Profile

MICROWAVE OVEN

SAFETY INFORMATION 3

OPERATING INSTRUCTIONS
Controls 6
Features 8
Power Levels 8
Time Features 8
Sensor Features 12
Other Features 14
Microwave Terms 16

CARE AND CLEANING 17

TROUBLESHOOTING TIPS 20

CONSUMER SUPPORT
Limited Warranty 21
Optional Kits 22
Consumer Support 24

OWNER'S MANUAL

PVM9005

ENGLISH/ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here:

Model #_____

Serial # _____

You can find them on a label inside the oven.

GE is a trademark of the General Electric Company. Manufactured under trademark license.

49-7000118 Rev. 1 12-24

THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

- Read all instructions before using this appliance.
- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This microwave must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

INSTALLATION

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS”.
- 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.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter
- Do not immerse cord or plug in water.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Do not mount this appliance over a sink.

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE CAVITY:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- Do not store any materials in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. All racks should be removed from 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.
- Do not operate the microwave feature without food in the oven.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS:

- Be careful when opening containers of hot food. Use pot holders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches, or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- Be careful when touching the turntable, door, racks, or walls of the oven which may become hot during use. Do not touch heating elements.
- Energized cooktop surface and interior cavity lighting will cause burns. Use caution when cleaning and allow lamps to cool prior to replacement.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING **Continued**

OPERATING

- Do not operate the microwave without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Do not use paper products in oven when appliance is operated in any cooking mode except microwave only.
- 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 in compliance with cookware manufacturers' recommendations.
- Do not store anything directly on top of the microwave surface when the microwave is in operation.
- Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed jars - are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire.
- Do not cover a microwave rack or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection 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.
- This oven is not approved or tested for marine use.

CLEANING

- Disconnect power before cleaning.
- Disconnect power before replacing charcoal filters, cavity lamps, or cooktop surface lamps.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

SUPER HEATED WATER

- Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

VENT FAN

⚠WARNING The fan will operate automatically under certain conditions. Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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),

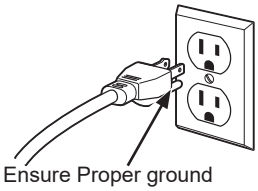
(2) hinges and latches (broken or loosened),

(3) door seals and sealing surfaces.

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

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



Ensure Proper ground exists before use.

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.

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

Do not use an extension cord. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

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

PACEMAKERS

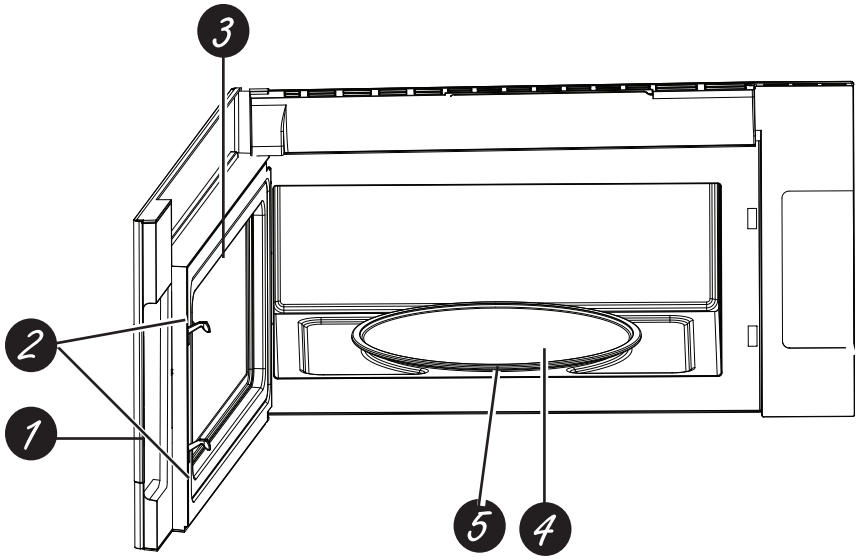
Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Controls

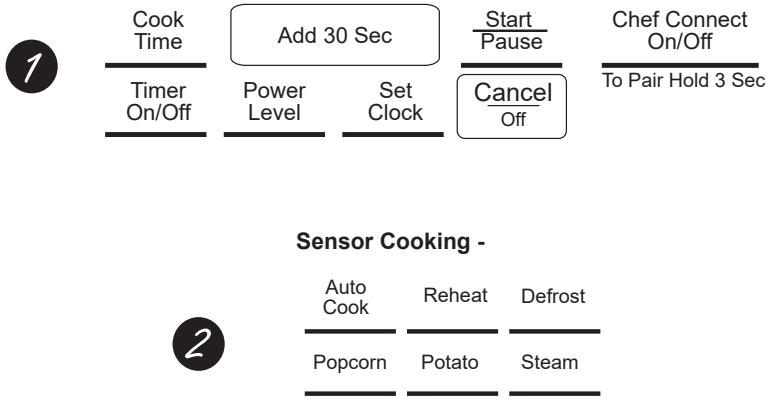
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



1. **Door Handle.**
2. **Door Latches.**
3. **Window with Metal Shield.**
   Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
4. **Removable Turntable.**
   Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.
5. **Removable Turntable Support.**
   Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

Controls

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



Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

1 **Time Features**

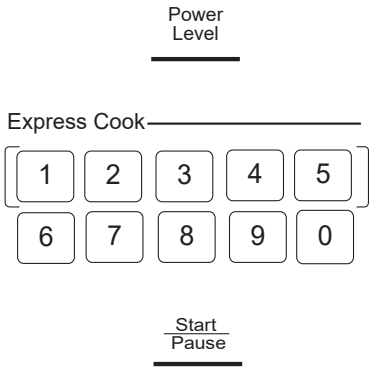
Press	Enter
COOK TIME	Amount of cooking time
DEFROST	Weight or time
TIMER	
POWER LEVEL	Power level 1 to 10
ADD 30 SEC	Starts immediately!
EXPRESS COOK	Starts immediately!

2 **Sensor/Convenience Features**

Press	Enter
AUTO COOK	Press pad to select food
POPCORN	Start immediately
REHEAT	Press pad to select food
POTATO	Start immediately
STEAM	Press pad to select food

Features

Changing the Power Level



The power level may be entered or changed before or during cooking. Power Level is set for Level 10 (High) unless it is changed.

1. Press Power Level button.
2. Enter new power level by using the number pads or press the Power Level button multiple times until you find the level you want.
3. After you have selected the power level, wait five seconds. The display will go back to the Cook Time screen.
4. Enter cooking time and press START.

OR

1. Press Cook Time button.
2. Enter your cooking time.
3. Press Power Level button.
4. Enter new power level by using the number pads or press the Power Level button multiple times until you find the level you want.
5. After you have selected the power level, wait five seconds. The display will go back to the Cook Time (Enter Time) screen.
6. Press START.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. Power level 7 is microwave energy 70% of the time. Power level 3 is energy 30% of the time. Most cooking will be done on High (power level 10) which gives you 100% power. Power level 10 will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes and some casseroles.

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

Here are some examples of uses for various power levels:

High 10 (100%): Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Med-High 7 (70%): Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 5 (50%): Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 2 or 3 (20 or 30%): Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 1 (10%): Keeping food warm; softening butter.

NOTE: You can also change the power level during many cooking modes by pressing the power level button entering a valid power level.

Time Features

Cook Time

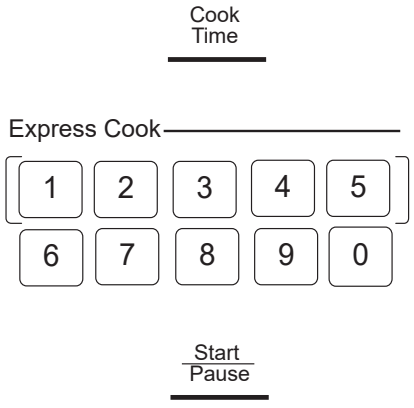
Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.

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

1. Press Cook Time.
2. Enter cooking time.
3. Press START.

Cooking will start when the countdown begins in the display.

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



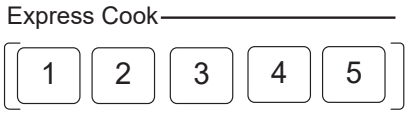
Time Features

Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 1-5 minutes.

Press one of the Express Cook pads (from 1 to 5) for 1 to 5 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**.



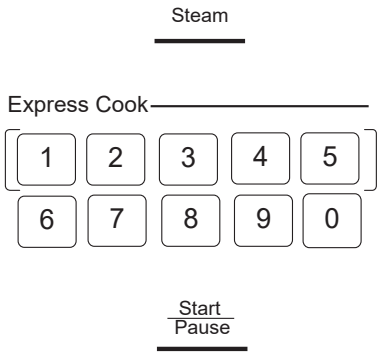
Add 30 Sec

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.



Steam Cook



Use the **STEAM** feature to steam certain preprogrammed foods.

