



CONVECTION/ MICROWAVE OVEN

SAFETY INFORMATION3

USING THE MICROWAVE

Features6

Controls7

Available Cooking Options8

Time and Auto Features9

Power Level12

Sensor Features13

Baking and Roasting Features16

Fast Bake Features17

Cookware tips18

Best Method of Cooking19

Warming Features20

Other Features20

CARE AND CLEANING

Oven24

Replacing the Light Bulb25

Exhaust Feature25

TROUBLESHOOTING27

WARRANTY30

ACCESSORIES31

CONSUMER SUPPORT32

OWNER'S MANUAL

CVM1790
PVM1790

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

ESPAÑOL

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

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

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

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

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



GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲ WARNING

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

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

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

INSTALLATION

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 5.
- This microwave oven is UL listed for installation over both gas (less than 60,000BTU) and electric ranges.
- This over-the-range oven is designed for use over ranges no wider than 36." It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter
- Do not immerse cord or plug in water.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Do not mount this appliance over a sink.

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE CAVITY:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not store any materials in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. All racks should be removed from oven when not in use.
- Do not operate the microwave feature without food in the oven.
- Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use COOK BY TIME for additional cooking time.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS:

- Be careful when opening containers of hot food. Use pot holders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches, or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- Be careful when touching the turntable, door, racks, or walls of the oven which may become hot during use.
- Liquids and certain foods heated in the microwave oven can present a risk of burn when removing them from the microwave. The potential for a burn is greater in young children, who should not be allowed to remove hot items from the microwave.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

▲ WARNING Continued

OPERATING

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

CLEANING

- Keep the oven free from grease buildup.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

SUPER HEATED WATER

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

NOTICE: PACEMAKERS

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

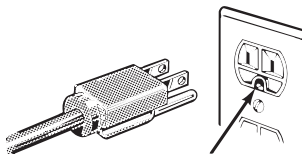
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **Do Not Attempt** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **Do Not Place** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **Do Not Operate** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
- (1) door (bent),
 - (2) hinges and latches (broken or loosened),
 - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) **The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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



Ensure proper ground exists before use.

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

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

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

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

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

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

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

THE VENT FAN

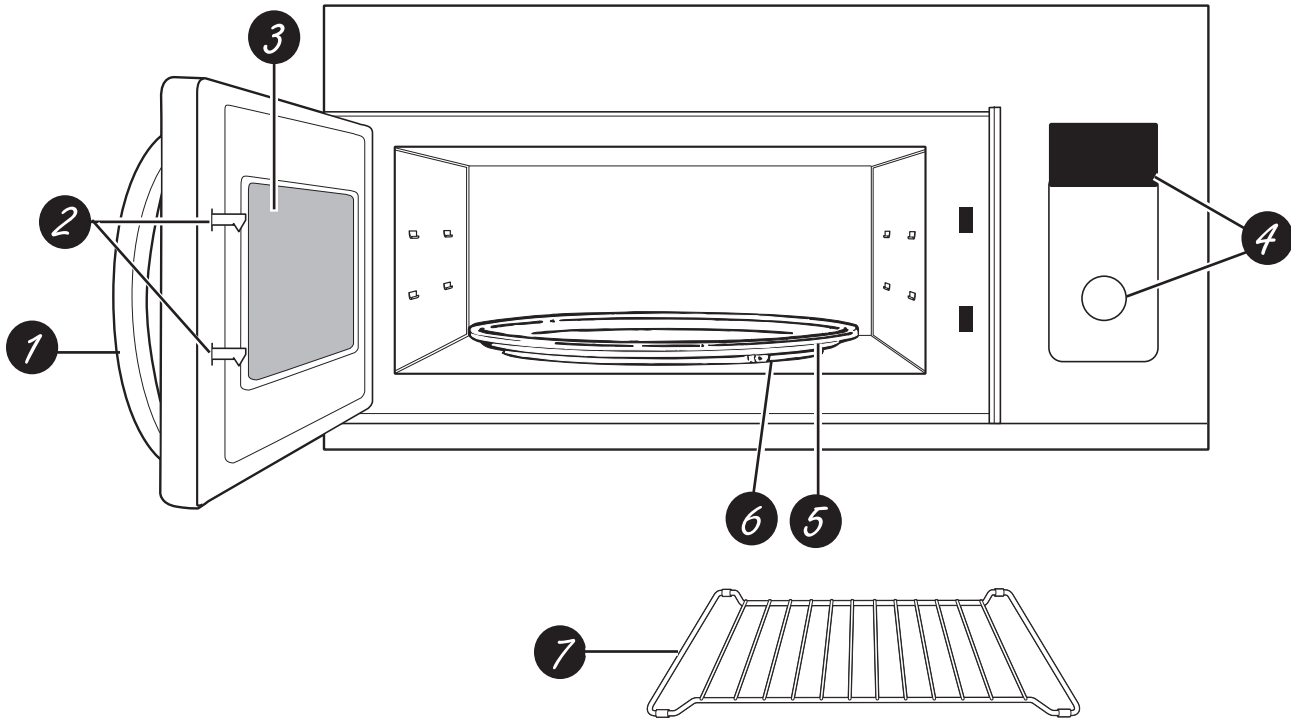
The fan will operate automatically under certain conditions (see Vent Fan section). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features

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



1. Door Handle

2. Door Latch

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

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

6. Removable Turntable Support

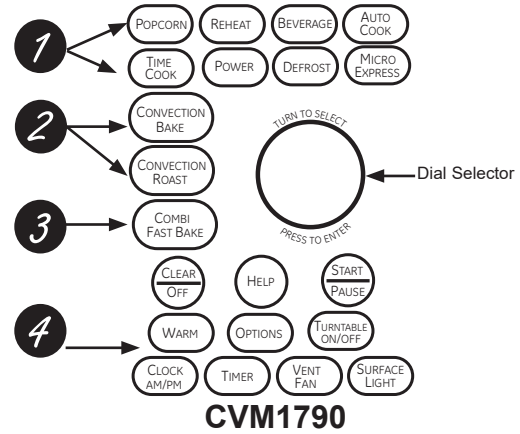
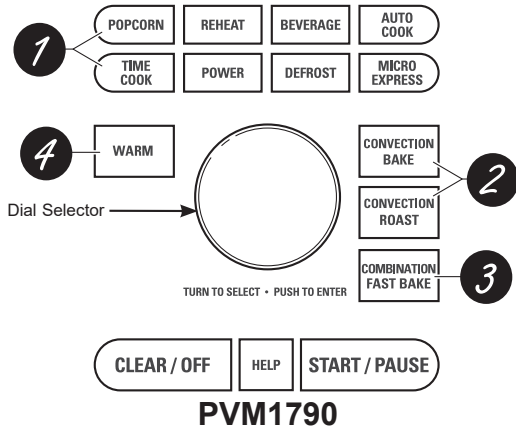
Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

7. Shelves. Use with **CONVECTION BAKE, CONVECTION ROAST** or **COMBINATION FAST BAKE.** (Do not use when microwave cooking.)

For best results, use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch gap between the cooking dish and the sides of the oven. For two-level Baking or Fast Baking use both shelves.

Controls

You can cook by Microwave, Convection Bake, Convection Roast or Combination Fast Bake. Keep hot, cooked foods at serving temperature with the Warm feature.

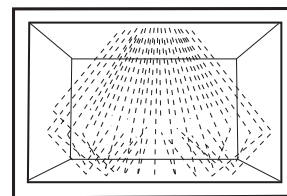


1. Microwave Cooking Time and Auto Features		
Press	Turn and push dial to enter	
TIME COOK Press once (Time Cook I) to microwave any time between 15 seconds and 95 minutes. Press twice (Time Cook II) to change power levels automatically during cooking.	Amount of cooking time	
MICRO EXPRESS cook/Add 30 sec.	Starts immediately!	
DEFROST Press once (Fast) Press twice (Auto) Press three times (Time)	Food weight up to one pound Food weight up to six pounds Amount of defrosting time	
BEVERAGE Press once (6-7 oz.) Press twice (8-9 oz.) Press three times (10-12 oz.)	Starts immediately!	
POWER Level	Power level 1-10	
Sensor Features		
Press	Turn and push dial to enter	Option
POPCORN	Starts immediately!	more/less time
REHEAT Press once (plate) Press twice (pasta) Press three times (1/2 to 1 cup) Press four times (1 to 2 cups)	Starts immediately!	more/less time
AUTO COOK	Food Type	more/less time
2. Convection Baking or Convection Roasting		
Press	Turn and press dial to enter	
CONVECTION BAKE or CONVECTION ROAST	Oven temperature and cook time	
3. Combination Fast Baking		
Press	Turn and press dial to enter	
COMBINATION FAST BAKE	Oven temperature and cook time	
4. Warming		
Press	Turn and press dial to enter	
WARM	Oven temperature and warm 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.



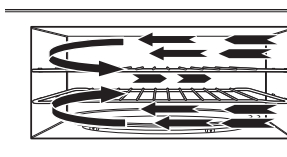
Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for thorough, fast cooking of food.	Microwave energy.	Heat produced within food by instant energy penetration.	Fast, high efficiency cooking. Oven and surroundings do not get hot. Easy clean-up.



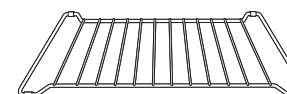
Do not use the shelves when microwave cooking.

Convection Baking and Convection Roasting

During baking or roasting, 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. This circulation of heated air is called convection. 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.



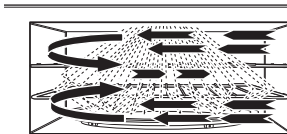
Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Hot air circulates around food to produce browned exteriors and seal in juices.	Circulating heated air (Convection).	Heat conducted from outside of food to inside.	Aids in browning and seals in flavor. Cooks some foods faster than regular ovens.



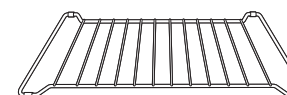
Always use the shelf when baking. For best results, use one shelf in the lower position. For two-level cooking only, use both shelves.

Combination Fast Baking

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



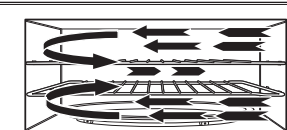
Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Microwave energy and convection heat combine to cook foods up to 25% faster than regular ovens, while browning and sealing in juices.	Microwave energy and circulating heated air.	Food heats from instant energy from penetration and heat conducted from outside of food.	Shortened cooking time from microwave energy, plus browning and crisping from convection heat.



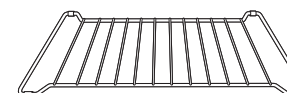
Always use the shelf with Fast Bake. For best results, use one shelf in the lower position. For two-level cooking only, use both shelves.

Warming

The warming feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230°F.



Cooking Method	Heat Source	Heat Conduction	Benefits
Warm air circulates around food to keep previously cooked food warm.	Circulating heated air (Convection).	Warmth conducted from outside of food to inside.	Keeps hot, cooked foods at serving temperature.



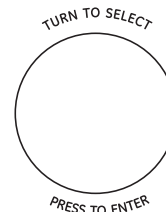
Always use the shelf when warming.

Time and Auto Features

Using the Dial

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

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



Time Cook (Do not use the shelves when microwave cooking.)

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 dial or the **START/PAUSE** button to start cooking.

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

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

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 dial or the **START/PAUSE** button to start cooking.

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

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

Micro Express Cook

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

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

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

Time and Auto Features (Cont.)

Fast Defrost (Do not use the shelves when microwave cooking.)

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

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
1. Press the **DEFROST** button once.
 2. Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial .5 for .5 pounds (8 oz.) Press the dial to enter.
 3. Press the **START/PAUSE** button to start defrosting.
 4. Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER**.
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
 - After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting.

Conversion Guide

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

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

Auto Defrost (Do not use the shelves when microwave cooking.)

Use **Auto Defrost** for meat, poultry and fish weighing up to six pounds. 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 .5 for .5 pounds (8 oz.) Press the dial to enter.
 3. Press the **START/PAUSE** button to start defrosting.
 4. Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER**.
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
 - After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. 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.

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

Time and Auto Features (Cont.)

Time Defrost (Do not use the shelves when microwave cooking.)

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

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

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

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

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

Defrosting Tips

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

Beverage (Do not use the shelves when microwave cooking.)

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

Press once for 6–7 oz.

Press twice for 8–9 oz.

Press three times for 10–12 oz.

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

Power Level

Power Level

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, heating liquids.

