



Microwave Cooking Center

Safety Instructions 2-9

Operating Instructions

Microwave Control Panel 10, 11
Microwave Oven Controls 10-21
Lower Oven Control Panel 22, 23
Lower Oven Controls 22-34
Lower Oven Thermostat 28
Sabbath Feature 33, 34
Self-Cleaning Lower Oven 29, 30
Sensor Controls 16, 17

Care and Cleaning

Aluminum Foil 9, 24
Door 36
Light Bulb 37
Microwave Oven 35
Racks 38

Troubleshooting Tips 39-41

Accessories 42

Consumer Support

Consumer Support 44
Warranty 43

Owner's Manual

*JKP90- 27" Double Wall Oven
JTP90- 30" Double Wall Oven*

*The microwave oven in this
cooking center is 1000 watts.*

**Write the model and serial
numbers here:**

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label inside
the upper oven on the left side.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

WARNING!

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



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this oven with the door open, since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.
- 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.



IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

GEAppliances.com



SAFETY PRECAUTIONS

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

⚠ WARNING—Grounding Instructions:

This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

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

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This cooking center is specifically designed to heat or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided Installation Instructions.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Be sure the cooking center is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure. Weight on the oven door could cause the oven to tip and result in injury. Never allow anyone to climb, sit or hang on the oven door.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Do not repair or replace any part of this appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, or near a swimming pool.
- Before performing any service, disconnect the cooking center power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Don't allow anyone to climb, stand or hang on the door. They could damage the cooking center and cause severe personal injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



⚠ WARNING! SAFETY PRECAUTIONS

Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Smother flaming pan by covering pan completely with well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- **⚠ CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above an oven; children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the cooking center.
- Large scratches or impacts to glass door can lead to broken or shattered glass.
- Wear proper clothing. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth. Such cloths can catch fire on a hot element.
- Always keep dish towels, dishcloths, pot holders and other linens a safe distance from your oven.
- Always keep wooden spoons and plastic utensils and canned food a safe distance away from your oven.
- Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your oven.
- Do not store flammable material in an oven or near the cooking center.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the cooking center.
- Do not touch heating elements or interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

Potentially hot surfaces include oven vent openings, surfaces near the openings, and crevices around the oven door.

REMEMBER: The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.

- Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY...

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

GEAppliances.com



MICROWAVE OVEN

Read and follow the specific "Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy" section in this manual.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic containers before placing bags in oven.
- Do not use your microwave oven to dry newspapers.
- 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.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Do not operate the oven while empty to avoid damage to the oven and the danger of fire. If by accident the oven should run empty a minute or two, no harm is done. However, try to avoid operating the oven empty at any time—it saves energy and prolongs the life of 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 the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—will explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- Do not operate the microwave oven without the turntable and support in place.
- 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 or breast milk. The container may feel cooler than the milk really is. Always test the milk before feeding the baby.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside the egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Foods with unbroken outer "skin" such as potatoes, sausages, tomatoes, apples, egg yolks, chicken livers and other giblets should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- 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.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



⚠ WARNING!

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 35–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.

If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper may contain metal flecks which could cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, since 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.
- 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.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave oven. Electrical shock or fire could occur.
- While paper plates may be used for timed cooking and defrosting, do not use them with Auto Sensor cooking. Use microwave-safe plates or bowls for reheating. Cover with plastic wrap.
- 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 inch away from the sides of the oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

GEAppliances.com

- 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.



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.



SUPERHEATED WATER

Microwaved water and other liquids do not always bubble when they reach the boiling point. They can actually get superheated and not bubble at all.

Superheated liquid will bubble up out of the cup when it is moved or when something like a spoon or tea bag is put into it.

To prevent this from happening and causing injury, do not heat any liquid for more than 2 minutes per cup.

After heating, let the cup stand in the microwave for 30 seconds before moving it or putting anything into it.

Spontaneous boiling

Under certain special circumstances, liquids may start to boil during or shortly after removal from the microwave oven.

To prevent burns from splashing liquid, we recommend the following before removing the container from the oven:

- Allow the container to stand in the oven for 30 to 40 seconds after the oven has shut off.
- Do not boil liquids in narrow-necked containers such as soft drink bottles, wine flasks and especially narrow-necked coffee cups. Even if the container is opened, excessive steam can build up and cause it to burst or overflow.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



ALL THESE THINGS ARE NORMAL WITH YOUR MICROWAVE

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around the door or the outer case.
- Dimming of the oven light and change in the blower sound may occur while operating at power levels other than high.
- The microwave fan may operate with both ovens off. It is cooling the control and will turn itself off.
- Some TV-radio interference might be noticed while using your microwave oven. It's similar to the interference caused by other small appliances and does not indicate a problem with your oven.
- A dull thumping sound while the oven is operating.



MICROWAVE TERMS AND DEFINITIONS

Arcing

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

- metal or foil touching the side of the oven.
- foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).
- metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.
- recycled paper towels containing small metal pieces.

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 overbrowning. 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.

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

GEAppliances.com



⚠ WARNING! SELF-CLEANING LOWER OVEN

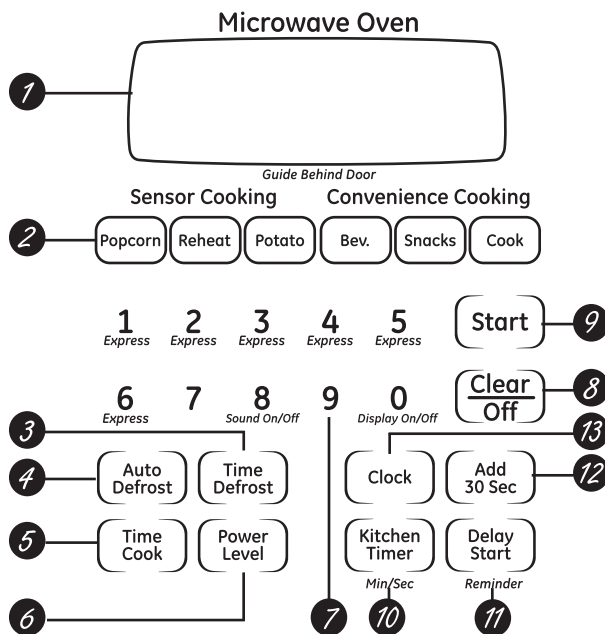
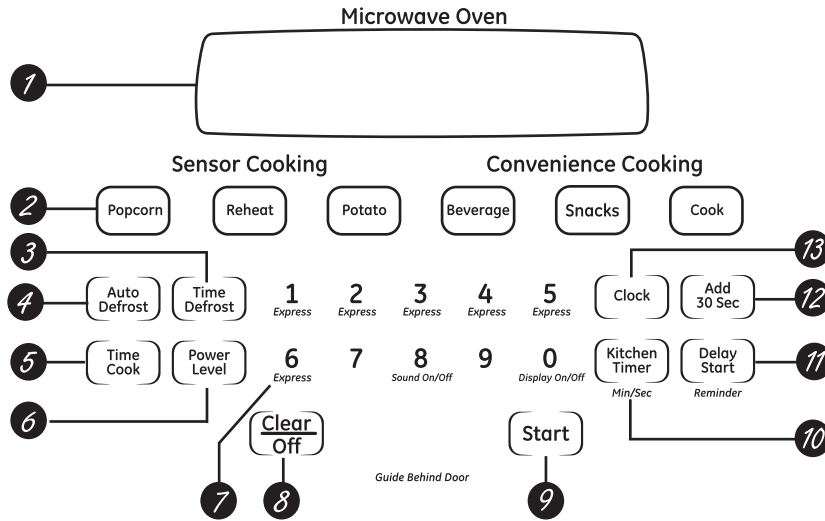
- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Keep the cooking center clean and free of accumulations of grease or spillovers, which may ignite.
- Never leave the oven door open when you are not watching the cooking center.
- Place the oven rack in the desired position while the oven is cool. If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating element.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the rack to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- After broiling, always take any broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in a broiler pan can catch fire next time you use the oven.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Never leave jars or cans of fat drippings in or near your oven.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- Before self-cleaning the oven, remove the probe, broiler pan, grid and other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting a self-cleaning cycle.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Listen for a fan—a fan noise should be heard sometime during the cleaning cycle. If not, call for service before self-cleaning again.
- Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Foil can trap heat or melt, resulting in damage to the product and a shock or fire hazard.



**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

Using the microwave oven controls.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model. Your model may have one of the following controls.





Microwave Oven Control Features and Settings

- 1** *Display*

Displays the time during cooking functions, the power level being used, the Auto Codes, the Auto Defrost food weights, the cooking mode and instructions.

NOTE: *The time on the microwave display is shown in minutes and seconds (1:30 is one minute, 30 seconds). On the lower oven, time is shown in hours and minutes (1:30 is one hour, 30 minutes).*
- 2** *Auto Sensor and Convenience Controls*

The top row of pads lists specific items you may choose to heat or cook.

Popcorn
Use to pop popcorn.

Reheat
Use when foods need a quick warm up.

Potato
Use when cooking whole potatoes.

Beverage
Use to heat a cup of coffee or other beverage.

Snacks
Use to warm a variety of snack foods.

Cook
Use to automatically set the cooking times and power levels for a variety of foods.
- 3** *Time Defrost*

Use Time Defrost for most other foods.
- 4** *Auto Defrost*

Use Auto Defrost for meat, poultry and fish.
- 5** *Time Cook*

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 59 seconds.
- 6** *Power Level*

Press to choose the power level you want to set. Watch the display while pressing this pad to select the power level you want to set. You will also see a defrost level. This setting will allow you to choose your own defrost power level by using the number pads.
- 7** *Number Pads*

After pressing a function pad, press the number pads to set the exact amount of time you want to cook. For example, if you press the **1, 2** and **5** pads, you have set 1 minute and 25 seconds.
- 8** *Clear/Off*

Pressing the **Clear/Off** pad cancels all microwave cooking functions. It does not cancel the Kitchen Timer.
- 9** *Start*

After all selections are made, press this pad to start the oven. The **Start** pad must be pressed to turn on any function.
- 10** *Kitchen Timer Min/Sec*

Press to set the timer up to 99 minutes and 59 seconds. Press the number pads to set the time. Press the **Kitchen Timer Min/Sec** pad again to start. Press the **Kitchen Timer Min/Sec** pad twice to clear the display.

Does not turn on microwave energy.
- 11** *Delay Start*

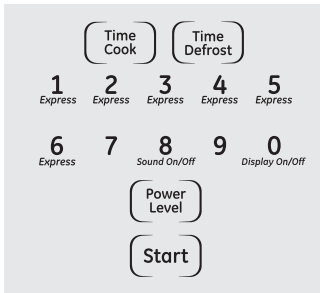
Allows you to set the microwave to delay cooking up to 12 hours.
- 12** *Add 30 Sec*

Each time you press this pad the set time is increased 30 seconds.
- 13** *Clock*

Press this pad before setting the clock.

Changing the microwave power level.

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



To change the power level...

- 1 Press the **Time Cook** pad or the **Time Defrost** pad.
- 2 Enter cooking or defrosting time.
- 3 Press the **Power Level** pad.
- 4 Select desired power level 1–10.
- 5 Press the **Start** pad.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time.

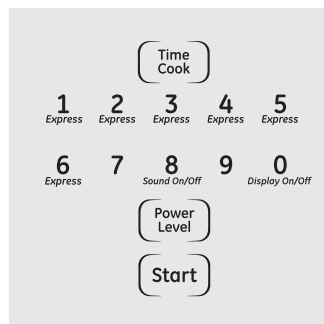
- **Power level 7** is microwave energy 70% of the time.
- **Power level 3** is energy 30% of the time.
- Most cooking will be done on **High (power level 10)** which gives you 100% power. Power level 10 will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over.

A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with **power level 3**—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

- **High 10:** Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.
- **Med-High 7:** Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.
- **Medium 5:** Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.
- **Low 2 or 3:** Defrosting; simmering; delicate sauces.
- **Warm 1:** Keeping food warm; softening butter.



Time Cook I

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 59 seconds.

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

- 1 Press the **Time Cook** pad.
- 2 Enter cooking time. For example, press **1**, **5**, **0** and **0** for 15 minutes.
- 3 Change power level if you don't want full power. (Press the **Power Level** pad. Select a desired power level 1-10.)

- 4 Press the **Start** pad.

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

Time Cook II

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

- 1 Press the **Time Cook** pad.
- 2 Enter cooking time.
- 3 Change power level if you don't want full power. (Press the **Power Level** pad. Select a desired power level 1-10.)
- 4 Press the **Time Cook** pad again.
- 5 Enter the second cook time.

- 6 Change the power level if you don't want full power. (Press the **Power Level** pad. Select a desired power level 1-10.)

- 7 Press the **Start** pad.

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



Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 1-6 minutes.

Press one of the **Express** pads (from **1** to **6**) for 1 to 6 minutes of cooking at **power level 10**. For example, press the **2** pad for 2 minutes of cooking time.

The power level can be changed as time is counting down. Press the **Power Level** pad and enter **1-10**.



Add 30 Seconds

You can use this feature two ways:

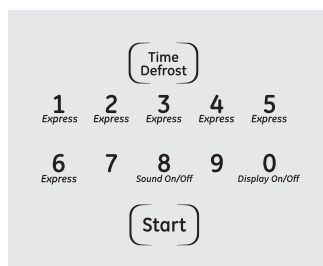
- It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.
- It can be used as a quick way to set 30 seconds of cooking time. No need to press the **Start** pad; the oven will start immediately.

Using the timed microwave features.

Cooking Guide For Time Cook. Use power level High (10) unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus (fresh spears)	1 lb.	7 to 10 min. Med-High (7)	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole.
Beans (fresh green)	1 lb. cut in half	12 to 17 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen green)	10-oz. package	6 to 9 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen lima)	10-oz. package	6 to 9 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Beets (fresh, whole)	1 bunch	18 to 25 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli (fresh cut)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	7 to 10 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh spears)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	9 to 13 min.	In 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen, chopped)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Cabbage (fresh)	1 medium head (about 2 lbs.)	8 to 11 min.	In 1½- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(wedges)		7 to 10 min.	In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Carrots (fresh, sliced)	1 lb.	6 to 9 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Cauliflower (flowerets)	1 medium head	9 to 14 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh, whole)	1 medium head	9 to 17 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5½ to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn (frozen kernel)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob (fresh)	1 to 3 ears per ear	3 to 5 min.	In 2-qt. glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 3 ears	5 to 7 min. 2 to 4 min. per ear	Place in a round glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
Mixed vegetables (frozen)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas (fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	9 to 12 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Potatoes (fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each)	11 to 14 min.	Peel and cut into 1-inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	2 to 5 min.	Pierce with cooking fork. Place in the oven, 1 inch apart, in circular arrangement. Let stand 5 minutes.
Spinach (fresh)	10 to 16 oz.	5 to 8 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	5 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Squash (fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	4 to 7 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(winter, acorn or butternut)	1 squash	7 to 11 min. (about 1 lb. each)	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.

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



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

Time Defrost

Allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times. (Auto Defrost explained in the About the auto feature section.)

- 1 Press the **Time Defrost** pad twice.
- 2 Enter defrosting time.
- 3 Press the **Start** pad.
- 4 Turn food over when the oven signals.
- 5 Press the **Start** pad.

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.

Defrosting Tips

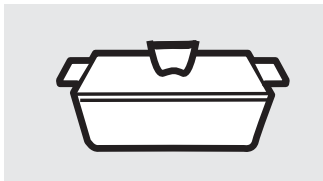
- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is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

Defrosting Guide

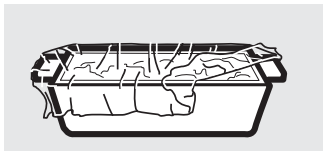
Food	Time	Comments
Breads, Cakes Bread, buns or rolls (1 piece) Sweet rolls (approx. 12 oz.)	1/2 min. 3 to 6 min.	Rearrange after half the time.
Fish and Seafood Fillets, frozen (1 lb.) Shellfish, small pieces (1 lb.)	9 to 12 min. 3 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
Fruit Plastic pouch – 1 or 2 (10-oz. package)	3 to 7 min.	
Meat Bacon (1 lb.) Franks (1 lb.) Ground meat (1 lb.) Roast: beef, lamb, veal, pork Steaks, chops and cutlets	3 to 6 min. 3 to 6 min. 5 to 8 min. per lb. 11 to 16 min. per lb. 5 to 10 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 power level 1. Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry Chicken, broiler-fryer, cut up (2½ to 3 lbs.) Chicken, whole (2½ to 3 lbs.) Cornish hen Turkey breast (4 to 6 lbs.)	15 to 22 min. 20 to 28 min. 9 to 16 min. per lb. 5 to 10 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.

Using the microwave sensor cooking features.

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



Covered



Vented



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

Sensor Cooking

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

Popcorn

To use the Popcorn feature:

- 1 Follow package instructions, using Time Cook if the package is less than 1.75 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the microwave.
- 2 Press the **Popcorn** pad. The oven starts immediately.

If you open the door while POP is displayed, ERROR will appear. Close the door, press the **Clear/Off** pad and begin again.

How to Adjust the Popcorn Program to Provide a Shorter or Longer Cook Time:

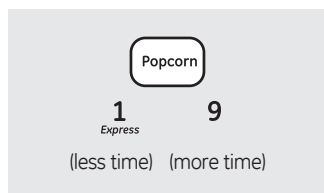
If you find that the brand of popcorn you use underpops or overcooks consistently, you can add or subtract 20–30 seconds to the automatic popping time.

To add time:

After pressing the **Popcorn** pad, press the **9** pad immediately after the oven starts for an extra 20 seconds. Press the **9** pad again to add another 10 seconds (total 30 seconds additional time).

To subtract time:

After pressing the **Popcorn** pad, press the **1** pad immediately after the oven starts for 20 seconds less cooking time. Press the **1** pad again to reduce cooking time another 10 seconds (total 30 seconds less time).



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



Reheat

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

- 1 Place covered food in the oven. Press the **Reheat** pad. The oven starts immediately.
- 2 The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press the Start pad immediately.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. If the food is not hot enough, use Time Cook to reheat for more time. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

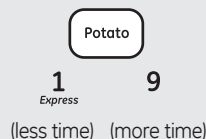
Some foods not recommended for use with Reheat—it is best to use Time Cook for these foods:

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

How to Change the Automatic Settings:

To reduce time by 10%:
Press the **1** pad after the feature pad.

To add 10% to cooking time:
Press the **9** pad after the feature pad.



Potato

The Potato feature cooks 1/2–2 lbs. of potatoes.

- 1 Pierce skin with fork and place potatoes on the turntable. If cooking three or more potatoes, arrange in a star pattern.
- 2 Press the Potato pad. The oven starts immediately. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press the Start pad immediately.

If food is not done enough, use Time Cook to cook for more time.

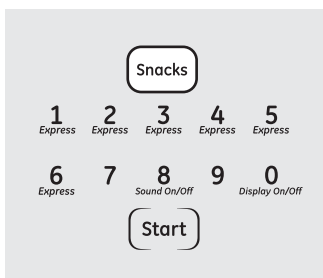
Using the microwave convenience cooking features.

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



Beverage

Press the **Beverage** pad to heat a cup of coffee or other beverage.



Snacks

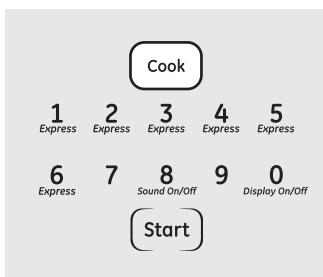
The Snacks feature automatically sets the microwaving times and power levels to warm a variety of snack foods.

- 1 Press the **Snacks** pad.
- 2 Select snack type 1–6 (see the Snacks Guide).
- 3 Enter the number of items or the food weight in ounces.
- 4 Press the **Start** pad.

Hint: You can press and hold the Snacks pad during cooking to display the remaining microwaving time.

Snacks Guide

Food Type	Quantity or Weight
1 Bread, rolls, muffins	1 to 4
2 Sandwiches	1 to 2
3 Pizza (leftover slices)	1 to 4
4 Dessert toppings	1 to 4
5 Soup	8 to 40 oz.
6 Cheese dip	4 to 16 oz.



Cook

The Cook feature automatically sets the cooking times and power levels for a variety of foods.

- 1 Press the **Cook** pad.
- 2 Select food type 1–9 (see the Cook Guide below).

- 3 Enter weight in ounces.
- 4 Press the **Start** pad.

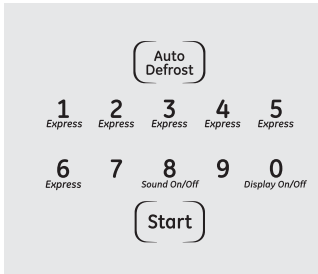
Hint: Press and hold the Cook pad during cooking to display the remaining cook time.

Cook Guide

Food Type	Weight	Comments
1 Canned Vegetables	4 to 20 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap.
2 Frozen Vegetables	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.
3 Fresh Vegetables	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
4 Potatoes	8 to 40 oz.	Pierce skin with fork. Place potatoes on the turntable.
5 Fish	4 to 16 oz.	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
6 Chicken Pieces	4 to 40 oz.	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap or wax paper.
7 Ground Meat (beef, pork, turkey)	8 to 48 oz.	Use round casserole dish. Crumble meat into dish. Cover with lid or vented plastic wrap.
8 Bacon	2 to 10 oz.	Layer strips on a plate, 4 to a layer. Cover each layer with a paper towel.
9 Pizza (frozen, microwaveable)	4 to 16 oz.	Follow package instructions to prepare pizza for microwaving.

Using the microwave auto feature.

The Defrost Auto/Time feature gives you two ways to defrost frozen foods. Press Auto Defrost once for Auto Defrost or twice for Time Defrost.



Auto Defrost

Use Auto Defrost for meat, poultry and fish up to 6 pounds. Use Time Defrost for most other frozen foods.

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

- 1 Press the **Auto Defrost** pad once.
- 2 Using the Conversion Guide at right, enter food weight. For example, press pads **1** and **2** for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).
- 3 Press **Start**.

Time Defrost is explained in the *Using the timed microwave features* section.

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

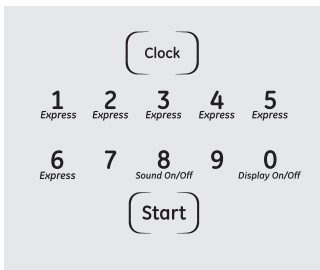
Conversion Guide

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

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

Using the other microwave features.

