Profile

ADVANTIUM® OVEN

SAFETY INFORMATION 3

ADVANTIUM
Getting to Know Advantium. 8
Features 9
Controls 10

SPEEDCOOKING
Power Level. 11
Cookware 12
Custom 12
Menu Guide. 12
Things that are Normal 13

CONVECTION BAKING 14

BROILING AND TOASTING 14

WARMING AND PROOFING 15

MICROWAVING
Cookware 16
Pre-Set Selections. 16
Power Levels. 16
Cooking Tips 16
Defrost. 17
Sensor Cooking. 18
Things that are Normal 19

SETTINGS 20

OTHER FEATURES 21

CARE AND CLEANING
Cooking Trays and Wire Oven Rack. 23
Halogen Lamp Cover and Mica Sheet 23
Outside of Oven and Accessory
Storage Drawer (with some models). 23

TROUBLESHOOTING 24

LIMITED WARRANTY 27

CONSUMER SUPPORT 28

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label inside the oven.

OWNER'S MANUAL

PSB9240

P/No.: MFL38211671_00

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

49-7000277 Rev. 2 09-26

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.

Profile

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
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 appliance 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” section.
- 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 INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING

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.

⚠WARNING **Arcing can occur during microwave cooking and, for certain models, in Speedcook and Fast Cook modes. If you see arcing, press the CANCEL/OFF pad and correct the problem.**

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

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Use foil only as recommended in this manual.
- Metal cookware used during either Speedcook or microwave cooking (except for the pans provided with the oven).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the oven.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the oven.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

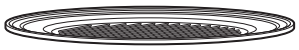
IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING SPEEDCOOK OVEN-SAFE COOKWARE

- The oven and door will get very hot when Speedcooking.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not use coverings, containers or cooking/roasting bags made of foil, plastic, wax or paper when Speedcooking.
- Do not cover the turntable, metal trays or any part of the oven with metal foil. This will cause arcing in the oven.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- Do not use the wire oven rack for Speedcook.
- Place food directly on the metal trays when cooking unless prompted by the oven to do otherwise.
- Any non-metal oven-safe dish can be used in your oven. Recipes in the Advantium Cookbook were tested in Pyrex® glass cookware and Corningware® ceramic casseroles. Cook times and results may vary when using other types of oven-safe dishes. Place them directly on the trays.
- Use of the clear glass tray when Speedcooking will result in inferior cooking performance and possible cracking of the glass tray.
- Use only the metal trays specified for use with this oven. Other metal trays are not designed for use with this oven and will result in inferior cooking performance.



The turntable must always be in place when using the oven.



Put food directly on the **metal grill tray** to Speedcook.



Put food directly on the metal tray to convection bake, warm or toast.

⚠WARNING OVEN-SAFE COOKWARE FOR BAKING, BROILING, WARMING, PROOFING & TOASTING

- The oven and door will get very hot when convection baking, broiling, warming or toasting.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not cover dishes or use plastic containers, plastic cooking/roasting bags, plastic wrap, wax paper or paper when broiling or toasting.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- Use the wire oven rack when convection baking or warming on two levels.
- Place food directly on the metal trays when cooking unless the recipe requires a dish.
- Any oven-safe dish can be used in your oven. Recipes in the Advantium Cookbook were tested in Pyrex® glass cookware and Corningware® ceramic casseroles. Cook times and results may vary when using other types of oven-safe dishes. Place them directly on the trays.
- Use of the clear glass tray when convection baking, broiling, warming or toasting will result in inferior cooking performance.



The turntable must always be in place when using the oven.



Put food directly on the **metal grill tray** to Speedcook.



Put food directly on the metal tray to convection bake, warm or toast.



Put food directly on the wire rack or in the appropriate dish and place on the rack when baking or warming on multiple levels.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING MICROWAVE-SAFE COOKWARE

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

- Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.
- Use of a metal tray during microwave cooking will result in inferior cooking performance.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite.Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Use foil only as directed in this manual. When using foil in the oven, keep the foil at least 1” away from the sides of the oven.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Some foam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- “Boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package instructions. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials. Plastic may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.
- Do not use the wire oven rack for microwaving.

Follow these guidelines:

1. Use microwave-safe plastics only, and use them in strict compliance with the cookware manufacturer’s recommendations.
2. Do not microwave empty containers.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

49-7000277 Rev. 2

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
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 grounding can result in a risk of electric shock.**

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

PACEMAKERS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

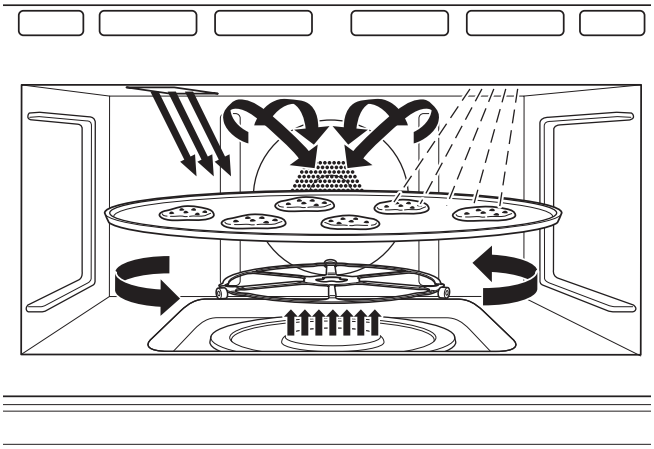
Getting to Know Advantium

What is Advantium?

The new Advantium oven uses breakthrough Speedcooking technology to harness the power of light. The Advantium oven cooks the outside of foods much like conventional radiant heat, while also penetrating the surface so the inside cooks simultaneously. While halogen light is the primary source of power, a “microwave boost” is added with certain foods. Foods cook evenly and fast, retaining their natural moisture.

The Advantium oven is capable of Speedcooking, convection baking, broiling, toasting, warming, proofing and microwaving. The Speedcook feature is the biggest benefit of the Advantium oven.

No preheating is required to Speedcook. Place the food in the oven and start cooking immediately. You see timesaving because there is no preheat and because Speedcook cooks faster.



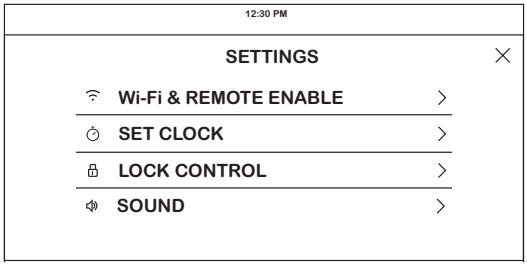
Advantium Quick Start

Set Clock

Press the ⚙ icon to access settings.

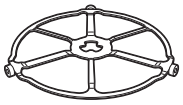
This feature allows you to set the clock and specifies how the time of day will be displayed. Options are for a standard 12-hour clock with AM and PM selections or 24-hour military time display.

Slide up and down to access all the settings

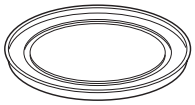


Microwaving with Express

- Select Express 30s to initiate a microwave cook mode. The oven will start immediately. Time can be added by pressing the +30s or +1m.
- The initial cook time can be modified to a preferred time up to 6 minutes. This can be changed in the **SETTINGS.**



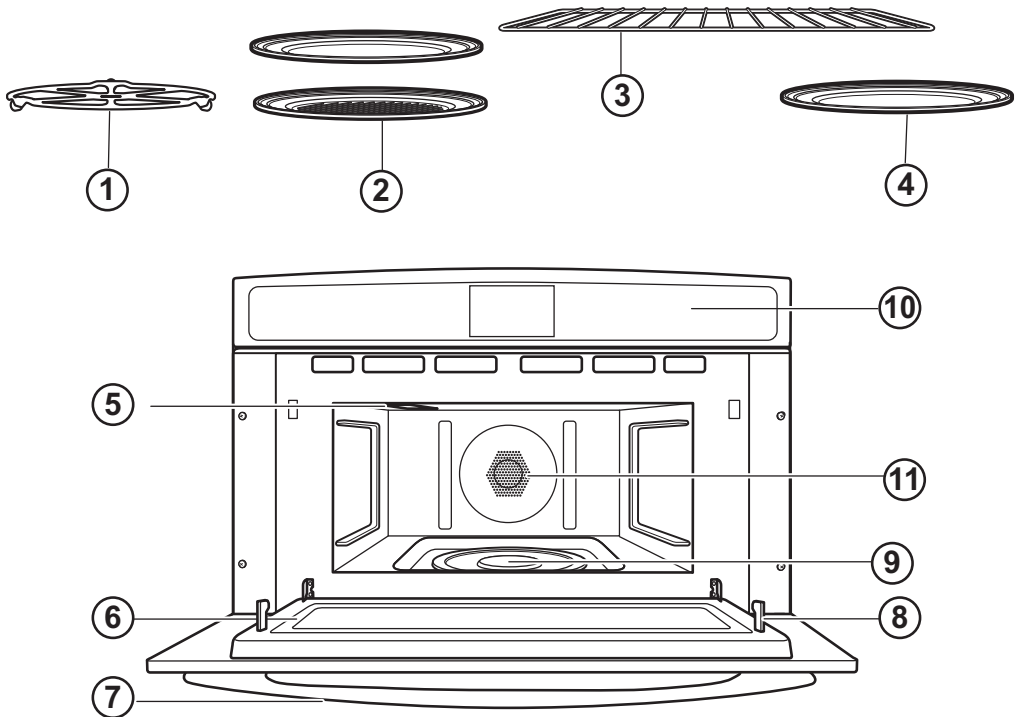
The **turntable** must always be in place when using the oven.



The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.

Features

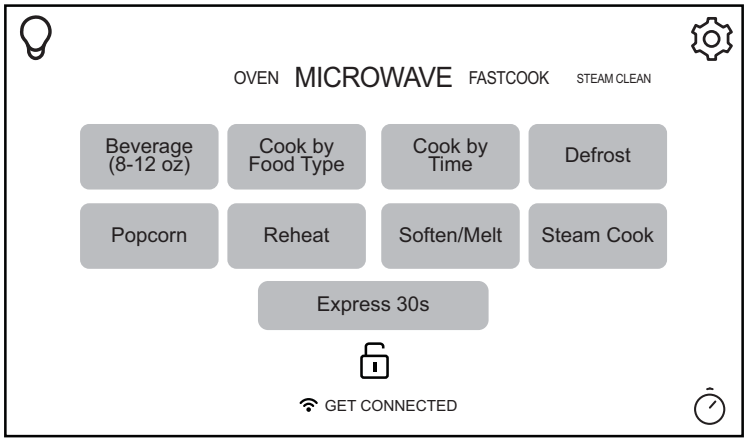
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



1. **Turntable**
   The turntable must always be in place, on the oven floor, for all cooking. Be sure the turntable is seated securely over the spindle in the center of the oven.
2. **Metal Tray or Metal Grill Tray**
   Put food directly on the metal tray or metal grill tray and place on the turntable when using the Speedcook, broil, toast, warm and convection bake features.
3. **Wire Oven Rack**
   Put food directly on the metal tray or in an oven-safe dish on the wire oven rack only when convection baking on two levels.
4. **Clear Glass Tray**
   Place on the turntable when using the microwave features. Place food or microwave-safe cookware directly on the tray.
5. **Upper Halogen Lamp**
   Two halogen lamps cook food from above in Speedcook, broil and toast.
6. **Window**
   Allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
7. **Door Handle**
   Pull to open the door.
8. **Door Latches**
   The door must be securely latched for the oven to operate.
9. **Lower Ceramic Heater**
   One ceramic heater cooks food from the bottom in Speedcook, broil and toast.
10. **Control Panel**
    Touch LCD is used to operate the oven. The LCD is located on the control panel.
11. **Rear Convection System**
    One heating element cooks food with a convection fan circulating the hot air throughout the cavity in Speedcook, broil, convection bake, toast and warm.

Controls

With your Advantium oven, you can cook with high-intensity halogen lights, ceramic heaters and convection heating element, and/or conventional microwave energy.



Express

Select to initiate a microwave cook mode. The oven will start immediately. Time can be added by pressing the +30s or +1m. The initial cook time can be modified to a preferred time up to 6 minutes. This can be changed in the Settings.

Microwave

Select to access microwave only cook modes. These features include Beverage, Cook by Food Type, Cook by Time, Defrost, Popcorn, Reheat, Slow Cook, Soften/Melt, and Steam Cook.

Oven

Select to access Broil, Convection Bake, Proof, Toast, and Warm features.

Speedcooking

Speedcooking is a suite of customized cooking cycles that have been designed for specific foods. The display will guide you through setting the oven and food appropriately for the cycle selected. An option to set custom cook times and power levels is also available.

Recipes (on some models)

This option allows you to access pre-loaded recipes for certain foods. New recipes can be loaded and followed through the SmartHQ App once your phone is connected. See the Wi-Fi Connect section for instructions on connecting your phone.

Steam Clean

This feature will create heat and steam to loosen dirt in the oven. Once the cycle is terminated, wipe oven cavity with paper towel or cloth.

Oven Light

To turn on or off the oven cavity lights, press the .

Settings

Press the to access the Settings. See the Settings section for more information.

Favorite ♡ (on some models)

This option allows the user to save their favorite cycles for easy access in the future. After selecting a cooking mode and setting the temperature and any timers, press the ♡ to save it as a favorite for future use. After saving a cycle, press the ♡ on the main menu to quickly access the saved mode.The last cooked cycle is available in the favorites section.

Kitchen Timer

This feature works as a countdown timer. Press the , select the amount of time for the timer to operate, and press **SET**. The oven will continue to operate once the timer countdown is complete. To turn off the timer, select the and press **CANCEL TIMER**.

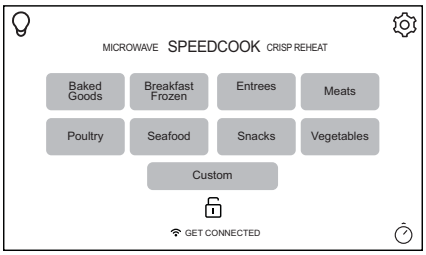
Cook Time

This function counts down cooking time and turns off the oven when the cooking time is complete. Press the during a cycle, select the amount of cooking time, and press **Start**.

Delay Time

This feature delays the start time for an oven cycle. Use this feature to set a time when you want the oven to start. Select a cycle, then press the . Select the time of day for the oven to turn on and press **Start**. A cook time can also be programmed if desired.

Speedcooking



Speedcook Power Level

The Advantium uses power from high intensity halogen lamps, a ceramic heater, a convection system and microwaves to cook food from the top, bottom and interior simultaneously to seal in moisture and flavor. When using the pre-set menu foods, the power levels are already selected for you. However, power levels can be adjusted when using pre-set menu foods and Custom Speedcook.

Each power level gives you halogen lamp or ceramic heater power and microwave energy for a certain percentage of the time or provides heating from the convection system.

