



# Microwave Oven

**Safety Instructions** ..... 2-6

**Operating Instructions**

Convenience Features..... 11-14  
Microwave Terms ..... 16  
Oven Features ..... 7-8  
Other Features..... 15, 16  
Power Levels..... 9  
Time Features..... 10

**Care and Cleaning** ..... 17

**Troubleshooting Tips** ..... 18

Things That Are Normal ..... 18

**Consumer Support**

Consumer Support..... 20  
Warranty ..... 19

**Owner's Manual**

JES1651  
JES1656

*Write the model and serial numbers here:*

**Model #** \_\_\_\_\_

**Serial #** \_\_\_\_\_

You can find them on a label inside the oven.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

---

### **▲ WARNING!**

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

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

- (a) **Do Not Attempt** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **Do Not Place** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **Do Not Operate** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - (1) door (bent),
  - (2) hinges and latches (broken or loosened),
  - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) **The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

---

Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

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

- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the GROUNDING INSTRUCTIONS section on page 5.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Be certain to place the front surface of the door 3" or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Do not mount the microwave oven over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
  - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
  - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
  - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- See door surface cleaning instructions in the Care and cleaning of the microwave oven section of this manual.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use TIME COOK for additional time.
- Do not use the oven to dry newspaper.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

GEAppliances.com

## ⚠ WARNING!



### ARCING

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

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

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



### FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- **SUPERHEATED WATER**  
*Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.*  
To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided container with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against food borne illness.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. 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 30–45 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 can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some Styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use the microwave to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.

- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- "Boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Use foil only as directed in this guide. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

*Follow these guidelines:*

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

GEAppliances.com

## **GROUNDING INSTRUCTIONS**

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

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

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

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

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

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

We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance. (See EXTENSION CORDS section.)

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

## **ADAPTER PLUGS**

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

Because of potential safety hazards under certain conditions, **we strongly recommend against the use of an adapter plug.** However, if you still elect to use an adapter, where local codes permit, a **TEMPORARY CONNECTION** may be made to a properly grounded 2-prong wall receptacle by the use of a UL listed adapter which is available at most local hardware stores.

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

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

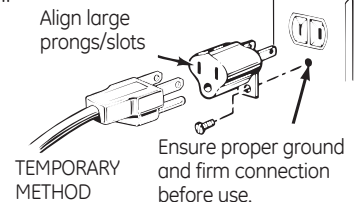
You should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

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

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

**Do not use an adapter plug** in these situations because frequent disconnection of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. You should have the 2-prong wall receptacle replaced with a 3-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

(Adapter plugs not permitted in Canada)

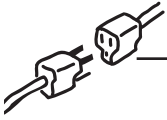


## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

---

## **⚠ WARNING!**



### **EXTENSION CORDS**

---

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

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

*If an extension cord is used—*

- 1** The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2** The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet;
- 3** The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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

### **PACEMAKERS**

---

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



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

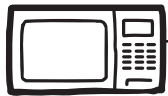
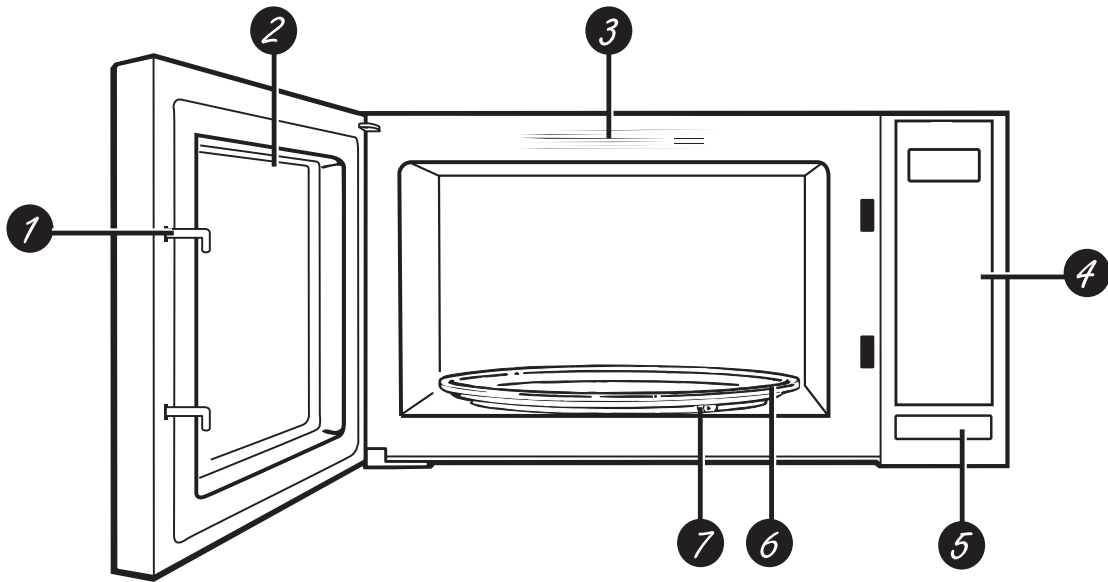
---

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# About the features of your microwave oven.

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

1150 Watts



## Features of the Oven

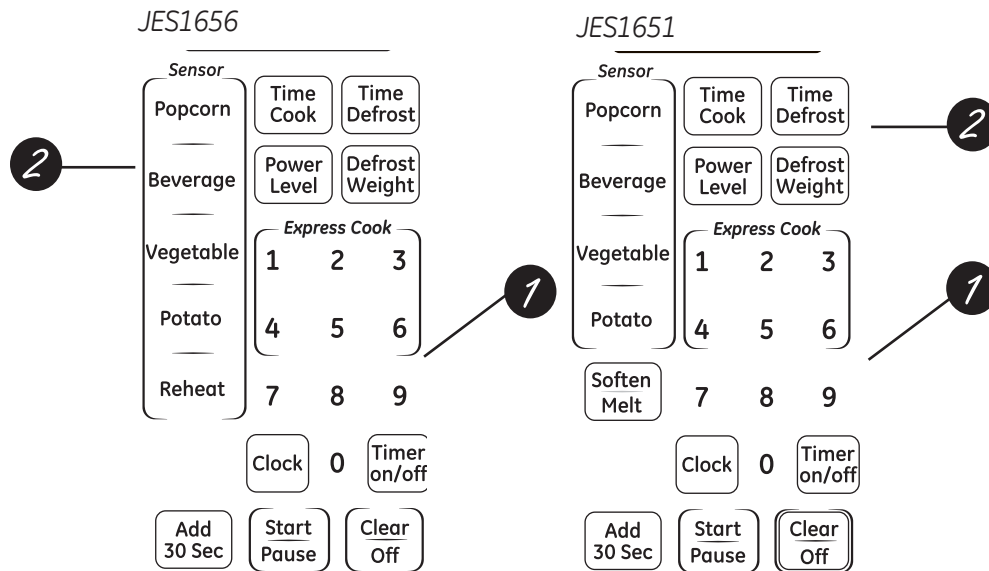
- 1 Door Latches.**
- 2 Window with Metal Shield.** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 3 Convenience Guide.**
- 4 Touch Control Panel Display.**
- 5 Door Latch Release.** Press latch release to open door.
- 6 Removable Turntable.** Turntable and support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

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



# About the features of your microwave oven.

You can microwave by time or with the convenience features. Not all features on all models.



## Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

### 1 Time Features

Press	Enter
<b>Time Cook</b> Press number pads	Amount of cooking time
<b>TIME DEFROST</b>	Amount of defrosting time
<b>POWER LEVEL</b>	Power level 0 to HI
<b>EXPRESS COOK</b>	Starts immediately!

### 2 Convenience Features

Press	Enter	Option
<b>POPCORN</b>	Starts immediately!	3.5 oz. or 3 oz.
<b>BEVERAGE</b>	Starts immediately!	
<b>REHEAT</b> (on some models) Press once	Enter pad to select Food Code	
<b>TIME COOK</b> Press once	Enter Cooking Time	
<b>TIME DEFROST</b> Press once	Enter Defrost Time	
<b>SOFTEN/MELT</b> (on some models)	Enter pad to select Food Code and weight	
<b>POTATO</b> (on some models)	Enter serving size	1-4
<b>VEGETABLE</b> (on some models) Press once	Enter pad to select Food Code	



Power  
Level

Express Cook

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

Start  
Pause

### Changing the Power Level

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

- 1** Press **TIME COOK** button once.
- 2** Enter cooking time.
- 3** Press **POWER LEVEL** once and then press the number pad to select power level.
- 4** Press **START**.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. **Power level 7** is microwave energy 70% of the time. **Power level 3** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on HI which gives you 100% power. **HI power level** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

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

*Here are some examples of uses for various power levels:*

**HI:** Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

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

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

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

**Warm 1:** Keeping food warm; softening butter.

## About the time features.

---

Time  
Cook

### Time Cook

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

**HI power level** is automatically set, but you may change it for more flexibility.

- 1 Press **TIME COOK**.
- 2 Enter cooking time.

- 3 Press **START**.

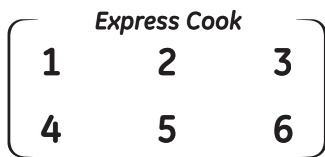
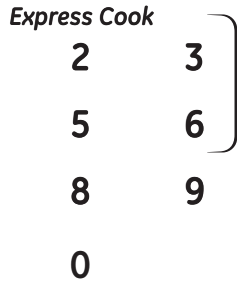
You may open the door during **Time Cook** to check the food. Close the door and press **START** to resume cooking.

### Defrosting and Cooking

You can program the oven to automatically begin **Time Cook** after defrosting.

- 1 Press **AUTO DEFROST** and select food weight, or press **TIME DEFROST** and enter defrosting time.
- 2 Press **TIME COOK** and enter the amount of cooking time.
- 3 Press **POWER LEVEL** once and then press the number pad to select power level.
- 4 Press **START**.

The oven will begin defrosting. After defrosting is complete, **Time Cook** will count down.



### Express Cook

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

- 1 Press one of the **Express Cook** pads (from 1-6) for 1-6 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 **POWER LEVEL** and enter 1-10.

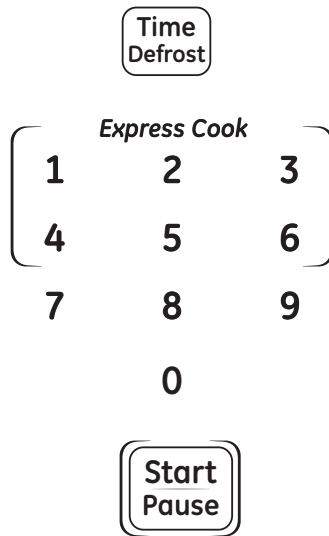
**NOTE: Express Cook function pertains to pads 1-6 only.**



### Add 30 Sec

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

The oven will start immediately when pressed.



## 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 convenience features* section.)

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

At one half of selected defrosting time, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil. The oven will continue to defrost if you don't open the door and turn the food.

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

## Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented **AFTER** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- 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
<b>Breads, Cakes</b> <i>Bread, buns, or rolls</i> (1 piece) <i>Sweet rolls</i> (approx. 12 oz.)	1/4 min. 2 to 4 min.	Rearrange after half the time.
<b>Fish and Seafood</b> <i>Filletts, frozen</i> (1 lb.) <i>Shellfish, small pieces</i> (1 lb.)	6 to 9 min. 3 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
<b>Fruit</b> <i>Plastic pouch—1 or 2</i> (10-oz. package)	1 to 5 min.	
<b>Meat</b> <i>Bacon</i> (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
<i>Franks</i> (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
<i>Ground meat</i> (1 lb.)	4 to 6 min.	Turn meat over after first half of time.
<i>Roast: beef, lamb, veal, pork</i>	9 to 13 min. per lb.	Use power level 10.
<i>Steaks, chops and cutlets</i>	4 to 8 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
<b>Poultry</b> <i>Chicken, broiler-fryer, cut up</i> (2½ to 3 lbs.)	14 to 20 min.	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.
<i>Chicken, whole</i> (2½ to 3 lbs.)	20 to 25 min.	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.
<i>Cornish hen</i>	7 to 13 min. per lb.	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.
<i>Turkey breast</i> (4 to 6 lbs.)	3 to 8 min. per lb.	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.

## About the convenience features.

---

### Popcorn

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

#### Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

- 1 Follow package instructions, using **Time Cook** if the package is less than 3.0 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the microwave.
- 2 The microwave will start immediately.

**IMPORTANT:** Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **TIME COOK** for additional time.

### Reheat

#### Reheat

(on some models)

- 1 Press **Reheat** pad.
- 2 Enter the food code. See Cooking Guide for Reheat feature below for codes.
- 3 The microwave will start immediately.

