



SAFETY INFORMATION .....3

OPERATING INSTRUCTIONS

[Controls](#).....6  
[Features](#).....8  
[Power Levels](#).....8  
[Time Features](#).....8  
[Sensor Features](#).....12  
[Other Features](#).....14  
[Microwave Terms](#).....16

CARE AND CLEANING

[Care and Cleaning](#).....17

TROUBLESHOOTING

[Things that are Not to Do](#)

CONSUMER SUPPORT

[Limited Warranty](#).....21  
[Optional Kits](#).....22  
[Consumer Support](#)...24

Write the model and serial numbers here:

Model # \_\_\_\_\_

Serial # \_\_\_\_\_

You can find them on a label inside the oven.



## 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 Appliance 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.



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

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:

**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** section on page 5.

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.

service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

### INSTALLATION

with the provided installation instructions.

This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 5.

over both gas and electric ranges.

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.

Do not let cord hang over the edge of the table or counter

appliance.

product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.

### 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.

paper or plastic containers before placing them in the oven.

, other than recommended accessories, in this oven when in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. Microwave rack should be removed from oven when not in use.

door closed, turn the oven off and disconnect power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

the oven.

### TO REDUCE THE RISK OF BURNS:

pot holders and direct steam away from face and hands.

bags to prevent build-up of pressure.

or walls of the oven which may become hot when in use.

**HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

Continued

### OPERATING

place. The turntable must be unrestricted so it can turn.

oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery, or china dinnerware, which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used in compliance with cookware manufacturers' recommendations.

microwave surface when the microwave is in operation.

containers - for example, closed jars - are able to explode and should not be heated in the microwave oven.

catch fire.

foil. This will cause overheating of the oven.

to these temperatures usually protects against foodborne illness.

### VENT FAN

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

Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.

In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.

### CLEANING

burn off the pad and touch electrical pads. This is a risk of electric shock.

come together on closing the door, use nonabrasive soaps, or detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

### SUPER HEATED WATER

be overheated beyond the boiling point, appearing to be boiling. Visible bubbling when the container is removed from the oven is not always present. THIS COULD BE IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

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.

Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based cleaners, may damage the filters.

When preparing flaming foods under the surface units, turn the fan on.

Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Flaming foods can cause smoking and greasy spillovers that may catch fire and spread if the microwave vent fan is not operating.

Use only microwave sized cookware and use high heat on stovetop only when necessary.





# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

### GROUNDING INSTRUCTIONS

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.

grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

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 damaged, it should be replaced.

install an outlet near the appliance.

electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

### PACEMAKERS

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



# Controls

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

1. Door Handle. Pull to open the door. The door must be securely latched for the microwave to operate.
2. Door Latches.
3. Window with Metal Shield. Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
4. Touch Control Panel.
5. Cooktop Light.
6. Grease Filter .

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

8. Rating Plate.

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



# Controls

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

Mute

Melt

# Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

## Time Features

Press	Enter
Cook Time	Amount of cooking time
Express Cook	Starts Immediately!
Add 30 Sec	Starts Immediately!
Power Level	
Defrost Weight/Time	Amount of defrosting weight/time

## Sensor Features

Press	Enter
Popcorn	Starts immediately!
Beverage	Starts immediately!
Reheat	
Potato	Starts Immediately!



# Features

## Changing the Power Level

The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for Cook Time, Time

may also be changed during the time countdown.

1. Press Cook Time.

2. Enter cooking or defrosting time

3. Press Power Level.

4. Select desired power

5. Press Start/Pause.
- Cook Time

Power Level

Start Pause
- 12345

67890
- Pressing Start/Pause is not necessary for Express Cook buttons.

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

time. Most cooking will be done on HI which gives you

will cook more evenly and need less stirring 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 is off)

the inside of the food. An example of this is when using power level 3—the defrost cycle. If microwave is not cycle off, the outside of the food would cook while the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

Power Level 10:

Power Level 7: Gentle cooking of meat and poultry, baking casseroles and reheating.

Power Level 5: Slow cooking and tenderizing of meat and less tender cuts of meat.

Power Level 2 or 3: Defrosting; simmering soups and sauces.

Power Level 1:

## Time Features

### Cook Time I

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

change it for more flexibility.

1. Press Cook Time.

2. Enter cooking time.

3. Change power level if you don't want full power. (Press Power Level. Select a desired power

4. Press Start/Pause.
- Cook Time

Start Pause
- 12345

67890

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

### Cook Time II

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

1. Press Cook Time.

2. Enter the first cook time.

3. Change the power level if you don't want full power. (Press Power Level. Select a desired power

4. Press Cook Time again.

5. Enter the second cook time.

6. Press Cook Time again.

7. Press Start/Pause.
- (Press Power Level. Select a desired power

At the end of Cook Time I, Cook Time II cooking begins.





# Time Features

## Express Cook

Press one of the Express Cook pads (from 1 to 5) for 1

press the 2 pad for 2 minutes of cooking time.

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

1      2      3      4      5

## Add 30 Sec

You can use this feature two ways:

counting down each time the pad is pressed.



# Time Features

## Weight Defrost

The Defrost Weight/Time feature gives you two ways to defrost food.

Press Defrost Weight/Time once for weight defrost or twice for Time Defrost.

