Profile

MICROWAVE OVEN

SAFETY INSTRUCTIONS. 3

USING THE MICROWAVE. . . .7

Features 7
Controls 8
Time And Auto Features. 9
Sensor Features 13
Other Features 16
Microwave Terms 19

CARE AND CLEANING

Inside 20
Stainless Steel. 20
Outside. 20
Replacing the LED Lamp 21
Vent Filters 22
Charcoal Filters. 22

TROUBLESHOOTING TIPS . . . 23

CONSUMER SUPPORT

Limited Warranty 24
Optional Kits 25
Consumer Support 26

OWNER'S MANUAL

PVM9215

PNM9216

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.

49-7000090 Rev. 2 12-24

THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME

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

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

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual.

Profile

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

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

INSTALLATION

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

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE CAVITY:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- Do not store any materials in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. All racks should be removed from oven when not in use.
- If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not operate the microwave feature without food in the oven.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS:

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING **Continued**

OPERATING

- Do not operate the microwave without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Do not use paper products in oven when appliance is operated in any cooking mode except microwave only.
- Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery, or china dinnerware, which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used in compliance with cookware manufacturers' recommendations.
- Do not store anything directly on top of the microwave surface when the microwave is in operation.
- Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed jars - are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire.
- Do not cover a microwave rack or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- This oven is not approved or tested for marine use.

CLEANING

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

SUPER HEATED WATER

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

VENT FAN

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

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY 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),

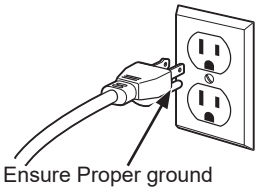
(2) hinges and latches (broken or loosened),

(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.

PACEMAKERS

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

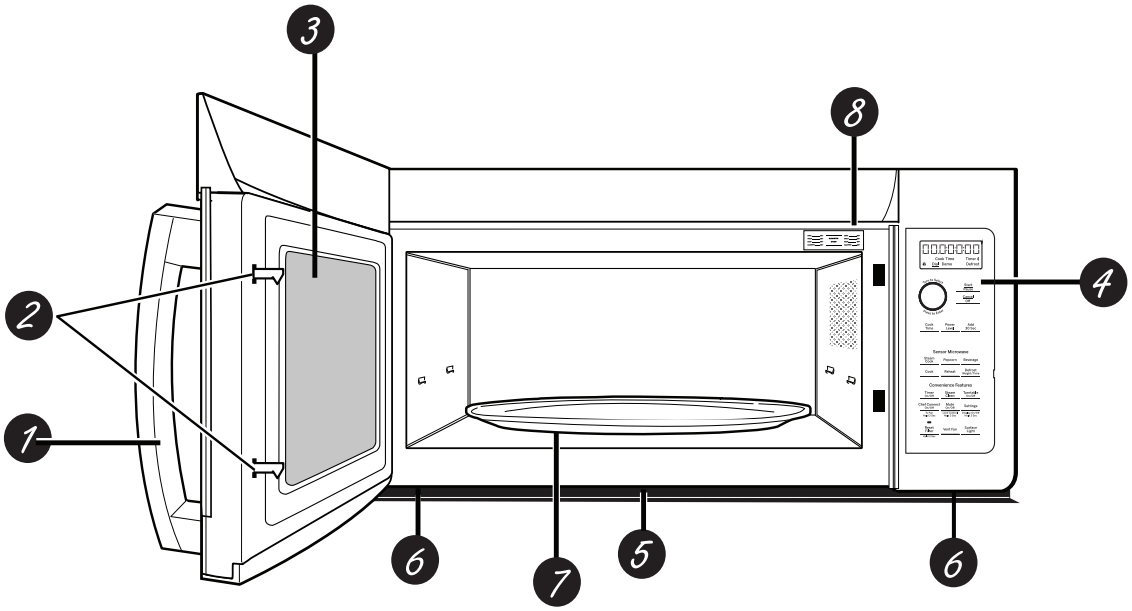
Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Notes

Features

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



1 **Door Handle.** Pull to open the door. The door must be securely latched for the microwave to operate.

2 **Door Latches.**

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

4 Control Panel and Selector Dial.

5 Cooktop Light.

6 Grease Filter.

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

8 Rating Plate.

NOTE: Oven vent(s) and oven light are located on the inside walls of the microwave oven.

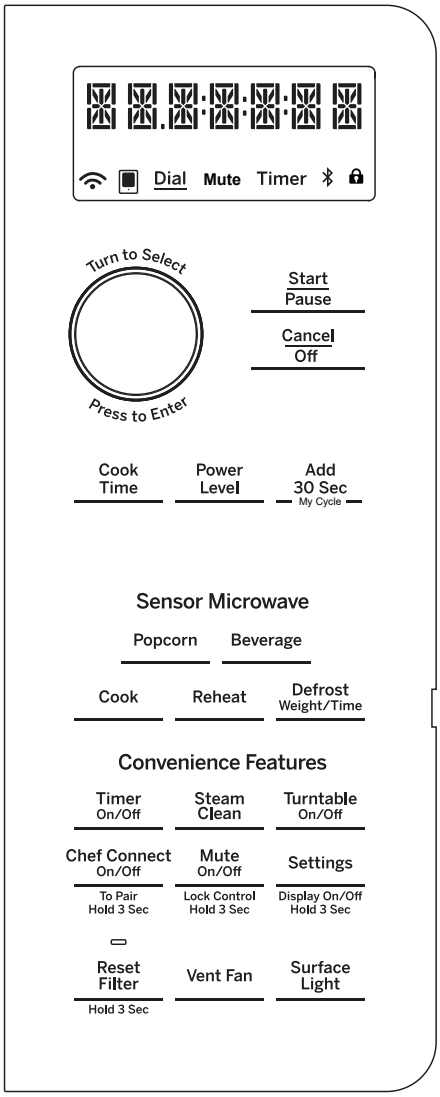
Controls

Microwave Cooking Time and Auto Features

Press	Turn and push dial to enter
Cook Time Press once (Cook Time I) to microwave any time between 15 seconds and 99 minutes. Press twice (Cook Time II) to add a 2nd microwave cooking stage.	Amount of cooking time
Power Level	Power level 1–10
Add 30 sec.	Starts immediately!
Defrost Weight/Time Press once (Weight Defrost) Press twice (Timed Defrost)	 Food weight up to one pound Amount of defrosting time

Sensor Features

Press	Turn and push dial to enter	Option
Popcorn	Starts immediately!	more/less time
Beverage	Starts immediately!	
Cook	Food Type	more/less time
Reheat	Food Type	more/less time

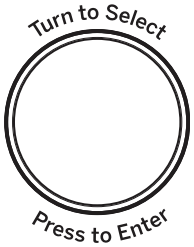


Time and Auto Microwave Features

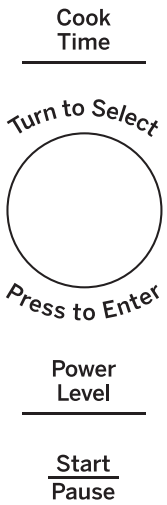
Using the Dial

You can make selections on the oven by turning the dial and pressing it to enter the selection.

Pressing the dial can also be used in place of the **Start/ Pause** button for quicker programming of the oven.



Cook Time



Cook Time I

Allows you to microwave for any time between 15 seconds and 99 minutes.

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

1. Press the **Cook Time** button.
2. Turn the dial to set the cook time and press the dial to enter.
3. Change power level if you don't want full power. (Press **Power Leve**l. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
4. Press the dial or the **Start/Pause** button to start cooking.

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

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the **Power Level** button.

Cook Time II

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

1. Press the **Cook Time** button.
2. Turn the dial to set the first cook time and press the dial to enter.
3. Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level.** Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
4. Press the **Cook Time** button again.
5. Turn the dial to set the second cook time and press the dial to enter.
6. Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level.** Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
7. Press the dial or the **Start/Pause** button to start cooking.

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

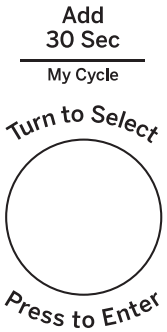
NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the **Power Level** button.

Add 30 Sec

This is a quick way to set and start cooking in 30 second blocks each time the **Add 30 Second** button is pressed. The cook time may be changed by turning the dial at any time during cooking.

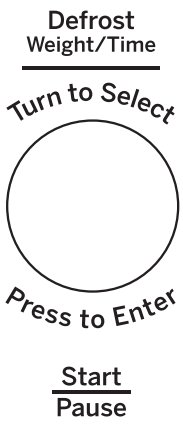
The power level will automatically be set at 10 and the oven will start immediately.

The power level can be changed as time is counting down. Press the **Power Level** button, turn the dial and press to enter.



Time and Auto Microwave Features

Weight Defrost



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

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.

1. Press the **Defrost** button once.
2. Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial .5 for .5 pounds (8 oz.) Press the dial to enter.
3. Press the **Start/Pause** button to start defrosting.
4. Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER.**

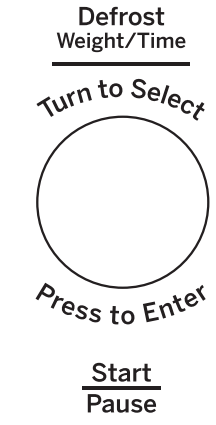
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting.

