



Griller/Microwave Oven

Safety Instructions2-7

Operating Instructions

Best Method of Cooking Chart21
Changing Power Level14
Cooking Options10
Cookware Tips20
Features of Your Oven8, 9
Grilling Features18-19
Microwave Terms14
Other Features22-24
Automatic Fan24
Auto Nite Light23
Beeper Volume23
Clear/Off22
Clock22
Control Lock-Out22
Cooking Complete Reminder22
Display ON/OFF23
Display Speed23
Help22
Light24
Measures23
More Time Message23
Resume22
Start/Pause22
Timer24
Turn Table On/Off24
Vent24
Sensor Features15-17
Time and Auto Features9, 11-13

Care and Cleaning

Charcoal Filters29
Inside25
Outside26
Replacing the Light Bulb27
Stainless Steel26
Vent Filters28, 29

Troubleshooting Tips30, 31

Things That Are Normal	
With Your Microwave Oven32

Consumer Support

Consumer SupportBack Cover
Optional Kits7
Product Registration33, 34
Warranty35

Owner's Manual

JVM1665
DVM1665

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

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

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

- Read and follow the specific precautions in the *PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY* section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the *GROUNDING INSTRUCTIONS* section on page 6.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This microwave oven is UL listed for installation over electric and gas ranges.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- This over-the-range oven is designed for use over ranges no wider than 36". It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. If the power cord is damaged, it must be replaced by General Electric Service or an authorized service agent using a power cord available from General Electric.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
 - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
 - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
 - Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **Time Cook** for additional cooking time.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

- When using the **Auto Grill**, **Manual Grill** or **Combo Grill** functions, both the outside and inside of the oven will become hot. Always use hot pads to remove containers of food and accessories such as the oven shelf.
- **Thermometer**—Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave. The metal and mercury in these thermometers could cause **arcing** and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Do not mount this appliance over a sink.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING!



ARCING

If you see arcing, press the **CLEAR/OFF** button and correct the problem.

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!



FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer "skin" such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- **SUPERHEATED WATER**
Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the *Care and cleaning of the microwave oven* section for instructions on how to clean the inside of the oven.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

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.



MICROWAVE-SAFE COOKWARE

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

Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."

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

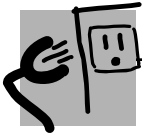


How to test for a microwave-safe dish.

- If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
 - Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
 - Sometimes the oven floor, turntable and walls can become too hot to touch. Be careful touching the floor, turntable and walls during and after cooking.
 - If you use a meat thermometer while microwaving or using the **Auto Grill**, **Manual Grill** or **Combo Grill** mode, make sure it is safe for use in microwave ovens.
 - Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
 - Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
 - Use of the shelf accessory:
 - Remove the shelf from the oven when not in use.
 - Use pot holders when handling the shelf and cookware. They may be hot.
 - Be sure that the shelf is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
 - Do not cover the shelf or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/griller oven.
 - Do not use your microwave/convection oven to dry newspapers.
 - Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
 - Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering while microwaving. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
 - Do not use paper products when the microwave/griller oven is operated in the **Auto Grill**, **Manual Grill** or **Combo Grill** mode.
 - Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
 - When microwaving "boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags, they should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
 - Use foil only as directed in this manual. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
 - Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.
- Plastic microwave cookware can NOT be used when using the grilling functions of this oven.**
- Follow these guidelines:
- 1 Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
 - 2 Do not microwave empty containers.
 - 3 Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

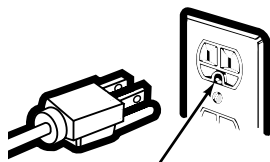
IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!



GROUNDING INSTRUCTIONS

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



Ensure proper ground exists before use.

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

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

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

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

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

Do not use an adapter plug with this appliance.

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

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

THE VENT FAN

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

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.

- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

NOTICE: PACEMAKERS

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



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Optional kits

Available at extra cost from your GE supplier.

Filler Panel Kit

■ JX52

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

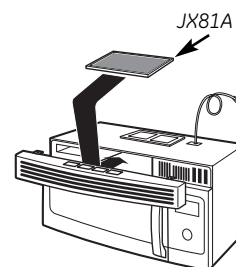
For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3" wide filler panels.

Filter Kit

■ JX81A—Recirculating Charcoal Filter Kit

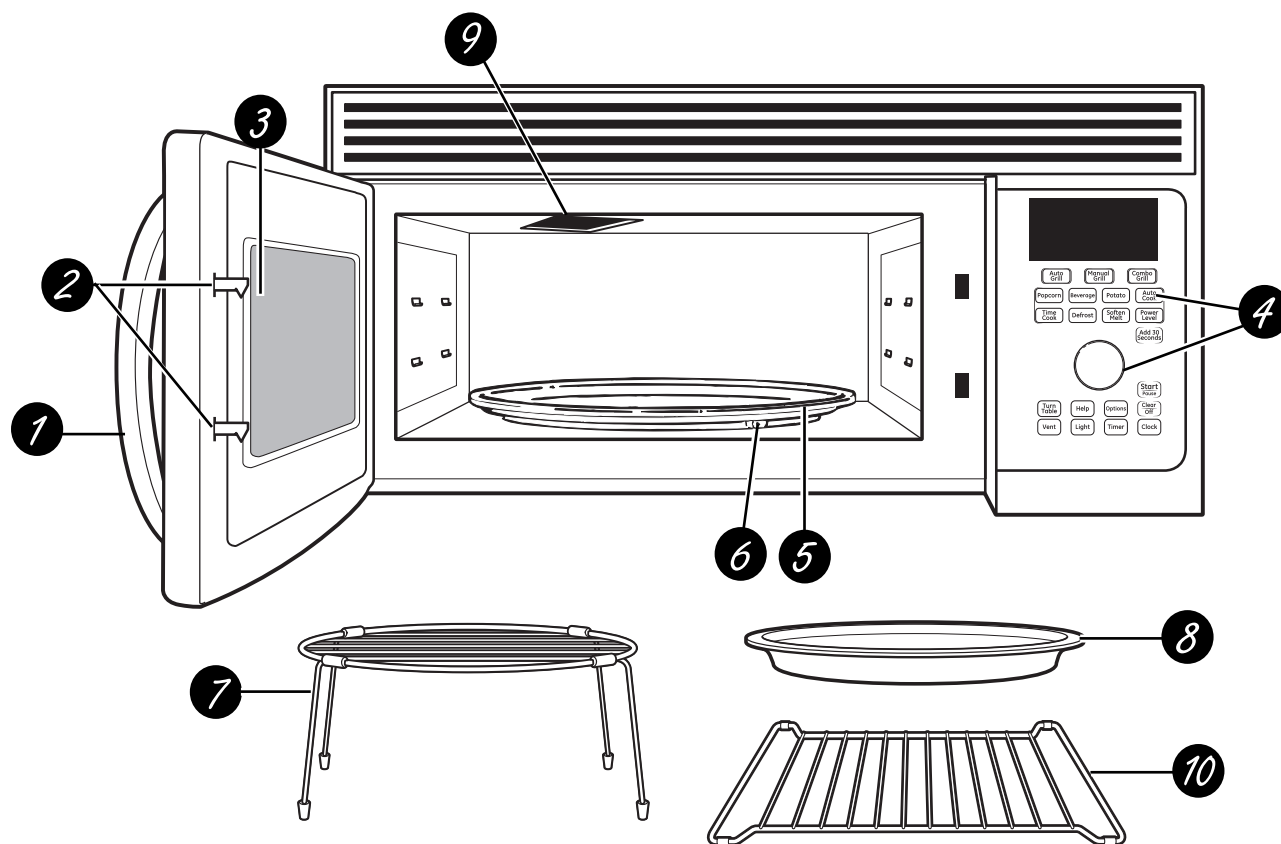
A filter kit is used when the oven cannot be vented to the outside.