Use Weight Defrost for meat, poultry and fish up to 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

for most other frozen foods. Weight Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish.

1. Press Defrost Weight/Time once.

example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).

3. Press Start/Pause.

Defrost Weight/Time

Start Pause

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

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

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

## Time Defrost

Time Defrost allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times.

1. Press Defrost Weight/Time twice.

2. Enter defrosting time.

3. Press Start/Pause.

4. Turn food over when the oven signal.

5. Press Start/Pause.

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

Power level is automatically set at 3, but can be

the power level after entering the time. Power level 7

cuts the total time to approximately 1/3. However, food

Defrost Weight/Time

Start Pause

### Defrosting Tips

the package. Closed packages should be

storage containers should be partially un

defrosted and microwaved. If the food is in a container, transfer it to a microwave-safe

roasts, use Defrost Weight. Be sure large roasts are completely defrosted before cooking.

out for more than one hour after defrosting. Standing at room temperature promotes the growth of harmful bacteria.

- When defrosted, food should be cool but not frozen. If still slightly icy, return to the microwave for a few minutes, briefly, or let it stand a few minutes counting down to 0.



## Time Features

### Defrosting Guide

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



# Sensor Features

## Humidity Sensor

released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. Be sure to let the oven cool

cook.

If food is under cooked after the countdown, use Cook Time for additional cooking time.

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.
- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight-sealing plastic covers - they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.

Covered

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

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

## Popcorn Feature

To use the Popcorn feature:

ounces. Place the package of popcorn in the center of the microwave.

2. Press POPCORN. The oven starts immediately.

If you find that the brand of popcorn you use

seconds to the automatic popping time.

To add time:

After pressing POPCORN, press 9 immediately.

Press 9

seconds) of additional time.

To subtract time:

After pressing POPCORN, press 1 immediately.

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing

## Beverage Feature

To use the Beverage feature:

Press BEVERAGE. The oven starts immediately.

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





# Sensor Features

## Reheat

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

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

1. Place covered food in the oven. Press Reheat.
2. Press one of the Express Cook pads (from 1 to 4) to select the food you wish to reheat.

Press Pad	Food to Reheat
1	Plate
2	Soup
3	Veggies
4	Pasta

3. 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. If the food is not hot enough, use Cook Time to reheat for more time. Reheated food may have wide variations in temperature. Some foods may be extremely hot.

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

To Change the Automatic Settings

Press 1 after the feature pad.

Press 9 after the feature pad.

Some Foods Not Recommended For Use With Reheat:

It is best to use Cook Time for these foods:

- Bread products.

reheating.

## Potato

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

1. Pierce potato skin with fork and place potato in the oven.
2. Press Potato. the oven starts immediately.
3. The oven signals when steam is sensed and time remaining is counting down. Turn or stir the food if necessary.

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

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

To Change the Automatic Settings

Press 1 after the feature pad.

Press 9 after the feature pad.



## Other Features

### Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will beep for about 30 seconds after cooking is complete until you either open the oven door or press Cancel/Off.

### Set Clock

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

1. Press Set Clock.
2. Enter time of day.
3. Press Start or Set Clock.

To check the time of day while microwaving, press Set Clock.

### Display On/Off

To turn the clock display on or off, press and hold Display On/Off button for about 3 seconds. The Display On/Off feature cannot be used while a cooking feature is in use.

### Timer On/Off

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

1. Press Timer On/Off.
2. Enter time you want to count down.
3. Press Timer On/Off to start.

### Start/Pause

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

### Steam Clean

Use Steam Clean for easy wiping inside with steam.

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

### Turntable

Turntable can be turned off for large dishes. Press TURNTABLE to turn the turntable on or off.

### Child Lock-Out

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

To lock or unlock the controls, press and hold Child Lock-Out for about three seconds. When the control panel is locked, the Child Lock-Out indicator will be lit.

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

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

4. After Steam Clean, remove Turntable and Turntable Support and wipe out inside of oven cavity with a damp towel or soft cloth.



## Other Features

### Vent Fan

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

Press Vent Fan once for boost fan speed, twice for high fan speed, a third time for medium fan speed, a fourth time for low fan speed, and a fifth time to turn the fan off.

### Surface Light

Press Surface Light to turn the surface light on or off.

On some models, there is a night light option.

Press Surface Light once for high light, twice for low light, and a third time to turn the light off.

### Mute

The beeper sound level can be muted. Press Mute On/Off.

### Automatic Fan

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

or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

### Clock Mode

You can change clock 12/24 hrs display mode.

1. Press Settings.
2. Press Express Cook pad 1.
3. Select 12hrs/24hrs.
  - 1 - 12 hrs
  - 2- 24 hrs

### Display Speed

You can change display speed.

1. Press Settings.
2. Press Express Cook pad 2.
3. Select new display speed.
  - 1 - slow
  - 2 - normal
  - 3 - fast

### Sound Level

You can change sound level.

1. Press Settings.
2. Press Express Cook pad 3.
3. Select sound level.
  - 1 - low
  - 2 - normal
  - 3 - loud

### Reset Filter Button

The light will illuminate after

to replace the charcoal filter (if used) and clean/replace the grease filters. Reset by push and hold 3 seconds.