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

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

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

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

Microwave terms

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

Sensor Features

Humidity Sensor

What happens when using the Sensor Features:

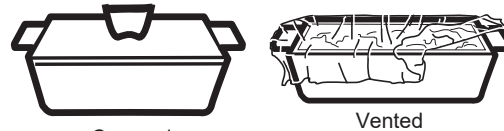
The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

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

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

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

- 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 oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
- Beverages are best heated uncovered.



Covered

Vented



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

Sensor Features (Cont.)

Auto Cook

(Do not use the shelves when microwave cooking.)

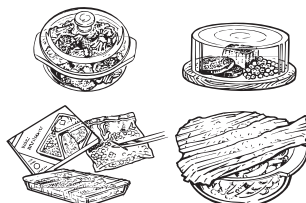
NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

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

NOTE: Use of the metal shelf with Auto 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.



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

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

The oven starts immediately.

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

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

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

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

Cooking Tips

- When oven signals and countdown time is displayed, the door may be opened for stirring, turning or rotating food. To resume cooking, close the door and press **START/PAUSE**.
- Match the amount of food to the size of container. Fill containers at least 1/2 full.
- Be sure outside of container and inside of oven are dry.
- After completion of Cook cycle, if food needs additional cooking, return food to oven and use 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: Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise, until a minus (“-”) sign appears, and press to enter.

To add 10% to the automatic cooking time: Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise, until a plus (“+”) sign appears, and press to enter. look or crisp surface after cooking should not be cooked using this feature. It is best to Time Cook them.

Sensor Food Type Guide			
Food Type	Servings	Serving Size	Comments
Chicken Pieces	1 to 4	2 to 8 pieces	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
Fish	1 to 4	4 to 16 oz.	Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.
Ground Meat (Beef, Pork, Turkey)	-	8 to 32 oz.	Use round casserole dish. Crumble meat into dish. Cover with vented plastic wrap.
Potatoes	1 to 4	8 to 32 oz.	Piece skin with fork. Arrange in a star pattern in center of turntable.
Canned Vegetables	1 to 4	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with a lid or vented plastic wrap.
Fresh Vegetables	1 to 4	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons of water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
Frozen Vegetables	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.

Sensor Features (Cont.)

Popcorn (Do not use the shelves when microwave cooking.)

To use the Popcorn feature:

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.

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 turntable.
2. Press the **POPCORN** button. The oven starts immediately.

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

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise, until a minus (“–”) sign appears, for 20 seconds less cooking time. Press to enter. Turn again, until two minus (“–”) signs appear, to reduce cooking time another 10 seconds for a total of 30 seconds less time. Press to enter.

To add time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise, until a plus (“+”) sign appears, for an extra 20 seconds cooking time. Press to enter. Turn again, until two plus (“++”) signs appear, to add another 10 seconds for a total of 30 seconds additional time. Press to enter.

Reheat (Do not use the shelves when microwave cooking.)

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

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

1. Place the cup of liquid or covered food in the oven. Press **REHEAT** once, twice, three times or four times. The oven starts immediately.
 - Press once for a plate of leftovers.
 - Press twice for a pasta.
 - Press three times for 1/2 to 1 full cup.
 - Press four times for 1 to 2 full cups.
2. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

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

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

If food is not hot enough after the countdown use **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:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise, until a minus (“–”) sign appears, and press to enter.

To add 10% to the automatic cooking time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise, until a plus (“+”) sign appears, and press to enter.

Baking and Roasting Features

Baking or roasting 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. This circulation of heated air is called convection.

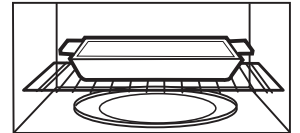
Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

For Best Results...

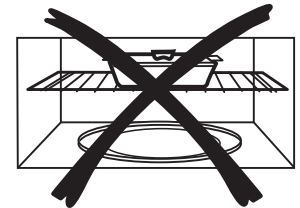
Use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch gap between the cooking dish and the sides of the oven. For two-level cooking only, use both shelves.

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

See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.



Correct shelf position



Incorrect shelf position

Bake or Roast with Preheat

1. Press the **BAKE** or **ROAST** button.
2. Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter bake time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.) See the Auto Recipe™ Conversion section below.
3. Press the dial or 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 the dial or **START/PAUSE** to start cooking.
7. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **BAKE** button.

Bake or Roast without Preheat

1. If your recipe does not require preheating, press the **BAKE** or **ROAST** button. See the Auto Recipe™ Conversion section below.
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 dial or the **START/PAUSE** button to start the oven.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **BAKE** button.

Auto Recipe™ Conversion

When using **CONVECTION BAKE**, the **Auto Recipe™ Conversion** feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

This feature is activated so that the display will show **OFFSET ON** and the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the **START** button, the display will show the converted temperature of 325°F.

This feature can be turned off in the **OPTIONS** menu. See the Auto Recipe™ Conversion Selection in the About the other features section.

NOTE: If convection baking and the **Auto Recipe™ Conversion** feature is turned off, reduce the oven temperature 25°F from the recipe to prevent overbrowning on the top of baked goods.

Fast Bake Features

Fast Bake 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.

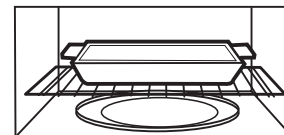
For Best Results...

Use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch gap between the cooking dish and the sides of the oven. For two-level cooking only, use both shelves.

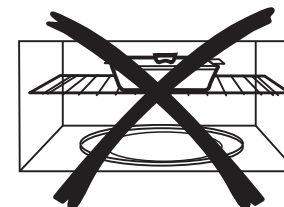
The shelf is required for good air circulation and even browning.

See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.

See the Best Method of Cooking section to determine the which foods are appropriate to cook using **Fast Bake**.



Correct shelf position



Incorrect shelf position

Fast Bake with Preheat

1. Press the **Fast Bake** button.
2. Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter **Fast Bake** cook time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.)
3. Press the dial or 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 the dial or **START/PAUSE** to start cooking.
7. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set microwave power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **FAST BAKE** button.

- Check the Cookware Tips section for correct cookware when using Fast Bake.
- Do not use metal cookware with Fast Bake.
- Reduce the recipe cook time by 25%.
- See the Best Method of Cooking section to determine the which foods are appropriate to cook using Fast Bake.

Fast Bake without Preheat

1. If your recipe does not require preheating, press the **Fast Bake** 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 dial or the **START/PAUSE** button to start the oven.

NOTE: You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set microwave power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **FAST BAKE** button.

NOTE:

- Some recipes call for preheating.
- Check the Cookware Tips section for correct cookware when using Fast Bake.
- Do not use metal cookware with Fast Bake.
- See the Best Method of Cooking section to determine the which foods are appropriate to cook using Fast Bake.
- Reduce the recipe cook time by 25%.

Cookware Tips

Convection Bake or Roast

Metal Pans are recommended for all types of baked products, but especially where browning 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 they 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 Fast Bake

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. This can damage 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 all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

Cookware	Microwave	Convection Bake or Roast	Combination Fast Bake
Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Yes	Yes	Yes
Metal	No	Yes	No
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No
Microwave-Safe Plastics	Yes	No	Yes*
Plastic Films and Wraps	Yes	No	No
Paper Products	Yes	No	No
Straw, Wicker and Wood	Yes	No	No

* Use only microwave cookware that is safe to 450°F.

Best Method of Cooking

Use the following guide to select the best method of cooking. Recipes can be adapted using the guidelines below to determine the appropriate cooking mode.

Foods	Microwave	Bake	Roast	Fast Bake
Appetizers				
Dips and Spreads	✓			
Pastry Snacks	✓	✓		✓
Beverages	✓			
Sauces and Toppings	✓			
Soups and Stews	✓			
Meats				
Defrosting	✓			
Roasting			✓	✓
Poultry				
Defrosting	✓			
Roasting	✓		✓	✓
Fish and Seafood				
Defrosting	✓			
Cooking	✓	✓		✓
Casseroles	✓	✓		✓
Eggs and Cheese				
Scrambled, Omelets	✓	✓		
Quiche, Souffle		✓		✓
Vegetables, (fresh)	✓			
Breads				
Muffins, Coffee Cake	✓	✓		
Quick		✓		
Yeast		✓		
Desserts				
Cakes, Layer and Bundt		✓		
Angel Food and Chiffon		✓		
Custard and Pudding	✓			
Bar Cookies	✓	✓		
Fruit	✓			
Pies and Pastry		✓		
Candy	✓			
Blanching Vegetables	✓			
Frozen Convenience Foods	✓	✓		✓

Recipe Conversions

Combination Fast Bake

When using **Combination Fast Bake**, reduce recipe cook time by 25%.

For example: A recipe states to cook a roast for 60 minutes at 400°F.

60 minutes x 0.25 = 15 minutes saved.

So the new cook time in **Fast Bake** mode will be 60 minutes - 15 minutes = **45 minutes**.

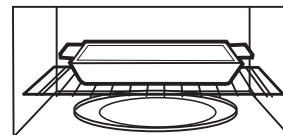
Warming Features

The **WARM** feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230°F.

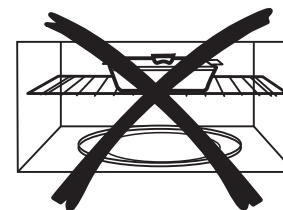
For Best Results...

Always use the shelf in its “low” position when warming. The shelf is required for good air circulation and even warming.

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



Correct shelf position



Incorrect shelf position

Warming

1. Press the **Warming** button.
2. Turn the dial to select the oven temperature. See the chart and tips below. Press the dial to enter.

LOW	150°F
MEDIUM	170°F
HIGH	210°F
3. Press the dial or the **START/PAUSE** button to start preheating.

If the oven door is opened during warming, **PAUSE** will appear in the display. Close the door and press **START/PAUSE**.

To Crisp Stale Items:

- Place food or dishes directly on the shelf in the low position.
- Use LOW setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Temperature Selection Chart

Food Type	Control Setting	Moist/Crisp
Bread, Hard Rolls	Medium	Crisp
Bread, Soft Rolls	Medium	Moist
Casseroles	Medium	Moist
Fried Foods	High	Crisp
Meats* and Fish	Medium	Crisp
Pancakes, Waffles	High	Crisp
Pizza	High	Crisp
Potatoes, Baked	High	Crisp
Potatoes, Mashed	Medium	Moist
Poultry	High	Moist
Tortilla Chips	Low	Crisp
Vegetables	Medium	Moist

* USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

Tips for Crisp Foods:

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.

Tips for Moist Foods:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.

Other Features

Help

The **HELP** button displays feature information and helpful hints.

Press **HELP**, then turn the dial to select a feature and press the dial to enter.

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 **CLEAR/OFF** button.

Resume

The cooking program just used stays in memory for 5 minutes. After that you will need to begin the program again. To turn this option off, see the More Time Message section.

1. If your food needs to cook a bit longer, you can restart the oven by pressing the **START/PAUSE** button or selector dial.
 2. **RESUME COOKING** will be displayed and the oven will restart immediately at 10% of the original time.
-

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.

The clock is designed to turn off when unit is idle for 30 seconds to minimize the standby power usage. The clock will turn on when unit is in use or door is opened. There is not an override option available based on the DOE energy requirements.

Start/Pause

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

Clear/Off

Press the **CLEAR/OFF** 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 during cleaning or being used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold the **CLEAR/OFF** button for about three seconds. When the control panel is locked, **CONTROL LOCKED** will be displayed briefly anytime a button or dial is pressed. (The control lock-out does not apply to the VENT FAN and SURFACE LIGHT.)

Other Features

Auto Nite Light

The **Auto Nite Light** can be set to come on and go off at desired times.

1. Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **AUTO NITE LIGHT**. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select **SET TIMES**. Press the dial to enter.
3. Enter the time of day for the light to come on by turning the dial to select the hour, minutes and AM or PM. Press the dial to enter after each selection.
4. Enter the time of day for the light to go off by turning the dial to select the hour, minutes and AM or PM. Press the dial to enter after each selection.

NOTE: The NITE indicator will be lit whenever the nite light is set to operate.

To review the nite light settings, turn the dial to select **REVIEW SETTINGS** after selecting the **Auto Nite Light** option. Press the dial to enter.

To clear the nite light settings, turn the dial to select **CLEAR SETTINGS** after selecting the **Auto Nite Light** option. Press the dial to enter.