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



About the features of your oven.

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



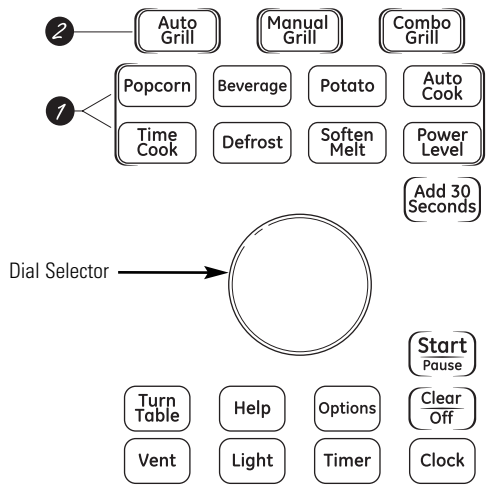
Features of the Oven

- 1 Door Latch Release Handle.**
- 2 Door Latches.**
- 3 Window with Metal Shield.** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 4 Control Panel and Selector Dial.**
- 5 Removable Turntable.** 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 Grilling Shelf.** Use with Auto Grill and Manual Grill. The shelf is optional with Combo Grill. The shelf is also optional with Auto and Manual Grill when grilling large items that would be too close to the top of the microwave.
- 8 Grilling Pan.** Use with the grilling shelf during Auto Grill, Manual Grill and Combo Grill.
- 9 Grilling Element.**
- 10 Shelf.** Lets you microwave several foods at once. Food microwaves best when placed directly on the turntable.

About the cooking features of your microwave/griller oven.

ge.com

You can cook by Microwave, Auto Grill, Manual Grill or Combo Grill.



Cooking Controls

1 Microwave Cooking Time and Auto Features

Press	Turn and push dial to enter
Time Cook Press once to microwave any time between 15 seconds and 95 minutes.	Amount of cooking time
Add 30 Seconds	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 (6–12 oz.)	Starts immediately!
Power Level	Power level 1–10

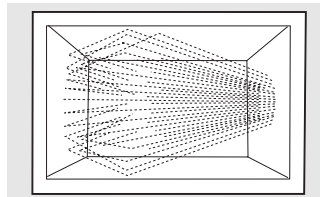
Sensor Features

Press	Turn and push dial to enter	Option
Popcorn	Starts immediately!	more/less time
Potato	Starts immediately!	more/less time
Soften/Melt Press once (soften) Press twice (melt)	Food type Food type	
Auto Cook	Food type	more/less time

2 Grilling Features

Press	Turn and push dial to enter
Auto Grill	Food type/Specific food
Manual Grill	Desired cook time
Combo Grill	Food type/Specific food

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

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

Heat Source

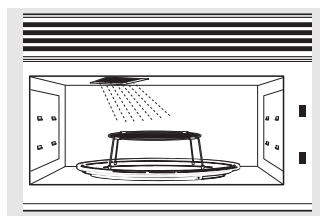
Microwave energy.

Heat Conduction

Heat produced within food by instant energy penetration.

Benefits

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



Auto Grill/Manual Grill

During grilling, a heating element is used to generate radiant heat to brown the exterior of the food. Your oven offers the option of using automatic or manual grilling. Automatic grilling allows you to select the correct food type from a pre-programmed menu. Manual grilling allows you to specify the amount of time you wish to grill.

Cooking Method

Hot air radiates around food to produce a browned exterior.

Heat Source

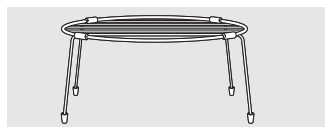
Radiating heated air.

Heat Conduction

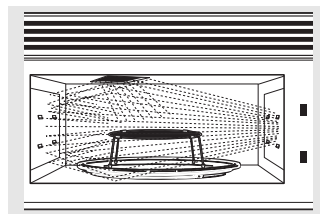
Heat conducted from outside of food to inside.

Benefits

Aids in browning and enhances flavor.



Always use the grilling shelf when using Auto Grill or Manual Grill unless the item you are cooking is too large.



Combination Grill

Your oven also offers the option of using Combination Grill. This feature allows for faster grilling by combining grilling and microwave energy.

Cooking Method

Microwave energy and radiating heated air combine to grill foods faster.

Heat Source

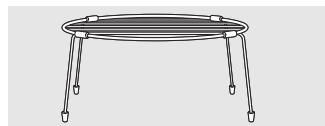
Microwave energy and radiating heated air.

Heat Conduction

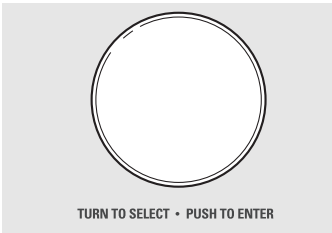
Food heats from instant microwave energy penetration and from heat conducted from outside.

Benefits

Shortened grilling time from microwave energy plus browning and flavor enhancement.



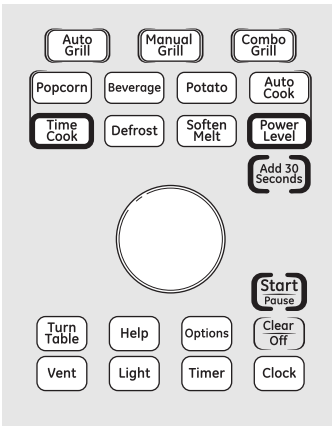
For best results, use the grilling shelf when using Combo Grill unless the item you are cooking is too large.



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 Level**. 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 Level** 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 Level**. 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 Level**. 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 Level** button.

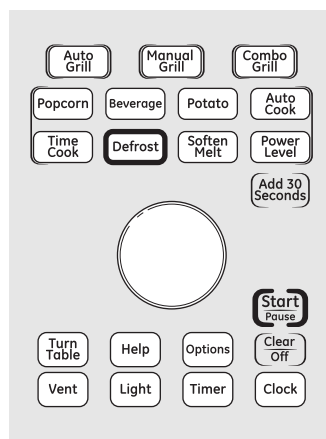
Add 30 Seconds (Do not use the shelves when microwave cooking.)

This is a quick way to set and start cooking in 30 second blocks each time the **Add 30 Seconds** 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 Level** button, turn the dial and press to enter.

About the time and auto microwave features.



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.

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.

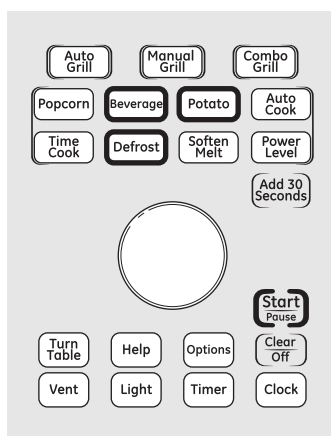
Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish.

- 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 1.2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 oz.). Press the dial to enter.
 - 3** Press the **Start/Pause** button to start defrosting.
 - 4** Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER**.
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
 - After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

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

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 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.
- Some models include a defrost rack. If you have a defrost rack, place it on top of the turntable and the food item on the rack for best results.

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

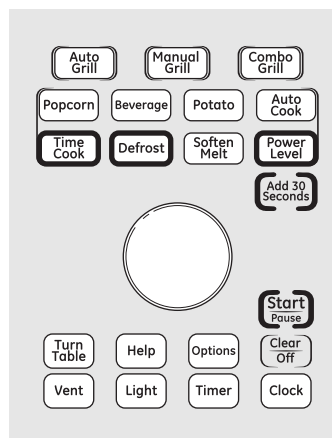
The **Beverage** feature heats beverages from 6 to 12 ounces.