For example:

U–07 Upper halogen lamp on 70% of the time.
L–07 Lower ceramic heater on 70% of the time.
C–06 Convection element heats oven to 350ºF.
M–05 Microwave on 50% of the time.

NOTE: Be careful when adjusting power levels so that you do not over- or undercook food.

Follow these general guidelines when selecting the best U=, L=, M= and C= settings for your favorite recipe:

U = Select a higher setting for thin foods requiring a golden brown top (example: fish fillets, toast, boneless chicken breasts). Select a lower setting for thicker foods and foods with high sugar or fat content (example: muffins, roasts, casseroles) or that require a longer cook time.

L = Select a higher setting for thick or dense foods that may not cook quickly in the center (example: steaks, casseroles). Select a lower setting for thin foods (example: cookies).

M = Select a higher setting to shorten cooking time for dense or heavy foods (example: casseroles, whole chicken). Select a lower setting for delicate foods (example: breads) or foods requiring longer cook times for tender results (example: stew, pot roast).

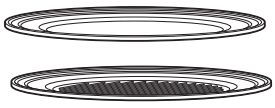
C = Select a lower setting for more delicate foods that cook at lower temperatures. Select a higher setting (6 or above) for more robust foods or foods that cook at temperatures above 350°F.

Using Speedcook Features

- If the door is opened during cooking, the oven will stop Close the door and press the RESUME pad to resume cooking.
- At any time during cooking you can change the cooking time. You can change power levels by pressing POWER.
- Speedcooking meats in the oven may produce smoke.
- To cook for additional time after a cooking cycle has been completed, use the CONTINUE feature as instructed on the display.



The turntable must always be in place when using the oven.

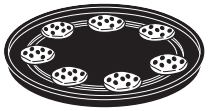


Put food directly on the metal tray or metal grill tray to Speedcook.

Cooking Tips

To ensure consistent and even browning when cooking foods directly on the non-stick metal tray, arrange food as shown below.

Foods can touch but should not overlap.



Circular pattern
(Example: biscuits, cookies)



Side by side pattern
(Example: meats and poultry)



Spoke pattern
(Example: crescent rolls, breadsticks)



Single layer
(Example: appetizers)

Fresh meat, chicken, fish or seafood that has been frozen should be thawed before cooking (the microwave defrost feature can be used). For other frozen prepackaged foods, follow package directions.

Speedcooking

Speedcook Cookware

- Follow cookware suggestions on the oven display.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Place food directly on the metal tray or metal grill tray when cooking, unless prompted by the oven to do otherwise.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- In addition to the cookware provided, you can use non-metal casserole dishes, pie plates and other heat-safe cookware. Place them directly on the turntable.
- Be sure to select a size that will rotate easily.
- Place the metal tray or metal grill tray on the turntable.



Place glass or ceramic cookware on the tray.

- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic, or foil when cooking during a Speedcook cycle.

Crisp Reheat

- This feature is designed to reheat leftover food items that tend to lose their crispiness when reheated in a microwave.
- Turn the food over when the oven signals TURN FOOD OVER (for certain foods).
- When the oven signals CHECK FOR DONENESS, check to see if your food is done to your liking (for certain foods).

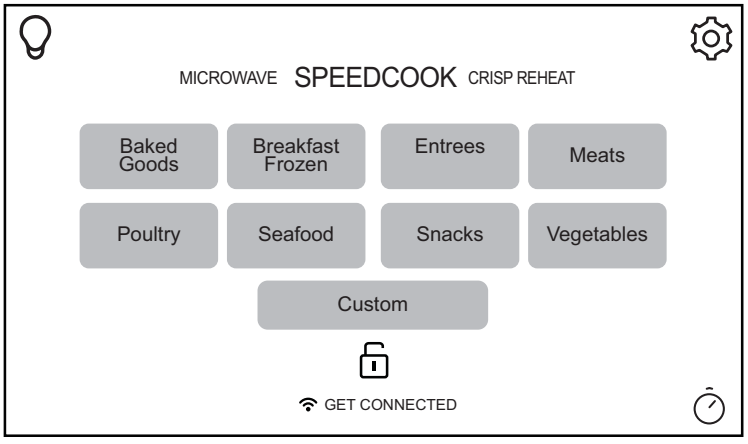
Custom Speedcook

Advantium gives you the flexibility to cook your favorite dishes.

If you want to cook a food item that is not among the pre-set selections, use Custom Speedcook.

For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide and the pre-set Speedcook menu selections.

Pre-set Speedcook Menu



- Advantium is already pre-set to cook over 175 popular dishes. The pre-set menu has been divided into categories to simplify navigation to desired food items.
- Turn the food over when the oven signals TURN FOOD OVER (for certain foods).
- When the oven signals CHECK FOR DONENESS, check to see if your food is done to your liking (for certain foods).

Speedcooking

Things that are Normal

Cooking Times

- When Speedcooking preprogrammed foods, you may see Adjusting Cook Time in the display several seconds after you press START. The oven automatically senses the electrical voltage level in your home and adjusts the cooking time up or down for proper cooking.

Cooling Fans

- The fan will be on during cooking. At the end of cooking, the automatic fan may continue to run for a short time, and the display will read Oven is Cooling. The fan will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.
- The oven vent will emit warm air while the oven is on.

Lights

- When the oven is on, light may be visible around the door or outer case.
- The halogen lights will dim and cycle on and off during a Speedcook cycle, sometimes even at full power levels. This is normal. The oven senses the heat level and adjusts automatically.

Oven Heat

- No preheating time is required during Speedcook cycles. The oven begins cooking immediately.
- The door and inside of the oven will be very hot. Use caution when opening the door and removing food. Be cautious of steam or vapor that may escape from around the door.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic, or foil when cooking during a Speedcook cycle.
- When cooking for an extended period of time, the oven may automatically reduce the power levels to maintain the appropriate level of oven heat.

Sounds

- Clicks and a fan blowing are normal sounds during cooking. The relay board is turning components on and off.

Interference

- TV/radio interference might be noticed while using the microwave, similar to the interference caused by other small appliances. It does not indicate a problem with the microwave. Move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position of the TV/radio antenna.

Convection Baking

Convection baking allows you to cook foods the same way as a conventional oven, using a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 250°F to 450°F may be set.

A fan gently circulates heated air throughout the oven, over and around the food. Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook slightly faster than in regular oven cooking.

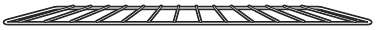
Before you begin, make sure the turntable is in place. Use the metal tray at all times when single or two-level baking.



The turntable must always be in place when using the oven.



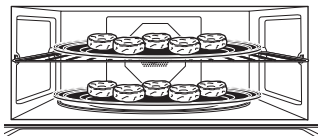
Put food directly on the **metal grill tray** to Convection Bake.



Put food directly on the metal tray or in the appropriate dish and place on wire oven rack when baking or warming on two levels.

Cooking Tips for Convection Baking

- Cook time maximum is 3 hours.
- When cooking items that go directly onto the metal tray, do not place the tray into the oven during preheat. Place the food directly onto the tray, and place the metal tray with food onto the turntable after the oven is finished preheating.
- When cooking items in a dish to be placed on the metal tray, place the metal tray in the oven during preheat for optimum cooking performance.
- For two-level baking, install the wire rack on the 4 rack supports and a metal tray on the turntable. Baking dishes can be placed directly onto the wire rack and the turntable.



- If baking trays are required for cooking foods like cookies or biscuits, use the metal trays supplied with the oven to place on the wire rack and on the turntable for best performance.

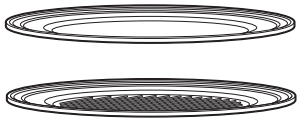
Broiling and Toasting

Broil and toast use the upper lamps, lower heater and convection system to broil or toast food similar to a conventional oven.

Before you begin, make sure the turntable is in place. Use the metal tray when toasting and the metal tray or metal grill tray when broiling.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



Put food directly on the **metal tray** or the **metal grill tray** to broil or toast.

Cooking Tips for Broiling

- Broiling times may be shorter in the Advantium oven because of the use of halogen lamps. Make sure to monitor food closely to get the desired results.
- For best results when broiling, place food directly on the metal grill tray.
- If preheating the oven to broil meat, preheat with the metal grill tray in the oven and place food on the hot metal tray for best searing of meat.
- Broiling meats in the oven may produce smoke.
- Most foods should be turned halfway through broiling time. Dense foods such as meaty, bone-in chicken pieces should be turned about 3/4 of the way through broiling time.
- Remove thinner pieces as needed to prevent overcooking and drying.

Cooking Tips for Toasting

- For best results when toasting, use the metal tray.
- Most foods should be turned over 2/3 of the way through toasting time.
- To crisp exterior but maintain moistness inside foods, preheat the oven.
- To crisp exterior and crisp the inside too, do not preheat the oven.
- Toast thicker pieces a longer time, thinner pieces a shorter time.

49-7000277 Rev. 2

Warming and Proofing

Warming

The WARM feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230˚F.

- Select the oven temperature. See the chart and tips.

LOW	140–160°F
MEDIUM	160–195°F
HIGH	195–230°F

To Crisp Stale Items:

- Place food or dishes directly on the black metal tray.
- Preheat on LOW setting and select CRISP.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



Put food directly on the **metal tray** to warm.

Tips for Crisp Foods.

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheating is not necessary except for crisping stale items. (See To Crisp Stale Items.)

Tips for Moist Foods:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheating is not necessary.

Temperature and Moisture Selection Chart

Food Type	Control Setting	Moisture Setting
Bread, hard rolls	MEDIUM	CRISP
Bread, soft rolls	MEDIUM	MOIST
Casseroles	MEDIUM	MOIST
Fried foods	HIGH	CRISP
Meats* and fish	MEDIUM	CRISP
Pancakes, waffles	HIGH	CRISP
Pizza	HIGH	CRISP
Potatoes, baked	HIGH	CRISP
Potatoes, mashed	MEDIUM	MOIST
Poultry	HIGH	MOIST
Tortilla Chips	LOW	CRISP
Vegetables	MEDIUM	MOIST

* USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

Proofing

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

NOTES:

- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm.
- Proofing will not operate if the oven is too hot. Allow the oven to cool before proofing.



The turntable must always be in place when using the oven.



Put bread dough in a bowl/bread pan and place on the **metal tra**y to proof.

Microwaving

Make sure the turntable is in place with the side marked “TOP” facing up. Use the clear glass tray.

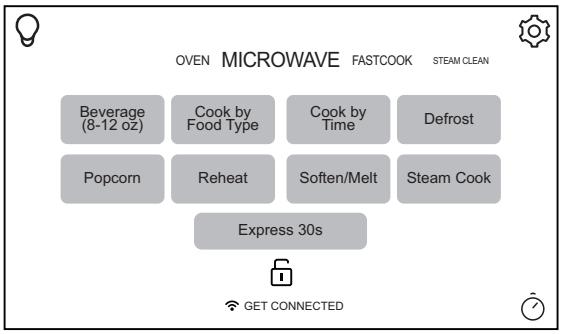
Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.



Cookware

- Make sure that cookware is suitable for microwaving.
- Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.

Microwave Pre-Set Selections

Microwave Auto Cook Selections

- **Beverage**
  - Water (8-12 oz)
  - Coffee (8-12 oz)
  - Tea (8-12 oz)
  - Milk (8-12 oz)
  - Hot Cocoa (8-12 oz)
- **Cook by Food Type**
- **Cook by time**
- **Defrost**
  - 1.0 lb Quick
  - By Time
  - By Weight
  - By Food Type
- **Popcorn**
- **Reheat**
  - Casserole
  - Chicken
  - Pasta
  - Pizza
  - Plate of Food
  - Rice
  - Soup
  - Steaks/Chops
  - Vegetables
- **Soften/Melt**
  - Butter
  - Caramel
  - Cheese
  - Chocolate Chips
  - Cream Cheese
  - Frosting (16 oz)
  - Ice Cream
  - Marshmallow
- **Steam Cook**

Express

- Select Express 30s to initiate a microwave cook mode. The oven will start immediately. Time can be added by pressing the +30s or +1m.
- The initial cook time can be modified to a preferred time up to 6 minutes. This can be changed in the SETTINGS.

Microwave Power Level(s)

You can change the power level before or during a cooking program.

Here are some examples of uses for various power levels:

High 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

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

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

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

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

Cooking Tips

- When cooking bacon, layer strips on a plate. Cover each layer with a paper towel.
- When cooking vegetables, use a microwave-safe casserole or bowl. Cover with a microwave-safe lid or vented plastic wrap.
- For frozen vegetables, follow the package instructions for adding water.
- For fresh vegetables, add 2 tablespoons of water for each serving.

Microwaving

Defrost

DEFROST BY FOOD TYPE: Automatically sets the defrosting times and power levels based on menu tree selection to give even defrosting results for food types, poultry and fish weighing up to 6 pounds.

DEFROST BY TIME: Allows user to set defrosting time. The power level defaults to 3.

DEFROST BY WEIGHT: Automatically sets the defrosting times and power levels based on the entered weight up to 6 pounds.

- Turn the food over when the oven signals TURN FOOD OVER.
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil for even defrosting.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

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

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

Defrosting Tips

Use DEFROST BY FOOD TYPE for meat, poultry and fish. Use DEFROST BY TIME for most other frozen foods.

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package when using DEFROST BY TIME. Foods should be taken out of the package when using DEFROST BY FOOD TYPE. Closed packages should be slit, pierced or vented after food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use DEFROST BY TIME. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.
- When defrosting 3 or more pounds of ground or cubed meat, remove defrosted portions at the turn signals.

Microwaving

Sensor Cooking

The Advantium's microwave mode features sensor cooking. The oven automatically senses when food is done and shuts itself off—eliminating the need to program cook times and power levels.

MICROWAVE SENSOR PROGRAMS:

- **Ground Meat**
- **Popcorn – Prepackaged microwave popcorn, 3.0 oz. to 3.5 oz.**
- **Soup**
- **Rice**
- **Vegetables (Canned, Fresh, Frozen)**
- **Chicken Reheat**
- **Pasta Reheat**
- **Plate of Food Reheat**
- **Soup Reheat**
- **Vegetable Reheat**

Do not open the oven door until time is counting down in the display. If the door is opened, close it and press RESUME immediately. If the food is not done enough, use COOK BY TIME in the microwave selector to cook for more time.

NOTE: Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If the food is not done enough at the end of the sensor cook time, use Cook BY Time in the microwave selector to cook for more time.

- If you have been cooking and the oven is hot, it may indicate that it is too hot for sensor cooking. In that case, the oven will automatically change to time cooking and may prompt for weights or amounts of food.
- To shorten or lengthen the cook time, wait until the time countdown shows in the display. Then use the pad to add or subtract time.
- If you open the door while sensor cooking, follow instructions that appear on your screen.