#### Filter Replace Reminder

The charcoal/grease filter should be replaced w

depending on hood usage) or filter replacement on.



## Microwave terms

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

- 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 faster heating and reduce cooking time. Venting a covered dish with wax paper allows excess steam to escape.

**Shielding** In a regular oven, you shield chicken or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, use small strips of foil to shield small parts such as the tips of wings and legs on poultry. These parts would cook before larger parts.

**Standing Time** When you cook with regular recipes, foods such as roasts or cakes are allowed to stand for a few minutes to finish cooking or to set. Standing time is also important in microwave cooking. Note that a cake is not placed on a cooling rack.

**Venting** After covering a dish with plastic wrap, vent the plastic wrap by turning back one corner so that steam can escape.





# Care and Cleaning

## Helpful Hints

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

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

## How to Clean the Inside

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

Some spatters can be removed with a paper towel;

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.

## 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.

Removable Turntable and Turntable Support

To prevent breakage, do not place the turntable in water just after cooking. Wash it carefully in warm 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 support seated and in place.

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 surface of plastic parts. Do not use appliance wax, polish, or products containing chlorine on Stainless Steel.

Plastic Color Panels

Use a clean, soft, lightly dampened cloth, then wipe 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 cloth. Rinse well.

Bottom

Clean off the grease and dust on the bottom of the microwave with a solution of warm water and detergent.





## Care and Cleaning

### Cooktop Light/Nite Light

Replace with a 120 volt, 50 watt (max.) halogen bulb.  
See back cover for ordering online at  
GEAppliances.com.

1. To replace the cooktop light/nite light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
2. Remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
3. Be sure the 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.

Remove screw.

### Vent Fan

The vent fan has two metal reusable vent filters.

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

Charcoal filter



Reusable vent filters  
(on all models).

### Reusable Grease Filters

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

the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed.

### Removing and Cleaning Grease Filters

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

To clean the grease filters, soak them and then swish around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia-based cleaners 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 back of each opening. Press up and to the right into place.



# Care and Cleaning

## Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. See back cover for ordering online at [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).

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

The charcoal filter should be replaced when it is

months, depending on usage). See Optional Kits page 22, for more information.

## CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

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



## Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.  Power surge.  Plug not fully inserted into wall outlet.  Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Replace fuse or reset circuit breaker.</li><li>• Unplug the microwave oven, for 1 minute, then plug it back in.</li><li>• Make sure the 3-prong plug on the microwave oven is fully inserted into wall outlet.</li><li>• Open the door and close securely.</li><li>• This is normal.</li></ul>
Floor of the oven is warm even when the oven has not been used	Heat from the cooktop light may make the oven floor get warm.	
"LOCKED" appears on display	The control has been locked.	Press and hold the <b>LOCK</b> key for 3 seconds to unlock the control.
You hear an unusual low-tone beep	You have tried to start the Reminder without a valid time of day.  You have tried to change the power level when it is not allowed.	Start over and enter a valid time of day.  Many of the oven's features are not available when the power level cannot be changed.
SENSOR ERROR appears on the display	When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected.  Steam was not detected in a maximum amount of time.	Do not open door until steam is shown counting down.  Use Cook Time to heat for more time.
Food amount too large for Sensor Reheat	Sensor Reheat is for single servings of recommended foods.	Use Time Cook for large amounts of food.

## Things That Are Normal With Your Microwave Oven

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

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

This microwave oven, when properly installed, 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 the limits for a Class B microwave oven, so that reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in

certain circumstances, such as the use of the microwave oven in close proximity to a radio or television reception, which can

be corrected by the user. The user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

Reorient the receiving antenna of radio or television.

Relocate the Microwave oven with respect to the radio or television receiver.

Move the microwave oven away from the radio or television.

Plug the microwave oven into a different branch circuit than the radio or television that microwave oven and receiver are on.

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





# Microwave Oven Limited Warranty

GEAppliances.com

service online, visit us at [GEAppliances.com/service](http://GEAppliances.com/service) hours.

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

## What GE Appliances will not cover:

the product.	floods or acts of God.
have an installation problem, contact your dealer or electrical, exhausting, and other connecting facilities.	possible defects with this appliance.
abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.	lamps.
breakers.	small blemishes not reported within 48 hrs of

## EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not

Appliances Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

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



## Optional Kits

### Filler Panel Kits

JX36BWW – White

JX36BBB – Black

JX36BSS – Stainless

JX36BES – Slate

JX36BTS – Black Stainless

JX36BDS – Dark Slate

in the additional width to provide a custom built-in appearance.

cabinet installation. Each kit contains two 3" wide filler panels.

### Recirculating Charcoal Filter Kit

WB06X10807 or JX81P - Charcoal Filter

vented to the outside.

### 15" Cabinet Installation Kit

JX15BUMPBB - Black

JX15BUMPWW - White

Available at extra cost from your GE Appliances supplier.  
See back cover for ordering online at  
[GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).



## Notes



# Consumer Support

## GE Appliances Website

GE Appliances Website 24 hours a day, any day

You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com)

## Register Your Appliance

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

## Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.

[GEAppliances.com/service](http://GEAppliances.com/service)

## Parts and Accessories

(VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.