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

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

The **Potato** feature allows you to cook 1 to 3 potatoes at a time at 8–10 oz. each.

About changing the power level.



The power level may be entered or changed immediately after entering the time for **Time Cook**, **Time Defrost** or **Add 30 Seconds**. The power level may also be changed during time countdown.

- 1** First, follow directions for **Time Cook**, **Time Defrost** or **Add 30 Seconds**.
- 2** Press the **Power Level** 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.

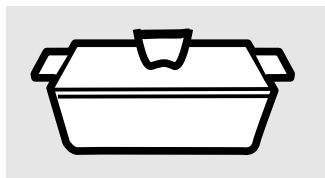
Humidity Sensor

What happens when using the Sensor Features:

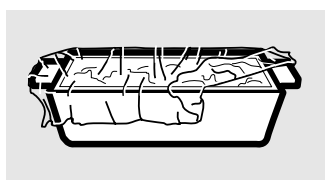
The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

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.

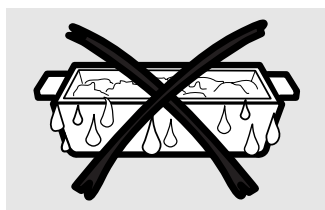
- The proper containers and covers are essential for best auto cooking.



Covered



Vented



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

- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.

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

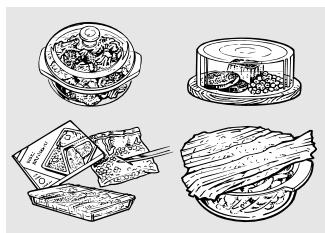
Auto Cook (Do not use the shelves when microwave cooking.)

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.

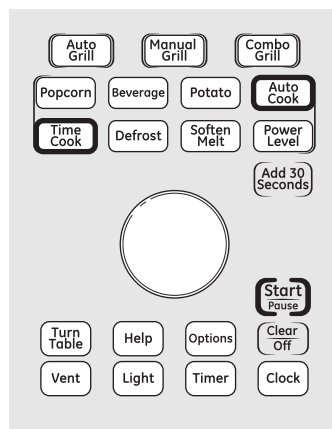


Foods not recommended

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.



About the sensor microwave features.



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

1 Place covered food in the oven and close the door. Press the **Auto Cook** button. **ENTER FOOD TYPE** appears in the display.

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

See the *Auto Cook 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.

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

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:

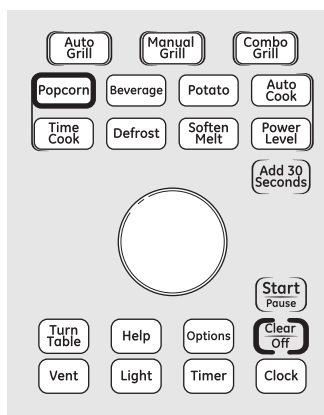
Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise, until a minus ("−") sign appears, and press to enter.

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.

Auto Cook 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.	Pierce 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 lid or vented plastic wrap.
Fresh Vegetables	1 to 4	4 to 16 oz.	Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
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.



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

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

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

CAUTION: Popping microwave popcorn with shelf can cause fire or damage to your microwave oven.

To use the **Popcorn** feature:

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

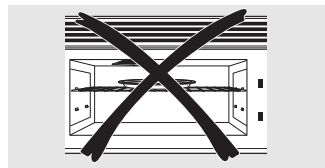
To add time:

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.

About the grilling features.



Correct shelf



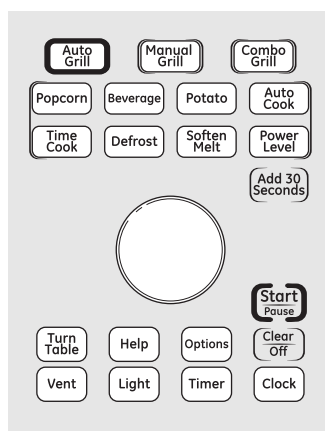
Incorrect shelf

Grilling uses a heating element to generate radiant heat to brown the exterior of the food.

Your oven offers the option of using automatic, manual or combination grilling. Automatic grilling allows you to select the correct food type from a pre-programmed menu. Manual grilling allows you to specify the amount of time you wish to grill. Combination grilling combines grilling and microwaving to give you faster cook times.

For Best Results...

Use the Grilling Shelf and Pan. The grilling shelf sits on the turntable. As the shelf turns, the food you are grilling will get even passes under the grilling element. Because it is on the grilling shelf, it is closer to the element; therefore, it will cook faster and will brown.



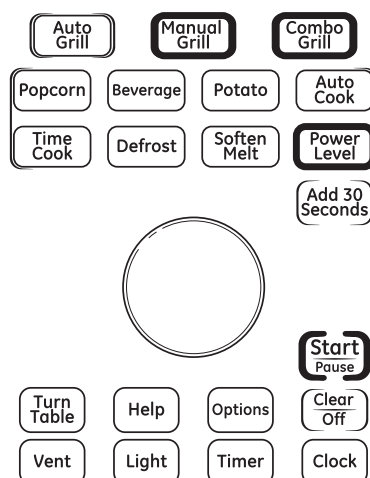
Auto Grill

- 1** Place grill tray and rack on the turntable. Place food on the tray and close the door.
- 2** Press the **Auto Grill** button.
- 3** Turn and press the dial to select **FOOD TYPE** (Beef/Pork/Poultry/Seafood).
- 4** When **FOOD TYPE** has been selected, turn the dial to select the specific food from the list given.
- 5** When the food selection has been entered, **USE GRILL TRAY AND RACK** will be displayed to remind you that you must use these when cooking with **Auto Grill**.
- 6** Press **Start/Pause** and grill time will be displayed.
- 7** If your food must be turned during cooking, a signal will sound once and **TURN FOOD** will be displayed until the dial or button is pressed or the door is opened. When the door is open, **PAUSE** and the remaining grill time will be displayed.
- 8** Press the dial or **Start/Pause** button. Cooking will resume and the time countdown will be displayed.

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

Food Selection Guide

BEEF	POULTRY	SEAFOOD
"BURGERS" "1-2 PATTIES 1/2" THICK" (1ST/DEFAULT)	"CHICKEN" "1 PC BONE-IN" (1ST/DEFAULT)	"FISH FILT" "1 PIECE" (1ST/DEFAULT)
"BURGERS" "3-4 PATTIES 1/2" THICK"	"CHICKEN" "2 PC BONE-IN"	"FISH FILT" "2 PIECES"
"BURGERS" "1-2 PATTIES 1" THICK"	"CHICKEN" "3 PC BONE-IN"	"FISH FILT" "3 PIECES"
"BURGERS" "3-4 PATTIES 1" THICK"	"CHICKEN" "4 PC BONE-IN"	"FISH FILT" "4 PIECES"
"STEAKS" "1-2 PCS 1/2" THICK MEDIUM"	"CHIC BRST" "1 PC BONE-LESS"	"SHRIMP" "4 OZ"
"STEAKS" "1-2 PCS 1/2" THICK WELL DONE"	"CHIC BRST" "2 PC BONE-LESS"	"SHRIMP" "8 OZ"
"STEAKS" "1-2 PCS 1/2" THICK MEDIUM"	"CHIC BRST" "3 PC BONE-LESS"	"SHRIMP" "12 OZ"
"STEAKS" "1-2 PCS 1" THICK WELL DONE"	"CHIC BRST" "4 PC BONE-LESS"	"SHRIMP" "16 OZ"
	"CHIC NGTS" "4 PC FROZEN"	
	"CHIC NGTS" "6 PC FROZEN"	
PORK		
"PORK CHOPS" "1-2 CHOPS 1/2" THICK" (1ST/DEFAULT)	"CHIC NGTS" "8 PC FROZEN"	
"PORK CHOPS" "3-4 CHOPS 1/2" THICK"	"CHIC NGTS" "10 PC FROZEN"	
"PORK CHOPS" "1-2 CHOPS 1" THICK"		
"PORK CHOPS" "3-4 CHOPS 1" THICK"		



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

Manual Grill

- 1** Placing grill tray and rack on the turntable is optional. Place food on the tray and close the door.
- 2** Press the **Manual Grill** button.
- 3** Turn and press the dial to enter desired grill time.
- 4** Press **Start/Pause**.
- 5** If the door is opened, **Pause** and the remaining grill time will be displayed.
- 6** Press the dial or the **Start/Pause** button. Cooking will resume and the time countdown will be displayed.