Notes About the Reheat Program:

Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

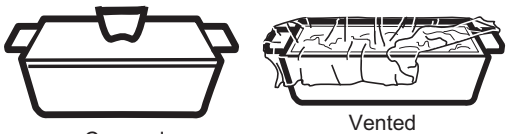
It is best to use COOK BY TIME and not REHEAT for these foods:

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

Sensor Cooking Cookware

The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.

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



Covered Vented



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

Microwaving

Steam Cook Feature

For best results use steam or simmer bowl. Add 2 Tablespoons of water when steaming vegetables.

MENU SELECTION FOR SENSOR STEAM

For best results use 1-4 cups.

- Asparagus
- Brussels Sprouts
- Carrots
- Cauliflower
- Potatoes
- Rice
- Squash
- Zucchini

MENU SELECTION FOR TIMED STEAM

Asparagus	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Broccoli	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Brussels Sprouts	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Carrots	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Cauliflower	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Chicken Breast	1 Piece	6-8 Ounces
		8-10 Ounces
	2 Pieces	6-8 Ounces
		8-10 Ounces

MENU SELECTION FOR TIMED STEAM (continued)

Fish	1 Piece	Thin Filet - 1/2”
		Medium Filet - 1”
		Thick Filet - 1 1/2”
	2 Pieces	Thin Filet - 1/2”
		Medium Filet - 1”
		Thick Filet - 1 1/2”
Green Beans	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Potatoes	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Quinoa	1 Cup	
Rice	1 Cup	
Scallops	Bay Scallops	6-10 Ounces
		10-16 Ounces
	Sea Scallops	6-10 Ounces
		10-16 Ounces
Shrimp	1/2 Pound	
	1 Pound	
Squash	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	
Zucchini	1 Cup	
	2 Cups	
	4 Cups	

Things that are Normal

Interference

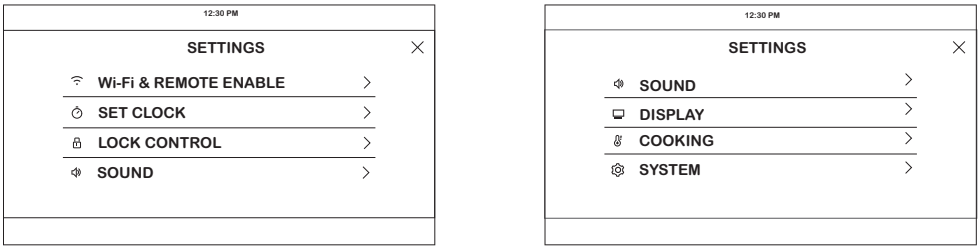
- TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position of the TV/radio antenna.

Oven Heat

- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Steam or vapor may escape from around the door.

Settings

There are numerous settings that are accessed by pressing ⚙ in the top right corner of the main screen.



Slide up and down to access all the settings

Set Clock

This feature allows you to set the clock and specifies how the time of day will be displayed. Options are for a standard 12-hour clock with AM and PM selections or 24-hour military time display.

Lock Control

Select this option in order to lock the LCD from any undesired screen selections. To unlock the screen, press 🔒 and press **Unlock** on the next screen.

Sound

This setting screen allows you to change the volume, the end of cycle tone, and turn on or off the touch sound.

Display

This screen shows the options for brightness, clock display type, and energy saver. Brightness allows choice between low, medium, and high brightness levels. Clock type allows choice of the clock to be digital or off. Energy saver allows the setting of times for when the clock will be turned ON and OFF.

After a period of inactivity, the display will go into its lowest power state in order to comply with Department of Energy regulations. Depending on the model, this will cause the screen to dim or turn off completely. This is normal activity and cannot be changed.

Cooking

- The oven is set to Fahrenheit, however, in this setting the cooking unit can be changed to Celsius.
- Auto Recipe Conversion can be turned on in order to automatically reduce the programmed cooking temperature for Convection Bake or Convection Bake Multi. Note that this will only reduce the cooking temperature, not the baking time.

System

This screen allows you to clear your saved user data and shows the current software version.

Wi-Fi & Remote Enable

This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside or on top of this appliance. By using the Wi-Fi Connect feature, you will be able to control essential oven operations such as temperature settings, timers and cooking modes using your smartphone or tablet.*

Select the ⚙ then **Wi-Fi & Remote Enable** - follow the instructions on your oven display and phone app. It is necessary to turn on Wi-Fi before using Remote Enable on your oven.

Connecting your Wi-Fi Connect Enabled oven

1. Have your smart phone or tablet ready with the ability to access the internet and download apps.
2. You will need to know the password of your home Wi-Fi router. Have this password ready while you are setting up your GE Appliances oven.
3. On your smart phone or tablet, visit **GEAppliances.com/connect** to learn more about connected appliance features and to download the app to connect to your oven.
4. Follow the onscreen instructions in the app to connect your GE Appliances oven. When connected, your oven should show that it is connected to your home Wi-Fi network.
5. If there are issues connecting wirelessly to your oven, please call 800.220.6899 and ask for assistance regarding oven wireless connectivity.

To connect additional smart devices, repeat steps 3 and 4.

Remote Starting Your Advantium 📱

Remote Enable ON/OFF is a selection under the menu selection **WiFi & Remote Enable**.

When Remote Enable is ON the 📱 icon will be active on the home screen and you can start an Advantium cook cycle from a remote source such as the SmartHQ app or Voice Commands from Amazon Alexa or Google Assistant. When starting a Speedcook or microwave cooking cycle, you will need to have opened the microwave door within the last 5 minutes. The 5 minute restriction is to help ensure food is in the microwave before starting the cooking cycle. There is not a 5 minute limitation with Oven/Convection cycles.

When Remote Enabled is OFF you can still view the cooking status from your app, you can turn off cooking modes, or you can use the timer and setting features from your smart device. With Remote enabled OFF you just will not be able to start a cooking cycle on a smart device.

To disable all WiFi features and remove the Advantium from the WiFi network, select Disconnect AND Forget WiFi option under the **WiFi & Remote Enabled** menu.

* Compatible Apple or Android devices and home Wi-Fi network required.

Other Features

Cooling Fans

Two cooling fans automatically turn on as required to keep the internal oven components and control from overheating

The fans will automatically turn off when the internal parts are cool. One or both may stay on for 30 minutes or more after the oven control is turned off.

Accessory Storage Drawer (with some models)

The accessory storage drawer is designed to hold the cooking trays and wire oven rack provided with the oven. The accessory storage drawer is not intended for storing cloth, wood, paper or other combustible products.

Contents in the drawer can become hot to the touch while the oven is in use and while the oven is cooling. Use caution when removing items at these times.

Cook Time Completed

To remind you that you have food in the oven, the oven will display COMPLETED and beep once a minute until you either open the oven door or press DONE.

IN-OVEN CAMERA (ON SOME MODELS)

The In-Oven Camera allows for remote viewing of the Advantium oven cavity using the SmartHQ App. Download the latest SmartHQ app and follow the instructions in the app to connect your Advantium. From the app's home page, select your Advantium, then tap on the camera icon to start the camera stream to your smart device. The oven lights will illuminate while the camera is streaming. Turn off camera streaming in the app to resume normal oven light operation.

Care and Cleaning

Steam Clean

- This feature will create heat and steam to loosen dirt in the oven. To create enough steam pour a half cup of water into a microwave safe bowl.
- Remember to use the glass tray. Once the cycle is terminated, wipe oven cavity with paper towel or cloth.

Inside of Oven and Accessory Storage Drawer (with some models)

Be certain the oven control is turned off and the oven is warm or cool to the touch before cleaning any part of this oven.

Clean the inside of the oven often for proper heating performance.

Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a warm soapy cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth.

If the dirt and spatter do not come off easily with a warm sudsy cloth, place a medium sized bowl full of water in the unit on the metal tray and Custom Speedcook for 10 minutes at U=10, L=10, M=7, C=10. This should loosen the dirt in the oven so that it can be removed with a warm sudsy cloth.

If you notice yellowing on the metal inside the oven that cannot be removed with a warm sudsy cloth, use a stainless steel cleaner that removes heat discoloration and/or tarnishing. You can then clean the inside of the oven as you normally do.

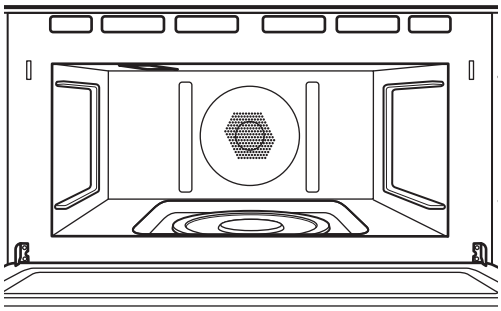
Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls or the accessory storage drawer.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your oven or the accessory storage drawer.

IMPORTANT: For models with Oven Camera in the top of the cavity, camera image clarity may be affected if the camera glass cover is not clean. Follow the directions above to properly clean the interior of the oven.

Do not clean the inside of the oven or the accessory storage drawer with metal scouring pads. Pieces can break off the pad inside the oven, causing electrical shock as well as damaging the inside surface finish of the oven or the accessory storage drawer..



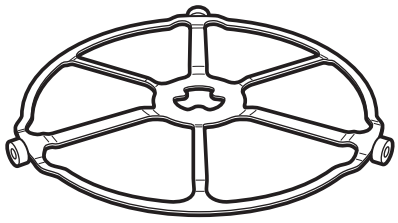


Removable Turntable

The area underneath the turntable should be cleaned frequently to avoid odors and smoking during a cooking cycle.

The turntable can be broken if dropped. Wash carefully in warm, sudsy water. Dry completely and replace.

To replace the turntable, place its center over the spindle in the center of the oven and turn it until it seats into place. (Make sure the smooth side of the turntable is facing up and that its center seats securely on the spindle.)



Turntable

Do not use the oven without the turntable in place.

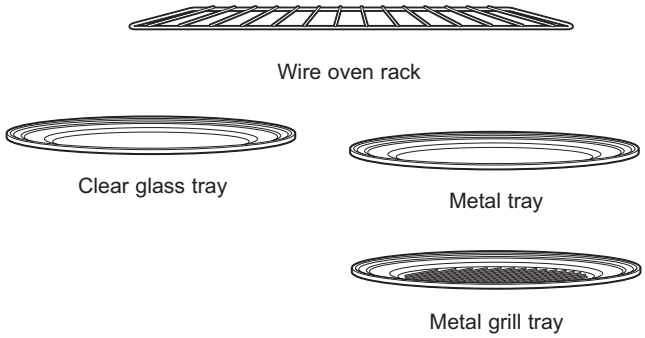
Care and Cleaning

Cooking Trays and Wire Oven Rack

To prevent breakage, allow the trays to cool completely before cleaning. Wash carefully in hot, sudsy water or in the dishwasher.

Do not use abrasives to clean the glass tray or wire oven rack, as they may damage the finish.

A soap-filled scouring pad may be used to clean the metal trays.



Halogen Lamp Cover and Mica Sheet

Do not remove the halogen lamp glass cover or the mica sheet.

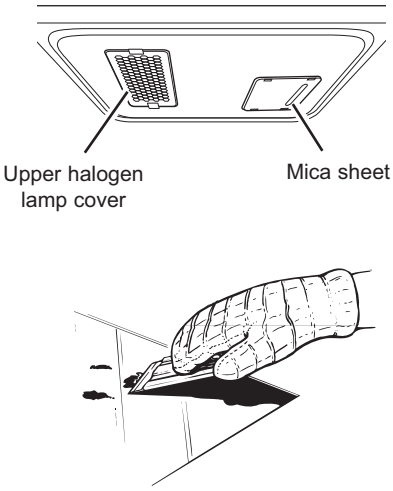
The upper halogen lamp cover must be kept free of grease and food spatterings in order to operate effectively.

Clean the lamp glass cover and mica sheet often to avoid excess smoking and decreased cooking power.

To clean the upper lamp cover: Allow the oven and glass cover to cool completely. Wipe clean with a warm soapy cloth or plastic scrubbie.

For heavy burned on soil, a cleaning scraper may be used to clean the halogen lamp cover. Wearing an oven mitt, hold the cleaning scraper at a 30° angle. Scrape the glass clean and wipe up excess soil.

To clean the mica sheet: Allow the oven to cool completely. Wipe clean with a warm soapy cloth.



Outside of Oven and Accessory Storage Drawer (with some models)

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

Glass Control Panel, Door and Drawer

Wipe with a clean damp sponge. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it.

Door Seal

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

Stainless Steel (on some models)

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, visit **GEAppliances.com.**

Troubleshooting Tips

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.

Supplier's Declaration of Conformity

47 CFR § 2.1077 Compliance Information

- Unique Identifier Microwave PSB9240*V** contains Modular Component Wireless LAN Module.

Responsible Party: GE Appliances
Appliance Park,
Louisville, KY 40225
geappliances.com

FCC Compliance Statement: This device complies with part 18 of the FCC Rules.

FCC Compliance Statement: This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

NOTE: 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.

Troubleshooting Tips... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
LIGHTS		
Light during a Speedcooking cycle dims and cycles on and off, even at full power levels	**This is normal. Power level has been automatically reduced because the oven is hot.**	This is normal. The oven senses the heat level and adjusts automatically.
Light visible around the door and outer case while Speedcooking	**This is normal.**	When the oven is on, light may be visible around the door and outer case.
COOLING FANS		
Fan continues to run after cooking stops	**The oven is cooling.**	The fans will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.
Oven vent emits warm air while oven is on	**This is normal.**	
Fan comes on automatically when using the microwave	**This is normal.**	
COOKING		
The oven makes unusual sounds while cooking	**Clicks are normal. The control is turning components on and off.**	These sounds are normal.
	Fan noise is normal. Fans are required to keep the oven components and controls cool.	These sounds are normal.
Smoke comes out of the oven when I open the door	**Food is high in fat content. Aerosol spray used on the pans.**	Smoke is normal when cooking high-fat foods.
Food is not fully cooked or browned at the end of a cooking program	**Programmed times may not match the size or amount of food you are cooking.**	Adjust time for doneness or adjust the upper or lower lamps for browning and doneness.
DISPLAY		
"F– and a number or letter" are displayed on LCD screen.	**You have a function error code.**	Press Dismiss on the LCD screen. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
LCD is not functioning properly	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes or Settings section to ensure proper use. Ensure unit is updated to the most recent software update.
	LCD screen is locked.	Unlock the screen by pressing the **Unlock** icon. If this does not correct the issue, cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update.
	LCD is faulty.	Cycle power at the circuit breaker and ensure unit is updated to the most recent software update. If issue persists, call service to assess the issue.
OTHER PROBLEMS		
The door and inside of the oven feels hot	The heat lamps produce intense heat when ready.	This is normal. Use oven mitts to remove food when in a small space.
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.

