



Sensor Convection Microwave Oven

Safety Information

- Arcing 3
- Extension Cords 7
- Foods 4
- Grounding Instructions 6
- Important Safety Instructions 2-7
- Microwave-Safe Cookware 5
- Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy 2

Operating Instructions

- Best Method of Cooking Chart 20
- Changing Power Level 13
- Combination Features 10, 18, 19
- Convection Features 10, 17, 19
- Cooking Options 10
- Cookware Tips 19
- Features of Your Oven 8, 9
- Microwave Terms 23
- Other Features 21, 22
 - Beeper Volume 22
 - Control Lock-Out 21
 - Clock 21
 - Cooking Complete Reminder 21
 - Display ON/OFF 22
 - Display Speed 22
 - OFF/CLEAR 21
 - START/PAUSE 21
 - Timer 21
- Sensor Microwave Features 14-16
- Time and Auto Microwave Features 9, 11, 12

Care and Cleaning

- Inside 24
- Outside 24
- Stainless Steel 25

Troubleshooting Tips

- Before You Call For Service 26
- Things That Are Normal With Your Microwave Oven 27

Consumer Support

- Consumer Support 32
- Warranty 31

Owner's Manual

- CEB1590
- PEB1590
- PEB9159

Write the model and serial numbers here:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

▲ **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.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions.
- This product is to be used 3" above floor level.
- Be certain to place the front surface of the door 3" or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- 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.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- 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 Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **TIME COOK** for additional cooking time.
 - Do not use the oven to dry newspaper.
- When using the convection or combination cooking functions, both the outside and inside of the oven will become hot. Always use hot pads to remove containers of food and accessories such as the oven shelf.
- **Thermometer**—Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave or combination. The metal and mercury in these thermometers could cause **arcing** and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

- When using Convection or Combination functions, both outside and inside the oven will become hot. Always use hot pads to remove containers of food and accessories such as the oven shelf.
- **Thermometer**—Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave. The metal and mercury in these thermometers could cause *arcing* and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.
- 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.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter.
- This microwave is not approved or tested for marine use.
- For countertop installation:
 - Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- For built-in installation with approved trim kit:
 - Do not mount this appliance over a sink.
 - 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 or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not operate any heating or cooking appliance beneath this microwave oven.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 **OFF/CLEAR** button and correct the problem.

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

- The metal shelf not installed correctly so it touches the microwave wall.
- 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 microwave 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.



MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Do not operate the oven 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.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- 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.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- 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 styrofoam 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.
- Use of the shelf accessory:
 - Remove the shelf from the oven when not in use.
 - Use pot holders when handling the shelf and cookware. They may be hot.
 - Be sure that the shelf is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
 - Do not cover the shelf or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Do not use your microwave/convection 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. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Do not use paper products when the microwave/convection oven is operated in the convection or combination mode.
- 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 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. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" high; remove the top foil cover and return the tray to the box. 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.

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.*

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.

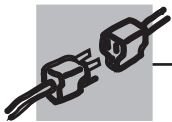
If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

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. (See EXTENSION CORDS section.)

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



EXTENSION CORDS

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

Extension cords may be used if you are careful in using them.

If an extension cord is used—

- 1 The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2 The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet;
- 3 The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower sound may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.

NOTICE—PACEMAKERS

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



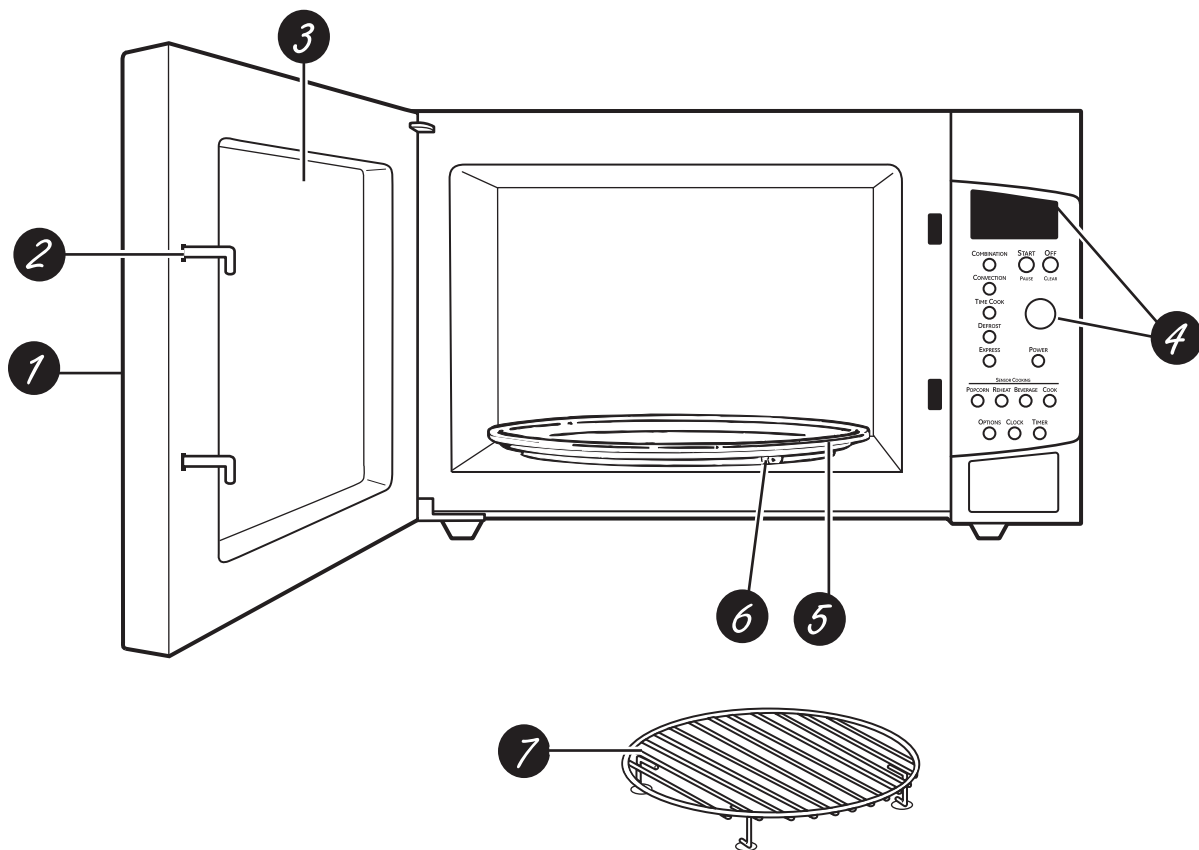
READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

About the features of your oven.

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

1000 Watts



Features of the Oven

- 1** *Door Latch Release 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 and Selector Dial.*
- 5** *Removable Turntable.* Turntable and support must be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.
- 6** *Removable Turntable Support.* The turntable support must be in place when using the oven.
- 7** *Shelf.* Use when convection or combination cooking. (Do not use when microwave cooking.)

Optional Accessories:

Available at extra cost from your GE supplier.

Choose the appropriate Installation Kit below to convert this oven to a built-in wall oven.

For 27" installations:

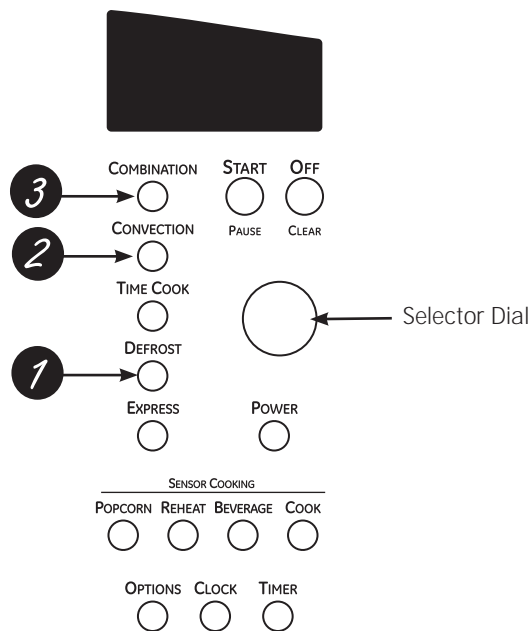
Model	Kit
PEB1590DMBB	JX1527DMBB
PEB1590DMWW	JX1527DMWW
PEB9159SFSS	CX1527SSSS
CEB1590SSSS	CX1527SSSS

For 30" installations:

Model	Kit
PEB1590DMBB	JX1530DMBB
PEB1590DMWW	JX1530DMWW
PEB9159SFSS	CX1530SSSS
CEB1590SSSS	CX1530SSSS

NOTE: Oven vent(s) and oven light are located on the inside walls of the microwave oven. The rating plate is located on the face of the oven (visible when the door is open).

You can cook by microwave, convection or combination.



Cooking Controls

1 Microwave Cooking Time and Auto Features

Press	Turn and push dial to enter
TIME COOK Press once or twice	Amount of cooking time
EXPRESS cook/Add 30 sec.	Starts immediately!
DEFROST Press once (Time) Press twice (Auto)	Amount of defrosting time Food weight
POWER level	Power level 1–10

Sensor Features

Press	Turn and push dial to enter	Option
POPCORN Press once or twice	Starts immediately!	more/less time
REHEAT	Starts immediately!	more/less time
BEVERAGE	Starts immediately!	
COOK	Food type 1–7	more/less time

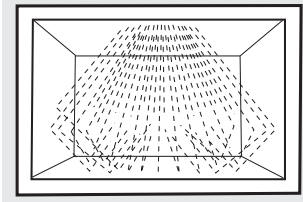
2 Convection Cooking

Press	Turn and push dial to enter
CONVECTION cook	Oven temperature and cook time

3 Combination Cooking

Press	Turn and push dial to enter
COMBINATION cook	Oven temperature and cook time

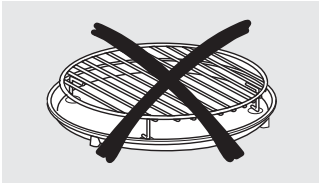
Available cooking options.



Microwave Cooking

Your oven uses microwave energy to cook by a set time or weight, or automatically by sensor.

Sensor microwave works by detecting the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.



Do not use the shelf when microwave cooking.

Cooking Method

Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for thorough, fast cooking of food.