[GEAppliances.com/parts](http://GEAppliances.com/parts)

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

## Contact Us

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

[GEAppliances.com/contact](http://GEAppliances.com/contact)





INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	.....3
--------------------------	--------

## INSTRUCCIONES DE

## FUNCIONAMIENTO

<u>Controles</u>	.....6
------------------	--------

Funciones del Horno	.....8
---------------------	--------

<u>Funciones del Temporizador</u>	.....8
-----------------------------------	--------

<u>Funciones del Sensor</u>	.....12
-----------------------------	---------

<u>Otras Funciones</u>	.....14
------------------------	---------

<u>Términos del Microondas</u>	.....16
--------------------------------	---------

<u>CUIDADO Y LIMPIEZA</u>	.....17
---------------------------	---------

<u>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</u>	.....20
--------------------------------	---------

<u>GARANTÍA LIMITADA</u>	.....23
--------------------------	---------

## SOPORTE AL CONSUMIDOR

Garantía Limitada	.....21
-------------------	---------

<u>Kits Opcionales</u>	.....22
------------------------	---------

Soporte al Consumidor	.....24
-----------------------	---------

Escriba los números de modelo  
y de serie aquí:

Nº de Modelo \_\_\_\_\_

Nº de Serie \_\_\_\_\_

Los encontrará en una etiqueta  
dentro del horno.



## 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 complacen en tenerlo en la familia.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos 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.



# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO DEL HORNO:	
EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA de la página 5.	cuidadosamente el aparato cuando se coloque plástico u otros materiales combustibles dentro de las microondas para facilitar la cocción.
como se describe en este manual. No utilice químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar alimentos y bebidas y no está diseñado para usarse en un laboratorio ni para uso industrial.	de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos dentro de las microondas.
personal técnico con calificación. En caso de necesitar una evaluación, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.	accesorios recomendados, en este horno cuando esté en uso. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. El exceso de energía de las microondas se deberá retirar del horno cuando encuentre en uso.
INSTALACIÓN	prende 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 los circuitos.
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.	No opere el horno sin alimentos adentro.
posible instalación tanto en estufas a gas como eléctricas. Esta unidad fue diseñada para usarse sobre equipamientos de cocción a gas o eléctricos, de un ancho de 36" o menos.	A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS:
enchufe dañados, si no funciona bien o si ha sufrido una avería o una caída.	manijas y aleje el vapor del rostro y las manos.
de la mesa o del mostrador de encimera.	plásticas para evitar la acumulación de presión.
producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o lugares similares.	estantes o paredes del horno, los cuales se pueden calentar durante el uso.
	MICROONDAS. Tenga cuidado al retirar ítems calientes.



# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

### USO

plato giratorio no deberá tener restricciones, de modo que pueda girar.

microondas sean para uso en el mismo. Podrán ser usadas la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o juegos de platos de porcelana que no posean bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, en cumplimiento con las recomendaciones del fabricante de utensilios.

microondas cuando el mismo se encuentre funcionando.

sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas.

deshidratar e incendiarse.

aluminio. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno.

carne por lo menos a una temperatura INTERIOR de 160°F y la carne de ave por lo menos a una temperatura INTERIOR de 180°F. Normalmente la cocción a estas temperaturas brinda una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.

marino.

### VENTILADOR CON EXTRACTOR

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

frecuente. No permita que se acumule grasa en el horno microondas ni en los filtros del ventilador.

unidades de la superficie debajo del horno microondas, apague una olla llameante sobre la unidad de la superficie cubriendo la olla completamente con una tapa, una asadera de galletitas o una bandeja plana.

### LIMPIEZA

piezas podrán quemar la almohadilla y tener partes eléctricas y producir riesgos de descargas.

cerrar la puerta, use sólo jabones o detergentes no abrasivos, aplicando los mismos con una esponja o tela suave. Enjuague bien.

### AGUA EXTREMADAMENTE CALIENTE

sobrecalentar más allá de su punto de hervor, parezca que esto está sucediendo. No siempre observan burbujas o hervor cuando el envase

mientras lo calienta.

microondas durante un período corto antes de usarlo.

utensilio en el envase.

limpieza corrosivos, tales como los limpiadores a base de soda cáustica, podrán dañar los

Al preparar comidas llameantes debajo del horno microondas, encienda el ventilador.

Nunca deje de prestar atención a las unidades de la superficie debajo de su horno microondas.

producen humo y derrames de grasa que pueden encender y esparcir el fuego si el ventilador del horno microondas está en funcionamiento. A fin de mantener el funcionamiento del ventilador automático, use unidades de tamaño adecuado y use un nivel de calor bajo. Las unidades de la superficie sólo cuando sea





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

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

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

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

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

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

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

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

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

## MARCAPASOS

microondas. Sin embargo, es aconsejable que los pacientes con marcapasos consulten a sus médicos ante cualquier duda.



# Funciones

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

1000 Watts

1. anija de la Puerta.  
puerta deberá estar asegurada con la traba para que las microondas se activen.
2. Pestillos de la Puerta.
3. Ventana con Protector Metálico.  
la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.
4. Pantalla del Panel de Control Táctil.
5. Luz de la Placa de Cocción.
6. Filtro de Grasa.

