



Microwave Oven

Safety Instructions.....2-8

Operating Instructions

Convenience Features.....19-22

Microwave Terms24

Oven Features11-13

Other Features.....23

Power Levels.....13

Time Features.....16-18

Care and Cleaning25

Troubleshooting Tips26

Things that are Normal.....26

Consumer Support

Consumer Support.....Back Cover

Warranty27

Owner's Manual

PEM31

Español

For a Spanish version of this manual, visit our Website at GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

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!

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

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (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.
- GE does not support any servicing of this microwave oven, except as described by the Consumer Support sections of this manual. Do not attempt to service the microwave oven yourself. If service is desired, this appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

GEAppliances.com

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.

Al usar artefactos 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 POSIBLE EXPOSICIÓN 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 9.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta 3" o más atrás del extremo de la base, a fin de evitar caídas accidentales del electrodoméstico durante un uso normal.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso naval.
- No monte el electrodoméstico sobre un lavabo.
- No monte el microondas o cerca de ninguna porción de una calefacción o cocina de la aplicación.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable se sostenga sobre el extremo de la mesada.
- 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 incendiara 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.
- GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en las secciones de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para realizar cualquier control, reparación o ajuste.
- Sólo personal cualificado debe reparar este aparato. Póngase en contacto con el centro de mantenimiento autorizado más cercano en caso de necesitar revisión, reparación o ajuste.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

ARCING

If you see arcing, press the **Cancel/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 foodborne illness.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

GEAppliances.com

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

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

Arco eléctrico es lo que, en la terminología de las microondas, describe las chispas en el horno.

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (los extremos doblados 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 tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.
- 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.
- Las comidas cocinadas en líquidos (como la pasta) pueden tener cierta tendencia a hervir más rápidamente que los alimentos que contengan menos humedad. Si esto ocurre, revise la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas donde encontrará instrucciones en cuanto a la limpieza del interior del microondas.
- 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. Remueva 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, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.
Para reducir el riesgo de lesiones personales:
 - No sobrecaliente los líquidos.
 - Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.
 - No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.
 - Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto 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 papas. 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

▲ WARNING!

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 foam 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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

GEAppliances.com

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

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

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 237 ml (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 30-45 segundos. 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 con microondas, asegúrese de que sea apto para ser usado en 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 el microondas para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- 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.

- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas de cocina para manejar los utensilios.
- Al utilizar con el microondas bolsas de cocinar "que puedan hervir", así como cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberán cortarse, perforarse o proveer cualquier tipo de ventilación según 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. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales 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 periodos 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

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 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.

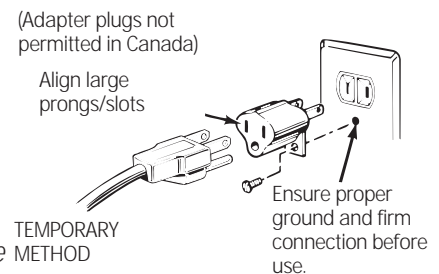
CAUTION: *Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal, and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring.*

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.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

GEAppliances.com

INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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

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

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

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas,

es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

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

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente 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.

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.

ADAPTADORES DE ENCHUFE

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con poca frecuencia.

Debido a los posibles riesgos sobre la seguridad bajo ciertas condiciones, **recomendamos enfáticamente no usar adaptadores de enchufe**. Sin embargo, si aún elije usar un adaptador, cuando los códigos locales lo permitan, se podrá realizar una **CONEXIÓN TEMPORARIA** a un tomacorriente de pared de 2 enchufes adecuadamente conectado a tierra, utilizando un adaptador que figure en la lista de UL que se encuentre disponible en la mayoría de los locales de repuestos.

La ranura más larga del adaptador deberá estar alineada con la ranura más larga en el tomacorriente de pared, a fin de brindar la polaridad adecuada en la conexión del cable de corriente.

PRECAUCIÓN: Conectar la terminal del adaptador con conexión a tierra al tornillo de la cubierta del tomacorriente no conecta el electrodoméstico a tierra, a menos que el tornillo de la cubierta sea de metal, y no esté aislado, y que el tomacorriente esté conectado a tierra a través del cableado del hogar.

Contrate a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.

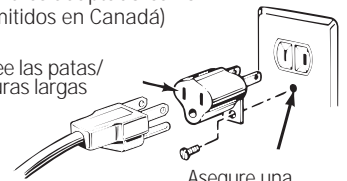
Cuando desconecte el cable de corriente del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. En caso de no hacer esto, es muy probable que la terminal del adaptador con conexión a tierra se rompa con el uso repetido. Si esto sucede, **NO USE** el electrodoméstico hasta que se haya establecido una conexión a tierra adecuada nuevamente.

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con frecuencia.

No use un adaptador de enchufe en estas situaciones, ya que una desconexión frecuente del cable de corriente representa un esfuerzo excesivo sobre el adaptador y conduce finalmente a una falla de la terminal del adaptador con conexión a tierra. Deberá solicitar a un electricista calificado el reemplazo del tomacorriente de 2 cables por uno de 3 cables (con conexión a tierra), antes de usar el electrodoméstico.

(Enchufes adaptadores no permitidos en Canadá)

Alinee las patas/
ranuras largas



MÉTODO
TEMPORARIO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

▲ *¡ADVERTENCIA!*

PROLONGADORES

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir riesgos de enredo o tropiezos con un cable más largo.

Se podrán usar prolongadores siempre que se tenga el debido cuidado.

Si se usa un prolongador—

1. La graduación eléctrica del prolongador debería ser por lo menos tan amplia como la graduación eléctrica del electrodoméstico;
2. El prolongador deberá contar con 3 cables con conexión a tierra y estar enchufado a un tomacorriente con 3 ranuras;
3. El prolongador no se deberá colocar a lo largo de la mesada o mesa, de modo que pueda ser empujado por niños o que se pueda tropezar con éste de forma no intencional.

Si usa un prolongador, la luz interna podrá parpadear y el sonido del calefactor podrá variar cuando el horno microondas esté encendido. Los tiempos de cocción podrán ser más largos también.

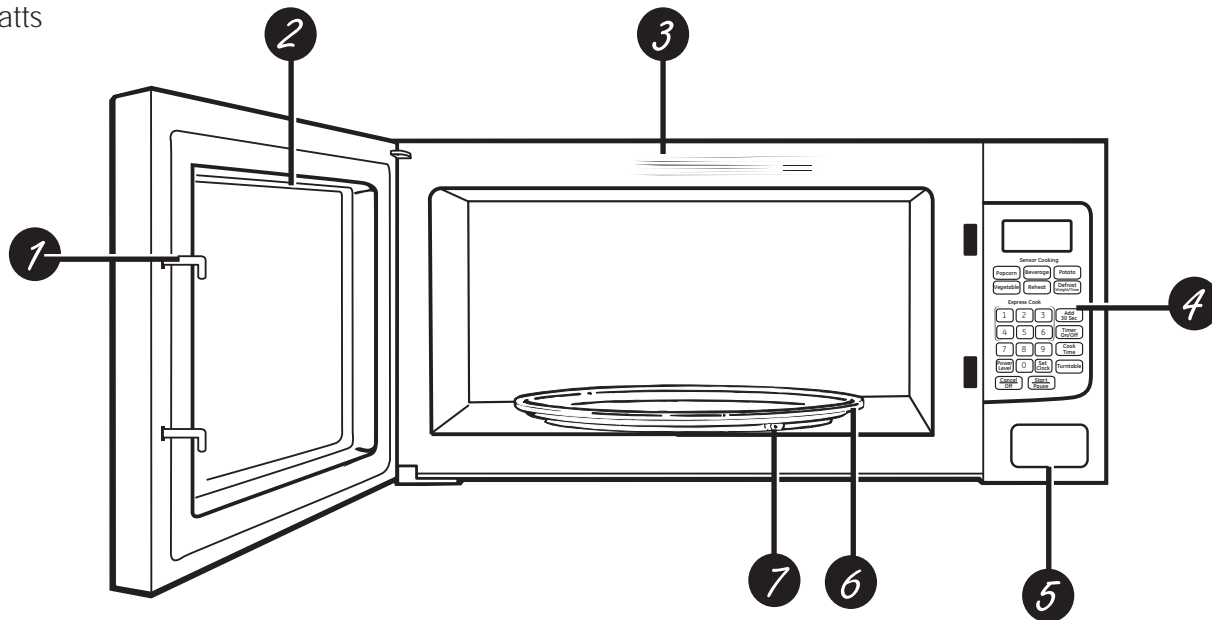
FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

About the features of your microwave oven.