Combo Grill

- 1** Placing grill tray and rack on the turntable is optional. Place food on the tray and close the door.
- 2** Press the **Combo Grill** button.
- 3** Turn and press the dial to enter **FOOD TYPE** and grill time. The cooking combination **COMBO 1** or **COMBO 2** is automatically determined by the food selection.
- 4** When **FOOD TYPE** is selected, a present time will be displayed. You can rotate the dial to adjust cooking time as desired.
- 5** Press **Start/Pause**.
- 6** If your food must be turned during cooking, a signal will sound once and **TURN FOOD** will be displayed until the dial or button is pressed or the door is opened. When the door is open, **PAUSE** and the remaining grill time will be displayed.
- 7** Press the dial or the **Start/Pause** button. Cooking will resume and the time countdown will be displayed.

Food Type Guide for Combo Grill

Food Type	Combo Setting	1st Side	2nd Side
Baked Potato	Combo 2	5:00	4:00
Hamburgers-2	Combo 1	6:00	4:00
Hamburgers-4	Combo 1	8:00	5:00
Chicken, Pieces	Combo 1	19:00	16:00
Chicken, Whole	Combo 2	30:00	30:00
Fish Fillets	Combo 2	9:00	3:00
Hot Dogs	Combo 1	5:00	4:00
Roast Beef, Med	Combo 2	14:00	6:00
Roast Beef, Well	Combo 2	25:00	8:00
Sausage	Combo 2	5:00	4:00

All foods have a "turn" signal at the end of the first side cook time.

Cookware tips.

Metal Pans are recommended for manual and auto grilling, especially where browning is important. Dark or dull finish metal pans are best because they absorb heat and produce a crisper exterior.

Glass or Glass-Ceramic casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass. They are also recommended when the grilling pan is not large enough to accommodate what you are cooking.

Glass or Glass-Ceramic containers are recommended for microwaving and combination grilling. 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.

Cookware	Microwave	Grilling
<i>Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)</i>	Yes	Yes
<i>Metal</i>	No	No for Combo Grill Yes for Auto Grill and Manual Grill
<i>Non Heat-Resistant Glass</i>	No	No
<i>Microwave-Safe Plastics</i>	Yes	No
<i>Plastic Films and Wraps</i>	Yes	No
<i>Paper Products</i>	Yes	No
<i>Straw, Wicker and Wood</i>	Yes	No

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

Select the best method of cooking.

ge.com

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	Auto Grill Manual Grill	Combo Grill
Appetizers			
Dips and Spreads	✓		
Pastry Snacks	✓		
Beverages	✓		
Sauces and Toppings	✓		
Soups and Stews	✓		
Meats			
Defrosting	✓		
Grilling		✓	✓
Poultry			
Defrosting	✓		
Grilling	✓	✓	✓
Fish and Seafood			
Defrosting	✓		
Cooking	✓	✓	✓
Casseroles	✓		✓
Eggs and Cheese			
Scrambled, Omelets	✓		
Quiche, Souffle			✓
Vegetables, (fresh)	✓		
Potatoes	✓		✓
Breads			
Muffins, Coffee Cake	✓		
Desserts			
Custard and Pudding	✓		
Bar Cookies	✓		
Fruit	✓		
Pies and Pastry			
Candy	✓		
Blanching Vegetables	✓		
Frozen Convenience Foods	✓		

Safety Instructions

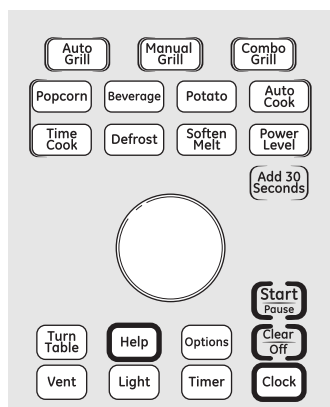
Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

About the 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

The Cooking Complete Reminder is a short beep 1 minute after the end of the final beep

in the 4 beep end-of-cooking sequence. This beep sounds at the current beep volume.

Resume

After the “attention” beeps have completed, **PRESS FOR MORE TIME** will be displayed for 5 minutes. If your food needs to cook a bit longer, you can restart the oven by pressing **Start/Pause** or the dial.

If the dial or **Start/Pause** is pressed, the **RESUME COOKING** feature is activated and the oven will immediately restart at 10% of the elapsed time.

If the door is opened or the **Clear** button is pressed during the first 5 minutes, the **RESUME** feature will remain active for another 60 seconds. If the door is closed and the **Start/Pause** button is pressed within that 60 seconds, the oven will immediately restart at 10% of the elapsed 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.

Start/Pause

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

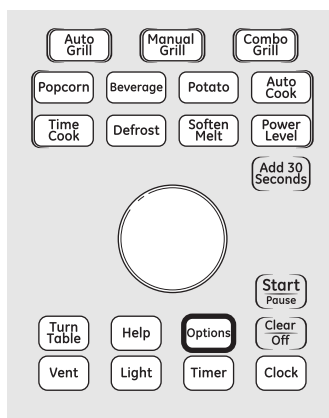
Clear/Off

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 or 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.



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.

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. The default is **NORMAL**.

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

Display ON/OFF

Use to turn your clock display on or off.

- 1** Press the **Options** button and turn the dial to select **DISPLAY**. Press the dial to enter.
- 2** Turn the dial to select **ON** or **OFF**. 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. The default is **NORMAL**.

Measures

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

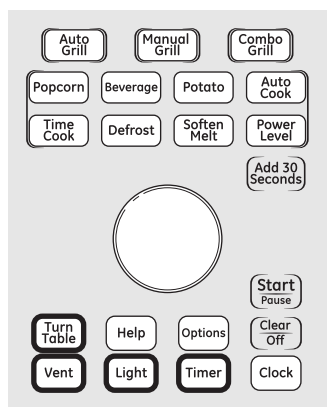
- 1** Press the **Options** button and turn the dial to select **MEASURES**. Press the dial to enter.
- 2** Turn the dial to select **DEFAULT** or **METRIC** and press to enter.

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.

About the other features.



Light

Press **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.

Turn Table On/Off

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

- 1 Press the **Turn Table** 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

The vent removes steam and other vapors from surface cooking.

Press **Vent** once for high fan speed, twice for medium fan speed, three times for low fan speed or four times to turn the fan off.