Conversion Guide

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

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

Time Defrost



Use **Time Defrost** to defrost for a selected length of time.

1. Press the **Defrost** button twice.
2. Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
3. Press the **Start/Pause** button to start defrosting.
4. Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER.**

You may change the defrost time at any time during defrosting by turning the dial.

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

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

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

49-7000090 Rev. 2

Time and Auto Microwave Features

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

Time and Auto Microwave Features

Power Level

The power level may be entered or changed immediately after entering the time for **Cook Time** or **Time Defrost**. The power level may also be changed during time countdown.

1. First, follow directions for **Cook Time** or **Time Defrost.**
2. Press the **Power Level** button.
3. Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease the power level. Press the dial to enter.
4. Press the **Start/Pause** button to start cooking.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. Power Level **7** is microwave energy 70% of the time. Power Level **3** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on **High** (Power Level **10**) which gives you 100% power. Power Level **10** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over.

A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

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:

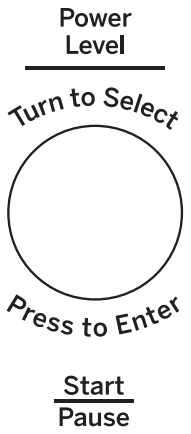
High 10: Fish, bacon, vegetables, heating liquids.

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.



Sensor Microwave Features

Humidity Sensor

What happens when using the Sensor Features:

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

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time.

NOTE: Sensor features will not operate when the oven is hot. If one of the sensor cooking buttons is pressed when the temperature inside the oven is greater than 200°F, “OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING - USING ALTERNATE METHOD” will be displayed. The oven will automatically change to cook by time (follow the directions in the display) or once the oven is cool enough, the sensor features will function normally.

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



Covered

- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers - they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.



Vented

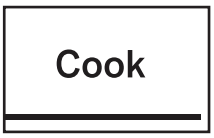
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.



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

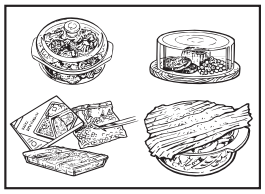
Cook

Because most cooking containers must be covered during **Cook**, this feature is best with foods that you want to steam or retain moisture.



Recommended Foods

A wide variety of foods including meats, fish and vegetables can be cooked using this feature.



Foods not recommended

Foods that must be cooked uncovered, foods that require constant attention, foods that require addition of ingredients during cooking and foods calling for a dry look or crisp surface after cooking should not be cooked using this feature. It is best to **Cook Time** them.



Sensor Microwave Features

Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

1. Follow package instructions, using **Cook Time** if the package is less than 2.0 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the turntable.
2. Press the **Popcorn** button. The oven starts immediately.

If you open the door while POPCORN SENSOR is displayed, an error message will appear. Close the door, press **Cancel/Off** and begin again.

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

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

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overpops consistently, you can add or subtract 20–30 seconds to the automatic popping time.

To subtract or add time for sensor cook, turn the dial when the time appears.



Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 2.0 to 3.5 ounces.

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

Beverage

The **Beverage** feature heats beverages from 6 to 12 ounces.

Press the **Beverage** button. Then oven start immediately.

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



Reheat

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

1. Place the cup of liquid or covered food in the oven. Press **Reheat** and choose food type.
2. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

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

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas of food may be extremely hot.

If food is not hot enough after the countdown use **Cook Time** for additional reheating time.

Selection	Food to Reheat
1	Plate
2	Soup
3	Veggies
4	Pasta

Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

It is best to use **Cook Time** for these foods:

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

To substract or add time for sensor cook, turn the dial when the time is shown.



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

Sensor Microwave Features

Cook

1. Place covered food in the oven and close the door. Press the Cook button. **ENTER FOOD TYPE** appears in the display.
2. Turn the dial to the desired food type. Press to enter.

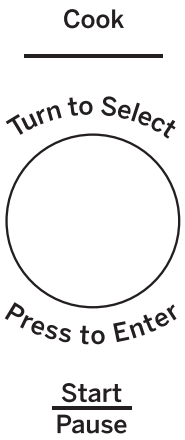
See the **Sensor Food Type Guide** below for specific foods and instructions.

The oven starts immediately.

NOTE: If the door was open while the control was being set, close the door and press the **Start/Pause** button to begin cooking.

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

Do not open the oven door before the countdown time is displayed—steam escaping from the oven can affect cooking performance. If the door is opened, close the door and press Start/Pause immediately.



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

If ground meat was selected, the oven may signal you to drain and stir the meat. Open the door, drain the meat and close the door. Press the **Start/Pause** button if necessary to resume cooking.

Cooking Tips

- When oven signals and countdown time is displayed, the door may be opened for stirring, turning or rotating food. To resume cooking, close the door and press **Start/Pause.**
- Match the amount of food to the size of container. Fill containers at least 1/2 full.
- Be sure outside of container and inside of oven are dry.
- After completion of Cook cycle, if food needs additional cooking, return food to oven and use Cook Time to finish cooking.

To substract or add time for sensor cook, turn the dial when the time is shown.

Sensor Food Type Guide

Food Type	Servings	Serving Size	Comments
Chicken	Bone-In Boneless	2 to 8 pieces	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
Fish	—	4 to 16 oz.	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
Ground Meat (Beef, Pork, Turkey)	—	8 to 32 oz.	Use round casserole dish. Crumble meat into dish. Cover with vented plastic wrap.
Potatoes	—	8 to 32 oz.	Pierce skin with fork. Arrange in a star pattern in center of turntable.
Vegetables	Fresh	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
Vegetables	Frozen	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.
Vegetables	Canned	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap.

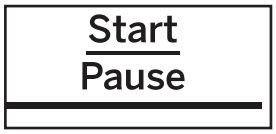
Other Features

Cooking Complete Reminder

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

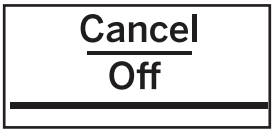
Start/Pause

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



Cancel/Off

Press the **Cancel/Off** button to stop and cancel cooking at any time.



Timer On/Off

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

1. Press the **Timer** button.
2. Turn the dial to select the minutes. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the seconds. Press the dial to enter
4. Press the dial or **Timer** to start.

To cancel, press the **Timer** button.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press **Timer**.

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



Steam Clean

1. Press the **Steam Clean** button.
2. Put steam bowl with 1/4 cup of water.
3. Press the dial or **Start/Pause** to start.

Once the cycle is terminated, wipe oven cavity with paper towel or cloth.



Turntable

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

1. Press the **Turntable On/Off** button to stop or start rotating the turntable.

Sometimes the turntable can become too hot to touch.

Be careful touching the turntable during and after cooking.



Mute On/Off

You can control sound using **Mute On/Off** button.



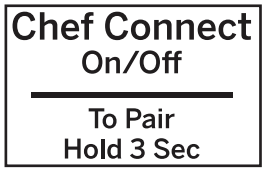
Control Lock-Out

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

To lock or unlock the controls, press and hold 3 seconds. When the control panel is locked, **CONTROL LOCKED** will be displayed briefly anytime a button or dial is pressed.

Other Features

Chef Connect



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

1. You must have a **Chef Connect** enabled range. To pair your microwave for the first time, initiate the Chef Connect process on the GE Appliances range. Refer to the range owner's manual for instructions
2. On the microwave, hold **Chef Connect** button for 3 seconds. The Bluetooth icon ᛒ on the display will start flashing as the microwave starts to search and pair with your GE Appliances range. The icon ᛒ will remain ON after pairing successfully.

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

   On initial setup, the setup protocol will start.

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

   - Display clock sync: ON
   - Auto surface light: ON (HIGH setting)
   - Auto vent fan: OFF
   - Auto off: 15 minutes
3. Turn the dial to select **Surface Light Sync On/Off**. Press the dial to confirm. If on, it allows the microwave surface lights to turn on at HIGH level automatically when the paired range's cooktop burner turns ON. If OFF, the microwave surface lights will not automatically turn on when a cooktop burner turns on.
4. Turn the dial to select **Vent Fan Sync ON/OFF**. Press the dial to confirm. If ON, it allows the microwave vent fan to turn on at LOW speed automatically when the paired range's cooktop burner turns on. If OFF, the vent fan will not turn ON automatically when a cooktop burner is turned on.

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

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

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

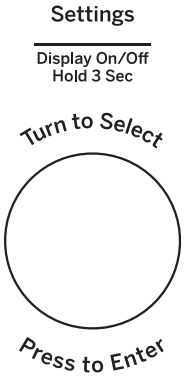
   If desired, the light, fan, and auto off settings can now be changed using option in **Settings**.

   Press **Chef Connect** once to temporarily turn OFF communication between the microwave and range. Press again to turn communication back ON. The icon ᛒ will illuminate when ON.

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

   NOTE: To unpair the microwave from the range, press and hold the Chef Connect button on the microwave for 3 seconds. The Bluetooth icon will start to flash. Press cancel or wait 2 minutes for the flashing to stop. You may need to unpair when the GE Appliances range is replaced or serviced.