Bake Temp. Adjust

Use to set the oven to automatically adjust set temperatures by 5, 10, 15, 20 or 25 degrees.

1. Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **BAKE TEMP ADJUST**. Press the dial to enter.
 2. Turn the dial to select **NO CHANGE**, 5, 10, 15, 20 or 25 degrees and press to enter.
-

Beeper Volume

The beeper sound level can be adjusted.

1. Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **BEEPER VOLUME**. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select mute to loud. Press the dial to enter.

NOTE: The MUTE indicator will be lit whenever the beeper volume is set to mute.

Auto Recipe™ Conversion Selection

When ON the oven will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. See Auto Recipe™ Conversion in the About the baking and roasting features section.

1. Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **OFFSET**. Press the dial to enter.
 2. Turn the dial to select **CONVECTION BAKE TEMP OFFSET-ON/OFF** and press to enter.
-

Display Language

The language for the scrolling display can be set to either English or Spanish.

1. Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **DISPLAY LANGUAGE**. Press the dial to enter.
 2. Turn the dial to select **ENGLISH** or **SPANISH**. Press the dial to enter.
-

Display Speed

The scroll speed of the display can be changed.

1. Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **DISPLAY SPEED**. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select slowest to fastest. Press the dial to enter.

Other Features (Cont.)

Measures

Measurements can be set to display in Default (English) or metric.

1. Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **MEASURES**. Press the dial to enter.
 2. Turn the dial to select **DEFAULT** or **METRIC** and press to enter.
-

More Time Message

After cooking is complete, a message can be displayed giving you the option to cook the food longer at the same settings. See the Resume section.

1. Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **MORE TIME MESSAGE**. Press the dial to enter.
 2. Turn the dial to select **MESSAGE ON** or **OFF** and press to enter.
-

Surface Light

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

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 the dial or **TIMER** to start.

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

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

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

Turntable On/Off

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

1. Press the **TURNTABLE ON/OFF** button.
2. Turn the dial to select **ON** or **OFF**. Press the dial to enter.

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

Vent Fan

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

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

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

Automatic Fan

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

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

Oven

Helpful Hints

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

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



How to clean the Inside

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

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

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

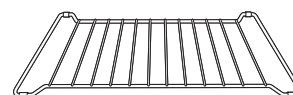
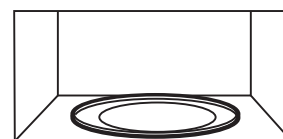
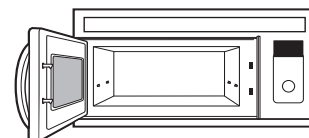
Removable Turntable and Turntable Support

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

Shelves

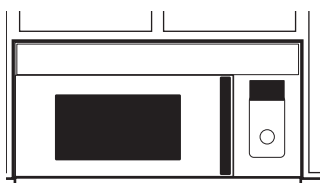
Clean with mild soap and water or in the dishwasher.

Do not clean in a self-cleaning oven.



How to clean the Outside

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



Case

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

Control Panel

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

Door Panel

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

Stainless Steel (on some models)

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

Plastic Color Panels

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

Door Seal

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

Bottom

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

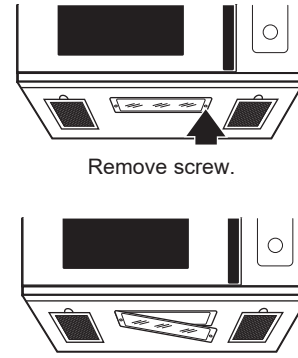


Replacing the Light Bulb

Cooktop Light/Nite Light

Replace with a 120 volt, 40 watt (max.) halogen bulb. Order WB08X10051 from your GE supplier.

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



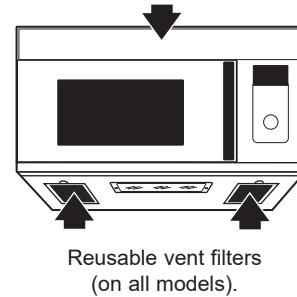
Exhaust Feature

Vent Fan

The vent fan has two metal reusable vent filters.

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

Charcoal filter (on some models).



Reusable Vent Filter

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

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

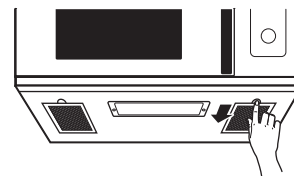
Removing and Cleaning the Filters

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

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

Rinse, shake and let dry before replacing.

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



Exhaust Feature

Charcoal Filter

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

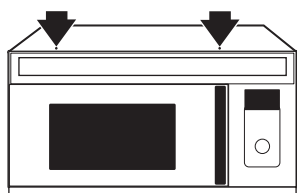
If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

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

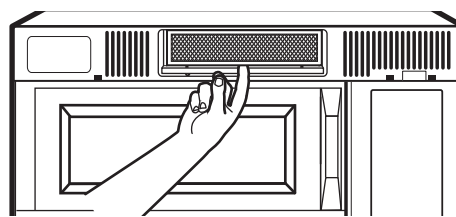
To Remove the Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, first disconnect power at the main fuse or circuit breaker, or pull the plug. Remove the top grille by removing the two screws that hold it in place. You may need to open the cabinet doors to remove the screws.

Lift the filter at the bottom until it comes free of the tabs. Slide the filter down and out.



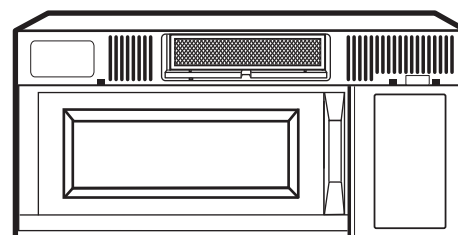
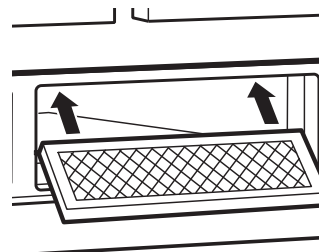
Remove 2 grille screws to remove the grille.



To Install the Charcoal Filter

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

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



Troubleshooting Tips... Before you call for service

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

Problem	Possible Cause	What To Do
The display is blank	The clock is designed to turn off when unit is idle for 30 seconds to minimize the standby power usage.	The clock will turn on when unit is in use or door is opened. There is not an override option available based on the DOE energy requirements.
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	Open the door and close securely.
Control panel lighted, yet oven will not start	Door not securely closed.	Open the door and close securely.
	START/PAUSE button not pressed after entering cooking selection.	Press START/PAUSE .
	Another selection entered already in oven and CLEAR/OFF button not pressed to cancel it.	Press CLEAR/OFF .
	Cooking time not entered after pressing TIME COOK.	Make sure you have entered cooking time after pressing TIME COOK.
	CLEAR/OFF was pressed accidentally.	Reset cooking program and press START/PAUSE .
	Food weight not entered after selecting AUTO DEFROST or FAST DEFROST	Make sure you have entered food weight after selecting AUTO DEFROST or FAST DEFROST .
	Food type not entered after pressing AUTO COOK.	Make sure you have entered food type.
CONTROL LOCKED appears on display	The control has been locked	Press and hold CLEAR/OFF for about 3 seconds to unlock the control.
OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING - USING ALTERNATE METHOD appears on display	One of the sensor cooking buttons was pressed when the temperature inside the oven was greater than 200° F	These features will not operate when the oven is hot. The oven will automatically change to cook by time (follow the directions in the display) or once the oven is cool enough, the sensor features will function normally.
Floor of the oven is warm even when the oven has not been used.	The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.	This is normal.
You hear an unusual low-tone beep	You have tried to change the power level when it is not allowed.	Many of the oven's features are preset and cannot be changed.
Oven emits a smoky odor and gray smoke after using the Bake feature	Oils on the stainless steel cavity are burning off after using the Bake feature the first few times.	This is normal.

Troubleshooting Tips... Before you call for service

Problem	Possible Cause	What To Do
Food browns on top much faster than on the bottom	Rack has been placed in the "high" position.	Always use the rack in its "low" position.
Oven temperature fluctuates during cooking	The cooking element cycles on and off to maintain the oven temperatures at the desired setting.	This is normal.
Vent fan comes on automatically	The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below.	This is normal.
	During Bake, Roast, or Fast bake (after preheating), the vent fan will automatically come on to cool the oven components.	This is normal.
SENSOR ERROR appears on the display	When using a Sensor feature the door was opened before steam could be detected.	Do not open door until steam is seasoned and time is shown counting down on the display.
	Steam was not detected in a maximum amount of time.	Use Time Cook to heat for more time.

Troubleshooting Tips... Before you call for service

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Moisture on the oven door and walls while cooking. Wipe the moisture off with a paper towel or soft cloth.
- Moisture between the oven door panels when cooking certain foods. Moisture should dissipate shortly after cooking is finished.
- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- The vent fan operating while the microwave is operating. The vent fan will not go off nor can it be turned off until the microwave is off.
- Warm, convection bake, convection roast and combination fast bake have a maximum cooking time of 179 minutes (2 hours and 59 minutes). When the maximum cooking time is reached, the oven will automatically indicate that cooking is complete and turn off the cooking element.
- 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.
- The clock is designed to turn off when unit is idle for 30 seconds to minimize the standby power usage. The clock will turn on when unit is in use or door is opened. There is not an override option available based on the DOE energy requirements.

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

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

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

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

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

GE Appliances Microwave Oven Warranty

GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at www.geappliances.com/service_and_support/, or call GE Appliances at 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have your serial number and your model number available when calling for service.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a GE Appliances factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps GE Appliances improve its products by providing GE Appliances with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to GE Appliances, please advise your technician not to submit the data to GE Appliances at the time of service.

For the period of	GE Appliances will replace
One year From the date of the original purchase	Any part of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty , GE Appliances will provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.
Five years 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 Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product not accessible to provide required service.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of the cooktop light bulbs.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.

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

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 Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company

Extended Warranties: Purchase a GE Appliances extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Appliances Service will still be there after your warranty expires.

Accessories

Looking For Something More?

GE Appliances offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available at extra cost from your GE supplier:

Filler Panel Kits

- JX40WH—White
- JX41—Black

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

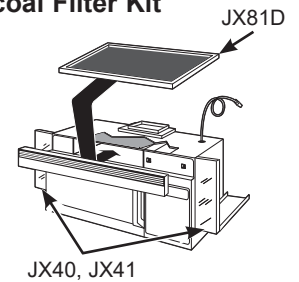
For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3" wide filler panels.

Filter Kits

- JX81D—Recirculating Charcoal Filter Kit

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

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



Consumer Support

GE Appliances Website

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

Register Your Appliance

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

Schedule Service

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

Extended Warranties

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

Remote Connectivity

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

Parts and Accessories

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

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

Contact Us

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

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



HORNO DE CONVECCIÓN/ MICROONDAS

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD3

USO DEL MICROONDAS

Funciones6

Controles7

Opciones de cocción disponibles8

Funciones por tiempo y automático9

Nivel de potencia12

Funciones de Sensor13

Funciones del Horneado y Asado16

Función de horneado rápido17

Consejos de utensilios de cocina18

Mejor método de cocción19

Función Calentar20

Otras funciones20

CUIDADO Y LIMPIEZA

Horno24

Reemplazo de bombilla25

Función de Escape25

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS27

GARANTÍA30

ACCESORIOS31

AYUDA AL CLIENTE32

MANUAL DEL PROPIETARIO

CVM1790
PVM1790

Anote aquí los números de modelo y de serie:

Modelo número _____

Número de seri _____

Los encontrará en una etiqueta al abrir la puerta.

ESPAÑOL

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

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

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

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

Registre su electrodoméstico GE ahora a través de Internet. Sitios Web y números telefónicos útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario.

También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.



GE APPLIANCES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA

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

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

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- Lea y siga las precauciones específicas de la sección Precauciones para evitar una posible exposición a excesiva energía de microondas la página 5.
- Utilice este aparato sólo para los fines descritos en este manual. No utilice químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar, deshidratar y cocinar alimentos, no se diseñó para uso en laboratorios o para uso industrial.
- Este aparato sólo debe ser reparado por personal de servicio calificado. Contacte a la empresa de servicio autorizada para la revisión, reparación o ajuste de este aparato.

