Microwave Oven

Safety Instructions 2–6

Operating Instructions
Oven Features 7
Controls 8
Time Features. 9
Defrost Features 10, 11
Convenience Features. 12, 13
Microwave Terms 13
Power Levels. 14
Other Features. 15, 16
Replacing the Light Bulb. 18
Exhaust Features. 18, 19

Care and Cleaning 17

Troubleshooting Tips
Before you call for service 20, 21

Consumer Support
Optional Kits 8
Warranty 22
Consumer Support. 24

Owner's Manual

JVM3162
JNM3163

Español

For a Spanish version of this manual, visit our Website at GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

49-40751 01-15 GE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

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

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

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.

- **Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:**
- Read and follow the specific precautions in the Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the Grounding Instructions section on page 6.
- This microwave oven is UL listed for installation over both gas (less than 60,000BTU) and electric ranges.
- This over-the-range oven is designed for use over ranges no wider than 36." It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- 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. If the power cord is damaged, it must be replaced by General Electric Service or an authorized service agent using a power cord available from General Electric.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- To reduce the risk of fire in the oven 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.

— Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

— Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.

— 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. If the door is opened, the fire may spread.

— Do not use the oven to dry newspaper.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a mircrowave/toaster oven as they may create a fire or risk of electic shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not block or cover any openings on the appliance.
- This microwave is not approved or tested for marine use.
- 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.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- 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.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Do not let the cord hang over edge of counter.
- Do not use paper products in oven when appliance is operated in any cooking mode except microwave only.

⚠ *WARNING!*
ARCING

If you see arcing, press the ***Cancel/Off*** *button and correct the problem.*

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

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Turntable ring support not installed correctly.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ *WARNING!*

FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer "skin" such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- ***SUPERHEATED 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.

- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the Care and cleaning of the oven section for instructions on how to clean the inside of the oven.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and the turntable support seated and in place. The turntable must be unrestricted so it can rotate.

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. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.

  How to test for a microwave-safe dish.

  If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- If you use a meat thermometer while microwaving, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Sometimes the oven floor, turntable and walls can become too hot to touch. Be careful touching the floor, turntable and walls during and after cooking.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some foam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use your microwave oven to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering while microwaving. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- When microwaving "boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags, they should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Use foil only as directed in this manual. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

  Follow these guidelines:

  1. Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
  2. Do not microwave empty containers.
  3. Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

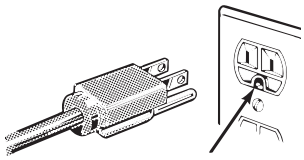
SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ *WARNING!*

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.

Do not use an adapter plug with this appliance.

Do not use an extension cord with this appliance. 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.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see Automatic Fan feature). 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.

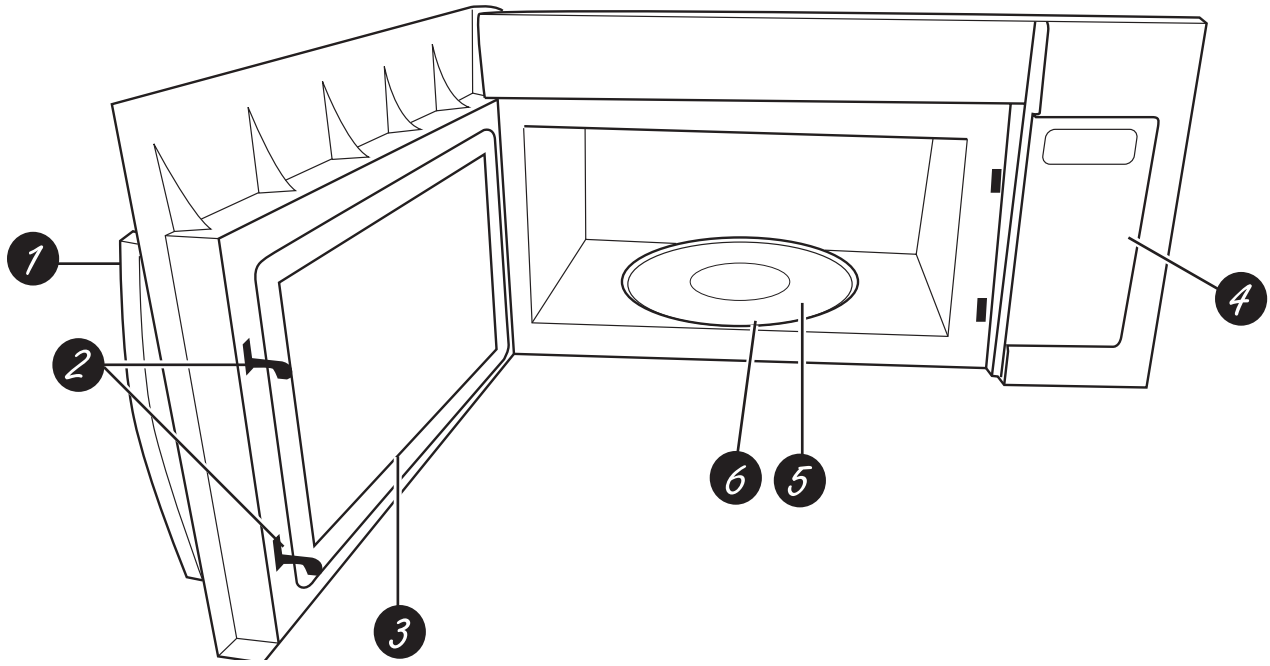
PACEMAKERS

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

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

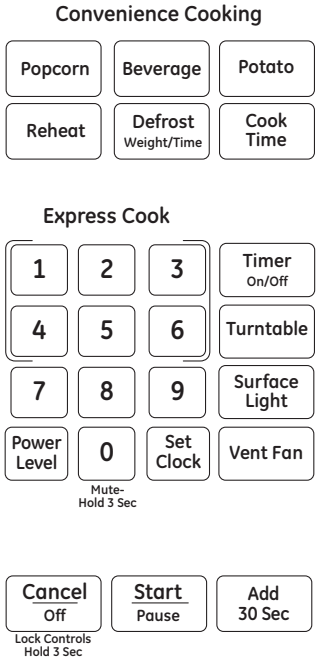


Features of the Oven

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

Cooking Controls

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



Microwave Cooking Time and Auto Features

Press	*Enter*
Cook Time	Amount of cooking time
Defrost	Weight or time
Timer	
Power Level	Power level 1 to 10
Add 30 Sec	Starts immediately!
Express Cook	Starts immediately!

Convenience Features

Press	*Enter*
Popcorn	Starts immediately!
Reheat	Press pad to select food
Beverage	Starts immediately!
Potato	Starts immediately!

Optional kits

Available at extra cost from your GE supplier.

Filler Panel Kits

- ***JX40WH—White***
- ***JX41—Black***

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

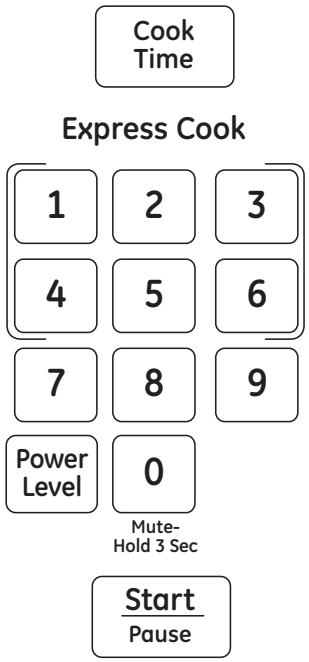
For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3" wide filler panels.