For additional product FAQs and troubleshooting tips Scan the QR code or visit:
GEAppliances.com/ge/service-and-support/faq-microwaves.htm

Notes

Limited Warranty

GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **bodewell.com/schedule-repair-service or call 833-4BODEWELL (833-426-3393).** Please have your serial number and your model number available when calling for service.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a GE Appliances factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE Appliances improve its products by providing GE Appliances with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE Appliances, please advise your technician not to submit the data to GE Appliances at the time of service.

For the period of	GE Appliances will replace
One year From the date of the original purchase	**Any part** of the cooking product which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, GE Appliances will provide, **free of charge**, all labor and related service costs to replace the defective part.
Four years From the date of the original purchase	**The magnetron tube**, if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this **four-year limited warranty**, you will be responsible for any labor or in-home service costs.

What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery, or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified, 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.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- 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.

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

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 online anytime at

bodewellcareplan.com

or call 833-4BODEWELL (833-426-3393) during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty expires.

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

Consumer Support

Visit us at **GEAppliances.com** or call 800.626.2005

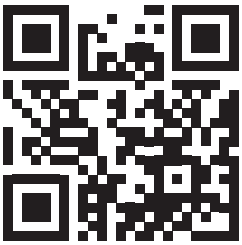
Find owner support information on our website**:**

- **Information**
- **Register the Appliance**
- **Schedule Service through Bodewell**
- **Purchase Parts, Accessories or Extended Warranties**
- **Connect your Appliance** – 800.220.6899

If you are not satisfied with the service you receive, 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





© 2026 GE Appliances, a Haier company

Printed in China

49-7000277 Rev. 2

Profile

HORNO ADVANTIUM®

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

ADVANTIUM
Familiarícese con Advantium 8
Funciones 9
Controles 10

COCCIÓN RÁPIDA
Nivel de potencia 11
Cocción Rápida 12
Menú de Cocción Rápida 12
Lo que es normal 13

HORNEAR CON CONVECCIÓN 14

ASAR Y TOSTAR 14

CALENTAR Y FERMENTAR 15

COCCIÓN POR MICROONDAS
Recipientes de cocina 16
Selecciones de Microondas Preprogramadas 16
Nivel(es) de potencia del horno microondas 16
Consejos de cocina 16
Descongelación 17
Cocción por sensor 18
Cocción de microondas por sensor 18
Función de Cocción al Vapor 19

CONFIGURACIONES 20

OTRAS FUNCIONES 21

CUIDADO Y LIMPIEZA
Limpieza al Vapor 22
Dentro del Horno y del Cajón de Almacenamiento de Accesorios 22
Plato giratorio removible 22
Bandejas de Cocimiento y Parrilla de Alambre del Horno 23
Lámpara Halógena y Lámina de Mica 23
Fuera del Horno y del Cajón de Almacenamiento de Accesorios 23

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 24

GARANTÍA LIMITADA 27

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR 28

MANUAL DEL PROPIETARIO

PSB9240

ESPAÑOL

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo_____

Nº de Serie _____

Los podrá encontrar en una etiqueta en el borde lateral o en el frente del horno detrás de la puerta del horno.

P/No.: MFL38211671_00

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

49-7000277 Rev. 2 09-26

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 de la página 7.
- 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.
- Sólo personal cualificado debe reparar este aparato. Póngase en contacto con el centro de mantenimiento autorizado más cercano en caso de necesitar revisión, reparación o ajuste.

INSTALLATION

- 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 de la página 7.
- 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 utilice el horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando. 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 USEN 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 usado en cualquier modo de cocción, excepto en la cocción con microondas.
- Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Se pueden usar la mayoría de las cazuelas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o cubiertos de porcelana que no poseen bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- No almacene ningún elemento directamente sobre la superficie del horno de microondas cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- Algunos productos tales como huevos enteros y contenedores sellados (por ejemplo, frascos sellados) son propensos a explotar y no deben calentarse en este horno. Tal uso del horno puede resultar en lesiones personales.
- No cocine demasiado las patatas. El deshidratado y 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 a fondo la carne de res o ave la carne de res a por los menos una temperatura INTERNA de 160° F y carne de ave a por lo menos una temperatura INTERNA de 180° F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.
- Este horno no fue aprobado ni evaluado para uso en la marina.

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, involucrando 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 SOBRECALENTADA

- Líquidos, tales como agua, café o té, son capaces de sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre hay burbujeo o hervor visible cuando se saca el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE RESULTAR EN LA EBULLICIÓN REPENTINA DE LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.
- Para reducir el riesgo de lesión física:
  - No sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido antes y a la mitad del tiempo de calentamiento.
  - No utilice recipientes con costados rectos y cuellos angostos.
  - Después de calentar el recipiente, déjelo en el horno microondas por un período corto de tiempo antes de sacarlo.
  - Tenga extrema precaución cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

⚠ADVERTENCIA **Se podrán producir arcos eléctricos durante la cocción con microondas y, con ciertos modelos, en los modos Speedcook (Cocción en Velocidad) y Fast Cook (Cocción Rápida). Si se observan arcos eléctricos, presione la tecla CLEAR/OFF (Borrar/ Apagar) y corrija el problema.**

El arqueo voltaico es el término técnico que define las chispas en el horno. El arqueo voltaico es causado por:

- Metal o lámina de metal en contacto con el costado del horno.
- Lámina de metal moldeada al alimento (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
- Utilice la lámina de metal según las recomendaciones de este manual.
- Utensilios de cocina de metal utilizados durante la cocción rápida o de microondas (excepto ollas suministradas con el horno).
- Metal, tal como tiritas metálicas de seguridad, sujetadores para carne de ave o platos con borde de oro en el horno.
- Toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal pequeños que se utilizan en el horno.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

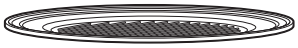
INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA **UTENSILIOS PARA COCCIÓN RÁPIDA SEGUROS PARA MICROONDAS**

- **El horno y la compuerta se tornarán muy calientes cuando se utiliza la función de cocción rápida.**
- **Los utensilios de cocina** se tornarán muy calientes debido a la transferencia de calor proveniente de los alimentos calentados. Se requerirán guantes de cocina protectores para manipular los recipientes de cocina.
- No utilice tapas, recipientes o bolsas de cocción/asado fabricadas de láminas de metal, plástico, cera o papel cuando cocine con la función de cocción rápida.
- No cubra la base giratoria, parrilla de alambre, bandejas ni ninguna pieza del horno con lámina de metal. Esto provocará arqueo voltaico en el horno.
- Utilice la bandeja de metal antiadherente e la misma forma que utilizaría una bandeja o charola para hornear plana.
- No use la rejilla de acero del horno para la cocción rápida
- Coloque los alimentos directamente en las bandejas cuando cocine, a menos que el horno le indique otra cosa.
- Puede utilizar en el horno cualquier plato diseñado para microondas. Las recetas del Libro de cocina Advantium se probaron en recipientes de cocina de vidrio Pyrex® y cacerolas de cerámica Corningware®. Los tiempos y resultados de cocción pueden variar cuando se utilizan otros tipos de recipientes diseñados para hornos microondas. Colóquelos directamente en las bandejas.
- El uso de la bandeja de vidrio claro al cocinar en velocidad resultará en un rendimiento inferior de la cocción y posibles fisuras sobre la bandeja de vidrio.
- Use solo bandejas metálicas especificadas para uso con este horno. Otras bandejas metálicas no fueron diseñadas para uso con este horno y resultarán en un rendimiento inferior de la cocción.



Cuando utilice el hornoel plato giratoriosiempre debe estarcolocado en su lugar.



Para cocimiento rápido coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para cocinar rápido,convección, hornear, calentar o tostar coloquela comida directamenteen la bandeja de metal.

⚠ADVERTENCIA **RECIPIENTES DE COCINA SEGUROS DISEÑADOS PARA HORNEAR, ASAR, CALENTAR, ACTIVAR Y TOSTAR**

- **El horno y la compuerta se tornarán muy calientes cuando se hornea, asa, calienta, activa o tuesta algo.**
- **Los recipientes de cocina se tornarán muy calientes.** Se requerirán guantes de cocina protectores para manipular los recipientes de cocina.
- No utilice tapas, recipientes ni bolsas de cocción/asado fabricadas de láminas de metal, plástico, cera o papel cuando cocine con la función de cocción rápida.
- Utilice la bandeja metálica antiadherente de la misma forma que utilizaría una bandeja o charola para hornear plana.
- Use la bandeja con rejilla del horno para hornear por convección o calentar en dos niveles.
- Coloque los alimentos directamente en las bandejas cuando cocine, a menos que el horno le indique hacer otra cosa.
- Puede utilizar en el horno cualquier plato diseñado para microondas. Las recetas del Libro de cocina Advantium se probaron en recipientes de cocina de vidrio Pyrex® y cacerolas de cerámica Corningware®. Los tiempos y resultados de cocción pueden variar cuando se utilizan otros tipos de recipientes diseñados para hornos microondas. Colóquelos directamente en las bandejas.
- Utilizar la bandeja de vidrio transparente cuando hornea, asa, calienta, activa o tuesta puede producir resultados insatisfactorios.



Cuando utilice el hornoel plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Para asar coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para hornear con convección, calentar o tostar coloquela comida directamenteen la bandeja de metal.



Coloque la comida directamente sobre el estante con rejilla o en el plato adecuado y coloque el mismo sobre el estante al hornear o calentar en múltiples niveles.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA **RECIPIENTES DE COCINA SEGUROS DISEÑADOS PARA MICROONDAS**

Asegúrese de utilizar recipientes de cocina adecuados durante la cocción a microondas. Se pueden utilizar la mayoría de las cacerolas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas normales, cerámica o loza que no tengan bordes metálicos o vidriados con un recubrimiento metálico. Algunos recipientes de cocina se encuentran marcados como adecuados para microondas.

- Coloque los alimentos o recipiente para microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar sus alimentos.
- La utilización de la bandeja metálica antiadherente durante la cocción en microondas puede producir resultados insatisfactorios.
- Los utensilios de cocina pueden tornarse muy calientes debido a la transferencia de calor proveniente de los alimentos calentados. Podrían requerirse guantes de cocina para manipular los recipientes de cocina.
- No utilice productos de papel reciclado. Las toallas, servilletas y papel encerado fabricados de material reciclado pueden contener partículas metálicas que pueden causar arqueo voltaico o prender fuego. Se deben evitar los productos de papel que contienen nylon o filamentos de nylon, ya que también pueden incendiarse.
- Utilice las láminas metálicas únicamente como se indica en este manual. Cuando utilice la lámina de metal en el horno, mantenga la lámina por lo menos 1″ alejada de los costados del horno.
- Si utiliza un termómetro de carne mientras cocina, asegúrese que sea seguro para utilizarse en hornos microondas.
- Algunas bandejas de espuma (como aquellas en las que se empaca la carne) tienen una tirita de metal delgada empotrada en la parte inferior. Cuando se cocinan con microondas, el metal puede quemar el fondo del horno o hacer que arda una toalla de papel.
- Se puede utilizar toallas de papel, papel encerado y las envolturas plásticas para cubrir los platos con el propósito de mantener la humedad y prevenir los salpicones. Asegúrese de ventilar cortando la envoltura plástica para que pueda escapar el vapor.
- No todas las cubiertas plásticas son adecuadas para hornos microondas. Lea en la caja las instrucciones correspondientes.
- Se deben cortar, perforar o ventilar como se indica en la caja las bolsas de cocina “hervibles” y bolsas plásticas cerradas herméticamente. De lo contrario, el plástico puede reventarse durante o inmediatamente después de la cocción, resultando en una posible lesión. También, los recipientes de almacenamiento plásticos deben al menos estar parcialmente descubiertos debido a que forman un sello muy ajustado. Al cocinar con recipientes cubiertos con envoltura plástica de manera muy ajustada, quite cuidadosamente la cubierta y dirija el vapor fuera y alejado de manos y rostro.
- Recipientes de cocina plásticos—Los recipientes de cocina diseñados para microondas son muy útiles, pero deben utilizarse con cuidado. Incluso el plástico diseñado para microondas podría no tolerar condiciones de sobre cocción, así como los materiales de vidrio o cerámica y podrían suavizarse o carbonizarse si se exponen a períodos cortos de sobre cocción. En exposiciones más prolongadas a la sobrecocción, los alimentos y los recipientes de cocina podrían coger fuego.
- No utilice la parrilla de alambre del hornopara cocinar con microonda.

Siga las siguientes pautas:

1. Utilice plásticos seguros para microondas únicamente y utilícelos estrictamente según las especificaciones del fabricante.
2. No cocine en el microondas recipientes vacíos.



La **base giratoria** siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



La **bandeja de** cristal **transparente** siempre deberá estar en su lugar cuando se cocina con **microondas**.

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 un riesgo de descarga eléctrica.**

Este electrodoméstico debe estar conectado a un sistema de cableado de metal permanente con conexión a tierra o se debe tender un conducto para la conexión a tierra del equipo con los conductores del circuito y conectado al terminal de tierra del equipo o al conductor de suministro del electrodoméstico.

AVISO: MARCAPASOS

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

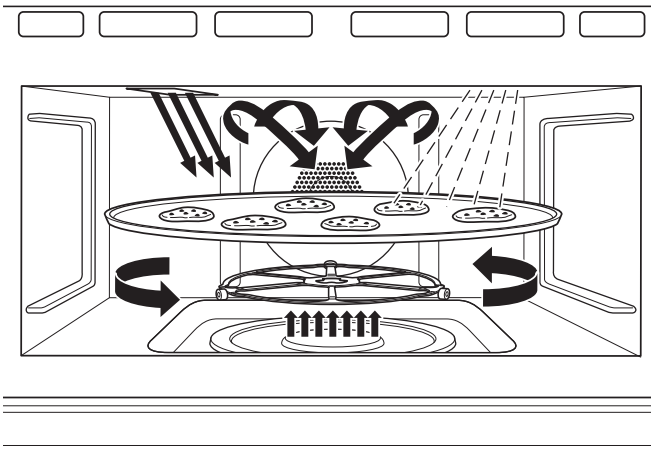
Familiarícese con Advantium

¿Qué es Advantium?

El horno Advantium utiliza tecnologíaavanzada de Cocimiento rápido paraaprovechar la energía de la luz. Elhorno Advantium cocina el exterior delos alimentos muy parecido al calor radiante convencional, al mismo tiempoen que penetra la superficie para cocinar el interior simultáneamente. La luz halógena es la fuente primariade energía, un sistema de convecciónyun calentador de cerámica ayudan alcocimiento, con un “refuerzo de microonda” agregado en algunos algoritmosde cocimiento. Los alimentos se cocinan parejos y rápido, al mismo tiempoen que retienen su humedad natural.

El horno Advantium es capaz de cocinar rápido, hornear con convección, asar, tostar, calentar, fermentar y cocinar con microonda. La función de cocimiento rápido es el mayor beneficio del horno Advantium.