INSTALLATION

- Instale y coloque este aparato de acuerdo con las Instrucciones de Instalación suministradas.
- Este aparato debe contar con una conexión a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con adecuada conexión a tierra. Ver la sección Instrucciones de conexión a tierra de la página 5.
- Este horno de microondas se encuentra aprobado por UL para la instalación sobre cocinas a gas (menos de 60,000BTU) y eléctricas.
- Este horno para usar sobre la estufa está diseñado para usarse sobre estufas de un ancho no superior a 36". Puede instalarse sobre equipamientos de cocción a gas y eléctricos.
- No utilice este aparato si tiene el cable eléctrico o el enchufe dañados, si no funciona bien o si ha sufrido una avería o una caída.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador de encimera.
- No sumerja el cable eléctrico o el enchufe en agua.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo utilice cerca del agua – por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una piscina, cerca de un grifo o en ubicaciones similares.
- No monte este aparato arriba del fregadero.

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

- No cocine de más los alimentos. Preste atención al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno durante la cocción.
- Quite los ganchitos de alambre y las manijas de metal de los recipientes de papel o de plástico antes de colocarlos en el horno.
- Si los materiales ubicados dentro del horno se prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable eléctrico, o corte la energía desde el panel de fusibles o del interruptor de circuitos. Si se abre la puerta, el fuego puede propagarse.
- No utilice el horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando. Todos los estantes deberán ser retirados del horno cuando no se encuentren en uso.
- No opere el horno sin alimentos adentro
- No utilice las funciones del sensor dos veces seguidas en la misma porción de comida. Si los alimentos no se cocinaron después de la primera cuenta regresiva, utilice COOK BY TIME (cocinar por tiempo) para obtener tiempo de cocción adicional.

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS:

- Tenga cuidado al abrir envases con comida caliente. Use manijas y aleje el vapor del rostro y las manos.
- Ventile, perforo, o corte envases, bolsas, o bolsas plásticas para evitar la acumulación de presión.
- Tenga cuidado al tocar el plato giratorio, la puerta, estantes o paredes del horno, los cuales se podrán calentar durante el uso.
- Los líquidos y ciertas comidas calentadas en el horno microondas pueden presentar riesgos de quemaduras, al ser retirados del horno microondas. La posibilidad de quemaduras es mayor en niños pequeños, a los cuales no se les deberá permitir retirar ítems calientes del horno microondas.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠️ ADVERTENCIA Continuo

USO

- El uso de cualquier electrodoméstico por parte de niños debería ser supervisado de cerca por un adulto.
- No haga funcionar el horno sin el plato giratorio en su lugar. El plato giratorio no debe tener ninguna clase de bloqueo para que pueda girar.
- Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Podrán ser usadas la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o porcelana que no posean bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, en cumplimiento con las recomendaciones del fabricante de utensilios.
- No almacene ningún elemento directamente sobre la superficie del horno de microondas cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados – por ejemplo, botes sellados – pueden explotar y no deben calentarse en este horno. Si lo utiliza de esta manera puede resultar en una lesión.
- No cocine las papas excesivamente. Pueden deshidratarse y provocar fuego, causando daños al horno.
- No cubra ni ninguna pieza del horno con lámina de metal. Esto puede sobrecalentar el horno.
- Cocine la carne de res hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

- Este horno no está aprobado ni probado para uso marino.

LIMPIEZA

- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Es importante mantener limpia el área donde la puerta se sella contra el microondas. Sólo use detergentes suaves no abrasivos aplicados con una esponja limpia o un paño suave. Enjuague bien.

AGUA SOBRECALENTADA

- Os líquidos, como el agua, café o té pueden calentarse arriba del punto de hervor sin que aparenten que están hirviendo. No siempre existen burbujas visibles o hervor cuando retira el recipiente del horno microonda. **ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIERVEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**
- Para reducir el riesgo de una lesión personal:
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Mueva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
 - No utilice recipientes rectos con cuellos angostos.
 - Después de calentar, permita que el recipiente descanse en el horno microonda por un período corto de tiempo, antes de retirar el recipiente.
 - Tenga mucho cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio adentro del recipiente.

AVISO: MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos se encuentran protegidos contra la interferencia de productos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, los pacientes que tengan marcapasos deberían consultar a sus médicos si tienen alguna duda.

ADVERTENCIAS DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

⚠️ ADVERTENCIA

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

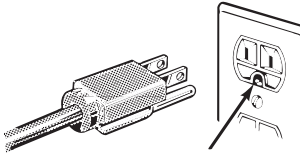
INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- (a) **No intente hacer** funcionar el horno con la compuerta abierta ya que ésto puede provocar exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no forzar ni dañar los seguros.
- (b) **No coloque** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la compuerta, ni permita que se acumulen residuos de producto limpiador o detergente, suciedad o polvo en las superficies de sellado.
- (c) **No haga funcionar** el horno si se encuentra dañado. Es particularmente importante cerrar bien la compuerta
 - (1) la compuerta (doblada o curvada),
 - (2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos),
 - (3) sellos de la compuerta y superficies de sellado.
- (d) **El horno no debe** ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto por personal de mantenimiento calificado.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.



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

Este aparato debe contar con una conexión a tierra. En caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica al brindar un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato se encuentra equipado con un cable eléctrico que contiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse en un tomacorriente con adecuada instalación y conexión a tierra.

Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende por completo las instrucciones de conexión a tierra, o si no sabe si el aparato cuenta con una adecuada conexión a tierra.

Para el uso de este aparato, es su responsabilidad y obligación cambiar un tomacorriente de pared estándar de 2 clavijas por uno de 3 clavijas con adecuada conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia corte o quite la clavija a tierra del cable eléctrico.

No utilice un enchufe adaptador con este aparato.

No utilice un cable de extensión con este aparato. Si el cable eléctrico es demasiado corto, solicite a un electricista o técnico calificado la instalación de un tomacorriente cerca del aparato.

Para un mejor funcionamiento, enchufe este aparato en su propio circuito eléctrico para evitar que las luces parpadeen, que el fusible se queme o que el interruptor de circuitos salte.

EL VENTILADOR EXTRACTOR

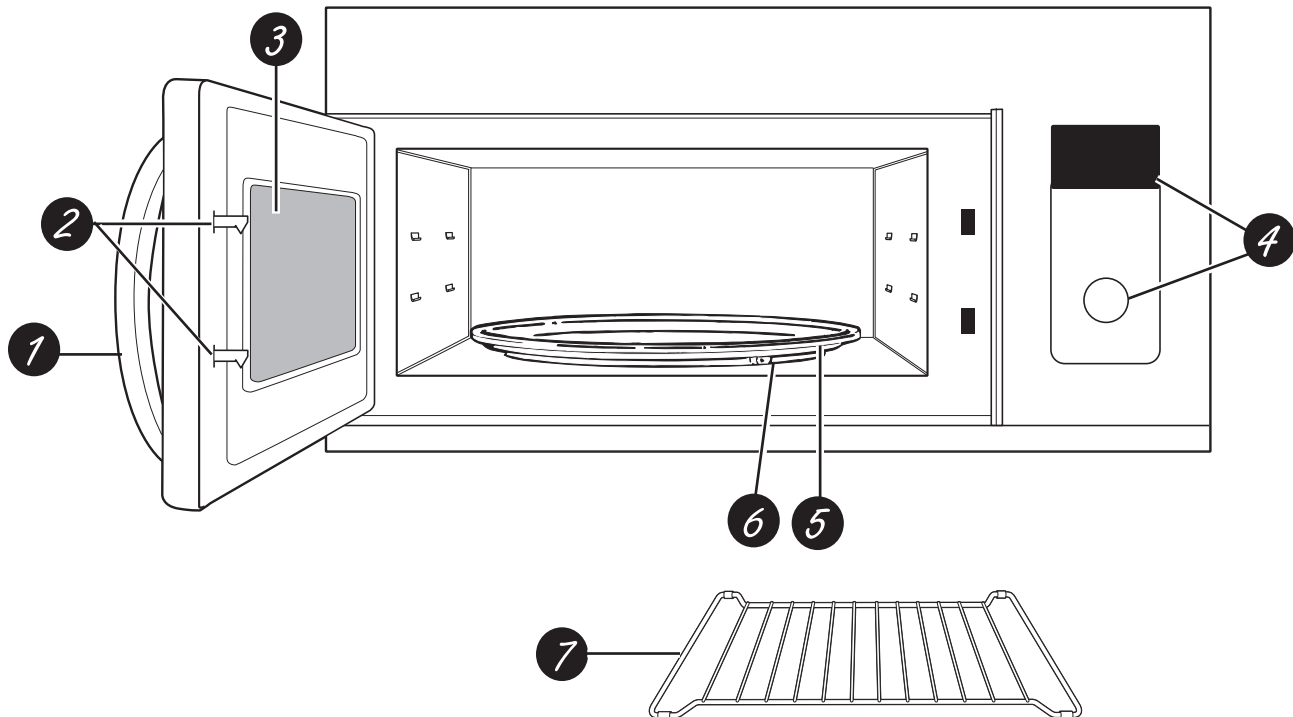
El ventilador se pondrá en funcionamiento de forma automática bajo ciertas circunstancias (ver función de Ventilador Automático). Prevenga el que empiece algún fuego al cocinar y que se extienda mientras el ventilador del respiradero está en marcha.

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Funciones

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



1. Tirador

2. Enganches de puerta

3. Ventana con escudo metálico

La ventana permite ver como se cocinan los alimentos y evita que salgan microondas del horno.

4. Panel de control y dial selector

5. Dispositivo giratorio extraíble

No ponga en marcha el horno en el modo microondas sin que estén la base y el soporte de la base colocados en su lugar.

6. Soporte del plato giratorio extraíble

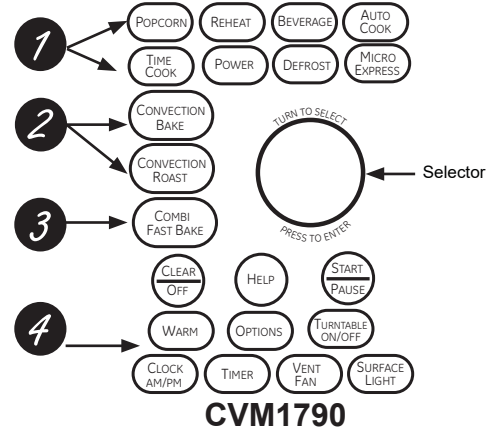
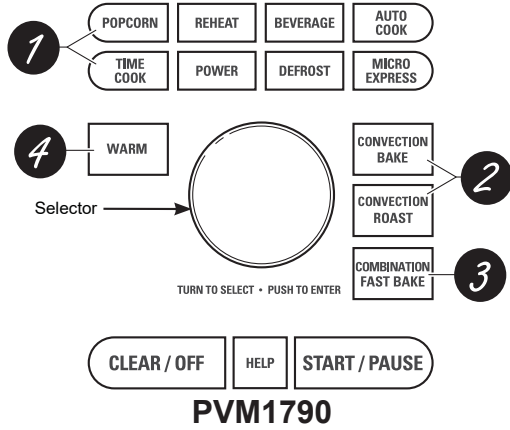
El soporte del plato giratorio debe estar en su lugar cuando se use el horno.

7. Estantes. Utilícelos con **Convection Bake (horneado por convección)**, **Convection Roast (asado por convección)** o **Combinaton Fast Bake (horneado rápido combinado)** (no los utilice mientras el microondas está cocinando)

Para obtener mejores resultados, utilice un estante en la posición inferior y deje al menos una brecha de una pulgada entre el plato que está cocinando y los laterales del horno. Para Horneado a dos niveles u Horneado rápido, utilice ambos estantes.

Controles

Es posible cocinar en modo Microondas, Horneado por convección, Asado por convección u Horneado rápido combinado. Gracias a la función "Calentar" puede mantener calientes los alimentos ya horneados y servirlos a una temperatura apropiada.