Filter Kits

- ***JX81D—Recirculating Charcoal Filter Kit***

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

Available at extra cost from your GE supplier. See the back cover for ordering by phone or at GEAppliances.com.



Cook Time

Cook Time I

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. Change power level if you don't want full power. (Press ***Power Level.*** Set a desired power level 1-10.)
4. Press ***Start/Pause***.

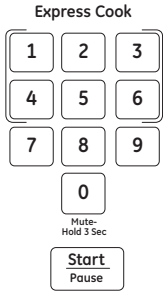
You may open the door during ***Cook Time*** to check the food. Close the door and press ***Start/Pause*** to resume cooking.

Cook Time II

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

1. Press ***Cook Time***.
2. Enter the first cook time.
3. Change the power level if you don't want full power. (Press ***Power Level.*** Set a desired power level 1-10.)
4. Press ***Cook Time*** again.
5. Enter the second cook time.
6. Change the power level if you don't want full power. (Press ***Power Level.*** Set a desired power level 1-10.)
7. Press ***Start/Pause***.

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



Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 1-6 minutes

Press one of the ***Express Cook*** pads (from 1 to 6) for 1-6 minutes of cooking at ***power level 10***.

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 1-6 only.

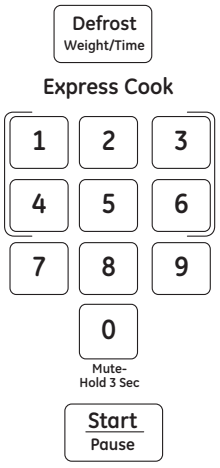


Add 30 Sec

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 59 seconds.

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

About the defrost features.



Weight Defrost

Use ***Weight Defrost*** for meat. Use ***Time Defrost*** for most other frozen foods.

1. Press ***Defrost*** once for ***Weight Defrost***
2. Enter the weight in pounds.
3. Press ***Start/Pause***. *Cooking will start when the countdown begins in the display.*

Defrosting Tips

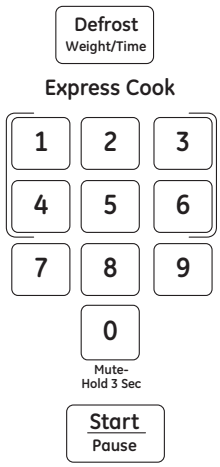
- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

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

Note: Max 6.0 lbs.



Time Defrost

Allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested time.

1. Press ***Defrost*** twice for ***Time Defrost***
2. Enter defrosting time in minutes and seconds.
3. Press ***Start/Pause***. *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.

Defrosting Guide

FOOD	*TIME*	*COMMENTS*
Bread, Cakes		
Bread, buns, or rolls (1 piece)	1/4 min.	
Sweet rolls (approx. 12 oz)	2 to 4 min.	Rearrange after half the time
Fish and Seafood		
Fillets, Frozen (1 lb)	6 to 9 min.	
Fruit		
Plastic Pouch - 1 or 2 (10 oz package)	1 to 5 min.	
Meat		
Bacon (1 lb)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
Franks (1 lb)	2 to 5 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
Ground meat (1 lb)	4 to 6 min.	Turn meat over after first half of time.
Roast: beef, lamb, veal, pork	9 to 13 min. per lb.	Use power level 10.
Steaks, chops and cutlets	4 to 8 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry		
Chicken, broiler-fryer, cut up (2½ to 3 lbs.)	14 to 20 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting.
Chicken, whole (2½ to 3 lbs.)	20 to 25 min.	Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cold water in the cavity until giblets can be removed.
Ground meat (1 lb)	7 to 13 min. per lb.	Place unwrapped hen in the oven breast-side up. Turn over after first half of time. Run cool water in the 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 convenience features.

Popcorn

Popcorn

To use the ***Popcorn*** feature:

Press ***Popcorn*** once for 2.0 ounce bag, twice for 2.5 ounce bag, or three times for a 3.0 ounce bag.

Cooking starts immediately. You can change the selection during the initial 30 seconds.

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

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 2.0 to 3.0 ounces.

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

Reheat

Reheat

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

Place the cup of liquid or covered food in the oven.

1. Press the ***Reheat*** button up to six times to choose the correct selection.

   Press once for a pizza.

   Press twice for vegetables.

   Press three times for a plate of leftovers.

   Press four times for soup.

   Press five times for meat.

   Press six times for pasta.

2. Press the 1, 2, or 3 pad to select the serving size. For a plate of leftovers, only one servicing size is valid.

3. Press ***Start/Pause.***

   Cooking will start when the countdown begins in the display.

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

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

Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

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

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

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

Beverage

Beverage

Use the ***Beverage*** feature to heat various amounts of liquids measured in ounces: Place the liquid into the microwave oven.

4 oz.	1/2 cup
8 oz.	1 cup
12 oz.	1-1/2 cups
16 oz.	2 cupls

Press ***Beverage*** up to four times to choose the correct selection.

Press once for a 4 ounce beverage.

Press twice for an 8 ounce beverage.

Press three times for a 12 ounce beverage.

Press four times for a 16 ounce beverage.

Cooking starts immediately. You can change the selection during the initial 30 seconds.

Potato

Potato

To use the ***Potato*** feature:

Place the potato(es) into the oven.

Press ***Potato*** up to four times to choose the correct selection.

Press once for 1 item.

Press twice for 2 items.

Press three times for 3 items.

Press four times for 4 items.

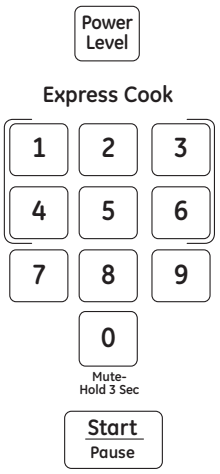
Cooking starts immediately. You can change the selection during the initial 30 seconds.

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

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

About changing the power level.



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 ***Cook Time***.
2. Enter your cooking time.
3. Press ***Power Level***.
4. Enter new power level by using the number pads.
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/Pause.***

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 your 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.*

Set Clock

Clock

To change the time of day:

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

   Press and hold ***Set Clock*** for 3 seconds to switch the clock between 12-hour and 24-hour scales. (The microwave should not be running.)

Start / Pause

Start/Pause

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

Cancel / Off

Cancel/Off

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

Cancel / Off
Lock Controls Hold 3 Sec

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 ***Cancel/Off*** for about three seconds. When the control panel is locked, "Loc" will be displayed briefly anytime a button is pressed.

Surface Light

Surface Light

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

Timer On/Off

Timer On/Off

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.

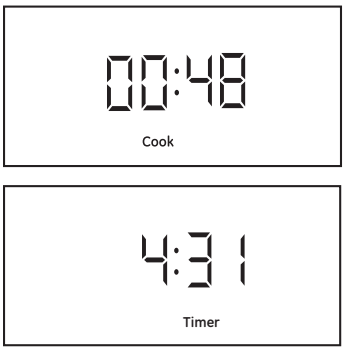
1. Press ***Timer On/Off.***
2. Enter a time.
3. Press ***Timer On/Off*** to start.

To cancel, press ***Timer On/Off*** again before any entry is made or when Timer is shown countdown on the display"..

NOTE: If you press ***Cancel/Off*** to cancel the timer and you are cooking at the same time, it will cancel your cooking selection also.

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

About the other features.