Automatic Fan

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

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



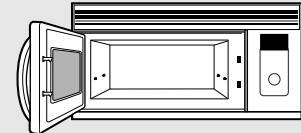
Helpful Hints

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

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

How to Clean the Inside

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



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

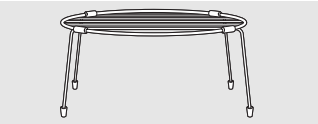
Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.

Removable Turntable and Turntable Support



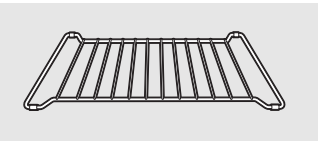
To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and support seated and in place.

Shelves

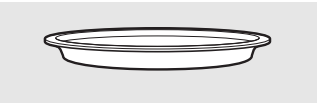


Clean with mild soap and water or in the dishwasher.

Do not clean in a self-cleaning oven.



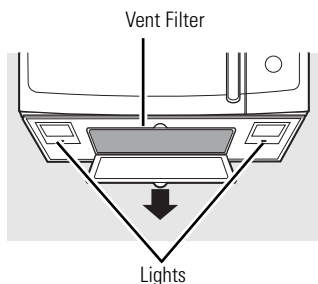
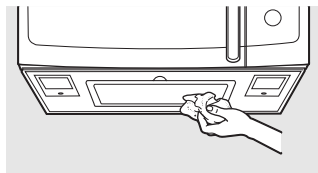
Grilling Pan



Clean with mild soap and water or in the dishwasher.

Do not clean in a self-cleaning oven.

Care and cleaning of the 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

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

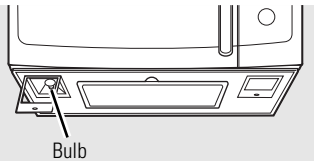
It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Bottom

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

Replacing the light bulb.

ge.com



Remove screw.

Cooktop Light/Nite Light

Replace with a 12 volt, 10 watt (max.) halogen bulb. Order from your GE supplier.

- 1

To replace the light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
- 2

Remove the screw from the light compartment cover and lower the cover until it stops.
- 3

Be sure the bulb is cool before removing. Pull gently to remove bulb.
- 4

Put the new bulb in place and push gently. Raise the light cover and replace the screw. Connect electrical power to the oven.

Safety Instructions

Operating Instructions

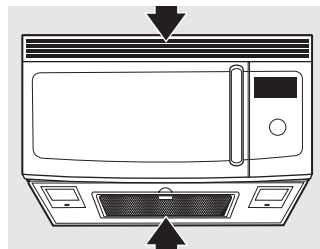
Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

About the exhaust feature.

Charcoal filter (on some models).



Reusable vent filters
(on all models).

Vent

The vent has a reusable metal vent filter.

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

Reusable Vent Filter

The metal filter traps grease released by foods on the cooktop. It also prevents flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven.

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

Removing and Cleaning the Filter

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

To clean the vent filter, soak and then swish it around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Brush lightly to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let dry before replacing.

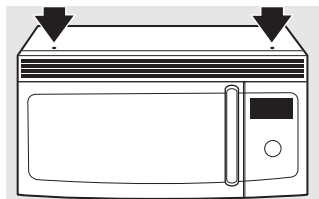
To replace, slide the filter into the frame slot to the back of the opening. Press up and to the front to lock into place.

Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. JX81A from your GE supplier.

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

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage). See "Optional Kits," page 7, for more information.



Remove 2 grille screws to remove the grille.

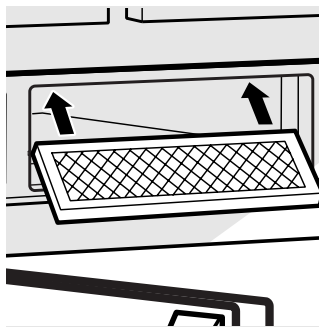
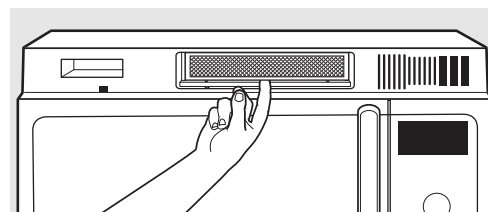
To Remove the Charcoal Filter

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.

You may want to open the microwave door before removing the grille.

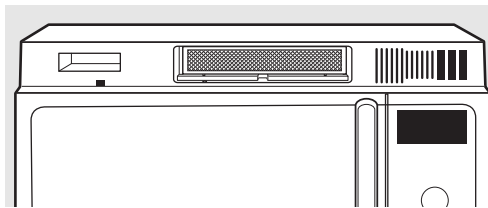
Lift the filter at the bottom until it comes free of the tabs. Slide the filter down and out.



To Install the Charcoal Filter

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

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



Before you call for service...



Troubleshooting Tips

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

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	• Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
Control panel lighted, yet oven will not start	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
	Start/Pause button not pressed after entering cooking selection.	• Press Start/Pause .
	Another selection entered already in oven and 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 .	• Make sure you have entered food weight after selecting Auto Defrost .
CONTROL LOCKED appears on display	Food type not entered after pressing Auto Cook .	• Make sure you have entered a food type.
	The control has been locked.	• Press and hold Clear/Off for about 3 seconds to unlock the control.
	Floor of the oven is warm even when the oven has not been used	• This is normal.
	You hear an unusual low-tone beep	• Many of the oven's features are preset and cannot be changed.

Problem	Possible Causes	What To Do
<i>Food browns on top much faster than on the bottom</i>	Rack has been placed in the "high" position.	<ul style="list-style-type: none"> • Always use the rack in its "low" position.
<i>Oven temperature fluctuates during cooking</i>	The cooking element cycles on and off to maintain the oven temperature at the desired setting.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
<i>Vent fan comes on automatically</i>	The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
<i>SENSOR ERROR appears on the display</i>	When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected.	<ul style="list-style-type: none"> • Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on the display.
	Steam was not detected in a maximum amount of time.	<ul style="list-style-type: none"> • Use Time Cook to heat for more time.

Safety Instructions
Operating Instructions
Care and Cleaning
Troubleshooting Tips
Consumer Support

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.
- 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.

GE Service Protection Plus™

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability together with Assurant Solutions, offers you Service Protection Plus™—comprehensive protection on your appliances.*

Benefits Include:

- Prompt, reliable service from GE Authorized Servicers
- Convenient hours designed to suit your busy schedule
- Quality replacement parts
- The dependability of GE, a name recognized and trusted worldwide
- Ask about our interest-free payment plans

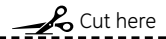
With Service Protection Plus you can expect:

- An extended service plan that limits unexpected repair bills
- Service coverage for most major brands
- Unlimited service calls for the length of your contract, or credit toward a replacement product
- Service coverage for covered operating parts and labor on appliances and home electronics that fail during normal single family household use
- Your satisfaction is our goal. We strive to provide you with excellent service in a professional and timely manner.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **1.800.626.2224** for more information.

*Most brands covered up to 15 years old in the continental U.S.

SPP is a trademark of General Electric Company.



Please place in envelope and mail to:

General Electric Company
Warranty Registration Department
P.O. Box 32150
Louisville, KY 40232-2150

GE Microwave Oven Warranty.



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

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

For The Period Of: GE Will Replace:

One Year

From the date of the original purchase

Any part of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, GE will also provide, **free of charge**, all labor and related service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

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

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

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Safety Instructions

Operating Instructions

Care and Cleaning

Troubleshooting Tips

Consumer Support

Consumer Support.



GE Appliances Website

ge.com

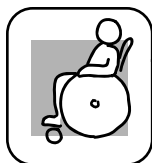
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, or even schedule service on-line.



