GE APPLIANCES

MICROWAVE OVEN

SAFETY INFORMATION 3

OPERATING INSTRUCTIONS
Features 6
Cooking Controls 7
Power Levels 8
Defrosting Guide 10
Sensor Features 11
Other Features 17
Settings 19

CARE AND CLEANING
Care and Cleaning 21

TROUBLESHOOTING
Things that are Normal 23

CONSUMER SUPPORT
Limited Warranty 25
Consumer Support 26

OWNER'S MANUAL

UVM9125

ENGLISH/ESPAÑOL

Write the model and serial numbers here:

Model #_____

Serial # _____

You can find them on a label inside the oven.

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

49-7000194 Rev. 3 03-25

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

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

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

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

GE APPLIANCES

49-7000194 Rev. 3

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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

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

- Read all instructions before using this appliance.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 5.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

INSTALLATION

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

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE CAVITY:

—Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.

—Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.

—If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

—Do not store any materials in the oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

—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, or walls of the oven which may become hot during use.
- Energized cooktop surface and interior cavity lighting will cause burns. Use caution when cleaning and allow lamps to cool prior to replacement.
- **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE**. Use caution when removing hot items.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING

OPERATING

- Do not operate the oven 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 any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the 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.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do Not Attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do Not Place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do Not Operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent),

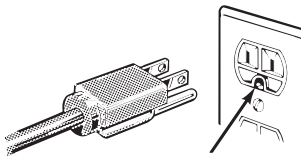
(2) hinges and latches (broken or loosened),

(3) door seals and sealing surfaces.

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

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



Ensure proper ground exists before use.

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

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

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

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

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

A short power-supply cord is provided to reduce the 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.

VENT FAN

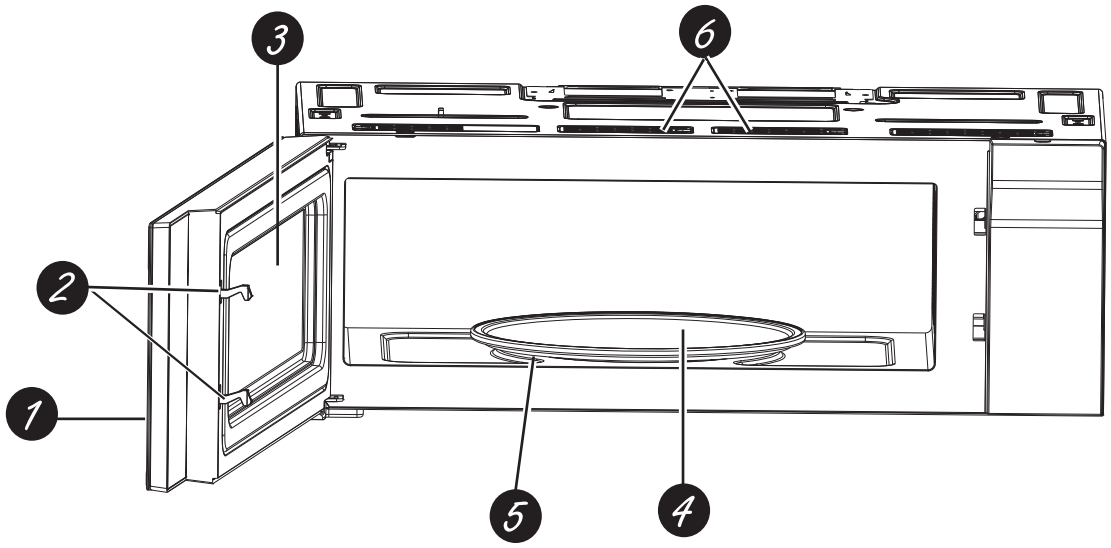
⚠WARNING The fan will operate automatically under certain conditions. Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- 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 at high heat settings. 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

Features

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



1. Door Handle

2. Door Latches

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

4. Removable Turntable
Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

5. Removable Turntable Support
Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

6. Charcoal Filter Cover
Remove the cover to replace the charcoal filter without taking the unit off from cabinet.

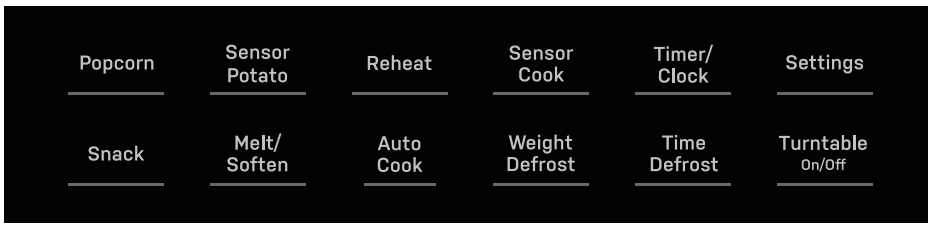
About the features

Cooking Controls

1



2



Check the Convenience Guide before you begin.

1	**Time Features**	
	Press	**Enter**
	POWER LEVEL	Power Level 0 to 10 (High)
	COOK TIME	Amount of cooking time
	EXPRESS COOK	Starts immediately!
	ADD 30 SEC	Starts immediately!

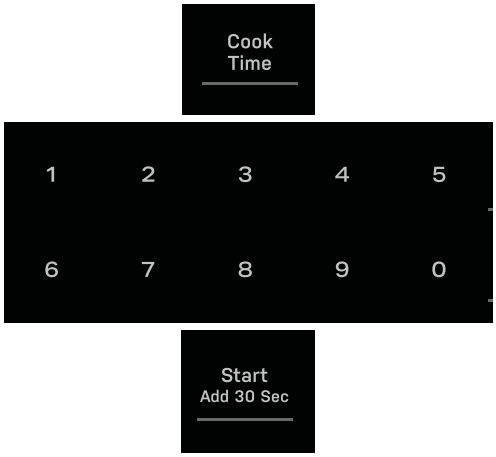
2	**Sensor/Convenience Features**	
	Press	**Enter**
	POPCORN	Press pad to select amount
	SNACK	Press pad to select food
	SENSOR POTATO	
	MELT/SOFTEN	
	REHEAT	
	AUTO COOK	
	SENSOR COOK	
	WEIGHT DEFROST	Weight
	TIME DEFROST	Time

About the features

Cook Time

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.
Power level 10 (HIGH) is automatically set, but you may change it for more flexibility.
1. Press **Cook Time**.
2. Enter cooking time.
3. Press **START.**
   Cooking will start when the countdown begins in the display.

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



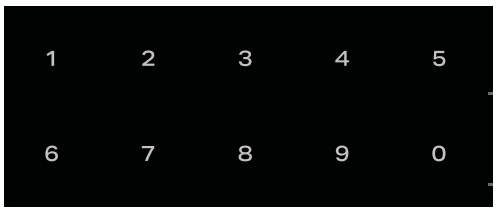
Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 1-9 minutes.

1. Press one of the **Express Cook** pads (from 1-9) for 1-9 minutes of cooking at **power level 10.**
   For example, press the **2** pad for 2 minutes of cooking time.

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

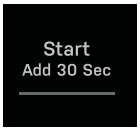
NOTE: Express Cook function pertains to pads 1-9 only.



Add 30 Sec

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

Add 30 sec can also be used like an express 30 seconds button. The microwave oven will start immediately when pressed.

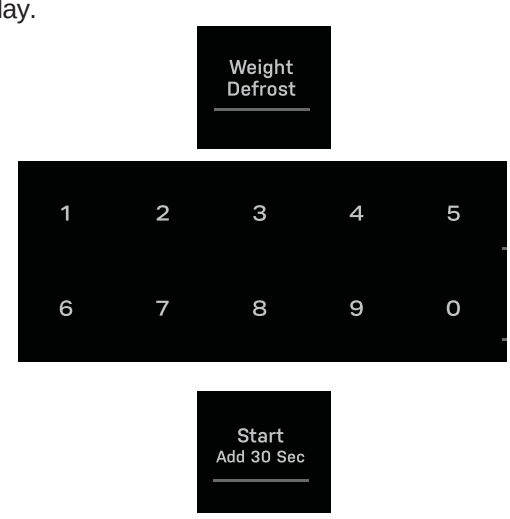


Weight Defrost

Use **Weight Defrost** for meat, poultry and fish. Use **Time Defrost** for most other frozen foods. (Time Defrost is explained on page 9.)