Display

If you have the Timer counting down and you are using the Cook Time at the same time, you can change the display to show either the timer or the cook time countdown.

If the display shows the time for the Timer and you would like to view the Cook Time, press the ***Cook Time*** button.

If the display shows the time for the Cook Time and you would like to view the Timer, press ***Timer On/Off***



Turntable

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

Press ***Turntable*** once to turn the turntable off. Press again to turn the turntable back on.

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

Turntable can be turned off during ***Cook Time*** or ***Express Cook*** features by pressing ***Turntable***. ***Note:*** At the conclusion of ***Cook Time*** and ***Express Cook*** features, the turntable will automatically return to ON.



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 three times 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.



Sound On/Off

Press and hold "***0***" for 3 seconds to switch the sound on or off. Fault beep signals cannot be 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

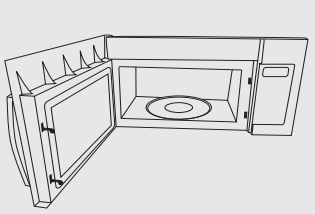
To remind you that you have food in the oven, the oven will display "End" and beep once a minute until you either open the oven door or press ***Cancel/Off***.



Helpful Hints

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

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

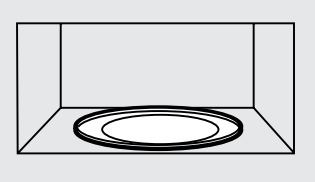


How to Clean the Inside

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

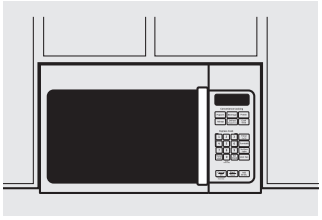
Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

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



Removable Turntable and Turntable Support

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

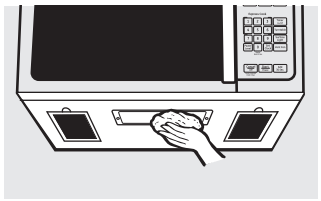


How to Clean the Outside

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

Case

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



Control Panel

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

Door Panel

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

Stainless Steel (on some models)

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

Plastic Color Panels

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

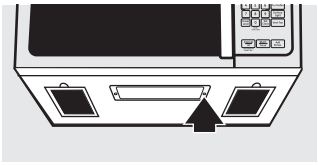
Door Seal

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

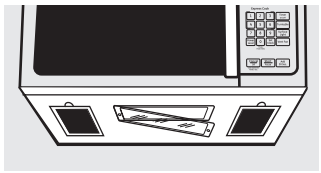
Bottom

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

Replacing the light bulb.



Remove screw.



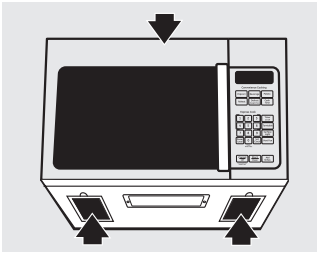
Cooktop Light/Nite Light

Replace with a 130 volt, 50 watt (max.) halogen bulb. Order WB08X10057 from your GE supplier.

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

About the exhaust feature.

Charcoal filter (on some models).



Reusable vent filters (on all models).

Vent Fan

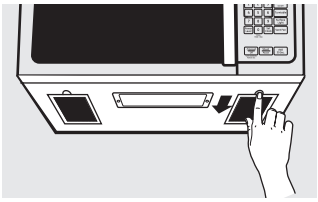
The vent fan has two metal reusable vent filters.

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

Reusable Vent Filters

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

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



Removing and Cleaning the Filters

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

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

Rinse, shake and let dry before replacing.

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

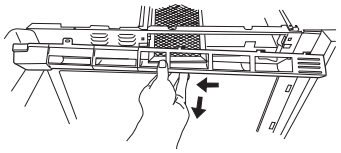
Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. WB02X10943 from your GE supplier.

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

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage). See ***Optional Kits***, page 8, for more information.

To Remove the Charcoal Filter



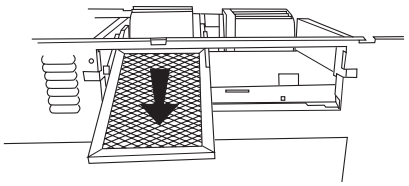
To remove the charcoal filter, first disconnect power at the main fuse or circuit breaker, or pull the plug.

To remove the top grille:

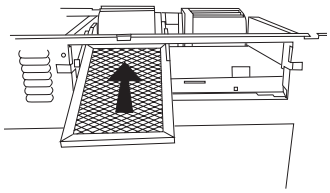
- open the microwave door
- remove 2 screws from the top
- slide the grille to the left and forward to remove

You may need to open the cabinet doors to remove the screws.

Slide the filter down and out.



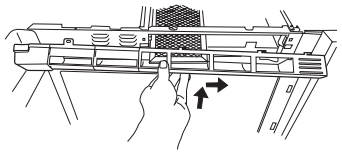
To Install the Charcoal Filter



To install a new charcoal filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.

Insert the top of the filter up and into the grooves on the inside of the top opening. Push the bottom of the filter in until it rests in place.

Replace the grille by aligning the tabs with the cutouts on the frame and sliding the grille to the right. Replace the grille screws.



Before you call for service...



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for 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/Pause button not pressed after entering cooking selection.	• Press ***Start/Pause***.
	Another selection entered already in oven and Cancel/Off button not pressed to cancel it.	• Press ***Cancel/Off***.
	Cooking time not entered after pressing Cook Time.	• Make sure you have entered cooking time after pressing ***Cook Time***.
	Cancel/Off was pressed accidentally.	• Reset cooking program and press ***Start/Pause.***
	Food weight not entered after selecting Weight Defrost or Time Defrost.	• Make sure you have entered food weight after selecting ***Weight Defrost*** or ***Time Defrost***.
LOCKED appears on display	**The control has been locked.**	• Press and hold ***Cancel/Off*** for about 3 seconds to unlock the control.
Floor of the oven is warm even when the oven has not been used	**The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.**	• This is normal.
You hear an unusual low-tone beep	**You have tried to change the power level when it is not allowed.**	• Many of the oven's features are preset and cannot be changed.
Vent fan comes on automatically	**The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below.**	• This is normal.
SENSOR ERROR appears on the display	**When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected.**	• Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on the display.
	Steam was not detected in a maximum amount of time.	• Use Cook Time to heat for more time.

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Moisture on the oven door and walls while cooking. Wipe the moisture off with a paper towel or soft cloth.
- Moisture between the oven door panels when cooking certain foods. Moisture should dissipate shortly after cooking is finished.
- 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.
- The vent fan operating while the microwave is operating. The vent fan will not go off nor can it be turned off until the microwave is off.
- 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 it not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for an ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by tuning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate 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 microwave oven and receiver are on different branch circuits.

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

GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at GEAppliances.com, or call 800. GE.CARES (800.432.2737). Please have serial and model numbers available when calling for service.

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

For The Period Of:	***GE Will Replace:***
One Year From the date of the original purchase	***Any part*** of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty***, GE will also provide, ***free of charge***, all labor and related service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Product not accessible to provide required service.**
- **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 the cooktop light bulbs.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**

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

This 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 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 Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This 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.

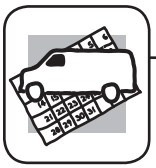
Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Consumer Support.