Other Features



Set Clock

1. Press the **Settings** button and turn the dial to select **Clock Set.** Press the dial to enter..
2. Turn the dial to set hours. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to set minutes. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to set AM/PM. Press the dial to enter.

Clock Mode

Clock Mode can be set for 12 hours and 24 hours.

NOTE: Default is 12 hours

1. Press the **Settings** button and turn the dial to select **Clock Mode**. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set 12 hours or 24 hours **Clock Mode**. Press enter to activate.

Display Speed

Display Speed can be adjusted for Slow, Normal, or Fast

NOTE: Default is normal.

1. Press the Settings button and turn the dial to select **Display Speed**. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set **Display Speed (**Slow, Normal, Fast). Press enter to activate.

Sound Level

Sound Level can be adjusted for Mute, Low, Normal or Loud.

NOTE: Default is normal.

1. Press the **Settings** button and turn the dial to select **Sound Level.** Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set **Sound Level** (Mute, Low, Normal, or Loud). Press enter to activate.

Surface Light Sync

1. Press the **Settings** button and turn the dial to select **Surface Light Sync**. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select **Sync Mode** (Off, Low, High).
3. Press the dial to activate.

Vent Fan Sync

1. Press the **Settings** button and turn the dial to select Vent Fan Sync. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select **Vent Fan Sync Mode** (Off, Low, Medium, High or Boost).
3. Press the dial to activate.

Sync Auto Off

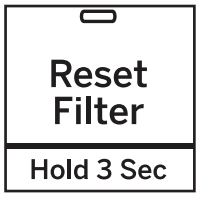
1. Press the **Settings** button and turn the dial to select **Sync Auto Off**. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select **Sync Auto Off** (up to 15 minutes and manual). Press enter to activate.

My Cycle

The Add 30 Sec button can be adjusted to the My Cycle feature.

1. Press Setting button and turn the dial to select MyCycle.Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select time (from 5 Sec to 60 Sec) and press the dial to complete the setting.

Filter Replace Reminder



The charcoal/grease filter should be replaced when it is noticeably dirty / discolored(usually after 6-12 months, depending on hood usage) or filter replacement LED is on.

When the Filter Replace LED turned on, replace filter and press **Reset Filter** and hold for 3 seconds to rest.

Surface Light



Press **Surface Light** once for bright light, twice for the night light or a third time to turn the light off.

Surface light will turn on automatically when the cooktop burner is turned on with Chef Connection.

Vent Fan



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

Press **Vent Fan** once for boost fan speed, twice for hugh fan speed, three times for medium fan spped, forth for low fan speed, or fifth to turn the fan off.

NOTE: The FAN indicator will be lit while the fan is operating.

Vent fan will turn on automatically when the cooktop burner is turned on with **Chef Connection**.

Automatic Fan

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

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

Microwave Terms

Term	Definition
Arcing	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: ■ metal or foil touching the side of the oven. ■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas). ■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes. ■ recycled paper towels containing small metal pieces. ■ plates or dishes with a metallic trim or glaze with a metallic sheen.
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.

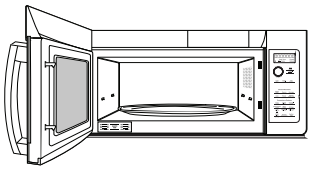


How to Clean the Inside

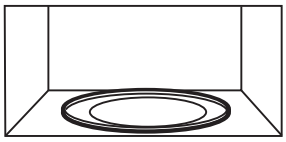
Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

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.

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



Removable Turntable and Turntable Support



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

How to Clean the Outside

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

Case

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

Control Panel

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

Door Panel

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

Stainless Steel (on some models)

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

Plastic Color Panels

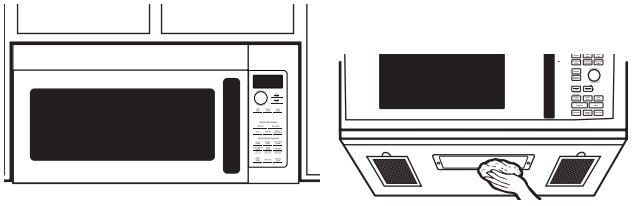
Use a clean, soft, lightly dampened cloth, then dry thoroughly.

Door Seal

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

Bottom

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

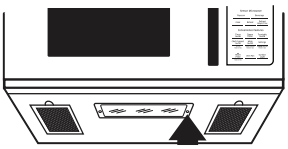


Replacing the LED Lamp

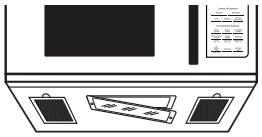
Cooktop Light/Nite Light

Replace with LED lamp. See back cover for ordering online at GEAppliances.com.

1. To replace the cooktop light/nite light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
2. Remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
3. Be sure the LED lamp is cool before removing. Remove a screw and connector from LED lamp.
4. Connect LED lamp and secure using the screw. Raise the light cover and replace the screw. Connect electrical power to the oven.



Remove screw.



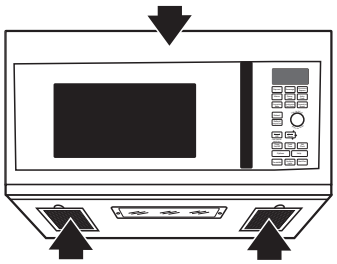
Exhaust Feature

Vent Fan

The vent fan has two metal reusable vent filters.

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

Charcoal filter

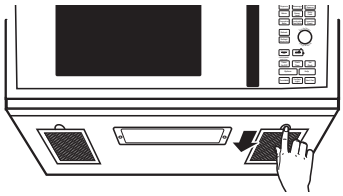


Reusable vent filters
(on all models).

Reusable Vent Filters

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

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



Removing and Cleaning the Filters

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

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

Rinse, shake and let dry before replacing.

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

Charcoal Filter

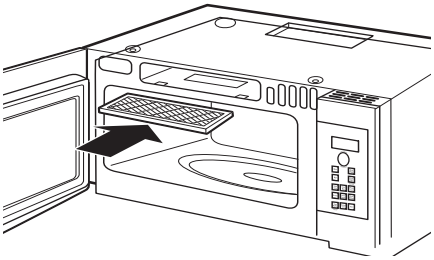
The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. See back cover for ordering online at GEAppliances.com

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

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage). See **Optional Kits** page 25, for more information.

CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

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



Troubleshooting Tips... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
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.
Floor of the oven is warm even when the oven has not been used	**Heat from the cooktop light may make the floor get warm.**	This is normal.
"CONTROL LOCK IS ON" appears on display	**The control has been locked.**	Press and hold **Mute On/Off** for about 3 seconds to unlock the control.
You hear an unusual low-tone beep	**You have tried to change the power level when it is not allowed.**	Many of the oven's features are preset and cannot be changed.
"SENSOR ERROR" appears on display	**When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected**	Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on display
	Steam not detected in maximum amount of time	Use **TIME COOK** to heat for more time
Food amount too large for Sensor Reheat	**Sensor Reheat is for single servings of recommended foods**	Use **TIME COOK** for large amounts of food

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LIMITED WARRANTY

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

Microwave Oven Limited Warranty

GEAppliances.com

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

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

What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting, and other connecting facilities.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Damage to the finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hrs of delivery.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

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

Louisville KY,40225

49-7000090 Rev. 2

Optional Accessories

Filler Panel Kits

JX36BWW – White

JX36BBB – Black

JX36BSS – Stainless

JX36BES – Slate

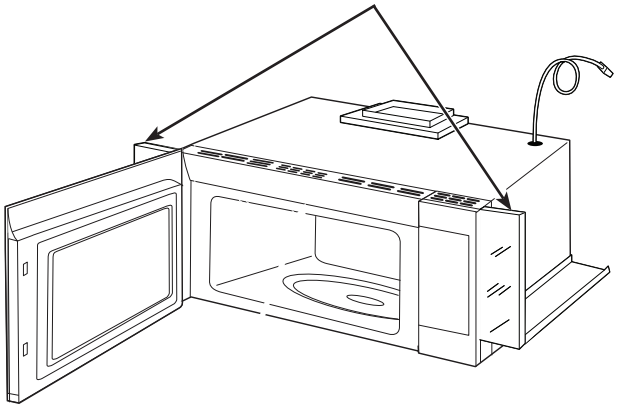
JX36BTS – Black Stainless

JX36BDS – Dark Slate

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

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

Filer Panel Kits



Recirculating Charcoal Filter Kit

WB06X10807 or JX81P - Charcoal Filter

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

15” Cabinet Installation Kit

JX15BUMPBB - Black

JX15BUMPWW - White

For use when installing with 15” depth cabinets.

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

Consumer Support

GE Appliances Website

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

Register Your Appliance

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

Schedule Service

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

Extended Warranties

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

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

Remote Connectivity

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

Parts and Accessories

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

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

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

Contact Us

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

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

GEAppliances.com/contact or call 800.626.2000

49-7000090 Rev. 2

Profile

HORNO MICROONDAS

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD 3

FUNCIONES DEL HORNO 7
Funciones 7
Controles. 8
Funciones de microondas por tiempo y automático 9
Características de microondas por sensor. 13
Otras funciones 16
Terminología de microondas 19

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
interior. 20
Acero inoxidable 20
Exterior 20
Reemplazo de la lámpara 21
Filtros de extractor reutilizables . . . 22
Filtros de carbón vegeta. 22

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 23

SOPORTE PARA EL CONSUMIDOR
Garantía Limitada 24
Accesorios Opcionales 25
Soporte para el Consumidor 26

MANUAL DEL USUARIO

PVM9215
PNM9216

Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: _____

Serial No:_____

Los encontrará en una etiqueta ubicada detrás de la perilla del quemador izquierdo o en la parte inferior de la superficie de cocción.