1. Press **WEIGHT DEFROST**.
2. Enter the weight in pounds.
3. Press **START.**

   Cooking will start when the countdown begins in the display.



Defrosting Tips

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

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

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

About the features

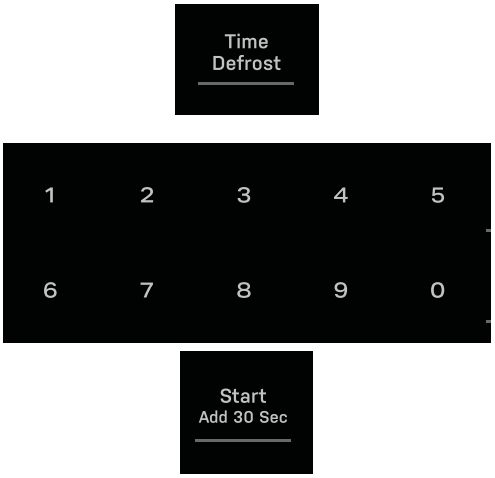
Time Defrost

Allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide on page 14 for suggested times (**Weight Defrost** is explained on page 8).

1. Press **TIME DEFROST**.
2. Enter defrosting time in minutes and seconds.
3. Press **START.**
   Cooking will start when the countdown begins in the display.

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

Noises 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.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use **Time Defrost.** Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

About the 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.	
Shellfish, small pieces (1 lb.)	3 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after first half of time.
Fruit		
Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)	1 to 5 min.	
Meat		
Bacon (1 lb.)	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 12 min. per lb.	Use power level Warm (1).
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 11/42 to 3 lbs.)	14 to 19 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 11/42 to 3 lbs.)	20 to 24 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 12 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.

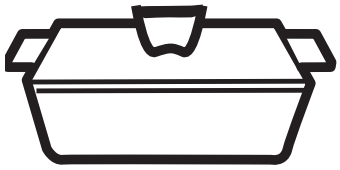
About the features

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

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

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

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



Covered



Vented



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

Sensor Cook

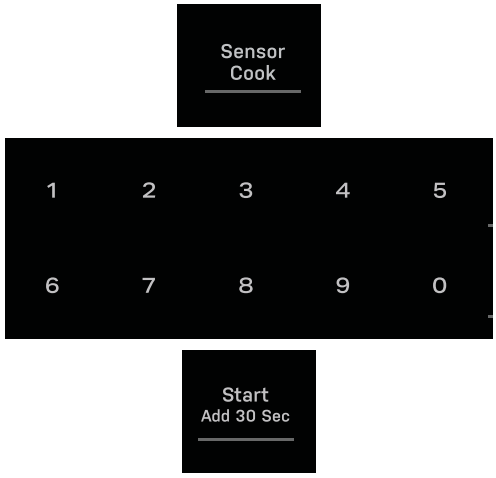
Allows you to microwave food choices with sensor.

1. Press **SENSOR COOK** up to seven times to choose the desired food selection. See Cooking Guide for **SENSOR COOK** or check the display for the food selections.
2. Press **START.**

   The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

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

Cooking Guide for Sensor Cook Feature



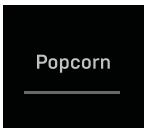
Press	Food
x1	Frozen Dinner (10 oz / 20 oz)
x2	Rice (1-2 Cups)
x3	Frozen Breakfast (8-12 oz)
x4	Fresh Veggies (4-16 oz)
x5	Frozen Veggies (6-16 oz)
x6	Dinner Plate (1-2 Plates)
x7	Roll/Muffin (1-3 Pieces)

About the features

Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

1. Place the package of popcorn in the center of the microwave.
2. Press **POPCORN** once for a 3.3-ounce bag or twice for a 3.0-ounce bag.
3. Press **START**.

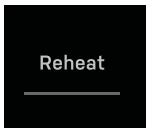


If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time. We recommend 30 seconds and watch carefully.

Reheat

The **REHEAT** feature reheats servings of previously cooked foods.

1. Press **REHEAT**.
2. See Cooking Guide for REHEAT or check the display for the food selections.
3. Press **START**.



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

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

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

Cooking Guide for Reheat Feature:

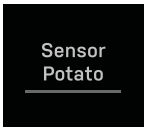
Press	Food	Note
x1	Beverage (1-3 Cups)	Press **START** to select. Enter amount using keypad. Press **START** to begin.
x2	Soup/Sauce (1 Cup)	Press **START** to begin
x3	Casserole/Lasagna (10.5 oz)	Press **START** to begin

Sensor Potato

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

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened before time is counting down 4 beeps are emitted while the display will Scroll & Cycle “SENSOR ERROR “ until **OFF** is pressed.

The sensor cook will be cancelled as well. If the Door is opened during the counting down, close it and press **START** immediately.

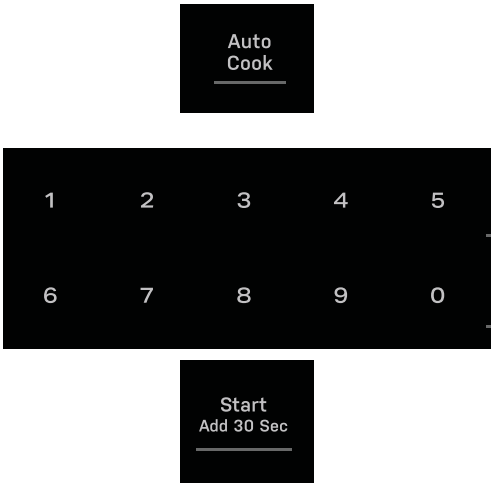


About the features

Auto Cook

The **AUTO COOK** feature allows you to choose from preset categories and cook without entering cook times and power levels.

1. Press **AUTO COOK** up to ten times to choose the desired food selection.
2. See Cooking Guide for AUTO COOK or check the display for the food selections.
3. Press **START**

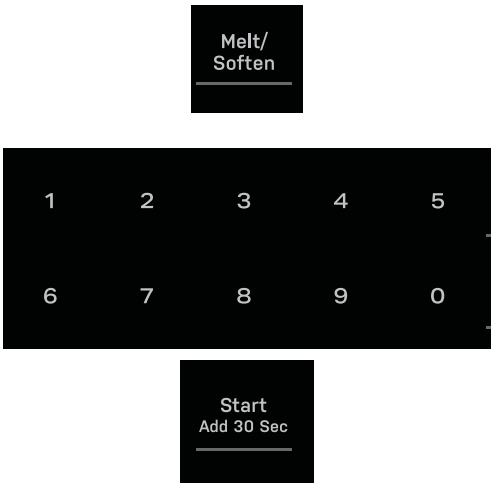


Press	Food	Note
x1	Scrambled Eggs (1-6 Eggs)	Press **START** to select. Enter amount using keypad. Press **START** to begin
x2	Hot Cereal (1-3 Servings)	Press **START** to select. Enter amount using keypad. Press **START** to begin
x3	Frozen Pizza (6, 8, 12 oz)	Press **START** to select. Enter amount using keypad. Press **START** to begin
x4	Fudge Brownies (18-19 oz)	Press **START** to begin
x5	Garlic Shrimp	Press **START** to begin
x6	Stuffed Mushrooms	Press **START** to begin
x7	Asiago Red Potatoes	Press **START** to begin
x8	Roasted Vegetable Medley	Press **START** to begin
x9	Lemon Shrimp Risotto	Press **START** to begin
x10	Bacon (1-3 slices)	Press **START** to select. Enter amount using keypad. Press **START** to select.