Cooking Complete Reminder: To remind you that you have food in the oven, the oven will beep once a minute until you either open the oven door or press the Clear/Off pad.



Clock

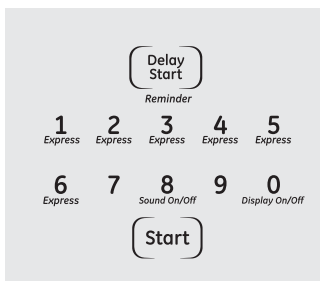
Press to enter the time of day or to check the time of day while microwaving.

- 1 Press the **Clock** pad.
- 2 Enter time of day.
- 3 Press the **Start** pad or the **Clock** pad.



Display On/Off

To turn the clock display on or off, press and hold the 0 pad for about 3 seconds. The Display On/Off feature cannot be used while a cooking feature is in use.



Delay Start

Delay Start allows you to set the microwave to delay cooking up to 12 hours.

- 1 Press the **Delay Start** pad.
- 2 Enter the time you want the oven to start. (Be sure the microwave clock shows the correct time of day.)
- 3 Select your desired cooking program.
- 4 Press the **Start** pad.

The Delay Start time will be displayed. The oven will automatically start at the delayed time.

The time of day may be displayed by pressing the **Clock** pad.

NOTE: You cannot use **Delay Start** with **Popcorn** or **Reheat**.



Sound On/Off

To turn the beeper sound on or off, press and hold the 8 pad for about 3 seconds.

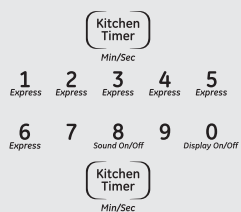


Child Lockout

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

When the control panel is locked, an **L** will be displayed to the extreme right.

To lock or unlock the controls, press and hold the **Clear/Off** pad for about 3 seconds.



Kitchen Timer

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

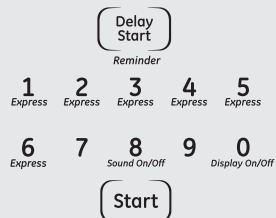
When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press the **Kitchen Timer Min/Sec** pad.

How to use as a minute timer:

- 1 Press the **Kitchen Timer Min/Sec** pad.
- 2 Enter time you want to count down.
- 3 Press the **Kitchen Timer Min/Sec** pad.

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

To cancel the timer during the countdown, press the **Kitchen Timer Min/Sec** pad.



Reminder

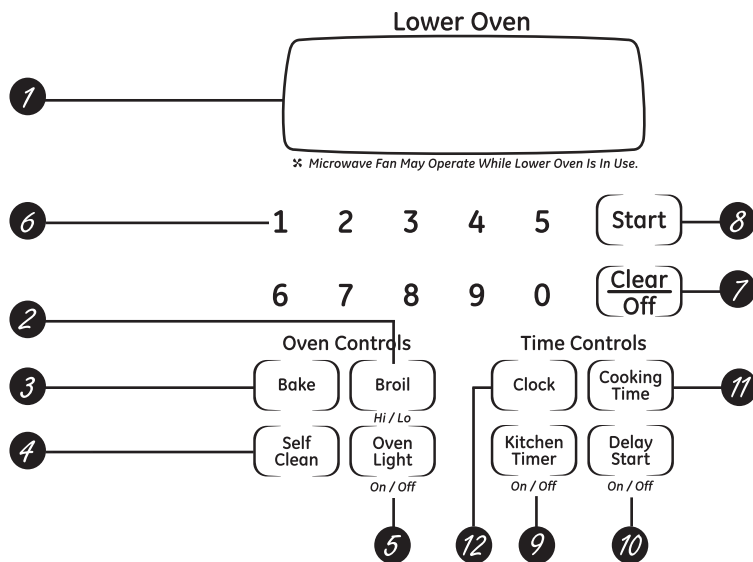
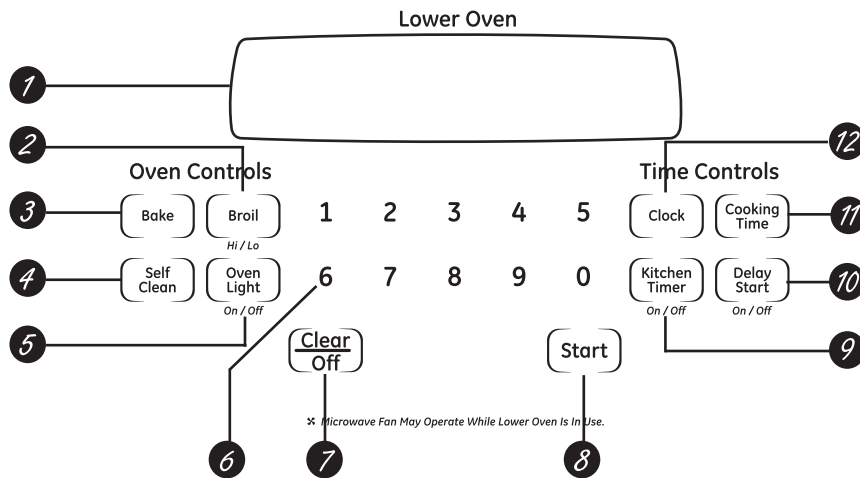
The Reminder feature can be used like an alarm clock, and can be used at any time, even when the oven is operating. The Reminder time can be set up to 12 hours later.

- 1 Press the **Delay Start** pad.
- 2 Enter the time you want the oven to remind you. (Be sure the microwave clock shows the correct time of day.)
- 3 Press the **Start** pad. When Reminder signal occurs, press the **Delay Start** pad to turn it off. The Reminder time may be displayed by pressing the **Delay Start** pad.

NOTE: REM will remain on the display to show that the Reminder is set until the Reminder time is reached and the door is opened or Clear/Off is pressed.

Using the lower oven controls.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model. Your model may have one of the following controls.





Lower Oven Control, Clock and Timer Features and Settings

- 1** *Display*
Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations.

NOTE: *The time on the lower oven display is shown in hours and minutes (1:30 is one hour, 30 minutes). On the microwave oven, time is shown in minutes and seconds (1:30 is one minute, 30 seconds).*

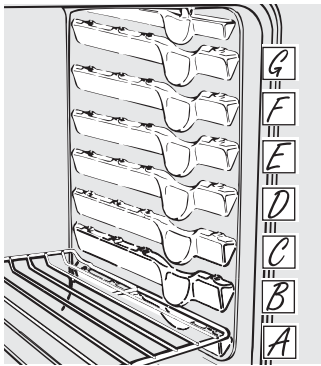
If "F- and a number or letter" flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. Press the **Clear/Off** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.

The time of day (may be incorrect) will flash in the display when there has been a power outage.
- 2** *Broil Hi/Lo Pad*
Press to select the broil function.
- 3** *Bake Pad*
Press to select the bake function.
- 4** *Self Clean Pad*
Press to select the self-cleaning function. See the Using the self-cleaning lower oven section.
- 5** *Oven Light Pad*
Press to turn the oven light on or off.
- 6** *Number Pads*
Use to set any function requiring numbers such as the time of day on the clock, the timer, the oven temperature, the start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.
- 7** *Clear/Off Pad*
Press to cancel ALL oven operations except the clock and timer.
- 8** *Start Pad*
Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
- 9** *Kitchen Timer On/Off Pad*
Press to select the timer feature.
- 10** *Delay Start Pad*
Use along with Cooking Time or Self Clean pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 11** *Cooking Time Pad*
Press and then press the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off automatically when the cooking time has run out, unless the Cook and Hold feature was set.
- 12** *Clock Pad*
Press before setting the clock.

Using the lower oven.

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.



Before you begin...

The racks have stop-locks, so that when placed correctly on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

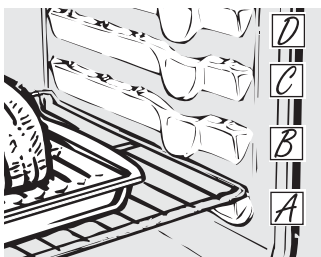
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump on the rack support.

To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the rack (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the rack in.

NOTE: The oven has 7 rack positions.

CAUTION: Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.

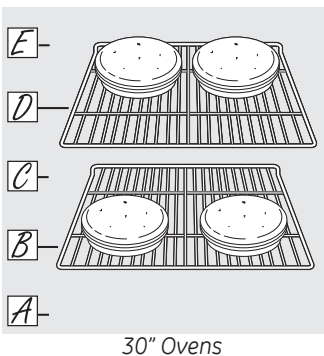


NOTE: A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

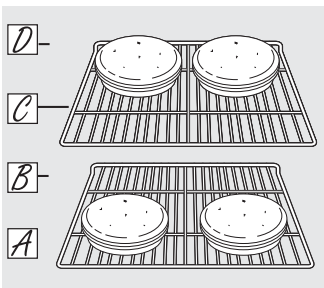
How to Set the Oven for Baking or Roasting

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Press the number pads to set the desired temperature.
- 3 Press the **Start** pad.
- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- 5 Press the **Clear/Off** pad when cooking is complete.

Type of Food	Rack Position	
	27" Oven	30" Oven
Frozen pies	B or C	C or D (on cookie sheet)
Angel food cake	A	A
Bundt or pound cakes	A	A
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	B or C	C or D
Casseroles	B or C	C or D



30" Ovens



27" Ovens

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

To preheat, set the oven at the correct temperature. The control will beep when the oven is preheated and the display will show your set temperature. This may take approximately 10-15 minutes.

Baking and roasting results will be better if the rack is positioned so that food is centered in the oven cavity as much as possible. Follow package directions on prepackaged and frozen foods for pan placement.

Pans should not touch each other or the walls of the oven. Leave approximately 1-1/2" from the oven walls. If you need to use two racks, stagger the pans so one is not directly above the other.

For 27" Ovens: If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack A and two layers on rack C.

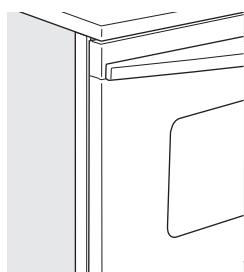
For 30" Ovens: If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack D.

Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil to line oven bottoms. The foil will trap heat below and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the oven bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty. Foil may be used to catch spills by placing a

sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.



Close the door. **Always broil with the door closed.**

If your oven is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven rack one position higher.

How to Set the Oven for Broiling

Close the door. **Always broil with the door closed.**

- 1 Place the meat or fish on a broiler grid in a broiler pan.
- 2 Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide*.
- 3 Press the **Broil Hi/Lo** pad once for **HI Broil**.

To change to **LO Broil**, press the **Broil Hi/Lo** pad again.

- 4 Press the **Start** pad.
- 5 When broiling is finished, press the **Clear/Off** pad.

Broiling Guide

Preheat the broiler for 2 minutes to improve performance.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: *Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.*)

Food	Doneness	Type or Thickness	Broil Setting	Rack Position 27"	Rack Position 30"	Comments
Beef	Rare (140°F)	Steaks - 1" thick	Hi	4 (D)	5 (E)	Steaks less than 1" thick are difficult to cook rare. They cook through before browning. To prevent curling of meat, slash fat at 1" intervals.
	Medium (160°F)	Steaks - 3/4" to 1" thick	Hi	4 (D)	5 (E)	
	Well Done (170°F)	Steaks - 3/4" to 1" thick Ground Beef Patties (1/2" to 3/4" thick)	Hi	4 (D)	5 (E)	Space patties evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Chicken		Breast, boneless	Hi	1 (A)	3 (C)	
		Breast, bone-in	Hi	1 (A)	3 (C)	Broil skin-side-down first.
Fish Fillets		1/2" to 1" thick	Hi	3 (C)	4 (D)	Handle and turn very carefully.
			Lo	3 (C)	4 (D)	
Pork Chops	Well Done (170°F)	3/4" thick	Hi	3 (C)	4 (D)	To prevent curling of meat, slash fat at 1" intervals.

Using the lower oven clock and timer.



Make sure the clock is set to the correct time of day.

To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

- 1 Press the **Clock** pad.
- 2 Press the number pads.
- 3 Press the **Start** pad until the time of day shows in the display.



The timer is a minute timer only. The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

To Set the Timer

- 1 Press the **Kitchen Timer On/Off** pad.
- 2 Press the number pads until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, press **2**, **4** and **5** in that order. Maximum time that can be entered in minutes is 59. Cooking times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes. For example, enter 90 minutes as 1 hr. 30 minutes. If you make a mistake, press the **Kitchen Timer On/Off** pad and begin again.

- 3 Press the **Start** pad.
After pressing the **Start** pad, **SET** disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed. Seconds will not be shown in the display until the last minute is counting down.
- 4 When the timer reaches **:00**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **Kitchen Timer On/Off** pad is pressed.

The 6-second tone can be canceled by following the steps in the Special features of your lower oven control section under Tones at the End of a Timed Cycle.

To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by pressing the **Kitchen Timer On/Off** pad, then press the number pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by pressing the **Kitchen Timer On/Off** pad and then pressing the number pads to enter the new time you want.

To Cancel the Timer

Press the **Kitchen Timer On/Off** pad twice.

Using the lower oven timed baking and roasting features. (on some models)

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired temperature.
- 3 Press the **Cooking Time** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 Using the number pads, enter the desired baking time. Maximum time that can be entered in minutes is 59. Cooking times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes. For example, enter

90 minutes as 1 hr. 30 minutes. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

- 5 Press the **Start** pad.

The display shows the oven temperature that you set and the cooking time countdown. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Special features of your lower oven control section.*

Press the **Clear/Off** pad to clear the display.



How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press the **Bake** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired temperature.
- 3 Press the **Cooking Time** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

- 4 Using the number pads, enter the desired baking time. Maximum time that can be entered in minutes is 59. Cooking times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes. For example, enter 90 minutes as 1 hr. 30 minutes. The oven temperature and the cooking time that you entered will be displayed.

- 5 Press the **Delay Start** pad.

- 6 Using the number pads, enter the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

- 7 Press the **Start** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not press the Start pad after entering the baking temperature.

If you would like to check the times you have set, press the Delay Start pad to check the start time you have set or press the Cooking Time pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the changing temperature (starting at 100°F) and the cooking time countdown. The display starts changing once the temperature reaches 100°F.

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Special features of your lower oven control section.*

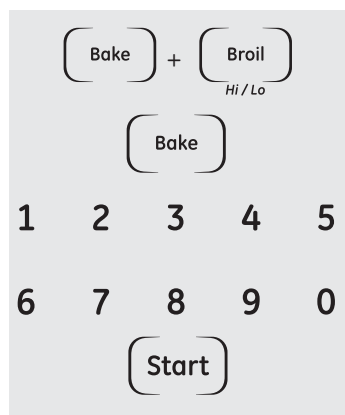
Press the **Clear/Off** pad to clear the display.

Adjust the lower oven thermostat—Do it yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

NOTE: This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it does not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.



To Adjust the Thermostat

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.
- 2 Press the **Bake** pad. A two digit number shows in the display.
Press **Bake** once to decrease (-) the oven temperature, or twice to increase (+).
- 3 The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Press the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, press **1** and **5**.
- 4 When you have made the adjustment, press the **Start** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

The type of margarine will affect baking performance!

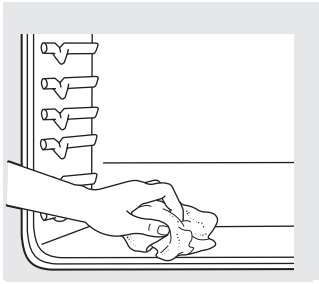
Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affect the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Using the self-cleaning lower oven.

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

Before a Clean Cycle

⚠ WARNING: Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

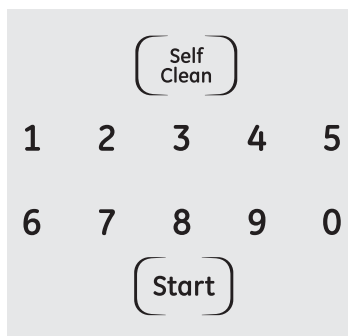
Remove any broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven.

The oven racks can be self-cleaned, but they will darken, lose their luster and become hard to slide.

Do not use abrasives or oven cleaners. Clean the top, sides and outside of the oven door with soap and water.

Make sure the oven light bulb cover (on some models) is in place and the oven light is off.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well ventilated room.



How to Set the Oven for Cleaning

- 1 Press the **Self Clean** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired clean time, if a time other than 4 hours is needed.

Clean cycle time is normally 4 hours. You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.

- 3 Press the **Start** pad.

The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the LOCKED or LOCKED DOOR light goes off.

When the **LOCKED** or **LOCKED DOOR** light goes off, you will be able to open the door.

- The word **LOCKED** or **LOCKED DOOR** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, press the **Clear/Off** pad. When the **LOCKED** or **LOCKED DOOR** light goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

Using the self-cleaning lower oven.

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



How to Delay the Start of Cleaning *(available on JKP86 models only)*

- 1 Press the **Self Clean** pad.
- 2 Using the number pads, enter the desired clean time.
- 3 Press the **Delay Start** pad. The earliest start time you can set will appear in the display.
- 4 Using the number pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
- 5 Press the **Start** pad.

The door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED** or **LOCKED DOOR** light goes off.

When the **LOCKED** or **LOCKED DOOR** light goes off, you will be able to open the door.

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled steel wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

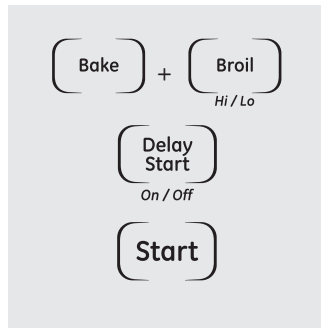
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can press the **Clock** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **Cooking Time** pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the racks with the paper towel.

Special features of your lower oven control.

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, press the Start pad. The special features will remain in memory after a power failure.



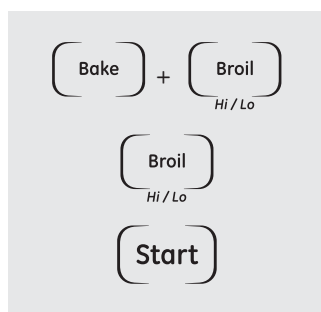
12-Hour Shutoff

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn **OFF** this feature, follow the steps below.

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.

- 2 Press the **Delay Start** pad until no shdn (no shutoff) appears in the display.
- 3 Press the **Start** pad to activate the no shutoff and leave the control set in this special features mode.



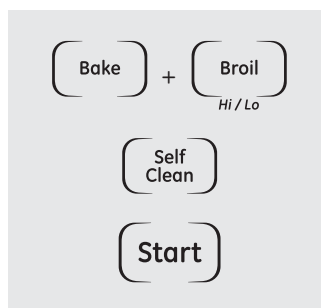
Fahrenheit or Centigrade Temperature Selection

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections, but you may change this to use the Centigrade selections.

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.

- 2 Press the **Broil Hi/Lo** pad. The display will show F (Fahrenheit).

- 3 Press the **Broil Hi/Lo** pad again. The display will show C (Centigrade).
- 4 Press the **Start** pad.



Control Lockout

Your control will allow you to lock down the touch pads so they cannot be activated when pressed.

- 1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows SF.

- 2 Press the **Self Clean** pad. The display will show **LOC OFF**.

Press the **Self Clean** pad again. The display will show **LOC ON**.

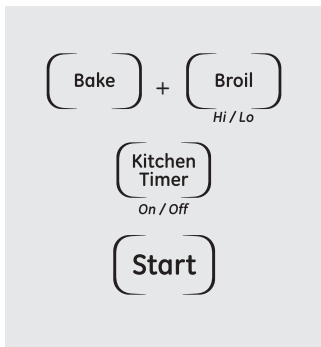
- 3 Press the **Start** pad to activate the control lockout feature and leave the control set in this special features mode.

When this feature is on and the touch pads are pressed, the display will show **LOC**.

To unlock the control, repeat steps 1 and 2. Press the **Start** pad when the display shows **LOC OFF**.

NOTE: The control lockout mode will not affect the **Clock, Kitchen Timer On/Off and Oven Light touch pads**.

Special features of your lower oven control.



Tones at the End of a Timed Cycle

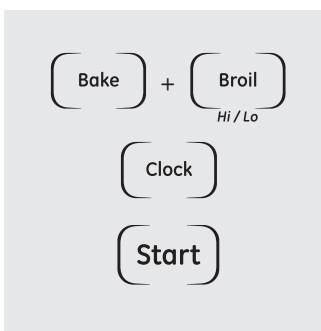
At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the **Clear/Off** pad is pressed. This continuous 6-second beep may be canceled.

To cancel the 6-second beep:

1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

2 Press the **Kitchen Timer On/Off** pad. The display shows **CON BEEP** (continuous beep). Press the **Kitchen Timer On/Off** pad again. The display shows **BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)

3 Press the **Start** pad.



12-Hour, 24-Hour or Clock Blackout

Your control is set to use a 12-hour clock.

If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

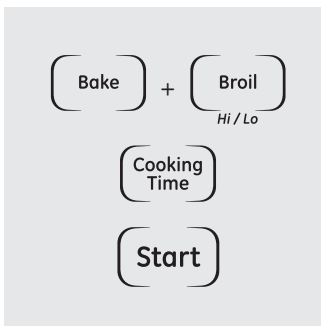
1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

2 Press the **Clock** pad once. The display will show **12 hr**. If this is the choice you want, press the **Start** pad.

Press the **Clock** pad again to change to the 24-hour military time clock. The display will show **24 hr**. If this is the choice you want, press the **Start** pad.

Press the **Clock** pad again to black out the clock display. The display will show **OFF**. If this is the choice you want, press the **Start** pad.

NOTE: If the clock is in the black-out mode, you will not be able to use the **Delay Start** function.



Cook and Hold

Your new control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after Timed Baking or Roasting is finished.

NOTE: This feature can only be programmed to work with Timed Baking or Roasting. (See the Using the lower oven timed baking and roasting features section.) After Timed Baking or Roasting has automatically stopped, the programmed Cook and Hold will automatically start.

To activate this feature for use after Timed Baking or Roasting, follow the steps below.

1 Press the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.

2 Press the **Cooking Time** pad. The display will show **Hld OFF**.

Press the **Cooking Time** pad again to activate the feature. The display will show **Hld ON**.