**IMPORTANT:** Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **TIME COOK** for additional time.

#### Cooking Guide for REHEAT feature

Enter Code	Food Choice	Weight Range
1	Pasta	4-16 oz.
2	Fruits and Vegetables	4-16 oz.
3	Dinner plate	8-24 oz.

**Beverage**

**Beverage**

To use the **Beverage** feature:  
Press **BEVERAGE** pad. The microwave will automatically be set to heat an 8 ounce beverage. The microwave will start immediately.

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

**IMPORTANT:** Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **TIME COOK** for additional time.

**Soften  
Melt**

**Soften/Melt**  
*(on some models)*

To use the **Soften/Melt** feature:  
Press **SOFTEN/MELT** pad. The microwave will start immediately.

**Express Cook**

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

- 1** Press **SOFTEN/MELT** pad.
- 2** Use the number pads to enter the food code from the table below.
- 3** Use the number pad to enter the weight.
- 4** Press **START/PAUSE** to initiate cooking.

**Start  
Pause**

FOOD CODE	FOOD CHOICE	WEIGHT SETTING
1	Butter	4-16 oz.
2	Chocolate Chip	2-16 oz.
3	Marshmallow	2-16 oz.
4	Caramel	2-16 oz.
5	Cheese	2-32 oz.

## Potato

### Potato (on some models)

To use the **Potato** feature:

- 1 Press the **POTATO** pad.
- 2 Enter quantity (1-4 pcs at 6-8 oz. each).
- 3 The microwave will start immediately.

**IMPORTANT:** Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **TIME COOK** for additional time.

## Vegetable

To use the **Vegetable** feature:

- 1 Press **VEGETABLE** pad.
- 2 Enter the Vegetable code. See Cooking Guide for Vegetables below for codes.
- 3 The microwave will start immediately.

**IMPORTANT:** Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **TIME COOK** for additional time.

### Cooking Guide for VEGETABLE Feature

Vegetable Code	Type of Vegetables	Available Servings	Ounces per Serving
1	Fresh	4-16 oz.	4 ounces per serving
2	Frozen	4-16 oz.	4 ounces per serving
3	Canned	1-4 servings	4 ounces per serving

## Defrost Weight

### Auto Defrost/Defrost

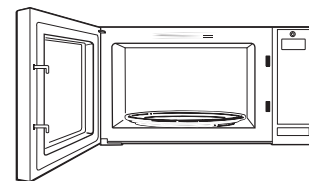
Use **Auto Defrost/Defrost** (on some models) for meat, poultry and fish weighing up to 6.0 pounds. Use **Time Defrost** (on some models) for most other frozen foods.

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

- 1 Press **DEFROST WEIGHT or WT/TIME DEFROST** once.
- 2 Then press the number pad to select between 0.1 to 6.0 Pounds.
- 3 Press **START**.

(**Time Defrost** is explained in the *About the time features* section.)

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



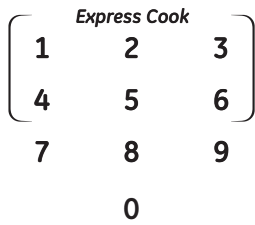
- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

**IMPORTANT:** Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **TIME COOK** for additional time.



## Clock

Press to enter the time of day.



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



## Pause

**START/PAUSE** allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display. Press **START/PAUSE** again to restart the oven.



## Control Lock-Out

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

To lock or unlock the controls, press and hold **CLEAR/OFF** for about three seconds. When the control panel is locked, the lock indicator will be lit.



## About the other features.

---



### Timer

*This pad performs the following functions:*

- It operates as a minute timer.
- It can be used as a hold setting after defrosting.

#### *How to Use as a Minute Timer*

*The Timer operates without microwave energy.*

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

#### *How to Set a delay start for Time Defrost*

- 1 Press **AUTO DEFROST** and select food weight, or press **TIME DEFROST** and enter defrosting time.
- 2 Press **START**
- 3 Press **TIMER**.
- 4 Enter the amount of time you want the oven to hold.
- 5 Press **TIMER** again to initiate the feature.

## Microwave terms.

---

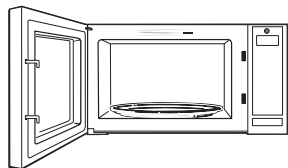
<b>Term</b>	<b>Definition</b>
<b>Arcing</b>	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: <ul style="list-style-type: none"><li>■ metal or foil touching the side of the oven.</li><li>■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).</li><li>■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.</li><li>■ recycled paper towels containing small metal pieces.</li></ul>
<b>Covering</b>	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.
<b>Shielding</b>	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.
<b>Standing Time</b>	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.
<b>Venting</b>	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.



## Helpful Hints

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

*Unplug the cord before cleaning any part of this oven.*



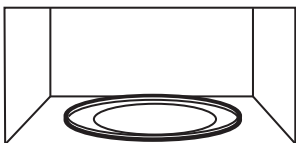
## How to Clean the Inside

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

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

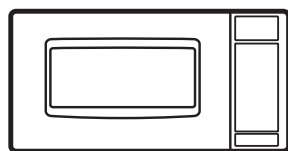
*To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, nonabrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry.*

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



### Removable Turntable and Turntable Support

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



## How to Clean the Outside

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

### Case

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

### Control Panel and Door

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

### Door Surface

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

### Power Cord

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

### Stainless Steel (on some models)

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

To clean the stainless steel surface, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

## Troubleshooting Tips.

<i>Problem</i>	<i>Possible Causes</i>	<i>What To Do</i>
<i>Oven will not start</i>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace fuse or reset circuit breaker.</li> </ul>
	Power surge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the microwave oven, then plug it back in.</li> </ul>
	Plug not fully inserted into wall outlet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.</li> </ul>
	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the door and close securely.</li> </ul>
<i>Control panel lighted, yet oven will not start</i>	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the door and close securely.</li> </ul>
	<i>START</i> pad not pressed after entering cooking selection.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press <i>START</i>.</li> </ul>
	Another selection entered already in oven and <i>CLEAR/OFF</i> pad not pressed to cancel it.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press <i>CLEAR/OFF</i>.</li> </ul>
	<i>CLEAR/OFF</i> was pressed accidentally.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reset cooking program and press <i>START</i>.</li> </ul>
<i>Microwave oven control will not work</i>	The control has been locked. (When the control panel is locked, the lock indicator will be lit.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press and hold <i>PAUSE/CLEAR</i> for about three seconds to unlock the control.</li> </ul>

### *Things That Are Normal With Your Microwave Oven*

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

# GE Microwave Oven Warranty.



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

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

For The Period Of:	GE Will Replace:
<p><b>One Year</b> From the date of the original purchase</p>	<p><b>Any part</b> of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited one-year warranty</b>, GE will also provide, <b>free of charge</b>, all labor and related service to replace the defective part.</p>

**For the above limited warranty:** To avoid any trip charges, you must take the microwave oven to a General Electric Customer Care® servicer and pick it up following service. In-home service is also available, but you must pay for the service technician's travel costs to your home.