Heat Source

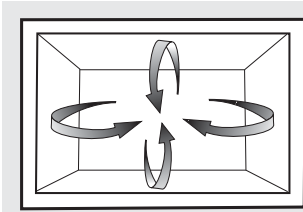
Microwave energy.

Heat Conduction

Heat produced within food by instant energy penetration.

Benefits

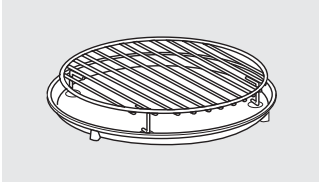
Fast, high efficiency cooking. Oven and surroundings do not get hot. Easy clean-up.



Convection Cooking

During convection cooking, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°F to 450°F may be programmed. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich moist interiors.

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



Always use the shelf when convection cooking.

Cooking Method

Hot air circulates around food to produce browned exteriors and seal in juices.

Heat Source

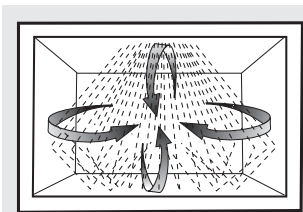
Circulating heated air.

Heat Conduction

Heat conducted from outside of food to inside.

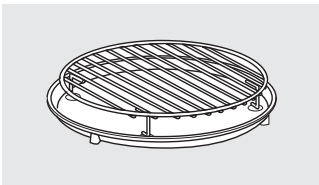
Benefits

Aids in browning and seals in flavor. Cooks some foods faster than regular ovens.



Combination Cooking

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



Always use the shelf when combination cooking.

Cooking Method

Microwave energy and convection heat combine to cook foods in up to one-half the time of regular ovens, while browning and sealing in juices.

Heat Source

Microwave energy and circulating heated air.

Heat Conduction

Food heats from instant energy from penetration and heat conducted from outside of food.

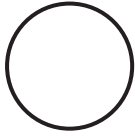
Benefits

Shortened cooking time from microwave energy, plus browning and crisping from convection heat.

TIME COOK



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Time Cook

Time Cook I

Allows you to microwave for any time between 15 seconds and 95 minutes.

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

- 1 Press the **TIME COOK** button.
- 2 Turn the dial to set the cook time and press the dial to enter.
- 3 Change power level if you don't want full power. (Press **POWER**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 4 Press the **START/PAUSE** button to start cooking.

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

Time Cook II

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

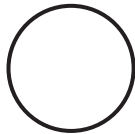
- 1 Press the **TIME COOK** button.
- 2 Turn the dial to set the first cook time and press the dial to enter.
- 3 Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 4 Press the **TIME COOK** button again.
- 5 Turn the dial to set the second cook time and press the dial to enter.
- 6 Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 7 Press the **START/PAUSE** button to start cooking.

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

EXPRESS



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Express Cook

*This is a quick way to set and start cooking in 30 second blocks each time the **EXPRESS** button is pressed.*

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

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

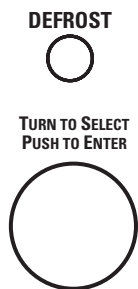
EXPRESS



Add 30 Seconds

- Each time the **EXPRESS** button is pressed, it will add 30 seconds to any cooking time counting down, until the maximum cooking time is reached.

About the time and auto microwave features.



Time Defrost

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

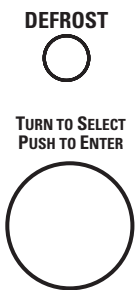
- 1 Press the **DEFROST** button.
- 2 Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
- 3 Press the **START/PAUSE** button to start defrosting.
- 4 Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER**.

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

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

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented **AFTER** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use **Auto 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.



Auto Defrost

Use **Auto Defrost** for meat, poultry and fish. Use *Time Defrost* for most other frozen foods.

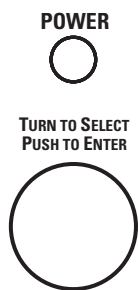
Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- 1 Press the **DEFROST** button twice.
 - 2 Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial 1.2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 oz.). Press the dial to enter.
 - 3 Press the **START/PAUSE** button to start defrosting.
 - 4 Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER**.
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
 - After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. 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.

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



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

- 1 First, follow directions for *Time Cook*, *Time Defrost* or *Express Cook*.
- 2 Press the **POWER** button.
- 3 Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease the power level. Press the dial to enter.
- 4 Press the **START/PAUSE** button to start cooking.

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

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

Here are some examples of uses for various power levels:

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

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

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

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

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

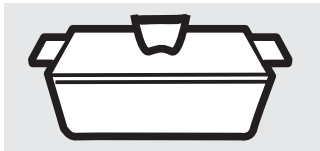
About the sensor microwave features.

Humidity Sensor

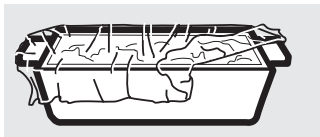
The **Sensor Features** detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

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

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



Covered



Vented



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

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

COOK



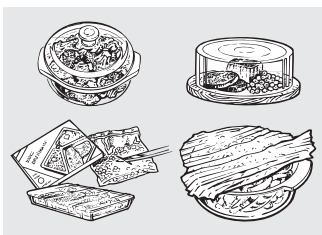
Cook

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

NOTE: Use of the metal shelf with **Cook** is not recommended.

Recommended Foods

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



Foods not recommended

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





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

Cook

1 Place covered food in the oven and close the door. Press the **COOK** button. **SELECT FOOD TYPE** appears in the display.

2 Turn the dial to the desired food type. Press to enter.

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

The oven starts immediately.

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

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

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

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

Cooking Tips

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

How to Adjust the Oven's Automatic Settings for a Shorter or Longer Cook Time (Not available for all food types)

To subtract 10% from the automatic cooking time:

Immediately after the oven starts, turn the dial counterclockwise and press to enter.

To add 10% to the automatic cooking time:

Immediately after the oven starts, turn the dial clockwise and press to enter.

Sensor Food Type Guide

Food Type	Servings	Serving Size	Comments
<i>Chicken Pieces</i>	1 to 4	2 to 8 pieces	Use oblong, square or round dish. Cover with wax paper.
<i>Fish</i>	1 to 4	4 to 16 oz.	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
<i>Ground Meat</i> (Beef, Pork, Turkey)	—	1/2 to 2 lbs.	Use round casserole dish. Crumble meat into dish. Cover with wax paper or vented plastic wrap.
<i>Potatoes</i>	1 to 4	1/2 to 2 lbs.	Pierce skin with fork. Cluster potatoes in center of oven floor.
<i>Canned Vegetables</i>	1 to 4	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap.
<i>Fresh Vegetables</i>	1 to 4	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
<i>Frozen Vegetables</i>	1 to 4	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.

About the sensor microwave features.

POPCORN



Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.5 to 3.5 ounces.

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

Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

1 Follow package instructions, using **Time Cook** if the package is less than 1.5 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the microwave.

2 Press the **POPCORN** button once or twice. The oven starts immediately.

Press once for a regular size (3.0 to 3.5 oz.) bag of popcorn.

Press twice for a snack size (1.5 to 1.75 oz.) bag of popcorn.

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

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

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

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

To subtract time:

Immediately after the oven starts, turn the dial counterclockwise for 20 seconds (-) less cooking time. Press to enter. Turn again to reduce cooking time another 10 seconds

(- -) total 30 seconds less time. Press to enter.

To add time:

Immediately after the oven starts, turn the dial clockwise for an extra 20 seconds (+) cooking time. Press to enter. Turn again to add another 10 seconds (++) total 30 seconds additional time. Press to enter.

REHEAT



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

Reheat

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

1 Place the cup of liquid or covered food in the oven. Press **REHEAT** once, twice or three times. The oven starts immediately.

Press once for 1/2 to 1 full cup.

Press twice for 1 to 2 full cups.

Press three times for a plate of leftovers.

The oven signals when steam is sensed and the time remaining

2 begins counting down.

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

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

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

Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

It is best to use **Time Cook** 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.

How to Adjust the Oven's Automatic Settings for a Shorter or Longer Time

To subtract 10% from the automatic cooking time:

Immediately after the oven starts, turn the dial counterclockwise and press to enter.

To add 10% to the automatic cooking time:

Immediately after the oven starts, turn the dial clockwise and press to enter.

BEVERAGE



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

Beverage

Press the **BEVERAGE** button to heat an 8–10 oz. cup of coffee or other beverage. The oven starts immediately.

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

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

Convection cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°F to 450°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors.

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

See the *Cookware Tips* section for information on suggested cookware.

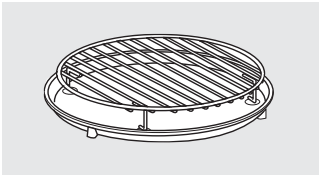
For Best Results...

Always use the shelf when convection cooking.

Reduce package/recipe temperature 25°F for baked goods.

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

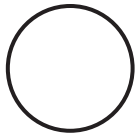
See the *Cookware Tips* section for information on suggested cookware.



CONVECTION



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



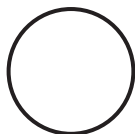
Convection Time Cook with Preheat

- 1 Press the **CONVECTION** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter preheating. Do not enter convection cook time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.)
- 3 Press the **START/PAUSE** button to start preheating.
- 4 When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
- 5 Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
- 6 Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press **START/PAUSE** to start cooking.
- 7 When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

CONVECTION



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Convection Time Cook without Preheating

- 1 If your recipe does not require preheating, press the **CONVECTION** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
- 3 Turn the dial to set the cook time and press to enter.
- 4 Press the **START/PAUSE** button to start the oven.

About the combination features.

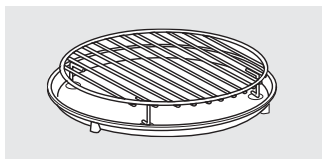
Combination Cooking offers the best features of microwave energy and convection cooking. Microwaves cook food fast and convection circulation of heated air browns foods beautifully. Any oven temperature from 225°F to 450°F may be set.

For Best Results...

Always use the shelf when combination cooking.

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

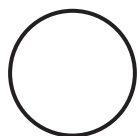
See the *Cookware Tips* section for information on suggested cookware.