Schedule Service

ge.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

ge.com

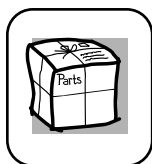
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including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



Extended Warranties

ge.com

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

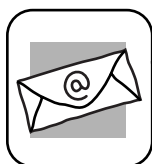


Parts and Accessories

ge.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

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



Contact Us

ge.com

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

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



Register Your Appliance

ge.com

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



Asador al grill/Microondas

Instrucciones de seguridad 2-7

Instrucciones de Funcionamiento

Cambio de nivel de potencia 14
Características de asado al grill 19, 20
Consejos de utensilios de cocina 21
Funciones de sensor 16-18
Funciones de su horno 8, 9
Funciones de tiempo y automático 11-13
Opciones de cocción 10
Otras funciones 23-25
 Activación/Desactivación del dispositivo giratorio 25
 Bloqueo de controle 23
 Clear/Off (borrar/apagado) 23
 Extractor 25
 Extractor automático 25
 HELP (ayuda) 23
 Luz 25
 Luz nocturna automática 24
 Medidas 24
 Mensaje "Más tiempo" 24
 Pantalla ON/OFF (encendida/apagada) 24
 Reloj 23
 Resume (Continuar) 23
 Señal de final de cocción 23
 Start/Pause (inicio/pausa) 23
 Temporizador 25
 Velocidad de pantalla 24
 Volumen de señal de aviso 24
Tabla con el mejor método para cocinar 22
Terminología de microondas 15

Anote aquí los números de modelo y de serie:

Modelo número _____

Número de serie _____

Los encontrará en una etiqueta al abrir la puerta.

Cuidado y Limpieza

Acero inoxidable 27
Exterior 27
Filtros de carbón vegetal 29
Filtros del extractor 28
Interior 26
Reemplazo de bombillas 28

Resolución de Problemas

Cosas normales de su horno microondas 30, 31
microondas 32

Ayuda al Cliente

Ayuda al Cliente cubierta trasera
Garantía 35
Kits opcionales 7

Manual del Propietario

JVM1665
DVM1665

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

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

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

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

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

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

 - (1) la puerta (doblada),
 - (2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
 - (3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

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

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de **PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS** de arriba.

■ Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de **INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA** en la página 6.

■ Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.

■ Este horno de microondas está listado por UL para ser instalado sobre estufas electricas y de gas en rangos.

■ Este horno de microondas no ha sido aceptado ni probado para uso marino.

■ Este horno puede instalarse encima de la cocina y está diseñado para su uso sobre cocinas encimeras no más anchas de 36". Puede instalarse sobre equipos para cocinar de gas o eléctricos.

■ No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído. Si el cable de corriente ha sido dañado, debe ser reemplazado por el Servicio Reparaciones de General Electric (GE Service) o un agente de reparaciones autorizado empleando un cable de corriente que General Electric tiene a su disposición.

■ No cubra ni bloquee ninguna apertura de este electrodoméstico.

■ Use este aparato sólo para los fines que se describen en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno microondas está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar comida y no para su uso industrial o en laboratorio.

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

 - No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
 - Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
 - No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.
 - No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
 - Si se incendiara algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta el fuego podría expandirse.
 - No utilice las características de Sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la primera cuenta regresiva, use la función **Time Cook** para tiempo de cocción adicional.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

- Al utilizar las funciones **Auto Grill** (asado al grill automático), **Manual Grill** (asado al grill manual) o **Combo Grill** (asado al grill combinado), tanto el exterior como el interior del horno microondas estarán a altas temperaturas. Utilice siempre manoplas de cocina para sacar los recipientes de comida y los accesorios, como por ejemplo el estante del horno.
- **Termómetro**—no utilice termómetros de cocina o de horno convencionales al cocinar con microondas. El metal y mercurio en estos termómetros podría causar la formación de **arcos eléctricos** y, posiblemente, dañar el horno. No use un termómetro en la comida que esté calentando en el horno microondas a no ser que el termómetro esté diseñado o recomendado para su uso en un horno microondas.
- No use estropajos o fregados metálicos para limpiar. Podrían caer partes del estropajo y tocar elementos eléctricos que pudieran causar una descarga eléctrica.
- No almacene ningún material, que no sea uno de los accesorios que recomendamos, en este horno cuando no esté usándose.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, cerca de un fregadero o en lugares similares.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- Algunos productos como las yemas de huevo y recipientes sellados—por ejemplo, jarras cerradas—podrían explotar y no deben calentarse en el horno microondas. Si se usa de esa forma el horno microondas pueden causarse daños personales.
- Revise las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección *Cuidado y limpieza del horno microondas* de este manual.
- Las reparaciones de este electrodoméstico deberían ser realizadas sólo por personal cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de cualquier electrodoméstico por parte de niños debería ser supervisado de cerca por un adulto.
- No almacene nada directamente encima de la superficie del microondas cuando esté en operación.
- No monte este electrodoméstico sobre un fregadero.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ¡PRECAUCIÓN!



FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

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

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

El arco eléctrico se produce cuando:

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

LEA PRIMERO TODAS LAS INSTRUCCIONES.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!



COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.
- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Debería cortarse la “piel” externa de aquellos alimentos que no la tengan rota como las papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, higados de pollo y demás menudillos de aves y yemas de huevos, para permitir la salida de vapor mientras se cocinan.
- **AGUA SOBRECALENTADA**
Líquidos, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.

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



UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

No ponga en marcha el horno en el modo microondas sin que el dispositivo giratorio y el soporte del dispositivo estén encajados en su lugar. El dispositivo giratorio debe estar suelto para que pueda girar. Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flan y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."

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



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

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

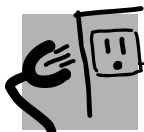
Los recipientes de plástico para microondas NO pueden utilizarse cuando se usen las funciones de asador de este horno.

Siga estas normas:

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

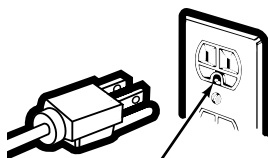
INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

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



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

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

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

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

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

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

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

EL VENTILADOR EXTRACTOR

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

- Limpie a menudo la parte inferior del microondas. No permita que se acumule grasa en el microondas o en los filtros del ventilador.
- Si la grasa se incendiara en las unidades de la cocina (fogones) bajo el horno microondas, sofoque cualquier sartén en llamas de la unidad de cocina por completo con una tapa, una bandeja de galletas o cualquier otra bandeja plana.

■ Tenga cuidado al limpiar los filtros del ventilador extractor. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpia-hornos a base de lejía, pueden dañar los filtros.

■ Ponga en marcha el extractor cuando esté cocinando comidas con llama bajo el microondas.

■ Nunca deje las unidades de la cocina (fogones) bajo su microondas sin atención cuando se esté trabajando a altas temperaturas. Cuando la comida entra en ebullición se generan humos y se derraman grasas que pudieran incendiarse y propagarse si el ventilador del microondas está funcionando. Para minimizar el funcionamiento del extractor automático, use utensilios de cocina de tamaño adecuado y use el fuego rápido en las unidades de la cocina (fogones) sólo cuando sea necesario.

AVISO: MARCAPASOS

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



FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Kits opcionales.

Disponibles en su distribuidor GE por un costo adicional.

Kit de panel de relleno

■ JX52

Al cambiar la tapa de una cocina encimera de 36" el kit de panel de relleno ocupa el espacio adicional proveyendo un aspecto de montaje a medida.