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

800 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 is located on the front of the microwave oven. Oven vent(s) and oven light is located on the inside walls of the microwave oven.

Optional Accessories

Available at extra cost from your GE supplier.

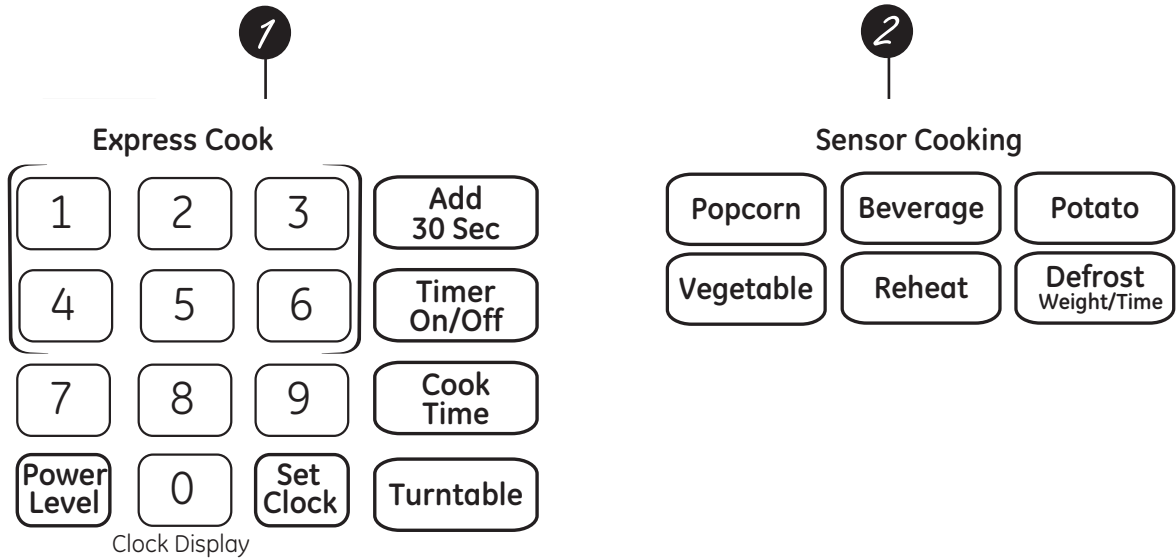
JXA019K Hanging Kit allows this oven to be mounted under a cabinet.

Built-in Kits:

<i>Model</i>	<i>Kit</i>
PEM31DFBB	JX827DFBB/JX830DFBB
PEM31DFWW	JX827DFWW/JX830DFWW
PEM31SFSS	JX827SFSS/JX830SFSS
PEM31RFSS	JX827SFSS/JX830SFSS

About the features of your microwave oven.

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

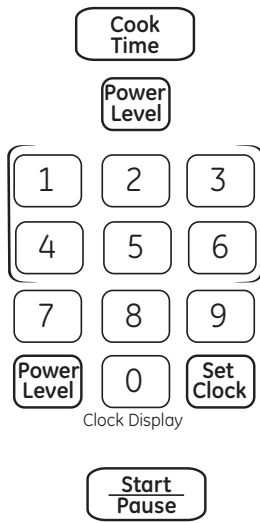


Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

1 Time Features	
Press	Enter
Cook Time	Amount of cooking time
Defrost Weight/Time Press twice	Amount of defrosting time
Express Cook Press number pads (1-6)	Starts Immediately!
Add 30 Sec	Starts Immediately!
Power Level	Power level 1 to 10

2 Convenience Features		
Press	Enter	Options
Popcorn	Starts immediately!	more/less time
Beverage	Starts immediately!	
Reheat	Food 1-8	more/less time
Potato	Starts Immediately!	more/less time
Vegetables	Food 1-3	more/less time
Defrost Weight/Time Press once	Enter food weight	



Changing the Power Level

The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for *Cook Time*, *Time Defrost*, *Add 30 Sec* or *Express Cook*. The power level may also be changed during the time countdown.

1. Press *Cook Time*.
2. Enter cooking or defrosting time
3. Press *Power Level*.
4. Select desired power level *1-10*.
3. Press *Start/Pause*.

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.

Power Level 10 will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

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

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

Here are some examples of uses for various power levels:

Power Level 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

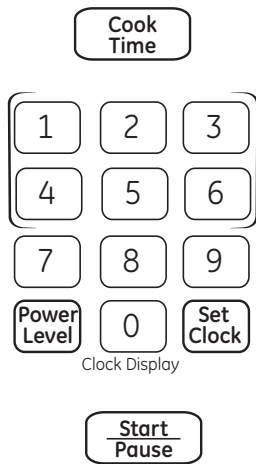
Power Level 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Power Level 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Power Level 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Power Level 1: Keeping food warm; softening butter.

About the time features.



Cook Time I

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

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

1. Press **Cook Time**.
2. Enter cooking time.
3. Change power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1–10.)
4. Press **Start/Pause**.

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

Cook Time II

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

1. Press **Cook Time**.
2. Enter the first cook time.
3. Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1–10.)
4. Press **Cook Time** again.
5. Enter the second cook time.
6. Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1–10.)
7. Press **Start/Pause**.

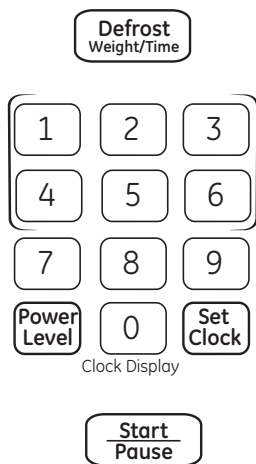
At the end of Cook Time I, Cook Time II counts down.

Cooking Guide for Cook Time

NOTE: Use power level 10 (High) unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus (fresh spears)	1 lb.	5 to 8 min., Med-High (7) 4 to 7 min.	In 1 ¹ / ₂ -qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water. Rotate dish after half of time. In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package		
Beans (fresh green)	1 lb. cut in half	10 to 14 min.	In 1 ¹ / ₂ -qt. casserole, place 1/2 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water. In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen green)	10-oz. package	4 to 8 min.	
(frozen lima)	10-oz. package	4 to 8 min.	
Beets (fresh, whole)	1 bunch	16 to 21 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli (fresh cut)	1 bunch (1 ¹ / ₄ to 1 ¹ / ₂ lbs.)	5 to 9 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 2-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water. Rotate dish after half of time. In 1-qt. casserole. In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
(fresh spears)	1 bunch (1 ¹ / ₄ to 1 ¹ / ₂ lbs.)	7 to 10 min.	
(frozen, chopped)	10-oz. package	4 to 7 min.	
(frozen spears)	10-oz. package	4 to 7 min.	
Cabbage (fresh)	1 medium head (about 2 lbs.) (wedges)	6 to 9 min.	In 1 ¹ / ₂ - or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)		5 to 9 min.	
Carrots (fresh, sliced)	1 lb.	4 to 8 min.	In 1 ¹ / ₂ -qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen)	10-oz. package	3 to 7 min.	
Cauliflower (flowerets)	1 medium head	7 to 10 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(fresh, whole)	1 medium head	7 to 14 min.	
(frozen)	10-oz. package	3 to 7 min.	
Corn (frozen kernel)	10-oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob (fresh)	1 to 5 ears	2-1/4 to 4 min. per ear	In 2-qt. oblong glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time. Place in 2-qt. oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 6 ears	3 to 6 min. 2 to 3 min. per ear	
Mixed vegetables (frozen)	10-oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas (fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	7 to 9 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen)	10-oz. package	2 to 6 min.	
Potatoes (fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each)	9 to 11 min.	Peel and cut into 1 inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time. Pierce with cooking fork. Place in the oven, 1 inch apart, in circular arrangement. Let stand 5 minutes.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	2 to 4 min.	
Spinach (fresh)	10 to 16 oz.	3 to 6 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach. In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	3 to 6 min.	
Squash (fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	3 to 5 min.	In 1 ¹ / ₂ -qt. casserole, place 1/4 cup water. Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. oblong glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.
(winter, acorn or butternut)	1 to 2 squash (about 1 lb. each)	5 to 9 min.	