## What GE Will Not Cover:

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

**EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product 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 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, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



### *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 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



### *Real Life Design Studio*

**GEAppliances.com**

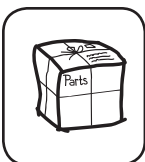
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including 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 pre-printed registration card included in the packing material.



# Hornomicroonda

**Instrucciones de seguridad** ..... 2-6

**Instrucciones de operación**

Funciones de preparación rápida .... 11-14

Términos de microondas ..... 16

Funciones de su horno microondas .... 7-8

Otras funciones ..... 15, 16

Nivel de Potencia..... 9

Tiempo de Cocción..... 10

**Cuidado y limpieza**..... 17

**Consejos para la solución**

**de problemas** ..... 18

Cosas que son normales ..... 18

**Soporte al consumidor**

Soporte al consumidor..... 20

Garantía ..... 19

Manual del propietario

JES1651

JES1656

*Escriba los números de modelo y de serie aquí:*

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

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

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

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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

- (a) **No Intente** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.
- (b) **No Sitúe** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.
- (c) **No Use** el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:
  - (1) la puerta (doblada),
  - (2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
  - (3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.
- (d) El horno no debería ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario. Al usar electrodomésticos eléctricos se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de *Precauciones para evitar exposición posible a una energía excesiva de microondas de arriba*.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de Instrucciones de toma de tierra en la página 5.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta a más de tres pulgadas del borde del mostrador, a fin de evitar que el aparato se voltee accidentalmente durante el uso normal.
- Este horno de microondas no es aprobado o probado para uso marino.
- No coloque este electrodoméstico sobre un lavabo.
- No coloque el horno de microondas sobre ni cerca de cualquier parte de un electrodoméstico para calentar o cocinar.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando.
- No utilice este electrodoméstico si posee un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o si fue dañado o sufrió una caída.
- No cubra ni bloquee cualquier abertura del electrodoméstico.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, de un fregadero o de lugares similares.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- No permita que el cable de corriente cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:
  - No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
  - Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
  - No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.
  - Si se incendia algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta, el fuego podría expandirse.
- Lea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y Limpieza del horno microondas de este manual.
- Las reparaciones de este electrodoméstico deberían ser realizadas sólo por personal cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.
- No use las funciones del sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use **TIME COOK** (Temporizador de Cocción) para adicionar tiempo.
- No use su horno microondas para secar periódicos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



## ⚠ ¡ADVERTENCIA!



### FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

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

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

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que

actúan como antenas.)

- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.



### COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- Algunos productos como las yemas de huevo y recipientes sellados—por ejemplo, jarras cerradas—podrían explotar y no deben calentarse en el horno microondas. Si se usa de esa forma el horno microondas pueden causarse daños personales.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.
- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Debería cortarse la “piel” externa de aquellos alimentos que no la tengan rota como las patatas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y demás menudillos de aves y yemas de huevos, para permitir la salida de vapor mientras se cocinan.
- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Mueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se quemé al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas). Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.

#### ■ AGUA SOBRECALENTADA

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

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecaliente el líquido.
- Mueva el líquido tanto antes como a mitad del calentamiento.
- No use envases de lados derechos o con cuellos estrechos.
- Después de calentar, deje el envase en el horno microondas por un corto tiempo antes de remover el envase.
- Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las patatas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

# ¡MUY IMPORTANTE DE SEGURIDAD! LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!



### UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

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

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 1 taza de agua en el horno—ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 1 minuto. Si el plato se calienta, no debería usarse en el microondas.

Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.

- Si usa un termómetro de carne al cocinar, asegúrese que sea uno seguro para usarse en hornos microondas.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- No use su horno microondas para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Pueden usarse papel toalla, papel encerado y film plástico para los recipientes de forma que retengan la humedad y para prevenir salpicaduras. Asegúrese de proveer una forma de ventilación para que el vapor pueda escapar del film plástico.
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas de cocina para manejar los utensilios.

- Las bolsas de cocinar que puedan hervir y cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberían cortarse, pincharse o proveer cualquier tipo de ventilación que indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.

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

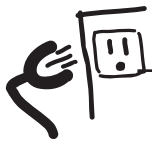
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

Siga estas normas:

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

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

GEAppliances.com



## INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

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

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

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

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

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

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



## ENCHUFES ADAPTADORES

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

Debido al potencial de riesgos de seguridad bajo ciertas condiciones, **enérgicamente recomendamos contra el uso de enchufes adaptadores.**

Sin embargo, si usted se ve en la necesidad de usar un adaptador, donde los códigos legales locales lo permitan, puede hacer una **CONEXIÓN TEMPORAL** a un interruptor de 2 tomas siempre que se use un tomacorriente listado bajo UL disponible en la mayoría de las ferreterías.

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

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

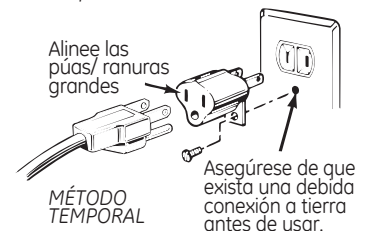
Haga que un técnico calificado inspeccione el circuito de la casa para cerciorarse que está conectado a tierra apropiadamente.

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

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

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

(No se permite usar enchufes adaptadores en Canadá)

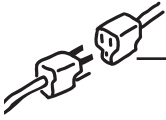


## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

---

## **⚠ ¡ADVERTENCIA!**



### **CABLES DE PROLONGACIÓN**

---

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

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

*Si se utiliza un cable de prolongación—*

- 1** El calibre eléctrico marcado en el cable de prolongación debe ser al menos igual al calibre eléctrico del electrodoméstico;
- 2** El cable de prolongación debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra y debe conectarse a un tomacorriente de tres ranuras;
- 3** El cable de prolongación debe acomodarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o el mostrador donde puedan tirarlo los niños o donde puedan tropezarse y caerse involuntariamente.