Melt/Soften

The MELT/SOFTEN feature allows you to choose from preset categories and melt/soften without entering cook times and power levels.

1. Press MELT/SOFTEN up to four times to choose the desired food selection.
2. See Cooking Guide for MELT/SOFTEN or check the display for the food selections
3. Press **START**

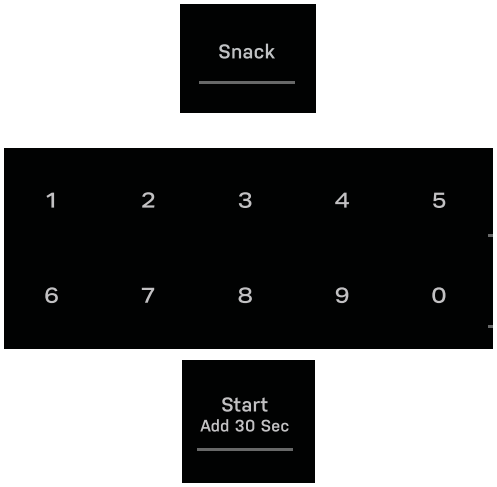


Press	Food	Note
x1	Melt Butter (1-2 Sticks)	Press **START** to select. Enter amount using keypad. Press **START** to begin
x2	Melt Chocolate (2, 4, 8 oz)	Press **START** to select. Enter amount using keypad. Press **START** to begin
x3	Soften Ice Cream (1 Pint, 1.5 Quart)	Press **START** to select. Enter amount using keypad. Press **START** to begin
x4	Soften Cream Cheese (3, 8 oz)	Press **START** to select. Enter amount using keypad. Press **START** to begin

About the features

Snack

1. Press **SNACK** up to three times to select the desired food selection.
2. See Cooking Guide for **SNACK** or check the display for the food selections.
3. Press **START**



Press	Food	Note
x1	Hot Dogs (1-6 Pieces)	Press **START** to select. Enter amount using keypad. Press **START** to begin
x2	Meal In A Cup (2.9 oz)	Press **START** to begin
x3	Frozen Kids Meal (8.8 oz)	Press **START** to begin

About the features

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.
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, vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

About the features

Changing the Power Level

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

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

OR

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

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

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the 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 (100%): Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

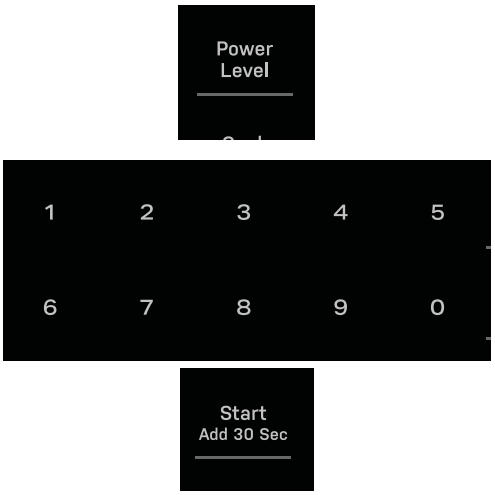
Med-High 7 (70%): Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

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

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

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

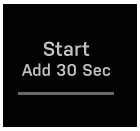
NOTE: You can also change the power level during many cooking modes by pressing the power level button entering a valid power level.



Other Features

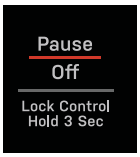
Start/Add 30 Sec

In addition to starting many functions, **START/ADD** 30 Sec allows you to add cook time in 30-second increments during an active cook cycle.



Pause/Off

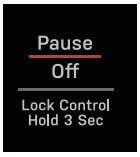
Press the **PAUSE/OFF** button to pause or cancel cooking at any time.



Control Lock-Out

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

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



Surface Light

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



Timer

NOTE: The **Timer** indicator will be lit while the timer is operating.
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. Enter a time.
3. Press the **Timer** button to start.

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

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



Clock

Press to enter the time of day.
1. Press the **Clock** button twice.
2. Enter the time of day.
3. Press the **Start** button.

Press the **Clock** button to check the time of the day while microwaving.

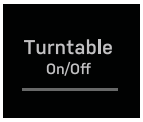
Other Features

Turntable On/Off

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

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

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



Vent Fan

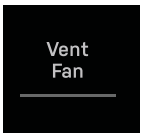
The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press **VENT FAN** once for high fan speed, twice for low fan speed, or a third time to turn the fan off.

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.



Insert Food Reminder

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

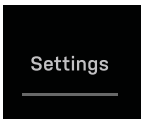
Cooking Complete Reminder

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

Other Features

SETTINGS

Settings allow to change the default settings for your OTR.



1. Press **SETTINGS**.
2. See table below for available options.

Press	Setting Option	Note
x1	Volume (Low, Med, High, Off)	Press **SETTINGS** once (x1) and wait until "**VOLUME**" appears. "**Low, Med, High, Off**" will display and cycle automatically. Press **START** to confirm when the desired setting is displayed.
x2	Weight (lb., kg.)	Press **SETTINGS** twice (x2) and wait until "**Lb / KG**" appears. Press **START** to confirm.
x3	Clock Display (On, Off)	Press **SETTINGS** three times (x3) and wait until "**CLOCK DISPLAY**" appears. Press **START** to turn Clock Display off. Repeat the steps to turn Clock Display back on.
x4	Demo Mode	Press **SETTINGS** four times (x4) and wait until "**DEMO OFF**" appears. Press **START** to turn Demo Mode on. Repeat the steps to turn Demo Mode back off.

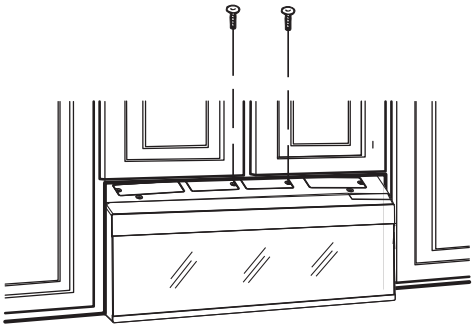
Other Features

Charcoal Filter

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

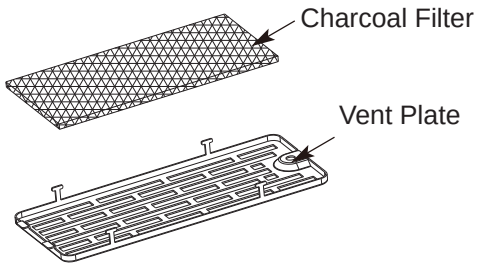
If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced every 6-12 months, depending on usage.



To Install the Charcoal Filter

To remove and replace the charcoal filter, first disconnect power at the main fuse or circuit breaker, or pull the plug. Remove the two vent plate screws located at the top of the microwave using a #1 Phillips screwdriver. Change the charcoal filter from the vent plate. Replace the vent plate and reinstall the two vent plate screws located at the top of the microwave using a #1 Phillips screwdriver. Close the microwave door. Plug in the microwave or reconnect power.



Care and Cleaning

Helpful Hints

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

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

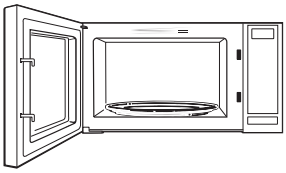


How to Clean the Inside

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

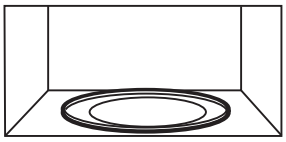
Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

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



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

Removable Turntable and Turntable Support



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

How to Clean the Outside

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

Case

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

Control Panel and Door

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

Door Surface

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

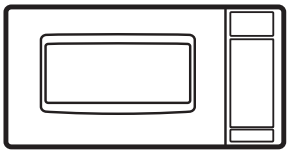
Power Cord

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

Stainless Steel (on some models)

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

To clean the stainless steel surface, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.