3 Press the **Start** pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.

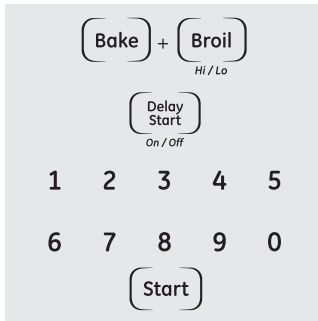
Using the Sabbath Feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.) (on some models)

GEAppliances.com

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

NOTE: The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.



When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset\subset$ the oven is baking/roasting.

How to Set Sabbath Feature for Regular Baking/Roasting

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular baking (non-Sabbath) before entering Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1 Press and hold both the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, at the same time, until the display shows **SF**.

NOTE: If **bake** or **broil** appears in the display, the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads were not pressed at the same time. Press the **Clear/Off** pad and begin again.

2 Tap the **Delay Start** pad until **SAb bAtH** appears in the display.

3 Press the **Start** pad and \supset will appear in the display.

4 Press the **Bake** pad. No signal will be given.

5 Press the number pads in order to set the desired temperature.

No signal or temperature will be given.

6 Press the **Start** pad.

7 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset\subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset\subset$ does not appear in the display, start again at step 4.

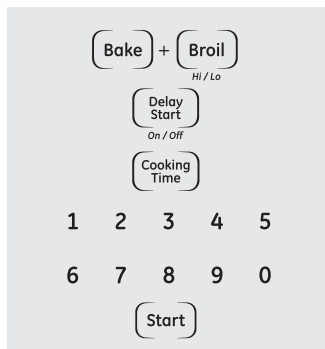
To adjust the oven temperature, press the **Bake** pad and enter the new temperature using the number pads

Press the **Start** pad.

NOTE: The **Clear/Off** and **Cooking Time** pads are active during the Sabbath feature.

Using the Sabbath Feature.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.) (on some models)



When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset\subset$ the oven is baking/roasting.

How to Set Sabbath Feature for Timed Baking/Roasting – Immediate Start and Automatic Stop

NOTE: To understand how the oven control works, practice using regular (non-Sabbath) Immediate Start and Automatic Stop before entering the Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day.

- 1 Press and hold **both** the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, at the same time, until the display shows **SF**.
NOTE: If bake or broil appears in the display, the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads were not pressed at the same time. Press the **Clear/Off** pad and begin again.
- 2 Tap the **Delay Start** pad until **SAb bAtH** appears in the display.
- 3 Press the **Start** pad and \supset will appear in the display.
- 4 Press the **Cooking Time** pad.
- 5 Press the number pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes.
The cooking time that you entered will be displayed.
- 6 Press the **Start** pad.
- 7 Press the **Bake** pad. No signal will be given.
- 8 Press the number pads in order to set the desired temperature.
No signal or temperature will be given.
- 9 Press the **Start** pad.

10 After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\supset\subset$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\supset\subset$ does not appear in the display, start again at step 7.

To adjust the oven temperature, press the **Bake** pad and enter the new temperature using the number pads.

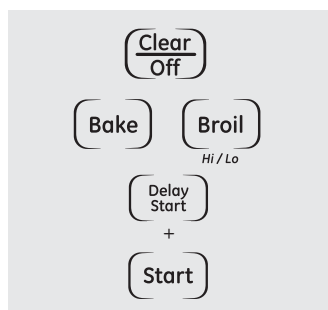
Press the **Start** pad.

When cooking is finished, the display will change from $\supset\subset$ to \supset and **0:00** will appear, indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

How to Exit the Sabbath Feature

- 1 Press the **Clear/Off** pad.
- 2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \supset is in the display.
- 3 Press and hold both the **Bake** and **Broil Hi/Lo** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
- 4 Tap the **Delay Start** pad until **12 shdn** or **no shdn** appears in the display. **12 shdn** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **no shdn** indicates that the oven will not automatically turn off.
- 5 Press the **Start** pad.

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath mode, the oven will automatically turn off and the oven control must be reset.



⚠ WARNING: Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooking center.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Microwave Oven

Do not use a commercial oven cleaner on any part of your microwave oven.

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 microwave oven without the turntable and support in place.

To replace the support, place its center post in the hole. Turn the support around until it seats into place.

Inside

Keep the microwave oven clean and sweet-smelling. Opening the oven door a few minutes after cooking helps air out the interior. An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the interior fresh.

Spills and splatters are easy to remove from walls and floor if they are wiped up soon after the food is removed. Some splatters wipe up with a paper towel, some may require a damp cloth. Remove greasy splatters with a sudsy cloth, then rinse and dry.

Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad, causing electrical shock.

Wipe up splatters on the window on the inside of the door daily. When the window is soiled, wash it with a damp cloth. Rinse thoroughly and dry.

Wipe metal and plastic parts on the inside of the door frequently. Use a damp cloth to remove all soil.

Do not use abrasives, such as cleaning powders or steel and plastic pads. They may mar the surface.

Outside

Clean the outside of the microwave oven with soap and a damp cloth, then rinse with a damp cloth and dry. Wipe the window clean with a damp cloth. Chrome is best wiped with a damp cloth and then with a dry towel.

Door Surface

When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.

Care and cleaning of the cooking center.

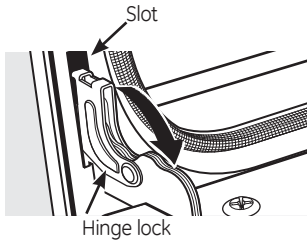
Lift-Off Oven Door

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

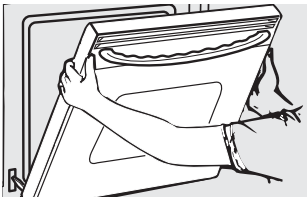
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

- 1 Fully open the door.
- 2 Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
- 3 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 4 Close door to the door removal position (see illustration).
- 5 Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.



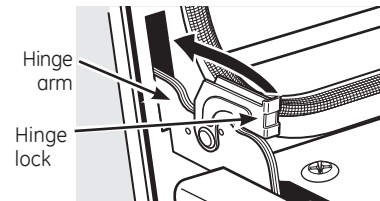
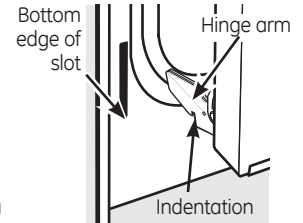
Pull hinge locks down to unlock



Removal position

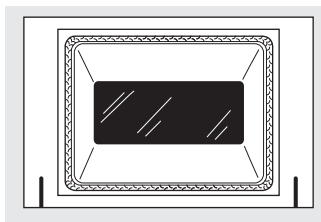
To replace the door:

- 1 Firmly grasp both sides of the door at the top.
- 2 With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
- 3 Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- 4 Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.



Push hinge locks up to lock

- 5 Close the oven door.



Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

To clean the inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.

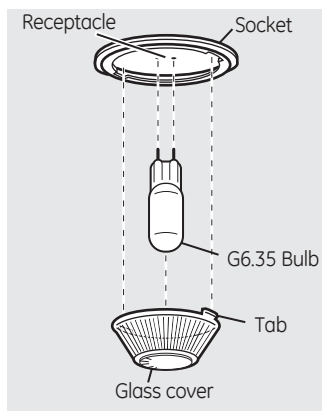
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

⚠ WARNING

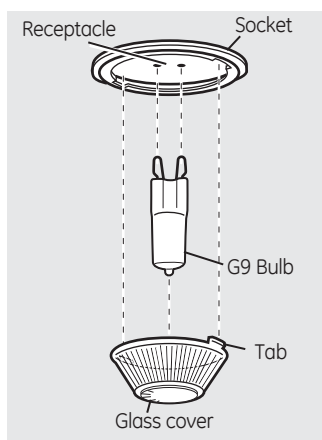
SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ CAUTION

BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.



(on some models)



(on some models)

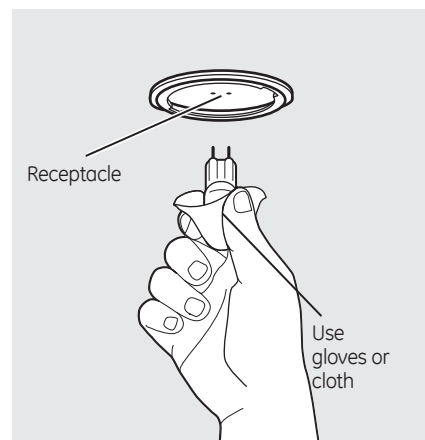
Oven Light Replacement

To remove:

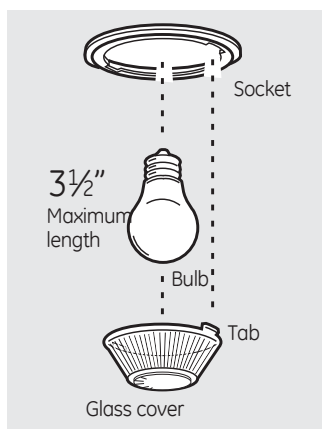
- 1 Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To replace:

- 1 Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Your model will have one of the two types shown on the left. To determine the correct replacement bulb, check the bulb terminals. Bulbs with 2 straight pin terminals are G6.35 bulbs. Bulbs with 2 looped terminals are G9 bulbs. **(Do not interchange.)** Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts).
- 2 Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.



- 3 Push the bulb straight into the receptacle all the way.
 - 4 Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
- 5 Reconnect electrical power to the oven.



Lower Oven Light Bulb (on some models)

To remove:

Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.

To replace:

Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

NOTES:

- A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.
- Install and tighten the cover clockwise.
- Reconnect electrical power to the oven.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

Care and cleaning of the cooking center.



NOTE: The oven racks may be cleaned in the self-cleaning oven. However, the racks will darken in color, lose their luster and become hard to slide if cleaned during the self-cleaning cycle.

Oven Racks *(lower oven)*

Clean the oven racks with an abrasive cleanser or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

To make the racks slide more easily,

apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth. When cleaning, the control panel should be at room temperature and not in direct sunlight.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works well.

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Control panel on microwave oven will not operate	You forgot to press the Start pad.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Start pad.
	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the microwave oven door is closed.
	Another function was pressed.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Clear/Off pad twice to cancel it and begin again.
	The Clear/Off pad was pressed accidentally.	<ul style="list-style-type: none"> Begin again.
Oven controls improperly set.		<ul style="list-style-type: none"> While using Time Defrost, numbers not entered after pressing the Auto Defrost pad.
"SENSOR ERROR" appears in the microwave oven display	During a sensor function the microwave oven door was opened too soon.	<ul style="list-style-type: none"> The microwave oven door should not be opened before the time begins to count down in the display.
Microwave oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	<ul style="list-style-type: none"> Call for service.
Foods overcooked or undercooked in the microwave oven	Varying density and amount of foods being cooked.	<ul style="list-style-type: none"> Varying density and amount sometimes require more cooking time.
	Food not turned or stirred as called for in the recipe.	<ul style="list-style-type: none"> Turn or stir food and begin again.
	Too many dishes in the oven at the same time.	<ul style="list-style-type: none"> Do not overload your microwave oven.
	Food not thoroughly defrosted.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the microwave sensor controls</i> section.
	Improper cookware or coverings being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Microwave safe cookware</i> section of the <i>Important Safety Instructions</i> section.
	Humidity or moisture in the oven will lessen the Sensor cooking time.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the inside of the oven and the outside of the containers are dry.
Clock and timer do not work or display goes blank	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the clock and lower oven timer</i> section for the lower oven clock. See the <i>Display On/Off</i> section for the microwave oven clock.
		The clock is in the black-out mode.

Before You Call For Service...



Troubleshooting Tips

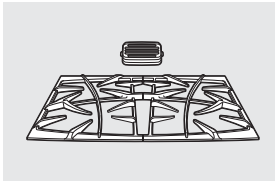
Problem	Possible Causes	What To Do
"F— and a number or letter" flash in the lower oven display	You have a function error code.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Clear/Off pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	<ul style="list-style-type: none"> Disconnect all power to the cooking center for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display flashes	Power failure.	<ul style="list-style-type: none"> Reset the lower oven clock.
Unable to get the lower oven display to show "SF"	Oven control pads were not pressed properly.	<ul style="list-style-type: none"> The Bake and Broil Hi/Lo pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.
Lower oven temperature too hot or too cold	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the lower oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Lower oven will not work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the lower oven</i> section.
Lower oven control signals after entering cooking time or delay start	You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.	<ul style="list-style-type: none"> Press the Bake pad and desired temperature or the Self-Clean pad and desired clean time.
Food does not bake or roast properly in the lower oven	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the lower oven</i> section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the lower oven</i> section.
	Oven thermostat needs adjustment.	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Adjust the lower oven thermostat—Do it yourself!</i> section.
Food does not broil properly in the lower oven	Oven door is open.	<ul style="list-style-type: none"> Close the door. This model is designed for closed door broiling only. Always broil with the door closed.
	Oven controls improperly set.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you press the Broil Hi/Lo pad.
	Improper rack position being used.	<ul style="list-style-type: none"> See the Broiling Guide.
	Cookware not suited for broiling.	<ul style="list-style-type: none"> For best results, use a pan designed for broiling.
	In some areas the power (voltage) may be low.	<ul style="list-style-type: none"> Preheat the broil element for 10 minutes. Broil for the longest period of time recommended in the <i>Broiling Guide</i>.

Problem	Possible Causes	What To Do
Lower oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	• Tighten or replace the bulb.
	Pad operating light is broken.	• Call for service.
Lower oven will not self-clean	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the self-cleaning lower oven</i> section.
	The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	• Allow the oven to cool and reset the controls.
"Crackling" or "popping" sound in the lower oven	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	• This is normal.
Excessive smoking in the lower oven during a clean cycle	Excessive soil.	• Press the Clear/Off pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED or LOCKED DOOR light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Lower oven door will not open after a clean cycle	Oven too hot.	• Allow the oven to cool below locking temperature.
Lower oven not clean after a clean cycle	Oven controls improperly set.	• See the <i>Using the self-cleaning lower oven</i> section.
	Oven was heavily soiled.	• Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCKED" or "LOCKED DOOR" flashes in the lower oven display	The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	• Close the oven door.
"LOCKED" or "LOCKED DOOR" light is on when you want to cook in the lower oven	The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	• Press the Clear/Off pad. Allow the oven to cool.
Power outage, clock flashes	Power outage or surge.	• Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by pressing the Clear/Off pad, setting the clock and resetting any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from oven vent when using the lower oven	This is normal in a new oven and will disappear in time.	• To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the self-cleaning lower oven</i> section.
Strong odor in the lower oven	An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	• This is temporary.
Fan noise when using the lower oven	A cooling fan may automatically turn on.	• This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours in 30" models and up to 2 hours in 27" models after the oven is turned off.

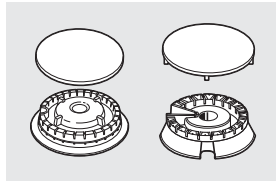


Looking For Something More? (Not all accessories are available for all models.)

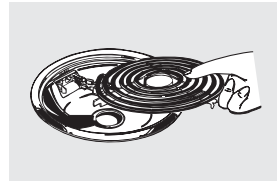
You can find these accessories and many more at **GEAppliances.com** (U.S.) or **www.GEAppliances.ca** (Canada), or call **800.626.2002** (U.S.) or **800.661.1616** (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.



Grates



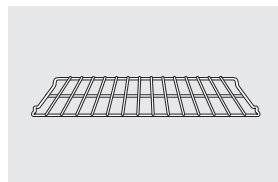
Surface Burner Heads and Caps



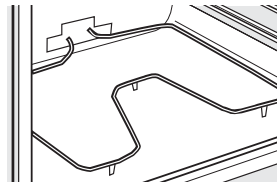
Surface Elements and Drip Pans



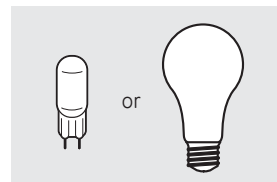
Knobs



Oven Racks



Oven Elements



Light Bulbs

Experience these other great products to keep your kitchen looking great!



Ceramic Cooktop Cleaning Kit:
Includes cleaner, scraper and pad

WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes

WX10X305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes

WX10X10001



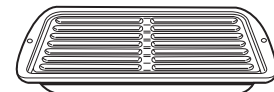
Stainless Steel Appliance Cleaner

PM10X311

Get the most out of your Broiler Pan! (Not for use with Broiler Drawer models.)

Use your pan and grid cover to broil hamburgers, seafood, steaks, vegetables, bacon, chops and so much more! The pan below catches the excess fats and oils.

- Genuine GE Part
- Easy To Clean
- One-Year Warranty



Limited Time Offer! Free Shipping!

When you order your broiler pan within 30 days of purchasing your GE cooking product.

	Small	Large*	XL**
Part #	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensions	8-3/4" W x 1-1/4" H x 13-1/2" D	12-3/4" W x 1-1/4" H x 15-1/4" D	15-1/2" W x 1-1/4" H x 19" D

* The large (standard) broil pan does not fit in 20"/24" ranges.
** The XL pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop-ins or 20"/24" ranges.

To place your order, call **800.626.2002** (U.S.), **800.661.1616** (Canada) or mail this form to:
In the U.S.: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027. In Canada: GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.B. E1C 9M3



Broiler Pan Order Form

Quantity _____ Part Number _____

Model Number _____ Serial Number _____ Brand _____ Date of Purchase _____

First Name _____ Last Name _____

Address _____

City _____ State _____ Zip Code _____

Phone _____ E-Mail _____

Check _____ Money Order _____

Call 800.626.2002 in the U.S. or 800.661.6161 in Canada for current pricing. All credit card orders must be called in.

GE Built-In Microwave Cooking Center Warranty.



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

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

For The Period Of: GE Will Replace:

One Year

From the date of the original purchase

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

What GE Will Not Cover:

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

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

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

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

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

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



Schedule Service

GEAppliances.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

GEAppliances.com

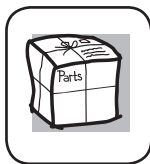
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including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



Extended Warranties

GEAppliances.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

GEAppliances.com

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

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



Contact Us

GEAppliances.com

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

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



Register Your Appliance

GEAppliances.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 preprinted registration card included in the packing material.



Centro de cocina de Microondas

Instrucciones de seguridad 2-9

Instrucciones de operación

Autolimpieza del horno inferior 29, 30
Controles del horno inferior.....22-34
Controles del horno microondas.....10-21
Controles del sensor.....16, 17
Función Sabbath..... 33, 34
Panel de control del horno inferior.....22, 23
Panel de control del microondas.....10, 11
Termostato del horno inferior 28

Cuidado y limpieza

Bombilla de alumbrado.....37
Horno microondas 35
Papel aluminio9, 24
Parrillas..... 38
Puerta 36

Consejos para la resolución de problemas 39-41

Accesorios..... 42

Soporte al consumidor

Garantía 43
Soporte al consumidor 44

Manual del propietario

JKP90- Horno de doble pared de 27"

JTP90- Horno de doble pared de 30"

El horno microondas en este centro de cocina es de 1000 vatios.

Escriba los números de modelo y serie aquí:

Nº de modelo _____

Nº de serie _____

Puede encontrarlos en una etiqueta dentro del horno superior en el lado izquierdo.

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

¡ADVERTENCIA!

Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede ocurrir un incendio, una explosión o un cortocircuito que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



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

- No intente operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en una exposición nociva a la energía de microondas. **Es importante no anular o alterar los interbloques de seguridad.**
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen residuos sobre las superficies de sellado.
- Nadie debe ajustar o reparar el horno a excepción del personal de servicio adecuadamente calificado.
- No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no existan daños a:
 - 1 la puerta (dobladura),
 - 2 las bisagras y aldabas (rotas o flojas),
 - 3 los sellos de la puerta y superficies de sellado.



AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de tóxicos y agua potable segura de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige al gobernador de California publicar una lista de las sustancias conocidas en el estado que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños, y exige a las empresas que alerten a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza emite una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. Puede minimizarse la exposición permitiendo la ventilación con una ventana abierta o utilizando un ventilador.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA—Instrucciones de conexión a tierra: este aparato debe estar conectado a un sistema de cableado permanente, metálico, conectado a tierra o se debe tender un conductor de conexión a tierra del equipo con los conductores del circuito y estar conectado a la terminal de conexión a tierra del equipo o puesto sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA—para reducir el riesgo de quemaduras, cortocircuitos, incendio, lesiones a personas o exposición a un exceso de energía de microondas:

- Use este aparato únicamente para los fines descritos en este manual. No utilice químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este centro de cocina está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos, y no debe utilizarse para uso industrial o en laboratorios.
- Asegúrese de que su aparato esté instalado apropiadamente y sea conectado a tierra por un técnico calificado según las instrucciones de instalación suministradas.
- Pida al instalador que le muestre la ubicación del cortacircuitos o fusible. Márquelo para obtener referencia fácil.
- Asegúrese de que el centro de cocina esté instalado de una manera segura en un gabinete y que esté fijado firmemente a la estructura de la casa. El peso sobre la puerta del horno podría causar que el horno se incline y produzca una lesión. Nunca permita que nadie se suba, se siente o se cuelgue sobre la puerta del horno.
- Este aparato debe ser reparado únicamente por el personal de servicio calificado. Contacte a la planta de servicio autorizada más cercana para la inspección, reparación o ajuste. No repare o reemplace ninguna parte de este aparato a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Todas las demás reparaciones deben ser referidas a un técnico calificado.
- No almacene este aparato a la intemperie. No utilice este producto cerca del agua, como por ejemplo en un sótano húmedo, o cerca de una piscina.

- Antes de realizar cualquier reparación, desconecte el suministro de corriente del centro de cocina en el panel de distribución de la casa quitando el fusible o apagando el cortacircuitos.
- No opere este aparato si tiene un cable o enchufe dañado, si no está funcionando apropiadamente, si ha sido dañado o se ha caído.
- No deje a los niños sin supervisión; los niños no deben estar solos o sin supervisión en un área en la que un aparato está en uso. No se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna de las partes del aparato.
- No permita que nadie se suba, se siente o se cuelgue sobre la puerta. Esto podría dañar el centro de cocina y causar una lesión personal grave.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** *no se deben guardar artículos de interés para los niños en los gabinetes ubicados encima de un horno; los niños que suban al horno para alcanzar cosas podrían resultar gravemente heridos.*
- Enseñe a los niños a no jugar con los controles o con cualquier otra parte del centro de cocina.
- Los rayones o impactos severos sobre la cubierta de cristal podrían romper o destrozarse el vidrio.
- Utilice ropa apropiada. Nunca debe vestir ropa suelta u holgada mientras esté utilizando el aparato. Los materiales inflamables pueden encenderse si entran en contacto con elementos calientes y pueden causar quemaduras graves.