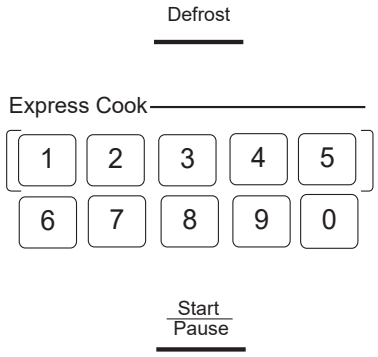
1. Press **STEAM** button.
2. Enter the food type code you wish to steam. See Cooking Guide for **STEAM** below for codes or check the display for food types.
3. Place steamer bowl with water, salt (if necessary), and food in the microwave with the steam vents on the steamer bowl in the OPEN position.
4. Press **START** button to being cooking.

NOTE: The NordicWare Rice Cooker/Steamer Bowl should be used for best cooking results.

Code Entry	Food	Amount Entry
1	Rice	1 - 1 cup white 2 - 1 cup brown
2	Asparagus	1 - 1 cup 2 - 2 cups
3	Broccoli	1 - 1 cup 2 - 2 cups
4	Brussel Sprouts	1 - 1 cup 2 - 2 cups
5	Carrots	1 - 1 cup 2 - 2 cups
6	Cauliflower	1 - 1 cup 2 - 2 cups
7	Zucchini	1 - 1 cup 2 - 2 cups

Time Features

Weight Defrost



The Defrost Weight/Time feature gives you two ways to defrost food.

Press **Defrost Weight/Time** once for weight defrost or twice for Time Defrost.

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

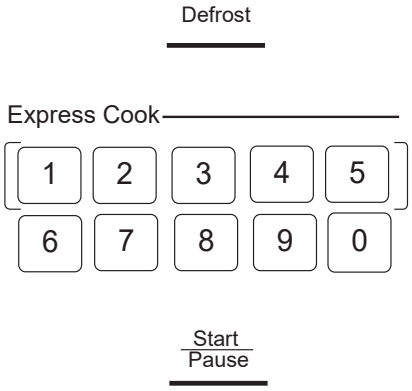
Weight Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish.

1. Press **Defrost** 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**.

- 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.

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**

Time Defrost



Time Defrost allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times.

1. Press **Defrost** twice.
2. Enter defrosting time.
3. Press **Start/Pause**.

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

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.

Time Features

Defrosting Guide		
Food	**Time**	**Comments**
Breads, Cakes		
Bread, buns or rolls (1 piece)	1/4 min.	
Sweet rolls (approx. 12 oz.)	2 to 4 min.	Rearrange after half of time.
Fish and Seafood		
Fillets, frozen (1 lb.)	6 to 9 min.	
Fruit		
Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)	1 to 5 min.	
Meat		
Bacon (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
Franks (1 lb.)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
Ground meat (1 lb.)	4 to 6 min.	Turn meat over after first half of time.
Roast: beef, lamb, veal, pork	9 to 13 min. per lb.	Use power level 10.
Steaks, chops and cutlets	4 to 8 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry		
Chicken, broiler-fryer, cut up (2 1/2 to 3 lbs.)	14 to 20 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting.
Chicken, whole (2 1/2 to 3 lbs.)	20 to 25 min.	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.
Cornish hen	7 to 13 min. per lb.	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.
Turkey breast (4 to 6 lbs.)	3 to 8 min. per lb.	Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

Sensor Features

Humidity 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 under cooked 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.



Covered



Vented



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

- 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 Feature

Popcorn

To use the Popcorn feature:

1. 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 affect the cooking performance. Do not open the door even if the bag is not rotating.

Using the vent function in combination with the popcorn sensor feature may lead to over cooking.

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.

If food is undercooked after the countdown, use Cook Time for additional cooking time. We recommend 30 seconds and watch carefully.

Reheat

Reheat

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

1. Press **REHEAT**.
2. Using the cooking guide below, enter food code. For example, 1 for Pasta.
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 before time is counting down 4 beeps are emitted while the display will Scroll & Cycle "**SENSOR ERROR** " until **CANCEL** is pressed. The sensor cook will be cancelled as well. If the Door is opened during the counting down, close it and press **START** 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 covered.
- Foods that need to be stirred or rotated during reheating.

Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

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.

Cooking Guide for Reheat Feature:

Code Entry	Food
1	Pasta
2	Pizza
3	Plate
4	Soup

Sensor Features

Potato



To use the Potato feature:

1. Place the potato in the center of the microwave.
2. Press **POTATO**.

The oven starts immediately.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened before time is counting down 4 beeps are emitted while the display will Scroll & Cycle "**SENSOR ERROR** " until **CANCEL** is pressed. The sensor cook will be cancelled as well. If the Door is opened during the counting down, close it and press **START** immediately.

How to Change the Automatic Settings

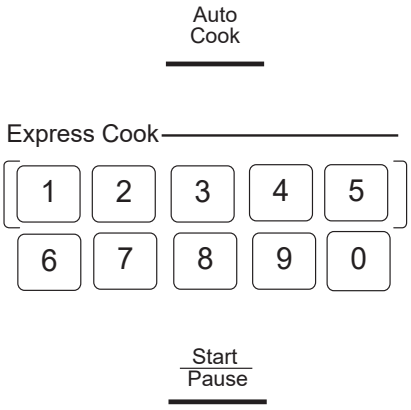
To reduce time by 10%:

Press 1 after the feature pad.

To add 10% to cooking time:

Press 9 after the feature pad.

Auo Cook



Allows you to microwave food choices with sensor.

1. Press **AUTO COOK** button.
2. Enter the food type code. See Cooking Guide for **AUTO COOK** below for codes or check the display for food types..
3. Press **START**.

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 before time is counting down 4 beeps are emitted while the display will Scroll & Cycle "SENSOR ERROR " until CANCEL is pressed. The sensor cook will be cancelled as well. If the Door is opened during the counting down, close it and press START immediately.

Cooking Guide for Auto Cook Feature

CODE ENTRY	FOOD	COMMENTS
1	Chicken	
2	Fish	
3	Ground Meat	
4	Veggies	Enter veggies type 1 Fresh Veggies 2 Frozen Veggies 3 Canned Veggies

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.

Other Features

Cooking Complete Reminder

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

Set Clock

To change the time of day.

1. Press the Set Clock button. (The microwave should not be running.)
2. Enter the appropriate time of day. Clock is on a 12-hour scale.
3. Press Set Clock or Start to accept the time.



Control Lock-Out

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



To lock or unlock the controls, press and hold the LOCK CONTROL button for three seconds. When the control panel is locked, LOCKED will be displayed anytime a button or dial is pressed. “CONTROL LOCK IS ON” will show in the display.

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.

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.



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.



Other Features

Vent Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Vent Fan

Press Vent Fan once for low fan speed, twice for medium fan speed, three times for high fan speed, four times for boost speed or five times to turn the fan off

Surface Light

Press **SURFACE LIGHT** once for low light, twice for high light or a third time to turn the light off.

Surface Light

Note: If the microwave is working and the vent fan is on Boost speed, the surface lights will be turned to low light automatically.

Mute

The beeper sound level can be muted. Press **Mute On/Off.**

Mute On/Off

Automatic Fan

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on at low speed if it senses too much heat.

If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

Clock Mode

You can change clock 12/24 hrs display mode.

1. Press **Settings**.
2. Press **Express Cook** pad 1.
3. Select **12hrs/24hrs**.
   1 - 12 hrs
   2- 24 hrs

Settings

Settings

Settings

Settings allow to change the default settings of your OTR.

1. Press the Settings pad. “SELECT SETTING ITEM 1 - BEEPER VOLUME, 2 - CLOCK MODE, 3 - DISPLAY ON/OFF, 4 - LIGHT SYNC, 5 - VENT FAN SYNC, 6 - SYNC AUTO OFF, or 7 - EXIT” will scroll and repeat on display.
2. Select the item to change the settings. See below tables for detail Guide

Code Entry	Items for setting	Level Entry
1	Beeper Volume	0 - Mute 1 - Low 2 - Normal 3 - Loud Default is normal
2	Clock Mode	0 - 12 hours 1 - 24 hours Default is 12 hours
3	Display On/Off	0 - Off 1 - On Default is On
4	Light Sync - Selects the light level at which the surface lights will automatically turn on when paired range’s burner is turned on. Select “Off” to disable this feature. Surface light will turn on manually.	0 - Off 1 - Low 2 - High Default is High
5	Vent Fan Sync - Selects the fan speed at which the vent fan will automotically turn on when paired range’s burner is turned on. Select “Off” to disable this feature. Vent fan will turn on manually.	0 - Off 1 - Low 2 - Medium 3 - High 4 - Boost Default is OFF
6	Sync Auto Off - When the Light/Vent fan sync mode is enabled (ON), this will automatically turn OFF the light/fan when the range burner has been turned off. Select the period of time the light/fan will remain on until the microwave automatically turns it off.	0 - 0 minutes 1 - 5 mintues 2 - 10 minutes 3 - 15 minutes 4 - Manual Default is 15 minutes
7	Settings Exit	

Other Features

Chef Connect



Use the Chef Connect feature for connecting your microwave to a GE Appliances range to sync your vent fan, cooktop surface lights and clock via Bluetooth technology.

1. You must have a Chef Connect enabled range. To pair your microwave for the first time, initiate the Chef Connect process on the GE Appliances range. Refer to the range owner's manual for instructions

2. On the microwave, hold Chef Connect button for 3 seconds. The Bluetooth icon ᛒ on the display will start flashing as the microwave starts to search and pair with your GE Appliances range. The icon ᛒ will remain ON after pairing successfully.