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

### **AVISO: MARCAPASOS**

---

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



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

---

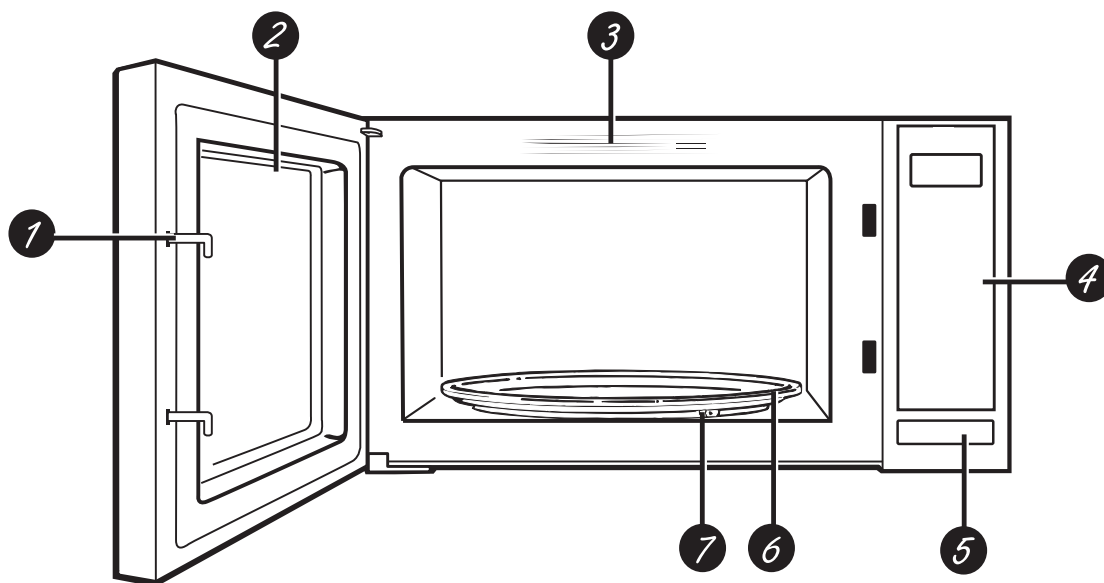
**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# Funciones de su horno microondas.

GEAppliances.com

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

1150 Watts



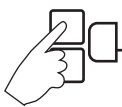
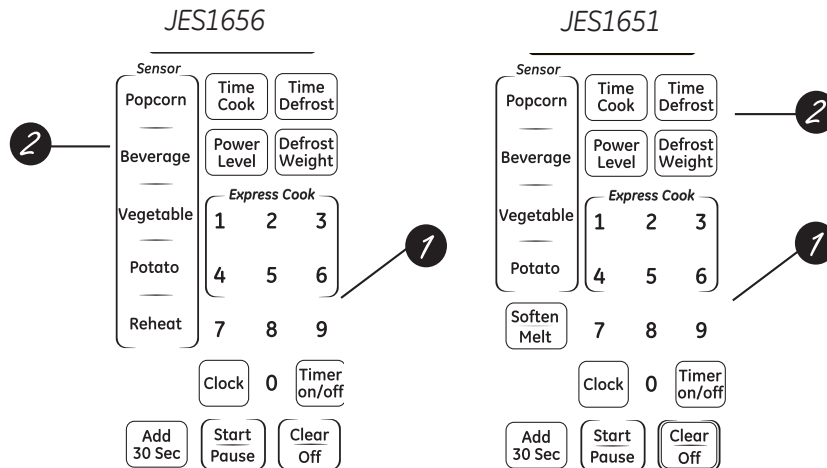
## Características del horno

- 1 Enganches de la puerta.**
- 2 Ventana con cobertura metálica.** La pantalla permite que usted pueda ver lo que cocina, al tiempo que mantiene las microondas confinadas en el horno.
- 3 Guía de conveniencia.**
- 4 Panel de control de toque y pantalla.**
- 5 Botón de liberación de los enganches de la puerta.** Presione el botón de liberación de los enganches para abrir la puerta.
- 6 Plato giratorio desmontable.** El plato giratorio y el apoyo deben estar colocados en su lugar cuando usted esté usando el horno. El plato giratorio puede ser removido para limpiarlo.
- 7 Soporte Extraíble del Plato Giratorio.** El plato giratorio deberá estar en la ubicación correcta al usar el horno.

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

# Funciones de su horno microondas.

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



## Controles de cocción

Consulte la Guía de Conveniencia antes de comenzar.

### 1 Funciones de tiempo

Presione	Entre
<b>Time Cook</b> Presione las teclas numéricas	Calcule el tiempo de cocción
<b>TIME DEFROST</b> (Descongelar por Tiempo)	Ingrese el tiempo de descongelación
<b>POWER LEVEL</b> (nivel de potencia)	Nivel de corriente de 0 a HI (Alto)
<b>EXPRESS COOK</b> (cocción express)	Comienza inmediatamente.

### 2 Funciones de sensor

Presione	Entre	Option
<b>POPCORN</b> (palomitas de maíz)	Comienza inmediatamente.	3.5 oz. o 3 oz.
<b>BEVERAGE</b>	Comienza inmediatamente.	
<b>REHEAT</b> (en algunos modelos) (Volver a Calentar) Presione una vez.	Enter pad to select Food Code	
<b>TIME COOK</b> Presione una vez.	Ingrese el Tiempo de Cocción.	
<b>TIME DEFROST</b> Presione una vez.	Enter Defrost Time	
<b>SOFTEN/MELT</b> (en algunos modelos) (Ablandar/Derretir)	Presione la tecla para seleccionar Food Code (Código de Comida) y peso.	
<b>POTATO</b> (en algunos modelos) (papa)	entre en el tamaño que sirve.	1-4
<b>VEGETABLE</b> (en algunos modelos) (vegetale) Presione una vez.	Presione la tecla para seleccionar Food Code (Código de Comida).	

Power  
Level

Express Cook

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

Start  
Pause

## Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia se puede ingresar o modificar antes de introducir **Time Cook** (Tiempo de Cocción).

- 1 Presione el botón **Time Cook** (Tiempo de Cocción) una vez.
- 2 Ingrese el Tiempo de Cocción.
- 3 Presione **Power Level** (Nivel de Potencia) una vez y luego presione la tecla numérica para seleccionar el nivel de potencia.
- 4 Presione **Start** (iniciar).