7. Plato Giratorio Extraíble. El plato giratorio y deben estar en la ubicación correcta al usar el plato giratorio se podrá retirar para la limpieza.
8. Placa de Calificación

NOTA:  
ubicadas en las paredes interiores del horno.



# Funciones

Puede usar el horno microondas por tiempo o con funciones sensor. No todos los modelos cuentan con todas las funciones.



## Controles de Cocción

Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.

### Funciones del Temporizador

Presionar	Presentar
Tiempo de Cocción	Cantidad de tiempo de cocción
Cocción Express	¡Comienza de inmediato
Agregar 30 segundos	¡Comienza de inmediato
Nivel de Potencia	Nivel de potencia de 1 a 10
Descongelar por Peso/ Tiempo	Cantidad de peso/ tiempo de descongelación

### Funciones del Sensor

Presionar	Presentar
Palomitas de Maíz	¡Comienza de inmediato
Bebida	¡Comienza de inmediato
Recalentar	1 a 4 comidas



# Funciones

## Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia se podrá ingresar o modificar de forma

durante la cuenta regresiva.

1. Presione Cook Time

Cook  
Time

2. Ingrese el tiempo de  
cocción o descongelación.

Power  
Level

3. Presione Power Level

1	2	3	4	5
6	7	8	9	0

4. Seleccione el nivel de  
potencia deseado de 1 a 10.

Start  
Pause

5. Presione Start/ Pause

Start/ Pause  
botones de Express Cook

horno microondas se pueden comparar con las unidades de  
superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda  
energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El  
Nivel de Potencia 7 es energía de microondas el 70% del  
tiempo. El Nivel de Potencia 3 es energía el 30% del tiempo.

brinda el 100% de potencia.

rápido pero será necesario revolver, rotar o da  
comida con mayor frecuencia. Una configurac  
la cocción más pareja y se necesitará revolver  
comida.

Algunas comidas podrán tener mejor sabor, te  
si se usa una de las configuraciones inferiores  
de potencia inferior al cocinar comidas con te  
tales como papas en escalope.

"equipare" o transfiera calor a su interior. Un e

descongelamiento. Si la energía del microond  
ciclo, la parte externa de la comida se cocinar  
interior esté descongelado.

Estos son algunos ejemplos de usos de difere  
potencia:

Nivel de Energía 10: Pescado, tocino, verdura  
hervor.

Nivel de Energía 7: Cocción suave de carne y  
para hornear y recalentar.

Nivel de Energía 5: Cocción lenta y ablandam  
guisados y cortes de carne menos tiernos.

Nivel de Potencia 2 o 3: Descongelar; hervir a  
platos delicados.

Nivel de Energía 1: Mantener la comida calien  
manteca.

# Funciones del temporizador

## Tiempo de Cocción I

tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

forma automática, pero lo puede modificar para una mayor  
flexibilidad.

1. Presione Cook Time

Cook  
Time

2. Ingrese el tiempo de cocción.

1 2 3 4 5

3. Modifique el nivel de potencia  
si no desea que esté en el

6 7 8 9 0

Nivel  
de Potencia. Seleccione el  
nivel de potencia deseado de

Start  
Pause

4. Presione Start/ Pause

para controlar la comida. Cierre la puerta y presione Start/

## Tiempo de Cocción II

durante la cocción. Así es como funciona:

1. Presione Cook Time

2. Ingrese el primer tiempo de cocción.

3. Modifique el nivel de potencia si no desea  
Nivel de Poten

4. Presione nuevamente Time Cook

5. Ingrese el segundo tiempo de cocción.

6. Modifique el nivel de potencia si no desea  
Nivel de Poten

7. Presione Start/ Pause

Al finalizar Time Cook I, Time Cook II





# Funciones del temporizador

## Cocción Express

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

para un tiempo de cocción de 2 minutos.

El nivel de potencia se puede modificar mientras se está

1 2 3 4 5

## Agregar 30 segundos

Puede usar esta función de dos formas:

Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione.

Se puede usar como forma rápida para configurar 30 segundos de cocción.



# Funciones del temporizador

## Descongelación por Peso

Presione Defrost Weight/Time (Descongelar por Peso/ Tiempo) una vez para descongelar por peso o dos veces para descongelar por tiempo

Use Weight Defrost

carnes, aves y pescados que pesen hasta 6 libras. Use

1 2 3 4 5

demás comidas congeladas.

6 7 8 9 0

Defrost  
Weight/Time

Start  
Pause

configura los tiempos de descongelación y niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos con carnes, aves y pescados.

1. Presione Defrost Weight/ Time (Descongelación por Peso/ Tiempo) una vez.
2. Usando la guía de conversión, ingrese el peso de la comida.
3. Presione Start/ Pause (Iniciar/ Pausar).

- Retire la carne del paquete y coloque la misma a cocción segura en el microondas.
- Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida, la carne descongelada o cubra las partes calientes con pequeños de papel de aluminio.

reposar durante 5 minutos para completar la cocción. Al asar durante tiempo prolongado se debe reposar por unos 30 minutos.