About the time features.



Time Defrost allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times. (Weight Defrost is explained in the Auto Feature section.)

1. Press **Defrost Weight/Time** twice.
2. Enter defrosting time.
3. Press **Start/Pause**.
4. Turn food over when the oven signal.
5. Press **Start/Pause**.

When the oven signals, 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.

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

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

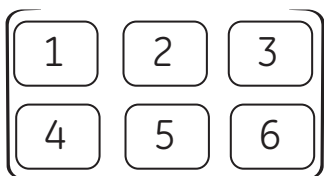
Defrosting Tips

- 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.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use Defrost Weight. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes. counts down.

Defrosting Guide

Food	Time	Comments
Breads, Cakes Bread, buns or rolls (1 piece) Sweet rolls (approx. 12 oz.)	1/4 min. 2 to 4 min.	Rearrange after half of time.
Fish and Seafood Fillets, frozen (1 lb.) Shellfish, small pieces (1 lb.)	6 to 9 min. 3 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after first half of time.
Fruit Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)	1 to 5 min.	
Meat Bacon (1 lb.) Franks (1 lb.) Ground meat (1 lb.) Roast: beef, lamb, veal, pork Steaks, chops and cutlets	2 to 5 min. 2 to 5 min. 4 to 6 min. 9 to 12 min. per lb. 4 to 8 min. per lb.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting. Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting. Turn meat over after first half of time. Use power level Warm (1). Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry Chicken, broiler-fryer, cut up (2 ¹ / ₂ to 3 lbs.) Chicken, whole (2 ¹ / ₂ to 3 lbs.) Cornish hen Turkey breast (4 to 6 lbs.)	14 to 19 min. 20 to 24 min. 7 to 12 min. per lb. 3 to 8 min. per lb.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting. Place wrapped chicken in dish. After first half of time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cool water in cavity until giblets can be removed. Place unwrapped hen in oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in cavity until giblets can be removed. Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

About the time features.

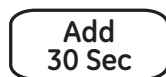


Express Cook

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

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

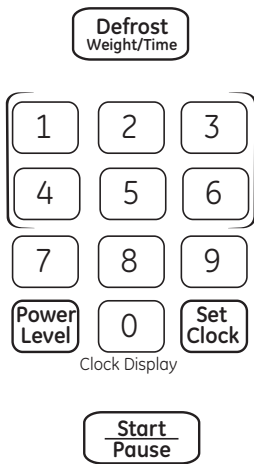
The power level can be changed as time is counting down. Press **POWER LEVEL** and enter 1–10.



Add 30 Sec

You can use this feature two ways:

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



Weight Defrost

Weight defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to six pounds.

1. Press **Defrost Weight/Time** once.
2. Using the conversion guide, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).
3. Press **Start/Pause**.

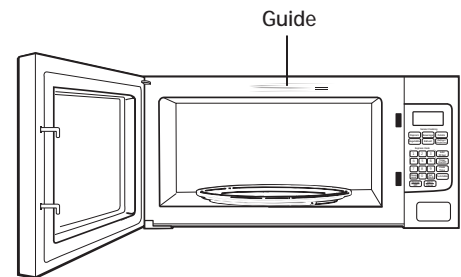
(Time Defrost is explained in the Time Features section.)

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.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.	
Ounces	Pounds
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9



About the sensor features.



Covered



Vented



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

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

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. Be sure to let the oven cool down for 5-10 minutes before starting the next sensor cook.

If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time.

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

Popcorn

1

(less time)

9

(more time)

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

To use the Popcorn feature:

1. Follow package instructions, using **Cook Time** 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. Press **POPCORN**. The oven starts immediately. Your popcorn bag may get stuck and stop rotating, but this will not effect to the cooking performance. Do not open the door even if the bag is not rotating.

If you open the door while **"Pop"** is displayed, **"Err"** will appear. Close the door, press **CancelOff** and begin again.

If food is undercooked after the countdown use **Cook Time** for additional cooking time.

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

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overcooks consistently, you can add or subtract 10% to the automatic popping time.

To add time:

After pressing **POPCORN**, press **9** immediately after the oven starts for an extra 10% of the automatic popping time.

To subtract time:

After pressing **POPCORN**, press **1** immediately after the oven starts for 10% less of the automatic popping time.

Beverage

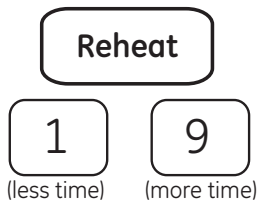
NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

To use the Beverage feature:

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

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

If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time.



How to Change the Automatic Settings

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

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

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

To use the Reheat feature:

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

1. Place covered food in the oven. Press **Reheat**.
2. Using the conversion guide below, enter food code. For example, press pad **1** for Pizza.
3. Press **Start/Pause**. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

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

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

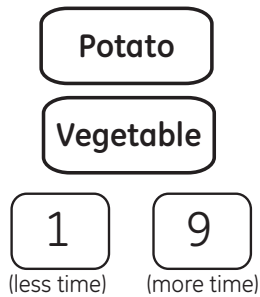
It is best to use Cook Time for these foods:

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

Conversion Guide

Food Code Entry	Food	Available Servings	Ounces per serving
1	Pizza	1-4 Slices	2 ounces
2	Plate	1	
3	Soup	1-4	4 ounces
4	Pasta	1-4	4 ounces
5	Beef	1-4	4 ounces
6	Poultry	1-4	4 ounces
7	Pork	1-4	4 ounces
8	Fish	1-4	4 ounces

About the sensor features.



How to Change the Automatic Settings

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

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

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Vegetables and Potato

To use the *Vegetable* or *Potato* features:

1. Place covered food in the oven. Press **Vegetable**.
2. Using the Conversion Guide below, enter food code. For example, press pad **1** for Fresh.
3. Press **Start/Pause**. The oven signals when the steam is sensed and the time remaining begins counting down. Turn or stir the food if necessary.
3. For the potatoes, pierce skin with fork. Place potatoes on the turntable, press the **Potato**. The oven starts immediately.

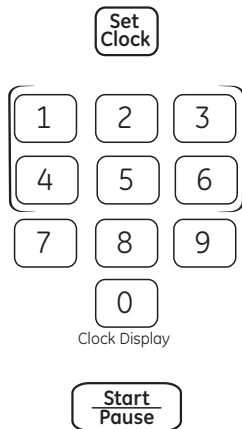
Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press Start/Pause immediately.

If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time.

Food Code Entry	Food Type	Amount	Comment
1	Fresh Vegetables	4-16 Ounces	Add 1/4 cup water per serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
2	Frozen Vegetables	4-16 Ounces	Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.
3	Canned Vegetables	4-16 Ounces	Cover with lid or vented plastic wrap.

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display "End" and beep once a minute until you either open the oven door or press **Cancel/Off**.



Set Clock

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

1. Press **Set Clock**.
2. Enter time of day.
3. Press **Start** or **Set Clock**.



Start/Pause

In addition to starting many functions, Start/Pause allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display. Press **Start/Pause** again to restart the oven.



Child Lock-Out

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

To lock or unlock the controls, press and hold **Cancel/Off** for about three seconds. When the control panel is locked, **LOCKED** will appear in the display.



Turntable

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Press **TURNTABLE** to turn the turntable on or off.

Sometimes the turntable can become too hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.



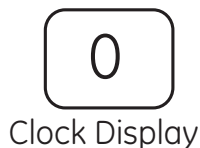
Timer On/Off

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

1. Press **TIMER ON/OFF**.
2. Enter time you want to count down.
3. Press **TIMER ON/OFF** to start.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press **TIMER ON/OFF**.

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



Display On/Off

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

Microwave terms.

Arcing

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

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).

- Metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.
 - Recycled paper towels containing small metal pieces.
-

Covering

Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time.

Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.

Shielding

In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.

Standing Time

When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set.

Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.

Venting

After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.