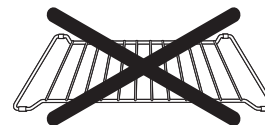
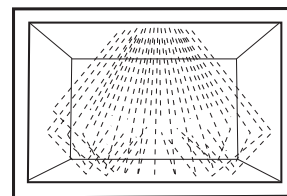
1. Funciones de tiempo de cocción por microondas y automáticas		
Presione	Gire y apriete el dial para aceptar	
TIME COOK (cocción por tiempo) Pulse una vez Time Cook I (Tiempo de cocción I) para utilizar la función microondas en un intervalo de tiempo de entre 15 segundos y 95 minutos. Pulse dos veces Time Cook II (Tiempo de cocción II) para cambiar los niveles de potencia de forma automática durante la cocción.	Cantidad de tiempo de cocción	
MICRO EXPRESS cocinar/ Añadir 30 seg.	¡Empieza inmediatamente!	
DEFROST (descongelar) Pulse una vez (Rápido) Pulse dos veces (Auto) Pulse tres veces (Tiempo)	Cantidad de tiempo de descongelación Peso de alimentos hasta seis libras Peso de alimentos hasta una libra	
BEVERAGE (bebida) Presione una vez (6-7 oz.) Presione dos veces (8-9 oz.) Presione tres veces (10-12 oz.)	¡Empieza inmediatamente!	
POWER Level (Nivel de POTENCIA)	Nivel de potencia 1-10	
Funciones de sensor		
Presione	Gire y apriete el dial para aceptar	Opción
POPCORN (rosetas o palomitas de maíz)	¡Empieza inmediatamente!	Más/menos tiempo
REHEAT Presione una vez (plato) Presione dos veces (pasta) Presione tres veces (1/2 a una taza) Press four times (1 a 2 tazas)	¡Empieza inmediatamente!	Más/menos tiempo
AUTO COOK (cocinar automáticamente)	Tipo de comida	Más/menos tiempo
2. Convection Baking o Convection Roasting (Horneado por convección o Asado por convección)		
Presione	Gire y apriete el dial para aceptar	
CONVECTION BAKE (Horneado por convección) o CONVECTION ROAST (Asado por convección)	Temperatura de horno y tiempo de cocción	
3. Combination Fast Baking (Horneado rápido combinado)		
Presione	Gire y apriete el dial para aceptar	
COMBINATION FAST BAKE (Horneado rápido combinado)	Temperatura de horno y tiempo de cocción	
4. Warming (Calentamiento)		
Presione	Gire y apriete el dial para aceptar	
WARM (Calentar)	Temperatura del horno y tiempo de calentamiento	

Opciones de cocción disponibles

Cocción por microondas

Su horno usa energía de microondas para cocinar según un período de tiempo predeterminado, según el peso o de forma automática por medio de un sensor. El microondas por sensor funciona detectando el incremento de humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a varios tipos y cantidades de alimentos.

Método de cocción	Fuente de calor	Conducción del calor	Beneficios
La energía microondas se distribuye de forma pareja en todo el horno para que la comida se cocine de forma rápida y completa.	Energía microondas..	Calor producido dentro de la comida por penetración instantánea de energía.	Rápida, alta eficacia de cocción. El horno y sus alrededores no se calientan. Fácil de limpiar.

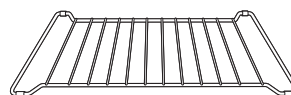
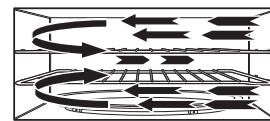


No utilice los estantes cuando cocine por microondas.

Convection Baking (horneado por convección) y Convection Roasting (asado por convección)

Durante el proceso de horneado o asado se utiliza un elemento de calefacción para aumentar la temperatura del aire interior del horno. Puede seleccionarse cualquier temperatura entre 225°F y 450°F. Un ventilador hace circular ligeramente el aire por todo el horno, por encima y alrededor de la comida, produciendo que se dore por fuera y que los interiores sean ricos y jugosos. Esta circulación de aire caliente es llamada convección. 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.

Método de cocción	Fuente de calor	Conducción del calor	Beneficios
El aire caliente circula alrededor de la comida para producir exteriores dorados y mantener los jugos en el interior.	Aire caliente en circulación. (Convección)	El calor se conduce desde el exterior de la comida hacia su interior.	Ayuda a dorar y sella el sabor en el interior. Algunos alimentos se cocinan más rápidamente que en hornos convencionales.

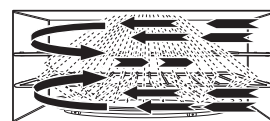


Use siempre el estante cuando esté horneando. Para obtener mejores resultados utilice un estante en la posición inferior. Para cocción a dos niveles exclusivamente, utilice ambos estantes.

Combination Fast Baking (Horneado rápido combinado)

Su horno también tiene la opción de cocción rápida (Fast Baking), usando la energía microondas junto a la cocción por convección. De esta forma cocina con velocidad y precisión, proporcionando al mismo tiempo alimentos dorados y crujientes.

Método de cocción	Fuente de calor	Conducción del calor	Beneficios
La energía microondas y el calor por convección se combinan para cocinar alimentos hasta un 25% más rápido que los hornos convencionales y dorar por fuera y, a la vez, mantener líquidos.	Energía microondas y aire caliente en circulación.	La comida se calienta por energía instantánea por penetración y calor proveniente del exterior de los alimentos.	Tiempo de cocción acortado por la energía microondas, además el calor de convección dora y produce crujientes exteriores.

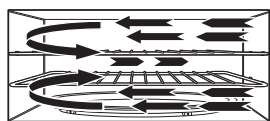


Utilice siempre el estante durante Horneado rápido. Para obtener mejores resultados utilice un estante en la posición inferior. Para cocción a dos niveles exclusivamente, utilice ambos estantes.

Warming (Calentar)

La función "Calentar" mantendrá los alimentos a la temperatura ideal para servirlos. Comience siempre con comida caliente. Utilice recipientes y utensilios de cocina que puedan soportar temperaturas de hasta 230° F..

Método de cocción	Fuente de calor	Conducción de calor	Beneficios
El aire caliente circula alrededor de los alimentos para mantener caliente la comida previamente cocinada.	Aire caliente en circulación (convección).	El calor se conduce desde el exterior hacia el interior de los alimentos.	Mantiene la comida horneada caliente, a temperatura óptima para servirla.



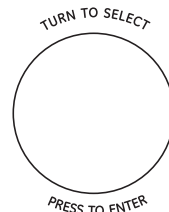
Utilice siempre el estante cuando caliente.

Funciones por tiempo y automático

Cómo usar el dial

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

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



Time Cook (cocción por tiempo) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

Time Cook I (cocción por tiempo I)

Le permite usar el microondas por un período de entre 15 segundos y 95 minutos.

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

1. Presione el botón **TIME COOK (cocción por tiempo)**.
2. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar
3. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione **POWER**. Gire el dial para buscar. Presione el dial para seleccionar.)
4. Presione el dial o el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar.

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

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

Time Cook II (cocción por tiempo II)

Le permite cambiar los niveles de potencia de forma automática mientras cocina.

Se hace de la siguiente forma:

1. Presione el botón **TIME COOK (cocción por tiempo)**.
2. Gire el dial para ajustar el primer tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
3. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione **POWER**. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
4. Presione el botón **TIME COOK (cocción por tiempo)** de nuevo.
5. Gire el dial para ajustar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
6. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione **POWER**. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
7. Presione el dial o el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar.

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

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

Micro Express Cook (cocción micro express)

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

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

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

Funciones por tiempo y automático (Cont.)

Fast Defrost (Descongelación rápida) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

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

- Saque la carne del paquete y colóquela en un plato apto para microondas.
1. Presione el botón **DEFROST** (descongelar) tres veces.
 2. Gire el dial hasta alcanzar el peso de la comida usando la Tabla de Conversión a la derecha. Por ejemplo, ponga el dial a .5 para 0,5 libras (8 onzas) Presione el dial para seleccionar.
 3. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a descongelar.
 4. De la vuelta a la comida si aparece el mensaje **TURN FOOD OVER**.
- Retire la carne descongelada o cubra las áreas calientes con pequeños recortes de papel de aluminio.
 - Una vez descongeladas, la mayoría de carnes necesitan 5 minutos en reposo para que acaben de descongelarse.

Tabla de conversión

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

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

Auto Defrost (descongelación automática) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

Use **Auto Defrost** para carne, aves y pescados que pesen hasta seis libras. Use **Time Defrost** para la mayoría del resto de comidas congeladas.

Auto Defrost ajusta de forma automática los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos para carnes, aves y pescado.

- Saque la carne del paquete y colóquela en un plato apto para microondas.
1. Presione el botón **DEFROST** (descongelar) dos veces.
 2. Gire el dial hasta alcanzar el peso de la comida usando la Tabla de Conversión a la derecha. Por ejemplo, ponga el dial a 1.2 para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas.) Presione el dial para seleccionar.
 3. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a descongelar.
 4. De la vuelta a la comida si aparece el mensaje **TURN FOOD OVER**.
- Retire la carne descongelada o cubra las áreas calientes con pequeños recortes de papel de aluminio.
 - Una vez descongeladas, la mayoría de las carnes necesitan 5 minutos en reposo para que acaben de descongelarse. Los asados grandes deberían dejarse reposar por unos 30 minutos.

Tabla de conversión

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

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

Funciones por tiempo y automático (Cont.)

Time Defrost (Descongelación por tiempo) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

Use Time Defrost para descongelar por un período de tiempo seleccionado.

1. Presione el botón DEFROST (descongelar) una vez.
2. Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para seleccionar.
3. Presione el botón START/PAUSE para empezar a descongelar.
4. Dé la vuelta a la comida si aparece el mensaje TURN FOOD OVER.

Puede variar el tiempo de descongelación en cualquier momento mientras se descongela girando el dial.

El nivel de potencia está preseleccionado a 3, pero puede cambiarlo. Puede descongelar artículos pequeños rápidamente elevando el nivel de potencia una vez introducido el tiempo. El nivel de **potencia 7 (power level 7)** recorta el tiempo total de descongelación a la mitad; el nivel de **potencia 10 (power level 10)** recorta el tiempo total en, aproximadamente, una tercera parte. Sin embargo, la comida necesitará más atención de lo normal.

Durante la descongelación podría oírse un ruido de golpes sordo. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en la potencia **High (Alta)**.

Consejos de descongelación

- La comida congelada en papel o plástico puede descongelarse en el paquete. Los paquetes cerrados deberían cortarse, pincharse o debería proveerse cualquier tipo de ventilación, DESPUÉS de haber descongelado la comida parcialmente. Los recipientes de plástico deberían dejarse parcialmente destapados.
- Las comidas preempaquetadas congeladas de tamaño familiar pueden descongelarse y hacerse en el microondas. Si la comida está en un contenedor de aluminio, pásela a un plato seguro para su uso en microondas.
- Las comidas que se echan a perder rápidamente no deberían dejarse fuera por un período de más de una hora tras su descongelación. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas.
- Para la descongelación más igualada de alimentos mayores, como asados, use Auto Defrost. Asegúrese de que las carnes grandes estén completamente descongeladas antes de cocinarlas.
- Cuando esté descongelada, la comida debería estar fría pero blanda en todas sus áreas. Si aún está ligeramente helada, devuélvala al microondas por muy poco tiempo, o déjela fuera unos minutos.

Beverage (bebida) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

La función **BEVERAGE (Bebida)** calienta bebidas de entre 6 y 12 onzas.

Pulse una vez para 6-7 oz.

Pulse dos veces para 8-9 oz.

Pulse tres veces para 10-12 oz.

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

Nivel de potencia

Nivel de potencia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Terminología de microondas

Término	Definición
Arco eléctrico	El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando: <ul style="list-style-type: none"> ■ el estante de metal se ha instalado de forma incorrecta y está tocando las paredes del microondas. ■ hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno. ■ hay papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas). ■ hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro. ■ hay papel toalla reciclado que contiene pequeñas piezas de metal. ■ el soporte del aro del plato giratorio está instalado incorrectamente.
Cubierto	Las cubiertas mantienen la humedad dentro, permitiendo un calentamiento más parejo y reduciendo el tiempo de cocción. Cuando se agujerea el envoltorio de plástico o se cubre con papel de cera se permite la salida del vapor.
Resguardar	En un horno convencional, se tapan o resguardan las pechugas de pollo o las comidas horneadas para que no se doren demasiado. Al usar el microondas, use pequeñas cintas de papel de aluminio para cubrir partes finas, como las puntas de las alas en las aves, que podrían cocinarse antes que las partes mayores.
Tiempo de reposo	Cuando cocina en hornos regulares, las comidas como los asados o pasteles se dejan reposar para que acaben de cocinarse o se asienten. El tiempo de reposo es especialmente importante al cocinar con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocido en horno microondas no se coloca en un estante de enfriamiento.
Abrir respiraderos	Una vez que haya cubierto un plato con film plástico, deberá abrir un orificio desplegando una esquina para que pueda escapar el vapor.