Care and Cleaning

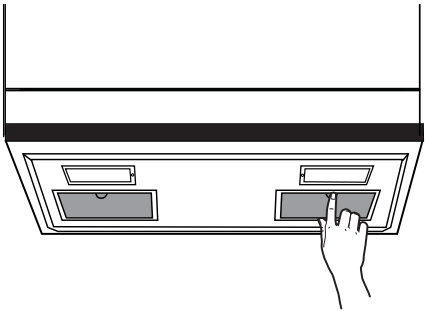
Removing and Cleaning the Filters

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.

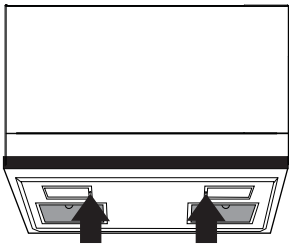
To replace, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.



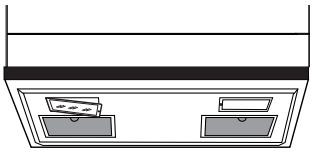
Cooktop Lights/Nite Lights

See back cover for ordering online at GEAppliances.com.

1. To replace the cooktop lights/nite lights, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
2. One side at a time, remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
3. Be sure the LED light is cool before removing. Gently remove the LED wiring connector from LED board.
4. Replace with the new LED board and insert the wiring plug, then raise the light cover and replace the screw. Repeat for the other light. Connect electrical power to the oven.



Remove screws.



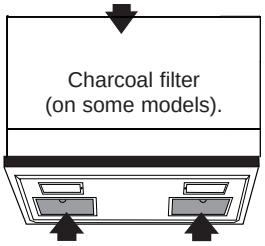
Replacing the Oven Cavity Light

1. Disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel.
2. Remove the vent plate screw located at the top of the microwave on the left (door hinge side) using a #1 Phillips screwdriver.
3. Be sure the LED light is cool before removing.
4. Unsecure the LED light from the two clips and carefully slide it out.
5. Gently remove the LED wiring connector from the LED board.
6. Replace with the new LED board and insert the LED wiring connector. See back cover for ordering online at **GEAppliances.com**
7. Carefully insert the new LED board and secure it with the two clips.
8. Replace the vent plate reinstall the screw.
9. Reconnect power to the microwave.

Vent Fan

The vent fan has two metal reusable vent filters.

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

Troubleshooting Tips

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

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

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION 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.

Troubleshooting Tips... Before you schedule service

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not start	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	Open the door and close securely.
Control panel lighted, yet oven will not start	**Door not securely closed.**	Open the door and close securely.
	START button not pressed after entering cooking selection.	Press **START.**
	Another selection entered already in oven and PAUSE/OFF button not pressed to cancel it.	Press **PAUSE/OFF.**
	Cooking time not entered after pressing TIME COOK.	Make sure you have entered cooking time after pressing **TIME COOK**.
	PAUSE/OFF was pressed accidentally.	Reset cooking program and press **START.**
	Food weight not entered after selecting WEIGHT DEFROST.	Make sure you have entered food weight after selecting **WEIGHT DEFROST.**
	Food type not entered after pressing COOK.	Make sure you have entered a food type.
CONTROL LOCKED appears on display	**The control has been locked.**	Press and hold **PAUSE/OFF** for about 3 seconds to unlock the control.
HOT appears on display	**The temperature inside the oven is greater than 200°F.**	This is normal.
	One of the sensor cooking pads was pressed when the temperature inside the oven was greater than 200°F.	These features will not operate when the oven is hot.

GE Appliances Microwave Oven Limited Warranty

GEAppliances.com

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

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

What GE Appliances will not cover:

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

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

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

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

Warrantor: GE Appliances, *a* **Haier** *company*
Louisville KY,40225

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

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.

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,

General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/contact

49-7000194 Rev. 3

GE APPLIANCES

HORNO MICROONDAS

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 29

INSTRUCCIONES DE FUNCTIONAMIENTO

Controles 33
Funciones del Horno 34
Funciones del Temporizador 35
Funciones del Sensor. 35
Otras Funciones 39
Settings 45

CUIDADO Y LIMPIEZA 47

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 49

SOPORTE AL CONSUMIDOR

Garantía Limitada. 51
Soporte al Consumidor 52

MANUAL DEL PROPIETARIO

UVM9125

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

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

49-7000194 Rev. 3 03-25

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

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

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

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

GE APPLIANCES

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 específicas en la sección "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA" de la página 5.
- 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.

— 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 guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, 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.

— 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, o paredes del horno, los cuales se podrán calentar durante el uso.
- La superficie de cocción y el bombillo de la cavidad interior encendidos ocasionarán quemaduras. Tenga cuidado al limpiar y espere hasta que los bombillos se enfríen antes de su reemplazo.
- **LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN OCASIONAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS.** Tenga cuidado al retirar ítems calientes.

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. Se pueden usar la mayoría de las cazuelas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o cubiertos de porcelana que no poseen bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- No almacene ningún elemento directamente sobre la superficie del horno de microondas cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- Algunos productos tales como huevos enteros y contenedores sellados (por ejemplo, frascos sellados) son propensos a explotar y no deben calentarse en este horno. Tal uso del horno puede resultar en lesiones personales.
- No cocine demasiado las patatas. El deshidratado y incendiarse.
- No cubra las otra parte del horno con papel metálico. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno microondas/ por convección.
- Cocine a fondo la carne de res o ave la carne de res a por los menos una temperatura INTERNA de 160° F y carne de ave a por lo menos una temperatura INTERNA de 180° F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.
- Este horno no fue aprobado ni evaluado para uso en la marina.

LIMPIEZA

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

AGUA SOBRECALENTADA

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

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

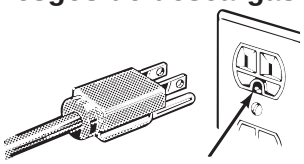
(b) **No coloque** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la compuerta, ni permita que se acumulen residuos de producto limpiador o detergente, suciedad o polvo en las superficies de sellado.

(c) **No haga funcionar** el horno si se encuentra dañado. Es particularmente importante cerrar bien la compuerta
(1) la compuerta (doblada o curvada),
(2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos),
(3) sellos de la compuerta y superficies de sellado.

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

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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



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

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

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

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

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

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

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

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

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.

EXTRACTOR

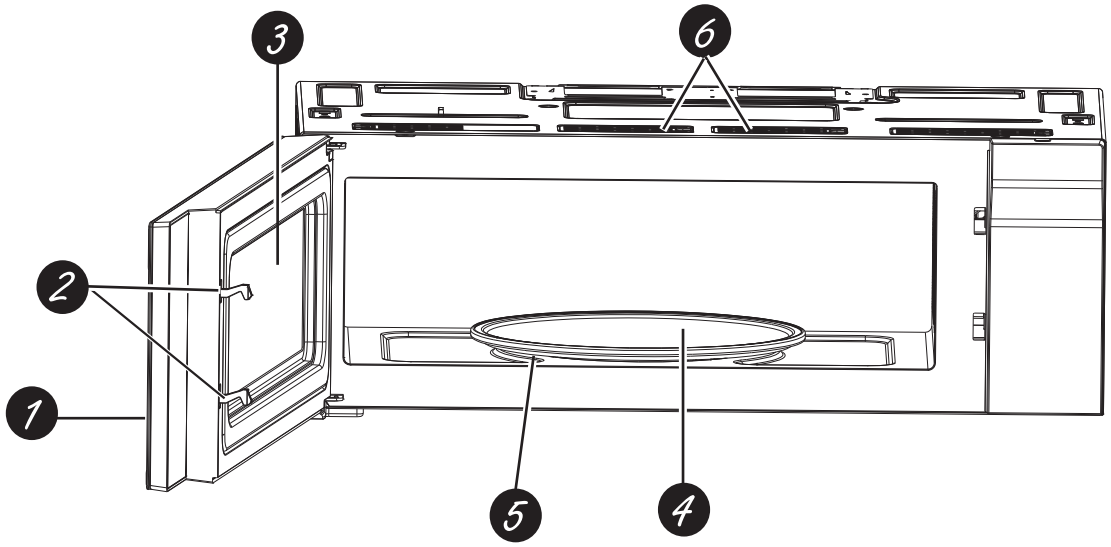
⚠ADVERTENCIA El ventilador funcionará de forma automática bajo ciertas condiciones. Asegúrese de evitar la activación y extensión accidental del fuego de cocción mientras el extractor está en uso.

