GE APPLIANCES

MICROWAVE OVEN

SAFETY INFORMATION 3

USING THE MICROWAVE

Features 6
Controls 7
Available Cooking Options 8
Basic Features 10
Microwave Features 12
Auto Cook Features 13
Oven Cooking Features 14
Air Fry Features 15
Cookware tips 16
Best Method of Cooking 17
Microwave Terms 18

CARE AND CLEANING 19

TROUBLESHOOTING 21

WARRANTY 23

CONSUMER SUPPORT 24

OWNER'S MANUAL

GCST10A1

ENGLISH
ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here:

Model #_____

Serial # _____

You can find them on a label when the door is open.

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

49-7000333 Rev. 0 01-26

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.

GE APPLIANCES

49-7000333 Rev. 0

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 microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This appliance should be serviced only 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 product is not intended to be built into a cabinet without a GE Appliances installation accessory.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the GROUNDING INSTRUCTIONS section.
- Be certain to place the front surface of the door 3 inches or more back from the counter top edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- Recommended clearances: 3 inches on each side, 3 inches on the top, 1 inch in the rear and no obstructions on the bottom.
- 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 power cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not cover or block any opening 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, or in a similar location.
- Do not mount 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 while cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- 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 store any materials in the 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.
- 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.
- 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.

NOTICE: 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

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),

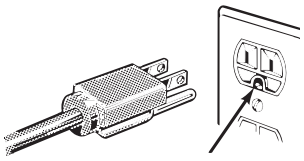
(2) hinges and latches (broken or loosened),

(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 use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.**



Ensure proper ground exists before use.

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

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

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

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

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

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

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

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

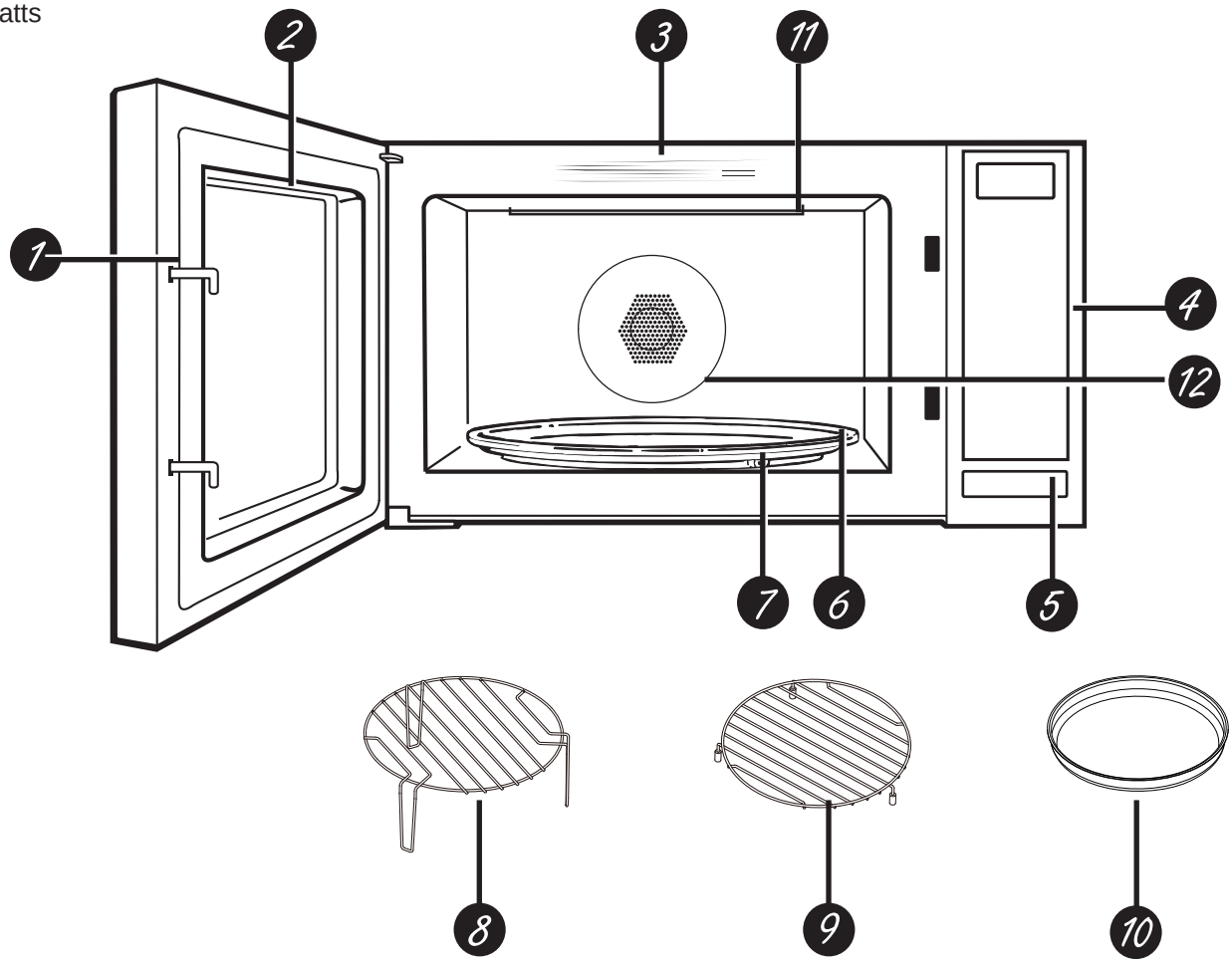
⚠WARNING This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, or other reproductive harm.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

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

1050 Watts



Features of the Oven

1. Door Latches.

2. Window with Metal Shield. Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

3. Convenience Guide.

4. Control Panel Display.

5. Door Latch Release. Press latch release to open door.

6. Removable Turntable. Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.

7. Removable Turntable Support. The turntable support must be in place when using the oven.

8. Tall Rack

9. Short Rack

10. Crispy Pan

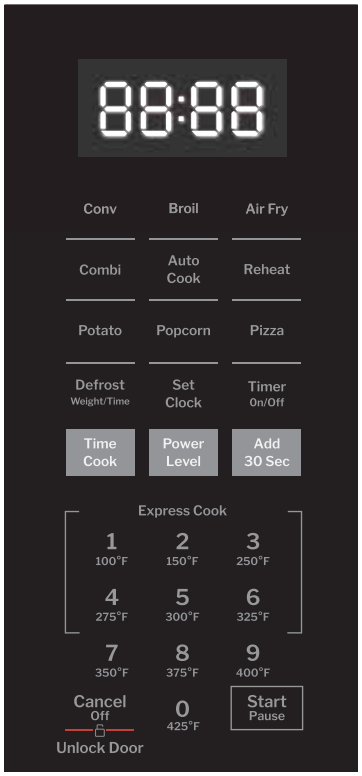
11. Hidden Broiler Element

12. Convection Element

Controls

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

GCST10A1



Icon	Description	Icon	Description
	Microwave Function		Convection Function
	Broil Function		Defrost
	Child Lock		Auto Menu
Oz	Weight		Temperature Progress Bar

Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

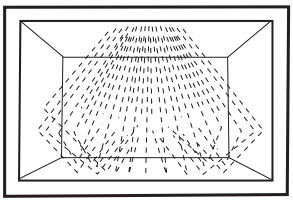
Basic Features	
Cook Time	Press pad to enter the desired time cook.
Add 30 sec	Starts the microwave in increments of 30 seconds.
Power Level	Display the power level setting for each cycle. Can be manually adjusted.
Set Clock	Press pad to set clock: factory setting is a 12 hour clock display.
Start/Pause	Starts every function.
Cancel/Off	Cancels current selection or turns off the selection.
Timer/On/Off	Can be set for up to 99 minutes and 99 seconds.
Express Cook	Starts the microwave oven with preset amount of time.
Temperature Preset	Automatically sets the cook temperature to the preset temperature labelled on the pad.
Microwave Cooking Features	
Pizza	Cooks based on user selection of weight in oz.
Popcorn	Cooks based on user selection of bag size.
Potato	Cooks based on user selection of weight in oz.
Reheat	Cooks based on user selection of weight in oz.
Defrost	Defrosts based on user selection of weight or time.
Auto Cook Feature	
	Choose from a menu of foods. Will cook with microwave and/or circulate hot air for a time based on food selection.
Oven Cooking Features	
Conv	Circulates hot air through the microwave oven cavity with a fan for baking performance.
Broil	Uses a thermal element to quickly grill/broil foods.
Air Fry	Cooking mode that produces food with a crispier exterior than traditional oven cooking.
Combi	Uses microwave energy along with convection cooking.

Available Cooking Options

Microwave Cooking

Your oven uses microwave energy to cook by a set time or weight, or automatically by sensor. Sensor microwave works by detecting the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for thorough, fast cooking of food.	Microwave energy.	Heat produced within food by instant energy penetration.	Fast, high efficiency cooking. Oven and surroundings do not get hot. Easy clean-up.