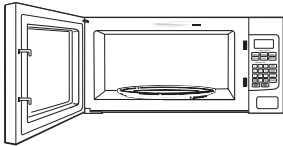
Helpful Hints

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.

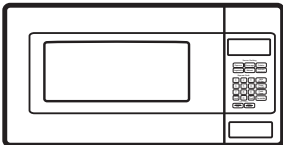
Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.

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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
OVEN WILL NOT COME ON	<ul style="list-style-type: none">• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace fuse or reset circuit breaker.• Unplug your microwave oven, then plug it back in.• Make sure 3-prong plug on oven is fully inserted into wall receptacle.
CONTROL PANEL LIGHTED, YET OVEN WILL NOT START	<ul style="list-style-type: none">• Door not securely closed.• Start/Pause must be pressed after entering cooking selection.• Another selection entered already in oven and Cancel/Off not pressed to cancel it.• Make sure you have entered cooking time after pressing Cook Time.• Cancel/Off was pressed accidentally. Reset cooking program and press Start/Pause.• Make sure you entered food weight after pressing Defrost Weight.• Oven was paused accidentally. Press Start/Pause to restart the cooking program.
"Err" APPEARS ON DISPLAY	<ul style="list-style-type: none">• During a Sensor Cooking program, the door was opened or Start/Pause was pressed before steam could be detected. SENSOR ERROR will scroll until Cancel/Off is pressed.• Steam was not detected in maximum time. Use Cook Time to heat for more time.
"LOCKED" APPEARS ON DISPLAY	<ul style="list-style-type: none">• The control panel has been locked. (When the control panel is locked, an "L" will be displayed.) Press and hold Cancel/Off for about 3 seconds to unlock the control panel.
FOOD AMOUNT TOO LARGE FOR SENSOR REHEAT	<ul style="list-style-type: none">• Sensor Reheat is for single servings of recommended foods. Use Cook Time for large amounts of food.

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.

GEAppliances.com



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician during normal working hours. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at 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:

One Year

From the date of the original purchase

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

What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connecting facilities.
- 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.
- Replacement of the cooktop light bulbs.
- 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

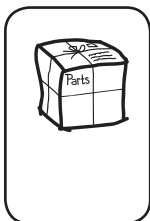
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



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).



Parts and Accessories

GEApplianceparts.com

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

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user.

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



Contact Us

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



Horno Microondas

Instrucciones de Seguridad 2-8

Instrucciones de Funcionamiento

Funciones convenientes 19-22

Términos del Microondas 24

Funciones del Horno 11-13

Otras Funciones 23

Niveles de Potencia 13

Funciones del Temporizador 16-18

Cuidado y Limpieza 25

Consejos para Solucionar

Problemas 26

Cosas que son Normales 26

Soporte al Cliente

Soporte al Cliente Contratapa

Garantía 27

Manual del Propietario

PEM31

Anote aquí los números de modelo y de serie:

Modelo número _____

Número de serie _____

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.

Al usar artefactos 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 POSIBLE EXPOSICIÓN 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 9.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta 3" o más atrás del extremo de la base, a fin de evitar caídas accidentales del electrodoméstico durante un uso normal.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso naval.
- No monte el electrodoméstico sobre un lavabo.
- No monte el microondas o cerca de ninguna porción de una calefacción o cocina de la aplicación.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable se sostenga sobre el extremo de la mesada.
- 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 incendiara 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.
- GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en las secciones de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para realizar cualquier control, reparación o ajuste.
- Sólo personal cualificado debe reparar este aparato. Póngase en contacto con el centro de mantenimiento autorizado más cercano en caso de necesitar revisión, reparación o ajuste.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

GEAppliances.com

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

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

Arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno.

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (los extremos doblados 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 tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.
- 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.
- Las comidas cocinadas en líquidos (como la pasta) pueden tener cierta tendencia a hervir más rápidamente que los alimentos que contengan menos humedad. Si esto ocurre, revise la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas donde encontrará instrucciones en cuanto a la limpieza del interior del microondas.
- 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. Remueva 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, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.
Para reducir el riesgo de lesiones personales:
 - No sobrecaliente los líquidos.
 - Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.
 - No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.
 - Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto 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 papas. 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

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 237 ml (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 30-45 segundos. 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 con microondas, asegúrese de que sea apto para ser usado en 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 el microondas para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- 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.

- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas de cocina para manejar los utensilios.
- Al utilizar con el microondas bolsas de cocinar "que puedan hervir", así como cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberán cortarse, perforarse o proveer cualquier tipo de ventilación según 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. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales 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 periodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

Siga estas normas:

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

GEAppliances.com

INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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

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

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

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas,

es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

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

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente 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.

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.

ADAPTADORES DE ENCHUFE

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con poca frecuencia.

Debido a los posibles riesgos sobre la seguridad bajo ciertas condiciones, **recomendamos enfáticamente no usar adaptadores de enchufe**. Sin embargo, si aún elije usar un adaptador, cuando los códigos locales lo permitan, se podrá realizar una **CONEXIÓN TEMPORARIA** a un tomacorriente de pared de 2 enchufes adecuadamente conectado a tierra, utilizando un adaptador que figure en la lista de UL que se encuentre disponible en la mayoría de los locales de repuestos.

La ranura más larga del adaptador deberá estar alineada con la ranura más larga en el tomacorriente de pared, a fin de brindar la polaridad adecuada en la conexión del cable de corriente.

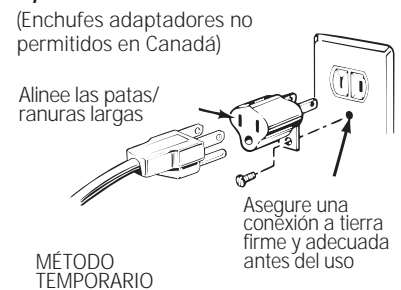
PRECAUCIÓN: Conectar la terminal del adaptador con conexión a tierra al tornillo de la cubierta del tomacorriente no conecta el electrodoméstico a tierra, a menos que el tornillo de la cubierta sea de metal, y no esté aislado, y que el tomacorriente esté conectado a tierra a través del cableado del hogar.

Contrate a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.

Cuando desconecte el cable de corriente del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. En caso de no hacer esto, es muy probable que la terminal del adaptador con conexión a tierra se rompa con el uso repetido. Si esto sucede, **NO USE** el electrodoméstico hasta que se haya establecido una conexión a tierra adecuada nuevamente.

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con frecuencia.

No use un adaptador de enchufe en estas situaciones, ya que una desconexión frecuente del cable de corriente representa un esfuerzo excesivo sobre el adaptador y conduce finalmente a una falla de la terminal del adaptador con conexión a tierra. Deberá solicitar a un electricista calificado el reemplazo del tomacorriente de 2 cables por uno de 3 cables (con conexión a tierra), antes de usar el electrodoméstico.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

PROLONGADORES

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir riesgos de enredo o tropezos con un cable más largo.

Se podrán usar prolongadores siempre que se tenga el debido cuidado.

Si se usa un prolongador—

1. La graduación eléctrica del prolongador debería ser por lo menos tan amplia como la graduación eléctrica del electrodoméstico;
2. El prolongador deberá contar con 3 cables con conexión a tierra y estar enchufado a un tomacorriente con 3 ranuras;
3. El prolongador no se deberá colocar a lo largo de la mesada o mesa, de modo que pueda ser empujado por niños o que se pueda tropezar con éste de forma no intencional.