COMBINATION



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



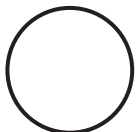
Combination Time Cooking with Preheat

- 1 Press the **COMBINATION** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter preheating. Do not enter combination cook time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.)
- 3 Press the **START/PAUSE** button to start preheating.
- 4 When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
- 5 Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
- 6 Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press to enter. Press the **START/PAUSE** button to start cooking.
- 7 When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

COMBINATION



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Combination Time Cooking without Preheat

- 1 If your recipe does not require preheating, press the **COMBINATION** button.
 - 2 Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
 - 3 Turn the dial to set the cook time and press to enter.
 - 4 Press the **START/PAUSE** button to start the oven.
- NOTE:**
- Some recipes call for preheating.
 - Check the *Cookware Tips* section for correct cookware when **Combination Cooking**.
 - Do not use metal cookware when **Combination Cooking**.
 - Place meat on a trivet in a glass dish to collect juices and prevent spattering.
 - For best roasting and browning results, whole roasts should be cooked in a glass dish placed directly on the oven shelf.
 - For foods that are too tall to fit in the oven, you can leave out the trivet. If necessary, you may take out the shelf and place the dish directly on the turntable.

Convection Cooking

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

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

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

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

Combination Cooking

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

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

<i>Cookware</i>	<i>Microwave</i>	<i>Convection</i>	<i>Combination</i>
<i>Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)</i>	Yes	Yes	Yes
<i>Metal</i>	No	Yes	No
<i>Non Heat-Resistant Glass</i>	No	No	No
<i>Microwave-Safe Plastics</i>	Yes	No	Yes ^a
<i>Plastic Films and Wraps</i>	Yes	No	No
<i>Paper Products</i>	Yes	No	No
<i>Straw, Wicker and Wood</i>	Yes	No	No

^aUse only microwave cookware that is safe to 450°F.

Select the best method of cooking.

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

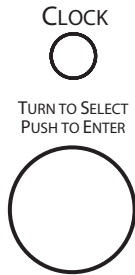
- ① – Best method
 ② – Alternate method
 N/R – Not recommended

<i>Foods</i>	<i>Microwave</i>	<i>Combination</i>	<i>Convection</i>
Appetizers			
Dips and Spreads	①	N/R	N/R
Pastry Snacks	②	①	②
Beverages	①	N/R	N/R
Sauces and Toppings	①	N/R	N/R
Soups and Stews	①	②	N/R
Meats			
Defrosting	①	N/R	N/R
Roasting	②	①	②
Poultry			
Defrosting	①	N/R	N/R
Roasting	②	①	②
Fish and Seafood			
Defrosting	①	N/R	N/R
Cooking	①	②	N/R
Casseroles	②	①	②
Eggs and Cheese			
Scrambled, Omelets	①	N/R	②
Quiche, Souffle	②	②	①
Vegetables, (fresh)	①	N/R	N/R
Breads			
Quick	②	①	②
Yeast	N/R	②	①
Muffins, Coffee Cake	②	①	②
Desserts			
Cakes, Layer and Bundt	②	①	②
Angel Food and Chiffon	N/R	N/R	①
Custard and Pudding	①	N/R	N/R
Bar Cookies	②	①	②
Fruit	①	N/R	N/R
Pies and Pastry	N/R	②	①
Candy	①	N/R	N/R
Blanching Vegetables	①	N/R	N/R
Frozen Convenience Foods	①	②	②

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display *YOUR FOOD IS READY* and beep

once a minute until you either open the oven door or press the *OFF/CLEAR* button.



Clock

Press to enter the time of day or to check the time of day while cooking.

- 1 Press the *CLOCK* button.
- 2 Turn the dial to set hours. Press the dial to enter.
- 3 Turn the dial to set minutes. Press the dial to enter.

- 4 Turn the dial to select AM or PM. Press the dial to enter.

- 5 Press the *START/PAUSE* button to start the clock.



Timer

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

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

To pause, press *TIMER*. To restart, press *TIMER* again.

To cancel, press and hold the *TIMER* button down for about 2 seconds.

When time is up, the oven will signal.

To turn off the timer signal, press *TIMER*.

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



Start/Pause

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



Off/Clear

Press the *OFF/CLEAR* button to stop and cancel cooking at any time.



Control Lock-Out

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

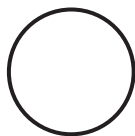
To lock or unlock the controls, press and hold the *OFF/CLEAR* button for about three seconds. When the control panel is locked, *CONTROL LOCKED* will be displayed briefly anytime a button or dial is pressed.

About the other features.

OPTIONS



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



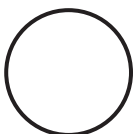
Beeper Volume

The beeper sound level can be adjusted. Press the **OPTIONS** button once and turn the dial to select mute to loud. Press the dial to enter.

OPTIONS



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



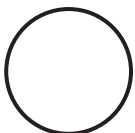
Display ON/OFF

Use to turn your clock display on or off. Press the **OPTIONS** button twice and turn the dial to select **ON** or **OFF**. Press the dial to enter.

OPTIONS



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Display Speed

The scroll speed of the display can be changed. Press the **OPTIONS** button three times and turn the dial to select slowest to fastest. Press the dial to enter.

<i>Term</i>	<i>Definition</i>
<i>Arcing</i>	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: <ul style="list-style-type: none">■ the metal shelf being installed incorrectly and touching the microwave walls.■ metal or foil touching the side of the oven.■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.■ recycled paper towels containing small metal pieces.
<i>Covering</i>	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.
<i>Shielding</i>	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.
<i>Standing Time</i>	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.
<i>Venting</i>	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

Care and cleaning of the oven.



Helpful Hints

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

Unplug the cord before cleaning any part of this oven.

How to Clean the Inside

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

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

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

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

Removable Turntable and Turntable Support

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

How to Clean the Outside

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

Case

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

Control Panel and Door

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

Door Surface

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

Power Cord

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

Stainless Steel

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

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

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

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

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

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

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.

<i>Problem</i>	<i>Possible Causes</i>	<i>What To Do</i>
<i>Oven will not start</i>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Open the door and close securely.
<i>Control panel lighted, yet oven will not start</i>	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Open the door and close securely.
	START button not pressed after entering cooking selection.	<ul style="list-style-type: none"> • Press START.
	Another selection entered already in oven and OFF/CLEAR button not pressed to cancel it.	<ul style="list-style-type: none"> • Press OFF/CLEAR.
	Cooking time not entered after pressing TIME COOK.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you have entered cooking time after pressing TIME COOK.
	OFF/CLEAR was pressed accidentally.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset cooking program and press START.
	Food weight not entered after selecting AUTO DEFROST.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you have entered food weight after selecting AUTO DEFROST.
<i>CONTROL LOCKED appears on display</i>	Food type not entered after pressing COOK.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you have entered a food type.
	The control has been locked.	<ul style="list-style-type: none"> • Press and hold OFF/CLEAR for about 3 seconds to unlock the control.
<i>CAUTION—OVEN HOT appears on display</i>	The temperature inside the oven is greater than 200°F.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
	One of the sensor cooking pads was pressed when the temperature inside the oven was greater than 200°F.	<ul style="list-style-type: none"> • These features will not operate when the oven is hot.

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

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

Notes.

Notes.

GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician during normal working hours. 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 Choose to Replace or Service:
One Year From the date of original purchase	In the event of service, GE will provide 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 costs to replace the defective part when the unit is serviced.
Five Years (CEB1590 ONLY) From the date of the original purchase	The magnetron tube , if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this five-year limited warranty , you will be responsible for any labor or in-home service costs.

What GE Will Not Cover:

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

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

This 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 or even schedule service on-line.



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 24 hours 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.

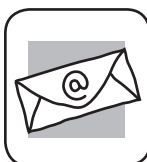


Parts and Accessories

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.



Con Convección con Sensor Horno Microondas

Información sobre Seguridad

Arco Eléctrico	3
Prolongadores	7
Comidas	4
Instrucciones de Conexión a Tierra .	6
Instrucciones Importantes de Seguridad	2-7
Utensilios de Cocción Seguros para Microondas	5
Precauciones para Evitar una Posible Exposición a Excesiva Energía de Microondas	2

Instrucciones de Funcionamiento

Cuadro de Mejor Método de Cocción	20
Cómo Cambiar el Nivel de Potencia	13
Funciones Combinadas ..	10, 18, 19
Funciones de Convección ..	10, 17, 19
Opciones de Cocción	10
Consejos sobre Utensilios de Cocina .	19
Funciones del Horno	8, 9
Términos del Microondas	23
Otras Funciones	21, 22
Volumen del Pitido	22
Bloqueo del Control	21
Reloj	21
Recordatorio de Cocción Completa	21
Pantalla ON/ OFF (Encender/ Apagar)	22
VELOCIDAD DE LA PANTALLA ..	22
OFF/ CLEAR (Apagar/ Borrar ..	21
START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar)	21
Temporizador	21
Funciones del Microondas con Sensor	14-16
Funciones Tiempo y Microondas Automático	9, 11, 12

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Los encontrará en una etiqueta cuando abra la puerta.

Cuidado y Limpieza

Interior	24
Exterior	24
Acero Inoxidable	25

Consejos para la Solución de Problemas

Antes de Solicitar el Servicio Técnico	26
Cosas que son Normales de su Horno Microondas	27

Soporte al Cliente

Soporte al Cliente	32
Garantía	31

Manual del Propietario

CEB1590

PEB1590

PEB9159

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

A fin de reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones en personas, o exposición a excesos de energía de microondas:

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

- (a) **No Intente** usar este horno con la puerta abierta, ya que esto podrá producir una exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no forzar los bloqueos de seguridad.
- (b) **No Coloque** ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule tierra ni residuos de limpiadores en las superficies selladas.
- (c) **No Utilice** el horno si se encuentra dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre de forma adecuada y que no se dañe lo siguiente:
 - (1) puerta (doblada)
 - (2) bisagras y pestillos (rotos o sueltos)
 - (3) juntas de la puerta y superficies selladas
- (d) **El Horno No Debe** ser reparado por ninguna persona excepto personal calificado del servicio de reparaciones.

■ Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico. Al usar artefactos eléctricos se deberán seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

■ Lea y siga las precauciones específicas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS más arriba.

■ Este electrodoméstico deberá contar con conexión a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con la adecuada conexión a tierra. Consulte la sección Instrucciones de Conexión a Tierra en la página 6.

■ Instale o coloque el electrodoméstico sólo de acuerdo con las Instrucciones de Instalación provistas.

■ Este producto se deberá usar a 3" de distancia sobre el suelo.

■ Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta 3" o más atrás del extremo de la base, a fin de evitar caídas accidentales del electrodoméstico durante un uso normal.

■ No utilice este electrodoméstico si posee un cable o enchufe dañado, si no está funcionando correctamente, o si fue dañado o sufrió una caída.

■ Si el cable de corriente está dañado, deberá ser reemplazado por el Servicio Técnico de General Electric o por un agente del servicio autorizado, utilizando un cable de corriente de General Electric disponible.

■ No cubra ni bloquee ninguna apertura del electrodoméstico.

■ 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.

■ Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso en la marina.

■ Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

— No cocine en exceso la comida. Preste especial atención cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno mientras se cocina.

— Elimine cualquier torcedura del cable y asas metálicas de los envases de papel o plástico antes de colocar estos en el horno.

— No use el horno con el propósito de guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso.

— No prepare palomitas de maíz en el horno microondas, a menos que se encuentren en un accesorio especial de palomitas de maíz para microondas o que el envoltorio de las palomitas de maíz posea una etiqueta que indique que se pueden preparar en el horno microondas.

— Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el mismo y desconecte el cable de la corriente, o corte la corriente del fusible o el disyuntor. Si se abre la puerta, el fuego se podrá esparcir.

— No use las Funciones del Sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use **TIME COOK** (Cocción con tiempo) para adicionar tiempo de cocción.

— No use el horno para secar el periódico.

■ Al usar las funciones de convección o de cocción combinadas, tanto la parte exterior como la parte interior del horno se calentarán. Siempre use almohadillas para retirar los envases y accesorios de comida tales como el estante del horno.

■ **Termómetro**—No use termómetros para cocción regular o en horno al cocinar con microondas o con una combinación. El metal y el mercurio de estos termómetros podrían ocasionar arcos eléctricos y posibles daños sobre el horno. No use un termómetro en la comida que está cocinando por microondas, a menos que el termómetro esté diseñado o se recomiende para su uso en el horno microondas.

■ No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgos de descargar eléctricas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente o el enchufe en el agua.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura del electrodoméstico.
- No permita que el cable de corriente cuelgue del extremo de una mesa o mostrador.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso marino.
- Para su instalación en mostrador:
 - No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre en funcionamiento.
- Para instalación empotrada con juego de terminaciones aprobado:
 - No coloque este artefacto sobre un lavabo.
 - No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre en funcionamiento.
 - No coloque el horno de microondas sobre ni cerca de cualquier parte de un artefacto para calentar o cocinar.
- No utilice ningún electrodoméstico o calefacción o cocción debajo de este horno microondas.
- 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.
- 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.
- Este electrodoméstico sólo debe ser reparado por personal calificado del servicio técnico. En caso de necesitar una evaluación, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.
- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.
- No use productos de papel en el horno cuando el electrodoméstico sea usado en cualquier modo de cocción, excepto en cocción por microondas.



⚠ ¡ADVERTENCIA! ARCO ELÉCTRICO

Si observa arcos eléctricos, presione la tecla **CLEAR/OFF** (Borrar/ Apagar) y corrija el problema.

Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por:

- Instalación incorrecta del estante de metal, donde tiene contacto con la pared del microondas.
- Metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno.
- Soporte del anillo giratorio no instalado correctamente.
- Papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos no doblados actúan como antenas).
- Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados, en el microondas.
- Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal usados en el microondas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

▲ ¡ADVERTENCIA!



COMIDAS

- No prepare palomitas de maíz en el horno microondas, a menos que se encuentren en un accesorio especial de palomitas de maíz para microondas o que el envoltorio de las palomitas de maíz posea una etiqueta que indique que se pueden preparar en el horno microondas.
- No hierva huevos en un horno microondas. Se acumulará presión dentro de la yema del huevo y esto hará que explote, posiblemente produciendo lesiones.
- Utilizar el horno microondas sin comida dentro por más de uno o dos minutos podrá causar daños al horno y esto podría provocar un incendio. Esto incrementa el calor en torno al magnetrón y puede acortar la vida útil del horno.
- Las comidas con la "piel" exterior intacta tales como las papas, perros calientes, salsas, tomates, manzanas, hígados de pollo y otros menudos y yemas de huevo deberán ser perforados para permitir que salga el vapor durante la cocción.
- **AGUA SOBRECALENTADA**

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

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

 - No sobrecaliente el líquido.
 - Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo mientras lo calienta.
 - No use envases con lados rectos y cuellos angostos.
 - Después de calentar, deje reposar el envase en el horno microondas durante un período corto antes de retirar el mismo.
 - Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase.
- Es posible que las comidas cocinadas en líquidos (tales como pasta) tiendan a hervirse más rápidamente que las comidas que contienen menos humedad. Si esto sucediera, consulte la sección de Cuidado y Limpieza del horno microondas, para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar el interior del horno.
- Evite calentar comida para bebés en frascos de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de que las comidas para infantes estén totalmente cocinadas. Revuelva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Asegúrese de evitar el punto de hervor cuando caliente fórmula de bebé. Es posible que el envase se sienta más frío que su contenido. Siempre pruebe fórmula antes de alimentar a su bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas con cuello pequeño (especialmente bebidas gaseosas). Incluso si el envase es abierto, se podrá acumular presión. Esto podrá hacer que el envase explote, ocasionando posibles lesiones.
- Las comidas calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier envase de comida caliente, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas plásticas y cajas para cocción. A fin de evitar posibles lesiones, aleje el vapor de las manos y el rostro.
- No caliente las papas en exceso. Se podrían deshidratar y prenderse fuego, causando daños en su horno.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura INTERIOR de 160° F y la carne de ave por lo menos a una temperatura INTERIOR de 180° F. Normalmente la cocción a estas temperaturas brinda una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.



UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS PARA MICROONDAS

No utilice el horno en el modo de microondas si el plato giratorio y el soporte del plato giratorio no se encuentran ubicados en sus lugares correspondientes. El plato giratorio no deberá tener restricciones, de modo que pueda girar.

Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Se puede usar la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o porcelana que no poseen bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico. Algunos utensilios cuentan con la etiqueta "para uso en microondas".

- Si no está seguro de que un plato sea para uso en el microondas, realice esta prueba: Coloque en el horno el plato que está evaluando y una taza de vidrio graduada llena con 1 taza de agua; coloque la taza graduada en o junto al plato. Active el microondas entre 30 y 45 segundos en el nivel alto. Si el plato se calienta, no se deberá usar en el microondas.



Cómo verificar si el plato es para uso seguro en microondas.

- Si el plato permanece frío y sólo el agua de la taza se calienta, entonces podrá usar el plato de forma segura.
- No se debería usar comida ni utensilios metálicos de tamaño excesivo en un horno microondas/ por convección, ya que incrementan el riesgo de descargas eléctricas y esto podría ocasionar un incendio.
- A veces el piso del horno, el plato giratorio y las paredes pueden quedar demasiado calientes al tacto. Se deberá tener cuidado de no tocar el plato giratorio durante y luego de la cocción.
- Si usa un termómetro para carnes mientras cocina, cerciórese de que sea seguro para uso en hornos microondas.
- No use productos de papel reciclado. Las toallas de papel reciclado, servilletas y papel para alimentos pueden contener trozos de metal que podrán ocasionar arcos eléctricos o hacer que se prenda fuego. Se deberá evitar el uso de productos de papel que contengan nylon o filamentos de nylon, ya que también se podrán prender fuego.
- Algunas bandejas de gomaespuma (como aquellas donde se empaqueta la carne) poseen una tira fina de metal insertada en la parte inferior. Si se usan en el horno microondas, el metal podrá quemar el piso del horno o encender una toalla de papel.
- Use del accesorio del estante:
 - Retire el estante del horno cuando no esté en uso.
 - Use sostenedores de ollas al manipular el estante y utensilios de cocina. Es posible que los platos estén calientes.
 - Asegúrese de que el estante esté posicionado de forma adecuada dentro del horno a fin de evitar daños sobre el producto.
- No cubra el estante o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno microondas/ por convección.
- No use el horno microondas/ por convección para secar periódicos.
- No todos los envoltorios de plástico se pueden usar en el horno microondas. Controle el paquete para un uso adecuado.
- Las toallas de papel, papel para alimentos o envoltorios de plástico se podrán usar para cubrir platos, a fin de retener la humedad y evitar salpicaduras. Asegúrese de ventilar los envoltorios de plástico, de modo que el vapor pueda salir.
- No use productos de papel cuando el horno microondas/ por convección esté funcionando en el modo por convección o combinado.
- Los utensilios de cocina se podrán calentar debido al calor transferido por la comida que se calentó. Será necesario usar guantes para horno al tomar el utensilio de cocina.
- Las bolsas plásticas para cocción y las bolsas plásticas de cierre hermético aptas para hervir se deberán cortar, perforar o ventilar al usar en el microondas, como se indica en el paquete. De no ser así, el plástico podría explotar durante o inmediatamente después de la cocción, lo cual podrá ocasionar lesiones. Además, los envases de plástico deberán estar por lo menos parcialmente descubiertos debido a que forman un sellado hermético. Al cocinar con envases herméticamente cubiertos con envoltorios de plástico, retire el envoltorio con cuidado y dirija el vapor lejos de las manos y el rostro.
- Use papel de aluminio sólo como se indica en este manual. Las comidas congeladas se podrán calentar en el horno microondas en bandejas de aluminio de menos de ¾" de altura; retire la tapa superior de aluminio y vuelva a colocar la bandeja en la caja. Al usar papel de aluminio en el horno microondas, mantenga el papel de aluminio alejado por lo menos a 1" de los costados del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.



UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS PARA MICROONDAS

- Utensilios de plástico - los utensilios de plástico diseñados para la cocción en el horno microondas son muy útiles, pero se deberán usar con cuidado. Es posible que el plástico de uso seguro en el horno microondas no tolere condiciones de sobrecalentamiento, como sí es el caso con materiales de vidrio o cerámica, y se podrá ablandar o carbonizar si se somete a períodos cortos de sobrecalentamiento. Si se exponen a un sobrecalentamiento prolongado, la comida y los utensilios se podrán incendiar.