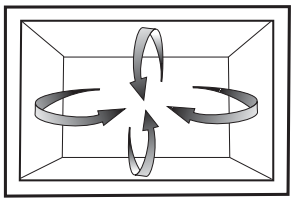


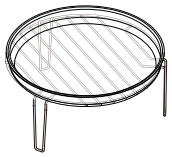
Do not use the racks when microwave cooking.

Air Fry

During air fry cooking, heating elements are used to rapidly raise the temperature of the air inside the oven. A fan circulates the heated air throughout the oven, over and around food, producing foods with a crispier exterior than traditional oven cooking.

Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Hot air circulates around food to produce browned exteriors and seal in juices.	Circulating heated air.	Heat conducted from outside of food to inside.	Aids in browning and seals in flavor. Cooks some foods faster than regular ovens.



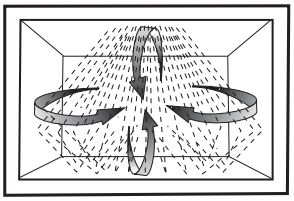


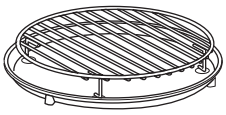
Always use crispy pan with tall rack when Air Fry cooking.

Available Cooking Options

Combination Cooking

Your oven also offers the option of combination cooking, using microwave energy along with convection cooking. You cook with speed and accuracy, while browning and crisping to perfection.



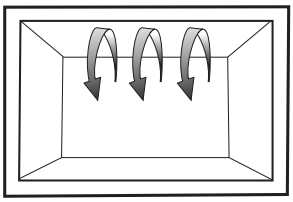


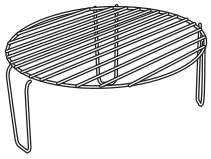
Always use the provided racks when combination cooking. Do not use any other metal while cooking.

Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Microwave energy and convection heat or microwave energy and broil heat combine to cook foods in up to one-half time of regular ovens, while browning and sealing in juices.	Microwave energy and circulating heated air, or microwave energy and broiling cooking.	Food heats from instant energy from penetration and heat conducted from outside of food.	Shortened cooking time from microwave energy, plus browning and crisping from convection heat.

Broiling Cooking

Broil and uses the upper heater elements to broil food similar to a conventional oven.





Always use the tall rack when broiling.

Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Radiant heat energy is transferred to the top of the food to produce browned top and seal in juices.	Radiant heat energy.	Warmth conducted from outside of food to inside.	Intense radiant heat energy provides grill-like flavor.

NOTE: Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave or convection roast (combination). The metal and mercury in these thermometers could cause arcing and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.

Basic Features

Cook Time

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

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

1. Press the **Time Cook** button.
2. Enter cooking time.
3. Change power level if you don't want full power. (Press **Power Level.** Enter power level 1-10.)
4. Press the **Time Cook** button again to set a second cook time (if desired) that will be excuted after the first cook time expires.
5. Change power level for second cook time if you don't want full power. (Press **Power Level.** Enter power level 1-10.)
6. Press the **Start/Pause** button to start cooking.

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



Add 30 Sec

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

The oven will start immediately when pressed.



Changing the Power Level

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

1. Press **Time Cook** button**.**
2. Enter cooking time.
3. Press **Power Level** button to select power level.
4. Press **Start/Pause** button**.**

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

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

Here are some examples of uses for various power levels:

HI: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

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

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

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

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.



Set Clock

Press **Set Clock** pad to set clock.
Factory setting is a 12 hour clock display.



Start/Pause

Starts every function.

This pad will also resume the function if cycle is stopped in the middle of operation. Will also stop function if selected in the middle of an operation.



Cancel/Off

Cancels current selection or turns off the selection.



Basic Features (Cont.)

Control Lock Out

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

To lock or unlock the controls, press and hold **"0"** button for about three seconds. When the control panel is locked, **"LOC"** will appear in the display.

Child Resistant Door Operation

TO OPEN THE DOOR

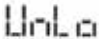
1. Press a button

- **Cooking finished?** Press **Cancel / Off** (Unlocks door. If pressed during cooking, the cycle will cancel.)
- **Cooking in progress?** Press **Start / Pause** (Pauses cooking so you can check food, without cancelling the cycle.)

2. Open the door

- Press the **Door Latch Release** button or pull the handle, depending on model.





Disabled Confirmation Message
Note: some models will simply remove "lock" or "lock icon"



Enabled Confirmation Message
Note: some models will display "lock" or "lock icon"

How to Turn Off Child Resistant Door Feature

In some households, it may be preferable to disable the child resistant door (for example, homes without young children or where physical limitations make operation difficult).

To Disengage the Child Resistant Door:

1. Press and hold the **7** key for **3** seconds until a beep is heard, then release.
2. Press and release **9**
3. Press and release **0**

Two short beeps will sound and the display will flash "UnLo" to confirm the feature has been disabled.

To Re-Engage the Child Resistant Door:

Repeat steps 1–3 above.

The display will show **"Loc"** to confirm the feature has been re-enabled.

Insert Food Reminder

A reminder will show on the display if the user tries to start the cooking cycle without placing food inside the microwave oven within 5 minutes prior to starting the cooking cycle.

Cooking Complete Reminder

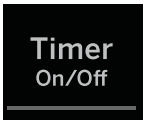
To remind you that you have food in the oven, the oven will display "Food is ready" and beep once a minute until you either open the oven door or press the CANCEL/OFF button.

Timer On/Off

The timer does not start or stop the microwave.

Can be set for up to 99 min and 99 seconds.

Microwave/cooking cycles can be in operation while timer is on.



Express Cook

Pressing number pad buttons 1 through 6 will activate Express Cook, and food will be cooked on microwave mode for a time of 1-6 minutes, depending on what number was pressed (1 = 1 minutes, 2 = 2 minutes, etc.).

Temperature Presets

Pressing and holding number pad buttons 0 through 9 during a Convection Bake or 5 through 0 during a Manual Air Fry will activate the Temperature Presets and the temperature will be set to the temperature displayed below the button pushed.



Microwave Cooking Features

Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

1. Press the POPCORN button until bag size Oz is shown. Icon and will start flashing.
2. Press **START**.

Press pad this number of times	Popcorn Weight
1	1.75oz
2	3.0oz
3	3.5oz



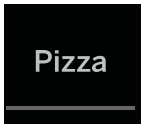
Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.75, 3.0 to 3.5 ounces.

Pizza

To use the **Pizza** feature:

1. Press the **PIZZA** button until weight Oz is shown. Icon and will start flashing.
2. Press **START**

Press pad this number of times	Pizza Weight
1	4oz
2	8oz
3	14oz

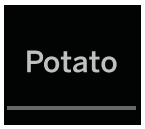


Potato

To use the **Potato** feature:

1. Press the **Potato** button until weight Oz is shown. Icon and will start flashing.
2. Press **START**

Press pad this number of times	Serving Weight
1	4oz
2	8oz
3	14oz

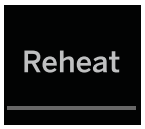


Reheat

To use the **Reheat** feature:

1. Press the **Reheat** button until weight Oz is shown. Icon and will start flashing.
2. Press **START**

Press pad this number of times	Serving Weight
1	9oz
2	12oz
3	18oz



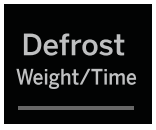
Defrost

To use the **Weight Defrost** feature:

1. Press the **DEFROST** button once. Icon will turn on. Display will show LbS for 2 seconds, then “0.0” will be shown.
2. Enter weight in pounds.
3. Press **START**

To use the **Time Defrost** feature:

1. Press the **DEFROST** button once. Icon will turn on. Display will show LbS.
2. Press the **DEFROST** button once. Icon will remain. Display will show “: 0”.
3. Enter defrost time.
4. Press **START**



Auto Cook Feature

Auto Cook



To use the **Auto Cook** feature:

1. Press the Auto Cook button until desired food code appears, or press Auto Cook and use number pad 1 through 7 to select desired food. Icons and will start flashing.

For Ac-1 through Ac-4:

3.Press **Start**.

4. Icon Oz will be displayed. Press corresponding number pad to select serving size.

5. Press **Start**.

For Ac-5:

3. Press **Start**.

For Ac-6 and Ac-7:

3. Press **Start**.

4. Preheat stage will display the setting temperature. Oven will beep when preheat stage is complete.

5. Countdown timer will display. If food has not already been placed into the oven, it can be placed in at this time.

1st Selection			2nd Selection
Food Type	**Display**	**Number Pad**	**Serving Size/Cups**
Beverage	Ac-1	1	4oz
		2	8oz
		3	12oz
Reheat Dinner Plate	Ac-2	1	9 oz
		2	12 oz
Soup	Ac-3	1	8oz
		2	16oz
		3	24oz
Fresh Vegetables	Ac-4	1	4oz
		2	8oz
		3	16oz
Oatmeal	Ac-5		28oz
Cake	Ac-6		16oz
Cookie	Ac-7		7.5oz

Oven Cooking Features

Combination Cook

Combination cooking uses **microwave energy with heated air** to cook food faster while allowing browning and crisping.