If a GE Appliances range is not found within 2 minutes during search mode the microwave will stop searching and the Bluetooth icon ᛒ will turn OFF.

On initial setup, the setup protocol will start.

If the Chef Connect feature is enabled the default settings are as follows:

- Display clock sync: ON
- Auto cooktop light: ON (HIGH setting)
- Auto vent fan: OFF
- Auto off: 15 minutes

3. Select 1 to sync the surface lights to your GE Appliances range. It allows the microwave surface lights to turn on at HIGH level automatically when the paired range's cooktop burner turns on.

4. Select 1 to sync the vent fan to your GE Appliances range. This allows the microwave vent fan to turn on at LOW speed automatically when the paired range's cooktop burner turns on.

Pairing is now complete, the Chef Connect feature is now on.

NOTE: If there is no sync option selected during set up, 5 minutes after icon ᛒ turns on, the units will return to stand-by mode.

After completing the setting per above steps, your microwaves vent fan and cooktop light will be set to turn on automatically when the cooktop burner is turned on. The cooktop and range clock display will be syncd to display the same time. The vent fan and cooktop light will be set to automatically turn off 15 minutes after the cooktop burner is turned off.

If desired, the light, fan, and auto off settings can now be changed using settings options 4, 5, and 6, respectively.

Press Chef Connect once to turn off and twice to re-connect. The icon ᛒ will illuminate when on.

In the case of an unintended disconnect such as lost power to the microwave or range the connection will remain after power resumed. For very short power interruptions, the power may need to be reset in order to reconnect

Microwave terms

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

- the metal shelf being installed incorrectly and touching the microwave walls.
- 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.
- the turntable ring support being installed incorrectly.

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, use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.

Standing Time When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.

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

Care and Cleaning

Helpful Hints

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

Be sure the power is off before cleaning any part of this oven.

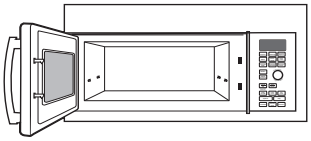


How to Clean the Inside

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

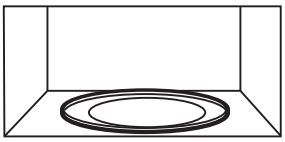
Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

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 in the microwave mode without the turntable and support seated and in place.



How to Clean the Outside

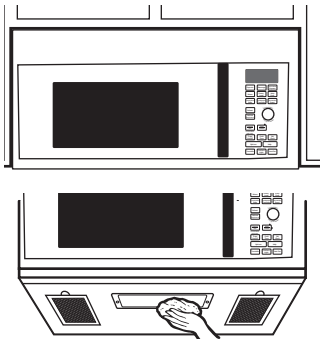
We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Case

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

Control Panel

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 Panel

Before cleaning the front door panel, make sure you know what type of panel you have. Refer to the eighth digit of the model number. “S” is stainless steel, “L” is CleanSteel and “B”, “W” or “C” are plastic colors.

Stainless Steel (on some models)

The stainless steel panel can be cleaned with Stainless Steel Magic or a similar product using a clean, soft cloth. Apply stainless cleaner carefully to avoid the surrounding plastic parts. Do not use appliance wax, polish, bleach or products containing chlorine on Stainless Steel finishes.

Plastic Color Panels

Use a clean, soft, lightly dampened cloth, then dry thoroughly.

Door Seal

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

Bottom

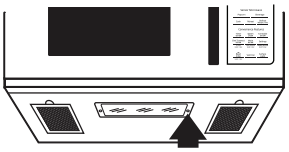
Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

Care and Cleaning

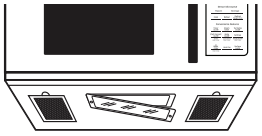
Cooktop Light/Nite Light

Replace with a 120 volt, 50 watt (max.) halogen bulb. See back cover for ordering online at GEAppliances.com.

1. To replace the cooktop light/nite light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
2. Remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
3. Be sure the bulb is cool before removing. Break the adhesive seal by gently unscrewing the bulb.
4. Screw in the new bulb, then raise the light cover and replace the screw. Connect electrical power to the oven.



Remove screw.

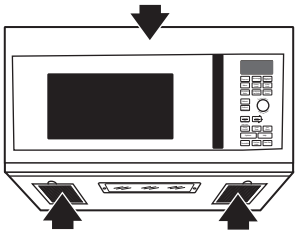


Vent Fan

The vent fan has two metal reusable vent filters.

Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

Charcoal filter



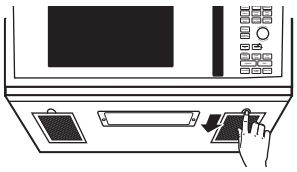
Reusable vent filters (on all models).

Reusable Vent Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven.

For this reason, the filters must always be in place when the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed.

Removing and Cleaning the Filters



To remove, slide them to the rear using the tabs. Pull down and out.

To clean the vent filters, soak them and then swish around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let dry before replacing.

To replace, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.

Replacing the Oven Cavity Lamp

1. Disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel.
2. Remove the top grill by removing the two screws that hold it in place.
3. Remove charcoal filter if present. NOTE: Charcoal filter is an optional kit, you may not have one.
4. Press the retainer holding the lamp shield in place.
5. Pull the lamp shield out. Unscrew the light bulb out and replace with the 120V-130V, 30W incandescent bulb. See back cover for ordering online at geappliances.com
6. Return the lamp and lamp shield to original position and replace charcoal filter.
7. Replace the grill and 2 screws. Reconnect power to the oven.

Care and Cleaning

Charcoal Filter

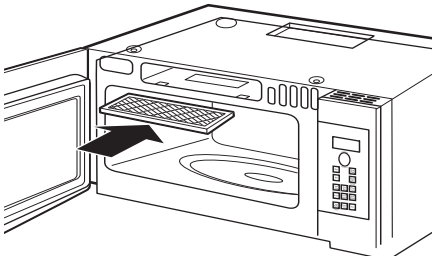
The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. See back cover for ordering online at **GEAppliances.com.**

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage). See **Optional Kits** section, for more information.

CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

1. **Unplug** the microwave oven.
2. **Remove** the vent grille mounting screws.
3. **Tip** the grille forward, then **lift out** to remove.
4. **Remove** the charcoal filter.
5. **Slide a new charcoal filter into place.**
6. **Slide** the bottom of the vent grille into place. **Push** the top until is snaps into place. **Replace** the mounting screws
7. **Plug** in the microwave oven.



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	• Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet	• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
Control panel lighted, yet oven will not start	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
	START/PAUSE button not pressed after entering cooking selection.	• Press START/PAUSE.
	Another selection entered already in oven and CANCEL/OFF button not pressed to cancel it.	• Press CANCEL/OFF.
	Cooking time not entered after pressing COOK TIME	• Make sure you have entered cooking time after pressing COOK TIME.
	CANCEL/OFF was pressed accidentally.	• Reset cooking program and press START/ PAUSE.
CONTROL LOCKED appears on display	The control has been locked.	• Press and hold LOCK CONTROL for about 3 seconds to unlock the control.
Floor of the oven is warm even when the oven has not been used	The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.	• This is normal.
You hear an unusual low-tone beep	You have tried to change the power level when it is not allowed	• Many of the oven's features are preset and cannot be changed.
Vent fan comes on automatically	The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below.	• This is normal.
Bluetooth connection not paired	Power interruption may disrupt bluetooth connection	• Try to reconnect by initiating the CHEF CONNECT process on the GE Appliances Range, then holding the CHEF CONNECT button for 3 seconds on the microwave. This will restart the pairing process. If this does not work, unplug unit or reset the circuit breaker to reset the control.

Troubleshooting Tips

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.

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the Microwave Oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch codes.

The manufacturer is not responsible for any radio of TV interference caused by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

To satisfy FCC RF exposure requirements, a separation distance of 20 cm or more should be maintained between the antenna of this device and persons during device operation.

To ensure compliance, operations at closer than this distance is not recommended.

⚠WARNING Any changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

Microwave Oven Limited Warranty

GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at **GEAppliances.com/service** or call 833-4BODEWELL (833-426-3393) during normal business hours.

For the period of	GE Appliances will replace
One year From the date of the original purchase	**Any part** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, GE Appliances will also provide, **free of charge**, all labor and related service costs to replace the defective part when the unit is serviced.

What GE Appliances 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.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Damage to the finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hrs of 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 limited 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 Appliances 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 Appliances Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited 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: GE Appliances, *a* **Haier** *company*
Louisville KY,40225

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

Optional Kits

Filler Panel Kits

JX36BWW – White

JX36BBB – Black

JX36BSS – Stainless

JX36BES – Slate

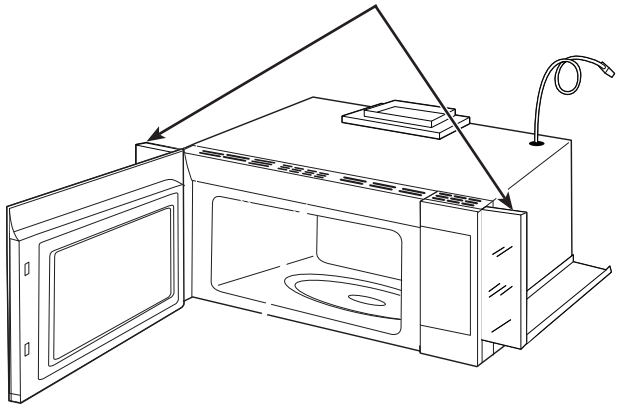
JX36BTS – Black Stainless

JX36BDS – Dark Slate

When replacing a 36” range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3” wide filler panels.