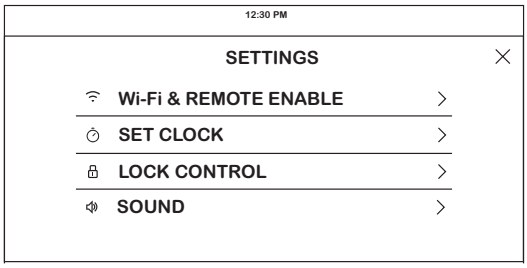
Para cocinar rápido no se requiere precalentar. Coloque los alimentos en elhorno y comience a cocinar inmediatamente. Se ahorra tiempo ya que noprecalienta y debido a que éste cocinamás rápido.



Inicio Rápido de Advantium

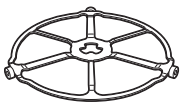
Configuración del Reloj

Presione el ícono ⚙ para acceder a las configuraciones. Esta función le permite configurar el reloj y especifica cómo se mostrará la hora del día. Las opciones son un reloj estándar de 12 horas con selecciones AM y PM o de estilo militar de 24 horas.
Deslice las opciones hacia arriba y abajo para acceder a todas las configuraciones

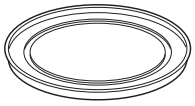


Cocción en el Microondas con el modo Express

- Seleccione Express 30s (Express 30 segundos) para iniciar un modo de cocción de microondas. El horno se iniciará de inmediato. Se podrá agregar tiempo presionando +30s o +1m.
- El tiempo de cocción inicial podrá ser modificado por un tiempo de su preferencia de hasta 6 minutos. Esto puede ser modificado en SETTINGS (Configuraciones).



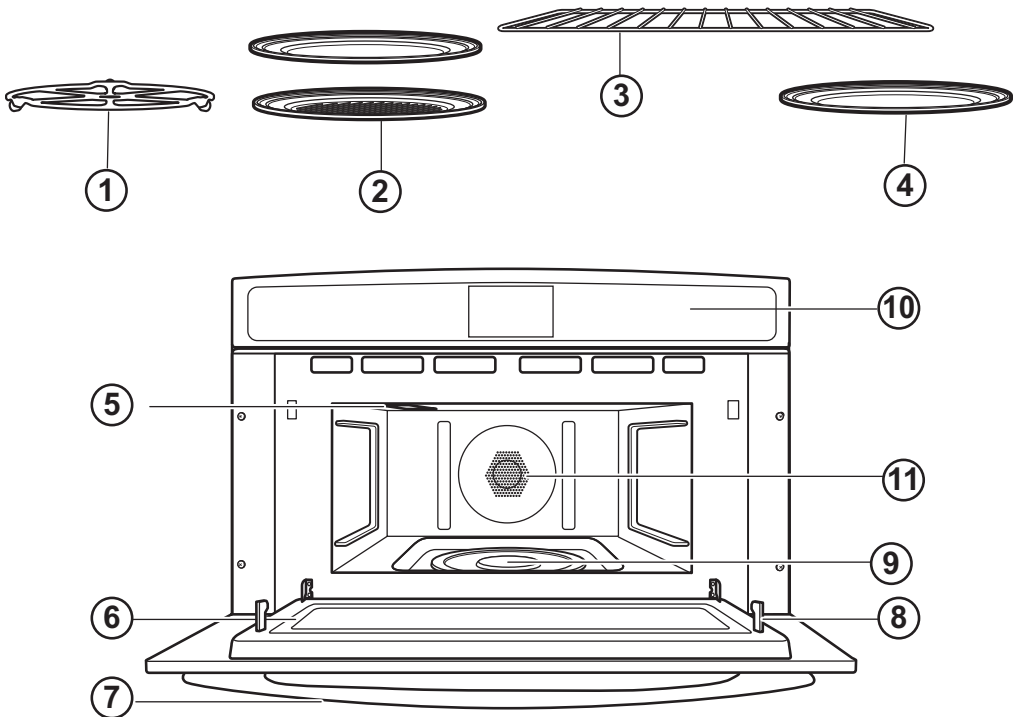
El plato giratorio deberá estar siempre en su ubicación al usar el horno.



La bandeja de vidrio transparente deberá estar siempre en su ubicación al cocinar en el microondas.

Funciones del horno

A través de este manual, las características y apariencia pueden variar de las de su modelo.



1. Plato Giratorio
Para todos los tipos de cocimiento el plato giratorio siempre debe estar en su lugar, en el piso del horno. Asegúresede que esté colocado seguro sobre eleje en el centro del horno con el lado que posee la marca mirando hacia arriba.

2. Bandeja de Metal o Bandeja de Metal para Asar
Al cocinar rápido, asar y tostar coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o bandeja de metal para asar y coloque el plato giratorio.

3. Parrilla de Alambre del Horno
Al hornear con convección o en dos niveles coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o plato seguro para elhorno sobre la parilla de alambre del horno.

4. Bandeja de Vidrio Claro
Coloque el plato giratorio cuando utilice las funciones de microonda. Coloque los alimentos o el recipiente seguro paramicroondas directamente en la bandeja.

5. Lámparas Halógenas Superiores
Al cocinar rápido, asar y tostar, dos lámparas halógenas de 1200” cocinan losalimentos.

6. Ventana
Permite ver el cocmiento, al mismo tiempo en que mantiene confinadas las microondas adentro del horno.

7. Manilleta de la Puerta
Hale para abrir la puerta.

8. Aldabas de la Puerta
Para que el horno funcione la puerta debe estar cerrada con la aldaba.

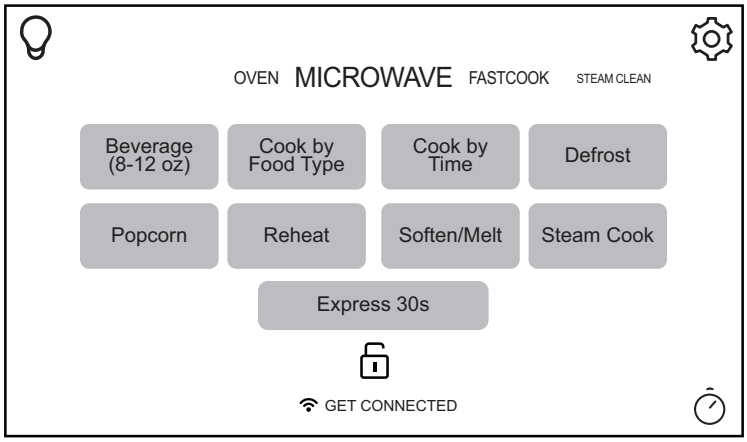
9. Calentador de Cerámica Inferior
Un calentador de cerámica de 500W cocina los alimentos por la parte deabajo, al cocinar rápido, asar otostar.

10. Panel de Control
Las teclas utilizadas para operar elhorno están ubicadas en el panel decontrol.

11. Sistema de Convección Trasera
Un elemento de cocción cocina la comida con un ventilador de convección que hace circular el aire caliente a través de la cavidad en Speedcook (Cocción Rápida), asar, hornear por convección, dorar y calentar.

Controles

Con su horno advantium usted podrá cocinar con luces halógenas de altaintensidad, calentadores de cerámica, elemento de calentamiento de convección y/o con energía de microonda convencional.



Express

Seleccione esta función para iniciar un modo de cocción de microondas. El horno se iniciará de inmediato. Se podrá agregar tiempo presionando +30s o +1m. El tiempo de cocción inicial podrá ser modificado por un tiempo de su preferencia de hasta 6 minutos. Esto podrá ser modificado en Settings (Configuraciones).

Microondas

Realice la selección para acceder a los modos de cocción sólo de microondas. Estas funciones incluyen Beverage (Bebida), Cook by Food Type (Cocción por Tipo de Comida), Cook by Time (Cocción por Tiempo), Defrost (Descongelar), Popcorn (Palomitas de Maíz), Reheat (Recalentar), Slow Cook (Cocción Lenta), Soften/Melt (Ablandar/ Derretir), y Steam Cook (Cocción al Vapor).

Horno

Seleccione esta función para acceder a Broil (Asar), Convection Bake (Hornear por Convección), Proof (Leudar), Toast (Dorar), y Warm (Calentar).

Cocción Rápida

Speedcooking (Cocción Rápida) consta de una serie de ciclos de cocción que fueron diseñados para comidas específicas. La pantalla lo guiará a través de la configuración del horno y de la comida de forma apropiada para el ciclo seleccionado. También está disponible una opción para configurar los tiempos de cocción personalizados y los niveles de potencia.

Recetas (en algunos modelos)

Esta opción le permite acceder a recetas configuradas previamente para ciertas comidas. Las recetas nuevas podrán ser ingresadas y seguidas a través de la Aplicación SmartHQ, una vez que su teléfono esté conectado. Para acceder a instrucciones sobre cómo conectar su teléfono, consulte la sección Wi-Fi Connect.

Limpieza al Vapor

Esta función creará calor y vapor para aflojar la suciedad en el horno. Una vez finalizado el ciclo, limpie la cavidad del horno con una toalla de papel o de tela.

Luz del Horno

Para encender o apagar las luces de la cavidad del horno presione .

Configuraciones

Presione para acceder a Settings (Configuraciones).

Para más información, consulte la sección de Configuraciones.

Favoritos ♡ (en algunos modelos)

Esta opción le permite al usuario guardar sus ciclos favoritos para un fácil acceso en el futuro. Luego de seleccionar un modo de cocción y de configurar la temperatura y un temporizador, presione ♡ para guardar dicha configuración como favorita para uso futuro. Luego de guardar un ciclo, presione ♡ en el menú principal para acceder rápidamente al modo guardado. El último ciclo de cocción está disponible en la sección de favoritos.

Temporizador de la Cocina

Esta función actúa como un temporizador con cuenta regresiva. Presione , seleccione la cantidad de tiempo que desee que el temporizador funcione, y presione **SET.** El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, seleccione y presione **CANCEL TIMER** (Temporizador de cancelación).

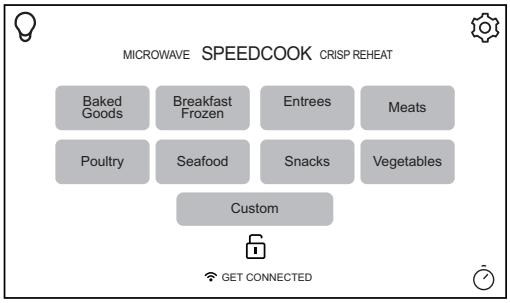
Tiempo de Cocción

Esta función realiza una cuenta regresiva del tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción es completado. Presione durante un ciclo, seleccione la cantidad de tiempo de cocción, y presione **START** (Iniciar).

Tiempo de Retraso

Esta función retrasa el tiempo de inicio de un ciclo del horno. Use esta función para configurar el momento en que desea que el horno se inicie. Seleccione un ciclo, y luego presione . Seleccione la hora del día en que desea que el horno se encienda y presione **START** (Iniciar). Si lo desea, también puede ser programado un tiempo de cocción.

Cocción Rápida



Nivel de potencia de la función de cocción rápida

El Advantium utiliza energía de las lámparas halógenas de alta intensidad, delcalentador de cerámica, del sistema deconvección y de microondas para cocinar simultáneamente los alimentos porarriba, abajo y en el interior, y sellar lahumedad y el sabor.

Cuando utilice el menú predeterminado dealimentos, los niveles de potencia yaestán seleccionados para usted. Sin embargo, estos se pueden ajustar al utilizar el menú predeterminado de alimentosy COCCIÓN COMÚN CON SPEEDCOOK.

Cada nivel de potencia le ofrece energíade la lámpara halógena o del calentadorde cerámica y de microonda durante cierto porcentaje de tiempo o le ofrece calentamiento para el sistema de convección.

Por ejemplo:

U–07 Lámpara halógena superior encendida el 70% del tiempo.

L–07 Calentador de cerámica inferiorencendido el 70% del tiempo.

C–06 Elemento de convección calienta el horno a 350ºF.

M–05 Microonda encendido el 50% del tiempo.

NOTA: Tenga cuidado al ajustar los niveles de potencia de manera que no cocinelos alimentos demasiado o muy poco.

Siga estas guías generales cuando seleccione los mejores ajustes de U=, L=, M= y C= para sus Recetas Favorita.

U = Seleccione un ajuste más alto paraalimentos delgados que requierenun GE Appliances dorado en la parte de arriba(por ejemplo: filetes de pescado, tostadas, pechugas de pollo deshuesadas). Seleccione un ajuste más bajopara alimentos gruesos o con muchocontenido de azúcar o grasa (porejemplo: muffins, rostizados, cacerolas) o que requieran un tiempo decocimiento más largo.

L = Seleccione un ajuste más alto paraalimentos gruesos o densos que norequieren un cocimiento rápido en elcentro (por ejemplo: steaks, cacerolas). Seleccione un ajuste más bajopara alimentos delgados (por ejemplo:galletas).

M = Seleccione un ajuste más alto paraacortar el tiempo de cocimiento para alimentos densos o pesados (porejemplo: cacerolas, pollos enteros). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos delicados (por ejemplo:panes) o alimentos que requierenun período de cocimiento más largopara obtener resultados suaves (por ejemplo: steaks, carne para asar).

C = Seleccione un ajuste más bajo paraalimentos más delicados que se cocinan a temperaturas más bajas. Seleccione un ajuste más alto (7 o mayor) para alimentos robustos o quese cocinan a temperaturas arriba de350ºF.

Uso de las Funciones de Cocción Rápida

- El horno se detendrá si abre la puerta durante el cocimiento y aparecerá PAUSE enla pantalla. Para reanudar el cocimiento cierre la puerte y presione **START/PAUSE.**
- Seleccione EDIT para cambiar el tiempo olos niveles de potencia en cualquier momento durante el cocimiento.
- Se produce humo al cocinar rápido carnes en el horno.
- Para cocinar un tiempo adicional después deque terminó el ciclo de cocimiento, utilice lafunción para Reanudar, como se le indica enla pantalla.



El plato giratorio debe estar colocadoen su lugar siempre que utiliza el horno.



Para cocinar ràpido coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar.

Consejos de cocción

Para asegurar un dorado uniforme y constante cuando cocine los alimentos directamente en la bandeja de metal, coloque los alimentos como se indica a continuación.
Los alimentos pueden tocarse pero no deben estar montados unos sobre otros.

La carne, pollo, pescado o mariscos frescos que están congelados deben descongelarse antesde cocinarlos. (Puede utilizar la función de descongelación del microonda). Siga las instruccionesdel paquete para otros alimentos congelados empacados.