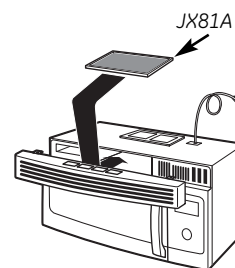
Sólo para instalarse entre armarios, no pueden instalarse al final de los armarios. Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3"

Kit de filtro

■ JX81A—Kit de filtro de carbón vegetal de recirculación

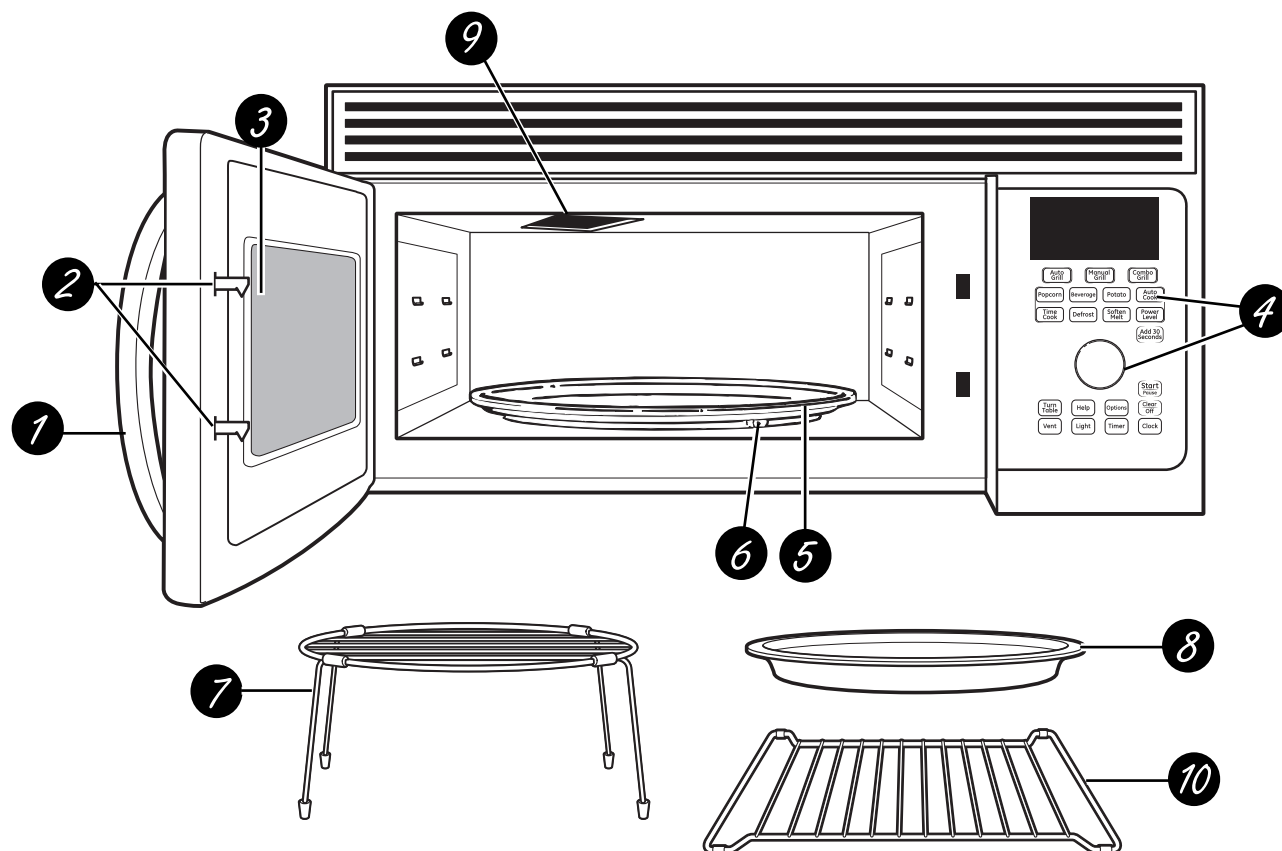
Un kit de filtro se usa cuando el horno no puede tener una salida al exterior.

Un kit de filtro está disponibles a un costo adicional en su abastecedor GE. Para pedir, llame a GE o visite nuestro sitio Web, ge.com (consulte la página trasera).



Las funciones de su horno.

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



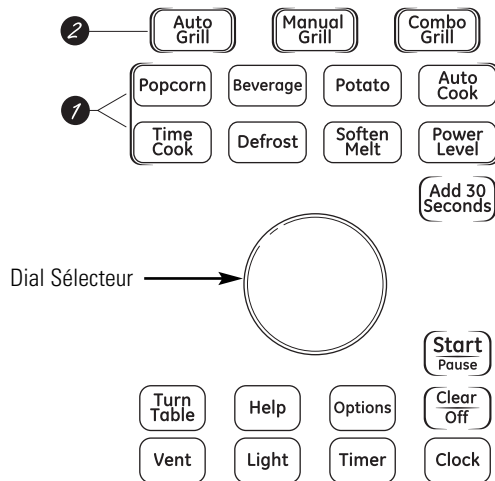
Funciones del horno

- 1 Mango de apertura del enganche de la puerta.**
- 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 Estante de asado al grill.** Utilícelo con Auto Grill (asado al grill automático) y Manual Grill (asado al grill manual). El estante es opcional para el asado al grill combinado. El estante también es opcional para asado al grill automático y asado al grill manual cuando se cocinen elementos grandes que podrían estar muy cerca de la parte superior del microondas.
- 8 Bandeja de asado al grill.** Utilícela con el estante de asado al grill durante Auto Grill asado al grill automático, asado al grill manual y asado al grill combinado.
- 9 Elemento de asado al grill.**
- 10 Estante.** Le permite cocinar con microondas varios alimentos al mismo tiempo. Los alimentos se cocinan mejor cuando se los coloca directamente en el plato giratorio.

Acerca de las funciones de cocción de su horno microondas/asador.

ge.com

Es posible cocinar en modo Microondas, Auto Grill (asado al grill automático), Manual Grill (asado al grill manual) o Combo Grill (asado al grill combinado).



Controles de cocción

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 para utilizar la función microondas en un intervalo de tiempo de entre 15 segundos y 95 minutos.	Cantidad de tiempo de cocción
Add 30 seconds (agregue 30 segundos)	¡Empieza inmediatamente!
Defrost (descongelar) Pulse una vez (Rápido) Pulse dos veces (Auto) Pulse tres veces (Tiempo)	Peso de alimentos hasta una libra Peso de alimentos hasta seis libras Cantidad de tiempo de descongelar
Beverage (bebida) (6–12 oz.)	¡Empieza inmediatamente!
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
Potato (papa)	¡Empieza inmediatamente!	Más/menos tiempo
Soften/Melt (ablandar/derretir) Presione una vez (ablandar) Presione dos veces (derretir)	Tipo de alimento Tipo de alimento	
Auto Cook (Cocinero auto)	Tipo de alimento	Más/menos tiempo

2 Funciones de asado al grill

Presione	Gire y apriete el dial para aceptar
Auto Grill (asado al grill automático)	Tipo de alimento/alimento específico
Manual Grill (asado al grill manual)	Tiempo de cocción deseado
Combo Grill (asado al grill combinado)	Tipo de alimento/alimento específico

Instrucciones de seguridad

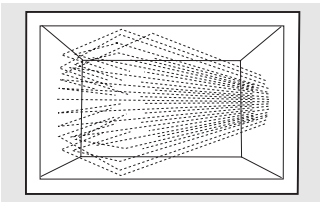
Instrucciones de funcionamiento

Instrucciones de cuidado y limpieza

Consejos para la solución de problemas

Ayuda al cliente

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

La energía microondas se distribuye de forma pareja en todo el horno para que la comida se cocine de forma rápida y completa.

Fuente de calor

Energía microondas.