In both Combination Cook modes, the oven heats to approximately **325°F**. Depending on the mode selected, either the **convection fan** or the **broil element** cycles on and off while microwave energy cooks the food.

Refer to the Cookware Tips section for recommended cookware.

Combination Cook Modes:

C-1: Combination Convection + Microwave

- Uses a **convection fan** to circulate heated air for even cooking.
- Best for foods that need to cook evenly throughout.
- **Recommended for:**
  Baked goods, pizza, casseroles, and roasts.

C-2: Combination Broil + Microwave

- Uses the **top broil element** for direct heat and surface browning.
- Best for foods that benefit from a browned or crisp top.
- **Recommended for:**
  Open-faced sandwiches, cheese-topped dishes, thin meats or fish.

To Use Combination Cook:

- Press **Combi** 

once.
- The Microwave and Convection icons will turn on.
- Press **Combi** repeatedly to select C-1 or C-2.
- Set the cooking time and press **Start/Pause**.

Rack Use (Required)

- A rack is required for proper air circulation and browning.

NOTE: Use only one rack at a time.

– Tall rack: Cookies.

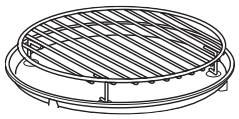
– Short rack: Cakes, pizza, biscuits, pies.

Do not use both racks at the same time.

Convection cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

For Best Results…



The rack is required for good air circulation and even browning.

Always use the provided racks when convection cooking. We recommend the tall rack for cookies and the short rack for cakes, pizza, biscuits and pies. Do not use both racks at once.

See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.

Convection Bake

To use the **Convection Bake** feature:

1. Press the **Conv** button. Icon. .will turn on.
2. Enter target temperature using the temperature presets.

For Preheat:

1. Press **Start/Pause**. Temperature bar will fill and unit will beep once preheating is complete.
2. Place food into oven. Close the door. **"H0:00"** will display.
3. Enter time. Max time is 9 hours and 99 minutes.
4. Press **Start/Pause**.



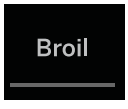
For Skipping Preheat:

1. Press the **Time Cook** button. **"H0:00"** will display. Enter time. Max time is 9 hours and 99 minutes.
2. Press **Start/Pause**.

Broil Feature

To use the **Broil** feature:

1. Press the **Broil** button.
2. Enter the cooking time.
3. Press **Start/Pause**.



Air Fry Features

Air Fry cooking uses heating elements to rapidly raise the temperature of the air inside the oven. A fan circulates the heated air throughout the oven, over and around food, producing foods with a crispier exterior than traditional oven cooking.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

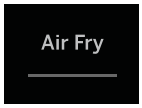
For Best Results…

The rack and crispy pan are required for good air circulation and even browning.

Always use the provided crispy pan with the tall rack when air fry cooking by placing the crispy pan on top of the tall rack.

See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.

Air Fry Cook



Before starting, place desired food onto the crispy pan accessory.
Place the crispy pan onto tall rack, and place into the oven. Flip food when prompted.

To use the **Manual Air Fry** feature:

1. Press the Air Fry button once. Icon will start flashing.
2. Enter desired temperature using convenience / numeric pad. Accepts temperatures 300, 325, 350, 375, 400, and 425ºF.
3. Enter desired time.
4. Press **Start/Pause.**
5. Flip food when prompted. Once done, close door and press START.

To use **Menu Air Fry** feature:

1. Press the Air Fry button twice. Icon and will start flashing.
2. Use the Air Fry button to cycle or the number pad to select the Menu Item.

Display	Menu Item	Serving Size
AF-1	Fast Food Fries	8 oz
AF-2	Dino Nuggets	12 oz
AF-3	Chicken Tenders	11 oz
AF-4	Onion Rings	9 oz
AF-5	Fish Sticks	9 oz
AF-6	Frozen Butterfly Srimp	9 oz
AF-7	Mozzarella Sticks	11 oz
AF-8	Fresh Chicken Wings	14 oz
AF-9	Fresh Chicken Legs	14 oz

3. Press **Start/Pause.**
4. Flip food when prompted. Once done, close door and press **Start/Pause.**

Cookware Tips

Convection Bake Cooking, Air Fry, or Broil

Metal Pans are recommended for all types of baked products, but especially where browning or crusting is important.

Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.

Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because these pans reflect heat and help produce a light tender crust.

Glass or Glass-Ceramic casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

Combination Cooking or Microwave Cooking

Glass or Glass-Ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf, damaging the cookware, the shelf or the oven.

Heat-Resistant Plastic microwave cookware (safe to 450°F) may be used, but it is not recommended for foods requiring crusting or all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

Cookware	Microwave	Convection Bake	Broil	Combination Cook 1	Combination Cook 2	Air Fry
Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex, Fire King, Corning Ware, etc)	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	No
Metal	No	Yes	Yes	No	No	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No	No	No	No
Microwave-Safe Plastics	Yes	Yes*	No	Yes*	No	No
Plastic Films and Wraps	Yes	No	No	No	No	No
Paper Products	Yes	No	No	No	No	No
Straw, Wicker and Wood	Yes	No	No	No	No	No
***Use only microwave cookware that is safe to 450ºF.**						

Select the best method of cooking

Use the following guide to select the best method of cooking. Specific recipes can be adapted to any method of cooking.

1: Best method of cooking **2:** Alternate method of cooking **"NR":** Not recommended

Foods	Microwave	Convection Bake	Broil	Combination Cook 1	Combination Cook 2	Air Fry
Appetizers						
Dips and Spreads	1	1	NR	NR	NR	NR
Pastry Snacks	NR	1	NR	2	NR	NR
Beverages	1	NR	NR	NR	NR	NR
Sauces and Toppings	1	NR	NR	NR	NR	NR
Soups and Stews	1	NR	NR	2	NR	NR
Meats						
Defrosting	1	NR	NR	NR	NR	NR
Roasting	NR	2	2	1	1	2
Poultry						
Defrosting	1	NR	NR	NR	NR	NR
Roasting	NR	2	2	1	1	2
Breasts and Thighs	2	1	2	1	2	2
Wings and Legs	2	2	2	2	2	1
Fish and Seafood						
Defrosting	1	NR	NR	NR	NR	NR
Cooking	1	1	1	1	1	2
Casseroles	2	1	NR	1	NR	NR
Eggs and Cheese						
Scrambled, Omelets	1	2	NR	2	NR	NR
Quiche, Souffle	NR	1	NR	NR	NR	NR
Vegetables, (fresh)	1	NR	NR	2	2	NR
Breads						
Quick	2	1	NR	2	NR	NR
Yeast	NR	1	NR	NR	NR	NR
Muffins, Coffee Cake	2	1	NR	1	NR	NR
Desserts						
Cakes, Layer and Bundt	2	1	NR	2	NR	NR
Angel Food and Chiffon	NR	1	NR	NR	NR	NR
Custard and Pudding	1	NR	NR	NR	NR	NR
Bar Cookies	2	1	NR	2	NR	NR
Fruit	1	2	NR	2	NR	NR
Pies and Pastry	NR	1	NR	2	NR	NR
Candy	1	NR	NR	NR	NR	NR
Blanching Vegetables	1	NR	NR	NR	NR	NR
Frozen Convenience Foods	2	2	NR	2	NR	1

Microwave Terms

Term	Definition
Arcing	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by ■ the metal shelf being installed incorrectly and touching the microwave walls. ■ metal or foil touching the side of the oven. ■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas). ■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes. ■ recycled paper towels containing small metal pieces. ■ the turntable ring support being installed incorrectly.
Covering	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.
Shielding	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.
Standing Time	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.
Venting	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

Care and Cleaning

Helpful Hints

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

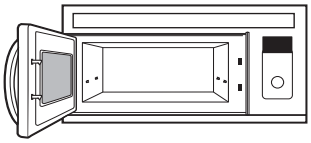
Be certain the oven control is turned off before cleaning any part of this oven.



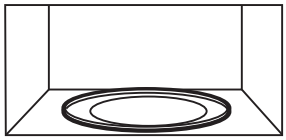
How to clean the Inside

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

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



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



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

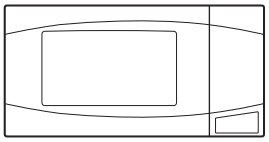
Removable Turntable and Turntable Support

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



Care and Cleaning

How to clean the Outside



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

Case

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

Control Panel and Door

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

Door Surface

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

Power Cord

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

Stainless Steel

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

To clean stainless steel surfaces, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

If food soil remains, try a general kitchen cleaner, such as Fantastik®, Simple Green® or Formula 409®.