### Guía de Conversión

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

Onzas

1–2

3

4–5

6–7

8

9–10

11

12–13

14–15

## Descongelación por Tiempo

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

1. Presione Defrost Weight/ Time

2. Ingrese el tiempo de descongelación.

3. Presione Start/ Pause

4. Dé vuelta la comida cuando el horno dé la señal.

5. Presione Start/ Pause

Defrost  
Weight/Time

1 2 3 4 5

6 7 8 9 0

Start  
Pause

Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida y separe o reordene los trozos para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia

Es posible que se escuchen ruidos de golpes durante la descongelación. Esto es normal cuando el

### Consejos para la Descongelación

plástico se deberán descubrir en forma parcial

descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, retirela de la misma a un plato para uso seguro en el horno.

- Para una descongelación más pareja de comidas grandes, tales como asado, use Weight/Time.

queden totalmente descongeladas antes de cocinar.

deberán dejar reposar por más de una hora antes de cocinar.

desarrollo de bacterias nocivas.

- Una vez descongelada, la comida debería estar cocinada pero ablandada en todas las áreas. Si aún queda congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por 5 minutos.



## Funciones del temporizador

### Guía de Descongelación

Comida	Tiempo	Comentarios
Panes, Tortas		
Panes, buñuelos o	1/4 min.	
	2 a 4 min.	Reordene luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos	6 a 9 min.	
Fruta	1 a 5 min.	
Carne	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
Salchichas Tipo Frankfurt	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfort se puedan separar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación.
	4 a 6 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
cerdo	9 a 13 min. par lb.	Use el nivel de potencia 10.
cordero	4 a 8 min. par lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave	14 a 20 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
	20 a 25 min.	Después de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación.
Gallina de cornualle	7 a 13 min. par lb.	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr el horno microondas por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
	3 a 8 min. par lb.	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro. Después de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad de tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.



# Funciones del sensor

## Sensor de Humedad

creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta

tiempo de cocción.

- Es esencial contar con envases y cobertores para una mejor cocción con sensor.
- Siempre utilice envases de uso seguro en el horno microondas y cubra los mismos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. Nunca use envases de plástico sellados – pueden impedir la salida de vapor y hacer que la comida se sobrecaliente.

Cubierto

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

- Asegúrese de que la parte exterior de los envases de cocción y el interior del horno microondas estén secos. Los líquidos que se convierten en vapor pueden alterar el funcionamiento del sensor.

## Función Popcorn (Palomitas de Maíz):

1. Siga las instrucciones del paquete, usando Cook Time

2.0 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del microondas.

2. Presione Popcorn de inmediato.

Use sólo con palomitas de maíz preempaquetadas para hornos de microondas que pesen entre 2.0 y 3.5 onzas.

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

Para agregar tiempo:

POPCORN

9 inmediatamente luego de que el horno se indique 20 segundos adicionales al tiempo de cocción. Vuelva a presionar 9 para sumar otros 10 segundos.

To subtract time:

POPCORN

1 inmediatamente luego de que el horno se indique 20 segundos al tiempo de cocción. Vuelva a presionar 1 para reducir el tiempo de cocción.

## Función Bebida

Para usar la función Beverage

individuales de cualquier bebida.

Presione la tecla Beverage de inmediato.

Los envases pueden quedar muy calientes. Retire el envase con cuidado.





# Funciones del sensor

## Función Reheat (Recalentar)

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

porciones de comidas cocinadas previamente o un plato con restos de comida.

1. Coloque la comida cubierta en el horno. Presione Reheat
  2. Presione una de las teclas de Express Cook
- recalentar.

Presione la Tecla	Cantidad de comida a Recalentar
1	Plato
2	Sopa
3	Verduras
4	Pasta

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

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y

para emparejar la temperatura. Si la comida no se

amplias variaciones de temperatura. Algunas partes de la comida podrán estar extremadamente calientes.

Si la comida no se calentó lo suficiente luego de la

adicionar tiempo de recalentamiento.

### Cómo Cambiar las Configuraciones Automáticas

- Para reducir el tiempo en un 10%:  
Presione 1 luego de la tecla de función.
- Para sumar un 10% al tiempo de cocción:  
Presione 9 luego de la tecla de función.

Algunas Comidas No Recomendadas para Uso con la Función de Recalentamiento:

comidas:

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

## Papa

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

1. Perfore la piel de la papa con un tenedor y coloque la papa en el horno.
3. El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva. Si es necesario, gire o revuelva la comida.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cocción

tiempo de cocción.

### Cómo Cambiar las Configuraciones Automáticas:

- Para reducir el tiempo en un 10%:  
Presione 1 luego de la tecla de función.
- Para sumar un 10% al tiempo de cocción:  
Presione 9 luego de la tecla de función.



## Otras funciones

### Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que colocó comida en el horno, este último

hasta que abra el horno o presione el botón Cancel/ Off

### Set Clock (Configurar el Reloj)

Presione para ingresar la hora del día o para ver la hora del día mientras cocina con el horno microondas.

1. Presione Set Clock
2. Ingrese la hora del día.
3. Presione Start Set Clock

Para controlar la hora del día mientras cocina en el horno microondas, presione

### Bloqueo para Niños

Puede bloquear el panel de control para evitar que las microondas se inicie de forma accidental o se usen los niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado el botón

segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, no podrá usar las

### Display On/Off (Pantalla Encendida/ Apagada)

Para encender o apagar la pantalla del reloj, mantenga presionado el botón Display On/Off

una función de cocción esté en uso.