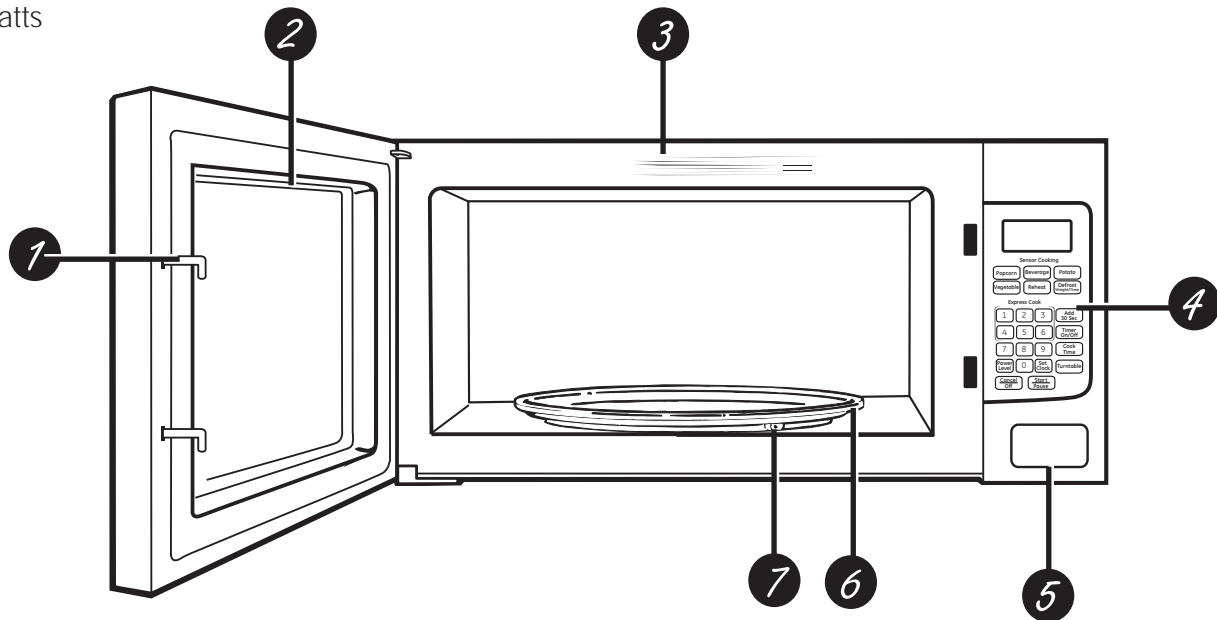
Si usa un prolongador, la luz interna podrá parpadear y el sonido del calefactor podrá variar cuando el horno microondas esté encendido. Los tiempos de cocción podrán ser más largos también.

FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

800 Watts



Funciones del Horno

- 1** *Pestillos de la Puerta.*
- 2** *Ventana con Protector Metálico.* La pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.
- 3** *Guía de Acciones Convenientes.*
- 4** *Pantalla del Panel de Control Táctil.*
- 5** *Liberar Pestillos.* Presione liberar pestillos para abrir la puerta.
- 6** *Plato Giratorio Extraíble.* El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para la limpieza.
- 7** *Soporte Extraíble del Plato Giratorio.* El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.

NOTA: La placa de calificación, la ventilación(es) del horno y la luz del horno están ubicadas en las paredes interiores del horno microondas.

Accesorios Opcionales

Disponible con costo adicional a través de su proveedor de GE. .

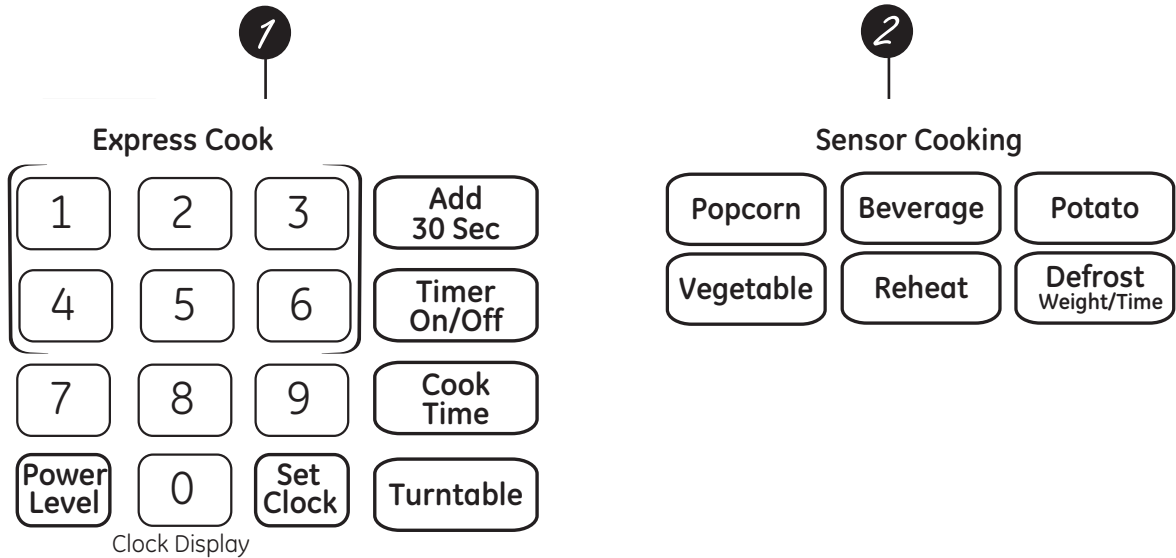
El *Kit para Colgar JXA019K* permite que este horno pueda ser montado debajo de un gabinete.

Kits Empotrables:

<i>Model</i>	<i>Kit</i>
PEM31DFBB	JX827DFBB/JX830DFBB
PEM31DFWW	JX827DFWW/JX830DFWW
PEM31SFSS	JX827SFSS/JX830SFSS
PEM31RFSS	JX827SFSS/JX830SFSS

Acerca de las funciones de su horno microondas.

Puede usar el horno microondas por tiempo o con funciones convenientes. No todos los modelos cuentan con todas las funciones.

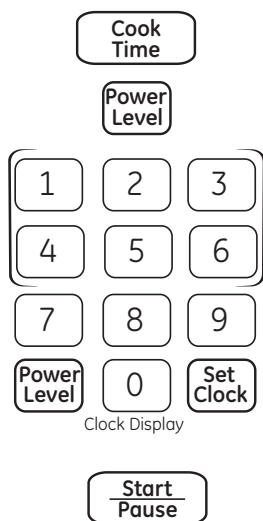


Controles de Cocción

Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.

1 Funciones del Temporizador Funciones del Temporizador	
<i>Presione</i>	<i>Enter (Ingresar)</i>
Tiempo de Cocción	Cantidad de tiempo de cocción
Descongelar por Peso/ Tiempo Presione dos veces	Cantidad de tiempo de descongelación
Cocción Express Presione las teclas numéricas (1 a 6).	¡Comienza de inmediato!
Agregar 30 segundos	¡Comienza de inmediato!
Nivel de Potencia	Nivel de potencia de 1 a 10

2 Funciones Convenientes		
<i>Tiempo de Cocción</i>	<i>Enter</i>	<i>Opciones</i>
Palomitas de Maíz	¡Comienza de inmediato!	Más/ menos tiempo
Bebida	¡Comienza de inmediato!	
Recalentar	Food 1-8	more/less time
Papa	¡Comienza de inmediato!	more/less time
Verduras	1 a 3 comidas	more/less time
Descongelar por Peso/ Tiempo Presione una vez	Ingrese el peso de la comida	



Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia se podrá ingresar o modificar de forma inmediata luego de ingresar el tiempo para *Cook Time (Tiempo de Cocción)*, *Time Defrost (Descongelar por Tiempo)*, *Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)* o *Express Cook (Cocción Express)*. El nivel de potencia también se puede modificar durante la cocción.

1. Presione **Cook Time (Tiempo de Cocción)** e ingrese el tiempo de cocción.
2. Ingrese el tiempo de cocción o descongelación.
3. Presione **Power Level (Nivel de Potencia)**.
4. Seleccione el nivel de potencia de 1 a 10.
3. Presione **Start/ Pause (Inicio/ Pausa)**.

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El **Nivel de Potencia 7** es energía de microondas el 70% del tiempo. El **Nivel de Potencia 3** es energía el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en HI (Alto), lo cual le brinda el 100% de potencia.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida.

Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope.

Los períodos de descanso (cuando los ciclos de energía de microondas finalizan) brindan tiempo para que la comida "equipare" o transfiera calor al interior de la comida. Un ejemplo de esto se muestra con el **nivel de potencia 3** - el ciclo de descongelamiento. Si la energía del microondas no finalizó el ciclo, la parte externa de la comida se cocinará antes de que el interior esté descongelado.