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



¡ADVERTENCIA! PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

No use agua para apagar incendios causados por grasa. Nunca agarre una cacerola que se esté quemando. Sofoque las cacerolas que se estén quemando cubriéndolas completamente con una tapa bien ajustada, una bandeja para hornear o una bandeja plana. La grasa que se esté quemando fuera de una cacerola puede sofocarse con bicarbonato de sodio o, si está disponible, un extintor de incendios multipropósito de polvo seco o de espuma.

- **¡PRECAUCIÓN!** Use únicamente guantes para cacerolas que estén secos. Los guantes húmedos o mojados sobre superficies calientes podrían causar quemaduras debido al vapor. No permita que los guantes entren en contacto con los elementos de la superficie caliente. No use una toalla u otro tipo de tela voluminosa. Este tipo de tela puede encenderse sobre un elemento de superficie caliente.
 - Siempre mantenga las toallas para platos, guantes para cacerolas y otros objetos de tela a una distancia segura de su horno.
 - Siempre mantenga los utensilios de madera y plástico, así como alimentos enlatados, a una distancia segura de su horno.
 - Siempre mantenga tapices, cortinas o paños combustibles a una distancia segura de su horno.
 - No almacene materiales inflamables dentro del horno o cerca del centro de cocina.
 - No cubra ni bloquee ninguna de las aperturas del aparato.
 - Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.
 - No deje objetos hechos de papel, utensilios de cocina o alimentos sobre el horno mientras no esté en uso.
 - No almacene ni utilice materiales combustibles, gasolina u otros vapores inflamables cerca de éste o de cualquier otro aparato.
 - No permita que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca del centro de cocina.
 - No toque los elementos de calentamiento o la superficie interior del horno. Estas superficies podrían estar lo suficientemente calientes como para quemar aun si están oscuras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con cualquier área interior del horno; permita el tiempo suficiente para que primero se enfríe.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen las aperturas de ventilación del horno, la superficie cerca a las aperturas y las hendiduras alrededor de la puerta del horno.
- RECUERDE:** la superficie interna del horno puede estar caliente cuando se abre la puerta.
- Nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y en riesgo de daños o incendio en los gabinetes.



CUEZA LAS CARNES Y EL POLLO COMPLETAMENTE...

Cueza la carne roja y de ave por completo: la carne roja a una temperatura INTERNA de al menos 160 °F y la de ave a una temperatura INTERNA de al menos 180 °F. La cocción a estas temperaturas ofrece protección contra enfermedades de transmisión por alimentos.

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

GEAppliances.com



HORNO MICROONDAS

Lea y siga la sección específica "precauciones para evitar una posible exposición a una energía de microondas excesiva" en este manual.

Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

- No permita que los alimentos se sobrecocinen. Esté atento si se encuentra papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del aparato para facilitar la cocción.
- Remueva las tirillas de papel-alambre de los recipientes de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
- No utilice su horno microondas para secar periódicos.
- No cocine palomitas de maíz en su horno microondas a menos que se encuentren en un accesorio de palomitas de maíz especial para microondas o a menos que utilice unas palomitas de maíz hechas para ser cocinadas en hornos microondas.
- No sobrecocine las papas. Éstas podrían deshidratarse y encenderse, causando daños al horno.
- Para evitar daños al horno y el peligro de un incendio, no opere el horno mientras esté vacío. Si el horno funciona vacío durante un minuto o dos por accidente, no hay ningún peligro. Sin embargo, es importante que evite la operación del horno vacío en todo momento: esto ahorra energía y prolonga la vida útil del horno.
- No utilice el horno para propósitos de almacenamiento. No deje objetos hechos de papel, utensilios de cocina o alimentos sobre el horno mientras no esté en uso.
- Si se encienden los materiales que se encuentran dentro del horno, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte la corriente en el fusible o en el panel de cortacircuitos. Si la puerta abierta, se puede extender el fuego.
- Este horno de microondas no está aprobado ni comprobado para el uso marítimo.
- Algunos productos como los huevos en el cascarón y los contenedores sellados—por ejemplo, jarras cerradas—explotarán y no deben calentarse en este horno microondas. Tal uso del horno microondas podría resultar en lesiones.
- No opere el horno microondas si no se encuentran colocados la plataforma giratoria y el apoyo.
- Evite calentar alimentos para bebés en jarras de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de que todos los alimentos para niños se cocinen por completo. Agite los alimentos para distribuir el calor uniformemente. Cuando caliente la leche de fórmula o la leche materna sea cuidadoso para evitar que hierva. El recipiente puede sentirse más frío de lo que está la leche. Siempre pruebe la temperatura de la leche antes de alimentar al bebé.
- No hierva huevos en un horno microondas. La presión se acumulará dentro de huevo y causará que éste explote, resultando en posibles lesiones.
- Los alimentos con una "cáscara o piel" intacta como las papas, embutidos, tomates, manzanas, huevos, hígados de pollo y otras menudencias deben ser agujereados para permitir que el vapor escape durante la cocción.
- No descongele bebidas congeladas en botellas con un cuello estrecho (especialmente las bebidas carbonatadas). Aunque el recipiente esté abierto, puede acumularse la presión. Esto puede causar que el recipiente explote, resultando en posibles lesiones.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando abra cualquier recipiente con comida caliente, incluyendo las bolsas de palomitas de maíz, bolsas y cajas de cocción. Para prevenir posibles lesiones, dirija el vapor lejos de las manos y el rostro.
- Como con cualquier aparato, se necesita una supervisión cercana cuando sea utilizado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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



⚠ ¡ADVERTENCIA!

UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS PARA MICROONDAS

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina utilizados en su horno de microondas sean adecuados para cocinar con microondas. Pueden utilizarse la mayoría de cacerolas de vidrio, platos para cocinar, tazones de medición, tazones para cremas, cerámica o vajilla de porcelana que no tenga adornos metálicos o esté barnizada con un lustre metálico. Algunos utensilios de cocina están etiquetados como "aptos para cocinar con microondas".

- Si no está seguro si un plato es seguro para cocinar con microondas, haga esta prueba: coloque en el horno el plato que está probando y un tazón de medición de vidrio llenado con una taza de agua; coloque el tazón de medición sobre o al lado del plato. Encienda el horno microondas durante 35 a 45 segundos en alto. Si el plato se calienta, no debe ser utilizado para cocinar con microondas.
Si el plato permanece frío y sólo se calienta el agua en la taza, entonces el plato es seguro para cocinar con microondas.
- Si utiliza un termómetro para carne durante la cocción, asegúrese de que éste sea seguro para utilizarse en hornos microondas.
- No utilice productos de papel reciclado. Las toallas, servilletas y papel parafinado de papel reciclado pueden contener trozos metálicos que pueden causar un arco eléctrico o la ignición. Deben evitarse los productos de papel que contengan nailon o filamentos del nailon ya que también pueden encenderse.
- Algunas bandejas de poliestireno (como en las que se encuentra empacada la carne) tienen una cinta delgada de metal incrustada en la parte inferior. Cuando estas bandejas son calentadas, el metal puede quemar el piso del horno o encender una toalla de papel.
- No todas las envolturas plásticas son adecuadas para el uso en hornos microondas. Revise el paquete para obtener instrucciones de uso apropiado.
- Las toallas de papel, el papel parafinado y las envolturas plásticas pueden utilizarse para cubrir los platos con el fin de retener la humedad y prevenir las salpicaduras. Asegúrese de ventilar la envoltura plástica para que el vapor pueda escapar.
- La comida o los utensilios metálicos de cocina demasiado grandes no deben ser utilizados en un horno microondas. Podría presentarse un cortocircuito o incendio.
- Aunque los platos de papel pueden utilizarse para la cocción cronometrada y el descongelamiento, no los utilice para la cocción con Auto Sensor. Para recalentar, utilice platos o tazones seguros para cocinar con microondas. Cubra con una envoltura plástica.
- Los utensilios de cocina pueden calentarse debido a la transferencia de calor a partir de los alimentos calientes. Es posible que se necesiten agarraderas para manipular los utensilios de cocina.
- Las bolsas de cocción "hervibles" y las bolsas plásticas estrechamente cerradas deben ser cortadas, perforadas o ventiladas de acuerdo con las instrucciones del paquete. De no hacerlo, el plástico podría explotar durante o inmediatamente después de la cocción, resultando en posibles lesiones. También, los recipientes plásticos de almacenamiento deben estar por lo menos parcialmente destapados ya que forman un sello hermético. Cuando cocine con recipientes cerrados herméticamente con una envoltura plástica, remueva cuidadosamente la cubierta y dirija el vapor lejos de las manos y el rostro.
- Utilice el papel aluminio únicamente de acuerdo con las instrucciones 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 utilice papel aluminio en el horno microondas, mantenga el papel aluminio a una distancia de al menos 1 pulgada de los lados del horno.
- Utensilios de cocina plásticos: los utensilios de cocina plásticos diseñados para la cocción con microondas son muy útiles, pero deben utilizarse cuidadosamente. Incluso el plástico seguro para microondas puede no ser tan tolerante a las condiciones de sobrecocción como lo son vidrio o los materiales cerámicos, y puede ablandarse o quemarse si es sometido a periodos cortos de sobrecocción. En exposiciones prolongadas a la sobrecocción, los alimentos y los utensilios de cocina pueden encenderse.

Siga las siguientes directrices:

- 1** Utilice sólo plásticos seguros para microondas y utilícelos en estricto cumplimiento con las recomendaciones del fabricante de los utensilios de cocina.
- 2** No caliente con microondas los recipientes vacíos.
- 3** No permita que los niños utilicen utensilios de cocina plásticos sin total supervisión.



ARCO ELÉCTRICO

Si observa un arco eléctrico, presione el botón CLEAR/OFF y corrija el problema.

El arco eléctrico es el término de microondas para definir las chispas dentro del horno. El arco eléctrico es causado por:

- Metal o papel aluminio que está en contacto con el lado del horno.
- El papel aluminio no está amoldado a los alimentos (los bordes colocados hacia arriba actúan como antenas).
- Metal, como tirillas para torcer, alfileres para aves o platos con adornos dorados en el microondas.
- Se están utilizando toallas de papel reciclado en el horno microondas que contienen pequeñas piezas metálicas.



AGUA SOBRECALENTADA

El agua y otros líquidos que son sometidos a las microondas no siempre forman burbujas cuando alcanzan el punto de ebullición. Ciertamente pueden estar sobrecalentados y no mostrar ninguna burbuja.

Los líquidos sobrecalentados burbujearán fuera de la taza cuando ésta se mueva o cuando algo como una cuchara o una bolsa de té se coloquen en ella.

Para prevenir que esto suceda y cause lesiones, no caliente ningún líquido por más de 2 minutos por taza.

Después de calentar, permita que la taza permanezca en el horno microondas durante 30 segundos antes de moverla o colocar algo dentro de ella.

Ebullición espontánea

Bajo ciertas circunstancias especiales, los líquidos pueden comenzar a hervir durante o poco después de ser quitados del horno microondas.

Para prevenir quemaduras por las salpicaduras del líquido, antes de quitar el recipiente del horno recomendamos lo siguiente:

- Permita que el recipiente permanezca en el horno durante 30 a 40 segundos después que el horno se haya apagado.
- No permita la ebullición de líquidos en recipientes con un cuello estrecho como las botellas de gaseosas, botellas de vino y especialmente las tazas de café con cuello estrecho. Incluso si el recipiente está abierto, puede acumularse un exceso de vapor y causar que éste explote o se rebose.

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



TODOS LOS SIGUIENTES ASPECTOS SON NORMALES CON SU HORNO MICROONDAS

- Vapor escapando alrededor de la puerta.
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o de la carcasa externa.
- Puede presentarse una pérdida de intensidad de la luz del horno y un cambio en el sonido del soplador cuando se opera a niveles de corriente inferiores.
- El ventilador del microondas puede operar con ambos hornos apagados. Una vez se enfríe el control se apagará solo.
- Mientras esté utilizando su horno microondas es posible que note algo de interferencia en la TV o radio. Es similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños y no indica un problema con su horno.
- Un golpeteo amortiguado mientras está funcionando el horno.



TERMINOS Y DEFINICIONES DE MICROONDAS

Arco eléctrico

El arco eléctrico es el término de microondas para definir las chispas dentro del horno. El arco eléctrico es causado por:

- Metal o papel aluminio en contacto con el lado del horno.
- Papel aluminio no amoldado a la comida (los bordes hacia arriba actúan como antenas).
- Metal, como tirillas para torcer, alfileres para pollo o platos con adornos dorados.
- Las toallas de papel reciclado contienen pequeñas piezas metálicas.

Cubiertas

Las cubiertas mantienen la humedad, permitiendo un calentamiento más uniforme y reducen el tiempo de cocción. Las envolturas de plástico con respiraderos o las cubiertas de papel parafinado permiten que el exceso de vapor escape.

Resguardar

En un horno regular, usted cubre las pechugas de pollo o los alimentos horneados para evitar que se doren demasiado. Cuando utiliza el horno microondas, utiliza pequeñas tiras de papel aluminio para cubrir partes delgadas, como las puntas de las alas y patas de las aves, las cuales se cocinarían antes de las partes más grandes.

Tiempo de reposo

Cuando cocina con hornos regulares, a los alimentos como la carne asada o los pasteles se les permite reposar para terminar la cocción o para que se endurezcan. El tiempo de reposo es especialmente importante en la cocción con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocinado con microondas no es colocado en una parrilla de enfriamiento.

Ventilación

Después de cubrir un plato con una envoltura plástica, usted ventila la envoltura plástica volteando una esquina de tal forma que el exceso de vapor pueda escapar.

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.

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

GEAppliances.com



⚠ ¡ADVERTENCIA! AUTOLIMPIEZA DEL HORNO INFERIOR

- Permanezca alejado del horno cuando abra la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que escapa puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No caliente los recipientes de comida que no estén abiertos. La presión puede acumularse y el recipiente podría explotar, causando lesiones.
- Mantenga la ventilación del horno sin obstrucciones.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Mantenga el centro de cocina limpio y libre de acumulaciones de grasa o derrames, los cuales pueden encenderse.
- Nunca deje la puerta del horno abierta cuando no esté observando el centro de cocina.
- Coloque la parrilla del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si se deben manipular las parrillas cuando el horno está caliente, no permita que la agarradera de la olla entre en contacto con el elemento de calentamiento.
- Cuando utilice bolsas de cocción o asado en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Extraer la parrilla al seguro de parada es conveniente para levantar alimentos pesados. También es una precaución contra quemaduras producidas al tocar superficies calientes de la puerta o de las paredes del horno.
- No utilice el horno como un área de almacenamiento. Los artículos almacenados en un horno pueden encenderse.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no esté en uso.
- Después de asar a la parrilla, siempre saque del horno una cacerola para asar y límpiela. La grasa remanente en una cacerola para asar puede encenderse la siguiente vez que utilice el horno.
- No utilice el horno para secar periódicos. Si son sobrecalentados, pueden encenderse.
- Nunca deje frascos o latas con grasa derramada sobre o cerca de su horno.
- Únicamente limpie las partes enumeradas en este Manual del propietario.
- No limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta es esencial para un buen cierre. Debe tenerse cuidado de no desgastar, dañar o mover el empaque.
- No utilice limpiadores. Ningún limpiador comercial para hornos ni ninguna cubierta protectora para hornos debe utilizarse dentro o alrededor de las partes del horno. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno cuando se utilice el ciclo de autolimpieza.
- Antes de la autolimpieza del horno, remueva la sonda, cualquier cacerola para asar, parrilla y otros utensilios de cocina.
- Antes de comenzar un ciclo de autolimpieza, asegúrese de limpiar con un trapo los derrames.
- Si el modo de autolimpieza no funciona bien, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Haga que un técnico calificado realice la reparación.
- No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio puede atrapar el calor o derretirse, lo cual puede dañar el producto y provocar riesgo de descarga eléctrica o un incendio.

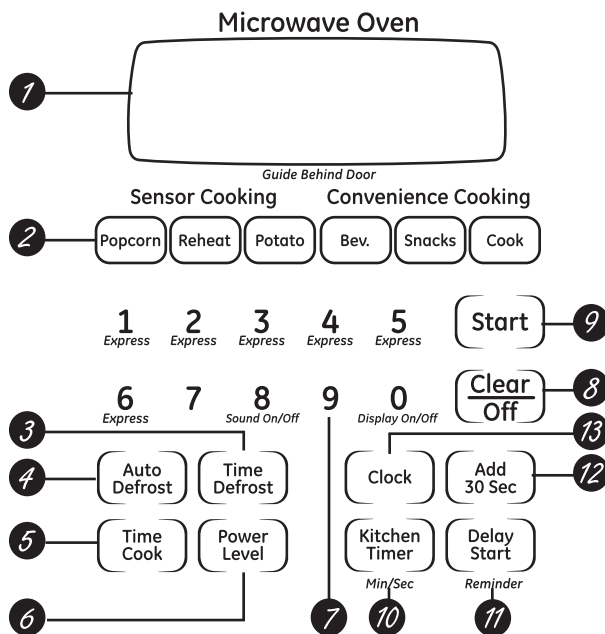
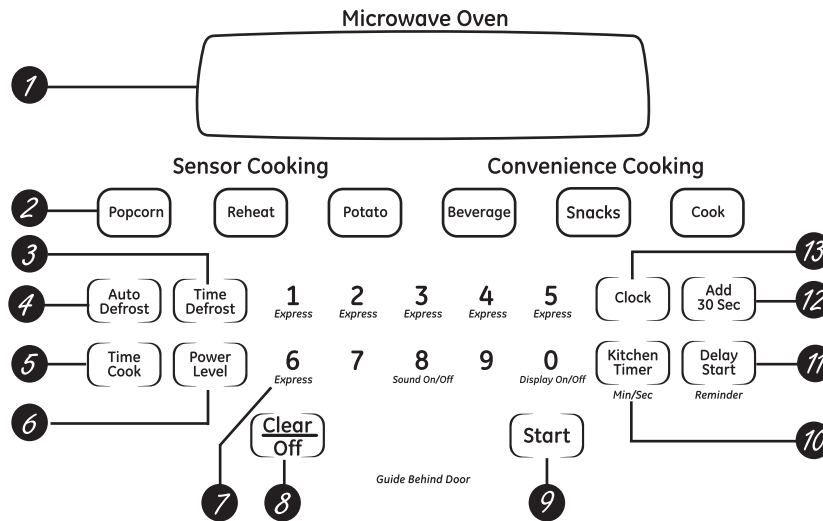


LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
CUIDADOSAMENTE.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Uso de los controles del horno microondas.

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con los de su modelo. Es posible que su modelo tenga uno de los siguientes controles.





Características y configuraciones de control del horno microondas

- 1** *Pantalla*
Muestra el tiempo durante las funciones de cocción, el nivel de potencia que está siendo utilizado, los códigos automáticos, los pesos de los alimentos para autodescongelamiento, el modo de cocción y las instrucciones.

NOTA: el tiempo en la pantalla del microondas se muestra en minutos y segundos (1:30 es un minuto, 30 segundos). En el horno inferior, el tiempo se muestra en horas y minutos (1:30 es una hora, 30 minutos).
- 2** *Controles de sensor automático y de regulación manual*
La fila superior de botones enumera artículos específicos que puede elegir para calentar o cocinar.

Popcorn (Palomitas de maíz)
Utilícelo para preparar las palomitas de maíz.

Reheat (Recalentar)
Utilícelo cuando los alimentos necesiten un calentamiento rápido.

Potato (Papas)
Utilícelo cuando cocine papas enteras.

Beverage (Bebidas)
Utilícelo para calentar una taza de café u otras bebidas.

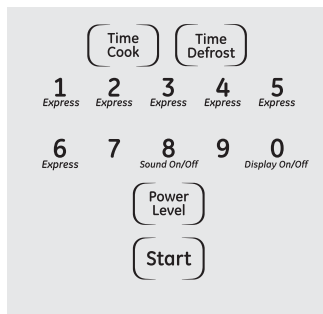
Snacks (Refrigerios)
Se utiliza para calentar varios tipos de refrigerios.

Cook (Cocción)
Se utiliza para determinar en forma automática los tiempos de cocción y los niveles de potencia para varios tipos de alimentos.
- 3** *Time Defrost (Tiempo de descongelamiento)*
Se utiliza para la mayoría de los alimentos.
- 4** *Auto Defrost (Descongelamiento automático)*
Utilice Auto Defrost para descongelar carne roja, de ave y pescado.
- 5** *Time Cook (Tiempo de cocción)*
Le permite utilizar el microondas hasta por 99 minutos y 59 segundos.
- 6** *Power Level (Nivel de potencia)*
Presiónelo para elegir el nivel de potencia que desea establecer. Observe la pantalla mientras presiona este botón para seleccionar el nivel de potencia que desea establecer. También verá un nivel de descongelamiento. Esta configuración le permitirá escoger su propio nivel de potencia de descongelamiento utilizando los botones numéricos.
- 7** *Botones numéricos*
Después de presionar un botón de función, presione los botones numéricos para establecer la cantidad exacta de tiempo que desea cocinar. Por ejemplo, si presiona los botones **1**, **2** y **5**, establece 1 minuto y 25 segundos.
- 8** *Clear/Off (Borrar/Apagar)*
Presionar **Clear/Off** cancela todas las funciones de cocción del horno microondas. Esto no borra el Kitchen Timer (Temporizador de Cocina).
- 9** *Start (Inicio)*
Después de efectuar todas las selecciones, presione esta almohadilla para encender el horno. Debe presionarse el botón **Start** para encender cualquier función.
- 10** *Kitchen Timer Min/Sec (Temporizador de cocina)*
Presione para establecer el temporizador hasta 99 minutos y 59 segundos. Presione los botones numéricos para establecer el tiempo. Presione el botón **Kitchen Timer Min/Sec** nuevamente para iniciar. Presione el botón **Kitchen Timer Min/Sec** dos veces para borrar la pantalla.