- 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 en las configuraciones altas de calor. 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

Funciones

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



1. **Manija de la Puerta**

2 . **Pestillos de la Puerta**

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

4. **Soporte del Plato Giratorio.**
   No utilice el horno en el modo de microondas sin el plato giratorio y el soporte del plato giratorio, ubicados en sus lugares correspondientes.

5. **Soporte Extraíble del Plato Giratorio.**
   No utilice el horno en el modo de microondas sin el plato giratorio ni el soporte del plato giratorio ubicados en su lugar.

6. **Tapa del Filtro de Carbón**
   Retire la cubierta para reemplazar el filtro de carbón sin quitar la unidad del gabinete

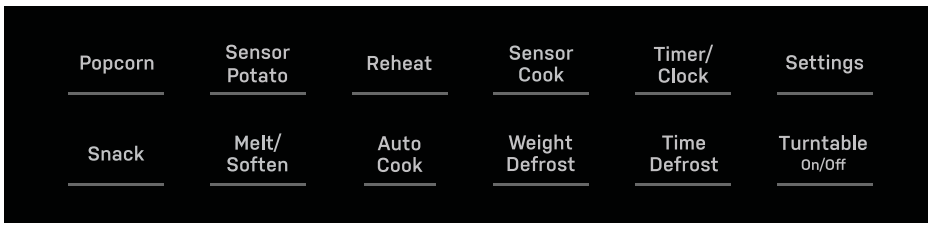
Controles

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

1



2



Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.

1

Time Features	
Presione	**Ingresar**
POWER LEVEL (nivel de potencia)	Nivel de potencia de 1 a 10 (Alto)
COOK TIME (tiempo de cocción)	Cantidad de tiempo de cocción
EXPRESS COOK (cocción exprés)	¡Comienza de inmediato!
ADD 30 SEC (agregar 30 segundos)	¡Comienza de inmediato!

2

Funciones del Sensor/ Convenientes	
Presione	**Ingresar**
POPCORN (palomitas de maíz)	Presione la tecla para seleccionar la cantidad
SNACK (bocadillo)	Presione la tecla para seleccionar la comida
SENSOR POTATO (Sensor de papas)	
MELT/SOFTEN (derretir/ ablandar)	
REHEAT (recalentar)	
AUTO COOK (cocción automática)	
SENSOR COOK (cocción con sensor)	
WEIGHT DEFROST (descongelación por peso)	Peso
TIME DEFROST (descongelación con temporizador)	Tiempo

Acerca de las funciones

Tiempo de Cocción

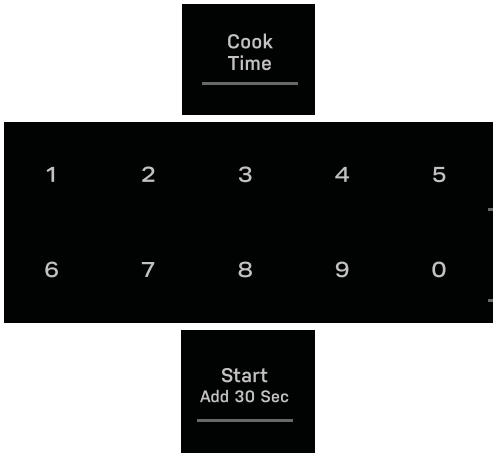
Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

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

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

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

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



Cocción Exprés

Ésta es una forma rápida de configurar el tiempo de cocción entre 1 y 9 minutos.

1. Presione una de las teclas de **Express Cook (Cocción Exprés)** (de 1 a 9) para una cocción de entre 1 y 9 minutos en el **nivel de potencia 10.**
   Por ejemplo: presione la tecla 2 para un tiempo de cocción de 2 minutos.

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

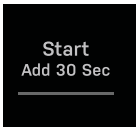
NOTA: La función Express Cook (Cocción Exprés) se aplica sólo con las teclas 1 a 9.



Agregar 30 segundos

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

Add 30 sec (Agregar 30 segundos) también se puede usar como un botón exprés de 30 segundos. El horno microondas comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione**.**



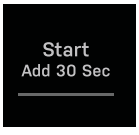
Descongelación por Peso

Use **Weight Defrost (Descongelación por Peso)** para carnes, aves y pescado. Use **Time Defrost (Descongelación por Tiempo)** para la mayoría de las demás comidas congeladas. (La función Descongelación por Tiempo se explica en la página 9).

1. Presione **WEIGHT DEFROST (Descongelación por Tiempo).**
2. Ingrese el peso en libras.
3. Presione **START (Iniciar).** La cocción se iniciará cuando la cuenta regresiva comience en la pantalla.







Consejos para la Descongelación

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato para un uso seguro en el microondas.
- Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio.
- Luego de la descongelación, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la misma. Al asar durante tiempo prolongado se debería dejar reposar por unos 30 minutos.

Guía de Conversión

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

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

Nota: Máximo de 6.0 libras.

Acerca de las funciones

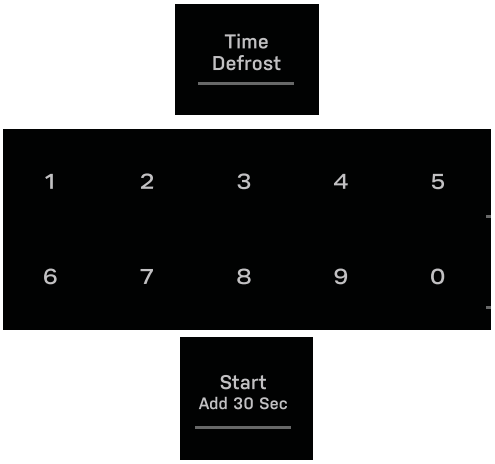
Descongelación con Temporizador

Le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación en la página 14 (la función **Weight Defrost** se explica en la página 8.)

1. Presione **TIME DEFROST.**
2. Ingrese tiempo de descongelación en minutos y segundos.
3. Presione **START.**
   La cocción se iniciará cuando la cuenta regresiva comience en la pantalla.

Una vez transcurrido el tiempo de descongelación seleccionado, dé vuelta la comida y separe o reorganice los trozos de comida para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

Se podrán escuchar ruidos 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. 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.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use **Auto Defrost**. Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- 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.

Acerca de las funciones

Guía de Descongelación

COMIDA	TIEMPO	COMENTARIOS
Panes, Tortas **Panes, buñuelos o panecillos (**1 trozo**)** **Pastelitos** (12 oz. aprox.)	1/4 de min. 2 a 4 min.	Vuelva a arreglar luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos **Filetes, 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. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
Carne picada (1 lb)	4 a 6 min.	Use el nivel de potencia 10.
Asar: Bife, cordero, ternera, cerdo	9 a 13 min. por lb..	PColoque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	4 a 8 min. por lb.	
Ave **Pollo, hervir-freír - cortar** (2½ a3 lbs.)	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 (2½ a 3 lbs.)	20 a 25 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la 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. 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.
Gallina de cornualles	7 a 13 min. por lb.	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.
Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	3 a 8 min. por lb.	