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

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

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

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

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

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

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

**Warm 1 (tibio):** Para mantener alimentos tibios; para suavizar mantequilla.



## Sobre las características de tiempo.

Time  
Cook

Express Cook

1 2 3  
4 5 6  
7 8 9  
0

Start  
Pause

### Tiempo de Cocción

Le permite la cocción en microondas hasta un tiempo de 99 minutos y 99 segundos.

El nivel de potencia alta se configura automáticamente, pero usted puede cambiarlo para más flexibilidad.

- 1 Presione el botón **TIME COOK** (Tiempo de Cocción).
- 2 Ingrese el Tiempo de Cocción.
- 3 Presione **Start** (Iniciar).

Puede abrir la puerta durante la cocción para controlar la comida. Cierre la puerta y presione **Start** (Iniciar) para reiniciar la cocción.

### Descongelación y Cocción

Puede programar el horno para que comience en forma automática **Time Cook** (Cocción con Temporizador) luego de la descongelación.

- 1 Presione **AUTO DEFROST** (descongelación automática) una vez y seleccione el peso de la comida, o presione **TIME DEFROST** (Descongelar por Tiempo) dos veces e ingrese el tiempo de descongelación
- 2 Presione **TIME COOK** (Cocción con Temporizador) e ingrese la cantidad de tiempo de cocción.
- 3 Presione **POWER LEVEL** (Nivel de Potencia) una vez y luego presione la tecla numérica para seleccionar el nivel de potencia.
- 4 Presione **START** (Iniciar).

El horno empezará a descongelar. Una vez finalizada la descongelación, **Time Cook** (Cocción con Temporizador) realizará la cuenta regresiva.

### COCCIÓN EXPRESS

Esta es una manera rápida de configurar el tiempo de cocción en 1-6 minutos.

- 1 Presione una de las teclas de Express Cook (Cocción Express) (de 1 a 6) para una cocción entre 1 y 6 minutos en power level 10 (nivel de potencia 10). Por ejemplo: presione la tecla 2 para un tiempo de cocción de 2 minutos.

El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione **POWER LEVEL** (Nivel de Potencia) e ingrese una opción del 1 al 10.

**NOTA: La función Express Cook (Cocción Express) se activa sólo con las teclas 1 a 6.**

Add  
30 Sec

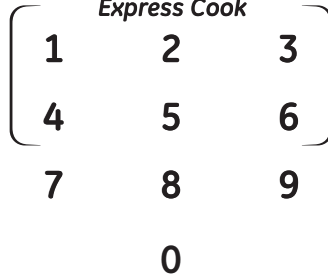
### Add 30 Sec (añada 30 segundos)

La misma agrega 30 segundos al tiempo de la cuenta regresiva cada vez que el botón es presionado. Cada vez que presione se sumarán 30 segundos, hasta 99 minutos y 59 segundos.

El horno comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione.

Time Defrost

Express Cook



Start Pause

## Time Defrost (descongelación temporizada)

Le permite descongelar alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Ver la Guía de descongelación con los tiempos su geridos. (Auto Defrost [descongelación automática] se explica en la sección Sobre las características automáticas.)

- 1 Presione **TIME DEFROST** (Descongelación por Peso/ Tiempo) dos veces.
- 2 Ingrese el tiempo de descongelación.
- 3 Presione **START** (Iniciar).
- 4 Dé vuelta la comida una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- 5 Presione **START** (Iniciar).

Una vez transcurrida la primera mitad del tiempo de descongelación, dé vuelta la comida y divida o vuelva a ordenar las partes para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

Se escucharán ruidos de golpes secos durante la descongelación. Esto es normal ya que el horno no está funcionando en el nivel de potencia **HI** (Alta).

## Consejos para la Descongelación

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete. Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar LUEGO de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico deberán estar descubiertos en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use Auto Defrost (Descongelación Automática). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.

## Guía de descongelación

Alimento	Tiempo	Comentarios
Panes, pasteles Pan, panecillos o bollitos (1 unidad) Bollitos dulces (aprox. 12 oz.)	1/4 min. 2 a 4 min.	Vuelva a arreglar luego de la mitad del tiempo.
Pescados y frutos de mar Filetes, congelados (1 lb.) Mariscos, piezas pequeñas (1 lb.)	6 a 9 min. 3 a 7 min.	Coloque el bloque en un recipiente. Gire y separe después de la mitad del tiempo.
Fruta Bolsa plástica—1 o 2 (Paquete de 10 oz.)	1 a 5 min.	
Carne Tocino (1 lb.) Salchichas (1 lb.)	2 a 5 min. 2 a 5 min.	Coloque el paquete sin abrir en el horno. Deje reposar por 5 minutos después de descongelar. Coloque el paquete sin abrir en el horno. Accione el microondas hasta que las salchichas puedan separarse. Deje reposar 5 minutos, si fuera necesario, para completar la descongelación.
Carne molida (1 lb.) Asado: Res, cordero, ternera, cerdo Filetes, chuletas y cortes pequeños	4 a 6 min. 9 a 13 min. por lb. 4 a 8 min. por lb.	Dé vuelta la carne después de la mitad del tiempo. Utilice el nivel de potencia 10. Coloque la carne en el recipiente de cocción. Dé vuelta después de la mitad del tiempo de cocción y cubra las áreas tibias con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad del tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Carne de ave Pollo, cortado para asadera- freidora (2 1/2 a 3 lbs.)  Pollo, entero (2 1/2 a 3 lbs.)	14 a 20 min.  20 a 25 min.	Coloque el pollo envuelto en un recipiente. Quite la envoltura y dé vuelta la carne después de la mitad del tiempo. Cuando haya terminado, separe las piezas y use el microondas 2-4 minutos más, si fuera necesario. Deje reposar para terminar la descongelación. Coloque el pollo envuelto en un recipiente. Después de la mitad del tiempo, quite la envoltura y gire. Cubra las áreas tibias con papel de aluminio. Termine de descongelar. Para completar la descongelación, haga correr agua fría en la cavidad hasta que las menudencias puedan quitarse.
Gallina de Cornualles	7 a 13 min. por lb.	Coloque la gallina sin envoltura en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta después de la mitad del tiempo. Haga correr agua fría en la cavidad hasta que las menudencias puedan quitarse.
Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	3 a 8 min. por lb.	Coloque la pechuga sin envoltorio sobre un recipiente con la pechuga hacia abajo. Dé vuelta después de la mitad del tiempo, gire y cubra las áreas tibias con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar durante 1-2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

# Sobre las funciones de preparación rápida.

---

## Popcorn



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

### Popcorn (palomitas de maíz)

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

- 1 Siga las instrucciones del paquete, usando **Time Cook** (Tiempo de Cocción) si el paquete tiene menos de 3.0 onzas o más de 3.5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del horno microondas.