Estos son algunos ejemplos de usos de diferentes niveles de potencia:

Nivel de Energía 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

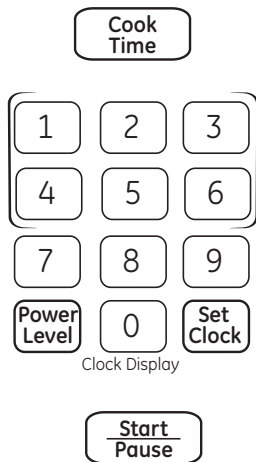
Nivel de Energía 7: Cocción suave de carne y ave; cazuelas para hornear y recalentar.

Nivel de Energía 5: Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Nivel de Energía 3: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Nivel de Energía 1: Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

Acerca de las funciones del temporizador.



Cook Time I (Cocción con Temporizador I)

Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) se configura de forma automática, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

1. Presione **Cook Time (Cocción con Temporizador)**.
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Nivel de Potencia**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

Puede abrir la puerta durante **Cook Time (Cocción con Temporizador)** para controlar la comida. Cierre la puerta y presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)** para reanudar la cocción.

Cook Time II (Cocción con Temporizador II)

Le permite cambiar los niveles de energía de forma automática durante la cocción. Así es como funciona:

1. Presione **Cook Time (Cocción con Temporizador)**.
2. Ingrese el primer tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione Nivel de Potencia. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione nuevamente Time Cook (Cocción con Temporizador).
5. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
6. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Nivel de Potencia** Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
7. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

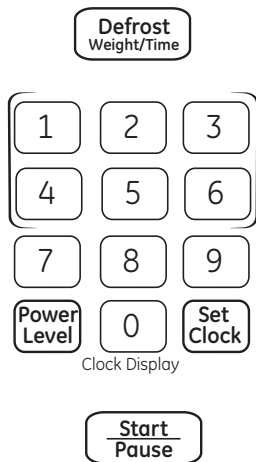
Al finalizar Time Cook I, Time Cook II (Tiempo de Cocción I, Tiempo de Cocción II) se realiza la cuenta regresiva.

Guía de Cocción para la Cocción por Tiempo

NOTA: Use el nivel de potencia 10 (Alto) a menos que se indique lo contrario.

Verdura	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos (tallos frescos)	1 libra	5 a 8 min., Med-High (7)	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 1¼, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(tallos frescos)	paquete de 10 onzas	4 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro.
Frijoles (verdes frescas) (verdes congeladas) (lima congelada)	1 libra cortada en mitades paquete de 10 onzas paquete de 10 onzas	10 a 14 min. 4 a 8 min. 4 a 8 min.	En una cazuela de 1¼ litro, coloque 1/2 taza de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque ¼ de taza de agua.
Remolachas (frescas, enteras)	1 racimo	16 a 21 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
Brócoli (cortado fresco) (tallos frescos)	1 racimo (1¼ a 1¼ libras) 1 racimo (1¼ a 1¼ libras)	5 a 9 min. 7 a 10 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(congelado, cortado) (tallos frescos)	paquete de 10 onzas paquete de 10 onzas	4 a 7 min. 4 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro. En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Repollo (fresco) (rodajas)	Media cabeza (aprox. 2 libras)	6 a 9 min. 5 to 9 min.	En una cazuela de 1¼ o 2 litros, coloque ¼ de taza de agua. En una cazuela de 2 o 3 litros, coloque ¼ de taza de agua.
Zanahorias (frescas, en rodajas) (congeladas)	1 libra paquete de 10 onzas	4 a 8 min. 3 a 7 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Coliflor (cabezas) (frescas, enteras) (congeladas)	Media cabeza Media cabeza paquete de 10 onzas	7 a 10 min. 7 a 14 min. 3 a 7 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Maíz (granos congelados)	paquete de 10 onzas	2 a 6 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Elote (fresco)	1 a 5 elotes	2-1/4 a 4 min. por elote	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque maíz. Si el maíz tiene cáscara, no use agua; si el maíz ya fue pelado, agregue una taza de ¼ de agua. Reordene luego de la mitad del tiempo.
(congelados)	1 elote 2 a 6 elotes	3 a 6 min. 2 a 3 min. por elote	Coloque un plato de vidrio rectangular de 2 litros. Cubra con un envoltorio plástico ventilado. Reordene luego de la mitad del tiempo.
Mezcla de verduras (congelados)	paquete de 10 onzas	2 a 6 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Habas (frescas, sin cáscara) (congelados)	2 libras sin pelar paquete de 10 onzas	7 a 9 min. 2 a 6 min.	En una cazuela de 1 litros, coloque 1/4 taza de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Papas (frescas, en cubos, blancas)	4 papas (6-8 onzas cada uno)	9 a 11 min.	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. Mezcle luego de la mitad del tiempo.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6-8 onzas cada uno)	2 a 4 min.	Perfore con un tenedor de cocina. Coloque en el horno, a 1 pulgada de distancia, en orden circular. Deje reposar por 5 minutos.
Espinaca (fresca) (congelada, cortada o en hojas)	10 a 16 onzas 10-oz. package	3 a 6 min. 3 a 6 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque la espinaca lavada. En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Zapallo (fresco, calabaza y amarillo) (de invierno, bellota o calabacita)	1 libra en rodajas 1 a 2 zapallos (aprox. 1 libra cada uno)	3 a 5 min. 5 a 9 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua. Corte a la mitad y retire las membranas fibrosas. En un plato para hornear de vidrio rectangular de 2 litros, coloque el zapallo con el corte hacia abajo. Luego de 4 minutos, dé vuelta con el corte hacia arriba.

Acerca de las funciones del temporizador.



Time Defrost (Descongelación por Tiempo) le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación. (Weight Defrost (Descongelación por Peso) se explica en la sección Auto Feature (Función Automática)).

1. Presione **Defrost Weight/Time (Peso/Tiempo de Descongelación)** dos veces.
2. Ingrese el tiempo de descongelación.
3. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.
4. Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida.
5. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida y separe o reordene los trozos para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. Power level 7 (Nivel de potencia 7) reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; power level 10 (nivel de potencia 10) reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Sin embargo, será necesario prestar mayor atención a la comida que lo usual.

Es posible que se escuchen ruidos de golpes secos durante la descongelación. Esto es normal cuando el horno no está funcionando

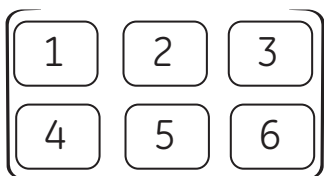
en el nivel de potencia High (Alto).

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 se deberán descubrir 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.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use Weight Defrost (Descongelación por Peso). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- 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.
- 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		
Comida	Tiempo	Comentarios
Panes, Tortas		
Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo)	1/4 de min.	
Pastelitos (12 oz. aprox.)	2 a 4 min.	Reordene luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos		
Lomos, congelados (1 lb.)	6 a 9 min.	
Mariscos, trozos pequeños (1 lb.)	3 a 7 min.	Coloque el bloque en la cacerola. Dé vuelta y separe luego de la primera mitad de tiempo.
Fruta		
Bolsa de plástico—1 o 2 (paquete de 10-oz.)	1 a 5 min.	
Carne		
Tocino (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfurt se puedan separar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación.
Carne picada (1 lb.)	4 a 6 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
Asar: bife, cordero, ternera, cerdo	9 a 12 min. por lb.	Use el nivel de potencia Warm (Caliente) (1).
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	4 a 8 min. por lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes 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.
Ave		
Pollo, hervir-freír - cortaar (2½ a 3 lbs.))	14 a 19 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en un plato de cocción. Cocine en el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación.
Pollo, entero (2¼ a 3 lbs.)	20 a 24 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cobra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos.
Gallina de cornualles	7 a 12 min. por lb.	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
Pechuga de pavo (4 a 6 libras)	3 a 8 min. por lb.	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

Acerca de las funciones del temporizador.

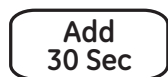


Cocción Express

Ésta es una forma rápida de configurar el tiempo de cocción entre 1 y 6 minutos.

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.

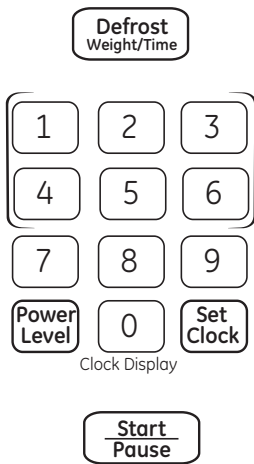
El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione **Power Level (Nivel de Potencia)** e ingrese una opción del 1 al 10.