49-7000090 Rev. 2 12-24

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

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

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

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

Profile

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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

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

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

INSTALACIÓN

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

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO DENTRO DEL HORNO:

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

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS:

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA

USO

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

LIMPIEZA

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

AGUA EXTREMADAMENTE CALIENTE

- Los líquidos, tales como el agua, café o té se podrán sobrecalentar más allá de su punto de hervor sin que parezca que esto está sucediendo. No siempre se observan burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno microondas. ESTO PODRÁ PROVOCAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE PRONTO HIERVAN CUANDO SE MUEVA EL ENVASE O CUANDO SE INSERTE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecaliente el líquido.
- Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo mientras lo calienta.
- No use envases con lados rectos y cuellos angostos.
- Después de calentar, deje reposar el envase en el horno microondas durante un período corto antes de retirar el mismo.
- Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase.

EXTRACTOR

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

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

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

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

(1) la compuerta (doblada o curvada),

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

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

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

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

MARCAPASOS

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

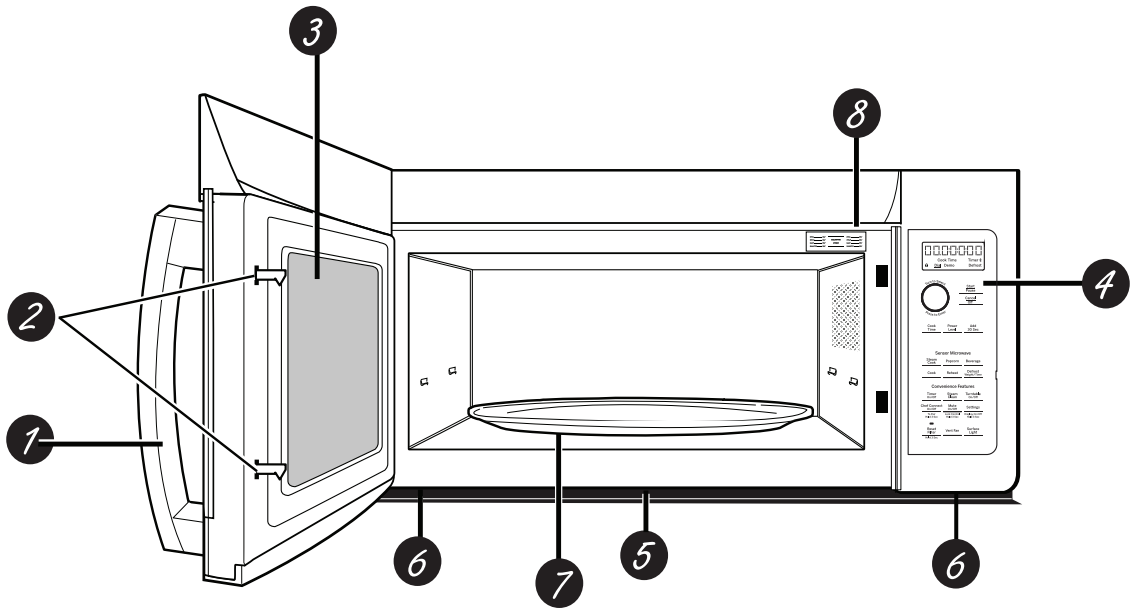
Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Notas

Funciones

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



1 **Manija de la Puerta** Empuje para abrir la puerta. La puerta deberá estar asegurada con la traba para que las microondas se activen.

2 **Pestillos de la Puerta.**

3 **Ventana con Protector Metálico** Pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.

4 **Panel de Control y Dial del Selector**

5 **Luz de la Placa de Cocción**

6 **Filtro de Grasa**

7 **Plato Giratorio Extraíble** El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para la limpieza.

8 **Placa de Calificación**

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

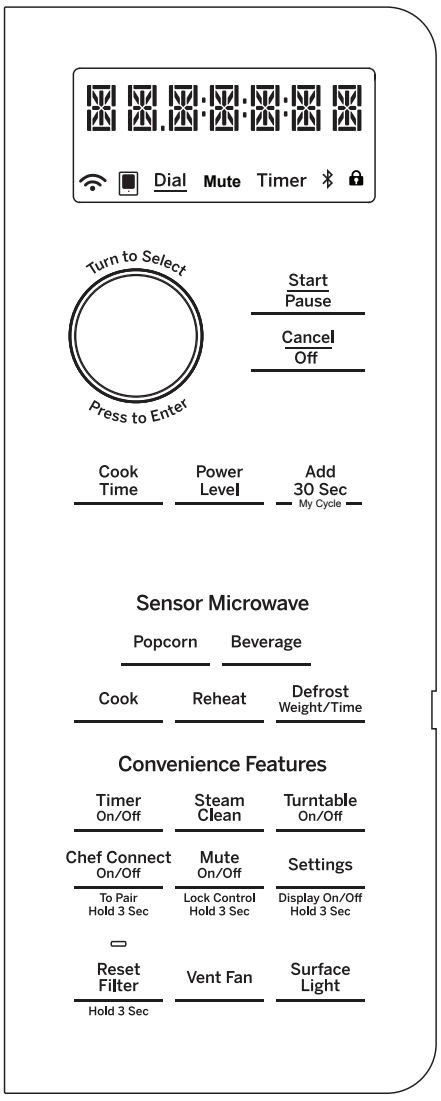
Controles

Funciones de tiempo de cocción por microondas y automáticas

Presione	*Gire y apriete el dial para aceptar*
Cook Time (cocción por tiempo) Pulse una vez Cook Time I (Tiempo de cocción I) para utilizar la función microondas en un intervalo de tiempo de entre 15 segundos y 99 minutos. Pulse dos veces Cook Time II (Tiempo de cocción II) para agregue un segundo microondas etapa de cocina	Cantidad de tiempo de cocción
Nivel de POTENCIA	Nivel de potencia 1–10
Añadir 30 seg. ¡Empieza inmediatamente!	
Descongelar por Peso/Tiempo Presione una vez (Descongelar por Peso) Presione dos veces (Descongelar por Tiempo)	Peso de la comida de hasta una libra. Cantidad de tiempo de descongelación

Funciones de sensor

Presione	*Gire y apriete el dial para aceptar*	*Opción*
CPopcorn (rosetas o palomitas de maíz)	¡Empieza inmediatamente!	más/menos tiempo
Beverage (bebida)	¡ Empieza inmediatamente!	
Cook (cocinar)	Tipo de alimentos	más/menos tiempo
Reheat (recalentar)	Tipo de alimentos	más/menos tiempo

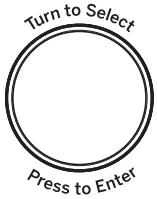


Funciones de microondas por tiempo y automático

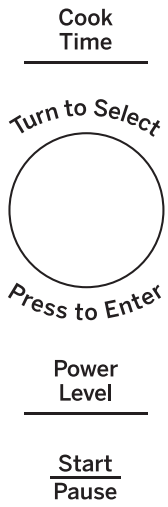
Cómo usar el dial

Podrá hacer selecciones en el horno girando el dial y presionando para ingresar la selección.

Usted también puede presionar el dial en vez de botón **Start/ Pause** para una programación más rápida del horno.



Cook Time (cocción por tiempo)



Cook Time I (cocción por tiempo I)

Le permite usar el microondas por un período de entre 15 segundos y 99 minutos.

El Nivel de potencia 10 (alto) (power level 10 [High]) se selecciona de forma automática pero puede cambiarlo para mayor flexibilidad.

1. Presione el botón **Cook Time (cocción por tiempo).**
2. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar
3. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione Power Level. Gire el dial para buscar. Presione el dial para seleccionar.)
4. Presione el dial o el botón **Start/Pause** para empezar a cocinar.

Cuando use **Cook Time** puede abrir la puerta para revisar la comida. Cierre la puerta y presione el dial o **Start/Pause** para seguir cocinando.

NOTA: El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial. Usted puede también cambiar el nivel de energía presionando el botón de energía **Power Level**.

Cook Time II (cocción por tiempo II)

Le permite cambiar los niveles de potencia de forma automática mientras cocina. Se hace de la siguiente forma:

1. Presione el botón Cook Time (cocción por tiempo).
2. Gire el dial para ajustar el primer tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
3. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione Power Level. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
4. Presione el botón Cook Time (cocción por tiempo) de nuevo.
5. Gire el dial para ajustar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
6. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione Power Level. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
7. Presione el el dial o el botón Start/Pause para empezar a cocinar.

Cuando acaba **Cook Time I, Cook Time I**I empieza a funcionar.