Siga estas pautas:

- 1 Use plásticos de uso seguro en el horno microondas únicamente y use los mismos cumpliendo de forma estricta las recomendaciones del fabricante de utensilios.
- 2 No cocine envases vacíos en el horno microondas.
- 3 No permita que los niños usen utensilios de plástico sin una supervisión completa.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

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

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

Consulte a un electricista calificado o al personal del servicio técnico en caso de que las instrucciones de conexión a tierra no se entiendan completamente, o si tiene dudas sobre si la herramienta está conectada a tierra de forma apropiada.

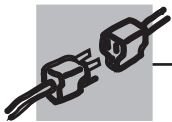
En caso de contar con un tomacorriente de pared de 2 cables, es su responsabilidad y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 cables correctamente conectado a tierra.

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

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use prolongadores con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, solicite a un electricista o a personal del servicio técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. (Lea la sección de PROLONGADORES.)

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



PROLONGADORES

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir riesgos de enredo o tropiezos con un cable más largo.

Se podrán usar prolongadores siempre que se tenga el debido cuidado.

Si se usa un prolongador—

- 1** La graduación eléctrica del prolongador debería ser por lo menos tan amplia como la graduación eléctrica del electrodoméstico;
- 2** El prolongador deberá contar con 3 cables con conexión a tierra y estar enchufado a un tomacorriente con 3 ranuras;
- 3** El prolongador no se deberá colocar a lo largo de la mesada o mesa, de modo que pueda ser empujado por niños o que se pueda tropezar con éste de forma no intencional.

Si usa un prolongador, la luz interna podrá parpadear y el sonido del calefactor podrá variar cuando el horno microondas esté encendido. Los tiempos de cocción podrán ser más largos también.

AVISO - MARCAPASOS

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



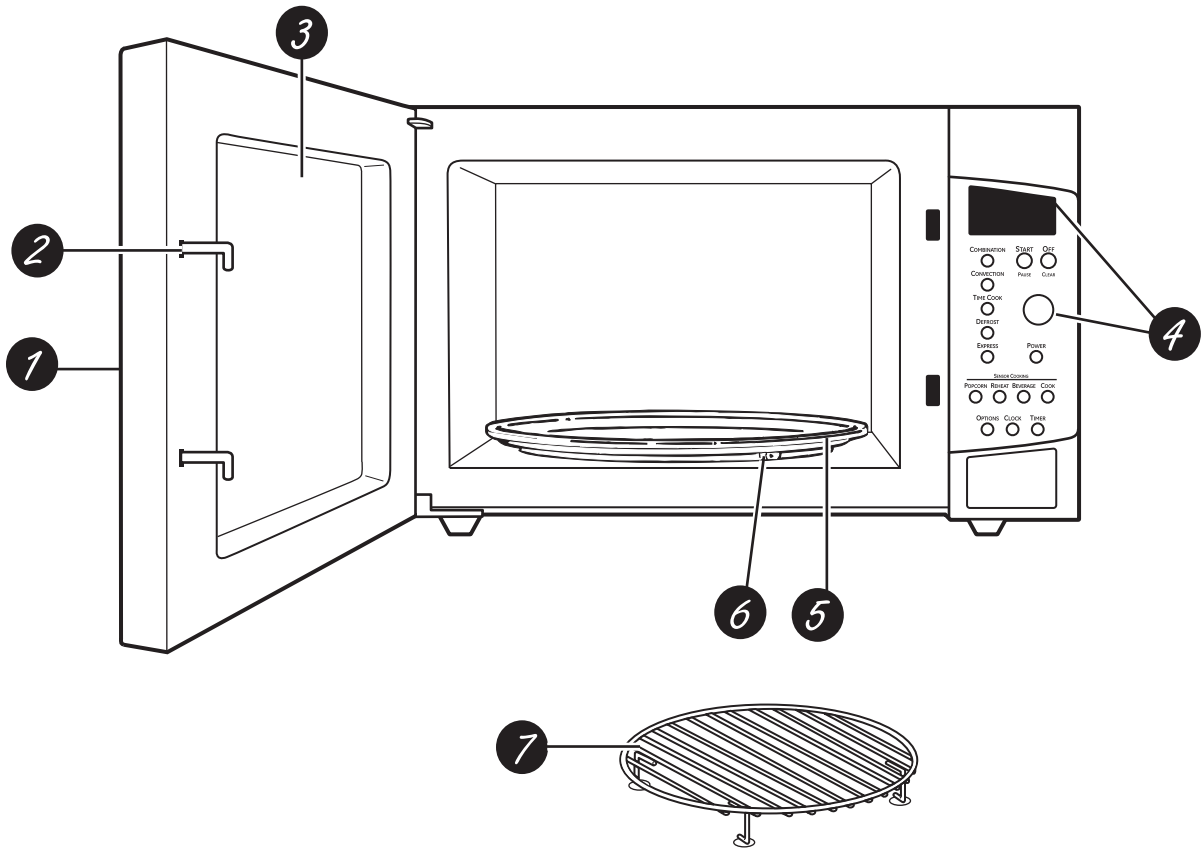
LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Acerca de las funciones de su horno.

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

1000 Watts



Funciones del Horno

- 1** **Manija para Liberar Pestillos.**
- 2** **Pestillos de la Puerta.**
- 3** **Ventana con Protector Metálico.** La pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.
- 4** **Panel de Control y Selector de Dial.**
- 5** **Plato Giratorio Extraíble.** El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para la limpieza.
- 6** **Soporte Extraíble del Plato Giratorio.** El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.
- 7** **Estante.** Use al cocinar por convección o en combinación. (No lo use al cocinar en el horno microondas).

Accesorios Opcionales:

Disponible con costo adicional a través de su proveedor de GE.

Elija el Kit de Instalación adecuado a continuación a fin de convertir este horno en un horno empotrable en pared.

Para instalaciones de 27":

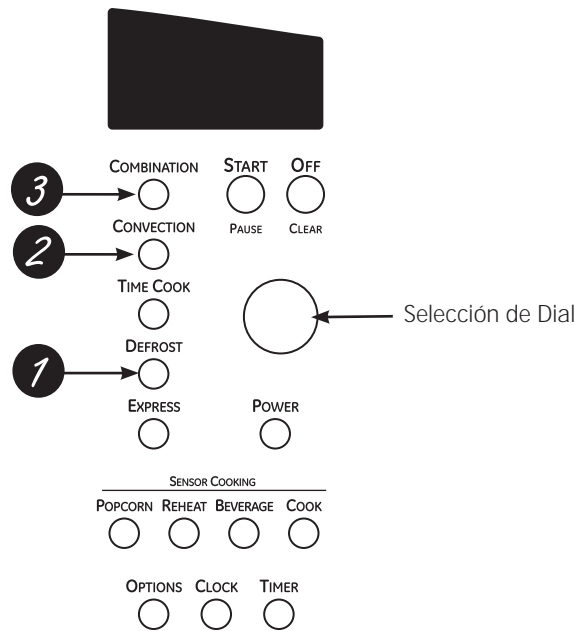
Modelo	Kit
PEB1590DMBB	JX1527DMBB
PEB1590DMWW	JX1527DMWW
PEB9159SFSS	CX1527SSSS
CEB1590SSSS	CX1527SSSS

Para instalaciones de 30":

Modelo	Kit
PEB1590DMBB	JX1530DMBB
PEB1590DMWW	JX1530DMWW
PEB9159SFSS	CX1530SSSS
CEB1590SSSS	CX1530SSSS

NOTA: La ventilación(es) del horno y la luz del horno están ubicadas en las paredes interiores del horno microondas. El plato giratorio está ubicado en la cara del horno (visible cuando se abre la puerta).

Puede cocinar con microondas, por convección o en combinación.



Controles de Cocción

1 Funciones de Tiempo de Cocción y Funciones Automáticas del Microondas

Presione	Gire y presione el dial para ingresar
TIME COOK (COCCIÓN POR TIEMPO) Presione una o dos veces	Cantidad de tiempo de cocción
EXPRESS cook/Add 30 sec. (Cocción EXPRESA/ Agregue 30 seg.)	¡Comienza de inmediato!
DEFROST (DESCONGELAR) Presione una vez (Tiempo) Presione dos veces (Automático)	Cantidad de tiempo de descongelación Peso de la comida
POWER level (Nivel de POTENCIA)	Nivel de potencia de 1 a 10

Funciones del sensor

Presione	Gire y presione el dial para ingresar la Opción
POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ) Presione una o dos veces	¡Comienza de inmediato! Más/ menos tiempo
REHEAT (RECALENTAR)	¡Comienza de inmediato! Más/ menos tiempo
BEVERAGE (BEBIDA)	¡Comienza de inmediato!
COOK (COCCIÓN)	Tipo de comida de 1 a 7 Más/ menos tiempo

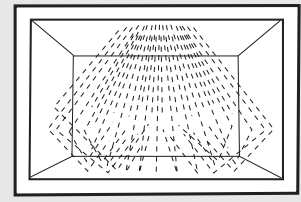
2 Cocción por Convección

Presione	Gire y empuje el dial para ingresar
CONVECTION cook (Cocción por CONVECCIÓN)	Temperatura del horno y tiempo de cocción

3 Cocción en Combinación

Presione	Gire y empuje el dial para ingresar
COMBINATION cook (Cocción EN COMBINACIÓN)	Temperatura del horno y tiempo de cocción

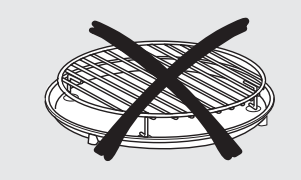
Opciones de cocción disponibles.



Cocción en Microondas

Su horno usa energía de microondas para cocinar en un tiempo o peso establecidos, o automáticamente por sensor.

El microondas con **sensor** funciona detectando la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.



No use el estante para la cocción con microondas.

Método de Cocción

La energía de microondas es distribuida de forma pareja a través del horno para una cocción completa y rápida de la comida.

Fuente de Calor

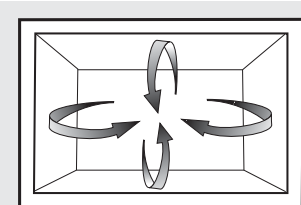
Energía de microondas.

Conducción de Calor

Calor producido dentro de la comida por penetración de energía instantánea.

Beneficios

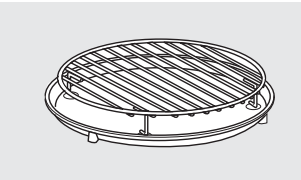
Cocción rápida y altamente eficaz. El horno y su alrededor no queda caliente. Limpieza fácil.