Patrón circular
(Ejemplo: biscochos, galletas)



Patrón de lado a lado
(Ejemplo: carnes y aves)



Patrón radial
(Ejemplo: rollitos de media luna [crescent])

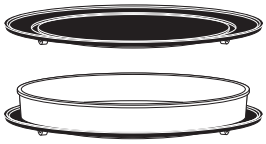


Capa sencilla
(Ejemplo: aperitivos)

Cocción Rápida

Utensilios para la Cocción Rápida

- Siga las sugerencias para utensilios de cocina en la pantalla del horno o en el Libro de Cocción o la Guía de Cocción.
- Los recipients se calentarán. Necesitará guantes para manipular los recipientes.
- Cuando cocine coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar, a menos de que el horno le indique lo contrario.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que utilizaría una pan para hornear baja o una bandeja para hornear.
- Ademas de los utensilios suministrados,usted puede utilizar platos de cacerolasque no sean de metal, platos para tartasy otros recipientes seguros para el calor.Colóquelos directamente en la bandejade metal.



- Asegúrese de seleccionar un tamaño querote fácilmente.
- Coloque la bandeja de metal o la bandeja de metal para asar en el plato giratorio. Coloque el recipiente de vidrio o cerámicaen la bandeja.
- Cuando cocine rápido no utilice recipientes ni cubiertas hechas de papel, plástico o aluminio.

Recalentamiento Crocante

- Esta función fue diseñada para recalentar restos de comidas que tienden a dejar de ser crocantes cuando se recalientan en el microondas.
- Dé vuelta la comida si el horno da la señal TURN FOOD OVER (Dé Vuelta la Comida) (con ciertas comidas).
- Cuando el horno dé la señal CHECK FOR DONENESS (Controle que la Comida Esté Preparada), controle si ya está preparada a su gusto (para ciertas comidas).

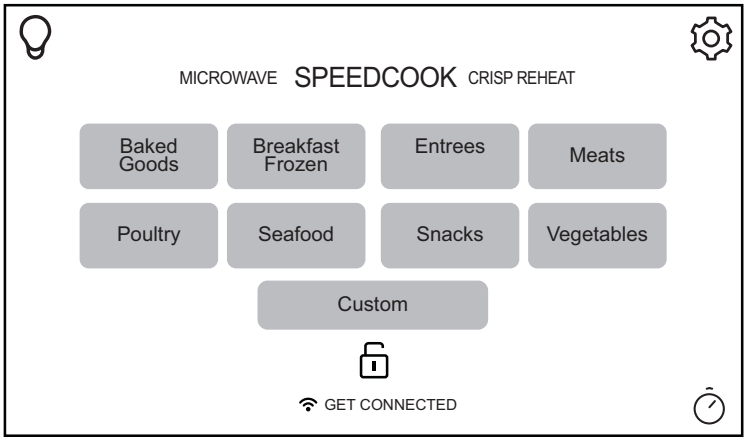
Cocción Rápida Personalizada

El Advantium le da la flexibilidad para cocinar sus platos preferidos.

Si desea cocinar una comida que no se encuentra entre las preseleccionadas, use la función Custom Speedcook (Cocción Rápida Personalizada).

Para acceder a sugerencias sobre el nivel de potencia y el tiempo de cocción, use su guía de cocción y las selecciones del menú de preconfiguraciones de Speedcook (Cocción Rápida).

Preconfigure el Menú de Cocción Rápida



- El Advantium ya se encuentra preconfigurado para cocinar más de 175 platos populares. El menú preconfigurado ha sido dividido en las categorías Fresh (Frescos) y Frozen (Congelados), a fin de simplificar la navegación por las comidas deseadas.
- Dé vuelta la comida si el horno da la señal TURN FOOD OVER (Dé Vuelta la Comida) (con ciertas comidas).
- Cuando el horno dé la señal CHECK FOR DONENESS (Controle que la Comida Esté Preparada), controle si ya está preparada a su gusto (para ciertas comidas).

Cocción de Rápida

Lo que es normal

Tiempos de cocimiento

- Al cocinar rápido con el menú predeterminadode alimentos, podrá ver en la pantalla OPTIMIZING COOK TIME (optimizando el tiempo de cocimiento) varios segundos después de presionar START/PAUSE. El horno detecta automáticamente el nivel del voltaje eléctrico de su casa y ajusta el tiempo de cocimiento hacia arriba o hacia abajo para un cocimiento adecuado.

Ventiladores de Enfriamiento

- Los ventiladores se encenderán durante elcocimiento. Al final, éstos continuarán durante un tiempo corto para enfriar los componentes internos. Los ventiladores se apagarán automáticamente cuando las piezas internas del horno estén frías. Lapantalla mostrará.
- Mientras el horno esté encendido el respirador emitirá un aire caliente.

Luces

- Cuando el horno está encendido, la luz estará visible alrededor de la puerta o de lacaja exterior.
- Las luces halógenas se opacarán y se encenderán y apagarán durante el ciclo de cocimiento rápido, algunas veces a niveles de potencia completa. Esto es normal. El hornodetecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.

Calor del Horno

- Los ciclos de cocimiento rápido no requieren un tiempo de precalentamiento. El horno comienzaa cocinar inmediatamente.
- La puerta y el interior del horno estarán muy calientes. Tenga cuidado al abrir la puerta y retirarlos alimentos. Tenga cuidado del vapor quese puede salir alrededor de la puerta.
- Cuando cocine rápido no utilice recipientes ni cubiertas hechas de papel, plástico o aluminio.
- Cuando cocine por un perído largo de tiempo,el horno puede reducir automáticamente los niveles de potencia para mantener el nivelapropiado de calor en el horno.

Sonidos

- Es normal escuchar durante el cocimiento chasquidos y el soplador del ventilador. El controlelectrónico enciende y apaga los componentes.

Interferencia

- Se puede observar interferencia de TV/radiocuando utiliza el microonda, similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños.Esto no indica un problema con el microonda.Mueva el radio o la TV lo más lejos posible delmicroonda o revise la posición de la antena dela TV/radio.

Hornear con Convección

Hornear con convección le permite cocinar los alimentos de la misma manera que un horno convencional, utiliza un elemento para calentar el aire adentro del horno. Se puede programar cualquier temperatura entre 250ºF a 450ºF.

El ventilador circula suavemente el aire caliente a través del horno, sobre y alrededor de los alimentos. Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, algunos alimentos se cocinan un poco más rápido, a diferencia de los hornos de cocimiento regular.

Antes de comenzar, asegúrese que la parrilla de metal esté en su lugar. Se pueden utilizar ambas parrillas en los dos niveles de cocimiento.



El plato giratorio siempre deberá estar en su ubicación al usar el horno.



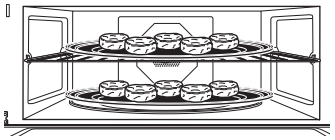
Coloque la comida directamente sobre la bandeja metálica para hornear, calentar o dorar por convección.



Cuando hornee o caliente en los dos niveles coloque el alimento en la bandeja de metal o en elplato apropiado y colóquelo sobre la parrilla dealambre del horno.

Consejos de Cocimiento para Hornear con Convección

- El tiempo máximo de cocción es de 3 horas.
- Al cocinar productos que entran directamente sobre una bandeja metálica, no coloque la bandeja en el horno mientras el horno se está precalentando. Coloque la comida directamente sobre la bandeja, y coloque la bandeja metálica con comida en el plato giratorio una vez que el horno se haya precalentado.
- Al cocinar productos sobre un plato que se apoyará en una bandeja metálica, coloque esta última en el horno durante el precalentamiento para un rendimiento óptimo de la cocción.
- Para un horneado en dos niveles, instale una rejilla en los soportes para 4 estantes y una bandeja metálica en el plato giratorio. Los platos de horneado pueden ser colocados directamente en la rejilla y en el plato giratorio.



- Si se requieren bandejas de horneado para cocinar comidas tales como galletas o galletitas, use las bandejas metálicas suministradas con el horno para ser colocadas sobre la rejilla o el plato giratorio para un mejor rendimiento.

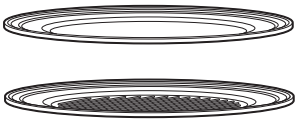
Asar y Tostar

Asar y tostar utilizan las lámparas superiores, el calentador inferior y el sistema de convección, para asar o tostar los alimentos similar al horno convencional.

Antes de comenzar asegúrese que el plato giratorio esté en su lugar. Al tostar utilice la bandeja de metal y al asar utilice la bandeja de metal o la bandejade metal para asar.



Cuando utilice el horno el plato giratorio debeestar siempre ensu lugar.



Coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar y tostar.

Consejos de cocimiento para asar

- Los tiempos de asar pueden ser máscortos en el horno Advantium ya queutiliza lámparas halógenas. Asegúrese de monitorear de cerca los alimentos para obtener los resultados deseados.
- Para mejores resultados al asar, coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal para asar.
- Se produce humo al asar carne en elhorno.
- Si precalienta el horno para asar carne, precaliente con la bandeja de metal para asar en el horno y para una mejor brasa en la carne colóquela sobre la bandeja caliente.
- La mayoría de las comidas se deberían dar vuelta en la mitad del tiempo al asar las mismas. Las comidas densas con mucha carne o trozos de pollo con huesos se deberían dar vuelta a los ¾ de tiempo durante el tiempo de asado.
- Retire las piezas más finas, para evitar que se cocinen demasiado y que se sequen.

Consejos de cocimiento para tostar

- Utilice la bandeja de metal para mejores resultados al tostar.
- La mayoría de las comidas se deberían dar vuelta a los 2/3 del tiempo de cocción al asar cuando no se esté precalentando.
- Al usar la opción de precalentamiento, dé vuelta la comida a la mitad del tiempo de cocción.
- Para que el exterior quede crocante y que se mantenga la humedad interior de las comidas, precaliente el horno.
- To crisp exterior and crisp the inside too, do not preheat the oven.
- Tueste las piezas más gruesas por más tiempo, las piezas delgadas menos tiempo.

Calentar y Fermentar

Calentar

La función WARM mantendrá calientelas comidas cocinadas a temperaturas de servicio. Siempre comience con la comida caliente. Utilice recipientes y utensilios que puedan soportar temperaturas hasta 230ºF.

- Seleccione la temperatura del horno. Consulte el cuadro y los consejos.

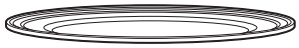
BAJO	140–160°F
MEDIO	160–195°F
ALTO	195–230°F

Para que los Ítems Duros Queden Crocantes:

- Coloque la comida o los platos directamente sobre la bandeja metálica negra.
- Precaliente en la configuración LOW (Bajo) y seleccione CRISP (Crocante).
- Controle si está crocante luego de 45 minutos. Agregue tiempo según sea necesario.



Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Coloque la comida directamente en la bandeja metálica para calentar.

Consejos para alimentos crujientes:

- No cubra los alimentos.
- No utilice recipientes plásticos ni envoltorios plásticos.
- No es necesario precalentar a menos que desee hacer crujiente alimentos viejos. (Vea Hacer crujiente los alimentos viejos))

Consejos para alimentos húmedos:

- Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
- No utilice recipientes plásticos ni envoltorios plásticos.
- No es necesario precalentar.

Cuadro de Selección de Temperatura y Humedad

Tipo de Comida	Configuración del Control	Ajuste de Humedad
Pan, panes crocantes	MEDIA	Crujiente
Pan, panes blandos	MEDIA	Húmedo
Cacerolas	MEDIA	Húmedo
Comidas fritas	ALTA	Crujiente
Carnes* y pescado	MEDIA	Crujiente
Panqueques, waffles	ALTA	Crujiente
Pizza	ALTA	Crujiente
Papas, horneadas	ALTA	Crujiente
Papas, pisadas	MEDIA	Húmedo
Ave	ALTA	Húmedo
Tortilla de Papas	BAJA	Crujiente
Verduras	MEDIA	Húmedo

*USDA/FSIS recomienda una temperatura interior de 145º F (62º C) como mínimo para un bife. Use un termómetro portátil para carne a fin de controlar las temperaturas interiores.

Fermentar

La función para fermentar suministra automáticamente la temperatura apropiada para el proceso de fermentación,por lo tanto, no necesita ajustar la temperatura.

NOTAS:

- No utilice el modo de fermentación para calentar alimentos o para mantener caliente la comida. La temperatura de fermentación no es lo suficientemente caliente para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función WARM para mantener la comida caliente.
- La función de fermentación no operará si el horno está demasiado caliente. Permita que el horno se enfríe antes de fermentar.



Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Para fermentar coloque la masa en un tazón/pana para pan y colóquela en la bandeja de metal.

Cocción por microondas

Asegúrese de que el plato giratorio esté en su lugar con el lado que posee la marca “TOP” (Parte Superior) hacia arriba.

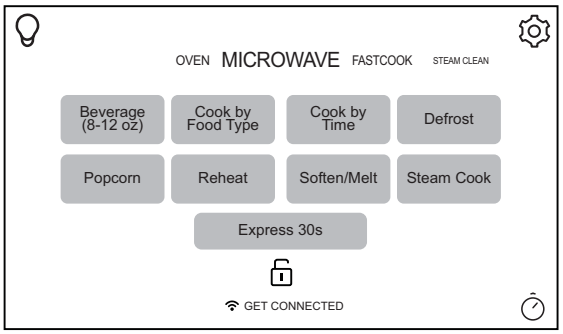
Utilice la bandeja de vidrio claro.Coloque los alimentos o el recipiente para microondas directamente en la bandeja devidrio claro, para cocinar los alimentos.



Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Cuando cocine en el microondas la bandejade vidrio claro siempre debe estaren su lugar.



Recipientes de cocimiento

- Asegúrese que todos los recipientes sean adecuados para cocinar en microondas.
- Coloque la comida o el envase para cocción con el microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar su comida.

SELECCIONES PREDETERMINADAS PARA EL MICROONDAS

Selecciones de Cocción Automática con

- Bebida
  - Agua (8 a 12 onzas)
  - Café (8 a 12 onzas)
  - Té (8 a 12 onzas)
  - Leche (8 a 12 onzas)
  - Cacao Caliente (8 a 12 onzas)
- Cocción por Tipo de Comida
- Cocción por tiempo
- Descongelar
  - 1.0 libra Rápido
  - Por Tiempo
  - Por Peso
  - Por Tipo de Comida
- Palomitas de Maíz
- Recalentar
  - Cazuela
  - Pollo
  - Pasta
  - Pizza
  - Plato de Comida
  - Arroz
  - Sopa
  - Bifes/ Chuletas
  - Verduras
- Ablandar/ Derretir
  - Manteca
  - Caramelo
  - Queso
  - Trozos de Chocolate
  - Queso Crema
  - Congelación (16 onzas)
  - Helado
  - Malvavisco
- Cocción al Vapor

Express

- Seleccione Express 30s (Express 30 segundos) para iniciar un modo de cocción de microondas. El horno se iniciará de inmediato. Se podrá agregar tiempo presionando +30s o +1m.
- El tiempo de cocción inicial podrá ser modificado por un tiempo de su preferencia de hasta 6 minutos. Esto puede ser modificado en SETTINGS (Configuraciones).

Nivel(es) de Potencia del Microondas

Usted puede modificar el nivel de potencia antes o durante un programa de cocción.

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

Alto 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

Medio-Alto 7: Cocción suave de carne y ave; cazuelas para hornear y recalentar.