Funciones del sensor

Sensor de humedad

Qué sucede cuando usa las funciones de sensores:

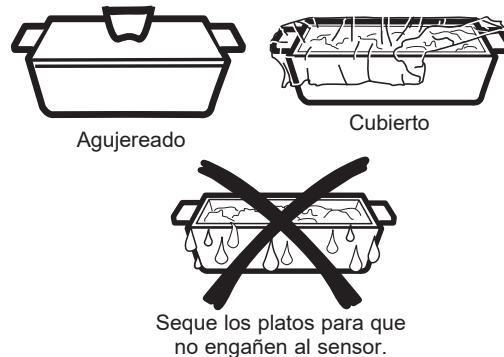
Las funciones de Sensor detectan la mayor humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocción a los diferentes tipos y cantidades de comida.

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

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

Los recipientes y tapas o cubiertas apropiadas son esenciales para obtener los mejores resultados con la cocción por sensor.

- Use siempre recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o film de plástico agujereado. No use nunca recipientes cerrados por completo—pueden hacer que el vapor no salga y causar que la comida se cocine demasiado.
- Asegúrese que tanto el exterior de los recipientes como el interior del horno microondas estén secos antes de poner la comida en el horno. Las acumulaciones de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.
- Las bebidas se calientan mejor estando descubiertas.



Funciones del sensor (Cont.)

Auto Cook (cocinar automáticamente)

(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

NOTA: No utilice las function dos veces en sucesión en la misma porción de comida ya que puede dar como resultado comida severamente sobrecocinada o quemada.

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

NOTA: No se recomienda el uso del estante de metal con Auto Cook.

Comidas recomendadas

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

Comidas no recomendadas

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



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

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

El horno empieza a funcionar inmediatamente.

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

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

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

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

Consejos de cocción

Cuando el horno hace una señal y aparece el tiempo hacia atrás, la puerta puede abrirse para remover, girar o dar la vuelta a la comida. Cierre la puerta y presione **START/PAUSE** para seguir cocinando.

- Ajuste la cantidad de comida al tamaño del recipiente. Llene los recipientes por lo menos hasta la mitad.
- Asegúrese de que la parte exterior del recipiente y el interior del horno estén secos.
- Una vez completado el ciclo de Cocción, si la comida necesita cocerse más, vuélvala a poner en el horno y use **Time Cook** para acabar de cocinarla.

Cómo ajustar la configuración automática del horno para un tiempo de cocción más corto o más largo (no disponible para todos los tipos de alimentos)

Para restar el 10% del tiempo de cocción automático: En los primeros 30 segundos tras el horno comienza a funcionar, gire el dial en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que aparezca un signo menos (“-”) y pulse para introducir la selección.

Para agregar el 10% al tiempo de cocción automático: Dentro de los primeros 30 segundos tras el horno comienza a funcionar, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj hasta que aparezca un signo más (“+”) y pulse para introducir la selección.

Tabla de tipos de comidas con sensor			
Tipo de comida	Raciones	Tamaños de las raciones	Comentarios
Piezas de pollo	1 a 4	2 a 8 piezas	Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cubra con envoltura plástica ventilada.
Pescado	1 a 4	4 a 16 oz.	Use un plato ovalado, cuadrado o redondo.
Carne picada (Termera, Puerco, Pavo)	-	8 a 32 oz.	Use plato de guisos redondo. Reparta la carne en el plato. Cúbralo con un papel de cera o un en el plato. Cúbralo con un papel de cera o un film plástico agujereado.
Papas	1 a 4	8 a 32 oz.	Rompa la piel con un tenedor. Arréguelas en un patrón en forma de estrella al centro del plato giratorio.
Vegetales enlatados	1 a 4	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.
Vegetales frescos	1 a 4	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Añada dos cucharadas de agua por cada ración. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.
Vegetales congelados	1 a 4	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Siga las instrucciones del paquete en cuanto al agua a añadir. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.

Funciones del sensor (Cont.)

Popcorn (rosetas o palomitas de maíz) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

Para usar la función Popcorn:

Use sólo con palomitas o rosetas preempaquetadas para microondas que pesen de 1,5 a 3,5 onzas.

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

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

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

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

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

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

Para sustraer tiempo:

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj para 20 segundos (–) menos de tiempo de cocción. Pulse para introducir la selección. Gire de nuevo, hasta que aparezcan dos signos menos (“--”), para reducir el tiempo de cocción en otros 10 segundos hasta una cantidad de reducción de tiempo de 30 segundos. Pulse para introducir la selección.

Para añadir tiempo:

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj 20 segundos (+) más al tiempo de cocción. Pulse para introducir la selección. Gire de nuevo, hasta que aparezcan dos signos más (“++”), para añadir otros 10 segundos, hasta un total de 30 segundos de tiempo adicional. Pulse para introducir la selección.

Reheat (recalentar) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

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

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

1. Coloque la taza de líquido o comida cubierta en el horno. Pulse **REHEAT** (recalentar) una, dos, tres o cuatro veces. El horno empieza a funcionar automáticamente. Presione una vez para un plato de sobras. Presione dos veces para pasta. Presione tres veces para cantidades de 1/2 a 1 taza llena. Presione cuatro veces para entre 1 y 2 tazas llenas.

2. El horno da una señal cuando advierte que hay vapor y empieza a mostrarse hacia atrás el tiempo que queda.

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

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

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

No está recomendado el uso de reheat para algunas comidas

Es mejor usar Time Cook en estos casos:

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

Cómo ajustar la configuración automática del horno para un mayor o menor tiempo de cocción

Para sustraer un 10% del tiempo de cocción automático:

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar

Para añadir un 10% del tiempo de cocción automático:

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

Funciones del Horneado y Asado

El proceso de horneado o asado utiliza un elemento de calefacción para aumentar el aire del interior del horno. Puede establecerse cualquier temperatura de horno entre 225°F y 450°F. Un ventilador hace circular ligeramente el aire por todo el horno, por encima y alrededor de la comida, produciendo que se dore por fuera y que los interiores sean ricos y jugosos. Esta circulación de aire caliente es llamada convección.

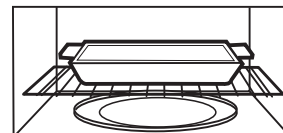
Debido a que el aire se mantiene en constante movimiento, al no permitirse la formación de una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápidamente que en un horno de cocina normal.

Para conseguir mejores resultados..

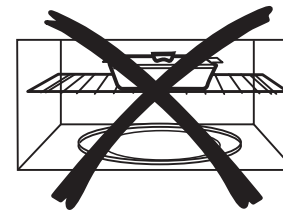
Utilice un estante en la posición inferior y deje una brecha de al menos una pulgada entre el plato de cocción y los laterales del horno. Para cocción a dos niveles exclusivamente, utilice ambos estantes.

El estante se necesita para la buena circulación del aire y para dorar.

Vea la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para información sobre utensilios recomendados.



Posición correcta del estante.



Posición incorrecta del estante.

Horneado o asado con precalentamiento

1. Presione el botón **BAKE** (hornear) o **ROAST** (asar).
2. Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de horneado aún. (El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.) Consulte la sección siguiente Conversión Auto Recipe™.
3. Presione el botón **START/PAUSE** para empezar a precalentar.
4. El horno dará una señal cuando esté recalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
5. Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.
6. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione **START/PAUSE** para empezar a cocinar.
7. Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

NOTA: Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno

en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **POWER**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.

Para ver el tiempo de cocción y la

temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón **BAKE** (Hornear).

Horneado o asado sin precalentamiento

1. Si su receta no necesita precalentar el horno, presione el botón **BAKE** o **ROAST**. Consulte la sección siguiente Conversión Auto Recipe™.
2. Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.
4. Presione el botón **START/PAUSE** para poner el horno en marcha.

NOTA: Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **POWER**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón **BAKE** (Hornear).

Conversión Auto Recipe™

Cuando use el **HORNEADO POR CONVECCIÓN**, la función de **Conversión Auto Recipe™** convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regulares a temperaturas de horneado por convección.

Cuando esta función se activa, el visor mostrará la leyenda **OFFSET ON** y la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si ingresa una temperatura regular de receta de 350°F y oprime el botón **START**, el visor mostrará la temperatura convertida de 325°F.

Esta función se puede apagar en el menú de opciones **OPTIONS**. Consulte la sección Conversión Auto Recipe™ en la sección Las otras funciones.

NOTA: Si el horneado es por convección y la función de **Conversión Auto Recipe™** está apagada, reduzca la temperatura del horno 25°F de la que indique la receta para evitar que se doren demasiado los alimentos horneados.

Función de horneado rápido

Fast Bake (horneado rápido) le ofrece las mejores funciones de la energía de microondas con la cocina por convección. Las microondas cocinan la comida de forma rápida y la circulación de convección del aire caliente dora los alimentos de forma maravillosa. Puede programarse cualquier temperatura entre los 225°F y los 450°F.

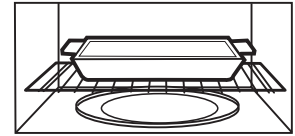
Para conseguir mejores resultados...

Utilice un estante en la posición inferior y deje un espacio de al menos una pulgada entre el plato que esté cocinando y los lados del horno. Utilice ambos estantes, únicamente para cocinar a dos niveles.

El estante se necesita para la buena circulación del aire y para dorar.

Vea la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para información sobre utensilios recomendados.

Ver la Sección Mejor Método de Cocción para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando **Fast Bake**.



Correct shelf position



Incorrect shelf position

Horneo rápido con precalentamiento

1. Presione el botón **FAST BAKE**.
2. Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de cocción **FAST BAKE** aún. (El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.)
3. Presione el dial o el botón **START/PAUSE** para empezar a precalentar.
4. El horno dará una señal cuando esté recalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
5. Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.
6. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar. Presione el dial o el botón **START/PAUSE** para empezar a cocinar.
7. Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

NOTA: Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **POWER**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 4 y presione el dial para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 4.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón **FAST BAKE (Hornear rápido)**.

- Revise la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para usar los utensilios correctos al usar Fast Bake.
- No use utensilios metálicos con Fast Bake.
- Reduzca el tiempo de cocinado de la receta en 25%.
- Ver la Sección Mejor Método de Cocción para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando Fast Bake.

Horneo rápido sin precalentamiento

1. Si su receta no necesita precalentar el horno, presione el botón **FAST BAKE**.
2. Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.
4. Presione el dial o el botón **START/PAUSE** para poner el horno en marcha.

NOTA: Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **POWER**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 4 y presione el dial para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 4.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón **FAST BAKE (Hornear rápido)**.

NOTA:

- Algunas recetas requieren el precalentamiento.
- Revise la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para usar los utensilios correctos al usar Fast Bake.
- No use utensilios metálicos con Fast Bake.
- Ver la Sección Mejor Método de Cocción para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando Fast Bake.
- Reduzca el tiempo de cocinado de la receta en 25%.

Consejos de utensilios de cocina

Horneado o asado por convección

Se recomienda el uso de bandejas metálicas para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando es importante que estén dorados.

Las bandejas con acabados oscuros o mates son mejores para panes y pasteles rellenos ya que absorben calor y producen un exterior más crujiente.

Las bandejas de aluminio brillantes son mejores para pasteles, galletas o magdalenas (muffins) ya que las mismas reflejan el calor y ayudan a producir un exterior suavemente crujiente y tierno.

Las cazuelas o platos de horno de cristal o de cerámica acristalada son mejores para recetas de huevos y queso ya que el cristal se limpia fácilmente.

Horneado rápido combinado

Se recomienda usar recipientes de cristal o cerámica acristalada. Asegúrese de que no usa artículos con decoraciones metálicas ya que podrían causar arcos eléctricos (chispas) con las paredes o el estante del microondas. Esto puede dañar los utensilios, el estante o el horno.

Pueden usarse utensilios de microondas de plástico resistente al calor (seguros para uso en 450°F) pero no se recomienda para comidas que necesiten estar doradas por completo ya que el plástico es un pobre conductor de calor.

Utensilios	Microondas	Horneado o Asado de convección	Horneado rápido combinado
Cristal resistente al calor, cerámica acristalada (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Cristal no resistente al calor	No	No	No
Plásticos aptos para microondas	Sí	No	Sí*
Films plásticos o envoltorios	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No

*Usar sólo con utensilios para microondas que puedan soportar 450°F de temperatura.

Mejor método de cocción

Use la tabla siguiente para seleccionar el mejor método para cocinar. Las recetas pueden ser adaptadas usando la tabla a continuación para determinar el modo de cocción apropiado.