Filer Panel Kits



Recirculating Charcoal Filter Kit

WB06X10807 or JX81P - Charcoal Filter

Filter kits are used when the microwave oven cannot be vented to the outside.

15” Cabinet Installation Kit

JX15BUMPBB - Black

JX15BUMPWW - White

For use when installing with 15” depth cabinets.

Available at extra cost from your GE Appliances supplier. See back cover for ordering online at **GEAppliances.com**.

Notes

Consumer Support

GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. **GEAppliances.com**

Register Your Appliance

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

Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. **GEAppliances.com/service** or call 833-4BODEWELL (833-426-3393) during normal business hours.

Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires.

GEAppliances.com/extended-warranty or call 800.626.2224 during normal business hours.

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at **GEAppliances.com/connect** or call 800.220.6899.

Parts and Accessories

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.

GEApplianceparts.com or by phone at 877.959.8688 during normal business hours.

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

Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from GE Appliances, 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

GEAppliances.com/contact or call 800.626.2000

Printed in China

49-7000118 Rev. 1

Profile

HORNO MICROONDAS

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD . . . 3

INSTRUCCIONES DE FUNCTIONAMIENTO
Controles 6
Funciones del Horno 8
Funciones del Temporizador 8
Funciones del Sensor. 12
Otras Funciones 14
Términos del Microondas 16

CUIDADO Y LIMPIEZA 17

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 20

GARANTÍA LIMITADA 23

SOPORTE AL CONSUMIDOR
Garantía Limitada. 21
Kits Opcionales. 22
Soporte al Consumidor 24

MANUAL DEL PROPIETARIO

PVM9005

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

GE Appliances es una marca de General Electric Company. Fabricado bajo licencia de la marca.

49-7000118 Rev. 1 12-24

GRACIAS POR HACER QUE GE APPLIANCES SEA PARTE DE SU HOGAR.

Ya sea que haya crecido usando GE Appliances, o que ésta es su primera vez, nos complace tenerlo en la familia.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de GE Appliances, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

Registre su electrodoméstico GE ahora a través de Internet. Sitios Web y números telefónicos útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

Profile

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA **Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones o exposición a energía de microondas excesiva:**

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- Lea y siga las precauciones específicas descritas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA.
- Utilice este aparato solamente para el fin previsto, como se describe en este manual. No utilice químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar alimentos y bebidas y no está diseñado para usarse en n laboratorio ni para uso industrial.
- Este electrodoméstico sólo debería ser reparado por personal técnico con calificación. En caso de necesitar una evaluación, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.

INSTALACIÓN

- Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo a las instrucciones de instalación suministradas.
- Este aparato debe contar con una conexión a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con adecuada conexión a tierra. Ver la sección Instrucciones de conexión a tierra.
- No utilice este aparato si tiene el cable eléctrico o el enchufe dañados, si no funciona bien o si ha sufrido una avería o una caída.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador de encimera.
- No sumerja el cable eléctrico o el enchufe en agua.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este aparato.
- No almacene este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o lugares similares.
- No monte este aparato sobre el fregadero.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO DENTRO DEL HORNO:

- No cocine excesivamente los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato cuandose coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del microondas para facilitar la cocción.
- Quite las tiritas de seguridad (twist-ties) y asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de colocarlos dentro del microondas.
- No guarde ningún material en este horno cuando no esté en uso No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Todos los estantes deberán ser retirados del horno cuando no se encuentren en uso.
- Si los materiales que se encuentran dentro del horno prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable eléctrico, o corte la energía desde el panel de fusibles o del interruptor de circuitos.
- No opere el horno sin alimentos adentro.

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS:

- Tenga cuidado al abrir envases con comida caliente. Use manijas y aleje el vapor del rostro y las manos.
- Ventile, perfore, o corte envases, bolsas, o bolsas plásticas para evitar la acumulación de presión.
- Tenga cuidado al tocar el plato giratorio, la puerta, estantes o paredes del horno, los cuales se podrán calentar durante el uso. No toque los elementos calefactores.
- La superficie de cocción y el bombillo de la cavidad interior encendidos ocasionarán quemaduras. Tenga cuidado al limpiar y espere hasta que los bombillos se enfríen antes de su reemplazo.
- LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN OCASIONAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS. Tenga cuidado al retirar ítems calientes.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA

USO

- No use el horno sin el plato giratorio en su posición. El plato giratorio no deberá tener restricciones, de modo que pueda girar.
- No se deberá introducir comida ni utensilios metálicos de tamaño excesivo en un horno microondas/ por convección, ya que incrementan el riesgo de descargas eléctricas y esto podrá ocasionar un incendio.
- No use productos de papel en el horno cuando el electrodoméstico sea operado en cualquier modo de cocción, excepto en la cocción “sólo con microondas”.
- Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Podrán ser usadas la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o juegos de platos de porcelana que no posean bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, en cumplimiento con las recomendaciones del fabricante de utensilios.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando.
- 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.
- No caliente las papas en exceso. Las mismas se podrán deshidratar e incendiarse.
- No cubra el estante o cualquier parte del horno microondas con papel de aluminio. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno microondas/ por convección.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura INTERIOR de 160°F y la carne de ave por lo menos a una temperatura INTERIOR de 180°F. Normalmente la cocción a estas temperaturas brinda una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.
- Este horno no fue aprobado ni evaluado para uso en la marino.

LIMPIEZA

- Desconecte el enchufe antes de realizar la limpieza.
- Desconecte la corriente antes de reemplazar filtros de carbón, bombillos de cavidades o bombillos de la superficie de cocción.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgos de descargas eléctricas.
- Al limpiar superficies de puerta y horno que se unen al cerrar la puerta, use sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos, aplicando los mismos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

AGUA EXTREMADAMENTE CALIENTE

- Los líquidos, tales como el agua, café o té se podrán sobrecalentar más allá de su punto de hervor sin que parezca que esto está sucediendo. No siempre se observan burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno microondas. ESTO PODRÁ PROVOCAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE PRONTO HIERVAN CUANDO SE MUEVA EL ENVASE O CUANDO SE INSERTE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales:
- No sobrecaliente el líquido.
- Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo mientras lo calienta.
- No use envases con lados rectos y cuellos angostos.
- Después de calentar, deje reposar el envase en el horno microondas durante un período corto antes de retirar el mismo.
- Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase.

EXTRACTOR

⚠ADVERTENCIA El ventilador funcionará de forma automática bajo ciertas condiciones. Asegúrese de evitar la activación y extensión accidental del fuego de cocción mientras el extractor está en uso.

- Limpie la cara inferior del horno microondas de forma frecuente. No permita que se acumule grasa en el horno microondas o en los filtros del ventilador.
- En caso de que haya fuego producido por la grasa en las unidades de la superficie debajo del horno microondas, apague una olla llameante sobre la unidad de la superficie cubriendo la olla completamente con una tapa, una asadera de galletitas o una bandeja plana.
- Limpie con cuidado los filtros del extractor. Agentes de limpieza corrosivos, tales como los limpiadores de horno a base de soda cáustica, podrán dañar los filtros.
- Al preparar comidas llameantes debajo del horno microondas, encienda el ventilador.
- Nunca deje de prestarle atención a las unidades de la superficie debajo de su horno microondas. Las ebulliciones producen humo y derrames de grasa que pueden encender y esparcir el fuego si el ventilador del horno microondas está en funcionamiento. A fin de minimizar el funcionamiento del ventilador automático, use utensilios de tamaño adecuado y use un nivel de calor alto en las unidades de la superficie sólo cuando sea necesario.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

(a) No intente hacer funcionar el horno con la compuerta abierta ya que ésto puede provocar exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no forzar ni dañar los seguros.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la compuerta, ni permita que se acumulen residuos de producto limpiador o detergente, suciedad o polvo en las superficies de sellado.

(c) No haga funcionar el horno si se encuentra dañado. Es particularmente importante cerrar bien la compuerta

(1) la compuerta (doblada o curvada),

(2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos),

(3) sellos de la compuerta y superficies de sellado.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto por personal de mantenimiento calificado.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ADVERTENCIA El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar riesgos de descargas eléctricas.



Asegúrese de contar con una conexión a tierra adecuada antes de usar.

Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica, brindando un cable de salida de la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que posee un cable de conexión a tierra con un enchufe a tierra. El enchufe se deberá conectar en un tomacorriente instalado y conectado a tierra de forma adecuada.

Consulte a un electricista calificado o al personal del servicio técnico en caso de que las INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA no se entiendan completamente o si tiene dudas sobre si el electrodoméstico está conectado a tierra de forma apropiada.

En caso de contar con un tomacorriente de pared estándar de 2 cables, es su responsabilidad y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 cables correctamente conectado a tierra.

Bajo ninguna circunstancia corte o elimine el tercer cable (tierra) del cable de corriente.