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

Bajo 2 o 3: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Caliente 1: Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

Consejos de Cocción

- Al cocinar tocino, cubra las tiras en un plato. Cubra cada capa con una toalla de papel.
- Al cocinar verduras, utilice una cazuela o recipiente de uso seguro en el microondas. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado de uso seguro en el microondas.
- Para las verduras congeladas, siga las instrucciones del paquete para agregar agua.
- Para las verduras frescas, agregue 2 cucharadas de agua por porción.

49-7000277 Rev. 2

Cocción por microondas

Descongelar por Tipo de Comida

La descongelación por tipo de comida configura automáticamente los tiempos de descongelación y niveles de potencia en base a la selección del árbol de menús para producir resultados parejos de descongelación con diferentes tipos de comidas, aves y pescados que pesen hasta 6 libras.

DEFROST BY TIME (Descongelar por tiempo) le permite al usuario configurar el tiempo de descongelación. El nivel de potencia por omisión es 3.

DEFROST BY WEIGHT (Descongelación por Peso) configura automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia en base al peso ingresado y hasta 6 libras.

- Dé vuelta la comida cuando el horno dé la señal **TURN FOOD OVER** (Dé Vuelta la Comida).
- Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio para una descongelación pareja.
- Luego de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la descongelación. Al asar trozos grandes, estos se deberán dejar reposar por unos 30 minutos.

Guía de Conversión

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

Peso del alimento en onzas	Ingrese el peso del alimento (décimas de libra)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

Consejos para la Descongelación

Use **DEFROST BY FOOD TYPE** (Descongelar por Tipo de Comida) para carnes, aves y pescado. Use DEFROST BY TIME (Descongelación por Tiempo) para la mayoría de las demás comidas congeladas.

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete al usar DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo). Las comidas se deberán retirar el paquete al usar DEFROST BY FOOD TYPE (Descongelar por Tipo de Comida). Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar luego de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán destapar de forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas y congeladas se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en un envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como comidas asadas, use DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo). Asegúrese de que las carnes grandes estén totalmente descongeladas antes de realizar la cocción.
- Una vez descongelada, la comida deberá 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.
- Al descongelar 3 o más libras de carne picada o en cubos, retire las partes descongeladas al escuchar las señales intermitentes.

Cocción por microondas

Cocción por sensor

La modalidad de microondas Avantium tiene la función de cocción por sensor. El horno detecta automáticamente cuándo están cocinados los alimentos y se apaga solo, eliminando la necesidad de programar tiempos de cocción y niveles de potencia. El horno ajusta el tiempo de cocción automáticamente a los diferentes tipos y cantidades de comida.

PROGRAMAS DE SENSOR PARA COCCIÓN POR MICROONDAS:

- **Carne molida**
- **Palomitas de maíz – Palomitas de maíz para microondas preempacadas, de 3,0 onzas. a 3,5 onzas.**
- **Sopa**
- **Arroz**
- **Verduras (enlatadas, frescas, congeladas)**
- **Recalentamiento de pollo**
- **Recalentamiento de pasta**
- **Plato de recalentamiento de comida**
- **Recalentamiento de sopa**
- **Recalentamiento de verduras**

No abra la compuerta del horno hasta que el tiempo se encuentre en conteo regresivo en la pantalla. Si la compuerta se encuentra abierta, ciérrela y apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) inmediatamente. Si los alimentos aún no se encuentran lo suficientemente cocinados, utilice la función Cook BY Time (COCCIÓN POR TIEMPO) en el selector de microondas para cocinar por más tiempo.

NOTA: No utilice las funciones de sensor dos veces en sucesión en la misma porción de comida ya que puede dar como resultado comida severamente sobrecocinada o quemada. Si el alimento no se cocina completamente después del primer conteo regresivo, utilice la función de COOK BY TIME (COCINAR POR TIEMPO) para permitir tiempo de cocción adicional.

- Si ha estado utilizando la función de cocción rápida y el horno se encuentra caliente, esto puede ser una indicación de que está demasiado caliente como para cocinar por sensor. Por supuesto, siempre puede proceder a cocinar con la función COOK BY TIME (COCCIÓN POR TIEMPO) o Cocción rápida.

NOTA: Si el horno se encuentra demasiado caliente, cambiará automáticamente a cocción por tiempo.

- Para disminuir o aumentar el tiempo de cocción, espere hasta que se muestre el conteo de tiempo regresivo en la pantalla. Luego gire el dial para añadir o restar tiempo.
- Si abre la compuerta mientras se encuentra utilizando la función SENSOR Cooking (Cocción por SENSOR), aparecerá el mensaje SENSOR ERROR (ERROR DE SENSOR). Cierre la compuerta y apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar nuevamente.

Notas sobre el programa de Recalentamiento:

Los alimentos recalentados podrían tener amplias variaciones de temperatura. Algunas áreas se pueden encontrar extremadamente calientes.

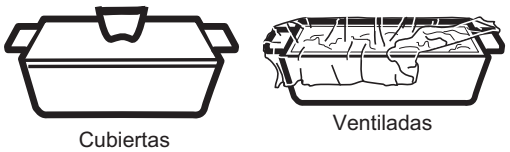
Es mejor utilizar la función Cook BY Time (Cocción por tiempo) y no Recalentar estos alimentos:

- Productos de pan
- Los alimentos que deben recalentarse cubiertos.
- Los alimentos que necesitan revolverse o voltearse.
- Los alimentos que necesitan tener un aspecto seco o superficie crujiente después del recalentamiento.

Cocción de microondas por sensor

Los recipientes y tapas o cubiertas apropiadas son esenciales para obtener los mejores resultados con la cocción por sensor.

- Utilice siempre recipientes adecuados para microondas y cúbralos con tapas o envoltura plástica ventilada. Nunca utilice recipientes de plástico con sellado ajustado ya que pueden prevenir que el vapor escape ocasionando que se sobrecocinen los alimentos.
- Asegúrese de que el exterior de los recipientes de cocina y el interior del horno se encuentren secos antes de colocar los alimentos en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden dar lecturas incorrectas al sensor.
- Las bebidas se calientan mejor descubiertas.



Cubiertas

Ventiladas



Seque los platos de modo que no den lecturas incorrectas al sensor.

Cocción por microondas

Función de Cocción al Vapor

Para obtener mejores resultados, use un bol para vapor o para fuego lento. Agregue 2 cucharas grandes de agua al cocinar verduras al vapor.

SELECCIÓN DEL MENÚ PARA COCINAR AL VAPOR CON SENSOR

Para obtener mejores resultados, use entre 1 y 4 tazas.

- Espárragos
- Repollitos de Bruselas
- Zanahorias
- Coliflor
- Papas
- Arroz
- Zapallo
- Zucchini

SELECCIÓN DEL MENÚ PARA COCINAR AL VAPOR POR TIEMPO

Espárragos	1 Taza	
	2 Tazas	
	4 Tazas	
Brócoli	1 Taza	
	2 Tazas	
	4 Tazas	
Repollitos de Bruselas	1 Taza	
	2 Tazas	
	4 Tazas	
Zanahorias	1 Taza	
	2 Tazas	
	4 Tazas	
Coliflort	1 Taza	
	2 Tazas	
	4 Tazas	
Pechuga de Pollo	1 Trozo	6-8 Onzas
		8-10 Onzas
	2 Trozos	6-8 Onzas
		8-10 Onzas

SELECCIÓN DEL MENÚ PARA COCINAR AL VAPOR POR TIEMPO (continúa)

Pescado	1 Trozo	Filete Fino - 1/2"
		Filete Mediano - 1"
		Filete Ancho - 1 1/2"
	2 Trozos	Filete Fino - 1/2"
		Filete Mediano - 1"
		Filete Ancho - 1 1/2"
Frijoles Verdes	1 Taza	
	2 Tazas	
	4 Tazas	
Papas	1 Taza	
	2 Tazas	
	4 Tazas	
Quínoa	1 Taza	
Arroz	1 Taza	
Vieiras	Vieiras de la Bahía	6-10 Onzas
		10-16 Onzas
	Vieiras de Mar	6-10 Onzas
		10-16 Onzas
Camarones	1/2 Libra	
	1 Libra	
Calabacín	1 Taza	
	2 Tazas	
	4 Tazas	
Zucchini	1 Taza	
	2 Tazas	
	4 Tazas	

Cosas que son Normales

Interferencia

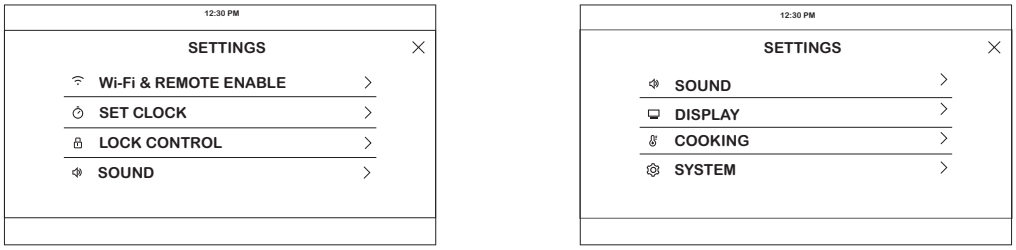
- Se podrán observar interferencias de TV/ radio mientras usa el horno microondas. De forma similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños, esto no indica que exista un problema con el horno microondas. Mueva la radio o TV tan lejos del horno microondas como sea posible, o controle la posición de la antena de TV/radio.

Calor del Horno

- Los utensilios de cocina se podrán calentar debido al calor transferido por la comida que se calentó. Será necesario usar guantes para horno al tomar el utensilio de cocina.
- Vapor que sale alrededor de la puerta.

Configuraciones

Existen numerosas configuraciones a las cuales se accede presionando ⚙ en la esquina superior derecha de la pantalla principal.



Deslice las opciones hacia arriba y abajo para acceder a todas las configuraciones

Configuración del Reloj

Esta función le permite configurar el reloj y especifica cómo la hora del día será exhibida. Las opciones son un reloj estándar de 12 horas con selecciones AM y PM o de estilo militar de 24 horas.

Control de Bloqueo

Seleccione esta opción a fin de bloquear el LCD desde cualquier selección de pantalla no deseada. Para desbloquear la pantalla, presione – y presione Unlock (Desbloquear) en la siguiente pantalla.

Sonido

Esta pantalla de configuración le permite cambiar el volumen, el tono de fin de ciclo, y encender o apagar el sonido táctil.

Pantalla

Esta pantalla muestra las opciones para brillo, tipo de visualización del reloj y ahorro de energía. Brillo permite elegir entre niveles de brillo bajo, medio y alto. Tipo de reloj permite elegir que el reloj sea digital o esté apagado. Ahorro de energía permite configurar los horarios en los que el reloj se encenderá y apagará.

Después de un período de inactividad, la pantalla entrará en su estado de menor consumo de energía para cumplir con las regulaciones del Departamento de Energía. Dependiendo del modelo, esto hará que la pantalla se atenúe o se apague completamente. Esta es una función normal y no se puede modificar.

Cocción

- El horno está configurado en grados Fahrenheit; sin embargo, en esta configuración la unidad de cocción se podrá cambiar a Celsius.
- La función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática) podrá ser activada a fin de reducir automáticamente la temperatura de cocción programada para Convection Bake (Hornear por Convección) o Convection Bake Multi (Hornear por Convección Múltiple). Observe que esto no reducirá la temperatura de cocción, ni el tiempo de horneado.

Sistema

Esta pantalla le permite borrar sus datos de usuario guardados y mostrar la versión actual de su software.

Wi-Fi y Acceso Remoto

Este electrodoméstico permite su configuración para un funcionamiento remoto en cualquier momento. No guarde materiales inflamables ni ítems sensibles a la temperatura dentro o sobre este electrodoméstico. Al usar la función Wi-Fi Connect, usted podrá controlar funciones esenciales de su horno tales como las configuraciones de temperatura, temporizadores y modos de cocción, utilizando su teléfono inteligente o tableta.*

Seleccione el -, luego Wi-Fi & Remote Enable (Wi-Fi y Acceso Remoto) – y siga las instrucciones de la pantalla del horno y de la aplicación de su teléfono. Es necesario activar la función Wi-Fi antes de usar Remote Enable (Acceso Remoto) en su horno.

Conexión de su horno con Acceso Autorizado a la Conexión Wi-Fi:

1. Tenga preparado su teléfono inteligente o tableta con la posibilidad de acceso a Internet y a la descarga de aplicaciones.
2. Usted deberá conocer la contraseña del enrutador Wi-Fi de su hogar. Tenga esta contraseña a mano mientras configura su horno GE Appliances.
3. En su teléfono inteligente o tableta, visite **GEAppliances.com/connect** para conocer más sobre las funciones del electrodoméstico conectado y para descargar la aplicación para conectarse a su horno.
4. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación para conectarse a su horno GE Appliances. Una vez conectado, su horno deberá mostrar que se encuentra conectado a la red de Wi-Fi de su hogar.
5. Si se producen inconvenientes para conectarse de forma inalámbrica a su horno, por favor comuníquese al 800.220.6899 y solicite asistencia en relación a la conectividad inalámbrica de su horno.

Para conectar dispositivos inteligentes adicionales, repita los pasos 3 y 4.

Inicio Remoto de su Advantium

Remote Enable ON/OFF (Encendido/ Apagado del Acceso Remoto) es una selección bajo la selección del menú WiFi & Remote Enable (WiFi y Acceso Remoto)

Cuando Remote Enable (Acceso Remoto) esté en ON (Encendido), el ícono – estará activado en la pantalla del hogar y usted podrá iniciar un ciclo de cocción de Advantium desde una fuente remota tal como una aplicación de SmartHQ o Voice Commands de Amazon Alexa o Google Assistant. Al iniciar un ciclo de cocción de precisión rápida en el horno microondas, usted deberá haber abierto la puerta del microondas dentro de los últimos 5 minutos. La finalidad de la restricción de 5 minutos es asegurar que la comida se encuentre en el microondas antes de iniciar el ciclo de cocción. No hay una limitación de 5 minutos con los ciclos Oven/Convection (Horno/ Convección). Cuando la función Remote Enabled (Acceso Remoto) esté en OFF (Apagada), usted aún podrá visualizar el estado de la cocción desde su aplicación, podrá apagar los modos de cocción, o podrá usar el temporizador y las funciones de configuración desde su dispositivo inteligente. Con el acceso remoto apagado, usted no podrá iniciar un ciclo de cocción en un dispositivo inteligente.

Para desactivar todas las funciones de WiFi y retirar el Advantium de la red de WiFi, seleccione la opción Disconnect AND Forget WiFi (Desconectar Y Olvidar WiFi) bajo el menú WiFi & Remote Enabled (WiFi y Acceso Remoto).

* Se requiere el uso de dispositivos y de una red Wi-Fi hogareña que sean compatibles con Apple o Android.