Acerca de las funciones

La función Sensor Features (Funciones con Sensor) detecta el aumento de la humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

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

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

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



Cubierto



Ventilado



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

Cocción con Sensor

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

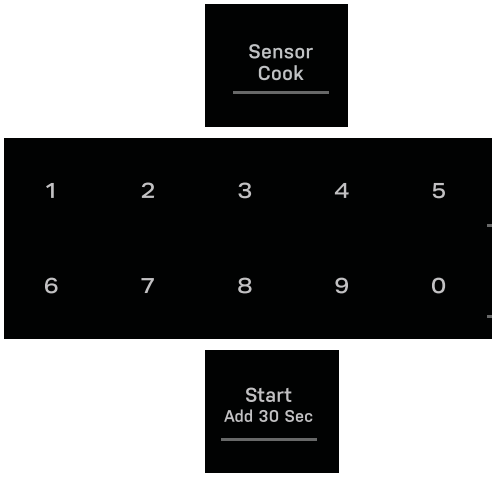
1. Presione el botón SENSOR COOK (Cocción con Sensor) hasta siete veces para elegir la selección de comida deseada. Lea la Guía de Cocción de SENSOR COOK (Cocción con Sensor) o controle en la pantalla las selecciones de comidas.
2. Presione **START.**

El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

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

Guía de Cocción para la Función de Cocción con Sensor

Presione	Comida
x1	Cena Congelada (10 oz / 20 oz)
x2	Arroz (1 a 2 Tazas)
x3	Desayuno Congelado (8 a 12 onzas)
x4	Vegetales Frescos (4 a 16 onzas)
x5	Vegetales Congelados (6 a 16 onzas)
x6	Plato de Cena (1 a 2 Platos)
x7	Bollo/ Muffin (1 a 3 Piezas)



Acerca de las funciones

Palomitas de Maíz

Para usar la función de P**opcorn (Palomitas de Maíz):**

1. Coloque el paquete congelado de palomitas de maíz en el centro del microondas.
2. Presione POPCORN (Palomitas de Maíz) una vez para una bolsa de 3.3 onzas o dos veces para una bolsa de 3.0 onzas.
3. Presione **START**.

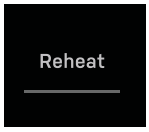


Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo de cocción. Recomendamos 30 segundos y observar atentamente.

Recalentar

La función REHEAT (Recalentar) recalienta porciones de comidas cocinadas en forma previa.

1. Presione **REHEAT** (Recalentar).
2. Lea la Guía de Cocción de REHEAT (Recalentar) o controle en la pantalla las selecciones de comidas.
3. Presione **START**.



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

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

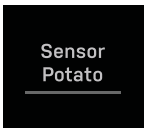
- Productos con pan
- Comidas que se deben recalentar estando cubiertas
- Comidas que se deben revolver o rotar al ser recalentadas.
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de ser recalentadas.

Guía de Cocción para la función Reheat (Recalentar)

Presione	**Comida**	**Nota**
x1	Bebida (1 a 3 Tazas)	Presione **START** (Iniciar) para realizar la selección. Ingrese la cantidad usando el teclado. Presione **START** (Iniciar) para comenzar.
x2	Sopa/ Salsa (1 Taza)	Presione **START** (Iniciar) para comenzar
x3	Cazuela/ Lasagna (10.5 onzas)	Presione **START** (Iniciar) para comenzar

Sensor Potato

1. Coloque la papa en el centro del microondas.
2. Presione **SENSOR POTATO**
3. Presione **START**



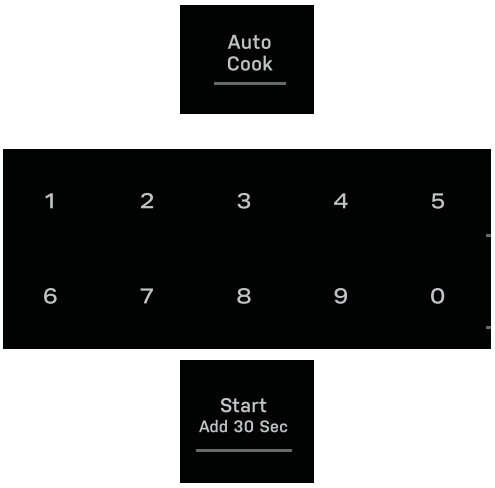
No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si la puerta es abierta antes de finalizada la cuenta regresiva, serán emitidos 4 pitidos mientras en la pantalla se visualizará el ciclo “SENSOR ERROR” (Error del Sensor) hasta que se presione **OFF.** La cocción con sensor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

Acerca de las funciones

Cocción Automática

La función **AUTO COOK** (Cocción Automática) le permite elegir entre las categorías preprogramadas y cocinar sin ingresar tiempos de cocción y niveles de potencia.

1. Presione el botón **AUTO COOK** (Cocción Automática) hasta diez veces para elegir la selección de comidas deseada.
2. Lea la Guía de Cocción de **AUTO COOK** (Cocción Automática) o controle en la pantalla las selecciones de comidas.
3. Presione **START.**

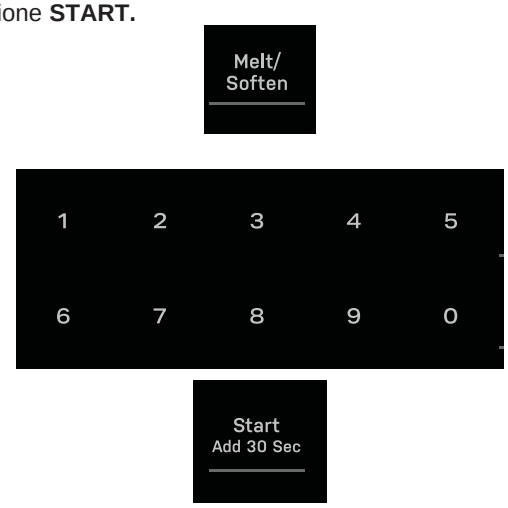


Presione	Comida	Note
x1	Huevos Revueltos (1 a 6 Huevos)	Presione **START** (Iniciar) para realizar la selección. Ingrese la cantidad usando el teclado. Presione **START** (Iniciar) para comenzar.
x2	Cereal Caliente (1 a 3 Porciones)	
x3	Pizza Congelada (6, 8, 12 onzas)	
x4	Brownies de Chocolate (Fudge) (18 a 19 onzas)	Presione **START** (Iniciar) para comenzar
x5	Camarones al Ajillo	
x6	Champiñones Rellenos	
x7	Patatas Rojas Asiago	
x8	Mezcla de Vegetales Asados	
x9	Risotto con Camarones al Limón	
x10	Tocino (1 a 3 porciones)	Presione **START** (Iniciar) para realizar la selección. Ingrese la cantidad usando el teclado. Presione **START** (Iniciar) para comenzar.

Ablandar/ Derretir

La función **MELT/SOFTEN** (Derretir/ Ablandar) le permite elegir entre las categorías preprogramadas y derretir/ ablandar sin ingresar tiempos de cocción y niveles de potencia.