No enciende la energía de microondas.
- 11** *Delay Start (Inicio retardado)*
Le permite configurar el horno microondas para que demore la cocción hasta por 12 horas.
- 12** *Add 30 Sec (Adicionar 30 segundos)*
Cada vez que presione este botón, el tiempo establecido aumenta en 30 segundos.
- 13** *Clock (Reloj)*
Presione este botón antes de configurar el reloj.

Cambio del nivel de potencia del microondas.

El nivel de potencia puede ingresarse o cambiarse inmediatamente después de ingresar el tiempo para Time Cook, Time Defrost o Express Cook. El nivel de potencia también puede cambiarse durante la cuenta regresiva del tiempo.



Para cambiar el nivel de potencia...

- 1 Presione el botón **Time Cook** o **Time Defrost**.
- 2 Ingrese el tiempo de cocción o de descongelamiento.
- 3 Presione el botón **Power Level**.
- 4 Seleccione el nivel de potencia deseado 1 a 10.
- 5 Presione el botón **Start**.

Los distintos niveles de potencia añaden flexibilidad a la cocción con microondas. Los niveles de potencia en el horno microondas pueden compararse con las unidades de superficie sobre una cocina. Cada nivel de potencia le brinda a su horno microondas energía un cierto porcentaje del tiempo.

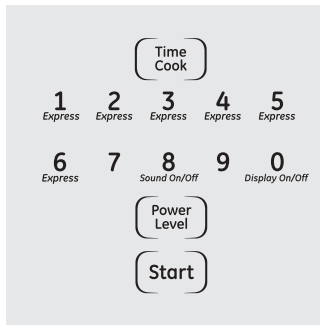
- El nivel de potencia 7 es energía de microondas el 70% del tiempo.
- El nivel de potencia 3 es energía el 30% del tiempo.
- La mayoría de la cocción se hará en **Alto (nivel de potencia 10)** lo que le da 100% de la potencia. El nivel de potencia 10 cocinará más rápido pero es posible que los alimentos necesiten un movimiento, rotación o giro más frecuente.

Una configuración más baja cocinará más uniformemente y se necesitará menos movimiento o rotación de los alimentos. Algunos alimentos pueden tener un mejor sabor, textura o apariencia si se utiliza una de las configuraciones inferiores. Utilice un nivel de potencia inferior cuando cocine alimentos que tengan tendencia a hervir, como las papas gratinadas.

Permita plazos de descanso (cuando los ciclos de energía de microondas se apaguen) para que los alimentos "balanceen" o transfieran el calor a su interior. Un ejemplo de esto se **muestra con el nivel de potencia 3**: el ciclo de descongelamiento. Si el ciclo de energía de microondas no se apaga, el exterior de los alimentos se cocinará antes de que el interior se descongele.

Aquí se presentan algunos ejemplos de los usos para los distintos niveles de potencia:

- **Alto 10**: pescado, tocino, verduras, hervir líquidos.
- Medio a Alto 7: cocción suave de carne roja y de ave; cacerolas para hornear y recalentar.
- **Medio 5**: cocción lenta y ablandamiento para estofados y cortes menos blandos de carne.
- **Bajo 2 ó 3**: descongelamiento; hervir a fuego lento; salsas delicadas.
- **Calentar 1**: mantener la comida caliente; ablandar la mantequilla.



Time Cook I (Tiempo de cocción I)

Le permite utilizar el microondas hasta por 99 minutos y 59 segundos.

El nivel de potencia **10 (Alto)** se establece automáticamente, pero usted puede cambiarlo para más flexibilidad.

- 1 Presione el botón **Time Cook**.
- 2 Ingrese el tiempo de cocción. Por ejemplo, presione **1, 5, 0 y 0** para 15 minutos.
- 3 Cambie el nivel de potencia si no desea toda la potencia. (Presione el botón **Power Level**. Seleccione el nivel de potencia deseado 1 a 10).

- 4 Presione el botón **Start**.

Usted puede abrir la puerta durante Time Cook para revisar la comida. Cierre la puerta y presione el botón **Start** para continuar la cocción.

Time Cook II (Tiempo de cocción II)

Le permite cambiar los niveles de potencia automáticamente durante la cocción. Aquí se indica como hacerlo:

- 1 Presione el botón **Time Cook**.
- 2 Ingrese el tiempo de cocción.
- 3 Cambie el nivel de potencia si no desea toda la potencia. (Presione el botón **Power Level**. Seleccione el nivel de potencia deseado 1 a 10.)
- 4 Presione nuevamente el botón **Time Cook**.

- 5 Ingrese el segundo tiempo de cocción.
- 6 Cambie el nivel de potencia si no desea toda la potencia. (Presione el botón **Power Level**. Seleccione el nivel de potencia deseado 1 a 10).
- 7 Presione el botón **Start**.

Al final de Time Cook I, Time Cook II enciende la cuenta regresiva.



Express Cook (Cocción exprés)

Esta es una forma rápida de establecer el tiempo de cocción entre 1 y 6 minutos.

Presione uno de los botones **Express** (de 1 a 6) para 1 a 6 minutos de cocción a un **nivel de potencia 10**. Por ejemplo, presione el botón **2** para 2 minutos de tiempo de cocción.

El nivel de potencia puede cambiarse cuando el tiempo esté en cuenta regresiva. Presione el botón **Power Level** e ingrese 1 a 10.



Add 30 Seconds (añadir 30 segundos)

Usted puede utilizar esta característica de dos maneras:

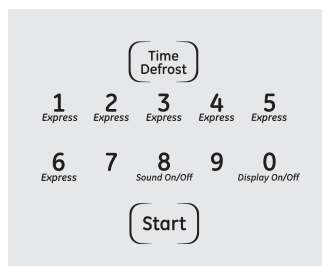
- Añadirá 30 segundos a la cuenta regresiva del tiempo cada vez que presione el botón.
- Puede utilizarse como una manera rápida de establecer 30 segundos de tiempo de cocción. No necesita presionar el botón **Start**; el horno se encenderá inmediatamente.

Uso de las características cronometradas del microondas.

Guía de cocina para el tiempo de cocción. Utilice el nivel de potencia Alto (10) a menos que se indique lo contrario.

Verduras	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Arvejas (frescas, descascaradas) (congelada)	2 lb con la cáscara paquete de 10 oz	9 a 12 min 4 a 8 min	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Brócoli (corte fresco) (tallos frescos) (congelado, picado) (tallos congelados)	1 racimo (1¼ a 1½ lb) 1 racimo (1¼ a 1½ lb) paquete de 10 oz paquete de 10 oz	7 a 10 min 9 a 13 min 5 a 8 min 5 a 8 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Calabaza (fresca, de verano y amarilla) (de invierno, bellota o marrón)	1 lb en rodajas 1 calabaza	4 a 7 min 7 a 11 min (aproximadamente 1 lb cada una)	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. Corte en mitades y quite las membranas fibrosas. En un recipiente de vidrio de 2 cuartos, coloque el corte de la calabaza hacia abajo. Voltee el corte hacia arriba después de 4 minutos.
Coliflor (florescencia) (fresca, entera) (congelada)	1 cabeza mediana 1 cabeza mediana paquete de 10 oz	9 a 14 min 9 a 17 min 5½ a 8 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Espárragos (tallos frescos) (tallos congelados)	1 lb paquete de 10 oz	7 a 10 min Medio a Alto (7) 5 a 8 min	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto.
Espinacas (frescas) (congelada, picada y en hojas)	10 a 16 oz paquete de 10 oz	5 a 8 min 5 a 8 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque la espinaca lavada. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Frijoles (verdes frescos) (verdes congelados) (lima congelada)	1 lb corte en mitades paquete de 10 oz paquete de 10 oz	12 a 17 min 6 a 9 min 6 a 9 min	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 1/4 de taza de agua.
Maíz (grano congelado)	paquete de 10 oz	4 a 8 min	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
Mazorca de maíz (fresca) (congelada)	1 a 3 espigas por espiga 1 espiga 2 a 3 espigas	3 a 5 min 5 a 7 min 2 a 4 min por espiga	Coloque el maíz en un recipiente de vidrio para hornear de 2 cuartos. Si el por espiga maíz está en la cascarilla, no utilice agua; si el maíz ha sido descascarillado, añada 1/4 de taza de agua. Reacomode después de la mitad del tiempo. Coloque en un plato de vidrio para hornear. Cubra con una envoltura plástica ventilada. Reacomode después de la mitad del tiempo.
Papas (frescas, blancas, en cubos) (frescas, enteras, dulces o blancas)	4 papas (6 a 8 oz cada una) 1 (6 a 8 oz.)	11 a 14 min 2 cuartos con 1/2 taza de 2 a 5 min	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. Coloque en una cacerola de 2 cuartos con 1/2 taza de agua. Agite después de la mitad del tiempo. Perfore con un tenedor de cocina. Coloque en el horno, 1 pulgada aparte, en una disposición circular. Permita que repose 5 minutos.
Remolachas (frescas, enteras)	1 racimo	18 a 25 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
Repollo (fresco) (trozos grandes)	1 cabeza mediana (aprox. 2 lb)	8 a 11 min 7 a 10 min	En una cacerola de 1½ ó 2 cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 2 ó 3 cuartos, coloque 1/4 de taza de agua.
Verduras mezcladas (congelada)	paquete de 10 oz	4 a 8 min	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
Zanahorias (frescas, en rodajas) (congeladas)	1 lb paquete de 10 oz	6 a 9 min 5 a 8 min	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.

Durante el descongelamiento puede escucharse un golpeteo amortiguado. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en Alto.



En la mitad del tiempo de descongelamiento seleccionado, el horno señala TURN. Entonces, voltee la comida y separe o reorganice los trozos para dar un descongelamiento más uniforme. Proteja las áreas calientes con pequeños trozos de papel aluminio.

Time Defrost (Tiempo de descongelamiento)

Le permite descongelar durante un periodo de tiempo seleccionado. Vea la Guía de descongelamiento para los tiempos sugeridos. (La función de descongelamiento automático se explica en la sección Uso de las características automáticas del microondas).

- 1 Presione el botón **Time Defrost**.
- 2 Ingrese el tiempo de descongelamiento.
- 3 Presione el botón **Start**.
- 4 Voltee los alimentos cuando el horno dé la señal.
- 5 Presione el botón **Start**.

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.

Consejos de descongelamiento

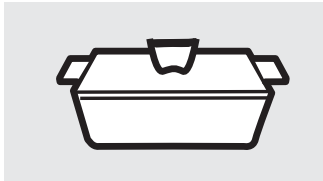
- Los alimentos congelados en papel o plástico pueden ser descongelados dentro del paquete. Los paquetes cerrados deben ser cortados, perforados o ventilados DESPUÉS de que los alimentos hayan sido descongelados parcialmente. Los recipientes plásticos de almacenamiento deben estar parcialmente destapados.
- 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.
- 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.
- Para un descongelamiento más uniforme de comidas grandes, como asados, utilice Auto Defrost. Antes de la cocción, asegúrese de que las carnes grandes estén completamente descongeladas.
- 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

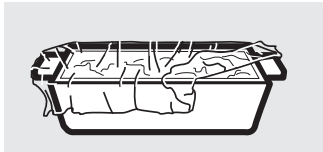
Alimento	Tiempo	Comentarios
Carne Bistec, chuleta y costillas	5 a 10 min por lb.	Coloque la carne desempacada en un plato de cocción. Voltee después de la primera mitad del tiempo y proteja las áreas calientes con papel aluminio. Después de la segunda mitad del tiempo, separe los pedazos con un cuchillo de mesa. Deje reposar para completar el descongelamiento.
Carne asada: res, cordero, ternera, cerdo Carne molida (1 lb) Salchichas de Frankfurt (1 lb)	11 a 16 min por lb. 5 a 8 min por lb. 3 a 6 min	Utilice el nivel de potencia 1 . Voltee la carne después de la primera mitad del tiempo. Coloque el paquete sin abrir dentro del horno. Caliente en el microondas hasta que las salchichas puedan separarse. Deje reposar 5 minutos, si es necesario, para completar del descongelamiento.
Tocino (1 lb)	3 a 6 min	Coloque el paquete sin abrir dentro del horno. Deje reposar 5 minutos después del descongelamiento.
Carne de ave Gallina Cornish	9 a 16 min por lb.	Coloque la gallina desempacada en el horno con la pechuga hacia arriba. Voltee después de la primera mitad del tiempo. Deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan quitar las menudencias.
Pechuga de pavo (4 a 6 lb)	5 a 10 min por lb.	Coloque la pechuga desempacada en un plato seguro para microondas con la pechuga hacia abajo. Después de la primera mitad del tiempo, voltee la pechuga hacia arriba y proteja las áreas calientes con papel aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar 1 a 2 horas en el refrigerador para completar el descongelamiento.
Pollo, entero (2½ a 3 lb)	20 a 28 min	Coloque el pollo empacado en un plato. Después de la primera mitad del tiempo, desenvuelva y voltee el pollo. Proteja las áreas calientes con papel aluminio. Para completar el descongelamiento, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se remueva el menudu.
Pollo, pollo para asar/freír, cortado (2½ a 3 lb)	15 a 22 min	Coloque el pollo empacado en un plato. Desenvuelva y voltee después de la primera mitad del tiempo. Después de la segunda mitad del tiempo, separe los pedazos y colóquelos en un plato de cocción. Homee en el microondas 2 a 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar unos pocos minutos para terminar el descongelamiento.
Frutas Bolsa plástica – 1 ó 2 (paquetes de 10 oz)	3 a 7 min	
Pan, pasteles Pan, panecillos o rollos (1 pedazo) Rollos de dulce (aprox. 12 oz)	1/2 min 3 a 6 min	Reorganice después de la mitad del tiempo.
Pescado y mariscos Crustáceos, pedazos pequeños (1 lb) Filetes, congelados (1 lb)	3 a 7 min 9 a 12 min	Coloque el bloque en la fuente. Voltee y separe después de la mitad del tiempo.

Uso de las características del sensor de cocción del horno microondas.

La característica Sensor detecta el aumento de la humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocción a varios tipos y cantidades de alimentos.



Cubierto



Ventilado



Seque los platos de tal forma que no confundan al sensor.

Sensor de cocción

- Los recipientes y cubiertas apropiados son esenciales para el buen funcionamiento del sensor de cocción.
- Siempre utilice recipientes seguros para microondas y cúbralos con tapas o envolturas plásticas ventiladas. Nunca utilice recipientes plásticos de cierre hermético: estos recipientes pueden evitar que el vapor escape y causan que los alimentos se sobrecocinen.
- Antes de colocar los alimentos en el horno, asegúrese de que la parte externa de los recipientes de cocción y el interior del horno microondas estén secos. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden confundir al sensor.



Utilice sólo con palomitas de maíz preempacadas para microondas que pesen entre 1,75 y 3,5 onzas.

Popcorn (Palomitas de maíz)

Para usar la característica Popcorn:

1 Siga las instrucciones del paquete, utilizando Time Cook si el paquete es menor de 1,75 onzas o mayor que 3,5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del microondas.

2 Presione el botón Popcorn. El horno arranca inmediatamente.

Si abre la puerta mientras está **POPCORN** en la pantalla, aparecerá **ERROR**. Cierre la puerta, presione el botón **Clear/Off** y comience de nuevo.

Cómo ajustar el programa Popcorn para proporcionar un tiempo de cocción más corto o más largo:

Si sucede que la marca de palomitas de maíz que utiliza no revienta completamente o se sobrecocina consistentemente, usted puede añadir o sustraer 20 a 30 segundos al tiempo de cocción automático.

Para añadir tiempo:

Después de presionar el botón **Popcorn**, presione el botón **9** inmediatamente después de que arranque el horno para un extra de 20 segundos. Presione el botón **9** nuevamente para añadir 10 segundos adicionales (total de 30 segundos de tiempo adicional).

Para disminuir tiempo:

Después de presionar el botón **Popcorn**, presione el botón **1** inmediatamente después de que arranque el horno para permitir 20 segundos menos de tiempo de cocción. Presione el botón **1** nuevamente para restar otros 10 segundos al tiempo de cocción (total de 30 segundos menos de tiempo).



Reheat (Recalentar)

La característica Reheat recalienta porciones individuales de alimentos previamente cocinados o un plato de sobrantes.

- 1 Coloque la comida cubierta en el horno. Presione el botón Reheat. El horno arranca inmediatamente.
- 2 El horno indica cuando se detecta vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo esté en cuenta regresiva. Si la puerta está abierta, ciérrela y presione inmediatamente el botón Start.

Después de quitar los alimentos del horno, agítelos, si es posible, para homogenizar la temperatura. Si la comida no está suficientemente caliente, utilice Time Cook para recalentar por más tiempo. Las comidas recalentadas pueden tener grandes variaciones de temperatura. Algunas áreas pueden estar sumamente calientes.

Algunos alimentos no son recomendados para utilizarse con Reheat; para estos alimentos es mejor utilizar Time Cook:

- Productos de pan.
- Alimentos que deben ser recalentados sin estar cubiertos.
- Alimentos que necesitan ser agitados o rotados.
- Alimentos que necesitan un aspecto seco o una superficie crujiente después del recalentamiento.

Cómo cambiar las configuraciones automáticas:

Para reducir el tiempo en 10%:

presione el botón 1 después el botón de la característica.

Para añadir un 10% al tiempo de cocción:

presione el botón 9 después el botón de la característica.



Potato (Papas)

La característica Potato cocina 1/2 a 2 lb de papas.

- 1 Perfore la cáscara con un tenedor y coloque las papas en la plataforma giratoria. Si está cocinando tres o más papas, acomódelas formando un patrón de estrella.
- 2 Presione el botón **Potato**. El horno arranca inmediatamente. El horno indica cuando se detecta vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo esté en cuenta regresiva. Si la puerta está abierta, ciérrela y presione el botón **Start** inmediatamente.

Si los alimentos no están listos todavía, utilice Time Cook para cocinar por más tiempo.

Uso de las funciones del microondas para cocción fácil.

Las bebidas calentadas con la característica Beverage pueden estar muy calientes. Retire el recipiente con cuidado.



Beverage (Bebidas)

Presione el botón **Beverage** para calentar una taza de café u otra bebida.



1 Express 2 Express 3 Express 4 Express 5 Express
6 Express 7 Sound On/Off 8 Sound On/Off 9 Display On/Off 0 Display On/Off



Snacks (refrigerios)

La función Snacks determina en forma automática el tiempo y la potencia para calentar varios tipos de refrigerios.

- 1 Presione el botón **Snacks**.
- 2 Seleccione el tipo de refrigerio de 1 a 6 (consulte la Guía de refrigerios).
- 3 Ingrese la cantidad de alimentos o el peso en onzas.
- 4 Presione el botón **Start** (Inicio).

Consejo: Puede presionar el botón **Snacks** y mantenerlo presionado durante la cocción para ver el tiempo restante.

Guía de refrigerios

Tipo de alimento	Cantidad o peso
1 Pan, rosquillas, pastelillos	de 1 a 4
2 Sándwiches	de 1 a 2
3 Pizza (porciones que sobaron)	de 1 a 4
4 Coberturas para postres	de 1 a 4
5 Sopas	de 8 a 40 oz.
6 Salsas de queso	de 4 a 16 oz.



1 Express 2 Express 3 Express 4 Express 5 Express
6 Express 7 Sound On/Off 8 Sound On/Off 9 Display On/Off 0 Display On/Off



Cook (cocción)

La función Cook determina en forma automática los tiempos de cocción y los niveles de potencia para los distintos tipos de alimentos.

- 1 Presione el botón Cook.
- 2 Seleccione el tipo de alimento de 1 a 9 (consulte la Guía de cocción a continuación).

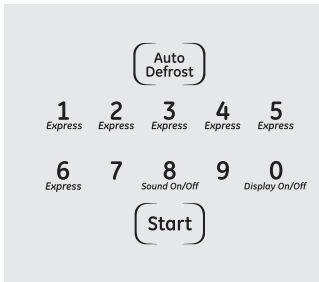
- 3 Ingrese el peso en onzas.
- 4 Presione el botón **Start**.

Consejo: Presione el botón **Cook** y manténgalo presionado durante la cocción para ver el tiempo que resta.

Guía de cocción

Tipo de alimento	Peso	Comentarios
1 Vegetales enlatados	de 4 a 20 oz.	Utilice una olla o un bol para microondas. Cubra con una tapa o un envoltorio de plástico con ventilación.
2 Vegetales congelados	de 4 a 16 oz.	Utilice una olla o un bol para microondas. Siga las instrucciones del envase para agregar agua. Cubra con una tapa o un envoltorio de plástico con orificios de ventilación.
3 Vegetales frescos	de 4 a 16 oz.	Utilice una olla o un bol para microondas. Agregue dos cucharadas de agua por cada porción. Cubra con una tapa o un envoltorio de plástico con ventilación.
4 Papas	de 8 a 40 oz.	Perfore la piel con un tenedor. Coloque las papas en la bandeja giratoria.
5 Pescado	de 4 a 16 oz.	Utilice un plato rectangular, cuadrado o redondo. Cubra con un envoltorio de plástico con ventilación.
6 Porciones de pollo	de 4 a 40 oz.	Utilice un plato rectangular, cuadrado o redondo. Cubra con un envoltorio de plástico con ventilación o papel encerado.
7 Carne picada (res, cerdo, pavo)	de 8 a 48 oz.	Utilice una olla redonda. Desmenuce la carne dentro de la olla. Cubra con una tapa o un envoltorio de plástico con ventilación.
8 Tocino	de 2 a 10 oz.	Coloque tiras en capas sobre un plato, 4 por capa. Cubra cada capa con papel de cocina.
9 Pizza (congelada, lista para cocinar en el microondas)	de 4 a 16 oz.	Siga las instrucciones del envase para cocinar la pizza en el microondas.

La función Defrost Auto/Time (Descongelamiento automático/Tiempo de descongelamiento) ofrece dos formas para descongelar alimentos. Presione **Auto Defrost** una sola vez para Auto Defrost o dos veces para Time Defrost.



Auto Defrost (Descongelamiento automático)

Utilice Auto Defrost para carne roja, aves y pescado hasta 6 libras. Utilice Time Defrost para los otros alimentos congelados.

Auto Defrost establece automáticamente los tiempos de descongelamiento y los niveles de potencia para obtener resultados de descongelamiento más uniformes para carnes rojas, aves y pescado.