Cocción por Convección

Durante la cocción por convección, se utiliza un elemento para calentar que eleva la temperatura del aire dentro del horno. Se puede programar cualquier temperatura del horno entre 225° F y 450° F. Un ventilador hace circular este aire caliente hacia todo el horno, sobre y alrededor de la comida, haciendo que la parte exterior se dore y que la parte interior sea rica y húmeda.

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



Siempre use el estante al cocinar por convección.

Método de Cocción

Alrededor de la comida circula aire caliente para producir exteriores dorados y conservar los jugos.

Fuente de Calor

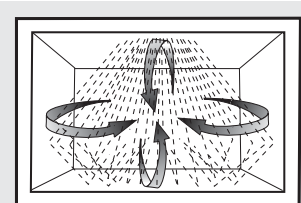
Aire caliente circulante

Conducción de Calor

Calor conducido desde la parte externa de la comida a la parte interna.

Beneficios

Ayuda en el dorado y a conservar el sabor. Cocina las comidas de formas más rápida que los hornos regulares.



Cocción en Combinación

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

Método de Cocción

La energía de microondas y el calor de la convección se combinan para cocinar comidas en hasta la mitad del tiempo que un horno regular, mientras dora y sella los jugos.

Fuente de Calor

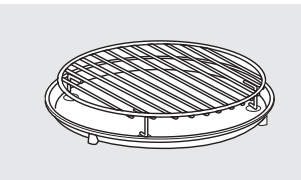
Energía de microondas y aire caliente circulante.

Conducción de Calor

La comida se calienta a partir de energía instantánea de la penetración del calor conducido desde afuera de la comida.

Beneficios

Tiempo de cocción acortado de energía de microondas, además de dejar la comida dorada y crujiente a través del calor de la convección.

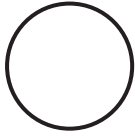


Siempre use el estante al cocinar en combinación.

TIME COOK



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Cocción por Tiempo

Time Cook I (Cocción por Tiempo I)

Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo entre 15 segundos y 95 minutos.

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

- 1 Presione el botón **TIME COOK** (Cocción por Tiempo). Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
- 2 Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
- 3 Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **POWER (Potencia)**. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para ingresar).
- 4 Presione el botón **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción.

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

Time Cook II (Cocción por Tiempo II)

Le permite cambiar los niveles de energía de forma automática durante la cocción. Así es como funciona:

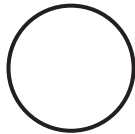
- 1 Presione el botón **TIME COOK (Cocción por Tiempo)**.
- 2 Gire el dial para configurar el primer tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
- 3 Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **POWER (Potencia)**. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para ingresar).
- 4 Presione el botón **TIME COOK (Cocción por Tiempo)** nuevamente.
- 5 Gire el dial para configurar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
- 6 Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **POWER (Potencia)**. Gire el dial para seleccionar).
- 7 Presione el botón **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción.

Al finalizar Time Cook I, Time Cook II (Tiempo de Cocción I, Tiempo de Cocción II) se realiza la cuenta regresiva.

EXPRESS



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Cocción Express

Se trata de una forma rápida de configurar e iniciar la cocción en bloques de 30 segundos cada vez que se presiona el botón **EXPRESS (Expreso)**.

El nivel de potencia se configurará automáticamente en 10 y el horno comenzará de forma inmediata.

El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione el botón **POWER (Potencia)**, gire el dial y presione el mismo para ingresar.

EXPRESS



Agregar 30 Segundos

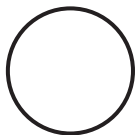
- Cada vez que el botón **EXPRESS (Expreso)** es presionado, se agregarán 30 segundos a cualquier cuenta regresiva de tiempo de cocción, hasta que el tiempo de cocción máximo sea alcanzado.

Acerca de las funciones de tiempo y microondas de forma automática

DEFROST



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Descongelación por Tiempo

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

- 1 Presione el botón *DEFROST (Descongelar)*
- 2 Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para ingresar.
- 3 Presione el botón *START/PAUSE (Iniciar / Pausar)* para iniciar la descongelación.
- 4 Dé vuelta la comida si el horno da la señal *TURN FOOD OVER (Dar Vuelta la Comida)*.

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

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

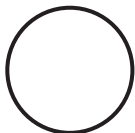
Consejos para la Descongelación

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete. Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar LUEGO de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use *Auto Defrost (Descongelación Automática)*. 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.

DEFROST



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Descongelación Automática

Use *Auto Defrost (Descongelación Automática)* para carnes, aves y pescado. Use *Time Defrost (Descongelación por Tiempo)* para la mayoría de las demás comidas congeladas.

Auto Defrost (Descongelación Automática) configura automáticamente los tiempos de descongelación y niveles de potencia para producir resultados parejos con carnes, aves y pescados.

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato para uso seguro en el microondas.
- 1 Presione el botón *DEFROST (Descongelar)* dos veces.
 - 2 Gire el dial al peso de la comida, usando la Guía de Conversión que figura a la derecha. Por ejemplo, dial 1.2 para 1.2 libras (1 libra, 3 oz) Presione el dial para ingresar.
 - 3 Presione el botón *START/PAUSE (Iniciar / Pausar)* para iniciar la descongelación.
 - 4 Dé vuelta la comida si el horno da la señal *TURN FOOD OVER (Dé Vuelta la Comida)*.
- Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio.
 - 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 en libras y onzas, las onzas se deberán convertir a décimas (.1) de una libra.

Peso de la Comida en Onzas	Ingrese el Peso de la Comida (décimas de una libra)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9



El nivel de potencia se podrá ingresar o modificar de forma inmediata luego de ingresar el tiempo para *Time Cook (Cocción por Tiempo)*, *Time Defrost (Descongelación por Tiempo)* o *Express Cook (Cocción Expresa)*. El nivel de potencia también se puede modificar durante la cuenta regresiva.

- 1 Primero, siga las instrucciones para Time Cook (Cocción por Tiempo), Time Defrost (Descongelación por Tiempo) o Express Cook (Cocción Expresa).
- 2 Presione el botón POWER (potencia).
- 3 Gire el dial en dirección de las agujas del reloj para incrementar el nivel de potencia y en contra de las agujas del reloj para reducir el mismo. Presione el dial para ingresar.
- 4 Presione el botón **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción.

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

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

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

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

Medio-Alto 7: Cocción suave de carne y ave; cacerolas para horneado y recalentar.

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

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

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

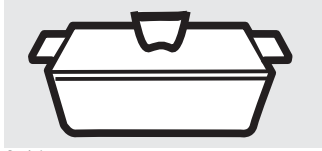
Acerca de las funciones del microondas con sensor.

Sensor de Humedad

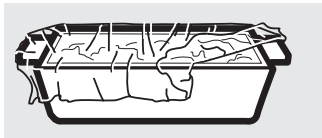
Sensor Features (Funciones del Sensor) detectan la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

No use *Sensor Features (Funciones del Sensor)* dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Si la comida no se cocina luego de la cuenta regresiva, use *Time Cook (Temporizador de Cocción)* para adicionar tiempo.

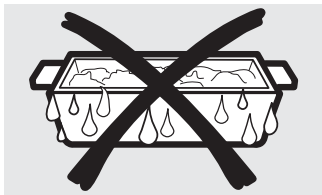
- Es esencial contar con envases y cobertores para una mejor cocción con sensor.



Cubierto



Ventilado



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

- Siempre use envases para uso seguro en el horno microondas y cubra la mismos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. Nunca use envases de plástico sellados – pueden impedir la salida de vapor y hacer que la comida se sobrecaliente.

- Asegúrese de que la parte exterior de los envases de cocción y el interior del horno microondas estén secos antes de colocar comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden alterar el funcionamiento del sensor.

COOK



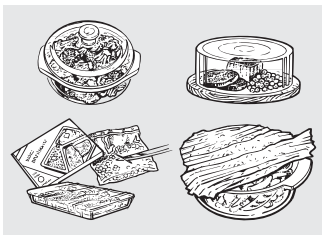
Cocción

Debido a que la mayoría de los envases deben ser cubiertos durante la *Cocción*, esta función es mejor para comidas que desee cocinar con vapor o que retengan la humedad.

NOTA: No se recomienda el uso del estante de metal con la función *Cook (Cocción)*.

Comidas Recomendadas

Una amplia variedad de comidas, incluyendo carnes, pescado y verduras se pueden cocinar usando esta función.



Comidas no recomendadas

Las comidas que se deben cocinar sin cobertura, las comidas que requieren atención constante, las comidas que requieren el agregado de ingredientes durante la cocción, y las comidas que requieren un aspecto seco o una superficie crujiente no se deberían cocinar usando esta función. Es mejor utilizar la función *Time Cook (Cocción por Tiempo)*.





Cocción

- 1 Coloque la comida cubierta en el horno y cierre la puerta. Presione el botón **COOK (Cocción)**. En la pantalla se visualiza SELECT FOOD TYPE (Seleccione el Tipo de Comida).
- 2 Gire el dial al tipo de comida deseada. Presione el dial para ingresar.

Para comidas e instrucciones específicas, consulte la *Guía de Tipos de Comidas con Sensor* a continuación.

El horno se inicia de inmediato.

NOTA: Si la puerta fue abierta mientras el control estaba siendo configurado, cierre la puerta y presione el botón **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para comenzar la cocción.

No abra la puerta del horno antes de que se muestre el tiempo de la cuenta regresiva – el vapor que sale del horno puede afectar el desempeño de la cocción. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione START/PAUSE (Iniciar/ Pausar) de inmediato.

Si se seleccionó la función de carne picada, el horno podrá dar la señal de drenar y revolver la carne. Abra la puerta, drene la carne y cierre la puerta. De ser necesario, presione el botón **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para reanudar la cocción.

Si la comida no se termina de cocinar luego de la cuenta regresiva, use **Time Cook (Cocción por Tiempo)** para adicionar tiempo.

Consejos de Cocción

- Cuando el horno emite la señal y el tiempo de la cuenta regresiva es visualizado, se podrá abrir la puerta para revolver, dar vuelta o girar la comida. Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)**.
- Haga que la cantidad de comida coincida con el tamaño del envase. Llene los contenedores hasta por lo menos la mitad.
- Asegúrese de que la parte exterior del envase y el interior del horno estén secos.
- Si luego de completar el ciclo de Cocción la comida necesita cocción adicional, vuelva a colocar la comida en el horno y use **Time Cook (Cocción por Tiempo)** para finalizar la cocción.