Se brinda un cable de corriente corto para reducir riesgos que puedan resultar de enredos o tropiezos con un cable más largo.

No use un prolongador. Si el cable de corriente es demasiado corto, solicítele a un electricista o a personal del servicio técnico calificado la instalación de un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

Para un mejor funcionamiento, conecte este electrodoméstico en su tomacorriente eléctrico a fin de evitar parpadeos de las luces, explosión del fusible o desactivación del disyuntor.

MARCAPASOS

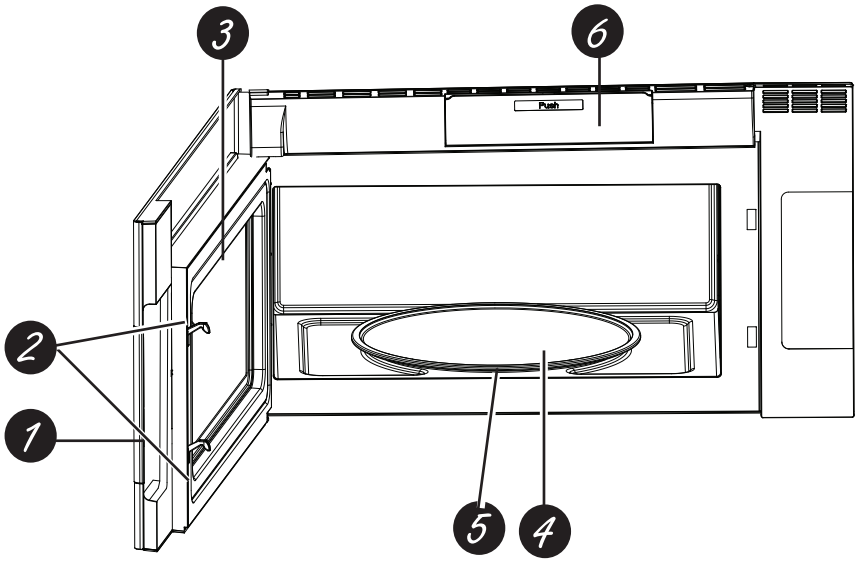
La mayoría de los marcapasos poseen protección contra interferencias de productos eléctricos, incluyendo microondas. Sin embargo, es aconsejable que los pacientes con marcapasos consulten a sus médicos ante cualquier duda.

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Funciones

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

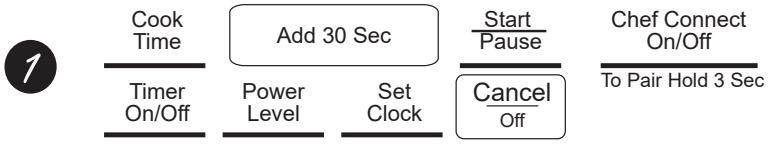


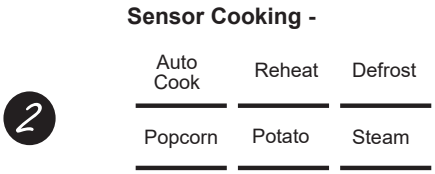
Funciones del Horno

1. Manija de la Puerta
2. Pestillos de la Puerta
3. Ventana con Protector Metálico. La pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.
4. Soporte del Plato Giratorio. No utilice el horno en el modo de microondas sin el plato giratorio y el soporte del plato giratorio, ubicados en sus lugares correspondientes.
5. Soporte Extraíble del Plato Giratorio. No utilice el horno en el modo de microondas sin el plato giratorio ni el soporte del plato giratorio ubicados en su lugar.
6. Tapa del Filtro de Carbón Empuje la tapa para reemplazar el filtro de carbón sin retirar la unidad del gabinete.

Funciones

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





Controles de Cocción

Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.

1 Funciones por Tiempo

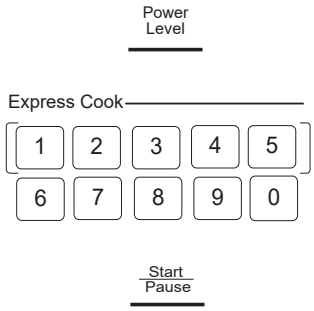
Presione	Iniciar
COOK TIME (tiempo de cocción)	Cantidad de tiempo de cocción
DEFROST (descongelar)	Peso o tiempo
TIMER (Temporizador)	
POWER LEVEL (nivel de potencia)	Nivel de potencia de 1 a 10
ADD 30 SEC (Agregar 30 segundos)	¡Comienza de inmediato!
EXPRESS COOK (cocción exprés)	¡Comienza de inmediato!

2 Funciones del Sensor/ Convenientes

Presionar	Iniciar
COCCIÓN AUTOMÁTICA	Presione la tecla para seleccionar la comida.
PALOMITAS DE MAÍZ	Comienza de inmediato.
RECALENTAR	Presione la tecla para seleccionar la comida.
PAPA	**Comienza de inmediato.**
VAPOR	Presione la tecla para seleccionar la comida.

Funciones

Cómo Modificar el Nivel de Potencia



El nivel de potencia podrá ser ingresado o modificado antes o durante la cocción. Power Level (Nivel de Potencia) está configurado en el Nivel 10 (Alto) a menos que sea modificado.

1. Presione el botón Power Level (Nivel de Potencia).
2. Ingrese el nuevo nivel de potencia usando las teclas numéricas o presionando el botón Power Level (Nivel de Potencia) muchas veces hasta que se alcance el nivel de potencia que desee.
3. Luego de seleccionar el nivel de potencia, espere cinco segundos. Se volverá a visualizar la pantalla Cook Time (Tiempo de Cocción).
4. Ingrese el tiempo de cocción y presione START (Iniciar).

O

1. Presione el botón Cook Time (Tiempo de Cocción).
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Presione el botón Power Level (Nivel de Potencia).
4. Ingrese el nuevo nivel de potencia usando las teclas numéricas o presionando el botón Power Level (Nivel de Potencia) muchas veces hasta que encuentre el nivel de potencia que desee.
5. Luego de seleccionar el nivel de potencia, espere cinco segundos. Se volverá a visualizar la pantalla Cook Time (Tiempo de Cocción).
6. Presione START (Iniciar).

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 High (Alto) (nivel de potencia 10), 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 y algunas cazuelas.

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:

Alto 10 (100%): Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

Medio-Alto 7 (70%): Cocción suave de carne y ave; cacerolas para hornear y recalentar.

Medio 5 (50%): Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Bajo 2 o 3 (20 o 30%): Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Caliente 1 (10%): Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

NOTA: También puede modificar el nivel de potencia durante muchos modos de cocción, presionando el botón de nivel de potencia e ingresando un nivel de potencia válido.

Funciones del temporizador

Tiempo de Cocción

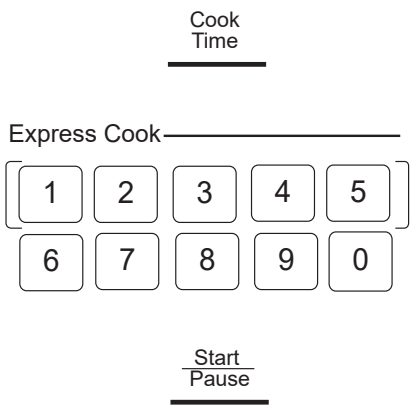
Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

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

1. Presione Cook Time (Tiempo de Cocción).
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Presione START (Iniciar).

La cocción se iniciará cuando la cuenta regresiva comience en la pantalla.

Puede abrir la puerta durante Time Cook (Cocción con Temporizador) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione START (Iniciar) para reanudar la cocción.



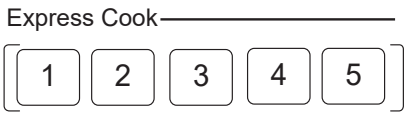
Funciones del temporizador

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 de 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.



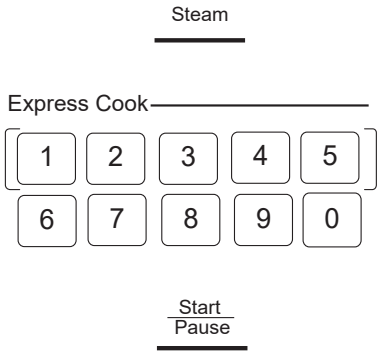
Agregar 30 segundos

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.



Cocción al Vapor



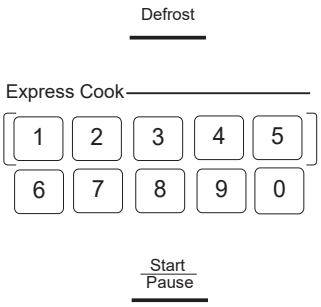
Use la función Steam (Vapor) para ciertas comidas preprogramadas.

1. Presione el botón STEAM (Vapor).
2. Ingrese el código del tipo de comida que desee cocinar con vapor. Lea la Guía de Cocción para STEAM (Vapor) a continuación para conocer los códigos o consulte en la pantalla los tipos de comida.
3. Coloque el recipiente con agua, sal (si es necesario), y comida en el horno microondas con las ventilaciones de vapor en el recipiente en la posición OPEN (Abierta).
4. Presione el botón START (Iniciar) para iniciar la cocción.