Agregar 30 segundos

Puede usar esta función de dos formas:

- Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione.
- Se puede usar como forma rápida para configurar 30 segundos de cocción.



Descongelación por Peso

La función de descongelación por peso configura automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados parejos de descongelación con carnes, aves y pescados que pesen hasta seis libras.

1. Presione **Defrost Weight/ Time (Peso/ Tiempo** de Descongelación) una vez.
2. Usando la guía de conversión, ingrese el peso de la comida. Por ejemplo: presione las teclas 1 y 2 para 1.2 libras (1 libra, 2 onzas).
3. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

(Time Defrost (Descongelación por Tiempo) se explica en la sección Time Features (Funciones del Temporizador)).

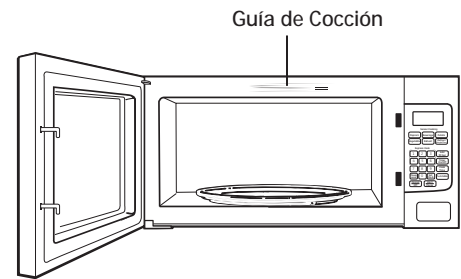
Hay una guía de cocción ubicada en el frente interior del horno.

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato de cocción segura en el 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 de 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.

Guía de Conversión

Si el peso de la comida se expresa en libras y onzas, las onzas se deberán convertir a décimas (.1) de una libra.

Onzas	Libras
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9



About the sensor features.



Cubierto



Ventilado



Seque los platos de modo que no alteren el funcionamiento del sensor.

Sensor Features (Funciones del Sensor) detectan la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

No use Sensor Features (Funciones del Sensor) dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo de cocción.

- Es esencial contar con envases y cobertores para una mejor cocción con sensor.
- **Siempre use envases para uso seguro en el horno microondas y cubra los mismos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. Nunca use envases de plástico sellados** – pueden impedir la salida de vapor y hacer que la comida se sobrecaliente.
- **Asegúrese de que la parte exterior de los envases de cocción y el interior del horno microondas estén secos** antes de colocar comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden alterar el funcionamiento del sensor.

Popcorn

1

(less time)

9

(more time)

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

Para usar la función Popcorn (Palomitas de Maíz):

1. Siga las instrucciones del paquete, usando **Cook Time (Tiempo de Cocción)** si el paquete pesa menos de 3.0 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete congelado de palomitas de maíz en el centro del microondas.
2. Presione **Popcorn (Palomitas de Maíz)**. El horno se inicia de inmediato.. Su bolsa de palomitas de maíz podrá quedar atascada y dejar de girar, pero esto no afectará el rendimiento de la cocción. No abra la puerta, incluso aunque la bolsa no esté girando.

Si abre la puerta mientras se visualiza **POPCORN (Palomitas de Maíz)**, aparecerá el mensaje "SENSOR ERROR" (Error del Sensor). Se deslizará hasta que se presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)**.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo a su cocción.

Cómo ajustar la configuración automática para palomitas de maíz para un mayor o menor tiempo de cocción

Si se da cuenta de que en la bolsa de la marca de palomitas que usa queda mucho maíz sin reventar o lo cuece demasiado, puede añadir o sustraer 20–30 segundos al tiempo automático de cocción.

Para agregar tiempo:

Luego de presionar **POPCORN (Palomitas de Maíz)**, presione 9 inmediatamente luego de que el horno se inicie, para agregar al tiempo de cocción automática un 10%.

Para restar tiempo:

Luego de presionar **POPCORN (Palomitas de Maíz)**, presione 1 inmediatamente luego de que el horno se inicie, para restar al tiempo de cocción automática un 10%.

Beverage

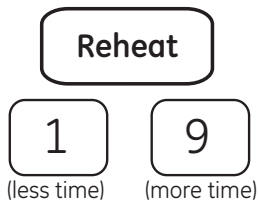
NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

Para usar la función Beverage (Bebida):

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

Las bebidas calentadas con la función Beverage (Bebida) pueden quedar muy calientes. Retire el envase con cuidado.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo a su cocción.



Cómo Cambiar las Configuraciones Automáticas

Para reducir el tiempo en un 10%: Presione 1 luego de la tecla de la función.

Para sumar un 10% al tiempo de cocción: Presione 9 luego de la tecla de la función.

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

Para usar la función Reheat (Recalentar):

La función Reheat (Recalentar) vuelve a calentar porciones individuales de comidas cocinadas previamente o un plato con restos de comida.

1. Coloque la comida cubierta en el horno. Presione **Reheat (Recalentar)**. El horno se inicia de inmediato.
2. Usando la guía de conversión que aparece a continuación, ingrese el código de la comida. Por ejemplo: presione la tecla **1** para Pizza.
3. Presione **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)**. El horno emite una señal cuando el sensor detecta vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** de inmediato.

Luego de retirar la comida del horno, revuelva, si es posible, para emparejar la temperatura. Si la comida no se calentó lo suficiente, use Cook Time (Tiempo de Cocción) para recalentar durante más tiempo. Las comidas recalentadas podrán tener amplias variaciones de temperatura. Algunas partes de la comida podrán estar extremadamente calientes.

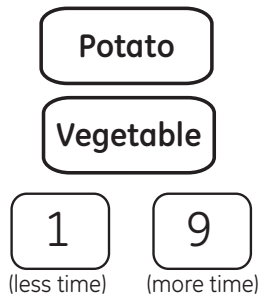
Es mejor usar **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para estas comidas:

- Productos con pan.
- Comidas que se deben recalentar sin estar cubiertas.
- Comidas que se deben revolver o girar.
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de recalentar.

Guía de Conversión

Acceso al Código de Comida	Comida	Porciones Disponibles	Onzas por Porción
1	Pizza	1 a 4 porciones	2 onzas
2	Plato	1	
3	Sopa	1-4	4 onzas
4	Pasta	1-4	4 onzas
5	Bife	1-4	4 onzas
6	Ave	1-4	4 onzas
7	Cerdo	1-4	4 onzas
8	Pescado	1-4	4 onzas

Acerca de las funciones del Sensor.



Cómo Cambiar las Configuraciones Automáticas

Para reducir el tiempo en un 10%: Presione **1** luego de la tecla de la función.

Para sumar un 10% al tiempo de cocción: Presione **9** luego de la tecla de la función.

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

Verduras y Papa

Para usar las funciones **Vegetable (Verdura)** o **Potato (Papa)**.

1. Coloque la comida cubierta en el horno. Presione **Vegetable (Verdura)**.
2. Usando la Guía de Conversión que aparece a continuación, ingrese el código de la comida. Por ejemplo: presione la tecla **1** para fresca.
3. Presione **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)**. El horno emite una señal cuando el sensor detecta vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva. Si es necesario, gire o revuelva la comida.
4. Para controlar las papas, perfore la piel con un tenedor. Coloque las papas en el plato giratorio y presione la tecla **Potato (Papa)**. El horno se inicia de inmediato.

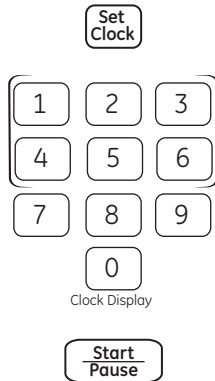
No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione Start/Pause (Iniciar/ Pausar) de inmediato.

Si la comida no terminó de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo de cocción.

Acceso al Código de Comida	Tipo de Comida	Cantidad	Comentario
1	Verduras Frescas	4 a 16 onzas	Agregue ¼ de taza de agua por porción. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico con ventilación.
2	Verduras Congeladas	4 a 16 onzas	Siga las instrucciones del paquete para agregar agua. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico con ventilación.
3	Verduras Enlatadas	4 a 16 onzas	Cubra con una tapa o envoltorio de plástico con ventilación.

Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará "End" (Fin) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra la puerta del horno o presione el botón **Cancel/ Off** (*Cancelar/ Apagar*).