Cómo Ajustar las Configuraciones Automática del Horno para un Tiempo de Cocción Más Corto o Más Largo (No disponible para todos los tipos de comidas).

Para sustraer el 10% del tiempo de cocción automática:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en dirección contraria a las agujas del reloj y presione el dial para ingresar.

Para agregar el 10% del tiempo de cocción automática:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en dirección a las agujas del reloj y presione el dial para ingresar.

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.

Guía del Tipo de Comida con Sensor

Tipo de Comida	Porciones	Tamaño de la Porción	Comentarios
Trozos de Pollo	1 a 4	2 a 8 trozos	Use pescado apaisado, cuadrado o redondo. Cubra con papel para alimentos.
Pescado	1 a 4	4 a 16 oz.	Use pescado apaisado, cuadrado o redondo. Cubra con un envoltorio plástico ventilado.
Carne Picada (Bife, Cerdo, Pavo)	—	1/2 a 2 lbs.	Use redondo para cazuela. Carne triturada en el plato. Cubra con papel para alimentos o envoltorio de plástico con ventilación.
Papas	1 a 4	1/2 a 2 lbs.	Perfore la piel con el tenedor. Coloque las papas en el centro del piso del horno.
Verduras Enlatadas	1 a 4	4 a 16 oz.	Use una cazuela o recipiente para uso seguro en el microondas. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico con ventilación.
Verduras Frescas	1 a 4	4 a 16 oz.	Use una cazuela o recipiente para uso seguro en el microondas. Agregue 2 cucharadas soperas de agua por cada porción. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico con ventilación.
Verduras Congeladas	1 a 4	4 a 16 oz.	Use una cazuela o recipiente para uso seguro en el microondas. Siga las instrucciones del paquete para agregar agua. Cubra con tapa o envoltorio de plástico con ventilación.

Acerca de las funciones del microondas con sensor.

POPCORN



Use sólo palomitas de maíz preempaquetadas para hornos de microondas que pesen entre 1.5 y 3.5 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 quemé.

Palomitas de Maíz

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

1 Siga las instrucciones del paquete, usando **Time Cook (Cocción por Tiempo)** si el paquete pesa menos de 1.5 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete congelado de palomitas de maíz en el centro del microondas.

2 Presione el botón **POPCORN (Palomitas de Maíz)** una o dos veces. El horno se inicia de inmediato.

Presione una vez para una bolsa de palomitas de maíz de tamaño regular (3.0 a 3.5 onzas).

Presione dos para una bolsa de palomitas de maíz de tamaño de refrigerio (1.5 a 1.75 onzas).

Si abre la puerta mientras se visualiza **POPCORN (Palomitas de Maíz)**, aparecerá un mensaje de error. Cierre la puerta, presione **OFF/CLEAR (Apagar/ Borrar)** y comience nuevamente.

Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use **Time Cook (Cocción por Tiempo)** para adicionar tiempo.

Cómo Ajustar la Configuración Automática de Palomitas de Maíz para Brindar un Tiempo de Cocción Más Corto o Más Largo

Si encuentra que la marca de palomitas de maíz que usa no cocina de más o de menos las mismas de forma consistente, puede sumar o restar entre 20 y 30 segundos al tiempo de preparación automático.

Para restar tiempo:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en contra de las agujas del reloj a 20 segundos menos (-) de tiempo de cocción. Presione el dial para ingresar. Gire nuevamente para reducir el tiempo de cocción otros 10 segundos, totalizando 30 segundos menos (- -) de tiempo. Presione el dial para ingresar.

Para agregar tiempo:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en dirección de las agujas del reloj a 20 segundos más (+) de tiempo de cocción. Presione el dial para ingresar. Gire nuevamente para agregar otros 10 segundos (++) , totalizando 30 segundos de tiempo adicional. Presione el dial para ingresar.

REHEAT



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 quemé.

Recalentar

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

1 Coloque la taza de líquido o comida cubierta en el horno. Presione **REHEAT (Recalentar)** una, dos o tres veces. El horno se inicia de inmediato.

Presione una vez para ½ a 1 taza llena.

Presione dos veces para 1 o 2 tazas llenas.

Presione tres veces para un plato con restos de comida.

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

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione **START (Iniciar)** de inmediato.

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 cocina lo suficiente luego de la cuenta regresiva, use **Time Cook (Cocción por Tiempo)** para adicionar tiempo de recalentamiento.

Algunas Comidas No Recomendadas para Uso con la Función de Recalentamiento

Es mejor usar **Time Cook (Cocción por Tiempo)** 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.

Cómo Ajustar las Configuraciones Automáticas del Horno por un Tiempo más Corto o Más Largo

Para restar el 10% del tiempo de cocción automática:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en dirección contraria a las agujas del reloj y presione el dial para ingresar.

Para sumar el 10% del tiempo de cocción automática:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en dirección a las agujas del reloj y presione el dial para ingresar.

BEVERAGE



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 quemé.

Bebida

Presione el botón **BEVERAGE (Bebida)** para calentar una taza de café u otra bebida de entre 8 y 10 onzas. El horno se inicia de inmediato.

Las bebidas calentadas con la función Beverage (Bebida) pueden quedar muy calientes. Retire el envase con cuidado.

Si la comida no se cocina luego de la cuenta regresiva, use **Time Cook (Cocción por Tiempo)** para adicionar tiempo.

La cocción por convección utiliza un elemento para calentar que eleva la temperatura del aire dentro del horno. Se puede configurar cualquier temperatura del horno entre 225° F y 450° F. Normalmente circula un ventilador que expulsa aire caliente hacia todo el horno, sobre y alrededor de la comida, haciendo que la parte exterior se dore y que la parte interior sea rica y húmeda.

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

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

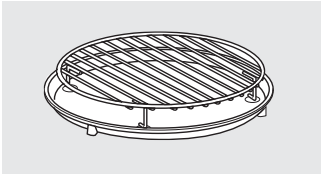
Para Obtener Mejores Resultados...

Siempre use el estante al cocinar por convección.

Reduzca la temperatura del paquete/ receta en 25° F para productos horneados.

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

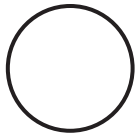
Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, Consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.



CONVECTION



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



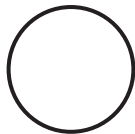
Cocción por Convección por Tiempo con Pre calentamiento

- 1 Presione el botón **Convection (Convección)**.
- 2 Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar el pre calentamiento. No ingrese la cocción por convección ahora. (El tiempo de cocción será ingresado más tarde, luego de que el horno se haya pre calentado).
- 3 Presione el botón **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para iniciar el pre calentamiento.
- 4 Una vez que el horno esté pre calentado, emitirá una señal. Si no abre la puerta dentro de la hora, el horno se apagará de forma automática.
- 5 Abra la puerta del horno y, con cuidado, coloque la comida en el mismo.
- 6 Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción.
- 7 Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

CONVECTION



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Cocción por Convección por Tiempo sin Pre calentamiento

- 1 Si la receta no requiere un pre calentamiento, presione el botón **Convection (Convección)**.
- 2 Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar.
- 3 Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
- 4 Presione el botón **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para iniciar el horno.

Acerca de las funciones en combinación.

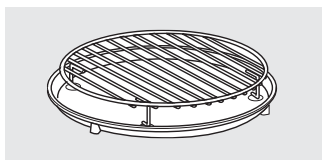
Combination Cooking (Cocción en Combinación) ofrece las mejores funciones de cocción con energía de microondas y de convección. Las microondas cocinan la comida rápido y la circulación de la convección de aire caliente dora las comidas de forma maravillosa. Se puede configurar cualquier temperatura del horno entre 225° F y 450° F.

Para Obtener Mejores Resultados...

Siempre use el estante al cocinar en combinación.

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

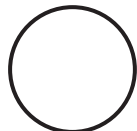
Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.



COMBINATION



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



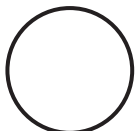
Cocción en Combinación por Tiempo con Pre calentamiento

- 1 Presione el botón **COMBINATION (Combinación)**.
- 2 Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar el pre calentamiento. No ingrese la cocción en combinación ahora. (El tiempo de cocción será ingresado más tarde, luego de que el horno se haya pre calentado)
- 3 Presione el botón **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para iniciar el pre calentamiento.
- 4 Una vez que el horno esté pre calentado, emitirá una señal. Si no abre la puerta dentro de la hora, el horno se apagará de forma automática.
- 5 Abra la puerta del horno y, con cuidado, coloque la comida en el mismo.
- 6 Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar. Presione el botón **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción.
- 7 Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

COMBINATION



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Cocción en Combinación por Tiempo sin Pre calentamiento

- 1 Si la receta no requiere un pre calentamiento, presione el botón **COMBINATION (En Combinación)**.
- 2 Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar.
- 3 Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
- 4 Presione el botón **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para iniciar el horno.

NOTA:

- Con algunas recetas se requiere el pre calentamiento.
- Controle la sección Cookware Tips (Consejos sobre Utensilios de Cocina) para un uso del utensilio correcto con la función **Combination Cooking (Cocción en Combinación)**.
- No use utensilios de cocina metálicos con la función **Combination Cooking (Cocción en Combinación)**.
- Coloque carne en un salvamanteles en un plato de vidrio para recolectar los jugos y evitar salpicaduras.
- Para mejores resultados de asado y dorado, los asados completos se deberían cocinar en un plato de vidrio colocado directamente sobre el estante del horno.
- En caso de cocinar comidas demasiado altas para el horno, puede dejar el salvamanteles afuera. De ser necesario, puede retirar el estante y colocar el plato directamente en el plato giratorio.

Cocción por Convección

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

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

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

Las cacerolas de **Vidrio o Vidrio Cerámico** o los platos de cazuela u horneado son mejores para recetas con huevo y queso, debido a la facilidad para limpiar el vidrio.