Entrada del Código	Comida	Entrada de la Cantidad
1	Arroz	1 - 1 taza de arroz blanco 2 - 1 taza de arroz integral
2	Espárragos	1 - 1 taza 2 - 2 tazas
3	Brócoli	1 - 1 taza 2 - 2 tazas
4	Repollitos de Bruselas	1 - 1 taza 2 - 2 tazas
5	Zanahorias	1 - 1 taza 2 - 2 tazas
6	Coliflor	1 - 1 taza 2 - 2 tazas
7	Calabacín	1 - 1 taza 2 - 2 tazas

Funciones del temporizador

Descongelación por Peso



La función Defrost Weight/Time (Descongelación por Peso/ Tiempo) le brinda dos formas de descongelar las comidas.

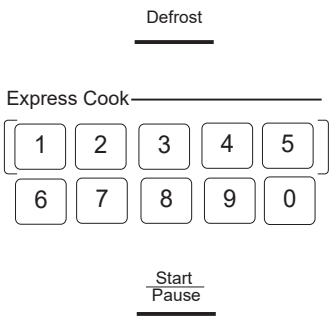
Presione **Defrost (Descongelar)** una vez para descongelar por peso o dos veces para descongelar por tiempo

Use Weight Defrost (Descongelar por Peso) para carnes, aves y pescados que pesen hasta 6 libras. Use Time Defrost (Descongelar por Tiempo) para la mayoría de las demás comidas congeladas.

Weight Defrost (Descongelar por Peso) de forma automática configura los tiempos de descongelación y niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos con carnes, aves y pescados.

1. Presione **Defrost Weight/ Time (Descongelación por Peso/ Tiempo)** 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, 3 onzas).
3. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

Descongelación por Tiempo



Time Defrost (Descongelación por Tiempo) le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación.

1. Presione **Defrost** (Descongelación) dos veces.

2. Ingrese el tiempo de descongelación.

3. 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.

- 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 el libras y onzas, las onzas se deberán convertir a décimas (.1)	
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**

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.

Funciones del temporizador

Guía de Descongelación		
Comida	**Tiempo**	**Comentarios**
Panes, Tortas		
Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo)	1/4 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.	
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 Frankfort 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 13 min. par lb.	Use el nivel de potencia 10.
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	4 a 8 min. par lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave		
Pollo, parilla-freidora, corte (2¼ a 3 libras)	14 a 20 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 25 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra 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 cornualle	7 a 13 min. par 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. par 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.

Funciones del sensor

Sensor de Humedad

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 utilice envases de 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.



Cubierto



Ventilado



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

- 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.

Función Popcorn (Palomitas de Maíz):

Popcorn

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

1. 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.

Usar la función de ventilación junto con la función del sensor de palomitas de maíz puede generar un exceso de cocción.

Cambio de 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.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use Cook Time (Tiempo de Cocción) para adicionar tiempo de cocción. Recomendamos 30 segundos y observar atentamente.

Recalentar

Reheat

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

1. Presione REHEAT (Recalentar).
2. Usando la guía de cocción que aparece a continuación, ingrese el código de la comida. Por ejemplo, 1 para Pasta.
3. Presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)**. El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si la puerta es abierta antes de finalizada la cuenta regresiva, serán emitidos 4 pitidos mientras en la pantalla se visualizará el ciclo “SENSOR ERROR” (Error del Sensor) hasta que se presione **CANCEL (Cancelar)**. La cocción con sensor también será cancelada. Si la puerta es abierta durante la cuenta regresiva, cierre la misma y presione **START (Iniciar)** 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. Es posible que algunas partes de la comida estén extremadamente calientes.

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

- Productos con pan
- Comidas que se deben recalentar estando cubiertas
- Comidas que se deben revolver o rotar al ser recalentadas.
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de ser recalentadas.

Cambio de 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.

Guía de Cocción para la función Reheat (Recalentar)

Entrada del Código	Comida
1	Pasta
2	Pizza
3	Plato
4	Sopa

Funciones del sensor

Papa

Potato

Para usar la función de Potato (Papa):

Coloque la papa(s) en el horno.

1. Coloque la papa en el centro del microondas.

2. Presione POTATO (Papa).

El horno se inicia de inmediato.

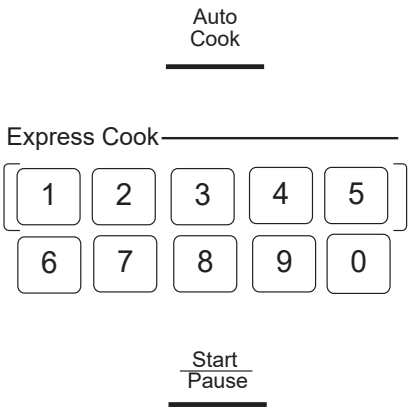
No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si la puerta es abierta antes de finalizada la cuenta regresiva, serán emitidos 4 pitidos mientras en la pantalla se visualizará el ciclo “SENSOR ERROR” (Error del Sensor) hasta que se presione CANCEL (Cancelar). La cocción con sensor también será cancelada. Si la puerta es abierta durante la cuenta regresiva, cierre la misma y presione START (Iniciar) de inmediato.

Cambio de 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.

Cocción Automática



Le permite hornear en el microondas una variedad de comidas con uso del sensor.

1. Presione el botón **AUTO COOK (Cocción Automática).**

2. Ingrese el código del tipo de comida. Lea la Guía de Cocción de AUTO COOK (Cocción Automática) a continuación para conocer los códigos o consulte en la pantalla los tipos de comida.

3. Presione **START (Iniciar).**
El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si la puerta es abierta antes de finalizada la cuenta regresiva, serán emitidos 4 pitidos mientras en la pantalla se mostrará y repetirá por ciclos “SENSOR ERROR” (Error del Sensor) hasta que se presione **CANCEL (Cancelar)**. La cocción con sensor también será cancelada. Si la puerta es abierta durante la cuenta regresiva, cierre la misma y presione **START (Iniciar)** de inmediato.

Guía de Cocción para la Función de Cocción Automática

ENTRADA DEL CÓDIGO	COMIDA	COMENTARIOS
1	Pollo	
2	Pescado	
3	Carne Picada	
4	Verduras	Ingrese el tipo de verdura 1 Verduras Frescas 2 Verduras Congeladas 4 Verduras Enlatadas

Cambio de 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.

Otras funciones

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 el horno o presione el botón **Cancel/ Off** (Cancelar/ Apagar).

Set Clock (Configurar el Reloj)

Para cambiar la hora del día.

1. Presione el botón Set Clock (Configuración del Reloj). (El horno microondas no debería estar en funcionamiento).
2. Ingrese la hora del día correcta. El reloj está en una escala de 12 horas.
3. Presione Set Clock or Start (Configuración del Reloj o Iniciar) para aceptar el horario.



Bloqueo del Control

Puede bloquear el panel de control para evitar que el horno se inicie de forma accidental durante la limpieza o cuando sea usado por niños.



Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado el botón LOCK CONTROL (Control Bloqueado)durante tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, aparecerá LOCKED (Bloqueado) en cualquier momento en que un botón o dial sean presionados. Aparecerá la “CONTROL LOCK IS ON” en la pantalla.

Timer On/Off (Temporizador de 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 el tiempo de cuenta regresiva que desee.
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 T**imer On/Off** (Temporizador Encendido/ Apagado).

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

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.



Turntable (Plato Giratorio)

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

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



Otras funciones

Vent Fan (Ventilador Extractor)

El ventilador extractor elimina el vapor y otros vapores de la cocción sobre la superficie.

Vent Fan

Presione **Vent Fan** una vez para aumentar la velocidad del ventilador, dos veces para alta velocidad del ventilador, una tercera vez para velocidad media del ventilador, una cuarta vez para baja velocidad del ventilador y una quinta vez para apagar el ventilador.

Surface Light (Luz de la Superficie)

Presione esta tecla para encender o apagar la luz del horno.

Algunos modelos cuentan con la opción de luz nocturna.

Presione **Surface Light** una vez para luz alta, dos veces para luz baja y una tercera vez para apagar la luz.

Surface Light

Mute (Mudo)

El nivel de sonido del pitido se puede ubicar en mudo. Presione **Mute On/ Off** (Mudo Encendido/ Apagado).

Mute On/Off

Ventilador Automático

La función del ventilador automático protege el horno microondas de una elevación de calor excesivo proveniente de la cocina debajo de éste. Se enciende de forma automática en baja velocidad si el sensor detecta demasiado calor.

Si encendió el ventilador, es posible que observe que no lo puede apagar. El ventilador se apagará de forma automática una vez que las partes internas estén apagadas. Podrá permanecer encendido por 30 minutos o más luego de que los controles de la cocina o del horno microondas estén apagados.

Modo de Reloj

Puede modificar la pantalla del reloj a los modos de 12 hrs. o 24 hrs.

1. Presione Settings (Configuraciones).
2. Presione la tecla 1 de Express Cook (Cocción Express).
3. Selecciones 12 hrs. /24 hrs.
   1 - 12 hrs
   2- 24 hrs

Settings

Configuraciones

Settings

La función Settings (Configuraciones) permite cambiar las configuraciones por omisión en su OTR.