GE Appliances Website ***GEAppliances.com***

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



Schedule Service ***GEAppliances.com***

Expert GE 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! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



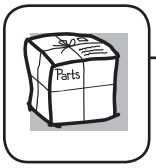
Real Life Design Studio ***GEAppliances.com***

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties ***GEAppliances.com***

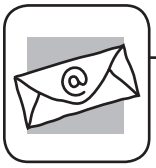
Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories ***GEApplianceParts.com***

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 or by phone at 800.626.2002 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 ***GEAppliances.com***

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance ***GEAppliances.com***

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.

Printed in Korea.

GEAppliances.com

Horno de Microondas

Instrucciones de seguridad 2–6

Instrucciones de Funcionamiento
Funciones de su horno 7
Opciones de cocción 8
Funciones de tiempo 9
Funciones Del Descongelador 10, 11
Funciones Convenientes 12, 13
Terminología de microondas 13
Cambio de nivel de potencia 14
Otras funciones 15, 16
Reemplazo de bombillas 18
Filtros del extractor 18, 19

Cuidado y Limpieza 17

Resolución de Problemas
Cosas normales de su horno microondas 20-22

Ayuda al Cliente
Kits opcionales 7
Garantía 23
Ayuda al Cliente 24

Manual del Propietario

JVM3162
JNM3163

Anote aquí los números de modelo y de serie:

Modelo número _____

Número de serie _____

Los encontrará en una etiqueta al abrir la puerta.

49-40751 01-15 GE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

⚠ *¡PRECAUCIÓN!*

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS .

(a) *No Intente* operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.

(b) *No Sitúe* ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.

(c) *No Use el horno* si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:

(1) la puerta (doblada),

(2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),

(3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

(d) *El horno no debería* ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

- Lea todas las instrucciones antes de utili-zar este aparato. Al utilizar aparatos eléc-tricos, se deben seguir precauciones bá-sicas de seguridad, incluyendo las si-guientes:
- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS de arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA en la página 6.
- Este horno de microondas está listado por UL para ser instalado sobre estufas electricas y de gas en rangos.
- Este horno puede instalarse encima de la cocina y está diseñado para su uso sobre cocinas encimeras no más anchas de 36". Puede instalarse sobre equipos para cocinar de gas o eléctricos.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído. Si el cable de corriente ha sido dañado, debe ser reemplazado por el Servicio Reparaciones de General Electric (GE Service) o un agente de reparaciones autorizado empleando un cable de corriente que General Electric tiene a su disposición.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:

— No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.

— Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.

— No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.

— No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.

— Si se incendiara algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta el fuego podría expandirse.

— No use el horno para secar periódicos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

- Alimentos o utensilios de metal de gran tamaño no deben inserarse en un horno de microondas / tostadora, ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- No use estropajos o fregados metálicos para limpiar. Podrían caer partes del estropajo y tocar elementos eléctricos que pudieran causar una descarga eléctrica.
- No almacene ningún material, que no sea uno de los accesorios que recomendamos, en este horno cuando no esté usándose.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, cerca de un fregadero o en lugares similares.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso marítimo
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual.
- No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico.
- Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.
- Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.
- Las reparaciones de este electrodoméstico deberían ser realizadas sólo por personal cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de cualquier electrodoméstico por parte de niños debería ser supervisado de cerca por un adulto.
- No almacene nada directamente encima de la superficie del microondas cuando esté en operación.
- No monte este aparato arriba del fregadero.
- No permita que el cable se sostenga sobre el extremo de la mesada.
- No utilice productos de papel cuando el aparato se utiliza en modos diferentes al microondas.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón **Cancel/Off** *(borrar/apagado) y resuelva el problema.*

Arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno.

El arco eléctrico se produce cuando:

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El soporte del aro giratorio no está instalado correctamente
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas.)
- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

⚠ *¡PRECAUCIÓN!*

COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.
- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Debería cortarse la "piel" externa de aquellos alimentos que no la tengan rota como las papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y demás menudillos de aves y yemas de huevos, para permitir la salida de vapor mientras se cocinan.
- *AGUA SOBRECALENTADA*

  Líquidos, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

— No sobrecaliente los líquidos.

— Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.

— No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.

— Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto antes de remover el envase.

— Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

- Las comidas cocinadas en líquidos (como la pasta) pueden tener cierta tendencia a hervir más rápidamente que los alimentos que contengan menos humedad. Si esto ocurre, revise la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas donde encontrará instrucciones en cuanto a la limpieza del interior del microondas.
- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Remueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se queme al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas.) Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las papas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

No ponga en marcha el horno en el modo microondas sin que el dispositivo giratorio y el soporte del dispositivo estén encajados en su lugar. El dispositivo giratorio debe estar suelto para que pueda girar.

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flanes y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 237 ml (1 taza) de agua en el horno – ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 30-45 segundos. Si el plato se calienta no debería usarse en el microondas.



Cómo probar si un envase es seguro para usarse en un horno de microondas

  Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Si usa un termómetro para carnes mientras cocina, cerciórese de que sea seguro para uso en hornos microondas.
- Los alimentos o utensilios de metal demasiado grandes no deberían usarse en un horno de microondas ya que aumentan el riesgo de descarga eléctrica y podrían causar un incendio.
- A veces el suelo, el plato giratorio o las paredes del horno pueden estar demasiado calientes para tocarlas. Tenga cuidado al tocar el suelo, el plato giratorio o las paredes del horno después de cocinar.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- No use su horno microondas para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Puede usarse toalla de papel, papel encerado y film plástico para cubrir los platos y retener la humedad, así como para prevenir salpicaduras, cuando se utiliza el microondas. Asegúrese de proveer una forma de ventilación al film plástico para que el vapor pueda salir.
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas ce cocina para manejar los utensilios.
- Al utilizar con el microondas bolsas de cocinar "que puedan hervir", así como cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberán cortarse, perforarse o proveer cualquier tipo de ventilación según indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales del horno.
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condicione de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

Siga estas normas:

1. Use solamente plásticos aptos para microondas y úselos siguiendo estrictamente las recomendaciones del fabricante de los utensilios.
2. No introduzca en el microondas recipientes vacíos.
3. No permita que los niños usen utensilios de plástico sin completa supervisión.

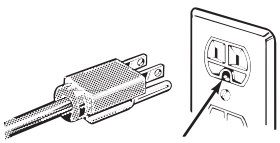
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

⚠ *¡ADVERTENCIA!*

INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

ADVERTENCIA: *El uso indebido del enchufe de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.*



Asegúrese de que existe una conexión apropiada a tierra antes del uso.

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.

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente 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.

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.

EL VENTILADOR EXTRACTOR

El ventilador se pondrá en funcionamiento de forma automática bajo ciertas circunstancias (ver función de Ventilador Automático). Prevenga el que empiece algún fuego al cocinar y que se extienda mientras el ventilador del respiradero está en marcha.

- Limpie a menudo la parte inferior del microondas. No permita que se acumule grasa en el microondas o en los filtros del ventilador.
- Si la grasa se incendiara en las unidades de la cocina (fogones) bajo el horno microondas, sofoque cualquier sartén en llamas de la unidad de cocina por completo con una tapa, una bandeja de galletas o cualquier otra bandeja plana.
- Tenga cuidado al limpiar los filtros del ventilador extractor. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpia-hornos a base de lejía, pueden dañar los filtros.
- Ponga en marcha el extractor cuando esté cocinando comidas con llama bajo el microondas.
- Nunca deje las unidades de la cocina (fogones) bajo su microondas sin atención cuando se esté trabajando a altas temperaturas. Cuando la comida entra en ebullición se generan humos y se derraman grasas que pudieran incendiarse y propagarse si el ventilador del microondas está funcionando. Para minimizar el funcionamiento del extractor automático, use utensilios de cocina de tamaño adecuado y use el fuego rápido en las unidades de la cocina (fogones) sólo cuando sea necesario.