Cocción en Combinación

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

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

<i>Utensilio</i>	<i>Microondas</i>	<i>Convección</i>	<i>Combinación</i>
<i>Vidrio Resistente al Calor, Vidrio Cerámico (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)</i>	Sí	Sí	Sí
<i>Metal</i>	No	Sí	No
<i>Vidrio No Resistente al Calor</i>	No	No	No
<i>Plásticos Seguros para Microondas</i>	Sí	No	Sí*
<i>Películas y Envoltorios de Plástico</i>	Sí	No	No
<i>Productos de Papel</i>	Sí	No	No
<i>Paja, Mimbre y Madera</i>	Sí	No	No

*Use sólo utensilios de cocina para microondas que sean seguros a 450° F.

Seleccione el mejor método de cocción.

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

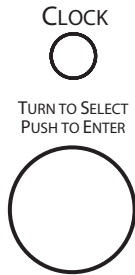
- 1**— Mejor método
2— Método alternativo
N/R— No recomendado

<i>Comidas</i>	<i>Microondas</i>	<i>Combinación</i>	<i>Convección</i>
Aperitivo			
Salsas y Pastas para Untar	1	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>
Refrigerios con masas	2	1	2
Bebidas	1	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>
Salsas y Coberturas	1	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>
Sopas y Guisos	1	2	<i>N/R</i>
Carnes			
Descongelar	1	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>
Asar	2	1	2
Ave			
Descongelar	1	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>
Asar	2	1	2
Pescados y Mariscos			
Descongelar	1	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>
Cocción	1	2	<i>N/R</i>
Cazuelas	2	1	2
Huevos y Queso			
Revueltos, Omeletes	1	<i>N/R</i>	2
Quiche, Souffle	2	2	1
Verduras, (frescas)	1	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>
Panes			
Rápido	2	1	2
Levadura	<i>N/R</i>	2	1
Panecillos, Torta de Café	2	1	2
Postres			
Tortas, Capa y Bollos	2	1	2
Pastel de Ángel y Chiffón	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>	1
Tarta de Crema y Budín	1	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>
Galletas en Barra	2	1	2
Fruta	1	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>
Tartas y Pastel	<i>N/R</i>	2	1
Dulce	1	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>
Verduras Blanqueadas	1	<i>N/R</i>	<i>N/R</i>
Comidas Congeladas a Conveniencia	1	2	2

Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará **YOUR FOOD IS READY (Su Comida Está Preparada)** y emitirá un pitido una

vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón **OFF/ CLEAR (Apagar/ Borrar)**.



Reloj

Presione para ingresar al hora del día o para completar la hora del día mientras cocina.

- 1 Presione el botón **CLOCK (Reloj)**.
- 2 Gire el dial para configurar las horas. Presione el dial para ingresar.
- 3 Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para ingresar.

4 Gire el dial para seleccionar AM o PM. Presione el dial para ingresar.

5 Presione el botón **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para iniciar el reloj.



Temporizador

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

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

Para pausar, presione **TIMER (Temporizador)**. Para reiniciar, presione **TIMER (Temporizador)** nuevamente.

Para cancelar, mantenga presionado el botón **TIMER (Temporizador)** durante 2 segundos.

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

NOTA: El indicador de tiempo se iluminará mientras el temporizador esté funcionando.



Iniciar/ Pausar

Además de iniciar muchas funciones, **START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar)** le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni borrar la pantalla.



Apagar/ Borrar

Presione el botón **OFF/CLEAR (Apagar/ Borrar)** para detener y cancelar la cocción en cualquier momento.



Bloqueo del Control

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

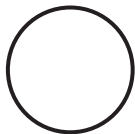
Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado el botón **OFF/CLEAR (Apagar/ Borrar)** durante unos tres segundos. Cuando el panel de control está bloqueado, aparecerá **CONTROL LOCKED (Control Bloqueado)** brevemente en cualquier momento en que un botón o dial sean presionados.

Acerca del resto de las funciones.

OPTIONS



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



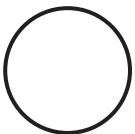
Volumen del Pitido

El nivel de sonido del pitido se puede ajustar. Presione el botón **OPTIONS** (Opciones) una vez y gire el dial para seleccionar de mudo a fuerte. Presione el dial para ingresar.

OPTIONS



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



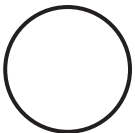
Pantalla ON/ OFF (Encender/ Apagar)

Use esta función para encender o apagar la visualización del reloj. Presione el botón **OPTIONS** (*Opciones*) dos veces y gire el dial para seleccionar **ON** (*Encender*) u **OFF** (*Apagar*). Presione el dial para ingresar.

OPTIONS



TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Velocidad de la Pantalla

La velocidad de desplazamiento de la pantalla se puede modificar. Presione el botón **OPTIONS** (Opciones) tres veces y gire el dial para seleccionar del nivel más lento al más rápido. Presione el dial para ingresar.

Término	Definición
Arco Eléctrico	<p>Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por:</p> <ul style="list-style-type: none">■ la instalación incorrecta del estante de metal y en contacto con las paredes del microondas.■ metal o papel de aluminio en contacto con el costado 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.
Cobertura	<p>Cubre la humedad acumulada, permite calentar de forma más pareja y reduce el tiempo de cocción. Ventilar envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.</p>
Escudo	<p>En un horno normal, se cubren 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</p>
Tiempo en Espera	<p>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.</p>
Ventilación	<p>Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el exceso de vapor pueda salir.</p>

Cuidado y limpieza del horno.



Consejos Útiles

Una limpieza completa de forma ocasional con una solución de bicarbonato y agua mantiene el interior fresco.

Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier parte del horno.

Cómo Limpiar el Interior

Paredes, Piso, Ventana Interior, Partes Metálicas y Plásticas de la Puerta

Algunas salpicaduras se pueden eliminar con una toalla de papel; otras pueden requerir una tela húmeda. Elimine salpicaduras de grasa con una tela con jabón, y luego enjuague con una tela húmeda. No use limpiadores abrasivos ni utensilios puntiagudos sobre las paredes del horno.

Para limpiar la superficie de la puerta y la superficie del horno que se unen al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.

Nunca use un limpiador para hornos comerciales en ninguna parte de su horno microondas.

Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

Para evitar roturas, no coloque el plato giratorio en agua luego de cocinar. Lave el mismo cuidadosamente con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte se pueden romper en caso de caída. Recuerde que no se debe usar el horno si el plato giratorio y el soporte no se encuentran en su lugar.

Cómo Limpiar el Área Exterior

No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.

Cubierta Superior

Limpie el área exterior del horno microondas con una tela con jabón. Enjuague con una tela húmeda y luego seque. Limpie la ventana con una tela húmeda.

Panel de Control y Puerta

Limpie con una tela húmeda. Seque totalmente. No use espráis limpiadores, grandes cantidades de agua y jabón, objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel, ya que lo pueden dañar. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

Superficie de la Puerta

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.

Cable de Corriente

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

Acero Inoxidable

No use virutas de acero; éstas rayarán la superficie.

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

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

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

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

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

Antes de Solicitar el Servicio Técnico...



*Consejos para la Solución de Problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.*

<i>Problema</i>	<i>Causas Posibles</i>	<i>Qué Hacer</i>
<i>El horno no se inicia</i>	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Pico de tensión.	• Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente.	• Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
	<i>La puerta no está cerrada de forma segura</i>	• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
<i>El panel de control está iluminado, pero el horno aún no se inicia</i>	<i>La puerta no está cerrada de forma segura</i>	• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
	El botón START (Iniciar) no se presionó luego de ingresar la selección de la cocción.	• Presione START (Iniciar).
	Otra selección ya ingresada en el horno y el botón CLEAR/OFF (Borrar/ Apagar) no se presionaron para cancelar la misma.	• Presione OFF/CLEAR (Apagar/ Borrar).
	El tiempo de cocción no se ingresó luego de presionar TIME COOK . (Tiempo de Cocción).	• Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de presionar TIME COOK (Cocción con Temporizador).
	Se presionó OFF/CLEAR (Apagar/ Borrar) de forma accidental.	• Reinicie el programa de cocción y presione START (Iniciar).
	Peso de la comida no ingresado luego de seleccionar AUTO DEFROST (Descongelación Automática).	• Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar AUTO DEFROST (Auto Descongelación).
	Tipo de comida no ingresado luego de presionar COOK (COCCIÓN).	• Asegúrese de haber ingresado un tipo de comida.
<i>CONTROL LOCKED</i> (Bloqueo del Control) aparece en la pantalla	El control fue bloqueado.	• Mantenga presionado OFF/CLEAR (Apagar/ Cancelar) por unos tres segundos para desbloquear el control.
<i>CAUTION—OVEN HOT</i> (Precaución - Horno Caliente) aparece en la pantalla	La temperatura dentro del horno es superior a 200° F.	• Esto es normal.
	Una de las teclas de cocción con sensor fue presionada cuando la temperatura dentro del horno era superior a 200° F.	• Estas funciones no actuarán cuando el horno esté caliente.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

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

Garantía del Horno Microondas de GE.



Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®) durante el horario laboral normal. Para programar una consulta del servicio técnico a través del Internet, las 24 horas del día, visítenos en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

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

Por el Período de:	GE Reemplazará o Brindará Servicio Técnico:
Un año Desde la fecha de la compra original	Si es necesario el servicio técnico, GE reemplazará cualquier parte del horno microondas que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año , GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y los costos del servicio relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.
Cinco Años (CEB1590 SÓLO) Desde la fecha de la compra original	El tubo magnetrón, si el tubo magnetrón falla debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada adicional de cinco años , usted será responsable del costo por trabajo o reparación en el hogar.

Qué No Cubrirá GE:

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

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

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

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

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al Cliente.



Sitio Web de Electrodomésticos GE

GEAppliances.com

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos de GE las 24 horas del día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet.



Programación del Servicio Técnico

GEAppliances.com

El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. ¡Conéctese a través de Internet y programe el servicio técnico a su conveniencia las 24 horas del día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario comercial habitual.



Estudio de Diseño de la Vida Real

GEAppliances.com

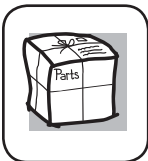
GE apoya el concepto de Diseño Universal – productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías Extendidas

GEAppliances.com

Adquiera una garantía extendida de GE y aprenda sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir a través de Internet en cualquier momento o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.



Piezas y Accesorios

GEApplianceParts.com

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet, las 24 horas del día o en forma telefónica llamando al 800.626.2002, durante el horario comercial habitual.

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



LLámenos

GEAppliances.com

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a: Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre Su Electrodoméstico

GEAppliances.com

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