1. Presione la tecla Settings (Configuraciones). El mensaje "SELECCIONE EL ÍTEM A CONFIGURAR: 1 - VOLUMEN DEL PITIDO, 2 - MODO DEL RELOJ, 3 - PANTALLA ENCENDIDA/ APAGADA, 4 - SINCRONIZACIÓN DE LA LUZ, 5 - SINCRONIZACIÓN DEL VENTILADOR EXTRACTOR, 6 - SINCRONIZACIÓN AUTOMÁTICA APAGADA, o 7 - SALIR" pasará por la pantalla y se repetirá en la misma.
2. Seleccione el ítem para cambiar las configuraciones. Seleccione las tablas siguientes para conocer la Guía de detalles.

Código de Acceso	Ítems para Configurar	Acceso al Nivel
1	Volumen del Pitido	0 - Mudo 1 - Bajo 2 - Normal 3 - Alto Por omisión está en normal
2	Modo del Reloj	0 - 12 horas 1 - 24 horas Por omisión está en 12 horas
3	Pantalla Encendida/ Apagada	0- Apagada 1- Encendida Por omisión está activada
4	Sincronizador de la Luz – Selecciona el nivel de luz en el cual las luces de la superficie se encenderán automáticamente cuando el quemador de la cocina emparejada sea encendido. Seleccione "Off" (Apagar) para desactivar esta función. La luz de la superficie se encenderá de forma manual.	0 - Apagado 1 - Bajo 2 - Alta Por omisión está alta
5	Sincronizador del Ventilador Extractor – Selecciona el nivel de velocidad en el cual el ventilador extractor se encenderá de forma automática cuando el quemador de la cocina emparejada sea encendido. Seleccione "Off" (Apagar) para desactivar esta función. El ventilador extractor se encenderá de forma manual.	0 - Apagado 1 - Bajo 2 - Medio 3 - Alta 4 - Muy Alta Por omisión está apagado
6	Sincronización Automática Apagada – Cuando el modo Light/Vent fan (Luz/ Ventilador Extractor) sea activado (ON), automáticamente se apagará la luz/ ventilador una vez apagado el quemador de la cocina. Seleccione el período de tiempo en que la luz/ ventilador permanecerá encendida hasta que el horno microondas se apaga de forma automática.	0 - 0 minutos 1 - 5 minutos 2 - 10 minutos 3 - 15 minutos 4 - Manual Por omisión está 15 minutos
7	Salida de la Configuración	

Otras funciones

Chef Connect

Chef Connect
On/Off

To Pair Hold 3 Sec

Use la función Chef Connect para conectar su horno microondas a una Cocina de GE, a fin de sincronizar el ventilador, las luces de la superficie de cocción y el reloj a través de la tecnología de Bluetooth.

1. Debe contra con una cocina habilitada para Chef Connect. A fin de emparejar su horno por primera vez, inicie el proceso de Chef Connect en la cocina GE. Para acceder a instrucciones, consulte el manual de Uso y Cuidado.
2. En el horno microondas, mantenga presionado el botón Chef Connect durante 3 segundos. El ícono de Bluetooth en la pantalla ᛒ comenzará a titilar a medida que el horno microondas comience a buscar y a emparejarse con su Cocina GE. El ícono ᛒ ícono permanecerá en ON (Encendido) luego de un emparejamiento exitoso.

   Si no es encontrada una Cocina GE dentro de los 2 minutos durante el modo de búsqueda, el horno microondas dejará de buscar y el ícono de Bluetooth quedará ᛒ en OFF (Apagado).

   Durante la configuración inicial, el protocolo de configuración será iniciado.

   Si la función Chef Connect es activada, las configuraciones por omisión serán las siguientes:

   -Sincronización del reloj en pantalla: ENCENDIDO

   - Luz automática de la superficie de cocción: ENCENDIDA (Configuración Alta)

   - Ventilador extractor automático: APAGADO

   - Apagado Automático: 15 minutos
3. Seleccione 1 para sincronizar las luces de su cocina GE. Esto permite que las luces de la superficie del microondas se enciendan en el nivel HIGH (Alto) de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se enciende.
4. Seleccione 1 para sincronizar el ventilador extractor con su cocina GE. Esto permite que el ventilador extractor del microondas se encienda en la velocidad LOW (Baja) de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se enciende. El emparejamiento está ahora completo; la función Chef Connect está ahora activada.

   Nota: Si no hay ninguna selección de la opción sincronizar durante la configuración 5 minutos luego de encendido el ícono ᛒ las unidades regresarán al modo de suspensión.

   Luego de completar la configuración siguiendo los pasos anteriores, el ventilador extractor de su horno microondas y la luz de la superficie de cocción quedarán configurados para encenderse de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción sea encendido. La superficie de cocción y la pantalla del reloj de la cocina serán sincronizados para mostrar el mismo tiempo. El ventilador extractor y la luz de la superficie de cocción estarán configurados para apagarse de forma automática 15 minutos después de que el quemador de la superficie de cocción sea apagado.

   Si lo desea, la luz, el ventilador y las configuraciones de apagado automática pueden ahora ser modificadas usando las opciones de configuración 4, 5 y 6 respectivamente.

   Presione Chef Connect una vez para apagarlo y dos veces para volver a conectarlo. El ícono ᛒ se iluminará cuando esté encendido.

   En el caso de una desconexión no intencional donde el horno microondas o la cocina no reciban corriente, la conexión permanecerá una vez restablecida la corriente. En caso de interrupciones de corriente por cortes breves, es posible que sea necesario reiniciar la corriente de modo que se vuelva a establecer al conexión.

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.
- Platos o vajillas con bordes metálicos o con una capa de brillo metálico.

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.

Cuidado y limpieza

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.

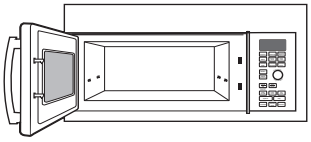


Cómo Limpiar el Interior

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.

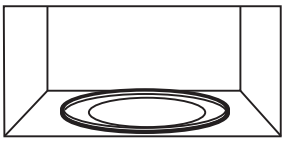
Para limpiar la superficie del horno y la superficie del horno que se une al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.



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

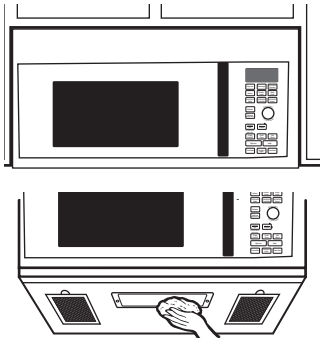
No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.

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.

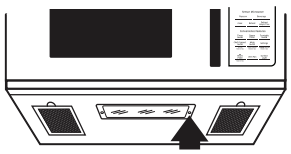
Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use una tela caliente y húmeda con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el jabón. Seque con una tela limpia y seca. Siempre friegue la superficie en la dirección del veteado.

Cuidado y limpieza

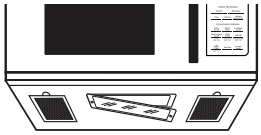
Luz de la Cocina/ Luz Nocturna

Reemplace por lámparas halógenas de 120 voltios y 50 watts (máximo). Vea la contraportada para ordenar en línea en GEAppliances.com.

1. Para reemplazar la luz de la cocina/ luz nocturna, primero desconecte el encendido del fusible principal o del panel del disyuntor, o desenchufe el cable.
2. Retire el tornillo del costado de la tapa del compartimiento de la luz y baje la tapa hasta que se detenga.
3. Asegúrese de que la lámpara se enfríe antes de retirar la misma. Rompa el sello adhesivo desenroscando la lámpara de forma suave.
4. Enrosque la nueva lámpara, luego levante la tapa de la luz y vuelva a colocar el tornillo. Conecte el cable de electricidad del horno.



Quite el tornillo

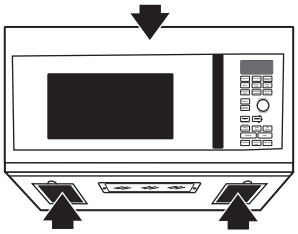


Ventilador

El ventilador cuenta un filtro de grasa metálico reusable.

Los modelos que hacen recircular el aire nuevamente hacia la habitación también usan un filtro de carbón.

Filtro de carbón vegetal



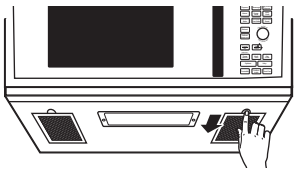
Filtros de extractor reutilizables (en todos los modelos).

Filtro de Grasa Rehusable

El filtro de grasa rehusable atrapa la grasa liberada por las comidas en la placa de cocción. También evita que las llamas de las comidas en la placa de cocción dañen el interior del horno microondas.

Por esta razón, los filtros SIEMPRE deben estar en el lugar correcto cuando se use la campana. Los filtros de grasa deberían ser limpiados una vez por mes, o cuando sea necesario..

Retiro y Limpieza de los Filtros



Para retirarlos, deslice los mismos sobre la parte trasera usando las lengüetas. Empuje hacia abajo y afuera.

Para limpiar los filtros de la ventilación, moje los mismos y luego agítelos en agua caliente y detergente. No use amoníaco ni productos de amoníaco, ya que oscurecerán el metal. Se podrá cepillar suavemente para retirar la suciedad incrustada.

Enjuague, sacuda y deje secar antes de realizar el reemplazo.