For hard-to-clean soil, use a standard stainless-steel cleaner, such as Bon-Ami® or Cameo®.

Apply cleaner with a damp sponge. Use a clean, hot, damp cloth to remove cleaner. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

After cleaning, use a stainless-steel polish, such as Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® or Wenol All Purpose Metal Polish®. Follow the product instructions for cleaning the stainless-steel surface.

49-7000333 Rev. 0

Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not start	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	Open the door and close securely.
Control panel lighted, yet oven will not start	**Door not securely closed.**	Open the door and close securely.
	START button not pressed after entering cooking selection.	Press **START.**
	Another selection entered already in oven and OFF/CLEAR button not pressed to cancel it.	Press **OFF/CLEAR.**
	OFF/CLEAR was pressed accidentally.	Reset cooking program and press **START.**
"LOC" appears on display	**The control has been locked.**	Press and hold "0" for about 3 seconds to unlock the control panel.
"Lock", "LOCKED" or "Lock icon" appears on display	The control panel/door is locked.	Check operation of control lockout and child resistant door features on page 11 for remedy.

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

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

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

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 an ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a 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 radio or television.
- Relocate Microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

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

Notes

GE Appliances Microwave Oven Limited Warranty

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to make a warranty claim.

For the period of	GE Appliances Will Choose to Repair or Replace:
One year From the date of the original purchase	Any product which fails due to a defect in materials or workmanship. The exchange unit is warranted for the remainder of your product's original one-year warranty period.

In Order to Make a Warranty Claim:
Call GE Appliances at 800 GE CARES (800 432-2737). Have the model number and serial number available.

What GE Appliances Will Not Cover:

- Customer instructions. This owner's manual provides information regarding operating instructions and user controls. The Owner's Manual is available online at **GEAppliances.com**
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA.

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.

Exclusion of implied warranties: Except where prohibited or restricted by law, there are no warranties, whether express, oral or statutory which extend beyond the description on the face hereof, including specifically the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose.

Warrantor: GE Appliances, *a* **Haier** *company*

Consumer Support

GE Appliances Website

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

Register Your Appliance

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

Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In the US: **GEAppliances.com/ge/service-and-support/service.htm** or call 800.432.2737 during normal business hours.

Extended Warranties

Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. GE Appliances Services will still be there after your warranty expires. In the US: **GEAppliances.com/ge/service-and-support/shop-for-extended-service-plans.htm** or call 800.626.2224 during normal business hours.

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable), visit our website at **GEAppliances.com/ge/connected-appliances/** or call 800.220.6899 in the US.

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day. In the US: **GEApplianceparts.com** or by phone at 877.959.8688 during normal business hours.

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

Contact Us

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

In the US: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/ge/service-and-support/contact.htm

Printed in China

49-7000333 Rev. 0

GE APPLIANCES

HORNO MICROONDAS

MANUAL DEL PROPIETARIO

GCST10A1

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 3

USING THE OVEN

Características 6
Controles 7
Opciones de cocción disponibles 8
Funciones básicas 10
Funciones de microondas. 12
Funciones de Cocción Automática 13
Funciones de Cocción en Horno 13
Funciones para Freír con Aire 13
Utensilios de Cocina 16
El mejor método de cocción 17
Términos del Microondas 18

CUIDADO Y LIMPIEZA 19

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN . . . 21

GARANTÍA 23

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR. . . 24

Anote aquí los números de modelo y de serie:

Modelo número _____

Número de serie _____

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

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

49-7000333 Rev. 0 01-26

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.

GE APPLIANCES

49-7000333 Rev. 0

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

Al usar electrodomésticos eléctricos se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA en la sección.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o de laboratorio.
- Las reparaciones de este electrodoméstico deberían ser realizadas sólo por personal cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

INSTALLATION

- Instale o coloque el electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Este producto no fue diseñado para su incorporación en un gabinete sin un accesorio de instalación de GE Appliances.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta a más de tres pulgadas del borde del mostrador, a fin de evitar que el aparato se voltee accidentalmente durante el uso normal.
- Espacios libres recomendados: 3 pulgadas a cada lado, 3 pulgadas en la parte superior, 1 pulgada en la parte trasera y sin obstrucciones en la parte inferior.
- No utilice este electrodoméstico si posee un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o si fue dañado o sufrió una caída.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable de corriente cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- No cubra ni bloquee cualquier abertura del electrodoméstico.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, de un fregadero o de lugares similares.
- No coloque este electrodoméstico sobre un lavabo.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO EN LA APERTURA DEL HORNO:

- No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina..
- Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
- Si se incendia algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial.
- No guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando. El estante del microondas se deberá retirar del horno cuando no se encuentre en uso.
- No utilice el microondas sin comida dentro del horno.

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE INCENDIO

- Tenga cuidado al abrir recipientes con comida caliente. Use las manijas de las ollas y evite el contacto directo del vapor con la cara y las manos.
- Tenga cuidado al abrir recipientes con comida caliente. Use las manijas de las ollas y evite el contacto directo del vapor con la cara y las manos..
- 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.
- 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.

MARCAPASOS

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

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

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

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

(1) la compuerta (doblada o curvada),

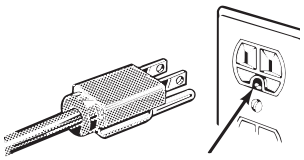
(2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos),

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

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

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIAS DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

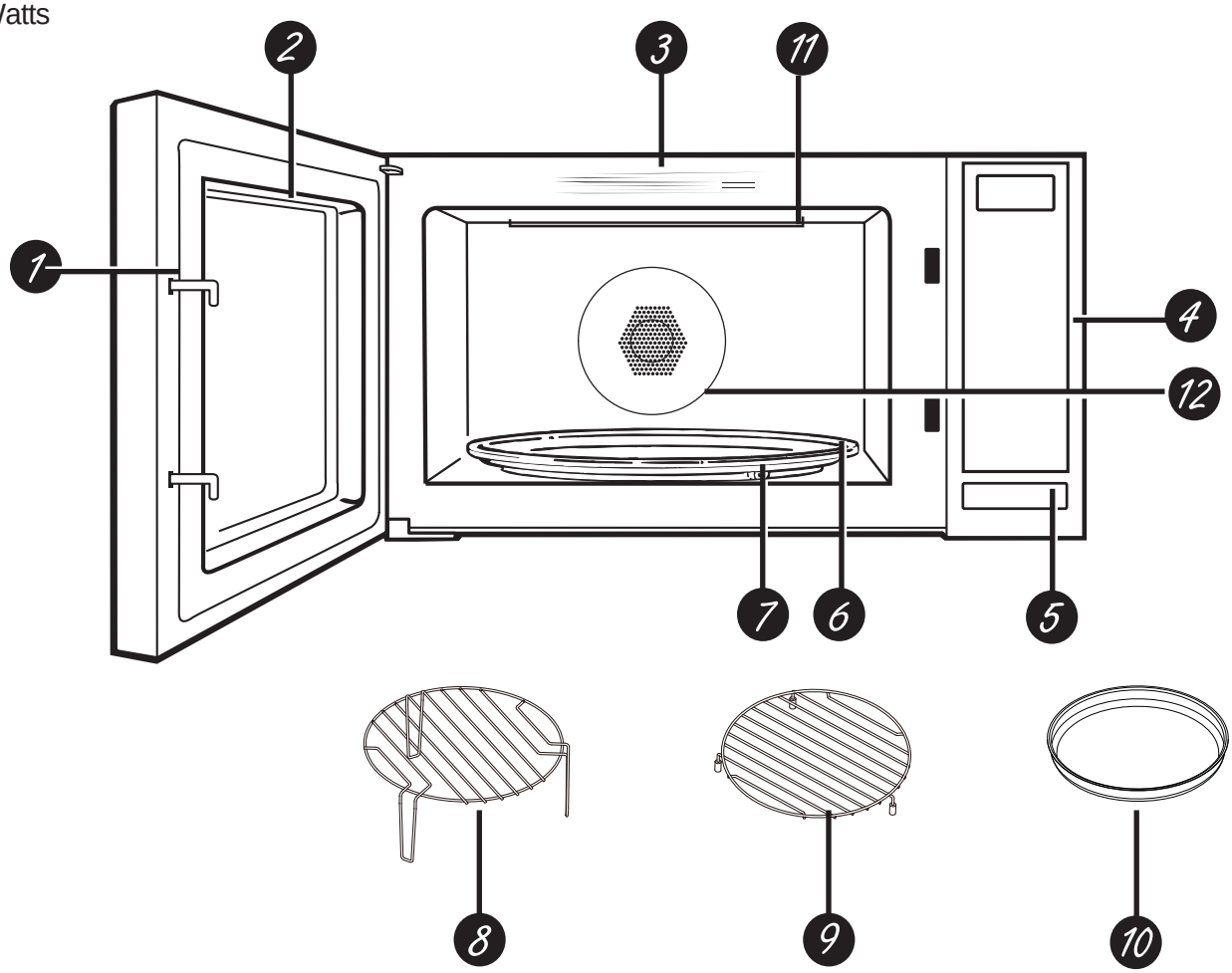
⚠ADVERTENCIA Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, y defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características