- 2 El microondas se iniciará de inmediato.

**IMPORTANTE:** No use las funciones del sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use **TIME COOK** (Temporizador de Cocción) para adicionar tiempo.

## Reheat



### Volver a Calentar

- 1 Presione la tecla **Reheat** (Volver a Calentar).
- 2 Ingrese el código de comida. Consulte *Cooking Guide for Reheat* (Guía de Cocción para Volver a Calentar) a continuación para conocer los códigos.
- 3 El horno microondas comenzará de inmediato si la puerta está cerrada.

Puede abrir la puerta durante la cocción para controlar la comida. Cierre la puerta y presione **START** (Iniciar) para reiniciar la cocción.

**IMPORTANTE:** No use las funciones del sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use **TIME COOK** (Temporizador de Cocción) para adicionar tiempo.

### Guía de Cocción para la función REHEAT (Volver a Calentar)

Ingrese el Código	Elección de Comida	Rango de Peso
1	Pasta	4-16 oz.
2	Frutas y Verduras	4-16 oz.
3	Plato para la Cena	8-24 oz.

**Beverage**

**Beverage (bebida)**

Para usar la función **Beverage** (Bebida):

Presione la tecla **BEVERAGE** (Bebida). El microondas se configurará de forma automática para calentar una bebida de 8 onzas. El microondas se iniciará de inmediato.

**Beverage pueden quedar muy calientes. Quite el recipiente con cuidado.**

**IMPORTANTE:** No use las funciones del sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use **TIME COOK** (Temporizador de Cocción) para adicionar tiempo.

**Soften  
Melt**

**Express Cook**

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

**Start  
Pause**

**Ablandar/Derretir**  
(en algunos modelos)

Para usar la función **Soften/Melt** (Ablandar/ Derretir):

Presione la tecla **Soften/Melt** (Ablandar/ Derretir). El microondas se iniciará de inmediato.

- 1** Presione la tecla **Soften/Melt** (Ablandar/ Derretir).
- 2** Use las teclas numéricas para ingresar el código de comida de la siguiente tabla.

**3** Use la tecla numérica para ingresar el peso.

**4** Presione la tecla **Soften/Melt** (Ablandar/ Derretir) para iniciar la cocción.

**IMPORTANTE:** No use las funciones del sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use **TIME COOK** (Temporizador de Cocción) para adicionar tiempo.

Ingrese el Código	Elección de Comida	Rango de Peso
1	Manteca	4 a 16 oz.
2	Trozos de Chocolate	2 a 16 oz.
3	Malvavisco	2 a 16 oz.
4	Caramelo	2 a 16 oz.
5	Queso	2 a 32 oz.

## Potato

### Potato (Papa) (en algunos modelos)

Para usar la función de **Potato (Papa)**:

- 1 Presione la tecla **Potato (Papa)**.
- 2 Ingrese la cantidad (1 a 4 pcs. a 6-8 oz cada una).

3 El microondas se iniciará de inmediato.

**IMPORTANTE:** No use las funciones del sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use **TIME COOK (Temporizador de Cocción)** para adicionar tiempo.

## Vegetable

### Vegetable (Verdura) (en algunos modelos)

Para usar la función **Vegetable (Verdura)**:

- 1 Presione la tecla **Vegetable (Verdura)**.
- 2 Ingrese el código de la Verdura. Consulte *Cooking Guide for Vegetables (Guía de Cocción de Verduras)* a continuación para conocer los códigos.

3 El microondas se iniciará de inmediato.

**IMPORTANTE:** No use las funciones del sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use **TIME COOK (Temporizador de Cocción)** para adicionar tiempo.

### Función Cooking Guide for VEGETABLE (Guía de Cocción para VERDURAS)

Código de Verdura	Tipo de Verdura	Porciones Disponibles	Onzas por Porción
1	Fresca	4 a 16 oz.	4 onzas por porción
2	Congelada	4 a 16 oz.	4 onzas por porción
3	Enlatada	1 a 4 porciones	4 onzas por porción

## Defrost Weight

### Auto Defrost/Defrost (Autodescongelación/Descongelación)

(en algunos modelos)

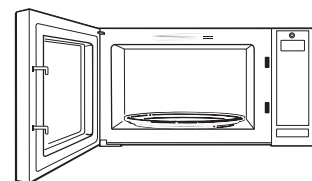
Use **Auto Defrost/Defrost (Descongelación Automática/Descongelación)** (en algunos modelos) para carnes, aves y pescados que pesen hasta 6.0 libras. Use **Time Defrost (Descongelación por Tiempo)** (en algunos modelos) para la mayoría del resto de las comidas congeladas.

**Auto Defrost (Descongelación Automática)** configure automáticamente los tiempos de descongelación y niveles de potencial para producir resultados parejos con carnes, aves y pescados.

- 1 Presione **DEFROST WEIGHT (Peso de Descongelación)** o **WT/TIME DEFROST (Descongelación por Peso/Tiempo)** una vez.
- 2 Luego presione la tecla numérica para seleccionar entre 0.1 y 6.0 Libras.
- 3 Presione **START (Iniciar)**.

**(Time Defrost (Descongelación por Tiempo)** se explica en la sección *About the time features (sobre las funciones del temporizador)*.

Hay una guía manual ubicada en el frente interior del horno.



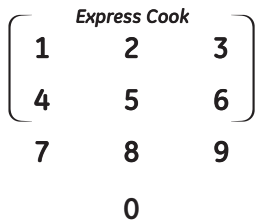
- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato del microondas.
- Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel aluminio.
- Luego de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la descongelación. Al asar durante tiempo prolongado se debería dejar reposar por unos 30 minutos.

**IMPORTANTE:** No use las funciones del sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use **TIME COOK (Temporizador de Cocción)** para adicionar tiempo.



## Clock (reloj)

Presione para ingresar la hora del día.



- 1 Presione **Clock (reloj)**.
- 2 Entre la hora del día. La hora debe ser entre 1:00 y 12:59.
- 3 Presione **Clock (reloj)**.



## Pausa

**START/PAUSE (Iniciar/Pausa)** le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni borrar la pantalla. Presione **START/PAUSE (Iniciar/Pausa)** nuevamente para reiniciar el horno.