MARCA PASOS

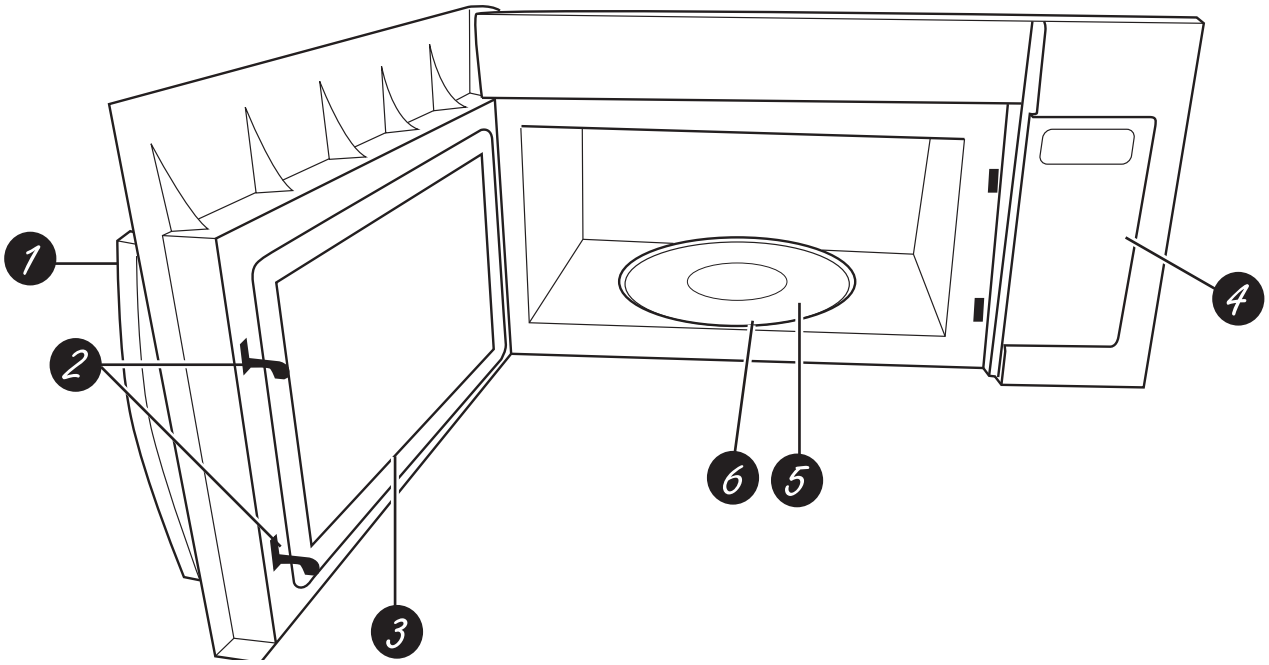
La mayoría de loas marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consutar con su médico.

FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Las funciones de su horno.

Su modelo puede tener otras características y apariencia que las ilustradas en este manual.



Funciones del horno

1. *Tirador.*
2. *Enganches de puerta.*
3. *Ventana con escudo metálico.* La ventana permite ver como se cocinan los alimentos y evita que salgan microondas del horno.
4. *Panel de control.*
5. *Dispositivo giratorio extraíble* No ponga en marcha el horno en el modo microondas sin que estén la base y el soporte de la base colocados en su lugar.
6. *Soporte del plato giratorio extraíble.* El soporte del plato giratorio debe estar en su lugar cuando se use el horno.

Kits opcionales.

Disponibles en su distribuidor GE por un costo adicional.

Kits de panel de relleno

- ***JX40WH—Blanco***
- ***JX41—Negro***

Al cambiar la tapa de una cocina encimera de 36" los kits de paneles de relleno ocupan el espacio adicional proveyendo un aspecto de montaje a medida.

Sólo para instalarse entre armarios, no pueden instalarse al final de los armarios. Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3".

Kits de filtros

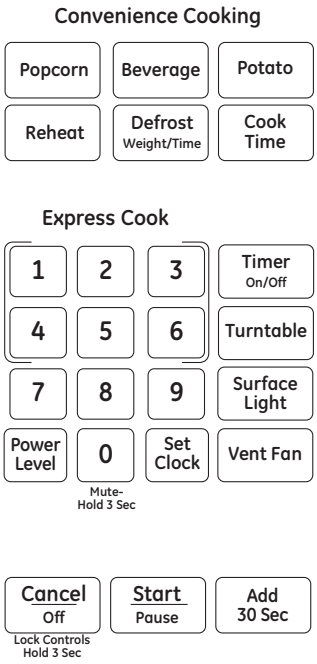
- ***JX81D—Kit de filtro de carbón vegetal de recirculación***

Los kits de filtros se usan cuando el horno no puede tener una salida al exterior.

Los kits de filtros están disponibles a un costo adicional en su abastecedor GE. Para pedir, llame a GE o visite nuestro sitio Web, GEAppliances.com (consulte la página trasera).

Controles de cocción

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

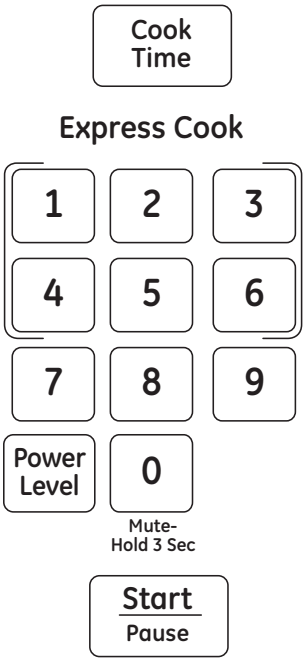


Funciones de tiempo de cocción por microondas y automáticas

Presione	*Iniciar*
Cook Time (tiempo de cocción)	Cantidad de tiempo de cocción
Defrost (descongelar)	Peso o tiempo
Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado	
Power Level (nivel de potencia)	Nivel de potencia de 1 a 10
Add 30 Sec (Agregar 30 segundos)	¡Comienza de inmediato!
Express Cook (cocción exprés)	¡Comienza de inmediato!

Convenience Features

Presione	*Iniciar*
Popcorn (palomitas de maíz)	¡Comienza de inmediato!
Reheat (recalentar)	Presione la tecla para seleccionar la comida.
Beverage (bebida)	¡Comienza de inmediato!
Potato (papa)	¡Comienza de inmediato!



Cocción por tiempo

Cook Time I (Cocción por Tiempo I)

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

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

1. Presione el botón *Cook Time (cocción por tiempo).*
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione Nivel de Potencia. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10.)
4. Presione el botón *Start/Pause (Iniciar/ Pausar).*

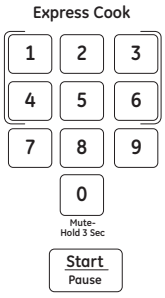
Puede abrir la puerta durante *Cook Time (Cocción con Temporizador)* para controlar la comida. Cierre la puerta y presione *Start/Pause (Iniciar/ Pausar)* para reanudar la cocción.