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

1050 Watts



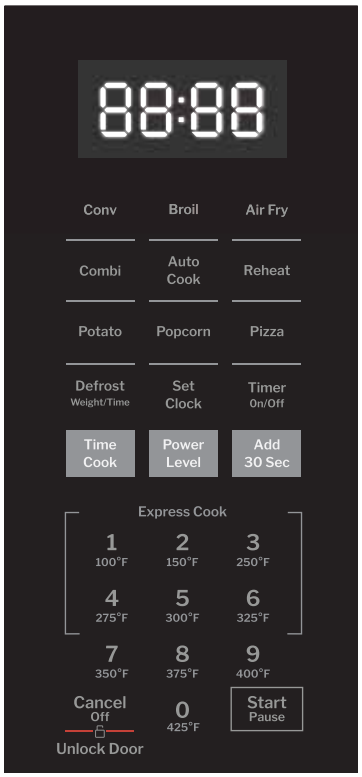
Funciones del Horno

1. **Enganches de la puerta.**
2. **Ventana con cobertura metálica.** La pantalla permite que usted pueda ver lo que cocina, al tiempo que mantiene las microondas confinadas en el horno.
3. **Guía de conveniencia.**
4. **Panel de control de toque y pantalla.**
5. **Botón de liberación de los enganches de la puerta.** Presione el botón de liberación de los enganches para abrir la puerta.
6. **Plato giratorio desmontable.** El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para su limpieza.
7. **Soporte Extraíble del Plato Giratorio.** El plato giratorio deberá estar en la ubicación correcta al usar el horno.
8. **Estante Alto**
9. **Estante corto**
10. **Bandeja para Comidas Crocantes**
11. **Elemento para Asar Oculto**
12. **Elemento de Convección**

Controles

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

GCST10A1



Ícono	Descripción	Ícono	Descripción
	Función de Microondas		Función de Convección
	Función para Asar		Descongelar
	Bloqueo para Niños		Menú Automático
Oz	Peso		Barra de Progreso de Temperatura

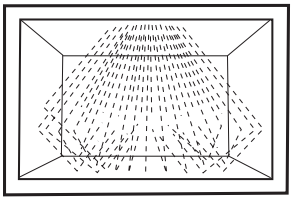
Controles de Cocción

Antes de comenzar, consulte la Guía de Acciones Convenientes.

Funciones Básicas	
Cook Time (Tiempo De Cocción)	Presione la tecla para ingresar a la cocción por tiempo deseada.
Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)	Inicia el microondas por incrementos de 30 segundos.
Power Level (Nivel De Potencia)	Muestra la configuración del nivel de potencia de cada ciclo. Puede ser ajustado manualmente.
Set Clock (Configurar El Reloj)	Presione la tecla para configurar el reloj: la configuración de fábrica es de un reloj de 12 horas.
Start/Pause (Iniciar/ Pausar)	Inicia cada función.
Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)	Cancela la selección actual o apaga la selección.
Timer/On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)	Puede ser ajustado por hasta 99 minutos y 99 segundos.
Express Cook (Cocción Express)	Inicia el horno microondas con la cantidad de tiempo preconfigurada.
Temperature Presets (Preconfiguraciones de Temperatura)	Automáticamente configura la temperatura de cocción para preconfigurar la temperatura que figura en la tecla.
Funciones de Cocción del Microondas	
Pizza (Pizza)	Cocina en base a la selección de peso en onzas realizada por el usuario.
Popcorn (Palomitas De Maíz)	Cocina en base a la selección del usuario del tamaño de la bolsa.
Potato (Patata)	Cocina en base a la selección de peso en onzas realizada por el usuario.
Reheat (Recalentar)	Cocina en base a la selección de peso en onzas realizada por el usuario.
Defrost (Descongelación)	Descongela en base a la selección del usuario de la comida y el peso.
Función de Cocción Automática	
	Elija entre un menú de comidas. Cocinará con microondas y/o circulación de aire caliente durante un tiempo en base a la selección de comidas.
Funciones de Cocción en Horno	
Conv. (Convección)	Hace circular aire a través de la cavidad del horno microondas con un ventilador para un mejor rendimiento del horneado.
Broil (Asar)	Usa un elemento térmico para asar/ asar a la parilla las comidas.
Air Fry (Freír con Aire)	Modo de cocción que produce alimentos con un exterior más crujiente que la cocción en horno tradicional.
Combi (Combinación)	Usa energía de microondas junto con una cocción por convección.

Opciones de cocción disponible

Cocción en Microondas



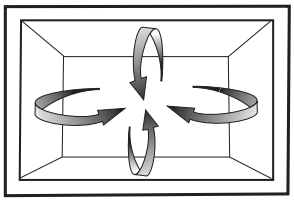
Su horno usa energía de microondas para cocinar en un tiempo o peso establecidos, o automáticamente por sensor. El microondas con sensor funciona detectando la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

Método de Cocción	Fuente de Calor	Conducción de Calor	Beneficios
La energía de microondas es distribuida de forma pareja a través del horno para una cocción completa y rápida de la comida.	Energía de microondas.	Calor producido dentro de la comida por penetración instantánea de la energía.	Cocción rápida y altamente eficaz. El horno y su espacio alrededor no queda caliente. Limpieza fácil.



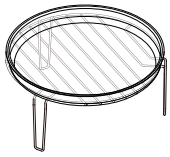
No use los estantes para la cocción con microondas.

Air Fry (Freír con Aire)



Durante la cocción de fritura con aire, se utilizan elementos a fin de elevar de forma rápida la temperatura del aire dentro del horno. Un ventilador hace circular el aire caliente a través del horno, del horno y alrededor de la comida, produciendo comidas con un exterior más crocante que en la cocción en hornos tradicionales.

Método de Cocción	Fuente de Calor	Conducción de Calor	Beneficios
Alrededor de la comida circula aire caliente para producir exteriores dorados y conservar los jugos.	Circulación de aire caliente.	Calor conducido desde la parte exterior de la comida hacia la parte interior.	Ayuda en el dorado y a conservar el sabor. Cocina algunas comidas de forma más rápida que los hornos regulares.

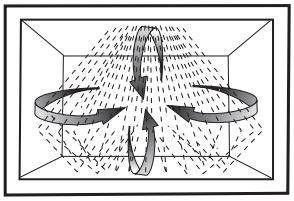


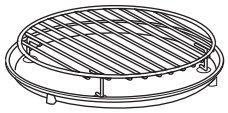
Siempre use los estantes al cocinar por convección.

Opciones de cocción disponible

Cocción en Combinación

El horno también ofrece la opción de una cocción en combinación, utilizando energía de microondas junto con la cocción por convección. Puede cocinar con velocidad y precisión, mientras logra que su comida quede perfectamente dorada y crujiente.



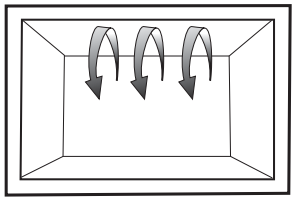


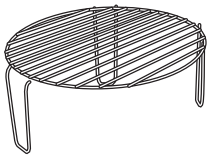
Siempre use los estantes provistos al realizar una cocción combinada. No use ningún otro metal al cocinar.

Método de Cocción	Fuente de Calor	Conducción de Calor	Beneficios
La energía de microondas y el calor de la convección o la energía microondas y el calor del asado se combinan para cocinar comidas en hasta la mitad del tiempo que en un horno regular, mientras dora y sella los jugos.	La energía de microondas y el aire calentado por circulación, o la energía de microondas y la cocción para asar.	La comida se calienta a partir de energía instantánea de la penetración del calor conducido desde afuera de la comida	Tiempo de cocción acortado de energía de microondas, además de dejar la comida dorada y crujiente a través del calor de la convección.

Cocción Asada

Ase y use los elementos del calentador superior para asar la comida de forma similar a como lo haría con un horno convencional.





Siempre use un estante alto al asar.

Método de Cocción	Fuente de Calor	Conducción del Calor	Beneficios
La energía de calor radiante es transferida hasta la parte superior de la comida para producir partes superiores doradas y sellado del jugo.	Energía de calor radiante.	Calor conducido desde la parte externa de la comida hacia la parte interna.	La energía de calor radiante intenso brinda un sabor tipo parrilla.

NOTA: No use la cocción regular ni termómentos para horno al cocinar con microondas o al asar por convección (combinación). El metal y el mercurio de estos termómentos pueden ocasionar arcos eléctricos y posibles daños sobre el horno. No use un termómetro en la comida que está cocinando por microondas, a menos que el termómetro esté diseñado o se recomiende para su uso en el horno microondas.