- 1 Presione el botón **Auto Defrost**.
- 2 Utilizando la Guía de conversión a la derecha, ingrese 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).

Time Defrost está explicado en la sección del *Uso de las características cronometradas del microondas*.

- Remueva la carne del paquete y colóquela en un plato seguro para microondas.
- Dos veces durante el descongelamiento, el horno indica **TURN**. En cada señal **TURN**, voltee la comida. Remueva la carne descongelada o proteja las áreas calientes con pequeños trozos de papel aluminio.
- Después de descongelarse, la mayoría de las carnes necesitan reposar 5 minutos para completar el descongelamiento. Las carnes asadas grandes deben reposar durante aproximadamente 30 minutos.

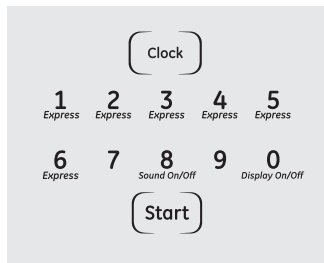
Guía de conversión

Si el peso de la comida está establecido en libras y onzas, las onzas deben convertirse a décimas (0,1) de una libra.

Peso de la comida en onzas	Ingrese el peso de la comida (décimas de una libra)
1 a 2	0,1
3	0,2
4 a 5	0,3
6 a 7	0,4
8	0,5
9 a 10	0,6
11	0,7
12 a 13	0,8
14 a 15	0,9

Uso de las otras características del microondas.

Recordador de cocción terminada: para recordarle que tiene comida en el horno, el horno sonará una alarma una vez por minuto hasta que abra la puerta del horno o presione el botón **Clear/Off**.



Clock (Reloj)

Presione para ingresar la hora del día o revisar la hora del día mientras cocina con el horno microondas.

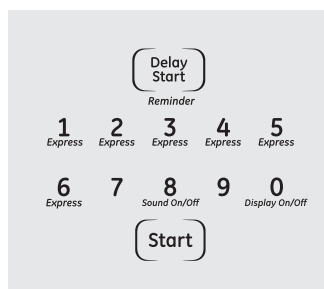
- 1 Presione el botón **Clock**.
- 2 Ingrese la hora del día.
- 3 Presione el botón **Start** o el botón **Clock**.



Display On/Off (Pantalla On/Off)

Para encender o apagar la pantalla del reloj, presione y mantenga sostenido el botón 0 durante aproximadamente 3 segundos. La característica Display On/Off

no puede utilizarse mientras esté en uso una característica de cocción.



Delay Start (Inicio retardado)

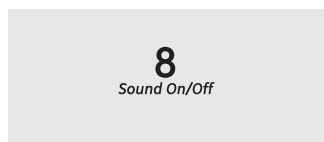
Delay Start le permite establecer que el horno microondas demore la cocción hasta por 12 horas.

- 1 Presione el botón **Delay Start**.
- 2 Ingrese la hora en la cual desea que el horno inicie. (Asegúrese de que el reloj del horno microondas muestre la hora correcta del día).
- 3 Seleccione el programa de cocción que desee.
- 4 Presione el botón **Start**.

El tiempo de Delay Start se mostrará en la pantalla. El horno arrancará automáticamente en la hora postergada.

Es posible ver la hora del día al presionar el control **Clock (Reloj)**.

Nota: No se puede utilizar la función **Delay Start (Inicio retardado)** con palomitas de maíz o la función **Reheat (Recalentar)**.



Sound On/Off (Sonido On/Off)

Para encender o apagar el sonido de la alerta sonora, presione y mantenga sostenido el botón 8 durante aproximadamente 3 segundos.

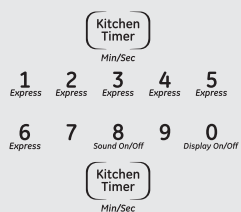


Child Lockout (Bloqueo de niños)

Usted puede bloquear el panel de control para evitar que el horno microondas sea iniciado accidentalmente o utilizado por niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, presione y mantenga sostenido el botón **Clear/Off** durante aproximadamente 3 segundos.

Cuando el panel de control esté bloqueado, aparecerá una L en el extremo derecho de la pantalla.



Kitchen Timer (Temporizador de cocina)

Kitchen Timer funciona como un temporizador de minutos y puede utilizarse en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

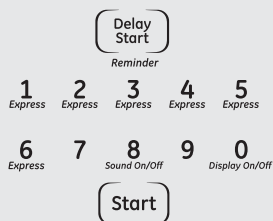
Cómo utilizarlo como un temporizador de minutos:

- 1 Presione el botón **Kitchen Timer Min/Sec**.
- 2 Ingrese el tiempo que desea contar regresivamente.
- 3 Presione el botón **Kitchen Timer Min/Sec**.

Cuando se acabe el tiempo, el horno emitirá la señal. Para apagar la señal del temporizador, presione el botón **Kitchen Timer Min/Sec**.

NOTA: el indicador del temporizador estará encendido mientras esté funcionando el temporizador.

Para cancelar el temporizador durante la cuenta regresiva, presione el botón **Kitchen Timer Min/Sec**.



Reminder (Recordatorio)

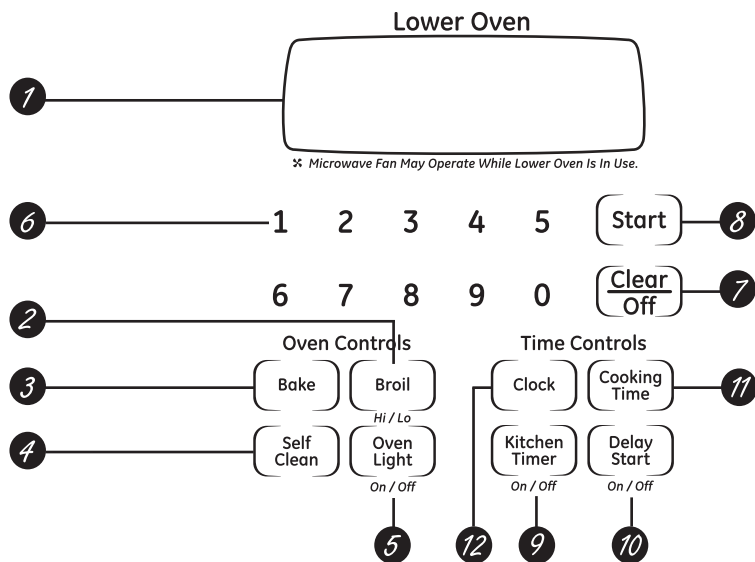
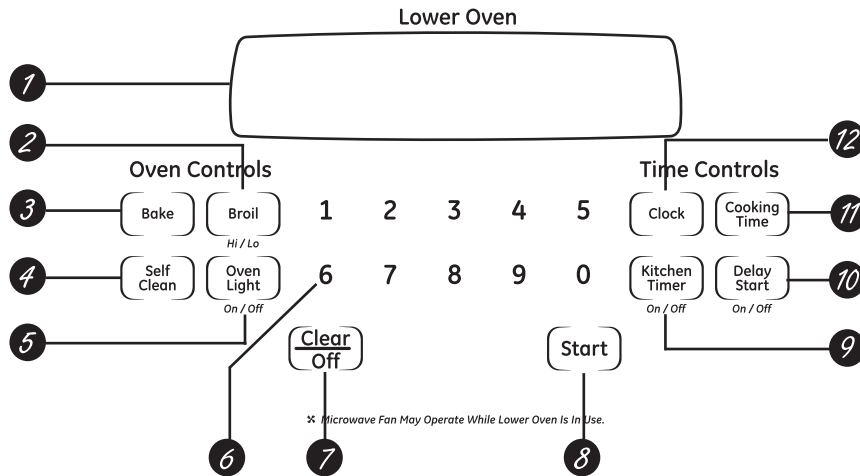
La característica Reminder puede ser utilizada como reloj despertador, y puede ser utilizada en cualquier momento, incluso cuando el horno esté funcionando. El recordatorio puede ser configurado hasta 12 horas después.

- 1 Presione el botón **Delay Start**.
- 2 Ingrese la hora que usted desea que el horno le recuerde. (Asegúrese de que el reloj del horno microondas muestre la hora correcta del día).
- 3 Presione el botón **Start**. Cuando se presente la señal del Reminder, presione el botón **Delay Start** para apagarla. La hora del Reminder puede observarse en la pantalla presionando el botón **Delay Start**.

NOTA: Las letras REM permanecerán en la pantalla para indicar que la función Reminder (Aviso) estará activada hasta que se cumpla el tiempo y se abra la puerta del microondas o se presione el control **Clear/Off (Borrar/Apagar)**.

Uso de los controles del horno inferior.

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con los de su modelo. Es posible que su modelo posea uno de los siguientes controles.





Control del horno inferior, características y configuraciones del reloj (Clock) y del temporizador (Timer)

- 1 Pantalla**
Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si el horno está en el modo de horneado, de asar a la parrilla o de autolimpieza y las horas establecidas para el temporizador o las operaciones automáticas del horno.

NOTA: La hora en la pantalla del horno inferior muestra horas y minutos (1:30 es una hora, 30 minutos). En el horno microondas, el tiempo se muestra en minutos y segundos (1:30 es un minuto, 30 segundos).

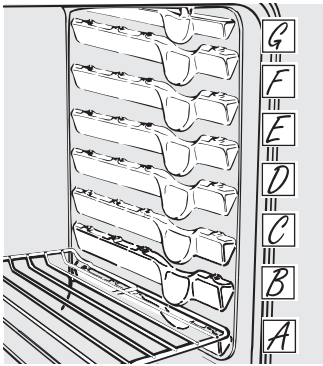
Si una "F- y un número o letra" parpadean en la pantalla y las señales de control del horno, esto indica un código de error de la función. Presione el botón Clear/Off. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. Si el código de error de la función se repite, desconecte el cable de corriente del horno y comuníquese con el servicio de mantenimiento.

Si su horno fue configurado para una operación cronometrada del horno y se presentó una interrupción en el fluido eléctrico, el reloj y todas las funciones programadas deben restablecerse.

La hora del día (puede ser incorrecta) parpadeará en la pantalla cuando se haya presentado una interrupción en el fluido eléctrico.
- 2 Botón Broil Hi/Lo (Asar a la Parrilla Alto/Bajo)**
Presione para seleccionar la función asar a la parrilla.
- 3 Botón Bake (Horneado)**
Presione para seleccionar la función horneado.
- 4 Botón Self Clean (autolimpieza)**
Presione para seleccionar la función de autolimpieza. Consulte la sección *Uso de la autolimpieza del horno inferior*.
- 5 Botón Oven Light (Luz del horno)**
Presione para encender o apagar la luz del horno.
- 6 Botones numéricos**
Utilice para configurar cualquier función que necesite números como la hora del día en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno, la hora de inicio y la duración de la operación para el horneado cronometrado y la autolimpieza.
- 7 Botón Clear/Off**
Presione para cancelar **TODAS** las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
- 8 Botón Start (Inicio)**
Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.
- 9 Botón Kitchen Timer On/Off (Temporizador de cocina encender/apagar)**
Presione para seleccionar la característica del temporizador.
- 10 Botón Delay Start (Inicio postergado)**
Utilice junto con los botones **Cooking Time** o **Self Clean** para configurar el horno para que inicie y se detenga automáticamente en el momento que usted programe.
- 11 Botón Cooking Time (Tiempo de cocción)**
Presione y luego presione los botones numéricos para establecer la cantidad de tiempo que desea cocinar sus alimentos. El horno se apagará automáticamente cuando se haya agotado el tiempo de cocción, a menos que la función Cook and Hold (Cocinar y mantener la temperatura) esté activada.
- 12 Botón Clock (Reloj)**
Presione antes de configurar el reloj.

Uso del horno inferior.

Para prevenir posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.



Antes de comenzar...

Las parrillas tienen cierres de tope, de forma tal que cuando se encuentren colocados correctamente en los soportes, se detendrán antes de salir completamente y no se inclinarán.

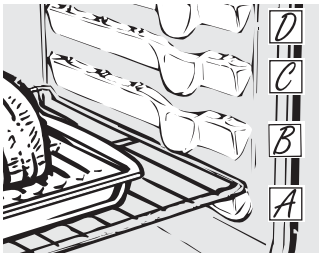
Cuando se encuentre colocando o quitando utensilios de cocina, tire de la parrilla hacia afuera hasta la protuberancia en el apoyo de la parrilla.

Para quitar una parrilla, tírela hacia usted, incline el frente hacia arriba y tire la parrilla hacia afuera.

Para reemplazar, coloque el extremo de la parrilla (topes de cierre) en el apoyo, incline el frente y empuje de la parrilla hacia adentro.

NOTA: El horno tiene 7 parrillas en posición.

PRECAUCIÓN: nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.

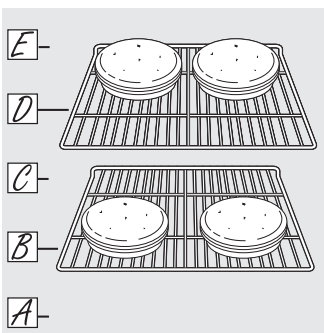


NOTA: es posible que se encienda automáticamente un ventilador de enfriamiento para refrigerar las partes internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar andando incluso después de apagar el horno.

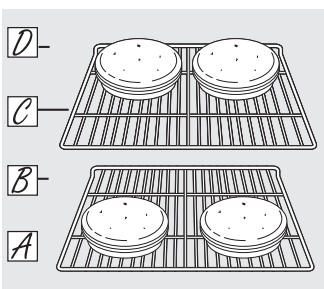
Cómo configurar el horno para hornear o asar

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 Presione los botones numéricos para establecer la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Start**.
- 4 Revise los alimentos para el punto de cocción al mínimo tiempo en la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario.
- 5 Presione el botón **Clear/Off** cuando esté completa la cocción.

Tipo de comida	Posición de la parrilla	
	Horno de 27"	Horno de 30"
Pasteles congelado (sobre una bandeja para hornear)	B o C	C o D
Torta ligera (angel cake)	A	A
Tarta de libra o Bundt	A	A
Bizcochos, muffins brownies, galletas, pasteles individuales en capa, bizcochos, pasteles	B o C	C o D
Guiso	B o C	C o D



30" Ovens



27" Ovens

Pre calentamiento y Ubicación de la Cacerola

Pre caliente el horno si la receta así lo indica. El pre calentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee tortas, dulces, pastelitos y panes.

Para precalentar, configure el horno a la temperatura correcta. El control pitará cuando el horno esté precalentado y la pantalla mostrará su temperatura configurada. Esto puede tomar aproximadamente 10-15 minutos.

Los resultados al hornear y asar serán mejores si el estante es colocado de modo que la comida esté centrada en la cavidad del horno tanto como sea posible. Siga las instrucciones del paquete al ubicar comidas previamente envasadas y congeladas en cacerolas.

Las cacerolas no se deben tocar entre sí ni tocar las paredes del horno. Deje aproximadamente 4 cm (1 ½ pulgada) entre las cacerolas y coloque las mismas a 4 cm (1 ½ pulgada) de las paredes del horno. Si es necesario usar dos estantes, escalone las cacerolas de modo que una no esté directamente sobre la otra.

Hornos de 27": Si hornea cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla A y dos capas en la parrilla C.

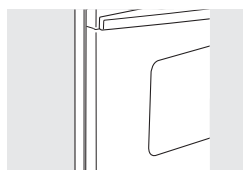
Hornos de 30": Si hornea cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla B y dos capas en la parrilla D.

Ubique las cacerolas en la parrilla de tal forma que una no esté colocada directamente sobre la otra.

Papel aluminio

No use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio atraparé el calor en la parte inferior y alterará el funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente el fondo del horno. Cualquier daño por uso inadecuado del aluminio no estará cubierto por la garantía del producto.

El aluminio se puede usar para retener derrames, colocando una hoja en el estante inferior, varias pulgadas por debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente un estante del horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio por lo menos a una pulgada y media de las paredes del horno para evitar una mala circulación del calor.



Cierre la puerta. Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.

Si su horno está conectado a 208 voltios, los filetes poco cocidos pueden asarse a la parrilla precalentando la parrilla y posicionando la parrilla del horno en una posición más alta.

Cómo configurar el horno para asar a la parrilla

Cierre la puerta. Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.

- 1 Coloque la carne o el pescado sobre una rejilla para asar en una bandeja para asar.
- 2 Siga las posiciones en la parrilla sugeridas en la Guía para asar a la parrilla.

- 3 Presione el botón **Broil Hi/Lo** una vez para asar a la parrilla **HI (Alto)**.

Para cambiar a **Asar a la parrilla LO (Bajo)**, presione el botón **Broil Hi/Lo** nuevamente.

- 4 Presione el botón **Start**.

- 5 Cuando el asado a la parrilla esté terminado, presione el botón **Clear/Off**.

Guía para asar a la parrilla

Precalente la asadera durante 2 minutos para mejorar el desempeño.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia sobre el punto de cocción de los alimentos afectarán los tiempos de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

†El Departamento de Agricultura de EE.UU. indica que: "la carne a poco cocida es popular, pero usted debe saber que cocinarla a solamente 140 °F significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: *Safe Food Book. Your Kitchen Guide.* USDA Rev. Junio 1985.)

Alimento	Nivel de cocción	Tipo o grosor	Broil Setting	Posición de la bandeja de horno 27"	Posición de la bandeja de horno 30	Comentarios
Carne de res	Jugosa (140°F)	Filetes - 1" de grosor	HI (alta)	4 (D)	5 (E)	Es difícil que filetes de menos de 1" de grosor queden jugosos. Se cocinan por completo antes de dorarse. Para evitar que la carne se enrosque, corte la grasa a intervalos de 1". Espacie los patties uniformemente. Hasta 8 patties tardan cerca del mismo tiempo.
	A punto (160°F)	Filetes - 3/4" a 1" de grosor	HI (alta)	4 (D)	5 (E)	
	Bien cocida (170°F)	Filetes - 3/4" a 1" de grosor Patties de carne picada (1/2" a 3/4" de grosor)	HI (alta)	4 (D)	5 (E)	
Pollo		Pechuga, sin hueso	HI (alta)	1 (A)	3 (C)	
		Pechuga, con hueso	HI (alta)	1 (A)	3 (C)	Asar sobre el lado de la piel primero.
Filetes de pescado		Grosor de 1/2" a 1"	HI (alta)	3 (C)	4 (D)	Manipule y gire con mucho cuidado..
			LO (baja)	3 (C)	4 (D)	
Chuletas de cerdo	Bien cocida (170°F)	Grosor de 3/4"	HI (alta)	3 (C)	4 (D)	Para evitar que la carne se enrosque, corte la grasa

Uso del reloj y el temporizador del horno inferior.



Asegúrese de que el reloj sea ajustado en la hora correcta del día.

Para ajustar el reloj

El reloj debe ser ajustado en la hora correcta del día para que las funciones automáticas cronometradas del horno funcionen apropiadamente. La hora del día no puede cambiarse durante un ciclo de horneado cronometrado o autolimpieza.

- 1 Presione el botón **Clock**.
- 2 Presione los botones numéricos.
- 3 Presione el botón **Start** hasta que en la pantalla aparezca la hora del día.



El temporizador es únicamente un temporizador de minutos.

El temporizador no controla las operaciones del horno. La configuración máxima en el temporizador es de 9 horas y 59 minutos.

Para ajustar el temporizador

- 1 Presione el botón **Kitchen Timer On/Off**.
- 2 Presione los botones numéricos hasta que en la pantalla aparezca la cantidad de tiempo deseada. Por ejemplo, para establecer 2 horas y 45 minutos, presione **2, 4 y 5** en dicho orden. El tiempo máximo que puede ingresarse en minutos es de 59. Los tiempos de cocción mayores a 59 minutos deben cambiarse a horas y minutos. Por ejemplo, ingrese 90 minutos como 1 hora y 30 minutos. Si comete un error, presione el botón **Kitchen Timer On/Off** y comience nuevamente.

- 3 Presione el botón **Start**. Después de presionar el botón **Start**, **SET** desaparece; esto le indica que el tiempo está en cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambie hasta que haya pasado un minuto. En la pantalla no se mostrarán los segundos hasta que el último minuto esté en cuenta regresiva.
- 4 Cuando el temporizador alcance **:00**, el control pitará 3 veces seguidas por un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **Kitchen Timer On/Off**.

El tono de 6 segundos puede cancelarse siguiendo los pasos en las características especiales de su sección de control del horno inferior bajo la sección tonos al final de un ciclo cronometrado.

Para reiniciar el temporizador

Si la pantalla todavía está mostrando el tiempo restante, puede cambiarla presionando el botón **Kitchen Timer On/Off**, luego presione los botones numéricos hasta que en la pantalla aparezca el tiempo que desea.

Si el tiempo restante no está en la pantalla (en la pantalla está reloj, inicio postergado o tiempo de cocción) recuerde el tiempo restante presionando el botón **Kitchen Timer On/Off** y luego presionando los botones numéricos hasta ingresar el nuevo tiempo que desea.

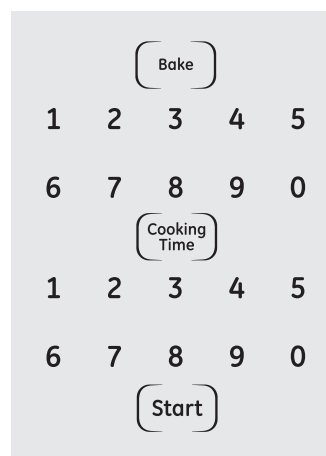
Para cancelar el temporizador

Presione el botón **Kitchen Timer On/Off** dos veces.

Uso de las características cronometradas de horneado y asado a la parrilla del horno inferior. (en algunos modelos)

GEAppliances.com

NOTA: no debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo— reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor de la bombilla aceleraría el crecimiento de bacterias peligrosas.



Cómo configurar un Inicio inmediato y una Parada automática

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Cooking Time**.

NOTA: si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

- 4 Utilizando los botones de los números, ingrese el tiempo de horneado deseado. El tiempo máximo que puede ingresarse en minutos es de 59. Los tiempos de cocción mayores a 59 minutos deben cambiarse a horas y minutos.