Cook Time II (Cocción por Tiempo II)

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

1. Presione el botón *Cook Time (Cocción por Tiempo).*
2. Ingrese el primer tiempo de cocción.
3. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (*Presione Nivel de Potencia.* Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10.)
4. Presione el botón *Cook Time (Cocción por Tiempo)* de nuevo.
5. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
6. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione *Nivel de Potencia.* Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10.)
7. Presione el botón *Start/Pause (Iniciar/ Pausar).*

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



Cocción Exprés

Ésta es una forma rápida de configurar el tiempo de cocción entre 1 y 6 minutos.

Presione una de las teclas de *Express Cook (Cocción Exprés)* (de 1 a 6) para una cocción de entre 1 y 6 minutos en el *nivel de potencia 10*.

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 6.

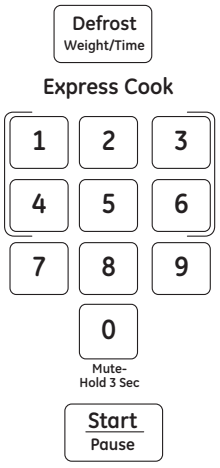


Agregar 30 segundos

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 59 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.

Acerca de las funciones del descongelador.



Descongelación por Peso

Use *Weight Defrost (Descongelación por Peso)* para carnes. Use *Time Defrost (Descongelación por Tiempo)* para la mayoría de las demás comidas congeladas.

1. Presione *Defrost (Descongelar)* una vez para *Weight Defrost (Descongelación por Peso).*
2. Ingrese el peso en libras.
3. Presione *Start/Pause (Iniciar/ Pausar).* *La cocción se iniciará cuando la cuenta regresiva comience en la pantalla.*

Consejos para la Descongelación

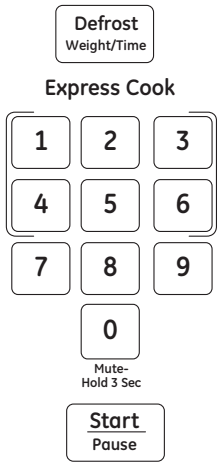
- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato para un uso seguro en el microondas.
- Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio.
- Luego de la descongelación, la mayoría de las carnes 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.



Descongelación con Temporizador

Le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación.

1. Presione *Defrost (Descongelar)* dos veces para activar *Time Defrost (Descongelación por Tiempo).*
2. Ingrese tiempo de descongelación en minutos y segundos.
3. Presione *Start/Pause (Iniciar/ Pausar).*

   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 *Time Defrost (Descongelación por Tiempo).* 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.

Guía de Descongelación

COMIDA	TIEMPO	COMENTARIOS
Panes, Tortas *Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo)* *Pastelitos* (12 oz. aprox.)	1/4 de mins. 2 a 4 min.	Vuelva a arreglar luego de la mitad del tiemp
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.
Carne picada (1 lb)	4 a 6 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
Asar: Bife, cordero, ternera, cerdo	9 a 13 min. por lb..	Use el nivel de potencia 10.
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	4 a 8 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.
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.
Carne picada (1 lb)	7 a 13 min. por lb..	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	3 a 8 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.

Sobre las funciones convenientes.

Popcorn

Palomitas de Maíz

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

Presione el botón *Popcorn (Palomitas de Maíz)* una vez para una bolsa de 2.0 onzas, dos veces para una bolsa de 2.5 onzas, o tres veces para una bolsa de 3.0 onzas.

El horno empieza a funcionar inmediatamente. Puede modificar la selección durante los 30 segundos iniciales.

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

Use sólo palomitas de maíz preempaquetadas para hornos de microondas que pesen entre 2 y 3 onzas.

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

Reheat

Recalentar

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

Coloque la taza de líquido o comida cubierta en el horno.

1. Presione el botón *Reheat (Recalentar)* hasta seis veces para elegir la selección correcta.
   - Presione una vez para una pizza.
   - Presione dos veces para verduras.
   - Presione tres veces para un plato con restos de comida.
   - Presione cuatro veces para sopa
   - Presione cinco veces para carne.
   - Presione seis veces para pasta.
2. Presione la tecla 1, 2 o 3 para seleccionar el tamaño de la porción. Para un plato con restos de comida, sólo el tamaño de una porción es válido.
3. Presione *Start/Pause (Iniciar/ Pausar).*

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

Luego de retirar la comida del horno, revuelva, si es posible, para emparejar la temperatura. Las comidas recalentadas podrán tener amplias variaciones de temperatura. Algunas partes de la comida podrán estar extremadamente calientes.

Si la comida no se calentó lo suficiente luego de la cuenta regresiva, use *Time Cook (Tiempo de Cocción)* para adicionar tiempo de recalentamiento

Algunas comidas no recomendadas para uso con la función de recalentamiento

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

- Productos con pan
- Comidas que se deben recalentar sin estar cubiertas
- Comidas que se deben revolver o girar
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de recalentar

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

Beverage

Bebida

Use la función *Beverage (Bebida)* para calentar diferentes cantidades de líquidos medidos en onzas: coloque el líquido en el horno microondas.

4 oz.	1/2 taza
8 oz.	1 taza
12 oz.	1-1/2 taza
16 oz.	2 taza

Presione el botón *Beverage (Bebida)* hasta cuatro veces para elegir la selección correcta.

- Presione una vez para una bebida de 4 onzas.
- Presione dos veces para una bebida de 8 onzas
- Presione tres veces para una bebida de 12 onzas.
- Presione cuatro veces para una bebida de 16 onzas.

El horno empieza a funcionar inmediatamente. Puede modificar la selección durante los 30 segundos iniciales.

Potato

Papa

Para usar la función de *Potato (Papa):*

Coloque la papa(s) en el horno.

Presione el botón *Potato (Papa)* hasta cuatro veces para elegir la selección correcta.

- Presione una vez para 1 producto.
- Presione dos veces para 2 productos.
- Presione tres veces para 3 productos.
- Presione cuatro veces para 4 productos.

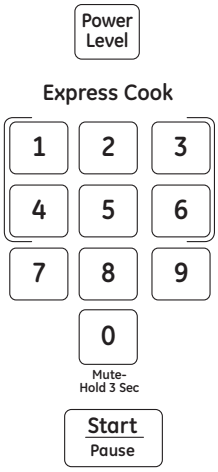
El horno empieza a funcionar inmediatamente. Puede modificar la selección durante los 30 segundos iniciales.

NOTA: No use esta función dos veces seguidas con la misma porción de comida. Como resultado la comida se podrá cocinar en exceso o quemar.

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.

Cómo cambiar el nivel de potencia.



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 *Cook Time (cocción por tiempo).*
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.
5. Luego de seleccionar el nivel de potencia, espere cinco segundos. Se volverá a visualizar la pantalla *Cook Time (Tiempo de Cocción).*
6. Presione el botón *Start/Pause (Iniciar/Pausar)* para empezar a cocinar.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Set Clock

Reloj

Para cambiar la hora del día.

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

   Mantenga presionado el botón Set Clock (Configurar el Reloj) durante 3 segundos para pasar el reloj de la escala de 12 horas a la de 24 horas. (El horno microondas no debería estar en funcionamiento).

Start / Pause

Iniciar/ Pausar

Además de iniciar muchas funciones, *Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)* le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni reiniciar la pantalla y reiniciar la cocción más tarde.

Cancel / Off

Cancelar/ Apagar

Presione el botón *Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)* para detener y cancelar la cocción en cualquier momento.