Acerca de las funciones básicas

Cook Time (Tiempo de Cocción)

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

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

1. Presione el botón **Cook Time (Tiempo de Cocción).**
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Modifique el Nivel de Potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Power Level** (Nivel de Potencia) Ingrese el nivel de potencia de 1 a 10).)
4. Presione el botón **Time Cook (Cocción por Tiempo)** nuevamente para configurar un segundo tiempo de cocción (si así lo desea) que será ejecutado una vez finalizado el primer tiempo de cocción.
5. Cambie Power Level (Nivel de Potencia) para el segundo tiempo de cocción, si no desea la potencia máxima (Presione **Power Level**. Ingrese el nivel de potencia de 1 a 10).
6. Presione el botón Start/Pause (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción.

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



Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)

Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione. Cada vez que presione se sumarán 30 segundos, hasta 99 minutos y 99 segundos.

El horno comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione.



Power Level (Cómo Modificar el Nivel de Potencia)

El nivel de potencia se puede ingresar o modificar antes de introducir **Cook Time.**

1. Presione **Cook Time (Cocción por Tiempo).**
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Presione la tecla **Power Level (Nivel de Potencia)** para seleccionar el nivel de potencia.
4. Presione el botón **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)**.

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

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

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

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

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

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

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

Warm1 (tibio): Paramantener alimentos tibios; para suavizarmantequilla.



Set Clock (Configurar El Reloj)

Presione la tecla para configurar el reloj.

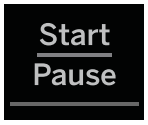
La configuración de fábrica es de un reloj de 12 horas.



Start/Pause (Iniciar/ Pausar)

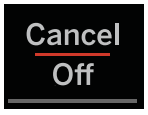
Inicia cada función.

Esta tecla también reiniciará la función si el ciclo es detenido en medio del funcionamiento. También detendrá el funcionamiento si es seleccionada en medio de un funcionamiento.



Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)

Cancela la selección actual o apaga la selección.



Acerca de las funciones básicas

Bloqueo de controles

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

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado el botón “0” durante aproximadamente tres segundos. Cuando el panel de control está bloqueado, aparecerá “LOC” en la pantalla.

Funcionamiento de la puerta a prueba de niños

PARA ABRIR LA PUERTA:

1. Presione un botón

- **¿La cocción ha finalizado?** Presione **Cancel / Off** (Cancelar / Apagar) (Desbloquea la puerta. Si se presiona durante la cocción, el ciclo se cancelará.)
- **¿La cocción está en curso?** Presione **Start / Pause** (Inicio / Pausa) (Pausa la cocción para que usted pueda revisar los alimentos, sin cancelar el ciclo.)

2. Abra la puerta

- Presione el botón Door Latch Release (Liberación del pestillo de la puerta) o tire de la manija, según el modelo.

Cómo desactivar la función de puerta a prueba de niños

En algunos hogares, puede ser preferible desactivar la puerta a prueba de niños (por ejemplo, en viviendas sin niños pequeños o donde las limitaciones físicas dificultan la operación).

Para desactivar la puerta a prueba de niños:

1. Mantenga presionada la tecla 7 durante 3 segundos hasta que se escuche un pitido y luego suéltela.
2. Presione y suelte **9**
3. Presione y suelte **0**

Se escucharán dos pitidos cortos y la pantalla parpadeará “UnLo” para confirmar que la función ha sido desactivada.

Para volver a activar la puerta a prueba de niños:

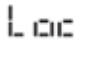
Repita los pasos 1–3 anteriores.

La pantalla mostrará “Loc” para confirmar que la función ha sido reactivada.





Disabled Confirmation Message
Note: some models will simply remove “lock” or “lock icon”



Enabled Confirmation Message
Note: some models will display “lock” or “lock icon”

Inserte el Recordatorio de Comidas

Un recordatorio le mostrará en la pantalla si el usuario intenta iniciar el ciclo de cocción sin colocar comida dentro del horno microondas dentro de los 5 minutos antes de iniciar el ciclo de cocción.

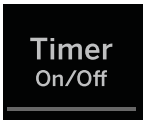
Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que colocó comida en el horno, el horno mostrará “The food is ready” (la comida está preparada) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón CANCEL/ OFF (Cancelar/ Apagar).

Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado:

El temporizador no inicia ni detiene el microondas.

Puede ser configurado por hasta 99 minutos y 99 segundos. El microondas/ ciclos de cocción pueden estar en funcionamiento mientras el temporizador está encendido.



Express Cook (Cocción Express)

Presionar los botones de las teclas numéricas 1 a 6 activará Express Cook (Cocción Express), y la comida será cocinada en el modo de microondas por un período de entre 1 y 6 minutos, dependiendo de qué número sea presionado (1 = 1 minuto, 2 = 2 minutos, etc.).

Preconfiguraciones de Temperatura

Mantener presionadas las teclas numéricas de 0 a 9 durante la función Convection Bake (Horneado por Convección) o de 5 a 0 durante la función Manual Air Fry (Freír con Aire Manualmente) activará las Preconfiguraciones de Temperatura, y la temperatura se ajustará en aquella exhibida debajo del botón presionado.



Acerca de las funciones de cocción del microondas

Popcorn (Palomitas de Maíz)

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

1. Presione el botón **POPCORN** hasta que se muestre el tamaño de la bolsa en **OZ** Oz . Los íconos y comenzarán a parpadear.

Presione la tecla este número de veces	Peso de las Palomitas de Maíz
1	1.75oz
2	3.0oz
3	3.5oz

2. Presione **Start (Iniciar)**.



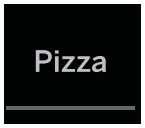
Use solo con pesaje de palomitas de maíz para microondas empaquetadas 1,75, 3,0 a 3,5 onzas.

Pizza (Pizza)

Para usar la función **Pizza** :

1. Presione el botón **PIZZA** hasta que se muestre el peso de la bolsa en OZ Oz . Los íconos y comenzarán a parpadear.
2. Presione **START** (Iniciar).

Presione la tecla este número de veces	Peso de la Pizza
1	4oz
2	8oz
3	14oz

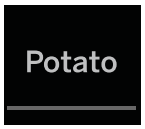


Potato (Patata)

Para usar la función **Potato**:

1. Presione el botón **Potato** hasta que se muestre el peso de la bolsa en OZ Oz . Los íconos y comenzarán a parpadear
2. Presione **START** (Iniciar).

Presione la tecla este número de veces	Peso por Porción
1	4oz
2	8oz
3	14oz

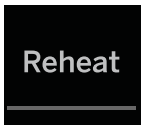


Reheat (Recalentar)

Para usar la función Reheat:

1. Presione el botón Reheat hasta que se muestre el peso en OZ Oz . Los íconos y comenzarán a parpadear.
2. Presione **START** (Iniciar).

Presione la tecla este número de veces	Peso por Porción
1	9oz
2	12oz
3	18oz



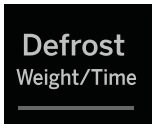
Defrost (Descongelar)

Para usar la función Weight Defrost (Descongelación por Peso):

1. Presione el botón **DEFROST** una vez. El ícono se encenderá. . La pantalla mostrará LbS durante 2 segundos, y luego se mostrará “0.0”.
2. Ingrese el peso en libras.
3. Presione **START** (Iniciar).

Para usar la función **Time Defrost** (Descongelación por Tiempo):

1. Presione el botón **DEFROST** una vez. El ícono se encenderá. La pantalla mostrará LbS.
2. Presione el botón **DEFROST** una vez. El ícono se mantendrá encendido. La pantalla exhibirá “: 0”.
3. Ingrese el tiempo de descongelación.
4. Presione **START** (Iniciar).



Función de Cocción Automática

Auto Cook (Cocción Automática)



Para usar la función **Auto Cook**:

1. Presione el botón Auto Cook hasta que aparezca el código de comida deseado, o presione Auto Cook y use las teclas numéricas de 1 a 7 para seleccionar la comida deseada. Los íconos y comenzarán a parpadear.

Para pasar entre Ac-1 y Ac-4:

3.Presione **START** (Iniciar).

4. Se mostrará el ícono Oz. Presione la tecla numérica correspondiente para seleccionar el tamaño de la porción.
5. Presione **START** (Iniciar).

Para Ac-5:

3. Presione **START** (Iniciar)..

Para pasar entre Ac-6 y Ac-7:

3. Presione **START** (Iniciar).
4. La etapa de precalentamiento exhibirá la temperatura de configuración. El horno emitirá un pitido una vez completada la etapa de precalentamiento.
5. Se exhibirá el temporizador con cuenta regresiva. Si la comida aún no fue colocada en el horno, se podrá colocar en este momento.