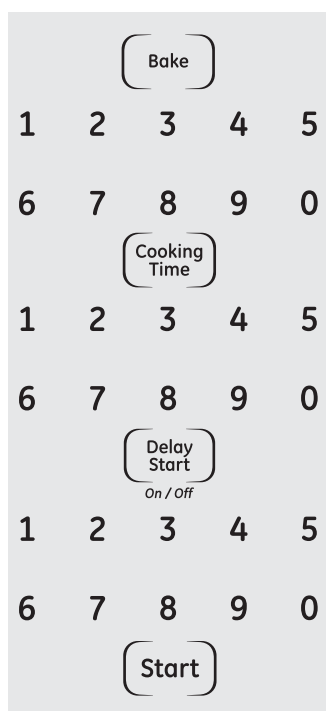
Por ejemplo, ingrese 90 minutos como 1 hora y 30 minutos. En pantalla se mostrará la temperatura del horno y el tiempo de cocción que usted ingresó.

- 5 Presione el botón **Start**.

La pantalla muestra la temperatura del horno que usted configuró y la cuenta regresiva del tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez la temperatura alcanza los 100 °F.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que esté configurada la característica Cook and Hold. Vea la sección de *Características especiales de control de su horno inferior*.

Presione el botón **Clear/Off** para borrar la pantalla.



Cómo configurar un Inicio postergado y una Parada automática

Usted puede configurar el control del horno para que postergue el inicio, cocine durante un periodo específico de tiempo y luego se apague automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

- 1 Presione el botón **Bake**.
- 2 Utilizando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada.
- 3 Presione el botón **Cooking Time**.

NOTA: si su receta requiere de precalentamiento, es posible que necesite añadir más tiempo al tiempo de cocción.

- 4 Utilizando los botones de los números, ingrese el tiempo de horneado deseado. El tiempo máximo que puede ingresarse en minutos es de 59. Los tiempos de cocción mayores a 59 minutos deben cambiarse a horas y minutos. Por ejemplo, ingrese 90 minutos como 1 hora y 30 minutos. En pantalla se mostrará la temperatura del horno y el tiempo de cocción que usted ingresó.

- 5 Presione el botón **Delay Start**.

- 6 Utilizando los botones numéricos, ingrese la hora del día en la cual desea que el horno se encienda e inicie la cocción.

- 7 Presione el botón **Start**.

NOTA: un tono de atención sonará si está utilizando el horneado cronometrado y no presiona el botón **Start** después de ingresar la temperatura de horneado.

Si desea verificar el tiempo que ha configurado, presione el botón **Delay Start** para verificar la hora de inicio que ha configurado o presione el botón **Cooking Time** para verificar la duración del tiempo de cocción que ha configurado.

Cuando el horno se encienda a la hora del día que usted haya establecido, la pantalla mostrará el cambio de temperatura (comenzando a 100 °F) y la cuenta regresiva del tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez la temperatura alcanza los 100 °F.

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que esté configurada la característica Cook and Hold. Vea la sección de *Características especiales de control de su horno inferior*.

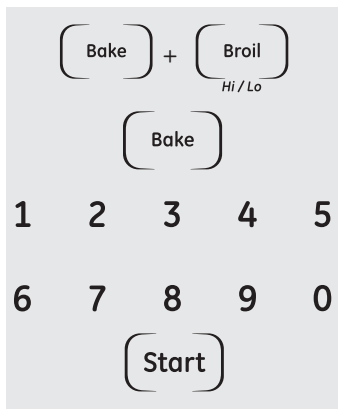
Presione el botón **Clear/Off** para borrar la pantalla.

Ajuste del termostato del horno inferior: ¡Hágalo usted mismo!

Usted se puede percatar que su horno nuevo cocina distinto al que reemplazó. Use su horno nuevo por varias semanas para familiarizarse con él. Si aún piensa que su horno nuevo es demasiado caliente o demasiado frío, usted puede ajustar el termostato usted mismo.

No use termómetros, como los que se venden en tiendas de aprovisionamiento para inspeccionar la temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar de 20 a 40 grados.

NOTA: este ajuste sólo afectará la temperatura de horneado y asado; no afecta las temperaturas de asado a la parrilla o autolimpieza. El ajuste se almacenará en la memoria después de una falla eléctrica.



Para ajustar el termostato

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 2 Presione el botón **Bake**. En la pantalla se muestra un número de dos dígitos.
Presione una vez **Bake** para disminuir (-) la temperatura del horno, o dos veces para aumentarla (+).
- 3 La temperatura del horno pueda ajustarse hasta (+) 35 °F más caliente o (-) 35 °F más fría. Presione los botones numéricos en el mismo sentido que aparecen. Por ejemplo, para cambiar la temperatura del horno a 15 °F, presione **1** y **5**.
- 4 Cuando haya realizado el ajuste, presione el botón **Start** para volver a la pantalla de la hora del día. Utilice su horno como lo haría normalmente.

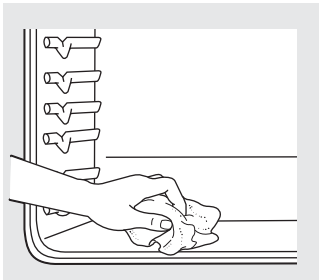
¡El tipo de margarina afectará el desempeño del horneado!

La mayoría de las recetas para hornear se han desarrollado usando productos de alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si disminuye la grasa, es posible que la receta no tenga los mismos resultados que con un producto de mayor contenido de grasa.

Las recetas pueden fallar si las tortas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos bajos en grasa. Mientras menos sea el contenido de grasa de un producto tipo mantequilla, más se notarán estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos marcados como margarinas, contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos tipo mantequilla bajos en grasa contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para mejores resultados con sus viejas recetas favoritas, use margarina, mantequilla u otros productos que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar configurados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.



Limpe el suelo pesado sobre la parte inferior del horno.

Antes de un ciclo de limpieza

⚠ ADVERTENCIA:

nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.

Recomendamos ventilar su cocina dejando una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza.

Remueva del horno cualquier bandeja para parrilla, rejilla para parrilla, todos los utensilios de cocina y cualquier residuo de papel aluminio.

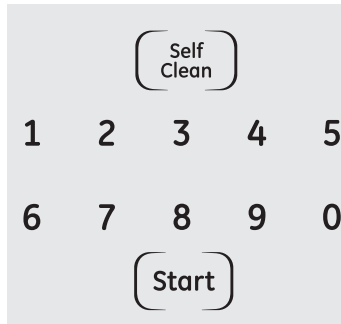
Las parrillas del horno pueden autolimpiarse, pero se oscurecerán, perderán su brillo y se volverán difíciles de deslizar.

No utilice abrasivos o limpiadores de hornos. Limpie la parte superior, lados y parte exterior de la puerta del horno con jabón y agua.

Asegúrese de que esté puesta la cubierta de la bombilla eléctrica (en algunos modelos) y que la luz esté apagada.

IMPORTANTE: la salud de algunas aves es extremadamente sensible a las emanaciones nocivas despedidas durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Mueva las aves a otro cuarto bien ventilado.

Cómo ajustar el horno para limpieza



1 Presione el botón **Self Clean**.

2 Mediante los botones numéricos, ingrese el tiempo deseado de limpieza, si fuera necesario un lapso de tiempo mayor o menor de 4 horas.

Generalmente, el tiempo del ciclo de limpieza es de 4 horas. Usted puede cambiar el tiempo de limpieza en cualquier momento entre 3 y 5 horas, dependiendo de qué tan sucio esté su horno.

3 Presione el botón **Start**.

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante de limpieza. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y se apague la luz **LOCKED** o **LOCKED DOOR**.

Cuando se apague la luz **LOCKED** o **LOCKED DOOR**, podrá abrir la puerta del horno.

■ La palabra **LOCKED** o **LOCKED DOOR** parpadeará y el control del horno indicará si configuró el ciclo de limpieza y olvidó cerrar la puerta del horno.

■ Para detener un ciclo de limpieza, presione el botón **Clear/Off**. Cuando se apague la luz **LOCKED** o **LOCKED DOOR**, indicando que el horno se ha enfriado a una temperatura inferior a la de bloqueo, podrá abrir la puerta del horno.

Uso de la autolimpieza del horno inferior.

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar configurados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.



Cómo posponer el inicio de la limpieza *(disponible en modelos JKP86 únicamente)*

- 1 Presione el botón **Self Clean**.
- 2 Mediante los botones numéricos, ingrese el tiempo de limpieza deseado.
- 3 Presione el botón **Delay Start**. El primer tiempo de inicio que puede activar aparecerá en la pantalla.
- 4 Utilizando los botones numéricos, ingrese la hora del día a la cual desea que comience el ciclo de limpieza.
- 5 Presione el botón **Start**.

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará la hora de inicio. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueo y se apague la luz **LOCKED** o **LOCKED DOOR**.

Cuando se apague la luz **LOCKED** o **LOCKED DOOR**, podrá abrir la puerta del horno.

Después de un ciclo de limpieza

Es posible que observe algunas cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que el horno se enfríe.

Si las manchas blancas permanecen, remuévalas con un estropajo de acero lleno de jabón y enjuague generosamente con una mezcla de vinagre y agua.

Estos depósitos son usualmente residuos de sal que el ciclo de limpieza no puede eliminar.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

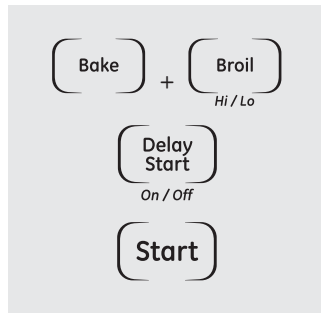
- Usted no puede configurar el horno para cocción hasta que el horno esté lo suficientemente frío como para que la puerta se desbloquee.
- Mientras el horno esté en autolimpieza, usted puede presionar el botón **Clock** para mostrar en pantalla la hora del día. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón **Cooking Time**.
- Si se dificulta el deslizamiento de las parrillas, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal o de cocina en una toalla de papel y limpie los bordes de la parrilla con la toalla de papel.

Características especiales de control de su horno inferior.

Su nuevo control con botones sensibles tiene características adicionales que puede elegir utilizar. A continuación se describen las características y cómo puede activarlas.

Los modos de característica especial sólo pueden activarse mientras la pantalla esté mostrando la hora del día. Dichos modos permanecen en la memoria del control hasta que los pasos sean repetidos.

Cuando la pantalla muestre su elección, presione el botón **Start**. Las características especiales permanecerán en la memoria después de una falla en el suministro de electricidad.



Apagado después de 12 horas

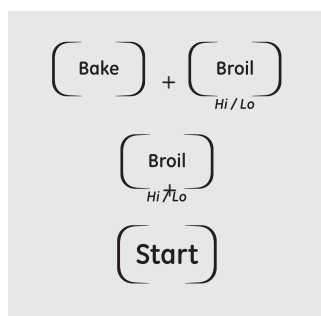
Con esta característica, si se olvida y deja el horno encendido, el control apagará el horno después de 12 horas automáticamente durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado a la parrilla.

Si desea apagar esta característica, siga los pasos a continuación.

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Presione el botón **Delay Start** hasta que **no apagado (no shdn)** aparezca en la pantalla.

- 3 Presione el botón **Start** para activar "no apagado" y dejar la configuración del control en este modo de característica especial.



Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados

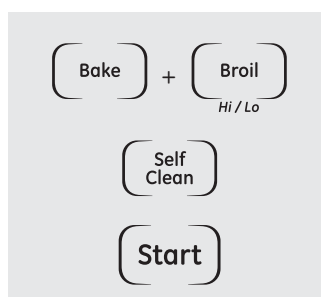
Su control del horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura en grados Fahrenheit, pero se puede cambiar utilizando las selecciones en grados Centígrados.

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Presione el botón **Broil Hi/Lo**. La pantalla mostrará **F** (Fahrenheit).

- 3 Presione el botón **Broil Hi/Lo** nuevamente. La pantalla mostrará **C** (Centígrado).

- 4 Presione el botón **Start**.



Control de Lockout (Bloqueo)

Le permitirá bloquear los controles digitales para que no se activen al presionarlos.

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Presione el botón **Self Clean**. En la pantalla aparecerá **LOC OFF (Bloqueo desactivado)**.

Presione nuevamente el botón **Self Clean**. En la pantalla aparecerá **LOC ON (Bloqueo activado)**.

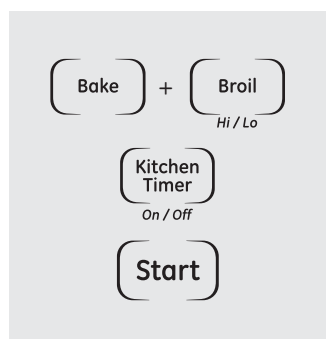
- 3 Presione el botón **Start** para activar la función del control de bloqueo y deje el control activado en este modo de función especial.

Cuando esta función esté activada y se presionen los paneles digitales, en la pantalla aparecerá **LOC**.

Para desbloquear el control, repita los pasos 1 y 2. Presione el botón **Start** cuando en la pantalla aparezca **LOC OFF**.

NOTA: El modo bloqueo no afectará los controles digitales **Clock**, **Kitchen Timer On/Off (Encendido/apagado del Temporizador de cocina)** ni **Oven Light (Luz del horno)**.

Características especiales de control de su horno inferior.



Tonos al final de un ciclo cronometrado

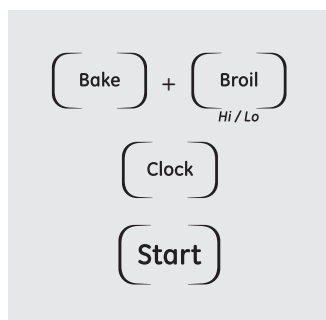
Al final de un ciclo cronometrado, sonarán 3 pitidos cortos seguidos por un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **Clear/Off**. Este pitido continuo cada 6 segundos puede cancelarse.

Para cancelar el pitido cada 6 segundos:

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Presione el botón **Kitchen Timer On/Off**. La pantalla muestra **CON BEEP (pitido continuo)**. Presione nuevamente el botón **Kitchen Timer On/Off**. La pantalla muestra **BEEP**. (Esto cancela el pitido cada 6 segundos).

- 3 Presione el botón **Start**.



Reloj de 12 horas, 24 horas o supresión del reloj

Su control está configurado para utilizar un reloj de 12 horas.

Si usted preferiría tener un reloj de 24 horas o suprimir el reloj de la pantalla, siga los pasos a continuación.

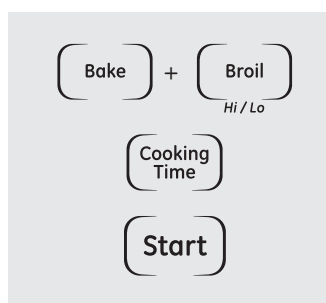
- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Presione una vez el botón **Clock**. La pantalla mostrará **12 hr**. Si ésta es la elección que desea, presione el botón **Start**.

Presione nuevamente el botón **Clock** para cambiar al reloj de 24 horas. La pantalla mostrará **24 hr**. Si ésta es la elección que desea, presione el botón **Start**.

Presione nuevamente el botón **Clock** para suprimir el reloj de la pantalla. La pantalla mostrará **OFF**. Si ésta es la elección que desea, presione el botón **Start**.

NOTA: si el reloj está en el modo suprimido, no podrá utilizar la función **Delay Start**.



Cocción y mantenimiento

Su nuevo control posee una función "cook and hold" que mantiene los alimentos cocidos calientes durante un máximo de 3 horas luego de que finalice el asado u horneado cronometrado.

NOTA: Esta función sólo puede programarse con el asado u horneado cronometrado. (Consulte la sección *Uso de las características cronometradas de horneado y asado a la parrilla del horno inferior*). Una vez que el asado u horneado cronometrado haya finalizado automáticamente, la función "cook and hold" programada se iniciará automáticamente.

Para activar esta función a fin de usarla luego del asado u horneado cronometrado, siga los pasos que figuran a continuación.

- 1 Presione los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

- 2 Presione el botón **Cooking Time**. La pantalla mostrará **Hld OFF**.

Presione el botón **Cooking Time** nuevamente para activar la función. La pantalla mostrará **Hld ON**.

- 3 Presione el botón **Start** para activar la función "cook and hold" y deje el control configurado en este modo de funciones especiales.

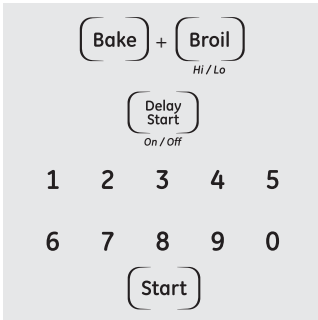
Uso de la característica Sabbath.

(Diseñada para utilizarse en el Sabbath judío y días festivos). (en algunos modelos)

GEAppliances.com

La característica Sabbath puede utilizarse únicamente para horneado/asado. No puede utilizarse para asado a la parrilla, autolimpieza o Delay Start.

NOTA: la luz del horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) cuando la puerta es abierta y se apaga cuando la puerta es cerrada. Se puede quitar la bombilla. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno. En los modelos con un interruptor de luz en el panel de control, la luz del horno puede encenderse y dejarse encendida.



Cuando la pantalla muestra \supset el horno está configurado en Sabbath. Cuando la pantalla muestra $\supset\subset$ el horno está horneando/asando.

Cómo configurar el horneado/asado regular

NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, practique usando el horneado normal (no en funcionamiento para Sabbath) antes de ingresar en el modo de funcionamiento para Sabbath.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

1 Presione y mantenga sostenidos los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.

NOTA: si en la pantalla aparece bake o broil, los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón **Clear/Off** y comience de nuevo.

2 Presione el botón **Delay Start** hasta que **SAb bAtH** aparezca en la pantalla.

3 Presione el botón **Start** y \supset aparecerá en la pantalla.

4 Presione el botón **Bake**. No se dará ninguna señal.

5 Presione los botones numéricos para determinar la temperatura deseada. No se dará ninguna señal o temperatura.

6 Presione el botón **Start**.

7 Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá en la pantalla $\supset\subset$ indicando que el horno está horneando/asando. Si no aparece $\supset\subset$ en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 4.

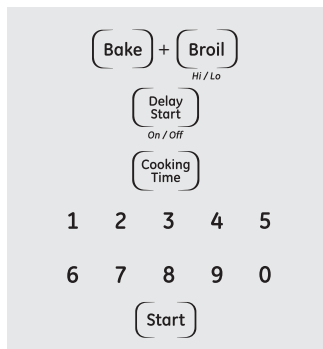
Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **Bake** e ingrese la nueva temperatura utilizando los botones numéricos.

Presione el botón **Start**.

NOTA: los botones **Clear/Off** y **Cooking Time** están activos durante la característica Sabbath.

Uso de la característica Sabbath.

(Diseñada para utilizarse en el Sabbath judío y días festivos). (en algunos modelos)



Cuando la pantalla muestra \Rightarrow el horno está con figurado en Sabbath. Cuando la p antalla muestra \Rightarrow el horno está horneando/asando.

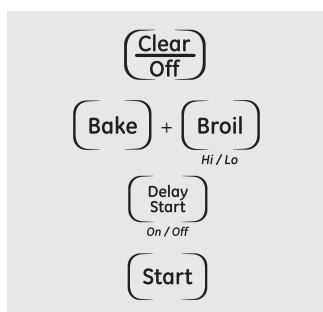
Cómo configurar un horneado/asado cronometrado: Inicio inmediato y Parada automática

NOTA: Para entender cómo funciona el control del horno, practique usando *Immediate Start* (Inicio inmediato) y *Automatic Stop* (Parada automática) normales (no en funcionamiento para Sabbath) antes de ingresar en el modo de funcionamiento para Sabbath.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

- 1 Presione y mantenga sostenidos los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
NOTA: si en la pantalla aparece **Bake** o **Broil**, los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo** no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón **Clear/Off** y comience de nuevo.
- 2 Presione el botón **Delay Start** hasta que **SAB bAtH** aparezca en la pantalla.
- 3 Presione el botón **Start** y \Rightarrow aparecerá en la pantalla.
- 4 Presione el botón **Cooking Time**.
- 5 Presione los botones numéricos para configurar el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 99 minutos. El tiempo de cocción que ingresó aparecerá en la pantalla.

- 6 Presione el botón **Start**.
 - 7 Presione el botón **Bake**. No se dará ninguna señal.
 - 8 Presione los controles numéricos para determinar la temperatura deseada. No se dará ninguna señal o temperatura.
 - 9 Presione el botón **Start**.
 - 10 Después de un periodo aleatorio de espera de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparecerá en la pantalla \Rightarrow indicando que el horno está horneando/asando. Si no aparece \Rightarrow en la pantalla, comience de nuevo en el Paso 7.
- Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **Bake** e ingrese la nueva temperatura utilizando los botones numéricos.
- Presione el botón **Start**.
- Cuando la cocción esté terminada, la pantalla cambiará de \Rightarrow a \Rightarrow y aparecerá **0:00**, indicando que el horno se ha apagado pero todavía está configurado en Sabbath. Remueva la comida cocinada.



Cómo salir de la característica Sabbath

- 1 Presione el botón **Clear/Off**.
- 2 Si el horno está cocinando, espere durante un periodo aleatorio de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que solo \Rightarrow esté en la pantalla.
- 3 Presione y sostenga los botones **Bake** y **Broil Hi/Lo**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
- 4 Presione el botón **Delay Start** hasta que aparezca en la pantalla **12 shdn** o **no shdn**. **12 shdn** indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. **no shdn** indica que el horno no se apagará automáticamente.
- 5 Presione el botón **Start**.

NOTA: si se presentó un corte en el suministro eléctrico mientras el horno estaba en Sabbath, el horno se apagará automáticamente y el control del horno debe ser reiniciado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar cualquier parte del centro de cocina, asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y todas las superficies estén frías.

Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

Tome cuidadosamente una esquina de la película protectora y despéguela lentamente de la superficie del aparato. No use ningún objeto puntiagudo para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el aparato por primera vez.

Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la manera más segura de retirar el adhesivo de la cinta de empaque sobre aparatos nuevos es la aplicación de un detergente doméstico líquido para lavar platos. Aplique con un paño suave y moje.

NOTA: Debe retirar el adhesivo de todas las partes. No puede retirarse si se quema.

Horno microondas

No utilice un limpiador de hornos comercial sobre ninguna parte de su horno microondas.

Plataforma giratoria removible y apoyo de la plataforma giratoria

Para evitar rupturas, no coloque la plataforma giratoria en el agua justo después de cocinar. Lávela cuidadosamente en agua caliente y espumosa o en el lavaplatos.