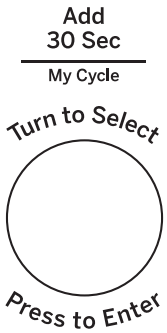
NOTA: El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girandoel dial. Usted puede también cambiar el nivel de energía presionando el botón de energía **Power Level.**

Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)

Esta es la forma rápida de ajustar y empezar a cocinar en bloques de 30 segundos cada vez que se aprieta el botón. Botón para Agregar 30 Segundos. El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial.

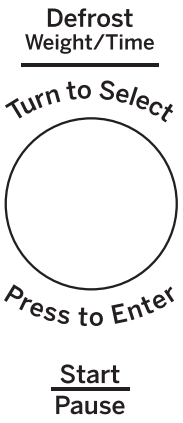
El nivel de potencia estará automáticamente seleccionado a 10 y el horno empezará inmediatamente.

El nivel de potencia puede cambiarse mientras el tiempo se va agotando. Presione el botón **Power** gire el dial y presiónelo para seleccionar.



Funciones de microondas por tiempo y automático

Weight Defrost (Descongelación por Peso)



Weight Defrost ajusta de forma automática los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos para carnes, aves y pescado que pesen hasta una libra.

- Saque la carne del paquete y colóquela en un plato apto para microondas.

1. Presione el botón DEFROST (Descongelar) una vez.
2. Gire el dial hasta alcanzar el peso de la comida usando la Tabla de Conversión a la derecha. Por ejemplo, ponga el dial a .5 para 0,5 libras (8 onzas) Presione el dial para seleccionar.
3. Presione el botón Start/Pause para empezar a descongelar.
4. De la vuelta a la comida si aparece el mensaje TURN FOOD OVER.

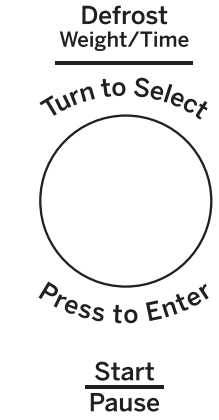
- Retire la carde descongelada o cubra las áreas calientes con pequeños recortes de papel de aluminio.
- Una vez descongeladas, la mayoría de carnes necesitan 5 minutos en reposo para que acaben de descongelarse.

Tabla de conversión

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

Peso de la comida en onzas	Introduzca el peso de la comida (décimas de libra)
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

Time Defrost (Descongelación por Tiempo)



Use **Time Defrost (Descongelación por Tiempo)** para descongelar durante un período de tiempo seleccionado.

1. Presione el botón **DEFROST (Descongelar)** dos veces.
2. Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para ingresar.
3. Presione el botón **Start/Pause** para empezar a descongelar.
4. De la vuelta a la comida si aparece el mensaje **TURN FOOD OVER**.

Puede cambiar el tiempo de descongelación en cualquier momento durante la misma girando el dial.

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

Es posible que se escuchen ruidos de golpes secos durante la descongelación. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en el nivel de potencia High (Alto).

Consejos para la Descongelación

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

Funciones de microondas por tiempo y automático

Guía de Descongelación		
Comida	**Tiempo**	**Comentarios**
Panes, Tortas		
Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo)	1/4 min.	
Pastelitos (12 oz. aprox.)	2 a 4 min.	Reordene luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos		
Lomos, congelados (1 lb.)	6 a 9 min.	
Fruta		
Bolsa de plástico—1 o 2 (paquete de 10-oz.)	1 a 5 min.	
Carne		
Tocino (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfort se puedan separar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación.
Carne picada (1 lb.)	4 a 6 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
Asar: Bife, cordero, ternera, cerdo	9 a 13 min. par lb.	Use el nivel de potencia 10.
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	4 a 8 min. par lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave		
Pollo, parilla-freidora, corte (2¼ a 3 libras)	14 a 20 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en un plato de cocción. Cocine en el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación.
Pollo, entero (2¼ a 3 lbs.)	20 a 25 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos.
Gallina de cornualle	7 a 13 min. par lb.	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
Pechuga de pavo (4 a 6 libras)	3 a 8 min. par lb.	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

Funciones de microondas por tiempo y automático

Power Level

El nivel de potencia puede introducirse o cambiarse de forma inmediata tras introducir el tiempo de cocción **(Cook Time)** o el tiempo de descongelación **(Time Defrost).** El nivel de potencia también puede cambiarse durante la cuenta atrás.

1. Primero, siga las instrucciones para el tiempo de cocción **(Cook Time)** o el tiempo de descongelación **(Time Defrost)**.
2. Presione el botón **Power Level.**
3. Gire el dial, en el sentido de las agujas del reloj, para aumentar y en el sentido contrario para disminuir la potencia. Presione el dial para seleccionar.
4. Presione el botón **Start/Pause** para empezar a cocinar.

Los niveles de potencia variables añaden flexibilidad a la cocina con microondas. Los niveles de potencia del horno microondas pueden compararse con las unidades de la encimera (fogones) en una cocina. Cada nivel de potencia le proporciona energía microondas durante cierto porcentaje del tiempo. Nivel de potencia **7** (power level **7**) es energía microondas al 70% del tiempo. Nivel de potencia **3** (power level **3**) es energía al 30% del tiempo. Normalmente se cocinará en Alto (nivel de potencia **10**) (High, power level **10**) que proporciona una potencia del 100%. Power level **10** le permitirá cocinar más rápido, pero la comida, posiblemente, necesitará que la agite, gire o dé la vuelta más a menudo.

Un nivel inferior cocinará la comida de forma más pareja y no necesitará que la agite, gire o dé la vuelta tanto. Algunas comidas pueden tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa un nivel inferior. Use un nivel de potencia inferior cuando esté cocinando comidas que tengan tendencia a hervir, como las papas gratinadas.

Los períodos de descanso (cuando se acaba el ciclo de la energía microondas) le dan tiempo a la comida a “igualarse” o transferir el calor a su interior. Se muestra un ejemplo de esto con el ciclo de descongelación--power level 3 Si la energía microondas no funcionara en ciclos, la parte externa de la comida se cocinaría antes de que el interior se descongelara.

Estos son algunos ejemplos de aplicaciones para diferentes niveles de potencia:

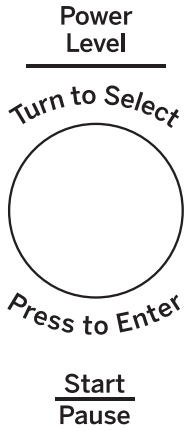
Alta 10: Pescado, bacon, verduras, calentar líquidos.

Media alta 7: Cocción suave de carne y aves, sirve para cocinar guisos y para recalentar.

Media 5: Cocina lenta y tierna para estofados o guisos y para partes menos tiernas de carne.

Baja 2 o 3: Para descongelar, cocer a “fuego” lento, para salsas delicadas.

Algo caliente 1: Mantener la comida caliente, ablandar la mantequilla.



Características de microondas por sensor

Sensor de humedad

Qué sucede cuando usa las funciones de sensores:

Las funciones de Sensor detectan la mayor humedad liberada durante la cocción.
El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocción a los diferentes tipos y cantidades de comida.

No utilice las funciones de Sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para tiempo de cocción adicional.

NOTA: Las funciones de sensor no estarán disponibles cuando el horno está caliente. Si se pulsa uno de los botones de cocinar por sensor cuando la temperatura dentro del horno es superior a los 200ºF, aparecerá el mensaje “OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING. USING ALTERNATE METHOD” (Horno demasiado caliente para cocinar por sensor. Se está utilizando otro método). El horno cambiará automáticamente a la función “cook by time” (cocinar por tiempo) (siga las indicaciones de la pantalla) o, una vez que el horno esté lo suficientemente frío, las funciones del sensor se ejecutarán de forma normal.

- Es esencial usar los recipientes y las tapas apropiados para cocinar por sensor de forma óptima.



Agujereado

- Use siempre recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o film de plástico agujereado. No use nunca recipientes cerrados por completo—pueden hacer que el vapor no salga y causar que la comida se cocine demasiado.



Cubierto

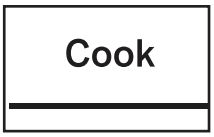
- Asegúrese que tanto el exterior de los recipientes como el interior del horno microondas estén secos antes de poner la comida en el horno. Las acumulaciones de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.



Seque los platos para que no engañen al sensor.

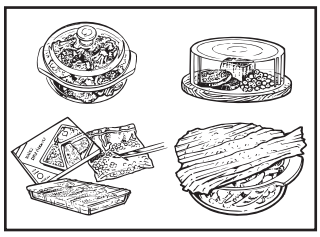
Cook (cocinar)

Dado que la mayoría de los recipientes deben estar cubiertos durante **Cook**, esta función trabaja mejor con comidas que quiera hacer al vapor o en las que quiera mantener la humedad.



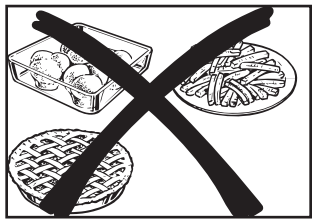
Comidas recomendadas

Con esta función se pueden cocinar una gran variedad de comidas incluyendo carnes, pescado y vegetales.