1ra Selección			**2da Selección**
Tipo de Comida	**Pantalla**	**Tecla Numérica**	**Tamaño de Porción/ Tazas**
Bebida	Ac-1	1	4oz
		2	8oz
		3	12oz
Recalentar Plato de la Cena	Ac-2	1	9 oz
		2	12 oz
Sopa	Ac-3	1	8oz
		2	16oz
		3	24oz
Vegetales Frescos	Ac-4	1	4oz
		2	8oz
		3	16oz
Avena	Ac-5		28oz
Torta	Ac-6		16oz
Gallera	Ac-7		7.5oz

Funciones de Cocción en Horno

Cocción combinada

La cocción combinada utiliza energía de microondas junto con aire caliente para cocinar los alimentos más rápido, permitiendo al mismo tiempo dorar y lograr una textura crujiente.

En ambos modos de Cocción Combinada, el horno se calienta a aproximadamente 325 °F. Dependiendo del modo seleccionado, el ventilador de convección o el elemento de asado superior se encienden y apagan mientras la energía de microondas cocina los alimentos.

Consulte la sección Consejos sobre utensilios de cocina para conocer los utensilios recomendados.

Modos de Cocción Combinada:

C-1: Convección combinada + Microondas

- Utiliza un ventilador de convección para hacer circular aire caliente y lograr una cocción uniforme.
- Ideal para alimentos que necesitan cocinarse de manera uniforme en todo su volumen.
- **Recomendado para:**
  Productos horneados, pizza, guisos y asados.

C-2: Asado combinado + Microondas

- Utiliza el elemento de asado superior para calor directo y dorado superficial.
- Ideal para alimentos que se benefician de una superficie dorada o crujiente.
- **Recomendado para:**
  Sándwiches abiertos, platos gratinados, carnes o pescados delgados.

Para usar Cocción Combinada:

- Pulse **Combi** una vez 

.
- Los iconos de Microondas and y Convección se encenderán.
- Pulse **Combi** repetidamente para seleccionar C-1 o C-2.
- Configure el tiempo de cocción y pulse **Start/Pause**.

Uso de la rejilla (obligatorio):

- Se requiere una rejilla para una circulación de aire y dorado adecuados.

NOTA: Utilice solo una rejilla a la vez.

– Rejilla alta: Galletas.

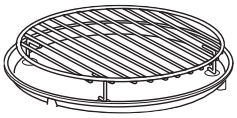
– Rejilla baja: Pasteles, pizza, panecillos, tartas.

No utilice ambas rejillas al mismo tiempo.

La cocción por convección utiliza un elemento para calentar que eleva la temperatura del aire dentro del horno. Se puede configurar cualquier temperatura del horno entre 170ºF y 425ºF. Normalmente circula un ventilador que expulsa aire caliente hacia todo el horno, sobre y alrededor de la comida, haciendo que la parte exterior se dore y que la parte interior sea rica y húmeda.

Debido a que el aire caliente se mueve en forma constante, evitando que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápido que en cocciones con hornos normales.

Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.



Para Obtener Mejores Resultados…

Se requiere el estante para una buena circulación de aire y un dorado parejo.

Siempre use los estantes provistos al cocinar por convección. Le recomendamos usar el estante alto para las galletas y el estante corto para las tortas, pizzas, galletas y tartas. No use ambos estantes al mismo tiempo.

Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.

Convection Bake (Hornear Con Convección)

Para usar la función de Conv Bake (Horneado por Convección):



1. Presione el botón **Conv**. El ícono . .se encenderá.
2. Ingrese la temperatura deseada usando las preconfiguraciones de temperatura.

Para Precalentar:

1. Presione **Start/Pause**. La barra de temperatura se llenará y la unidad emitirá un pitido una vez completado el precalentamiento.
2. Coloque la comida en el horno. Cierre la puerta. Se exhibirá **“H0:00”**.
3. Ingrese un tiempo. El tiempo máximo es de 9 horas y 99 minutos
4. Presione **Start/Pause**.

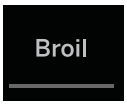
Para Saltear el Precalentamiento:

1. Presione el botón **Time Cook**. Se exhibirá **“H0:00”**. Ingrese un tiempo. El tiempo máximo es de 9 horas y 99 minutos.
2. Presione **Start/Pause**.

ASAR

Para usar la función **Broil (Asar):**

1. Presione el botón **Broil (Asar).**
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Presione **Start/Pause.**



Función para Freír con Aire

La función de cocción con Air Fry (Freír con Aire) utiliza elementos para calentar que elevan de forma rápida la temperatura del aire dentro del horno. Un ventilador hace circular el aire caliente a través del horno, del horno y alrededor de la comida, produciendo comidas con un exterior más crocante que en la cocción en hornos tradicionales.

Debido a que el aire caliente se mueve en forma constante, evitando que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápido que en cocciones con hornos normales.

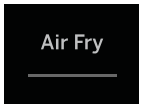
Para Obtener Mejores Resultados…

El estante y la bandeja para comidas crocantes son necesarios para obtener una buena circulación del aire y un dorado parejo.

Siempre use la bandeja para comidas crocantes provista con el estante alto al cocinar con la función para freír con aire, colocando la bandeja de comidas crocantes sobre el estante alto.

Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.

Cocción con la Función para Freír con Aire



Antes de comenzar, coloque la comida deseada sobre el accesorio de la bandeja para comidas crocantes. Coloque la bandeja para comidas crocantes sobre el estante alto, y luego en el horno.
Dé vuelta la comida cuando se indique.

Para usar la función **Manual Air Fry** (Freír con Aire Manualmente):

1. Presione el botón **Air Fry** (Freír con Aire) una vez. El ícono comenzará a parpadear.
2. Ingrese la temperatura deseada usando a su conveniencia las teclas numéricas.
   Acepta temperaturas de 300, 325, 350, 375, 400, y 425ºF.
3. Ingrese el tiempo deseado.
4. Presione **Start/Pause.**
5. Dé vuelta la comida cuando se indique. Una vez realizada esta acción, cierre la puerta y presione **START** (Iniciar).

Para usar la función **Menu Air Fry** (Menú para Freír con Aire):

1. Presione el botón **Air Fry** (Freír con Aire) dos veces. Los íconos y comenzarán a parpadear.
2. Use el botón **Air Fry** (Freír con Aire) para activar el ciclo o la tecla numérica para seleccionar el Ítem del Menú.

Pantalla	Ítem del Menú	Tamaño de la Porción
AF-1	Patatas Fritas de Cocción Rápida	8 oz
AF-2	Trocitos de Pollo Dino	12 oz
AF-3	Frituras de Pollo	11 oz
AF-4	Aros de Cebolla	9 oz
AF-5	Bastones de Pescado	9 oz
AF-6	Camarones Mariposa Congelados	9 oz
AF-7	Bastones de Mozzarella	11 oz
AF-8	Alitas de Pollo Frescas	14 oz
AF-9	Patitas de Pollo Frescas	14 oz

3. Presione **Start/Pause.**
4. Dé vuelta la comida cuando se indique. Una vez realizada esta acción, cierre la puerta y presione **Start/Pause.**

Consejos sobre Utensilios de Cocina

Cocción con Horneado por Convección, Fritura con Aire o Asado

Se recomienda el uso de Cacerolas Metálicas para todos los tipos de productos horneados, pero especialmente cuando sea importante que la comida quede dorada o crujiente.

Las cacerolas metálicas oscuras o sin brillo son mejores para panes y tartas, ya que absorben el calor y producen una corteza más crocante.

Las cacerolas de aluminio brillante son mejores para tortas, galletas o panecillos, ya que reflejan el calor y ayudan a producir una corteza liviana y suave.

Las cazuelas o platos para hornear de Vidrio o Vidrio Cerámico son mejores para recetas con huevo y queso, debido a la facilidad para limpiar el vidrio.

Cocción Combinada o Cocción con Microondas

Se recomienda el uso de envases para horneado de Vidrio o Vidrio Cerámico. Asegúrese de no usar artículos con bordes metálicos, ya que pueden ocasionar arcos eléctricos (chispas) sobre la pared o el estante del horno, dañando el utensilio de cocina, el estante o el horno.

Se puede utilizar un utensilio de cocina para microondas de Plástico y Resistente al Calor (seguro a 450°F), pero no se recomienda su uso con comidas donde se requiera que queden crujientes o doradas a todo su alrededor, ya que el plástico no es un buen conductor de calor.

Utensilio	Microondas	Horneado por Convección	Asar	Cocción Combinada 1	Cocción Combinada 2	Freír con Aire
Vidrio Resistente al Calor, Vidrio Cerámico (Pyrex, Fire King, Corning Ware, etc.)	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	No
Metal	No	Sí	Sí	No	No	Sí
Vidrio No Resistente al Calor	No	No	No	No	No	No
Plásticos Seguros para Microondas	Sí	Sí*	No	Sí*	No	No
Películas y Envoltorios de Plástico	Sí	No	No	No	No	No
Productos de Papel	Sí	No	No	No	No	No
Paja, Mimbre y Madera	Sí	No	No	No	No	No
***Use sólo utensilios de cocina para microondas que sean seguros a 450ºF.**						

Seleccione el mejor método de cocción

Use la siguiente guía para seleccionar el mejor método de cocción. Recetas específicas se pueden adaptar a cualquier método de cocción.