1. Presione **MELT/SOFTEN** (Derretir/ Ablandar) hasta cuatro veces para elegir la selección de comida deseada.
2. Lea la Guía de Cocción de **MELT/SOFTEN** (Derretir/ Ablandar) o controle en la pantalla las selecciones de comidas.
3. Presione **START.**

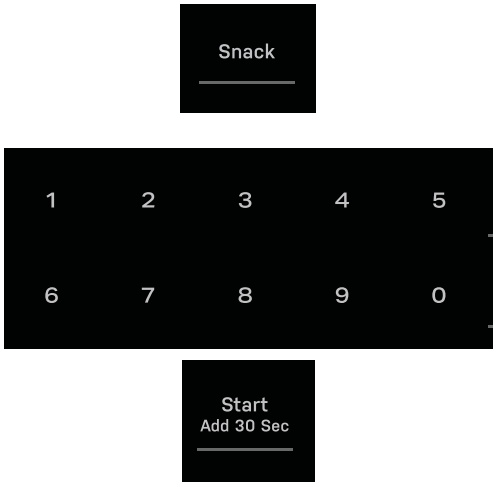


Presione	Comida	Nota
x1	Derretir mantequilla (1-2 barras)	Presione **START** (Iniciar) para realizar la selección. Ingrese la cantidad usando el teclado. Presione **START** (Iniciar) para comenzar.
x2	derretir chocolate (2, 4, 8 onzas)	
x3	ablandar helado (1 pinta, 1,5 cuartos)	
x4	Reblandecer Queso Crema (3, 8 onzas)	

Acerca de las funciones

Refrigerio

1. Presione **SNACK** (Refrigerio) hasta tres veces para elegir la selección de comida deseada.
2. Lea la Guía de Cocción de **SNACK** (Refrigerio) o controle en la pantalla las selecciones de comidas deseadas.
3. Presione **START**



Presione	Comida	Nota
x1	Perros Calientes (1 a 6 Piezas)	Presione **START** (Iniciar) para realizar la selección. Ingrese la cantidad usando el teclado. Presione **START** (Iniciar) para comenzar.
x2	Comida en una Taza (2.9 onzas)	Presione **START** (Iniciar) para comenzar
x3	Comidas Congeladas para Niños (8.8 onzas)	

Acerca de las funciones

Términos del Microondas

Término	Definición
Arco Eléctrico	Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por: • Metal o papel de aluminio en contacto con el lateral del horno. • Papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas). • Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados. • Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.
Tapa	Los cobertores retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción. Ventilar los envoltorios de plástico o cubrir con tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.
Cubrir	En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso.Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.
Tiempo de Inactividad	Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado. El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.
Ventilación	Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el vapor pueda salir.

Acerca de las funciones

Cómo Modificar el Nivel de Potencia

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

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

O

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

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El **Nivel de Potencia 7** es energía de microondas el 70% del tiempo. El **Nivel de Potencia 3** es energía el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en High (Alto) (nivel de potencia 10), lo cual le brinda el 100% de potencia. **Power level 10 (Nivel de potencia 10)** hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida. Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope y algunas cazuelas.

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

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

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

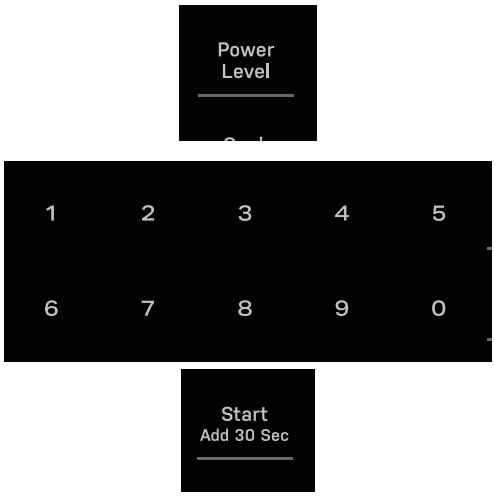
Medio-Alto 7 (70%): Cocción suave de carne y ave; cacerolas para hornear y recalentar.

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

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

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

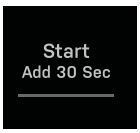
NOTA: También puede modificar el nivel de potencia durante muchos modos de cocción, presionando el botón de nivel de potencia e ingresando un nivel de potencia válido.



Otras Funciones

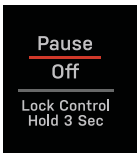
Iniciar/ Agregar 30 Segundos

Además de iniciar muchas funciones, START/ADD 30 Sec (Iniciar/ Agregar 30 Segundos) le permite agregar tiempo de cocción por incrementos de 30 segundos durante un ciclo de cocción activa.



Pausar/ Apagar

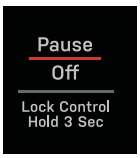
Presione el botón PAUSE/OFF (Pausar/ Apagar) para pausar o cancelar la cocción en cualquier momento



Bloqueo del Control

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

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



Luz de la Superficie

Presione SURFACE LIGHT (Luz de la Superficie) una vez para activar la luz alta, dos veces para activar la luz baja o una tercera vez para apagar la luz.



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

Temporizador

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



1. Presione el botón **TIMER (Temporizador).**
2. Ingrese el tiempo.
3. Presione el botón Timer (Temporizador) para dar inicio.

Para cancelar, presione el botón Timer (Temporizador).

Para apagar la señal del temporizador, presione **TIMER (Temporizador).**

Reloj

Presione para ingresar la hora del día.

1. Presione el botón **Reloj** dos veces.

2. Ingrese la hora del día.

3. Presione el botón Inicio.

Presione el botón **Reloj** para verificar la hora del día mientras cocina en el microondas.

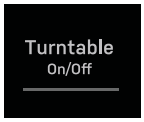
Otras Funciones

Encender/ Apagar el Plato Giratorio

Para obtener mejores resultados en su cocción, deje el plato giratorio encendido. Lo podrá apagar al usar platos grandes.

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

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



Ventilación

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

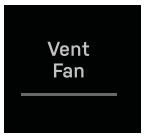
Presione VENT FAN (Extractor de Aire) una vez para activar el ventilador en velocidad alta, dos veces para activarlo en

velocidad baja o una tercera vez para apagar el mismo

Ventilador Automático

La función de ventilador automático protege el horno microondas de una elevación de calor excesivo proveniente de la cocina debajo de éste. Se enciende de forma automática al sentir demasiado calor.

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



Recordatorio de Insertar los Alimentos

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

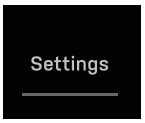
Recordatorio de Cocción Completa

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

Otras Funciones

CONFIGURACIONES

Settings (Configuraciones) permite cambiar las configuraciones por omisión de su OTR.



1. Presione SETTINGS (Configuraciones).
2. Consulte las opciones disponibles en la siguiente tabla

Press	Opción de Configuración	Nota
x1	Volumen (Bajo, Medio, Alto, Apagado)	Presione SETTINGS (Configuraciones) una vez (x1) y espere hasta que aparezca “VOLUME” (Volumen). Se mostrará “Low, Med, High, Off” (Bajo, Medio, Alto, Apagado) y se realizará el ciclo de forma automática Presione START (Iniciar) para confirmar cuándo se mostrarán las configuraciones deseadas.
x2	Peso (libras, kilos)	Presione SETTINGS (Configuraciones) dos veces (x2) y espere hasta que aparezca “LB / KG” (Libras/ Kilos). Presione START (Iniciar) para confirmar.
x3	Reloj en Pantalla (Encender/ Apagar)	Presione SETTINGS (Configuraciones) tres veces (x3) y espere hasta que aparezca “CLOCK DISPLAY” (Pantalla del Reloj). Presione START (Iniciar) para apagar la función Clock Display (Pantalla del Reloj). Repita los pasos para volver a encender Clock Display (Pantalla del Reloj).
x4	Modo Demo	Presione SETTINGS (Configuraciones) cuatro veces (x4) y espere hasta que aparezca “DEMO OFF” (Demo Apagado). Presione START (Iniciar) para encender Demo Mode (Modo Demo). Repita los pasos para volver a apagar Demo Mode (Modo Demo).

Otras Funciones

Filtro de Carbón

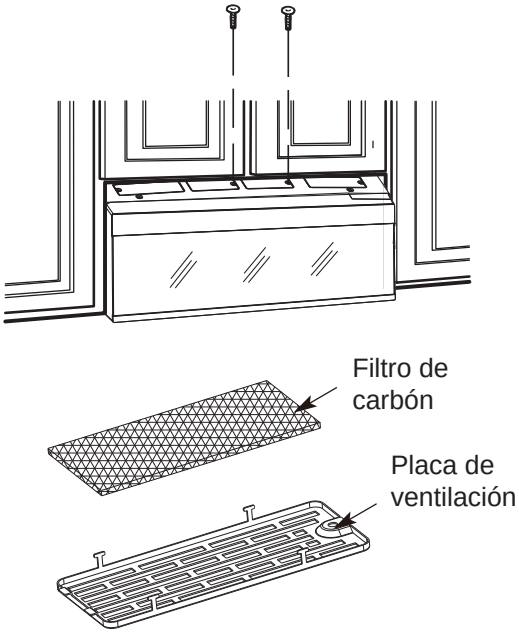
El filtro de carbón no puede ser limpiado. Debe ser reemplazado. Consulte la tapa trasera para ordenar a través de Internet en GEAppliances.com.