Comidas no recomendadas

No deberían cocinarse usando esta función aquellas comidas que deban cocinarse descubiertas, aquellas que requieran atención constante, aquellas que requieran añadir ingredientes durante su cocción y comidas que deban tener apariencia seca o con una superficie crujiente. Es mejor cocinar todas estas usando **Cook Time**.



Características de microondas por sensor

Popcorn (rosetas o palomitas de maíz)

Para usar la función **Popcorn**:

1. Siga las indicaciones del paquete, use **Cook Time** si el paquete pesa menos de 2,0 onzas o es mayor de 3,5 onzas. Sitúe el paquete de rosetas en el centro del plato giratorio.
2. Presione el botón **Popcorn**. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

Si abre la puerta mientras aparece en pantalla POPCORN SENSOR (sensor de palomitas), aparecerá un mensaje de error. Cierre la puerta, pulse **Cancel/Off** (cancelar/desactivar) y comience de nuevo.

Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para tiempo de cocción adicional.

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

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

Para restar o sumar tiempo a la cocción con sensor, gire el dial cuando el tiempo aparezca.



Use sólo con palomitas o rosetas preempaquetadas para microondas que pesen de 2,0 a 3,5 onzas.

NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

Beverage (bebida)

La función Beverage (Bebida) calienta bebidas de 6 a 12 onzas.

Presione el botón Beverage (Bebida). El horno se inicia de inmediato.

Las bebidas calentadas con la función **Beverage** pueden estar muy calientes. Saque el recipiente con cuidado.



Reheat (recalentar)

La función de **recalentar (Reheat)** vuelve a calentar raciones de comidas previamente cocinadas o un plato de sobras.

1. Coloque la taza de líquido o comida cubierta en el horno. Presione Reheat (Recalentar) y elija el tipo de comida.
2. El horno da una señal cuando advierte que hay vapor y empieza a mostrarse hacia atrás el tiempo que queda.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo en el horno aparezca en cuenta atrás. Si se abre la puerta, ciérrela y presione **Start/Pause** inmediatamente.

Una vez que haya retirado la comida del horno, remuévala, si es posible, para igualar la temperatura. Las comidas recalentadas pueden tener grandes diferencias de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.

Si la comida no está suficientemente caliente después de la cuenta regresiva, use **Cook Time** tiempo adicional para recalentar.

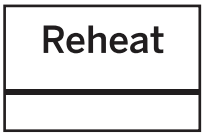
Selection	Food to Reheat
1	Plate
2	Soup
3	Veggies
4	Pasta

No está recomendado el uso de reheat para algunas comidas

Es mejor usar Cook Time en estos casos:

- Productos de pan.
- Comidas que deben recalentarse sin cubrir.
- Alimentos que necesiten removerse o rotarse.
- Comidas que necesiten tener un aspecto seco o una superficie crujiente tras ser recalentados.

Para restar o sumar tiempo a la cocción con sensor, gire el dial cuando el tiempo aparezca.



NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

Características de microondas por sensor

Cook (cocinar)

1. Ponga la comida cubierta en el horno y cierre la puerta. Pulse el botón Cook (cocción). Aparece en pantalla **ENTER FOOD TYPE** (introduzca el tipo de comida).
2. Gire el dial al tipo de comida deseado. Presione para seleccionar

Ver la T**abla de Tipos de Comidas con Sensor** de más abajo para tipos específicos de comidas e instrucciones.

El horno empieza a funcionar inmediatamente.

NOTA: Si la puerta se abre mientras se está seleccionando el control, ciérrela y presione el botón Start/Pause para empezar a cocinar.

Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función Cook Time para tiempo de cocción adicional.

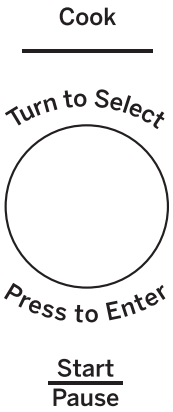
No abra la puerta del horno antes de que el tiempo de cuenta atrás aparezca en la pantalla—el vapor que se escapa del horno puede afectar la cocción. Si se abre la puerta, ciérrela y presione Start/Pause inmediatamente.

Si selecciona carne picada (ground meat), el horno puede que le indique que le extraiga el líquido y la remueva. Abra la puerta, seque la carne y cierre la puerta. Presione el botón Start/Pause, si fuera necesario, para seguir con la cocción.

Consejos de cocción

- Cuando el horno hace una señal y aparece el tiempo hacia atrás, la puerta puede abrirse para remover, girar o dar la vuelta a la comida. Cierre la puerta y presione Start/Pause para seguir cocinando.
- Ajuste la cantidad de comida al tamaño del recipiente. Llene los recipientes por lo menos hasta la mitad.
- Asegúrese de que la parte exterior del recipiente y el interior del horno estén secos.
- Una vez completado el ciclo de Cocción, si la comida necesita cocerse más, vuélvala a poner en el horno y use Cook Time para acabar de cocinarla.

Para restar o sumar tiempo a la cocción con sensor, gire el dial cuando el tiempo aparezca.



NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

Tabla de tipos de comidas con sensor

Tipo de comida	Raciones	Tamaños de las raciones	Comentarios
Piezas de pollo	Con Huesos Deshuesado	2 a 8 piezas	Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cubra con envoltura plástica ventilada.
Pescado	—	4 a 16 oz.	Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cúbralo con un film plástico agujereado.
Carne picada (Ternera, Puerco, Pavo)	—	8 a 32 oz.	Use plato de guisos redondo. Reparta la carne en el plato. Cúbralo con un papel de cera o un film plástico agujereado.
Papas	—	8 a 32 oz.	Rompa la piel con un tenedor. Arréglelas en un patrón en forma de estrella al centro del plato giratorio.
Vegetales frescos	Frescos	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Añada dos cucharadas de agua por cada ración. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.
Vegetales congelados	Congelados	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Siga las instrucciones del paquete en cuanto al agua a añadir. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.
Vegetales enlatados	Enlatados	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.

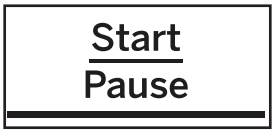
Otras funciones

Señal de final de cocción

Para recordarle que tiene comida en el horno, aparecerá el mensaje FOOD IS READY (Su comida está lista) y sonará un pitido cada minuto hasta que abra la puerta del horno o presione el botón Cancel/Off.

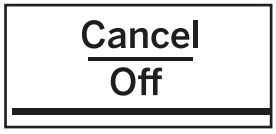
Start/Pause (inicio / pausa)

Además de poner en marcha muchas funciones, **Start/Pause** le permite parar la cocción sin tener que abrir la puerta o borrar lo que haya en pantalla.



Cancel/Off (borrar/apagado)

Presione el botón **Cancel/Off** para parar y cancelar la cocción en cualquier momento.



Temporizador Encendido/ Apagado

El temporizador funciona por minutos y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el temporizador está funcionando.

1. Presione el botón **TIMER** (Temporizador).
2. Gire el dial para seleccionar los minutos. Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar los segundos. Presione el dial para ingresar.
4. Presione el dial o **Timer** (Temporizador) para comenzar.

Para cancelar, presione el botón **Timer** (Temporizador).

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal.Para apagar la señal del temporizador, presione Timer (Temporizador).

NOTA: El indicador del **Temporizador** se iluminará mientras el temporizador esté funcionando.



Steam Clean (Limpieza al Vapor)

1. Presione el botón **Steam Clean** (Limpieza al Vapor).
2. Coloque el recipiente de vapor con 1/4 de taza de agua.
3. Presione el dial o **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar) para comenzar.

Una vez finalizado el ciclo, limpie la cavidad del horno con una toalla de papel o de tela.



Dispositivo giratorio

Para obtener mejores resultados de cocción, deje el dispositivo giratorio activado. Puede desactivarse si va a cocinar platos grandes.

1. Presione el botón Turntable On/Off (Plato Giratorio Encendido/ Apagado) para detener o iniciar la rotación del plato giratorio.

En determinadas ocasiones el dispositivo giratorio puede calentarse demasiado como para tocarlo.

Tenga cuidado al tocarlo durante la cocción o posteriormente a ella.



Mute On/Off (Mudo Encendido/ Apagado)

Puede controlar el sonido usando el botón **Mute On/Off** (Mudo Encendido/ Apagado).



Bloqueo del control

Puede bloquear el panel de control para evitar que enciendan el horno accidentalmente durante la limpieza o paraque no lo utilicen los niños.

Para bloquear y desbloquear los controles, apriete y mantenga durante un período de tres segundos. Con el panel de control bloqueado aparecerá brevemente el mensaje **CONTROL LOCKED** cada vez que se apriete un botón o el dial.