### Timer On/Off (Temporizador de Encendido/ Apagado)

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

1. Presione Timer On/Off
2. Ingrese el tiempo de cuenta regresiva que desee.

3. Presione Timer On/Off para comenzar.

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal de alarma. Para apagar la señal del temporizador, presione el botón

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

### Start/Pause (Iniciar/ Pausar)

borrar la pantalla. Presione Start/ Pause nuevamente para reiniciar el horno.

### Steam Clean (Limpieza al Vapor)

parte interna con vapor de forma fácil.

1. Presione el botón Steam Clean
2. Coloque el recipiente de vapor con 1/4 de taza de agua.
3. Presione el dial o Start/Pause para comenzar.

Soporte del Plato Giratorio y limpie la parte interna de la cavidad del horno con una toalla de papel o tela suave.

### Turntable (Plato Giratorio)

Para obtener mejores resultados en su cocción, deje el plato

grandes. Presione Turntable para apagar el plato giratorio.

Aunque es posible que el plato giratorio no esté



## Otras funciones

### Vent Fan (Ventilador Extractor)

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

Presione Vent Fan una vez para aumentar la velocidad del ventilador, dos veces para alta velocidad del ventilador, una tercera vez para velocidad media del ventilador, una cuarta vez para baja velocidad del ventilador y una quinta vez para apagar el ventilador.

### Surface Light (Luz de la Superficie)

Presione esta tecla para encender o apagar la luz del horno.

Algunos modelos cuentan con la opción de luz nocturna.

Presione Surface Light una vez para luz alta, dos veces para luz baja y una tercera vez para apagar la luz.

### Mute (Mudo)

El nivel de sonido del pitido se puede ubicar en mudo. Presione Mute On/ Off

### Ventilador Automático

microondas de una elevación de calor excesivo proveniente de la cocina debajo de éste. Se enciende de forma automática en baja velocidad si el sensor detecta demasiado calor.

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

### Modo de Reloj

Puede modificar la pantalla del reloj a los modos de 12 hrs. o 24 hrs.

2. Presione la tecla 1 de Express Cook

3. Selecciones 12 hrs. /24 hrs.

### Velocidad de la Pantalla

Puede modificar la velocidad de la pantalla.

2. Presione la tecla 2 de Express Cook

3. Seleccione el nuevo tipo de velocidad:

### Nivel del Sonido

Puede modificar el nivel del sonido

2. Presione la tecla 3 de Express Cook

3. Seleccione el nivel de sonido.

### Reset Filter (Reinicie del Filtro)

aproximadamente 6 meses a fin de alertar al usuario sobre el reemplazo del filtro

reemplazo de los filtros de grasa. Reinicie manteniendo presionado durante 3 segundos.

Recordatorio de Reemplazo del Filtro

El filtro de carbón/ grasa deberá ser reemplazado o

se encienda, reemplace el filtro y mantenga presion

reinicio.



# Términos del Microondas

Arco Eléctrico Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el

producidos por:

- Metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno.
- Papel de aluminio no moldeado a la comida
- Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados.
- Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.
- Platos o vajillas con bordes metálicos o con una capa de brillo metálico.

Tapa

forma más pareja y reducen el tiempo de cocción. Los envoltorios de plástico o tapas con papel permite la salida de vapor excesivo.

Cubrir En un horno normal, usted cubre las partes pequeñas de pollo o comidas asadas para evitar que se des sequen. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar papel de aluminio para cubrir partes pequeñas como puntas de alas y patas de aves, que se podrían quemar, pero que las partes grandes.

Tiempo de Inactividad Al cocinar con hornos microondas, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar cocinando durante la cocción o el tiempo programado. El tiempo de inactividad es especialmente importante en la cocción en microondas. Se debe observar que una torta o un plato en el horno microondas no se coloca en un estante.

Ventilación

plástico, este último se ventila dando vuelta una vez al día. En modo tal que el vapor pueda salir.





# Cuidado y limpieza

## Consejos Útiles

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

Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier parte del horno.

## Cómo Limpiar el Interior

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

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

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

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

## Cómo Limpiar el Área Exterior

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

Cubierta Superior

ventana con una tela húmeda.

Panel de Control y Puerta

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

Superficie de la Puerta

Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

Para evitar roturas, no coloque el plato giratorio en

y jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte pueden romper en caso de caída. Recuerde que no use el horno si el plato giratorio y el soporte no se encuentran en su lugar.

Cable de Corriente

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

Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie. Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua caliente y húmeda con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use una tela limpia y húmeda para eliminar el jabón. Seque con una tela seca. Siempre friegue la superficie en la dirección de la





## Cuidado y limpieza

### Luz de la Cocina/ Luz Nocturna

Reemplace por lámparas halógenas de 120 voltios y 50 watts (máximo). Vea la contraportada para ordenar en línea en [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).

1. Para reemplazar la luz de la cocina/ luz nocturna, primero desconecte el encendido del fusible principal o del panel del disyuntor, o desenchufe el cable.
2. Retire el tornillo del costado de la tapa del compartimiento de la luz y baje la tapa hasta que se detenga.
3. Asegúrese de que la lámpara se enfríe antes de retirar la misma. Rompa el sello adhesivo desenroscando la lámpara de forma suave.