Set Clock

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

1. Presione **Set Clock** (*Configuración del Reloj*).
2. Ingrese la hora del día.

3. Presione **Start** (*Iniciar*) o **Set Clock** (*Configuración del Reloj*).



Start/Pause (*Iniciar/ Pausar*)

Además de iniciar muchas funciones, Start/ Pause (Iniciar/ Pausar) le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni borrar la pantalla. **Presione Start/ Pause** (*Iniciar/ Pausar*) nuevamente para reiniciar el horno.



Bloqueo para Niños

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 **Cancel/ Off** (*Cancelar/ Apagar*) durante unos tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, se visualizará en la pantalla **LOCKED** (*Bloqueado*).



Plato Giratorio

Para obtener mejores resultados en su cocción, deje el plato giratorio encendido. Lo podrá apagar al usar platos grandes. Presione **TURNTABLE** (*Plato Giratorio*) para encender o apagar el plato giratorio.

A veces, es posible que el plato giratorio se caliente demasiado al tacto. Se deberá tener cuidado de no tocar el plato giratorio durante y luego de la cocción.



Timer On/Off (*Temporizador Encendido/ Apagado*)

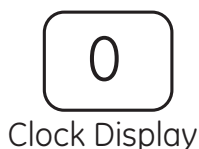
Timer On/ Off (Temporizador Encendido/ Apagado) funciona como un temporizador por minutos y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

1. Presione **Timer On/ Off** (*Temporizador Encendido/ Apagado*).
2. Ingrese la cantidad de tiempo durante el cual desea que se realice la cuenta regresiva.

3. Presione **Timer On/ Off** (*Temporizador Encendido/ Apagado*) para comenzar.

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione **Timer On/ Off** (*Temporizador Encendido/ Apagado*).

Nota: El indicador de tiempo se iluminará mientras el temporizador esté funcionando.



Display On/Off (*Pantalla Encendida/ Apagada*)

Para encender o apagar la pantalla del reloj, mantenga presionada la tecla 0 por unos 3 segundos. La función **Display On/ Off** (*Pantalla Encendida/ Apagada*) no puede ser usada mientras una función de cocción esté en uso.

Términos del Microondas.

Arco Eléctrico

Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por:

- Metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno.
- Papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas).

- Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados.
- Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal. Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.

Tapa

Las tapas retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción.

Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.

Cubrir

En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.

Tiempo de Inactividad

Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado.

El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.

Ventilación

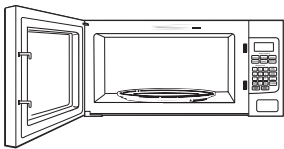
Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el vapor pueda salir.



Consejos Útiles

Una limpieza completa de forma ocasional con una solución de bicarbonato y agua mantiene el interior fresco.

Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier parte del horno.



Cómo Limpiar el Interior

Paredes, Piso, Ventana Interior, Partes Metálicas y Plásticas de la Puerta

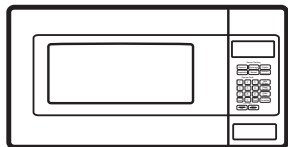
Algunas salpicaduras se pueden eliminar con una toalla de papel; otras pueden requerir una tela húmeda. Elimine salpicaduras de grasa con una tela con jabón, y luego enjuague con una tela húmeda. No use limpiadores abrasivos ni utensilios puntiagudos sobre las paredes del horno.

Para limpiar la superficie del horno y la superficie del horno que se une al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.

Nunca use un limpiador para hornos comerciales en ninguna parte de su horno microondas.

Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

Para evitar roturas, no coloque el plato giratorio en agua luego de cocinar. Lave el mismo cuidadosamente con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte se pueden romper en caso de caída. Recuerde que no se debe usar el horno si el plato giratorio y el soporte no se encuentran en su lugar.



Cómo Limpiar el Área Exterior

No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.

Cubierta Superior

Limpie el área exterior del horno microondas con una tela con jabón. Enjuague con una tela húmeda y luego seque. Limpie la ventana con una tela húmeda.

Panel de Control y Puerta

Limpie con una tela húmeda. Seque totalmente. No use espráis limpiadores, grandes cantidades de agua y jabón, objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel, ya que lo pueden dañar. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

Superficie de la Puerta

Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

Cable de Corriente

Si el cable se ensucia, desenchufe y lave con una tela húmeda. En caso de manchas difíciles de quitar, se podrá usar agua con jabón, pero asegúrese de enjuagar con una tela húmeda y de secar completamente antes de conectar el cable en el tomacorriente.

Acero Inoxidable (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 friegue la superficie en la dirección del veteado.

Consejos para la Solución de Problemas.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
EL HORNO NO SE ENCIENDE	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
EL PANEL DE CONTROL ESTÁ ILUMINADO, PERO EL HORNO AÚN NO SE INICIA	La puerta no está cerrada de forma segura.
	La tecla Start/ Pause (Iniciar/ Pausar) no se presionó luego de ingresar la configuración de la cocción.
	Otra selección ya fue ingresada en el horno y el botón Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar) no se presionó para cancelar la misma.
	Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de presionar Cook Time (Tiempo de Cocción) .
	Se presionó Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar) de forma accidental. Reinicie el programa de cocción y presione Start/ Pause (Iniciar/ Pausar) .
	Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar Defrost Weight (Descongelación por Peso) .
El horno fue pausado de forma accidental. Presione Start/ Pause (Iniciar/ Pausar) para reiniciar el programa de cocción.	
"Err" (ERROR DEL SENSOR) APARECE EN LA PANTALLA	During a Sensor Cooking program, the door was opened or Start/Pause was pressed before steam could be detected SENSOR ERROR will scroll until Cancel/Off is pressed.
	No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima. Use Cook Time (Tiempo de Cocción) para calentar durante más tiempo.
"LOCKED" (BLOQUEADO) APARECE EN LA PANTALLA	El panel de control fue bloqueado. (Cuando el panel de control está bloqueado, aparece una "L"). Mantenga presionada la tecla Cancel/ Off (Cancelar/Apagar) por unos tres segundos para desbloquear el panel de control.
LA CANTIDAD DE COMIDA ES DEMASIADO GRANDE PARA RECALENTAR CON EL SENSOR	Sensor Reheat (Recalentar con Sensor) es para porciones simples de comidas recomendadas. Use Cook Time (Tiempo de Cocción) para grandes cantidades de comida.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Vapor que sale alrededor de la puerta.
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o la cubierta exterior.
- Luz del horno tenue y cambio del sonido del pitido en niveles de potencia que no son altos.
- Ruido de golpes secos mientras el horno está en funcionamiento.
- Se podrán observar interferencias de TV/ radio mientras usa el horno microondas. De forma similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños, esto no indica que exista un problema con el horno microondas. Enchufe el horno microondas en un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o la TV tanto como sea posible del horno microondas, o controle la posición y la señal de la antena de la TV/ radio.



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

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

Por el período de: **GE Reemplazará:**

Un año

Desde la fecha de compra original

Cualquier parte del Horno Microondas que falle debido a un defecto en los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía limitada de un**, GE también proveerá, **gratis**, toda la mano de obra y servicio relacionado para reemplazar la pieza defectuosa.

Qué No Cubre La Garantía:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de brindar instalaciones adecuadas de conexión eléctrica, escape u otras instalaciones de conexión.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.
- Falla del producto o daño sobre el producto si se produce un abuso, uso inadecuado (por ejemplo: arco eléctrico en una cavidad de la rejilla o metal/ papel de aluminio), o uso diferente para el cual fue diseñado o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Reemplazo de bombillas de la luz de la estufa.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.

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

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

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

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al Cliente.



Sitio Web de Electrodomésticos de GE

GEAppliances.com

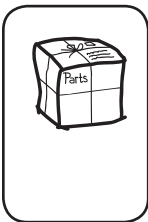
¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos de GE las 24 horas del día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas, catálogos o incluso un servicio programado a través de Internet. También puede hacer sus preguntas a "Ask Our Team of Experts™" (Pregúntele a Nuestro Equipo de Expertos), y mucho más...



Estudio de Diseño de la Vida Real

GEAppliances.com

GE apoya el concepto de Diseño Universal – productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Piezas y Accesorios

GEApplianceparts.com

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet, las 24 horas del día o en forma telefónica llamando al 800.626.2002, durante el horario comercial habitual.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en la sección de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para cualquier control, reparación o ajuste.



Contáctenos

GEAppliances.com

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225