1: major método para cocinar **2:** método alternativo para cocinar **"NR":** No recomendado

Comidas	Microondas	Horneado por Convección	Asar	Cocción Combinada 1	Cocción Combinada 2	Freír con Aire
Aperitivos						
Salsas y Pastas para Untar	1	1	NR	NR	NR	NR
Refrigerios con Masas	NR	1	NR	2	NR	NR
Bebidas	1	NR	NR	NR	NR	NR
Salsas y Coberturas	1	NR	NR	NR	NR	NR
Sopas y Guisados	1	NR	NR	2	NR	NR
Carnes						
Descongelar	1	NR	NR	NR	NR	NR
Dorar	NR	2	2	1	1	2
Ave						
Descongelar	1	NR	NR	NR	NR	NR
Dorar	NR	2	2	1	1	2
Pechugas y Muslos	2	1	2	1	2	2
Alitas y Patitas	2	2	2	2	2	1
Pescado y Mariscos						
Descongelar	1	NR	NR	NR	NR	NR
Cocción	1	1	1	1	1	2
Casseroles	2	1	NR	1	NR	NR
Huevos y Queso						
Huevos Revueltos, Omelets	1	2	NR	2	NR	NR
Quiche, Souffle	NR	1	NR	NR	NR	NR
Verduras, (frescas)	1	NR	NR	2	2	NR
Panes						
Rápido	2	1	NR	2	NR	NR
Levadura	NR	1	NR	NR	NR	NR
Panecillos, Torta de Café	2	1	NR	1	NR	NR
Postres						
Tortas, Capa y Bollos	2	1	NR	2	NR	NR
Pastel de Ángel y Chiffón	NR	1	NR	NR	NR	NR
Tarta de Crema y Budín	1	NR	NR	NR	NR	NR
Galletas en Barra	2	1	NR	2	NR	NR
Fruta	1	2	NR	2	NR	NR
Tartas y Pastel	NR	1	NR	2	NR	NR
Dulces	1	NR	NR	NR	NR	NR
Verduras Blanqueadas	1	NR	NR	NR	NR	NR
Comidas Congeladas a Conveniencia	2	2	NR	2	NR	1

Términos de su horno microondas

Término	Definición
Arcing	El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando: ■ la repisa metálica es instalada de forma incorrecta y en contacto con las paredes del microondas. ■ hay unmetal o papel de aluminio tocando el lado del horno. ■ el papel de aluminio no está envolviendo bien a los alimentos (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas). ■ hay algúnmetal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo o platos con decoración de oro. ■ toallas de papel reciclado que contengan pedazos demetal.
Tapa	Las tapas retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción. Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.
Cubrir	En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.
Tiempo de Inactividad	Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado. El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.
Ventilación	Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el vapor pueda salir.

Cuidado y limpieza

Consejos prácticos

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

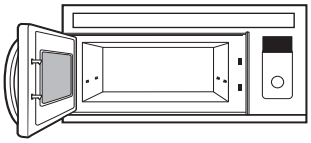
Desenchufe el cable de corriente antes de limpiar cualquier parte de este horno.



Cómo limpiar el interior

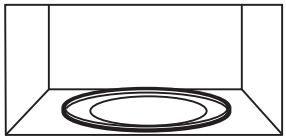
Paredes, suelo, ventana interior y piezas demetal y plástico de la puerta

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



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

Nunca use un limpiador comercial de horno en ninguna parte del microondas.



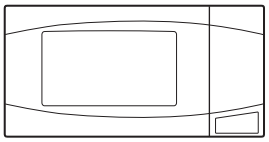
Plato giratorio desmontable y el apoyo del plato giratorio

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



Cuidado y limpieza

Cómo limpiar el exterior



No use limpiadores con amoniaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas.

Caja

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

Panel de control y la puerta

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

Superficie de la puerta

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

Cable de Corriente

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

Acero Inoxidable

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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

Acero Inoxidable

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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

Si la suciedad de la comida permanece, intente usar un limpiador de cocina general, tal como Fantastik®, Simple Green® o Formula 409®.

Si se trata de suciedad difícil de quitar, use un limpiador de acero inoxidable estándar, tal como Bon-Ami® o Cameo®.

Aplique el limpiador con una esponja húmeda. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el limpiador. Seque con una tela limpia y seca. Siempre friegue la superficie en la dirección del veteado.

Luego de limpiar, use un pulidor para acero inoxidable, tal como Stainless Steel Magic®, Revere Copper y Stainless Steel Cleaner® o Wenol All Purpose Metal Polish®. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Consejos para la Solución de Problemas

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El horno no se pone enmarcha	Un fusible en su casa o elcircuito interruptor podrían haberse aterrizado.	Reemplace el fusible o reajuste el circuito interruptor.
	Una subida del voltaje.	Desconecte el horno microondas, luego conéctelo otra vez.
	El enchufe no está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.	Asegúrese de que el enchufe de 3 púas del horno está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.
	La puerta no está bien cerrada.	Abra la puerta y ciérrela bien.
El panel de control está iluminado; sin embargo, el hornomicroondas no se pone en marcha	La puerta no está bien cerrada.	Abra la puerta y ciérrela bien.
	El botón START no fue presionado después de seleccionar la cocción.	Presione START.
	Previamente se había seleccionado otra opción en el horno y no se presionó el botón OFF/CLEAR para cancelarla.	Presione OFF/CLEAR.
	Se presionó OFF/CLEAR accidentalmente.	Reinicie el programa de cocción y presione START.
“LOC” aparece en la pantalla	El control fue bloqueado.	Mantenga presionado “0” durante unos 3 segundos para desbloquear el panel de control.
“LOCKED” (Bloqueado) o “LOCK ICON” (Ícono Bloqueado) aparece en la pantalla	El panel de control/la puerta está bloqueado.	Controle el funcionamiento del bloqueo del control y las funciones de la puerta con seguridad para niños en la página 11 para encontrar la solución.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

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

COMISIÓN DE COMUNICACIONES FEDERALES (EE.UU.)DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIO FRECUENCIA

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado de forma adecuada, en cumplimiento estricto con las instrucciones del fabricante, se podrán ocasionar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se realizó una evaluación por tipo y se encontró en cumplimiento con los límites de un equipo ISM, de acuerdo con la parte 18 de las Reglas FCC, que fueron diseñadas para brindar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
- Reubique el horno microondas con respecto al receptor.
- Coloque el horno microondas alejado del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente, de modo que el horno microondas y el receptor estén en diferentes circuitos de empalmes.

El fabricante no es responsable de cualquier interferencia de radio o TV ocasionada por una modificación no autorizada sobre este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

Notas

Garantía Limitada del Horno Microondas de GE Appliances

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to make a warranty claim.

For the period of	GE Appliances Decidirá Reparar o Reemplazar:
One year From the date of the original purchase	Cualquier producto que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. La unidad de reemplazo posee garantía por el resto del período de garantía original de un año sobre el producto.

A Fin de Realizar un Reclamo sobre la Garantía:

Llame a GE Appliances al 800 GE CARES (800 432-2737). Tenga el número de modelo y el número de serie disponibles.

Qué No Cubrirá GE Appliances:

- **Instrucciones para el cliente. Este manual del propietario brinda información relacionada con instrucciones de funcionamiento y controles del usuario. El Manual del Propietario está disponible a través de Internet en GEAPPLIANCES.com**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.**
- **Falla del producto o daño sobre el mismo si se produce un abuso, uso inadecuado (por ejemplo: arco eléctrico en una cavidad de la rejilla o metal/ papel de aluminio), o uso diferente para el cual fue diseñado o uso comercial.**
- **Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.**
- **Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.**
- **Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos de este producto.**
- **Daño causado después de la entrega.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU.

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.

Exclusión de garantías implícitas: Excepto cuando esté prohibido por la ley, no existen garantías, ya sean expresas, orales o estatuarias, que se extiendan más allá de la descripción aquí presente, incluyendo específicamente las garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia para un propósito particular.

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

Soporte para el Consumidor.

Sitio Web de Electrodomésticos de GE

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

Registre su Electrodoméstico

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

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de Electrodomésticos GE está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: **GEAppliances.com/ge/service-and-support/service.htm** o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de Electrodomésticos GE y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los Servicios para los Electrodomésticos GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.
En EE.UU.: **GEAppliances.com/ge/service-and-support/shop-for-extended-service-plans.htm**
o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota

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

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: **GEApplianceparts.com** o de forma telefónica al 877.959.8688 durante el horario de atención comercial.

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

Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE Appliances, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio Web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/ge/service-and-support/contact.htm

Impreso en China

49-7000333 Rev. 0