4. Enrosque la nueva lámpara, luego levante la tapa y vuelva a colocar el tornillo. Conecte la electricidad del horno.

### Ventilador

El ventilador cuenta un filtro de grasa metálico reusable.

recircular el aire nuevamente hacia la habitación también usan un filtro de carbón.

Filtro de carbón vegetal



Filtros de extractor reutilizables

### Filtro de Grasa Reusable

El filtro de grasa reusable atrapa la grasa liberada por las comidas en la placa de cocción. También evita que las llamas de las comidas en la placa de cocción dañen el interior del horno microondas.

Por esta razón, los filtros SIEMPRE deben estar en el lugar

deberían ser limpiados una vez por mes, o cuando sea necesario..

### Retiro y Limpieza de los Filtros

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

Para limpiar los filtros de grasa, moje los mismos y luego agítelos en agua caliente y detergente. No use amoníaco, ya que oscurecerán el metal. Suavemente para retirar la suciedad incrustada.

Enjuague, sacuda y deje secar antes de realizarlos.

Para volver a colocarlos, deslice los filtros por la estructura en la parte trasera de cada abertura hacia arriba y hacia el frente para que queden bloqueados.



# Cuidado y limpieza

## Filtros de carbón vegetal

El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. Vea la contraportada para ordenar en línea en [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).

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

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está

Kits opcionales en la página

22 para obtener más información.

## REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

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



## Resolución de Problemas

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no se inicia	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.  Pico de tensión.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reemplace el fusible o reinicie el servicio eléctrico.</li><li>• Desenchufe el horno microondas y enchufarlo.</li><li>• Asegúrese de que el cable de 3 pines esté completamente insertado en la toma.</li><li>• Abra la puerta y cierre la misma.</li></ul>
El piso del horno está caliente, incluso cuando el horno no fue usado.	El calor de la luz de la placa de cocción podrá hacer que el piso del horno se caliente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal..</li></ul>
"LOCKED" (Bloqueado) aparece en la pantalla	El control fue bloqueado.	control.
Escucha un atípico pitido en tono bajo	Intentó iniciar el Recordatorio sin una hora del día válida.  Intentó cambiar el nivel de potencia cuando no es permitido.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comience nuevamente e ingrese una hora válida.</li><li>• Muchas de las funciones del horno están preconfiguradas y no se pueden cambiar.</li></ul>
"SENSOR ERROR" (Error del Sensor) aparece en la pantalla.	Al usar una función de Sensor, la puerta fue abierta antes de que se pudiera detectar el vapor.  No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima.	<ul style="list-style-type: none"><li>• No abra la puerta hasta que se muestre el tiempo en la pantalla.</li></ul> calentar durante más tiempo.
Cantidad de comida demasiado grande para el Sensor	Sensor Reheat (Recalentar con Sensor) es para porciones individuales de comidas recomendadas.	grandes cantidades de comida.

## Cosas que son Normales de su Horno Microondas

Reflejo de luz alrededor de la puerta o la cubierta exterior.	niveles de potencia que no son altos.
	Ruido de golpes secos mientras el horno funciona.

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

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

Reoriente la antena receptora de radio o televisión.  
Reubique el horno microondas con respecto a la televisión.  
Coloque el horno microondas alejado del receptor de radio o televisión.  
Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente, de modo que el horno microondas esté en diferentes circuitos de empalmes.  
El fabricante no es responsable de cualquier interferencia de radio o TV ocasionada por una modificación no autorizada sobre este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.





# Garantía Limitada de Horno Microondas GE Appliances

## GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio.

Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en [GEappliances.com/service](http://GEappliances.com/service). o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Por el período de GE Appliances Reemplazará:

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

## Lo que GE Appliances no cubrirá:

sobre cómo usar el producto.	incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de brindar instalaciones adecuadas de conexión eléctrica, escape u otras instalaciones de conexión.	defectos sobre este producto.
diferente para el cual fue diseñado o uso comercial.	superficie, deslustres o manchas pequeñas no dentro de las 48 horas luego de la entrega.

## EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

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

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

Garante: GE Appliances, a Haier Company



## Kits opcionales

### Kits del Panel de Relleno

JX36BWW – Blanco

JX36BBB – Negro

JX36BSS – Acero inoxidable

JX36BES – Pizarra

JX36BTS – Acero inoxidable negro

JX36BDS – Pizarra oscura

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

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

### Kit del Filtro de Carbón con Recirculación

WB06X10807 or JX81P - Filtro de Carbón

puede ser ventilado hacia el exterior.

### Kit de Instalación del Gabinete de 15"

JX15BUMPBB - Negro

JX15BAMPW - Blanco

Para uso al instalar con gabinetes de 15" de profundidad. Disponible por un costo adicional a través de su proveedor de GE Appliances. Consulte la contraportada para realizar pedidos por teléfono o en [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).



## Notas



# 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 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](http://GEAppliances.com)

## Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permite 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](http://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/service](http://GEAppliances.com/service) o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

## Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas y accesorios.

Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: [GEApplianceparts.com](http://GEApplianceparts.com) o de forma telefónica al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

## 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:

[GEAppliances.com/contact](mailto:GEAppliances.com/contact)