Otras funciones

Chef Connect



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

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

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

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

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

   - Sincronización del reloj en pantalla: ENCENDIDO
   - Luz automática de la superficie de cocción: ENCENDIDA (configuración ALTA)
   - Ventilador extractor automático: APAGADO
   - Apagado Automático: 15 minutos
3. Gire el dial para seleccionar **Surface Light Sync ON/ OFF** (**Luz de superficial syncronize encendido / apagado**) de la luz de la superficie. Presione el dial para confirmar. Si está activada, esto permite que las luces de la superficie del microondas se enciendan en el nivel HIGH (Alto) de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se enciende. Si está desactivada, las luces de la superficie del microondas no se encenderán automáticamente cuando un quemador de la superficie de cocción se encienda.
4. Gire el dial para seleccionar **Vent Fan Sync ON/OFF** (Sincronización del Ventilador Extractor Encendida/ Apagada). Presione el dial para confirmar. Si está activada, esto permite que el ventilador extractor del microondas se encienda en la velocidad LOW (Baja) de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se enciende. Si se encuentra en OFF (Apagado), el extractor no se encenderá automáticamente cuando el quemador de la superficie de cocción sea encendido.

   El emparejamiento está ahora completo; la función **Chef Connect** está ahora activada.

   NOTA: Si no hay ninguna selección de la opción sincronizar durante la configuración, 5 minutos luego de encendido el ícono, las unidades regresarán al modo de suspensión y usarán las configuraciones por omisión.

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

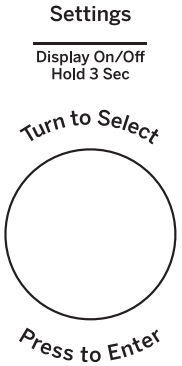
   Si lo desea, la luz, el ventilador y las configuraciones de apagado automática pueden ahora ser modificadas usando la opción en Settings (Configuraciones).

   Presione Chef Connect una vez para apagar de forma temporaria la comunicación entre el horno microondas y la cocina. Presione nuevamente si desea volver a activar la comunicación. El ícono se iluminará cuando esté encendido.

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

   NOTA: Para desparejar el horno microondas de la cocina, mantenga presionado el botón Chef Connect en el horno microondas durante 3 segundos. El ícono de Bluetooth comenzará a titilar. Presione cancelar o espere 2 minutos hasta que la luz deje de titilar. Es posible que necesite desparejarlas cuando se deba reemplazar o realizar el servicio técnico sobre la cocina.

Otras funciones



Ajustar el reloj

1. Presione el botón Settings (Configuraciones) para girar el dial a fin de seleccionar Clock Set (Configuración del Reloj). Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para configurar las horas. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para seleccionar AM/PM. Presione el dial para ingresar.

Modo de Reloj

Clock Mode (Modo de Reloj) puede ser configurado en 12 horas y en 24 horas

NOTA: el valor predeterminado es 12 horas

1. Presione el botón **Settings** (Configuraciones) y gire el dial a fin de seleccionar **Clock Mode** (Modo de Reloj). Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para configurar el Modo de Reloj en 12 horas o en 24 horas. Presione el dial para seleccionar.

Velocidad de pantalla

Display Speed (Velocidad de la Pantalla) puede ser ajustado en Slow (Lento), Normal (Normal), o Fast (Rápido).

NOTA: el valor predeterminado es normal

1. Presione el botón **Settings** y gire el dial para seleccionar **Display Speed.** Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para configurar la **Velocidad de la Pantalla** (Lento, Normal, Rápido). Presione el dial para seleccionar.

Nivel de Sonido

El nivel de sonido puede ser ajustado en Mute (Mudo), Low (Bajo), Normal (Normal) o Loud (Alto).

NOTA: el valor predeterminado es normal

1. Presione el botón **Settings** (Configuraciones) y gire el dial a fin de seleccionar **Sound Level (**Nivel de Sonido). Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para configurar el **Nivel de Sonido** (Mudo, Bajo, Normal, o Alto). Presione el dial para seleccionar.

Sincronización de la Luz de la Superficie

1. Presione el botón **Settings** (Configuraciones) para girar el dial a fin de seleccionar **Surface Light Sync** (Sincronización de la Luz de la Superficie). Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar el modo de sincronización (Apagado, Bajo, Alto).
3. Presione el dial para activarlo.

Sincronización del Ventilador

1. Presione el botón **Settings** (Configuraciones) y gire el dial para seleccionar **Vent Fan Sync** (Sincronización del Ventilador Extractor). Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar el modo de **Sincronización del Ventilador** (Apagado, Bajo, Medio, o Alto).
3. Presione el dial para activarlo.

Sincronización Automática Apagada

1. Presione el botón **Settings** (Configuraciones) y gire el dial para seleccionar **Sync Auto Off** (Sincronización Automática Apagada). Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar **Sync Auto Off** (Sincronización Automática Apagada (hasta 15 minutos y manual). Presione ingresar para activarlo.

Hornear por Convección Lateral

1. Presione el botón **Settings** (Configuraciones) y gire el dial a fin de seleccionar **Convect Bake Offset** (Hornear por Convección Lateral). Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar **Convect Bake Offset On/Off** (Hornear por Convección Lateral Encendido/ Apagado). Presione ingresar para activarlo.

Ajuste de temp. de cocción

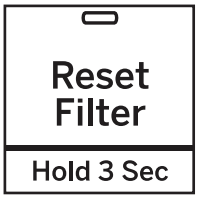
1. Presione el botón **Settings** y gire el dial para seleccionar **BAKE TEMP ADJUST** Pulse el dial para introducir la selección.
2. Gire el dial para seleccionar el rango de **Bake Temp Adjust** (Ajuste de Tiempo de Horneado) desde -25 grados hasta 25 grados.Pulse el dial para introducir la selección.

Mi Ciclo

El botón **Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)** puede ser ajustado a la función **My Cycle (Mi Ciclo)**.

1. Presione el botón **Settings (Configuraciones)** y gire el dial a **My Cycle (Mi Ciclo)**. Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar el tiempo (desde 5 segundos hasta 60 segundos) y presione el dial para completar la configuración.

Recordatorio de Reemplazo del Filtro



Cuando la luz de Filter Replace (Reemplazo del Filtro) se encienda, reemplace el filtro y mantenga presionado **Reset Filter** (Reinicio del FIltro) durante 3 segundos para realizar el reinicio.

Un filtro sólo es necesario para los modelos que no cuentan con ventilación hacia el exterior.

Luz de superficie



Presione **Surface Light** una vez para una iluminación fuerte, dos veces para la luz nocturna o una tercera vez para apagarla.

La luz de superficie se encenderá automáticamente cuando se encienda el quemador de la estufa con Chef Connection.

Ventilador extractor



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

Presione Vent Fan una vez para aumentar la velocidad del ventilador, dos veces para obtener una velocidad de ventilador alta, tres veces para un ventilador medio spped, adelante para una velocidad baja del ventilador, o quinto para apagar el ventilador.

NOTA: El indicador FAN se encenderá mientras el ventilador esté funcionando.

El extractor se iniciará de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción sea encendido con la función Chef Connect.

Extractor automático

El extractor automático protege al horno microondas del calor excesivo que surge de la estufa debajo de éste. Se enciende de forma automática si percibe demasiado calor.

Si ha encendido el extractor, es posible que sienta que no lo puede apagar. El extractor se apagará automáticamente cuando las partes internas se hayan enfriado. Puede permanecer encendido hasta por 30 minutos o más después de que los controles de la estufa y del microondas se hayan apagado.

49-7000090 Rev. 2

Terminología de microondas

Término	Definición
Arco eléctrico	El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando: ■ el estante de metal se ha instalado de forma incorrecta y está tocando las paredes del microondas. ■ hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno. ■ hay papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas). ■ hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro. ■ hay papel toalla reciclado que contiene pequeñas piezas de metal. ■ el soporte del aro del plato giratorio está instalado incorrectamente.
Cubierto	Las cubiertas mantienen la humedad dentro, permitiendo un calentamiento más parejo y reduciendo el tiempo de cocción. Cuando se agujerea el envoltorio de plástico o se cubre con papel de cera se permite la salida del vapor.
Resguardar	En un horno convencional, se tapan o resguardan las pechugas de pollo o las comidas horneadas para que no se doren demasiado. Al usar el microondas, use pequeñas cintas de papel de aluminio para cubrir partes finas, como las puntas de las alas en las aves, que podrían cocinarse antes que las partes mayores.
Tiempo de reposo	Cuando cocina en hornos regulares, las comidas como los asados o pasteles se dejan reposar para que acaben de cocinarse o se asienten. El tiempo de reposo es especialmente importante al cocinar con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocido en horno microondas no se coloca en un estante de enfriamiento.
Abrir respiraderos	Una vez que haya cubierto un plato con film plástico, deberá abrir un orificio desplegando una esquina para que pueda escapar el vapor.

Mantenimiento y limpieza

Consejos útiles

Una limpieza minuciosa ocasional con un trapo empapado de bicarbonato sódico y agua mantendrá el interior fresco.

Asegúrese que se encuentre apagado el control del horno antes de limpiar cualquier pieza del horno.

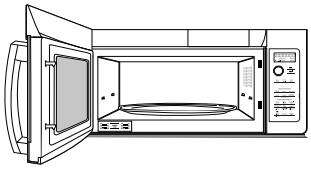


Cómo limpiar el interior

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

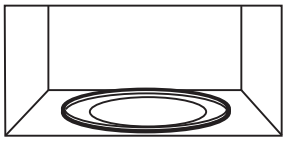
Algunas salpicaduras pueden limpiarse con un papel toalla, otras pueden necesitar un paño húmedo. Quite las salpicaduras con un paño enjabonado y aclare con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno.