La plataforma giratoria y el apoyo puede romperse si se dejan caer. No opere el horno microondas sin que estén colocados la plataforma giratoria y el apoyo.

Para reemplazar el apoyo, coloque su poste central en el hoyo. Gire el apoyo sobre su centro hasta que se ubique en su lugar.

Interior

Mantenga el horno microondas limpio y con buen olor. Abrir la puerta del horno unos pocos minutos después de cocinar ayuda a que el aire circule. Una limpieza minuciosa ocasional con una solución de bicarbonato de sodio y agua ayuda a mantener el interior fresco.

Los derrames y salpicaduras son fáciles de quitar de las paredes y el piso si se limpian poco después de remover los alimentos. Algunas salpicaduras se pueden limpiar con una toalla de papel, algunas pueden necesitar un paño húmedo. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño jabonoso, luego enjuague y seque.

No limpie con almohadillas metálicas erosivas. Las piezas pueden despedazar la almohadilla, causando cortocircuitos.

Limpie diariamente las salpicaduras en la ventana de la parte interna de la puerta. Cuando la ventana esté sucia, lávela con un paño húmedo. Enjuague completamente y seque.

Limpie frecuentemente las partes metálicas y plásticas de la parte interna de la puerta. Utilice un paño húmedo para eliminar todas las manchas.

No utilice abrasivos, como polvos de limpieza o almohadillas metálicas y plásticas. Estos pueden dañar la superficie.

Exterior

Limpie el exterior del horno microondas con jabón y un paño húmedo, luego enjuague con un paño húmedo y seque. Limpie la ventana con un paño húmedo. Se limpia mejor el cromo con un paño húmedo y luego con una toalla seca.

Superficie de la puerta

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.

Cuidado y limpieza del centro de cocina.

Despegue de la puerta del horno

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.

No levante la puerta por la agarradera.

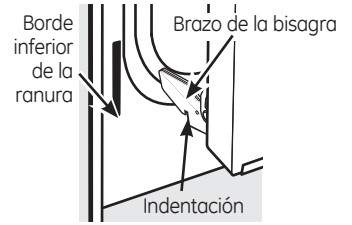
Para quitar la puerta:

- 1 Abra completamente la puerta.
- 2 Jale los cerrojos de la bisagra hacia abajo del marco de la puerta, a la posición desbloqueada. Es posible que se necesite una herramienta como un destornillador de pala.
- 3 Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.
- 4 Cierre la puerta en la posición para quitar de la puerta (vea la ilustración).
- 5 Levante la puerta y sáquela hasta que el brazo de la bisagra esté fuera de la ranura.

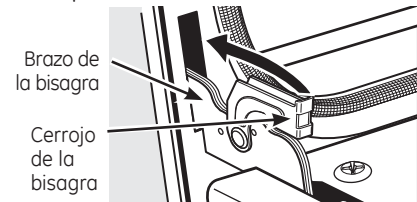
Para reemplazar la puerta:

- 1 Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.

- 2 Con la puerta en el mismo ángulo de la posición para quitar, sitúe la indentación del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar completamente asentada dentro de la parte inferior de la ranura.

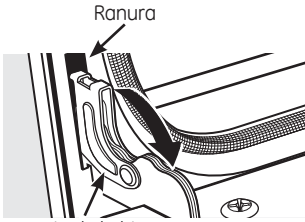


- 3 Abra completamente la puerta. Si la puerta no estuviese totalmente abierta, la indentación no se asentará correctamente en el borde inferior de la ranura.
- 4 Empuje los cerrojos de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, a la posición bloqueada.



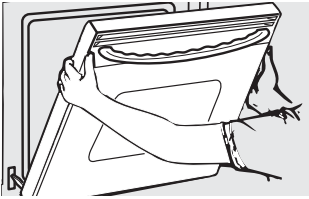
Jale hacia arriba los cerrojos de la bisagra para bloquear

- 5 Cierre la puerta del horno.

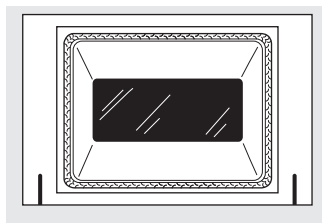


Cerrojo de la bisagra

Jale hacia abajo los cerrojos de la bisagra para desbloquear



Posición de remoción



No frote ni limpie el empaque de la puerta: el empaque tiene una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si se percata que el empaque se está desgastando, está deshilachado o dañado de alguna forma y se ha desplazado sobre la puerta, debe hacer que sea reemplazado.

Para limpiar el interior del horno:

- Ya que el área dentro del empaque se limpia durante el ciclo de autolimpieza, no necesita limpiarla a mano.
- El área fuera del empaque y el recubrimiento de la puerta pueden limpiarse con una almohadilla para refregar plástica o embebida de jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.

Para limpiar la parte externa de la puerta:

- Utilice jabón y agua para limpiar minuciosamente la parte superior, lados y frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede utilizar un limpiador de vidrios para limpiar el vidrio en la parte externa de la puerta. No permita que el agua gotee dentro de las ranuras de ventilación.
- Si se encuentra alguna mancha persistente sobre el adorno del respiradero de la puerta,

utilice un limpiador abrasivo suave y una esponja-fregadora para obtener mejores resultados.

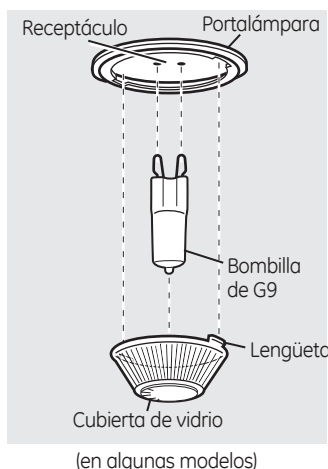
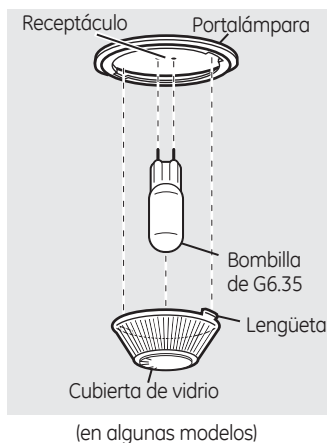
- Los derrames de condimentos, jugos de frutas, salsa de tomate y materiales de los rellenos de tocino contienen ácidos que pueden causar decoloración, por lo tanto deben limpiarse inmediatamente. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.
- No utilice limpiadores para horno, polvos de limpieza o abrasivos fuertes sobre la parte externa de la puerta.

⚠️ ADVERTENCIA

DESCARGA O PELIGRO DE QUEMADURAS: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple se podrá producir una descarga eléctrica o quemadura.

⚠️ PRECAUCIÓN

RIESGO DE INCENDIO: La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.



Retirar la bombilla eléctrica del horno (en algunos modelos)

Para retirar:

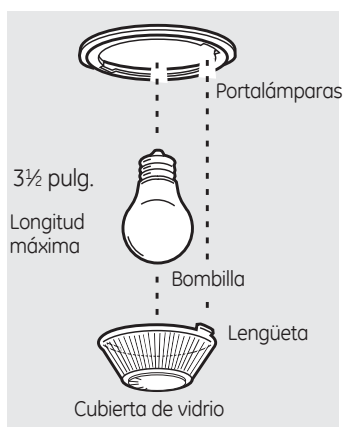
- 1 Gire la cubierta de vidrio en sentido contrario a las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio liberen los surcos del portalámparas. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
- 2 Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola en línea recta.

Para reemplazar:

- 1 Utilice una nueva bombilla halógena de 120/130 voltios, no exceda 50 vatios. Reemplace la lámpara de luz con el mismo tipo de lámpara que se retiró. En su modelo corresponderá uno de los dos tipos que figuran a la izquierda. Para determinar cuál es la lámpara correcta, controle las terminales de la lámpara. Las lámparas con 2 terminales con clavijas rectas son lámparas de G6.35. Las lámparas con 2 terminales con clavijas con curvas son lámparas de G9. (No las intercambie.) Asegúrese al reemplazar la lámpara que sea de 120 volts o 130 volts (NO de 12 volts).
- 2 Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla de su paquete. No toque la bombilla con los dedos desnudos. El aceite para piel dañará la lámpara y acortará su tiempo de duración.
- 3 Empuje la bombilla en línea recta dentro del receptáculo hasta el tope.



- 4 Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio dentro de los surcos del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio en sentido de las manecillas del reloj 1/4 de vuelta.
Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie frecuentemente la cubierta de vidrio utilizando un paño húmedo. Esto debería hacerse cuando el horno está completamente frío.
- 5 Conecte nuevamente el suministro eléctrico al horno.



Lámpara de luz del horno inferior (en algunos modelos)

Para retirar:

Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en sentido opuesto a las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio se liberen de las ranuras del portalámparas. Retire la lámpara.

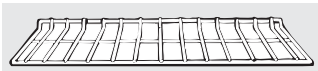
Para volver a colocar:

Coloque una nueva lámpara de 40 vatios para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio en las ranuras del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.

NOTAS:

- Una lámpara para electrodomésticos de 40 vatios es más pequeña que una lámpara estándar para uso doméstico de 40 vatios.
- Instale y ajuste la cubierta en el sentido de las agujas del reloj.
- Vuelva a conectar la energía eléctrica al horno.
- Para tener una mejor iluminación dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio con un paño húmedo de manera frecuente. Esto debería realizarse cuando el horno esté completamente frío.

Cuidado y limpieza del centro de cocina.



NOTA: las parrillas del horno pueden limpiarse en la autolimpieza del horno. Sin embargo, los parrillas se oscurecerán, perderán su lustre y se volverán difíciles de deslizar si se limpian durante el ciclo de autolimpieza.

Parrillas de horno (horno inferior)

Limpie las parrillas del horno con un limpiador abrasivo o estropajo de acero. Después de limpiar, enjuague las parrillas con agua limpia y seque con un paño limpio.

Para hacer que las parrillas se deslicen más fácilmente, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal o aceite de cocina a una toalla de papel y limpie los bordes de las parrillas del horno con la toalla de papel.

Panel de control

Es buena idea limpiar el panel de control después de cada uso. Limpie con jabón suave y agua o con una solución de vinagre y agua, enjuague con agua limpia y lustre en seco con un paño suave. Cuando haga la limpieza, el panel de control debe estar a temperatura ambiente y no bajo la luz solar directa. No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores

líquidos fuertes, almohadillas plásticas para restregar o limpiadores para hornos sobre el panel de control: estos productos dañarán el acabado. una solución 50/50 de vinagre y agua caliente funciona bien.

Antes de llamar para solicitar un servicio de mantenimiento...



¡Los consejos para resolución de problemas ahorran tiempo y dinero! Revise primero las gráficas en las siguientes páginas y es posible que no tenga que llamar para solicitar servicio de mantenimiento.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El panel de control en el horno microondas no funciona	Olvidó presionar el botón Start .	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón Start.
	La puerta no está cerrada firmemente.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la puerta del horno microondas esté cerrada.
	Otra función fue presionada.	<ul style="list-style-type: none"> Presione dos veces el botón Clear/Off para cancelar y comience de nuevo.
	El botón Clear/Off fue presionado accidentalmente.	<ul style="list-style-type: none"> Comience de nuevo.
"SENSOR ERROR" aparece en la pantalla del horno microondas	Controles del horno configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Mientras utilizaba Time Defrost, los números no se ingresaron después de presionar el botón Auto Defrost.
	Durante una función del sensor, la puerta del horno microondas fue abierta demasiado pronto.	<ul style="list-style-type: none"> La puerta del horno microondas no debe ser abierta antes de que comience la cuenta regresiva en la pantalla.
La luz del horno microondas no funciona	La bombilla de luz está floja o defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> Llame para solicitar servicio de mantenimiento.
Los alimentos se recocieron o faltaban cocción en el horno microondas	Variación en la densidad y la cantidad de los alimentos están siendo cocinados.	<ul style="list-style-type: none"> Variación en la densidad y la cantidad algunas veces requieren más tiempo de cocción.
	Alimentos no volteados o agitados como está indicado en la receta.	<ul style="list-style-type: none"> Voltee o agite los alimentos y comience nuevamente.
	Demasiados platos en el horno al mismo tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> No sobrecargue su horno microondas.
	Los alimentos no se descongelan completamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso de las características del sensor del microondas</i>.
	Los utensilios de cocina o las cubiertas que se están utilizando.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Utensilios de cocina seguros para microondas de las instrucciones de seguridad importantes</i>.
	La humedad en el horno hará que el sensor disminuya el tiempo de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el interior del horno y el exterior de recipientes estén secos.
El reloj y el temporizador no funcionan o la pantalla queda en blanco	No se permite que los alimentos reposen.	<ul style="list-style-type: none"> Se recomienda algo de tiempo de reposo para ciertas verduras cocinadas con los controles del sensor.
	Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del reloj y temporizador del horno inferior</i> para el reloj del horno inferior. Consulte la sección Pantalla On/Off para el reloj del horno microondas.
El reloj está en el modo suprimido (black-out).	El reloj está en el modo suprimido (black-out).	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Características especiales de control de su horno inferior</i> para el reloj del horno inferior. Consulte la sección Pantalla On/Off para el reloj del horno microondas.

Antes de llamar para solicitar un servicio de mantenimiento...



Los consejos para resolución de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
"F—" y un número o letra" parpadean en el horno inferior	Tiene un código de error de la función.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón Clear/Off. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente la pantalla en operación.
	Si el código de la función se repite.	<ul style="list-style-type: none"> Desconecte la corriente del centro de cocina durante 30 segundos y conecte nuevamente la corriente. Si el función se repite, llame para solicitar servicio de mantenimiento.
La pantalla parpadea	Falla en el suministro de electricidad.	<ul style="list-style-type: none"> Reinicie el reloj del horno inferior.
Imposible lograr la pantalla del horno inferior muestre "SF"	Los botones de control del horno no fueron presionados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Los botones Bake y Broil Hi/Lo deben ser presionados que al mismo tiempo y sostenidos durante 3 segundos.
La temperatura del horno inferior es demasiado alta o demasiado baja	El termostato del horno necesita un ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno inferior: ¡Hágalo usted mismo!</i>
El horno inferior no funciona	Un fusible en su casa puede estar dañado o el disyuntor activado.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno inferior</i>.
Señales de control del horno inferior después de ingresar el tiempo de cocción o Delay Start (Inicio postergado)	Olvidó ingresar una temperatura de horneado o el tiempo de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón Bake y la temperatura deseada o el botón Self Clean y el tiempo de limpieza deseado.
Los alimentos no se hornean o asan apropiadamente en el horno inferior	Controles del horno no configurados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno inferior</i>.
	La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelado.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Uso del horno inferior</i>.
	El termostato del horno necesita ajuste.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Ajuste del termostato del horno inferior: ¡Hágalo usted mismo!</i>
Los alimentos no se asan a la parrilla apropiadamente en el horno inferior	La puerta del horno está abierta.	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la puerta. Este modelo está diseñado para un asado únicamente con la puerta cerrada. Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de presionar el botón Broil Hi/Lo.
	Se está utilizando una posición inadecuada de la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la <i>Guía para asar a la parrilla</i>.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> Para mejores resultados, utilice una bandeja diseñada para asar a la parrilla.
	En algunas áreas el voltaje puede ser bajo.	<ul style="list-style-type: none"> Precalente el elemento de asado a la parrilla durante 10 minutos. Ase a la parrilla durante un periodo más prolongado que el recomendado en la <i>Guía para asar a la parrilla</i>.

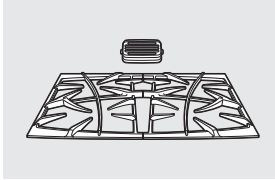
Problema	Causas posibles	Qué hacer
La luz del horno inferior no funciona	La bombilla está floja o defectuosa.	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete o reemplace la bombilla.
	El botón de operación de la bombilla está roto.	<ul style="list-style-type: none"> • Llame para solicitar servicio de mantenimiento.
El horno inferior no se auto limpiará	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección Uso de la autolimpieza del horno inferior.
	La temperatura del horno es demasiado alta para establecer una operación de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles.
Se escucha un "crujido" o "estallido" en el horno inferior	Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
Humo excesivo en el horno inferior durante el ciclo de limpieza	Exceso de mugre.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón Clear/Off. Abra las ventanas para dejar salir el humo de la habitación. Espere hasta que la luz LOCKED o LOCKED DOOR se apague. Limpie el exceso de mugre y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno inferior no se abrirá después de un ciclo de limpieza	El horno está demasiado caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno inferior no está limpio después de un ciclo de limpieza	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección Uso de la autolimpieza del horno inferior.
	El horno tiene mugre difícil de eliminar.	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie las sobras pesadas antes de comenzar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos que tienen una mugre muy pesada necesiten de autolimpieza nuevamente o durante un periodo más prolongado.
"LOCKED" o "LOCKED DOOR" parpadea en la pantalla del horno inferior	Se ha seleccionado el ciclo autolimpieza pero la puerta no está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> • Cierre la puerta del horno.
La luz "LOCKED" o "LOCKED DOOR" está encendida cuando desea cocinar en el horno inferior	La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura en el horno inferior dentro del horno no ha caído por debajo de la temperatura de bloqueo.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón Clear/Off. Deje enfriar el horno.
Corte en el suministro eléctrico, el reloj parpadea	Pico o corte del suministro eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando el botón Clear/Off, configurando el reloj y reestableciendo cualquier función de cocción.
Olor a "quemado" o "aceitoso" saliendo del respiradero del horno cuando se usa del horno inferior	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> • Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección Uso de la autolimpieza del horno inferior.
Olor fuerte en el horno inferior	Un olor del aislamiento al rededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es temporal.
Suena un ventilador	Un ventilador de enfriamiento puede encenderse automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para refrigerar las partes internas. Puede funcionar durante 1-1/2 horas en modelos de 30" et durante 2 horas en modelos de 27" después que el horno esté apagado.

Accesorios.

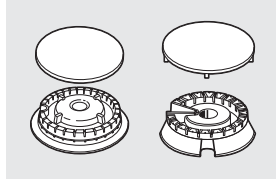


¿Desea algo más?

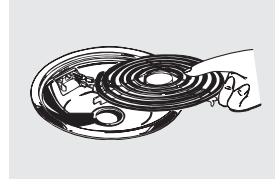
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en **GEAppliances.com**, o llame al **800.626.2002** (en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.



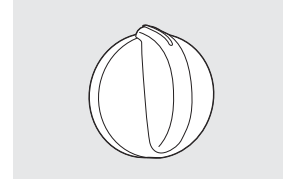
Rejillas



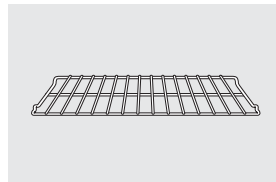
Cabezales o tapas de quemadores de superficie



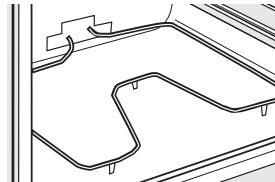
Elementos de superficie y bandejas colectoras



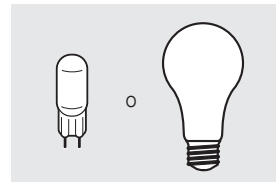
Perillas



Bandejas del horno



Elementos del horno



Bombillas de luz

¡Pruebe estos otros excelentes productos para que su cocina se vea estupenda!



Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos: Incluye limpiador, rasqueta y paño

WX10X117GCS



Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos

WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable

WX10X10001



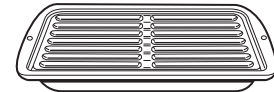
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

PM10X311

¡Aproveche al máximo su bandeja para asar! (No para usar con modelos de cajón asador.)

¡Utilice su bandeja y tapa de rejilla para asar hamburguesas, frutos de mar, filetes, vegetales, panceta, costillas y mucho más! La bandeja inferior retiene el exceso de grasas y aceites.

- Pieza GE genuina
- Fácil de limpiar
- Garantía de un año



¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

Cuando solicite la bandeja para asar **dentro de los 30 días** de haber adquirido su producto de cocina GE.

	Pequeña	Grande*	Extra grande**
N° de pieza	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensiones	8-3/4" A x 1-1/4" A x 13-1/2" P	12-3/4" A x 1-1/4" A x 15-1/4" P	15-1/2" A x 1-1/4" A x 19" P

* La bandeja para asar grande (estándar) no entra en cocinas de 20/24 pulgadas.

** La bandeja extra grande no entra en hornos de paredes de 24 pulgadas, empotradas de 27 pulgadas o cocinas de 20/24 pulgadas.

Llame al **800.626.2002** o utilice este formulario para enviar su solicitud por correo: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027.



Formulario de solicitud de la bandeja para asar

Cantidad _____ Número de pieza _____

Número de modelo _____ Número de serie _____ Marca _____ Fecha de compra _____

Nombre _____ Apellido _____

Dirección _____

Ciudad _____ Estado _____ Código Postal _____

Teléfono _____ Correo electrónico _____

Check _____ Giro postal _____

Para consultar sobre los precios actuales llame al 800.626.2002. Todas las órdenes con tarjeta de crédito se deberán realizar en forma telefónica.

Garantía de GE para su centro de cocina microondas empotrado.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, visítenos en línea en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

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

Por el período de:	GE reemplazará:
Un año A partir de la fecha de la compra original	Cualquier parte del centro de cocina microondas que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proporcionará, sin costo alguno, toda la mano de obra y los servicios internos para reemplazar partes defectuosas.

Lo que no está cubierto por GE:

- Viajes de servicio a su casa para enseñarle cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inapropiada.
- Daño o fallas del producto en caso de abuso, uso inadecuado, uso para otros propósitos que no sean el adecuado, o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de su casa o reajuste de interruptores de circuito.
- 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.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.

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

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro de los Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costos de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a un centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

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 Procurador (Attorney General) en su localidad.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

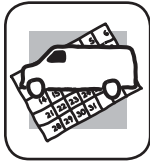
Soporte al consumidor.



Página Web de GE Appliances

GEAppliances.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

GEAppliances.com

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



Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) **GEAppliances.com**

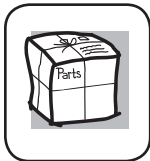
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, 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

GEAppliances.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

GEAppliances.com

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

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



Póngase en contacto con nosotros

GEAppliances.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

GEAppliances.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.