Otras funciones

Ventiladores para Enfriar

Dos ventiladores para enfriar se encienden de forma automática, de acuerdo con lo requerido para evitar el sobrecalentamiento del control y los componentes internos del horno.

Los ventiladores se apagarán de forma automática una vez que las partes internas estén apagadas. Uno o ambos podrán permanecer encendidos durante 30 minutos o más, una vez apagado el control del horno

Cajón de Almacenamiento de Accesorios (en algunos modelos)

El cajón de almacenamiento de accesorios está diseñado para sostener las bandejas de cocción y el estante rejilla para horno provisto con el horno. El cajón de almacenamiento de accesorios no deberá ser usado para guardar ropa, madera, papel u otros productos combustibles.

Los contenidos del cajón se podrán calentar con el tacto mientras el horno esté en uso y mientras el mismo se esté enfriando. Tenga cuidado al retirar objetos en estos momentos.

Tiempo de Cocción Completado

Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará COMPLETED (Completado) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra la puerta del horno o presione DONE (Finalizado).

CÁMARA EN EL HORNO (EN ALGUNOS MODELOS)

La Cámara en el Horno permite la visualización remota del centro de la cavidad del horno Advantium utilizando la aplicación SmartHQ. Descargue la versión más reciente de la aplicación SmartHQ y siga las instrucciones en la aplicación para conectar su Advantium. Para acceder a la página principal de la aplicación, seleccione su Advantium y luego presione sobre el ícono de la cámara para iniciar la transmisión a su dispositivo inteligente. Las luces del horno se iluminarán mientras la cámara esté transmitiendo. Apague la transmisión de la cámara desde la aplicación para reiniciar el funcionamiento normal del horno con luz.

Cuidado y Limpieza

Limpieza al Vapor

- Esta función creará calor y vapor para aflojar la suciedad en el horno. Para crear suficiente cantidad de calor, vierta media taza de agua en un recipiente de uso seguro en el microondas.
- Recuerde usar la bandeja de vidrio. Una vez finalizado el ciclo, limpie la cavidad del horno con una toalla de papel o de tela.

Dentro del Horno y del Cajón de Almacenamiento de Accesorios (en algunos modelos)

Antes de limpiar cualquier parte delhorno asegúrese que el control del horno esté apagado y que esté frío o tibio al tacto.

Limpie el interior del horno frecuentemente para que pueda calentar adecuadamente.

Algunas salpicaduras pueden ser removidas con papel toalla, otras requieren un paño tibio jabonoso.Remueva las salpicaduras de grasacon un paño jabonoso, luego enjuague con un paño húmedo.

If the dirt and spatter do not come off easily with a warm sudsy cloth, place
a medium sized bowl full of water in
the unit on the metal tray and CUSTOM SPEEDCOOK for 10 minutes at U=10, L=10, M=7, C=10. Esto debeaflojar el sucio adentro del horno demanera que lo pueda remover conun paño tibio jabonoso.

Si observa un amarillentamiento enel metal adentro del horno que no puede ser removido con un pañotibio jabonoso, utilice un limpiadorpara acero inoxidable que remuevela decoloración por calor y/o manchas.Puede limpiar el interior del horno como lo haría normalmente.

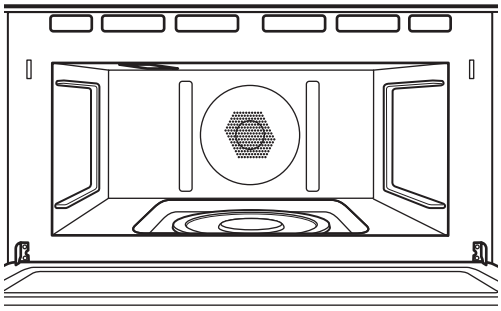
No utilice limpiadores abrasivos niutensilios filosos en las paredes delhorno o el cajón de almacenamiento de accesorios.

Nunca utilice limpiadores comerciales para hornos en ninguna parte de su horno o el cajón de almacenamiento de accesorios.

IMPORTANTE: En aquellos modelos con Cámara en el Horno en la parte superior de la cavidad, la claridad de la imagen se podrá ver afectada si la tapa de vidrio de la cámara no está limpia. Siga las instrucciones que aparecen más arriba para limpiar de forma correcta el interior del horno.

No limpie el interior del horno o el cajón de almacenamiento de accesorios con estropajos de metal. Se pueden quebrar pedazos del estropajo adentro del horno,causando un toque eléctrico, así comodaño al acabado de la superficie interiordel horno o el cajón de almacenamiento de accesorios.



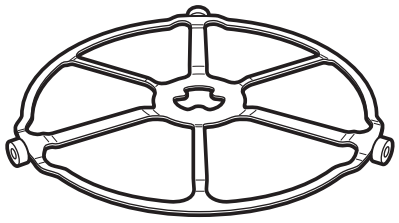


Plato giratorio removible

El área debajo del plato giratorio debe limpiarse frecuentemente para evitar oloros y humo durante el ciclo de cocimiento.

El plato giratorio se puede quebrar si lodeja caer. Lávelo con cuidado en aguatibia y jabonosa. Séquelo bien y colóquelo en su lugar.

Para colocar el plato giratorio, coloque elcentro sobre el eje en el centro del hornoy gírelo hasta que esté colocado en sulugar. (Asegúrese de que el lado plano del plato giratorio con la marca “TOP” (Parte Superior) esté mirando hacia arriba y que su centro se apoye sobre el perno.)



Plato giratorio

No utilice el horno sin el platogiratorio en su lugar.

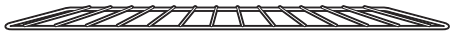
Cuidado y Limpieza

Bandejas de cocimiento y parrilla de alambre del horno

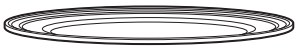
Para evitar que se quiebren, permitaque las bandejas se enfríen completamente antes de limpiarlas. Lave concuidado en agua caliente jabonosa oen la lavadora de platos.

No utilice abrasivos para limpiar la bandeja de vidrio ni la parrilla de alambre delhorno, ya que se puede dañar el acabado.

Se debe utilizar un estropajo plástico paralimpiar las bandejas de metal.



Parrilla de alambre del horno



Bandeja de vidrio claro



Bandeja de metal



Bandeja de metal para asar

Cubierta de la lámpara halógena y lámina de mica

No retire la cubierta de vidrio de la lámpara halógena ni la lámina de mica.

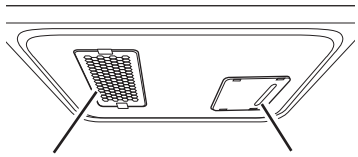
La cubierta de la lámpara halógena superior debe estar libre de grasa o desalpicaduras de alimentos, para quepueda funcionar efectivamente.

Limpie la cubierta de vidrio de la lámpara y la lamina de mica frecuentementa para evitar el exceso de humo y la disminución de la potencia de cocimiento.

Para limpiar la cubierta de la lámparasuperior: Permita que el horno y lacubierta de vidrio se enfríen completamente. Límpiela con un paño tibipjabonoso o con un estropajo plástico.

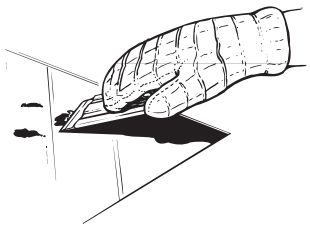
Para sucio quemado, puede utilizar un raspador para limpiar la cubierta de lalámpara halógena. Sostenga el raspador a un ángulo de 30º. Raspe el vidriopara limpiarlo y limpie el exceso desucio.

Para limpiar la lámina de mica: Permitaque el horno se enfríe completamente.Limpie con un paño tibio jabonoso.



Cubierta de la lámpara halógena superior

Lámina de Mica



Para suciedad pesada o quemada

Fuera del Horno y del Cajón de Almacenamiento de Accesorios (en algunos modelos)

No recomendamos el uso de limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar la apariencia del horno or el cajón de almacenamiento de accesorios. Si escoge utilizar un limpiador casero común, aplique primero el limpiador directamente en el pañode limpieza, luego limpie el área sucia.

Panel de Control, Puerta y Cajón de Vidrio
Limpie con una esponja limpia y 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.

Sello de la Puerta
Es importante mantener limpia el área donde sella la puerta con el horno. Utilice detergentes suaves, noabrasivos aplicados con un paño o esponja. Enjuague bien.

Acero Inoxidable (en algunos modelos)
Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores o pulidores para el artefacto de acero inoxidable, o para buscar la ubicación del vendedor minorista más cercano a su hogar, comuníquese al número gratuito: 800.626.2005 o visite **GEAppliances.com**.

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.

Declaración de Conformidad del Proveedor
Información de Cumplimiento 47 CFR § 2.1077

- El Identificador Único del Horno Microondas PSB9240*V** contiene un Módulo LAN Inalámbrico.

Parte Responsable: GE Appliances
Appliance Park,
Louisville, KY 40225
geappliances.com

Declaración de Cumplimiento de la FCC: Este dispositivo cumple con la parte 18 de las Normativas de la FFC.

Declaración de Cumplimiento de la FCC: Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normativas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no deberá causar interferencias nocivas y (2) este dispositivo deberá aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan generar un funcionamiento no deseado.

NOTA: 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.

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causas posibles	Qué hacer/Explicación
LUCES		
Se opaca la luz durante un circlo de cocimiento rapido y se enciende y apaga, aún en niveles de potencio completa.	**Esto es normal. El nivel de potencia ha sido reducido automáticamente ya que el horno está caliente.**	Esto es normal. El horno detecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.
Luz visible alrededor de la puerta y de la caja exterior al cocinar rápido.	**Esto es normal.**	Cuando el horno está encendido, hay una luz visible alrededor de la puerta y de la caja exterior.
VENTILADORES PARA ENFRIAR		
El ventilador continúa funcionando despué de terminar de cocinar.	**El horno se está enfriando.**	El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas internos del horno se hayan enfriado.
El respirador del horno emite un aire caliente mientras el horno está encendido.	**Esto es normal.**	
El ventilador del respirador se enciende automáticamente cuando el horno no está en uso.	**Esto es normal.**	
COCIMIENTO		
El horno emite sonidos atípicos mientras se está cocinando	**Los sonidos de clic son normales. El control está encendiendo y apagando los componentes.**	Estos sonidos son normales.
	El sonido del ventilador es normal. La función de los ventiladores es mantener fríos los componentes y controles del horno.	Estos sonidos son normales.
Sale humo del horno cuando se abre la puerta.	**La comida tiene alto contenido de grasa. Se utilizó espray en las panas.**	El humo es normal al cocinar comidas con mucha grasa. Utilice aceite vegetal o de oliva en la carne, en lugar de cubrir toda la pana.
Al final del programa de cocimento la comida no está completamente cocida ni dorada.	**Los tiempos programados no cocnierdan con el tamaño ni la cantidad de comida que va a cocinar.**	Ajuste el tiempo de finalización o ajuste las lámparas superior e inferior para dorar y finalizar la cocción.
Aparece SENSOR ERROR (Error del Sensor) junto con una señal del horno	**La cantidad o el tipo de comida colocado en el horno no coinciden con el programa que fue configurado.**	Presione la tecla CANCEL/ OFF (Borrar/ Apagar). Configure el programa del horno para igualar la comida y el líquido que se cocinarán o calentarán.
	El sensor del horno no detectó el vapor debido a que el envoltorio plástico no estaba ventilado, una tapa del plato estaba demasiado ajustada o un líquido estaba cubierto.	Ventile los envoltorios plásticos, use una tapa floja o destape los líquidos al cocinar o calentar.
PANTALLA		
La pantalla está en blanco.		Esto es normal. La pantalla está programada para apagarse durante el modo de espera. (Ver la sección del reloj)
Aparece en la pantalla	**El control está bloqueado.**	Presione y sostenga CANCEL/OFF “Control durante 3 segundos para desbloquear Funciones.
La pantalla de control está iluminada pero el horno no se inicia	**El reloj no está programado.**	Siga las instrucciones para programar el reloj.
	La puerta no está cerrada.	Abra la puerta y ciérrela segura.
	No se presionó la tecla START/PAUSE después de seleccionar el cocimiento.	Presione START/ PAUSE (Inicio/ Pausa).
	Otra selección ya fue ingresada en el horno y no se presionó la tecla CANCEL/ OFF (Borrar/ Apagar) para cancelar la misma.	Presione CANCEL/ OFF (Borrar/ Apagar).
	El tamaño, la cantidad o el tiempo de cocción no fueron ingresados luego de la selección final.	Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de realizar la selección.
	Se presionó accidentalmente CANCEL/OFF	Reajuste el programa de cocimiento y presione START/ PAUSE.
OTROS PROBLEMAS		
La puerta y el interior del horno se sienten caliente.	**Las lámparas de calentamiento producen un calor intenso en un espacio pequeño.**	Esto es normal. Cuando la comida esté lista, utilice guantes para retirarla.
El horno no arranca	**Se pudo haber quemado un fusible o disparado el interruptor automático de su casa.**	Cambie el fusible o reajuste el interruptor automático.

Para obtener más preguntas frecuentes sobre productos y sugerencias para la resolución de problemas, escanee el código QR o visite:
GEAppliances.com/ge/service-and-support/faq-microwaves.htm

Notas

Garantía Limitada

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **bodewell.com/schedule-repair-service**, o llame al 833-4BODEWELL (833-426-3393). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE Appliances la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE Appliances a mejorar sus productos al brindarle a GE Appliances la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE Appliances, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE Appliances en el momento del servicio.

Por el Período de	GE Appliances reemplazará
Un Año Desde la fecha de la compra original	**Cualquier pieza** del producto de cocción que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta **garantía limitada de un año**, GE Appliances también proveerá, **sin costo**, todo el trabajo y costos del servicio relacionados con el reemplazo de la pieza defectuosa.
Cuatro Años Desde la fecha de compra original	**El tubo magnetrón,** si el tubo magnetrón falla debido a un defecto en los materiales o en la mano de obra. Durante esta **garantía limitada de cuatro años**, usted será responsable por el costo de cualquier trabajo o reparación en el hogar.

Qué no cubrirá GE Appliances:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original 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 incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- 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.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

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

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede acceder a la misma a través de Internet en cualquier momento en

bodewellcareplan.com

o llamando al 833-4BODEWELL (833-426-3393) durante el horario comercial. Los Servicios para los GE Appliances aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

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.

Soporte para el Consumidor

Visítenos en **GEAppliances.com** o llame al 800.626.2005

Encuentre información de soporte para propietarios en nuestro sitio web**:**

- **Información**
- **Registre el electrodoméstico**
- **Programe el servicio a través de Bodewell**
- **Compre repuestos, accesorios o garantías extendidas**
- **Conecte su electrodoméstico** – 800.220.6899

Si usted no está satisfecho con el servicio, contáctenos en nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número de teléfono, o escriba a**:**

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

GEAppliances.com



© 2026 GE Appliances, a Haier company