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



Base giratoria extraíble y soporte de base giratoria

Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpielo con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte pueden romperse si se caen. Recuerde no hacer funcionar el horno en el modo microondas sin el dispositivo giratorio y el soporte colocados en su lugar.



Cómo limpiar el exterior

No recomendamos el uso de limpiadores con amoniaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas. Si opta por usar un limpiador casero, primero aplique el limpiador directamente en un paño limpio, luego limpie el área sucia.

La 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.

El panel de control

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.

Panel de puerta

Antes de limpiar el panel de puerta frontal, asegúrese de que sabe qué tipo de panel tiene. Consulte el octavo dígito del número de modelo. “S” es acero inoxidable,“L” es CleanSteel y “B”, “W” o “C” son colores plásticos.

Acero inoxidable (en algunos modelos)

El panel de acero inoxidable puede limpiarse con Stainless Steel Magic o un producto similar, utilizando un paño suave y limpio. Aplique el limpiador de superficies de acero inoxidable cuidadosamente para evitar tocar las piezas de plástico que rodean al acero. No utilice cera, pulimento, lejía ni productos que contengan clorina en acabados en acero inoxidable.

Paneles plásticos de color

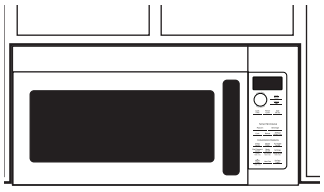
Utilice un paño suave, limpio y ligeramente humedecido y, a continuación, seque bien toda la zona.

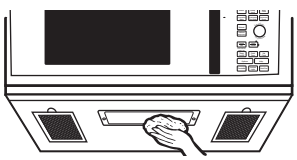
Los sellos de la puerta

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

El fondo

Limpie la grasa y elimine el polvo del fondo a menudo. Use una solución de agua cálida y detergente.



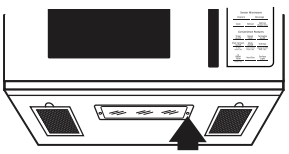


Reemplazo de la lámpara LED

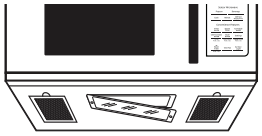
Luz de encimera/luz nocturna

Reemplazo de la lámpara LED. Vea la contraportada para ordenar en línea en geappliances.com.

1. Para cambiar la luz de encimera/luz nocturna, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe.
2. Quite el tornillo del lateral de la cubierta del compartimiento de la bombilla y baje la cubierta hasta que pare.
3. Asegúrese que la lámpara LED está fría antes de retirarla. Retire un tornillo y el conector de la lámpara LED.
4. Conecte la lámpara LED y asegure la misma usando el tornillo. Levante la tapa de la luz y reemplace el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.



Quite el tornillo.



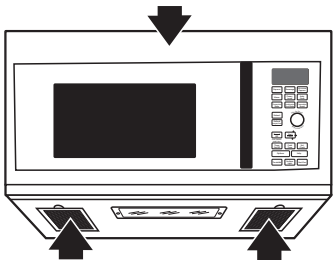
La función de extractor

Ventilador extractor

El ventilador extractor tiene dos filtros de metal reutilizables.

Los modelos que hacen recircular el aire de nuevo a la habitación usan un filtro de carbón vegetal

Filtro de carbón vegetal

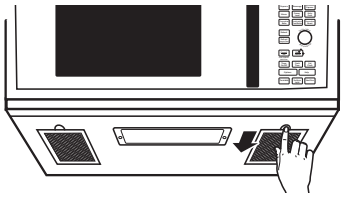


Filtros de extractor reutilizables (en todos los modelos).

Filtros de extractor reutilizables

Los filtros metálicos atrapan la grasa liberada por la comida en la cocina encimera. También evitan que las llamas de la cocina encimera puedan dañar en interior del horno.

Por esta razón, los filtros deben estar siempre en su lugar cuando se esté usando la campana. Los filtros del extractor deben limpiarse una vez al mes o según sea necesario.



Cómo quitar y limpiar los filtros

Para quitarlos, usando las lengüetas, deslícelos hacia atrás. Estire hacia abajo y afuera.

Para limpiar los filtros del extractor, empápelos y páselos de un lado a otro en agua con detergente. No use amoniaco ni productos que lo contengan ya que oscurecerían el metal. Se pueden cepillar ligeramente para quitar suciedad pegada. Aclárelos, sacúdalos y déjelos secar antes de volverlos a poner.

Para volver a colocarlos, deslice los filtros en los marcos por la parte trasera de cada apertura. Presione hacia arriba y hacia la parte frontal para ajustarlos en su lugar.

Filtros de carbón vegeta

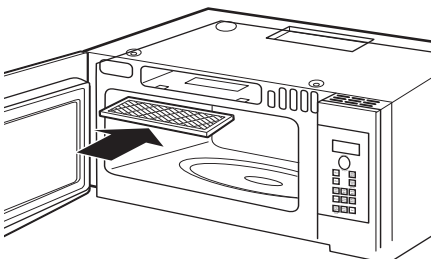
El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. Vea la contraportada para ordenar en línea en cafeappliances.com.

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

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente trás 6 o 12 meses, según el uso). Consulte **Kits opcionales** en la página 25 para obtener más información.

REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

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



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

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

Problema	Causas posibles	Qué hacer/Explicación
El horno no se inicia	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	Replace fuse or reset circuit breaker
	Pico de tensión.	Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente.	Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
	La puerta no está cerrada de forma segura.	Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
El piso del horno está caliente, incluso cuando el horno no fue usado.	**El calor de la luz de la placa de cocción podrá hacer que el piso del horno se caliente.**	Esto es normal.
"CONTROL LOCK IS ON" (El Bloqueo del Control Está Activado) aparece en la Pantalla	**El control fue bloqueado.**	Mantenga presionado MUTE ON/OFF (Mudo Encendido/ Apagado) por unos 3 segundos para desbloquear el control.
Escucha un atípico pitido en tono bajo	**Intentó iniciar el Recordatorio sin una hora del día válida.**	Comience nuevamente e ingrese una hora del día válida.
	Intentó cambiar el nivel de potencia cuando no es permitido.	Muchas de las funciones del horno están preconfiguradas y no se pueden modificar.
"SENSOR ERROR" (Error del Sensor) aparece en la pantalla.	**Al usar una función de Sensor, la puerta fue abierta antes de que se pudiera detectar el vapor.**	No abra la puerta hasta que se sienta el vapor y el tiempo se muestre en cuenta regresiva en la pantalla.
	No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima.	Use COOK TIME (Cocción por Tiempo) para calentar durante más tiempo.
Cantidad de comida demasiado grande para el Sensor	**Sensor Reheat (Recalentar con Sensor) es para porciones individuales de comidas recomendadas.**	Use COOK TIME (Cocción por Tiempo) para grandes cantidades de comida.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Cosas que son Normales de su Horno Microondas
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o la cubierta exterior.
- Luz del horno tenue y cambio del sonido del pitido en niveles de potencia que no son altos.
- Ruido de golpes secos mientras el horno está en funcionamiento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANTÍA LIMITADA

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

Garantía Limitada de Horno Microondas Café

GEAppliances.com

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

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

Lo que Café no cubrirá:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados. Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de brindar instalaciones adecuadas de conexión eléctrica, escape u otras instalaciones de conexión.
- Falla del producto o daño sobre el producto si se produce un abuso, uso inadecuado (por ejemplo: arco eléctrico en una cavidad de la rejilla o metal/ papel de aluminio), o uso diferente para el cual fue diseñado o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de Café, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de Café autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

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

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

Louisville KY, 40225

49-7000090 Rev. 2

Accesorios Opcionales

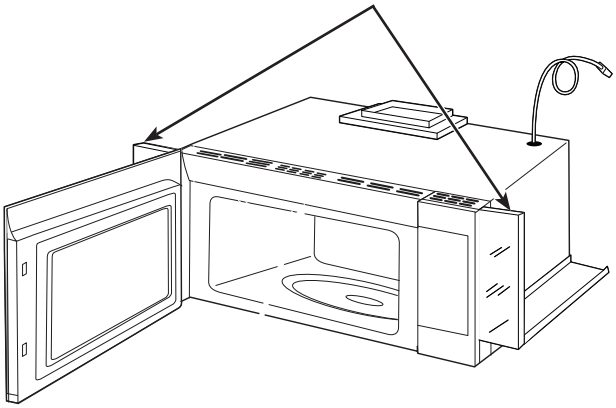
Kits del Panel de Relleno

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

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

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

Kits del Panel de Relleno



Kit del Filtro de Carbón con Recirculación

WB06X10807 or JX81P - Filtro de Carbón

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

Kit de Instalación del Gabinete de 15”

JX15BUMPBB - Negro
JX15BAMPW - Blanco

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

Soporte para el Consumidor

Sitio Web de GE Appliances

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

Registre su Electrodoméstico

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

Servicio Programado

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

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

Garantías Extendidas

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

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

Conectividad Remota

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

Piezas y Accesorios

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

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

Contáctenos

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

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

GEAppliances.com/contact o comuníquese al 800.626.2000

Impreso en Malaysia

49-7000090 Rev. 2