Si el modelo no tiene ventilación hacia afuera, el aire será recirculado a través de un filtro de carbón descartable que ayude a retirar el humo y los olores.

El filtro de carbón se deberá reemplazar cada entre 6 y 12 meses, dependiendo del uso.

Para Instalar el Filtro de Carbón

Para retirar y reemplazar el filtro de carbón, primero desconecte la corriente desde el fusible principal o disyuntor, o desenchufe el cable. Retire los dos tornillos de la placa de ventilación ubicados en la parte superior del microondas, usando un destornillador Phillips #1. Cambie el filtro de carbón de la placa de ventilación. Vuelva a colocar la placa de ventilación y coloque otra vez los dos tornillos de la placa de ventilación ubicados en la parte superior del microondas, usando un destornillador Phillips #1. Cierre la puerta del microondas. Enchufe el microondas o vuelva a conectar la corriente.



Cuidado y Limpieza

Consejos prácticos

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

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



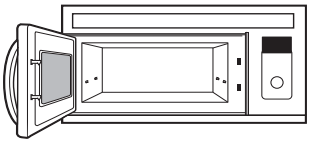
Cómo limpiar el interior

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

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

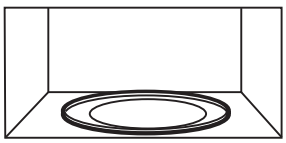
Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que entran en contacto al cerrar la puerta, utilice únicamente jabones suaves y no abrasivos o detergentes, aplicándolos con una esponja o un paño suave. Enjuague con un paño húmedo y seque.

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



Plato giratorio desmontable y el apoyo del plato giratorio

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





Cómo limpiar el exterior

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

Caja

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

Panel de control y la puerta

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

Superficie de la puerta

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

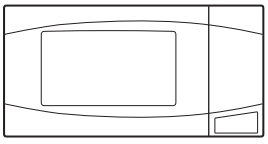
Cable de Corriente

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

Acero Inoxidable

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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



Cuidado y Limpieza

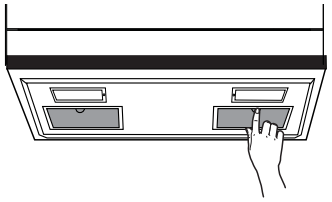
Retiro y Limpieza de los Filtros

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

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

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

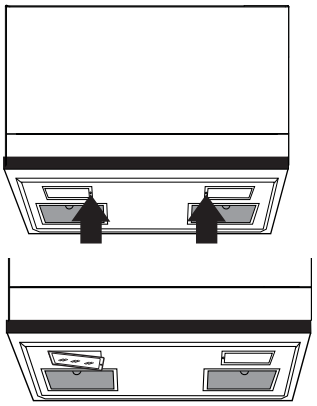
Para reemplazarlos, deslice los filtros por las ranuras de la estructura en la parte trasera de cada abertura. Presione hacia arriba y hacia el frente para que queden bloqueados.



Luces de la Cocina/ Luces Nocturnas

Consulte la tapa trasera para ordenar a través de Internet en GEAppliances.com.

1. Para reemplazar las luces de la cocina/ luces nocturnas, primero desconecte la corriente desde el fusible principal o del panel del disyuntor, o desenchufe el cable.
2. Un lado por vez, retire el tornillo del costado de la tapa del compartimiento de la luz y baje la tapa hasta que se detenga.
3. Asegúrese de que la luz LED esté fría antes de retirar la misma. De forma suave, retire el conector del cableado de las luces LED del tablero de las luces LED.
4. Reemplace el mismo por un tablero de luces LED nuevo e inserte el enchufe del cableado, y luego levante la tapa de luces y reemplace el tornillo. Repita estos pasos con la otra luz. Conecte el cable de electricidad del horno.



Cómo reemplazar la luz de la cavidad

1. Desconecte la corriente desde el fusible principal o el panel del disyuntor.
2. Retire el tornillo de la placa de ventilación ubicado en la parte superior del microondas, sobre la izquierda (lado de la bisagra de la puerta), usando un destornillador Phillips #1.
3. Asegúrese de que la luz LED esté fría antes de su retiro.
4. Afloje la luz LED sobre los dos pernos y con cuidado deslice la misma hacia afuera.
5. De forma suave, retire el conector del cableado LED del tablero del LED.
6. Realice el reemplazo con el tablero LED nuevo e inserte el conector del cableado LED. Consulte la tapa trasera para ordenar a través de Internet en **GEAppliances.com**.
7. Con cuidado, inserte el nuevo tablero LED y asegure el mismo con los dos pernos.
8. Vuelva a colocar la placa de ventilación y reinstale los tornillos.
9. Vuelva a conectar el microondas.

Ventilador

El ventilador cuenta con dos filtros metálicos de ventilación reusables.

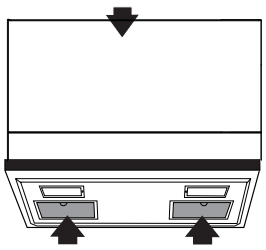
Los modelos que hacen recircular el aire nuevamente hacia la habitación también usan un filtro de carbón.

Filtros de Ventilación Reusables

Los filtros de metal atrapan la grasa liberada por las comidas en la cocina. También evitan que las llamas de las comidas en la cocina dañen el interior del horno.

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

Filtro de carbón (en algunos modelos)



Filtros de ventilación reusables
(en todos los modelos)

Consejos para la Solución de Problemas

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

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

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

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

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

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

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

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El horno no se pone enmarcha	**Un fusible en su casa o elcircuito interruptor podrían haberse aterrizado.**	Reemplace el fusible o reajuste el circuito interruptor.
	Una subida del voltaje.	Desconecte el horno microondas, luego conéctelo otra vez.
	El enchufe no está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.	Asegúrese de que el enchufe de 3 púas del horno está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.
	La puerta no está bien cerrada.	Abra la puerta y ciérrela bien.
El panel de control está iluminado; sin embargo, el hornomicroondas no se pone en marcha	**La puerta no está bien cerrada.**	Abra la puerta y ciérrela bien.
	El botón START no fue presionado después de seleccionar la cocción.	Presione **START.**
	Previamente se había seleccionado otra opción en el horno y no se presionó el botón PAUSE/OFF para cancelarla.	Presione **PAUSE/OFF.**
	El tiempo de cocción no se ingresó luego de presionar TIME COOK.	Asegúrese de haben ingresado el tiempo de cocción luego de presionar **TIME COOK.**
	Se presionó PAUSE/OFF accidentalmente.	Reinicie el programa de cocción y presione **START.**
	Peso de la comida no ingresado luego de seleccionar WEIGHT DEFROST.	Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar **WEIGHT DEFROST.**
	Tipo de comida no ingresado luego de presionar COOK .	Asegúrese de haber ingresado un tipo de comida.
CONTROL LOCKED (Bloqueo del Control) aparece en la pantalla	**El control fue bloqueado.**	Mantenga presionado **PAUSE/OFF** por unos tres segundos para desbloquear el control.
CALIENTE aparece en la pantalla	**La temperatura dentro del horno es superior a 200ºF.**	Esto es normal.
	Una de las teclas de cocción con sensor fue presionada cuando la temperatura dentro del horno era superior a 200ºF.	Estas funciones no actuarán cuando el horno esté caliente.

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

Lo que GE Appliances no cubrirá:

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

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

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

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

Louisville KY, 40225

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

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.

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