Cancel / Off

Lock Controls Hold 3 Sec

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 *Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)* 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 “Loc” en la pantalla.

Surface Light

Luz Superficial

Presione *Surface Light (Luz Superficial)* una vez para activar la luz brillante, dos veces para activar la luz nocturna o una tercera vez para apagar la luz.

Timer On/Off

Temporizador

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

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

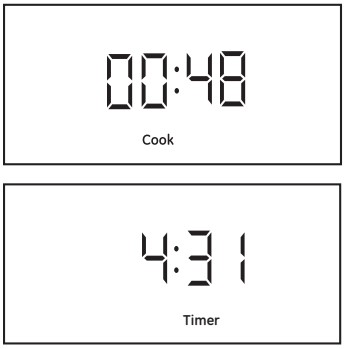
1. Presione el botón *Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado).*
2. Ingrese el tiempo.
3. Presione *Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)* para comenzar.

Para cancelar, presione el botón Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado) nuevamente antes de que una entrada sea realizada o cuando se visualiza el Temporizador en la cuenta regresiva en la pantalla.

NOTA: Si presione el botón *Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)* para cancelar el temporizador y está cocinando al mismo tiempo, esto también cancelará su selección de cocción.

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione *Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado.)*

Acerca del resto de las funciones.



Pantalla

Si el Temporizador está realizando el conteo y está usando Cook Time (Tiempo de Cocción) al mismo tiempo, podrá cambiar la pantalla para mostrar el conteo del temporizador o del tiempo de cocción.

Si la pantalla muestra el tiempo del Temporizador y desea ver el Tiempo de Cocción, presione el botón *Cook Time (Tiempo de Cocción).*

Si la pantalla muestra el conteo del Tiempo de Cocción y desea ver el Temporizador, presione el botón *Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado).*

Turntable

Plato Giratorio

Para obtener mejores resultados en su cocción, deje el plato giratorio encendido.Lo podrá apagar al usar platos grandes. Presione la tecla *Turntable (Plato Giratorio)* una vez para apagar el mismo. Presione nuevamente si desea volver a activarlo.

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

El plato giratorio puede ser apagado durante las funciones *Cook Time (Tiempo de Cocción)* o *Express Cook (Cocción Exprés)*, presionando la tecla Turntable (Plato Giratorio). *Nota:* Al concluir las funciones *Cook Time (Tiempo de Cocción) y Express Cook (Cocción Exprés),* el plato giratorio regresará a ON (Encendido) de forma automática.

Vent Fan

Ventilación

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

Presione *Vent Fan (Ventilador)* una vez para activar el ventilador en velocidad alta, dos veces para activarlo en velocidad baja o tres veces 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.

0
Mute-
Hold 3 Sec

Encender/Apagar Sonido

Mantenga presionada la tecla “0” durante 3 segundos para encender o apagar el sonido. Las señales emitidas a través de pitidos no pueden ser apagadas.

Inserte el Recordatorio Completo

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

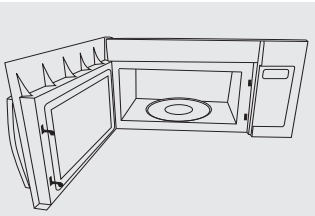
Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará “End” (fin) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón *Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar).*



Consejos prácticos

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

Asegúrese de que esté apagado (en off) antes de limpiar cualquier parte de este horno.

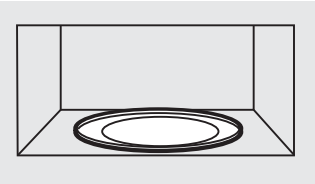


Cómo limpiar el interior

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

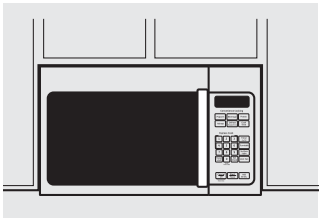
Algunas salpicaduras pueden limpiarse con un papel toalla, otras pueden necesitar un paño húmedo. Quite las salpicaduras con un paño enjabonado y aclare con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno.

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



Base giratoria extraíble y soporte de base giratoria

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

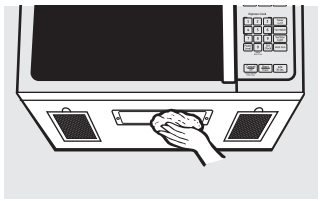


Cómo limpiar el exterior

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

La caja

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



El panel de control

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

Panel de puerta

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

Acero inoxidable (en algunos modelos)

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

Paneles plásticos de color

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

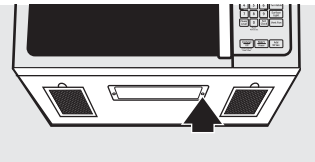
Los sellos de la puerta

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

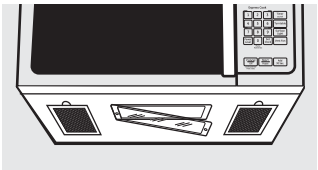
El fondo

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

Cambio de bombillas.



Quite el tornillo.



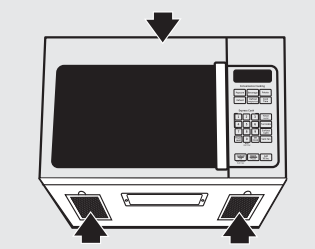
Luz de encimera/luz nocturna

Reemplace por lámparas halógenas de 130 voltios y 50 watts (máximo). Ordene la pieza WB08X10057 a su proveedor de GE.

1. Para cambiar la luz de encimera/luz nocturna, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe..
2. Quite el tornillo del lateral de la cubierta del compartimiento de la bombilla y baje la cubierta hasta que pare.
3. Asegúrese que la bombilla está fría antes de retirarla. Rompa el sello adhesivo desenroscando con cuidado la bombilla.
4. Enrosque la nueva bombilla, luego levante la cubierta y vuelva a poner el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.

Acerca de la función de salida.

Filtro de carbón vegetal
(en algunos modelos)



Filtros de extractor reutilizables
(en todos los modelos).

Ventilador extractor

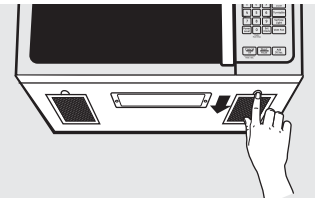
El ventilador extractor tiene dos filtros de metal reutilizables.

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

Filtros de extractor reutilizables

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

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



Cómo quitar y limpiar los filtros

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

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

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

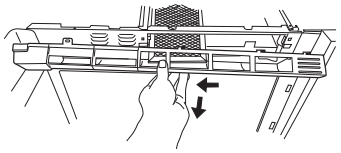
Filtros de carbón vegetal

El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. Pida el recambio No. WB02X10943 de su suministrador GE.

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

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente trás 6 o 12 meses, según el uso). Consulte "Kits opcionales" en la página 8 para obtener más información.

Cómo quitar el filtro de carbón vegetal



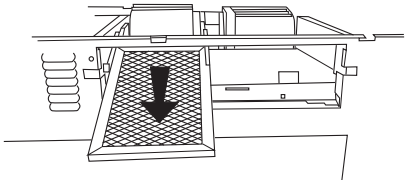
Para quitar el filtro de carbón vegetal, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe.