Comidas	Microondas	Horneado	Asado	Hornear rápido
Aperitivos				
Sa Isas para mojar y untar	✓			
Snacks de pastelería	✓	✓		✓
Bebidas	✓			
Salsas y acabados	✓			
Sopas y estofados	✓			
Carnes				
Descongelación	✓			
Asados			✓	✓
Aves				
Descongelación	✓			
Asados	✓		✓	✓
Pescado y mariscos				
Descongelación	✓			
Cocción	✓	✓		✓
Guisos	✓	✓		✓
Huevos y queso				
Revueltos, tortillas	✓	✓		
Quiche, soufflé		✓		✓
Vegetales, (frescos)	✓			
Panes				
Magdalenas, pastel de té	✓	✓		
Masa de levadura		✓		
Levadura		✓		
Postres				
Pasteles, pasteles con capas y bundt		✓		
Cabello de angel y pasta fina		✓		
Flan y pudín	✓			
Galletas alargadas	✓	✓		
Fruta	✓			
Pasteles rellenos y pastelería		✓		
Dulces	✓			
Vegetales blanqueados	✓			
Alimentos preparados congelados	✓	✓		✓

Conversiones de Recetas

Horneado rápido combinado

Al utilizar la función HORNEADO RÁPIDO COMBINADO, reduzca el tiempo de cocción indicado en la receta en un 25%.

Por ejemplo: Una receta indica cocinar un asado durante 60 minutos a 400°F.

60 minutos x 0.25 = se ahorran 15 minutos.

Por lo tanto, el nuevo tiempo de cocción en el modo HORNEADO RÁPIDO será:

60 minutos – 15 minutos = **45 minutos.**

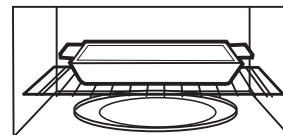
Función Calentar

La función **CALENTAR** mantendrá calientes las comidas ya horneadas, a una temperatura óptima para servir las. Comience siempre por comida caliente. Utilice recipientes y utensilios de cocina que puedan resistir temperaturas de hasta 230°F.

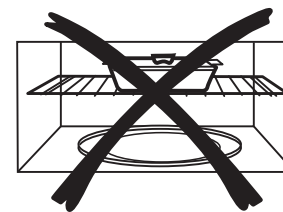
Para obtener mejores resultados...

Utilice siempre el estante en su posición "baja" al calentar. El estante es necesario para una buena circulación del aire e incluso para calentar de forma pareja.

Consulte la sección **Consejos sobre instrumentos** de cocina para obtener información sobre los instrumentos de cocina aconsejados.



Correct shelf position



Incorrect shelf position

Calentar

1. Pulse el botón **WARM (Calentar)**.
2. Gire el dial para seleccionar la temperatura del horno. Consulte el gráfico y los consejos a continuación. Pulse el dial para introducir la selección.

BAJO	150°F
MEDIO	170°F
ALTO	210°F
3. Pulse el dial o el botón **START/PAUSE (Inicio/Pausa)** para comenzar a calentar.

Si se abre la puerta del horno durante la función "Calentar", aparecerá en pantalla **PAUSE (Pausa)**. Cierre la puerta y pulse **START/PAUSE (Inicio/Pausa)**.

Para hacer que los elementos secos estén crujientes:

- Coloque los alimentos o los platos directamente en el estante, en la posición inferior.
- Utilice el ajuste **LOW (BAJO)**.
- Revise qué tan crujiente está el alimento tras 45 minutos. Añada tiempo, según se necesite.

Tabla de selección de temperatura

Tipo de alimento	Ajuste	Húmedo/Crujiente
Pan, rollitos duros	Medium (Medio)	Crisp (Crujiente)
Pan, rollitos blandos	Medium (Medio)	Moist (Húmedo)
Guisados	Medium (Medio)	Moist (Húmedo)
Comidas fritas	High (Alto)	Crisp (Crujiente)
Carnes* y pescados	Medium (Medio)	Crisp (Crujiente)
Panqueques, waffles	High (Alto)	Crisp (Crujiente)
Pizza	High (Alto)	Crisp (Crujiente)
Papas, horneadas	High (Alto)	Crisp (Crujiente)
Papas, puré	Medium (Medio)	Moist (Húmedo)
Carne de ave	High (Alto)	Moist (Húmedo)
Trozos de tortilla	Low (Bajo)	Crisp (Crujiente)
Verduras	Medium (Medio)	Moist (Húmedo)

* La USDA/FSIS recomienda una temperatura interna de 145°F como el nivel de cocción mínimo de res. Utilice un termómetro portátil de carne para revisar las temperaturas internas.

Trucos para alimentos crujientes:

- No cubra los alimentos.
- No utilice contenedores ni envolturas de plástico.

Trucos para alimentos húmedos:

- Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
- No utilice contenedores ni envolturas de plástico.

Otras funciones

Help (ayuda)

El botón **HELP** le muestra información de características y consejos prácticos.

Presione **HELP**, gire el dial para seleccionar una función y presione el dial para seleccionar.

Señal de final de cocción

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

Resume (Continuar)

El programa de cocción que acaba de utilizar permanece en memoria durante 5 minutos. Tras esto, es necesario que inicie el programa de nuevo. Para desactivar esta función, consulte la sección Mensaje "Más tiempo".

1. Si necesita cocinar los alimentos un poco más, puede reiniciar el horno pulsando el botón **START/PAUSE** (Inicio/Pausa) o el dial selector.
 2. **RESUME COOKING** (Continuar cocción) aparecerá en pantalla y el horno se reiniciará inmediatamente al 10 del tiempo original.
-

Reloj

Presione para introducir la hora del día o para revisar la hora de día mientras cocina.

1. Presione el botón **CLOCK** (reloj).
2. Gire el dial para configurar las horas. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para seleccionar **AM** o **PM**. Presione el dial para seleccionar.

El reloj fue diseñado para apagar la unidad cuando quede inactiva durante 30 segundos, a fin de minimizar el uso de la energía en suspensión. El reloj se encenderá cuando la unidad se encuentre en uso, la puerta sea abierta, la tecla **CANCEL/OFF** (Cancelar/ Apagar) sea presionada, o el dial sea presionado. No hay una opción de anulación disponible basada en los requisitos de energía DOE.

Start/Pause (inicio / pausa)

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

Clear/Off (borrar/apagado)

Presione el botón **CLEAR/OFF** para parar y cancelar la cocción en cualquier momento.

Bloqueo del control

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

Para bloquear y desbloquear los controles, apriete y mantenga el botón **CLEAR/OFF** durante un período de tres segundos. Con el panel de control bloqueado aparecerá brevemente el mensaje **CONTROL LOCKED** cada vez que se apriete un botón o el dial. (El bloqueo del control no funciona con **VENT FAN** (Extractor) y **SURFACE LIGHT** (Luz de la Superficie).

Otras funciones

Luz nocturna automática

La luz nocturna automática puede configurarse para que se encienda y se apague a horas determinadas.

1. Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **AUTO NITE LIGHT**. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar **SET TIMES**. Presione el dial para seleccionar.
3. Introduzca la hora del día para que la luz se encienda girando el dial para seleccionar la hora, minutos y **AM** o **PM**. Presione el dial para seleccionar cada cambio que quiera realizar.
4. Introduzca la hora del día para que la luz se apague girando el dial para seleccionar la hora, minutos y **AM** o **PM**. Presione el dial para seleccionar cada cambio que quiera realizar.

NOTA: El indicador **NITE (noche)** se encenderá cuando la luz de noche se haya fijado para operar.

Para revisar la configuración de la luz nocturna, gire el dial para seleccionar **REVIEW SETTINGS** después de seleccionar la opción **Auto Nite Light**. Presione el dial para seleccionar.

Para borrar la configuración de la luz nocturna, gire el dial para seleccionar **CLEAR SETTINGS** después de seleccionar la opción **Auto Nite Light**. Presione el dial para seleccionar.

Ajuste de temp. de cocción

Se utiliza para hacer que el horno ajuste las temperaturas establecidas automáticamente en 5, 10, 15, 20 o 25 grados.

1. Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **BAKE TEMP ADJUST**. Pulse el dial para introducir la selección.

2. Gire el dial para seleccionar **NO CHANGE** (Sin cambios), 5, 10, 15, 20 o 25 grados y pulse para introducir la selección.

Volumen de señal de aviso

El volumen de la señal de aviso puede ajustarse.

1. Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **BEEPER VOLUME**. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar desde mudo a alto. Presione el dial para seleccionar.

NOTA: El indicador **MUTE** (silencioso) se encenderá cuando el volumen se haya fijado en silencioso.

Selección de Conversión Auto Recipe™

Cuando esta función se activa, convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regulares a temperaturas de horneado por convección. Consulte la sección Conversión Auto Recipe™ en la sección "Acerca de las funciones de Horneado y Asado".

1. Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **OFFSET**. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar **CONVECTION BAKE TEMP OFFSET-ON/OFF** (Compensación de temp. de horneado por convección activado/desactivado). Presione el dial para seleccionar.

Idioma de pantalla

El idioma del menú de pantalla puede configurarse para Inglés y Español.

1. Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **DISPLAY LANGUAGE**. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar **ENGLISH** o **SPANISH**. Presione el dial para seleccionar.

Velocidad de pantalla

La velocidad del menú de pantalla puede cambiarse.

1. Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **DISPLAY SPEED**. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar desde el más lento al más rápido. Presione el dial para seleccionar.

Otras funciones (Cont.)

Medidas

Pueden configurarse las medidas para que aparezcan de la forma por defecto (inglesa) o métrica.

1. Pulse el botón **OPTIONS (Opciones)** y gire el dial para seleccionar **MEASURES (Medidas)**. Pulse el dial para introducir la selección.

2. Gire el dial para seleccionar **DEFAULT (Prestablecido)** o **METRIC (Métrico)** y pulse para introducir la selección.

Mensaje “Más tiempo”

Una vez que se complete la cocción, puede mostrarse un mensaje que le ofrezca la opción de cocinar la comida durante más tiempo utilizando la misma configuración. Consulte la sección Continuar.

1. Pulse el botón **OPTIONS (Opciones)** y gire el dial para

seleccionar **MORE TIME MESSAGE (Mensaje “Más tiempo”)**. Pulse el dial para introducir la selección.

2. Gire el dial para seleccionar **MESSAGE ON (Mensaje activado)** o **MESSAGE OFF (Mensaje desactivado)** y pulse para introducir la selección.

Luz de superficie

Presione **SURFACE LIGHT** una vez para una iluminación fuerte, dos veces para la luz nocturna o una tercera vez para apagarla

Temporizador

El **Timer (temporizador)** funciona como temporizador de minutos y se puede usar en cualquier momento, incluso cuando el horno está en marcha.

1. Presione el botón **TIMER**.
2. Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para configurar los segundos. Presione el dial para seleccionar.
4. Presione el dial o **TIMER** para empezar.

Para cancelar, presione el botón **TIMER**.

Cuando se acabe el tiempo, el horno dará una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione **TIMER**.

NOTA: El indicador del temporizador se encenderá mientras el temporizador esté en marcha.

Dispositivo giratorio activado/desactivado

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

1. Pulse el botón **TURNTABLE ON/OFF (Dispositivo giratorio activado/ desactivado)**.
2. Gire el dial para seleccionar **ON (Activado)** u **OFF (Desactivado)**. Pulse el dial para introducir la selección.

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

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

Ventilador extractor

El extractor aspira el vapor de agua y otros vapores de la encimera de la cocina.

Pulse **VENT FAN (Ventilador extractor)** una vez para alta velocidad de ventilación, dos veces para velocidad media, tres veces para velocidad baja y una cuarta vez para desactivar el ventilador.

NOTA: El indicador del extractor estará prendido mientras el extractor esté operando.

Extractor automático

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

Si ha encendido el extractor, es posible que sienta que no lo puede apagar. El extractor se apagará automáticamente

cuando las partes internas se hayan enfriado. Puede permanecer encendido hasta por 30 minutos o más después de que los controles de la estufa y del microondas se hayan apagado.

Horno

Consejos prácticos

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

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



Cómo limpiar el interior

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

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

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

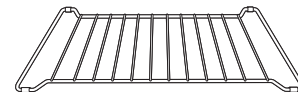
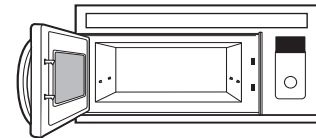
Base giratoria extraíble y soporte de base giratoria

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

Estantes

Límpielo con agua y jabón suave o en el lavavajillas.