Para volver a colocarlos, deslice los filtros por las ranuras de la estructura en la parte trasera de cada abertura. Presione hacia arriba y hacia el frente para que queden bloqueados.

Cómo reemplazar la luz de la cavidad

1. Desconecte la energía en el fusible principal o panel del interruptor automático.
2. Retire la parrilla superior, retire los dos tornillos que la sostienen en su lugar.
3. Retire el filtro de carbón, si lo tiene. NOTA: El filtro de carbón es un kit opcional, no es necesario tenerlo.
4. Retire el retén que sostiene el protector de la lámpara en su lugar.
5. Saque el protector de la lámpara. Desenrosque el bombillo afuera y cámbielo por una lámpara de horno de 120V130V, 30W. Vea la contraportada para ordenar en línea en geappliances.com
6. Devuelva la regrese la lámpara y el protector y el filtro de carbón a su posición original.
7. Coloque la parrilla y los 2 tornillos. Reconecte la energía al horno.

Cuidado y limpieza

Filtros de carbón vegeta

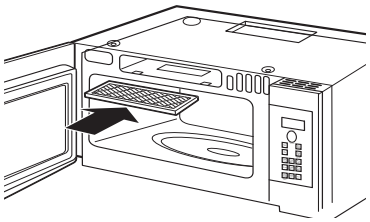
El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. **Vea la contraportada para ordenar en línea en GEAppliances.com.**

Si el modelo no realiza la extracción al exterior, el aire recirculará a través de un filtro de carbón vegetal no reutilizable que ayuda a quitar olores y humos.

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente trás 6 o 12 meses, según el uso). Consulte **Kits opcionales** en la sección para obtener más información.

REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

1. Desenchufe el horno microondas
2. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación.
3. Incline la parrilla hacia adelante, y luego levante la misma para su retiro.
4. Retire el filtro de carbón.
5. Deslice el nuevo filtro de carbón hasta su posición.
6. Deslice la parte inferior de la rejilla de la ventana hasta su posición. Empuje la parte superior hasta que calce en su posición. Reemplace los tornillos de montaje
7. Enchufe el horno microondas.



Resolución de Problemas

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no se inicia	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.
	Pico de tensión.	• Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente.	• Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
	La puerta no está cerrada de forma segura.	• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
El panel de control está iluminado, pero el horno aún no se inicia	La puerta no está cerrada de forma segura.	• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
	La tecla START/PAUSE (Iniciar/ Pausar) no se presionó luego de ingresar la configuración de la cocción.	• Presione START/PAUSE (Iniciar/ Pausar).
	Otra selección ya ingresada en el horno y el botón CLEAR/OFF (Borrar/Apagar) no se presionaron para cancelar la misma.	• Presione CANCEL/OFF (Cancelar/ Apagar)
	El tiempo de cocción no se ingresó luego de presionar COOK TIME (Tiempo de Cocción).	• 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).
CONTROL LOCKED (Bloqueo del Control) aparece en la pantalla	El control fue bloqueado.	• Mantenga presionado LOCK CONTROL (Cancelar/Apagar) por unos tres segundos para desbloquear el control.
El piso del horno está caliente incluso cuando el horno no fue usado.	La luz de la cocina está ubicada debajo del piso del horno. Cuando la luz está encendida, el calor que produce puede hacer que el piso del horno esté caliente.	• Esto es normal.
Escucha un atípico pitido en tono bajo	Intentó cambiar el nivel de potencia cuando no es permitido	• Muchas de las funciones del horno están preconfiguradas y no se pueden modificar.
El ventilador de la ventilación se activa de forma automática	El ventilador de la ventilación se enciende de forma automática al sentir demasiado calor proveniente de la cocina que se encuentra debajo.	• Esto es normal.
Conexión de Bluetooth no emparejada	Un corte de corriente puede interrumpir la conexión de Bluetooth.	• Intente hacer la reconexión iniciando el proceso de CHEF CONNECT en la Cocina GE Appliances, luego manteniendo presionado el botón de CHEF CONNECT durante 3 segundos en el microondas. Esto reiniciará el proceso de emparejamiento. Si esto no funciona, desenchufe o reinicie el disyuntor para reiniciar el control.

Resolución de Problemas

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Cosas que son Normales de su Horno Microondas
- 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.

DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA POR RADIOFRECUENCIA DE LA FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION (COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES) (EE.UU. ÚNICAMENTE)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado de forma adecuada, estando en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, podrá generar interferencia en la recepción de radio y televisión. Fue evaluado de forma específica y se comprobó que cumple con los límites de Equipamientos ISM, de acuerdo con la parte 18 de las Normativas de la FCC, que fueron diseñadas para brindar una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si este equipamiento genera interferencias en la recepción de radio o televisión, lo que se puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia a través de una de las siguientes medidas:

- Reoriente la antena receptora de la radio o el televisor.
- Reubique el Horno Microondas en relación al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente, de modo que el horno microondas y el receptor estén en diferentes recepciones de códigos.

El fabricante no es responsable por ninguna interferencia de radio o TV generada por modificaciones no autorizadas sobre este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tales interferencias.

Este equipo ha sido probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de Clase B, de acuerdo con la parte 15 de las Normativas de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en la instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podrá ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo que puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia a través de una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente al que se encuentra conectado el receptor.
- Para solicitar ayuda, consulte al proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

A fin de satisfacer los requisitos de exposición a RF de la FCC, se deberá mantener una distancia de separación de 20 cm o más entre la antena de este dispositivo y las personas durante el funcionamiento del mismo.

Para asegurar el cumplimiento, no se recomienda el funcionamiento en una cercanía mayor.

⚠ADVERTENCIA Las modificaciones sobre esta unidad no aprobadas expresamente por la parte responsable del cumplimiento adecuado podrán anular la autoridad del usuario a utilizar el equipo.

Garantía Limitada de Horno Microondas GE Appliances

GARANTÍA LIMITADA

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **GEappliances.com/service**. o comuníquese al 833-4BODEWELL (833-426-3393) durante el horario de atención comercial.

Por el período de	GE Appliances Reemplazará:
Un año Desde la fecha de compra original	**Cualquier parte** del horno que falle debido a un defecto en los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía limitada de un año**, GE Appliances también proveerá, sin costo, todo el trabajo y los costos del servicio relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Lo que GE Appliances no cubrirá:

- 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.
- 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.
- 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.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego 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 limitada se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE Appliances, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Appliances autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada 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, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, *a* **Haier** *Company*

Louisville KY, 40225

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Kits opcionales

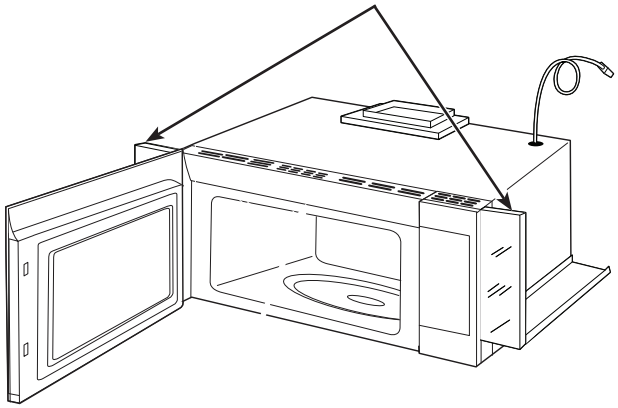
Kits del Panel de Relleno

JX36BWW – Blanco
JX36BBB – Negro
JX36BSS – Acero inoxidable
JX36BES – Pizarra
JX36BTS – Acero inoxidable negro
JX36BDS – Pizarra oscura

Al reemplazar una campana de estufa de 36”, los kits del panel de relleno completan el ancho adicional a fin de brindar un aspecto de construcción a medida.

Sólo para instalación entre gabinetes; no apto para la instalación al final del gabinete. Cada kit cuenta con dos paneles de relleno de 3” de ancho.

Kits del Panel de Relleno



Kit del Filtro de Carbón con Recirculación

WB06X10807 or JX81P - Filtro de Carbón

Los kits del filtro se utilizan cuando el horno microondas no puede ser ventilado hacia el exterior.

Kit de Instalación del Gabinete de 15”

JX15BUMPBB - Negro
JX15BAMPW - Blanco

Para uso al instalar con gabinetes de 15” de profundidad. Disponible por un costo adicional a través de su proveedor de GE Appliances. Consulte la contraportada para realizar pedidos por teléfono o en **GEAppliances.com**.

Notas

Soporte para el Consumidor

Sitio Web de GE Appliances

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de GE Appliances las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de GE Appliances y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia. **GEAppliances.com**

Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado. **GEAppliances.com/register**

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de GE Appliances está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año.

GEAppliances.com/service o comuníquese al 833-4BODEWELL (833-426-3393) durante el horario de atención comercial.

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de GE Appliances aún estarán allí cuando su garantía caduque.

GEAppliances.com/extended-warranty
o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en **GEAppliances.com/connect** o comuníquese al 800.220.6899.

Piezas y Accesorios

Aquellos 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 durante las 24 horas, todos los días. **GEApplianceparts.com** o de forma telefónica al 877.959.8688 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE Appliances, 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

GEAppliances.com/contact o comuníquese al 800.626.2000

Impreso en China

49-7000118 Rev. 1