Para retirar la parilla superior:

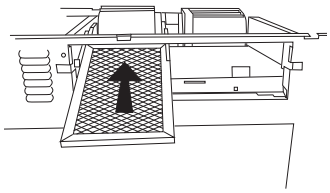
- abra la puerta del horno microondas
- retire los 2 tornillos de la parte superior
- deslice la rejilla hacia la izquierda y adelante para retirar la misma

Puede ser que necesite abrir las puertas del armario para quitar los tornillos.

Deslice el filtro hacia abajo y hacia fuera.



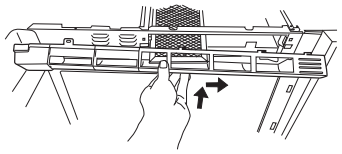
Cómo instalar el filtro de carbón vegetal



Para instalar un nuevo filtro de carbón vegetal, retire el plástico y cualquier otro envoltorio del nuevo filtro.

Introduzca la parte superior del filtro hacia arriba y dentro de los huecos en la parte interior de la apertura superior. Apriete la parte inferior del filtro hacia dentro coloque

Reemplace la rejilla alineando las lengüetas con las aberturas del marco y deslizando la parilla hacia la derecha. Reemplace los tornillos de la rejilla.



Antes de llamar al servicio de reparaciones...



Resolución de Problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Revise las tablas en las páginas siguientes y tal vez no necesite llamar al servicio de reparación.

Problema	*Posibles causas*	*Qué hacer*
El horno no se pone en marcha	Puede que se haya fundido un fusible de su casa o que haya saltado el diferencial.	• Cambie el fusible o reconecte el diferencial.
	Apagón de corriente.	• Desenchufe el horno microondas de la corriente y vuélvalo a enchufar.
	El enchufe no está completamente insertado en la toma de corriente de la pared.	• Asegúrese de que el enchufe de 3 clavijas del horno esté completamente insertado en la toma de corriente de la pared.
	La puerta no está cerrada del todo.	• Abra la puerta y ciérrela por completo.
El panel de control está encendido pero el horno no se pone en marcha	La puerta no está cerrada del todo.	• Abra la puerta y ciérrela por completo.
	No se presionó el botón Start/Pause tras seleccionar el modo de cocción.	• Presione Start/Pause.
	Ya se ha realizado otra selección en el horno y no se presionó Cancel/Off para cancelarla.	• Presione Cancel/Off.
	No se introdujo un tiempo de cocción tras apretar Cook Time.	• Asegúrese de introducir un tiempo de cocción tras presionar Cook Time.
	Se presionó Cancel/Off sin querer.	• Vuelva a programar la cocción y presione Start/Pause.
	No se introdujo el peso tras seleccionar Auto Defrost o Fast Defrost.	• Asegúrese de introducir el peso de la comida tras seleccionar Auto Defrost o Fast Defrost.
CONTROL BLOQUEADO (CONTROL LOCKED) aparece en la pantalla	El control ha sido bloqueado.	• Presione y mantenga Cancel/Off durante 3 segundos para desbloquear el control.
El suelo del horno está templado incluso cuando el horno no se ha usado	La luz de la encimera está situada bajo el suelo del horno. Cuando la luz está puesta, el calor que produce puede calentar el suelo del horno.	• Esto es normal.
Se escucha un pitido con un tono inusualmente bajo	Ha intentado cambiar el nivel nivel de potencia cuando no estaba permitido.	• Muchas de las funciones del horno están preseleccionadas y no pueden cambiarse.

Problema	*Posibles causas*	*Qué hacer*
El extractor del horno se enciende automáticamente	El extractor se enciende automáticamente para proteger el microondas si percibe que hay demasiado calor en la estufa debajo de éste.	• Esto es normal.
Aparece en la pantalla SENSOR ERROR (Error de sensor)	Se abrió la puerta mientras se utilizaba la función de sensor antes antes de que pudiera detectarse el vapor.	• No abra la puerta hasta que se perciba el vapor y aparezca en pantalla la cuenta de tiempo regresiva.
	El vapor no se detectó en la cantidad de tiempo máxima.	• Utilice *Cook Time* (Tiempo de cocción) para calentar durante más tiempo.

Antes de llamar al servicio de reparaciones...

Cosas normales de su horno microondas

- Humedad en la puerta y paredes del horno al cocinar. Frote la humedad con una toallita de papel o un paño suave.
- Humedad entre los paneles de las puertas del horno al cocinar determinados alimentos. La humedad se disipará poco después de terminar de cocinar.
- El vapor se escapa por la puerta.
- Una luz de reflexión alrededor de la puerta o en la periferia de la caja del horno.
- La luz del horno se debilita y el sonido del soplador cambia cuando se usan niveles de potencia diferentes al alto.
- Un sonido sordo de golpe cuando el horno de microondas está en operación.
- El ventilador opera mientras el horno de microondas está operando. El ventilador no se apagará ni se puede apagar hasta que el horno de microondas se apague.
- Se puede notar una interferencia de televisión y radio mientras se usa el horno de microondas. Similar a la interferencia casada por otros electrodomésticos, lo cual no indica un problema. Conecte el horno de microondas en un tomacorriente de un circuito diferente, mueva la televisión o el radio tan lejos del horno de microondas como sea posible o inspeccione la posición de la antena de la televisión o el radio.

DECLARACIÓN DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (FCC) SOBRE INTERFERENCIA DE FRECUENCIAS RADIALES (SÓLO EN EE.UU.)

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.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente, de modo que el horno microondas y el receptor estén en diferentes 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.

Garantía de Horno Microondas GE.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care ® autorizados. Pare concertar una cita de reparación, en línea, 24 horas al día, visite GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Grape aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Durante el período de:	*GE reemplazará:*
Un año Desde la fecha de la compra original	*Cualquier recambio* del horno microondas que falle debido a un defecto en sus materiales o en su fabricación. Durante esta *garantía limitada de un año*, GE proporcionará, *sin costo adicional*, mano de obra y servicio relacionado para reemplazar las partes defectuosas.

Lo que GE no cubrirá:

- Viajes de reparación a su hogar para enseñarle cómo usar el producto.
- Instalación o entrega inapropiada, o mantenimiento impropio.
- Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.
- Fallos del producto si hay abuso, mal uso (por ejemplo, chispas dentro de horno microondas del estante metálico/papel de aluminio), o uso para otros propósitos que los propuestos, o si se usa con fines comerciales.
- Reemplazo de bombillas de la luz de la estufa.
- Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de los diferenciales.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.
- Daño incidental o consecuencial a su propiedad causado por posibles defectos con el aparato.
- Causar daños después de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, *tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.*

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro de Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a una centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, y puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Para conocer los derechos legales de su estado, consulte con su oficina local de asuntos del consumidor o al procurador general de su estado.

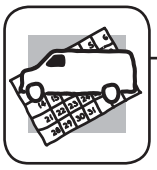
Garantizador: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Ayuda al cliente.



Página Web de GE Appliances *GEAppliances.com*

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación. También puede "Ask Our Team of Experts ™ " (Preguntar a nuestro equipo de expertos) sobre cualquier cuestión y mucho más...



Solicite una reparación *GEAppliances.com*

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



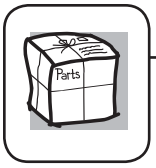
Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) *GEAppliances.com*

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas *GEAppliances.com*

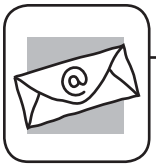
Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios *GEApplianceParts.com*

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros *GEAppliances.com*

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

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



Registre su electrodoméstico *GEAppliances.com*

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje o recorte y use el formulario de este Manual del Propietario.

Impreso en Corea