## Control de Bloqueo

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

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado **CLEAR/OFF (Borrar/Apagar)** durante unos tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, el indicador de bloqueo se encenderá.

## Sobre las otras funciones.



### **Timer (Temporizador)**

**Esta tecla realiza las siguientes funciones:**

- Funciona como temporizador por minuto.
- Se puede usar como espacio para guardar luego de descongelar.

#### **Cómo Usar como Temporizador por Minuto**

**El Timer (Temporizador) funciona sin corriente del horno de microondas.**

- 1 Presione **TIMER (Temporizador)**.
- 2 Ingrese la cantidad de tiempo durante el cual desea que se realice la cuenta regresiva.
- 3 Presione **TIMER (Temporizador)** nuevamente para iniciar la función. Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal.

#### **Cómo Usar para Establecer un Tiempo de Espera**

- 1 Presione **AUTO DEFROST (Descongelación Automática)** y seleccione pesar la comida, o presione **TIME DEFROST (Descongelación por Tiempo)** e ingrese el tiempo de descongelación.
- 2 Presione **START (Iniciar)**.
- 3 Presione **TIMER (Temporizador)**.
- 4 Ingrese la cantidad de tiempo durante el cual desea que el horno quede en espera.
- 5 Presione **TIMER (Temporizador)** nuevamente para iniciar la función.

## Términos de su horno microondas.

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





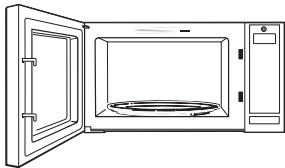
## Consejos prácticos

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

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

## Cómo limpiar el interior

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



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

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

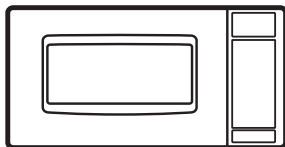
*Nunca use un limpiador comercial de horno en ninguna parte delmicroondas.*

### **Plato giratorio desmontable y el apoyo del plato giratorio**



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

## Cómo limpiar el exterior



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

### **Caja**

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

### **Panel de control y la puerta**

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

### **Superficie de la puerta**

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

### **Cable de Corriente**

Si el cable se daña, desenchufe y limpie con una tela húmeda. En espacios difíciles de limpiar, se puede usar agua con jabón, pero asegúrese de enjuagar con una tela húmeda y seque totalmente antes de enchufar el cable en el enchufe

### **Acero Inoxidable (en algunos modelos)**

*No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.*

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

## Consejos para la solución de problemas.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El horno no se pone enmarcha	Un fusible en su casa o el circuito interruptor podrían haberse aterrizado.	• Reemplace el fusible o reajuste el circuito interruptor.
	Una subida del voltaje.	• Desconecte el horno microondas, luego conéctelo otra vez.
	El enchufe no está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.	• Asegúrese de que el enchufe de 3 púas del horno está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.
	La puerta no está bien cerrada.	• Abra la puerta y ciérrela bien.
El panel de control está iluminado; sin embargo, el hornomicroondas no se pone enmarcha	La puerta no está bien cerrada.	• Abra la puerta y ciérrela bien.
	El botón <i>Start</i> (iniciar) no fue presionado después de seleccionar la cocción.	• Presione <b>Start</b> (iniciar).
	Previamente se había seleccionado otra opción en el horno y no se presionó el botón <b>CLEAR/OFF</b> (Borrar/Apagar) para cancelarla.	• Presione <b>CLEAR/OFF</b> (Borrar/Apagar).
	Se presionó <b>CLEAR/OFF</b> (Borrar/Apagar) accidentalmente.	• Reinicie el programa de cocción y presione <b>START</b> (Iniciar).
El control del horno microondas no funcionará.	El control fue bloqueado. (Cuando el panel de control esté bloqueado, el indicador de bloqueo se encenderá).	• Mantenga presionado <b>CLEAR/OFF</b> (Borrar/Apagar) por unos tres segundos para desbloquear el control.

### Cosas normales de su hornomicroondas

- Sale vapor de agua de alrededor de la puerta.
- Se refleja una luz alrededor de la caja exterior.
- A niveles de potencia que no sea el mayor la luz interior pierde brillo y cambia el sonido del ventilador.
- Ruido sordo de golpes mientras el horno está en funcionamiento.
- Pueden notarse interferencias en la TV/radio cuando el microondas está enmarcha. Esto es parecido a las interferencias causadas por otros electrodomésticos pequeños, no es indicativo de ningún problema con el microondas. Enchufe el microondas a otro circuito eléctrico, mueva la TV tan alejada del microondas como sea posible.

# Garantía de Horno Microondas GE.



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, en línea, visite [ge.com](http://ge.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.

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

<b>Por el período de:</b>	<b>GE reemplazará:</b>
<b>Un año</b> A partir de la fecha de la compra original	<b>Cualquier recambio</b> del horno microondas que falle debido a un defecto en sus materiales o en su fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE proporcionará, sin costo adicional, mano de obra y servicio relacionado para reemplazar las partes defectuosas.

**En relación a la garantía limitada que figura más arriba:** Para evitar cualquier costo de traslado, deberá llevar su horno de microondas a un Servicio al Cliente de General Electric® y retirar el mismo luego de recibir el servicio. También contamos con servicio a domicilio, pero deberá pagar los costos de traslado del técnico del servicio hasta su hogar.

<b>Lo que GE no cubrirá:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Viajes de reparación a su hogar para enseñarle cómo usar el producto.</li> <li>■ Instalación o entrega inapropiada, o mantenimiento impropio.</li> <li>■ Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.</li> <li>■ Fallos del producto si hay abuso, mal uso (por ejemplo, chispas dentro de horno microondas del estante metálico/papel de aluminio), o uso para otros propósitos que los propuestos, o si se usa con fines comerciales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de los diferenciales.</li> <li>■ Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.</li> <li>■ Daño incidental o consecuencial a su propiedad causado por posibles defectos con el aparato.</li> <li>■ Causar daños después de la entrega.</li> </ul>

**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 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 costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a una centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, y puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Para conocer los derechos legales de su estado, consulte con su oficina local de asuntos del consumidor o al procurador general de su estado.

**Garantizador: General Electric Company. Louisville, KY 40225**

## Ayuda al cliente.

---



### *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 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**

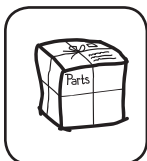
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal,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