No la limpie si tiene un horno autolimpiable.



Cómo limpiar el exterior

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



La caja

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

El panel de control

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

Panel de puerta

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

Acero inoxidable (en algunos modelos)

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

Paneles plásticos de color

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

Los sellos de la puerta

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

El fondo

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



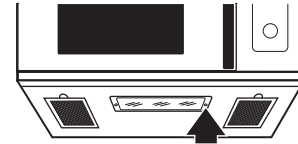
Cambio de Bombillas

Luz de encimera/luz nocturna

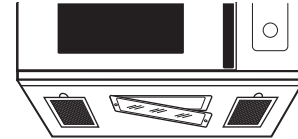
Cámbiela por una bombilla halógena de 120 voltios, 40 watt (max.). Pida WB36X10213 de su suministrador GE Appliances.

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

4. Enrosque la nueva bombilla, luego levante la cubierta y vuelva a poner el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.oven..



Quite el tornillo.



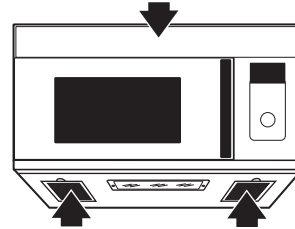
Función de Escape

Ventilador extractor

El ventilador extractor tiene dos filtros de metal reutilizables.

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

Filtro de carbón vegetal
(en algunos modelos)



Filtros de extractor reutilizables
(en todos los modelos).

Filtros de extractor reutilizables

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

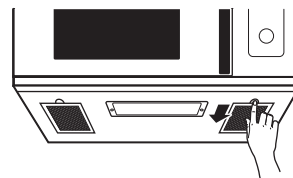
Por esta razón, los filtros deben estar siempre en su lugar cuando se esté usando la campana. Los filtros del extractor deben limpiarse una vez al mes o según sea necesario.

Cómo quitar y limpiar los filtros

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

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

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



Función de Escape (Cont.)

Filtros de carbón vegetal

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

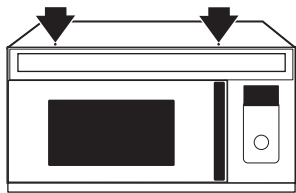
Si el modelo no realiza la extracción al exterior, el aire recirculará a través de un filtro de carbón vegetal no reutilizable que ayuda a quitar olores y humos.

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

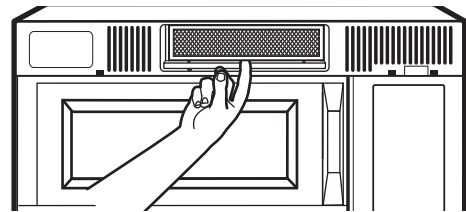
Cómo quitar el filtro de carbón vegetal

Para quitar el filtro de carbón vegetal, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe. Retire la parrilla superior quitando los dos tornillos que lo sujetan. Puede ser que necesite abrir las puertas del armario para quitar los tornillos.

Levante el filtro de la parte inferior hasta que se libere de las pestañas. Deslice el filtro hacia abajo y hacia fuera.



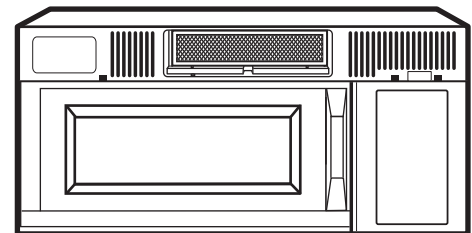
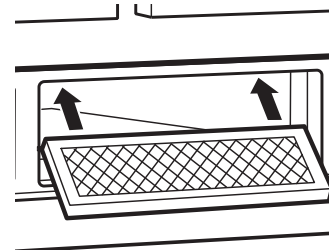
Retire la parrilla superior quitando los dos tornillos que lo sujetan.



Cómo instalar el filtro de carbón vegetal

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

Introduzca la parte superior del filtro hacia arriba y dentro de los huecos en la parte interior de la apertura superior. Apriete la parte inferior del filtro hacia dentro hasta que se coloque tras las pestañas.



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

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

Problema	Posibles causas	Qué Hacer
La pantalla está en blanco.	El reloj fue diseñado para apagar la unidad cuando quede inactiva durante 30 segundos, a fin de minimizar el uso de la energía en suspensión.	El reloj se encenderá cuando la unidad se encuentre en uso, la puerta sea abierta. No hay una opción de anulación disponible basada en los requisitos de energía DOE.
El horno no se pone en marcha	Puede que se haya fundido un fusible de su casa o que haya saltado el diferencial.	Cambie el fusible o reconecte el diferencial.
	Apagón de corriente.	Desenchufe el horno microondas de la corriente y vuélvalo a enchufar.
	El enchufe no está completamente insertado en la toma de corriente de la pared.	Asegúrese de que el enchufe de 3 clavijas del horno esté completamente insertado en la toma de corriente de la pared.
	La puerta no está cerrada del todo.	Abra la puerta y ciérrela por completo.
El panel de control está encendido pero el horno no se pone en marcha	La puerta no está cerrada del todo.	Abra la puerta y ciérrela por completo.
	No se presionó el botón START/PAUSE tras seleccionar el modo de cocción.	Presione START/PAUSE .
	Ya se ha realizado otra selección en el horno y no se presionó CLEAR/OFF para cancelarla.	Presione CLEAR/OFF .
	No se introdujo un tiempo de cocción tras apretar TIME COOK .	Asegúrese de introducir un tiempo de cocción tras presionar TIME COOK .
	Se presionó CLEAR/OFF sin querer.	Vuelva a programar la cocción y presione START/PAUSE .
	No se introdujo el peso tras seleccionar AUTO DEFROST o FAST DEFROST .	Asegúrese de introducir el peso de la comida tras seleccionar AUTO DEFROST o FAST DEFROST .
	No se introdujo el tipo de comida tras apretar AUTO COOK .	Asegúrese de entrar un tipo de comida.
CONTROL BLOQUEADO para (CONTROL LOCKED) aparece en la pantalla	El control ha sido bloqueado.	Presione y mantenga CLEAR/OFF durante 3 segundos desbloquear el control.
OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING - USING ALTERNATE METHOD appears on display	One of the sensor cooking buttons was pressed when the temperature inside the oven was greater than 200° F	These features will not operate when the oven is hot. The oven will automatically change to cook by time (follow the directions in the display) or once the oven is cool enough, the sensor features will function normally.
El suelo del horno está templado incluso cuando el horno no se ha usado	La luz de la encimera está situada bajo el suelo del horno. Cuando la luz está puesta, el calor que produce puede calentar el suelo del horno.	Esto es normal.
Se escucha un pitido con un tono inusualmente bajo	Ha intentado cambiar el nivel nivel de potencia cuando no estaba permitido.	Muchas de las funciones del horno están preseleccionadas y no pueden cambiarse.
El horno desprende un olor a humo y sale humo gris después de usar la función de horneado	Se están quemando aceites en la cavidad de acero inoxidable después de usar la función de Horneado las primeras veces.	Esto es normal.

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

Problema	Posibles causas	Qué Hacer
La comida se dora mucho más rápido en la parte de arriba que en la parte de abajo	La parrilla se fijó en la posición alta.	Siempre use la parrilla en la posición baja.
La temperatura del horno fluctúa durante la cocción	El elemento de cocina pasa de encendido a apagado para mantener la temperatura del horno en los niveles deseados.	Esto es normal.
El extractor del horno se enciende automáticamente	El extractor se enciende automáticamente para proteger el microondas si percibe que hay demasiado calor en la estufa debajo de éste.	Esto es normal.
	Durante los niveles de Bake (horneado) o Fast Bake (horneado rápido), después de precalentado, el extractor del horno se encenderá para enfriar los componentes del horno.	Esto es normal.
Aparece en la pantalla SENSOR ERROR (Error de sensor)	Se abrió la puerta mientras se utilizaba la función de sensor antes de que pudiera detectarse el vapor.	No abra la puerta hasta que se perciba el vapor y aparezca en pantalla la cuenta de tiempo regresiva.
	El vapor no se detectó en la cantidad de tiempo máxima.	Utilice Time Cook (Tiempo de cocción) para calentar durante más tiempo.

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

Cosas normales de su horno microondas

- Humedad en la puerta y paredes del horno al cocinar. Frote la humedad con una toallita de papel o un paño suave.
- Humedad entre los paneles de las puertas del horno al cocinar determinados alimentos. La humedad se disipará poco después de terminar de cocinar.
- El vapor se escapa por la puerta.
- Una luz de reflexión alrededor de la puerta o en la periferia de la caja del horno.
- La luz del horno se debilita y el sonido del soplador cambia cuando se usan niveles de potencia diferentes al alto.
- Un sonido sordo de golpe cuando el horno de microondas está en operación.
- El ventilador opera mientras el horno de microondas está operando. El ventilador no se apagará ni se puede apagar hasta que el horno de microondas se apague.
- Calentar, horneado por convección, asado por convección y horneado rápido combinado tienen un tiempo de cocción máximo de 179 minutos (2 horas y 59 minutos). Cuando el tiempo de cocción máximo se alcanza, el horno automáticamente indicará que la cocción finalizó y apagará el elemento de cocción.
- Se puede notar una interferencia de televisión y radio mientras se usa el horno de microondas. Similar a la interferencia casada por otros electrodomésticos, lo cual no indica un problema. Conecte el horno de microondas en un tomacorriente de un circuito diferente, mueva la televisión o el radio tan lejos del horno de microondas como sea posible o inspeccione la posición de la antena de la televisión o el radio.
- La pantalla fue diseñada para apagarse cuando la unidad quede inactiva durante 30 segundos, a fin de minimizar el uso de energía en modo de suspensión. La pantalla se encenderá cuando el control esté en uso o cuando se abra la puerta.

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

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

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

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

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

Garantía de Horno Microondas GE Appliances

GEAppliances.com

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

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE Appliances la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE Appliances a mejorar sus productos al brindarle a GE Appliances la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE Appliances, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE Appliances en el momento del servicio.

Durante el período de	GE Appliances reemplazará
Un año Desde la fecha de compra original	Cualquier recambio del horno microondas que falle debido a un defecto en sus materiales o en su fabricación. Durante esta garantía limitada de un año , GE proporcionará, sin costo adicional, mano de obra y servicio relacionado para reemplazar las partes defectuosas.
Cinco años Desde la fecha de compra original	El magnetrón, el tubo magnetrón fallase debido a un defecto en sus materiales o en su fabricación. Durante estos cinco años adicionales de garantía limitada , usted será responsable de cualquier costo de mano de obra o servicio a domicilio.

Lo que GE Appliances no cubrirá:

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

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

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

Garantizador: GE Appliances, a Haier company

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de GE Appliances y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede acceder a la misma a través de Internet en cualquier momento en

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial. Los Servicios para los GE Appliances aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

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.

Accesorios

¿Busca Algo Más?

¡GE Appliances ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

Estos y otros productos están disponibles en su distribuidor GE Appliances por un costo adicional:

Kits de panel de relleno

- JX40WH—Blanco
- JX41—Negro

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

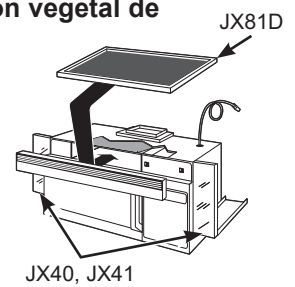
Sólo para instalarse entre armarios, no pueden instalarse al final de los armarios. Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3".

Kits de filtros

- JX81D—Kit de filtro de carbón vegetal de recirculación

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

Los kits de filtros están disponibles a un costo adicional en su abastecedor GE. Para pedir, llame a GE Appliances o visite nuestro sitio Web, GEAppliances.com.



Soporte para el Consumidor

Sitio Web de GE Appliances

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

En EE.UU.: GEAppliances.com

Registre su Electrodoméstico

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

En EE.UU.: GEAppliances.com/register

Servicio Programado

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

En EE.UU.: GEAppliances.com/ge/service-and-support/service.htm o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Garantías Extendidas

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

En EE.UU.: GEAppliances.com/ge/service-and-support/shop-for-extended-service-plans.htm o comuníquese al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota

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

Piezas y Accesorios

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

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

Contáctenos

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

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

GEAppliances.com/ge/service-and-support/contact.htm