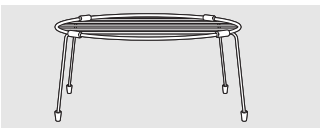
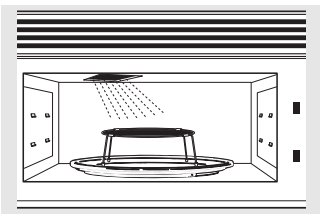
Conducción del calor

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

Beneficios

Rápida, alta eficacia de cocción. El horno y sus alrededores no se calientan.

Fácil de limpiar.



Siempre utilice el estante de asado al grill cuando use el asado al grill automático o el asado al grill manual a menos que el elemento que esté cocinando sea demasiado grande.

Asado al grill automático/Asado al grill manual

Durante el asado al grill, se utiliza un elemento calentador para generar calor radiante a fin de dorar la parte exterior de los alimentos. Su horno le ofrece la opción de utilizar asado al grill automático o manual. El asado al grill automático le permite seleccionar el tipo de alimento correcto de un menú pre-programado. El asado al grill manual le permite especificar la cantidad de tiempo que desea asar los alimentos.

Método de cocción

El aire caliente circula alrededor de los alimentos para dorar la parte exterior.

Fuente de calor

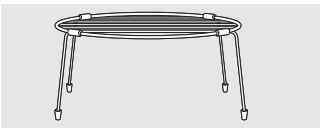
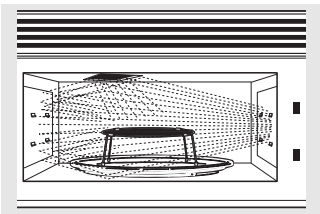
Aire caliente radiante.

Conducción del calor

Calor conducido desde la parte externa de los alimentos hacia la interna.

Beneficios

Facilita el dorado y mejora el sabor.



Para mejores resultados, utilice el estante de asado al grill cuando use el asado al grill combinado a menos que el elemento que esté cocinando sea demasiado grande.

Asado al grill combinado

Su horno también ofrece la opción de utilizar el Asado al grill combinado. Esta característica permite un asado al grill más rápido ya que combina el asado con la energía de microondas.

Método de cocción

La energía de microondas y el aire caliente radiante se combinan para asar al grill los alimentos en forma más rápida.

Fuente de calor

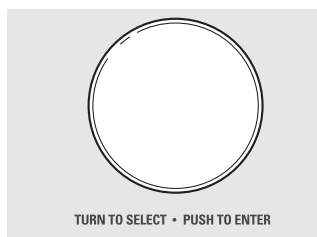
Energía de microondas y aire caliente radiante.

Conducción del calor

Los alimentos se calientan debido a la penetración de la energía de microondas y debido al calor conducido desde el exterior.

Beneficios

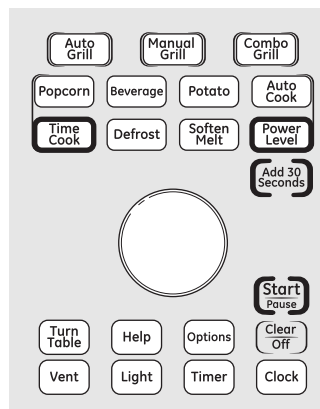
Tiempo de asado al grill reducido por la energía de microondas, además del dorado y la mejora del sabor.



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 Level**. 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 Level**.

Add 30 Seconds (agregue 30 segundos)

(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

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

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 Level**. 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 Level**. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
- 7 Presione el dial o el botón **Start/Pause** para empezar a cocinar.

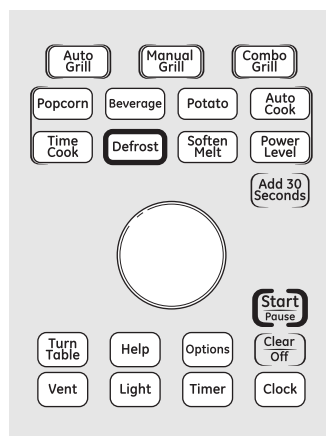
Cuando acaba **Time Cook I**, **Time Cook II** empieza a funcionar.

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 Level**.

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 Level**. gire el dial y presiónelo para seleccionar.

Funciones de microondas por tiempo y automático.



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) una vez.
- 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**.

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 carnes necesitan 5 minutos en reposo para que acaben de descongelarse.

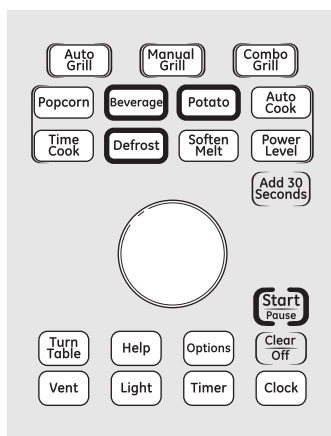
Tabla de conversión

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

■ 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.



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) tres veces.
- 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.
- Algunos modelos incluyen una bandeja de descongelación. Si usted cuenta con una bandeja de descongelación, colóquela sobre la bandeja giratoria y el alimento sobre la bandeja para mejores resultados.

Beverage (bebida)

(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

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

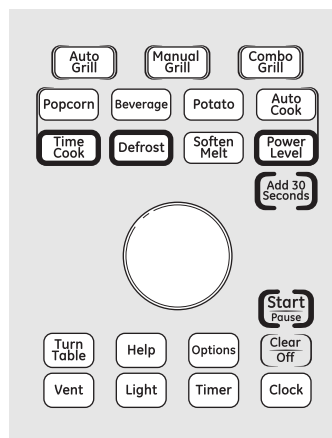
Las bebidas calentadas con la función **Beverage** pueden estar muy calientes. Saque el recipiente con cuidado.

Potato (papa)

(No utilice los estantes cuando cocine con microondas)

La característica **Potato (papa)** le permite cocinar de 1 a 3 papas por vez con un peso de 8-10 oz. cada una.

Cómo cambiar el nivel de potencia.



El nivel de potencia puede introducirse o cambiarse de forma inmediata tras introducir el tiempo de cocción (**Time Cook**), tiempo descongelación (**Time Defrost**), o **Add 30 Seconds**. El nivel de potencia también puede cambiarse durante la cuenta atrás.

- 1** Primero, siga las instrucciones para el tiempo de cocción (**Time Cook**), descongelación (**Defrost**), o agregue 30 segundos (**Add 30 Seconds**).
- 2** Presione el botón **Power Level**.
- 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.

Término	Definición
Arco eléctrico	<p>El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando:</p> <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.

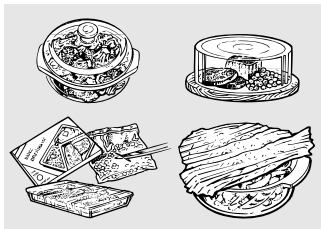
Auto Cook (cocinero automático) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

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**.

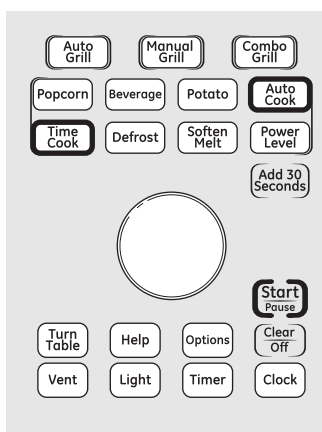
Comidas recomendadas

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**.



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 quemen.

Auto Cook (cocinero automático)

(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

1 Ponga la comida cubierta en el horno y cierre la puerta. Pulse el botón **Auto Cook (cocinero automático)**. 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 Cocinero Automático* 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.

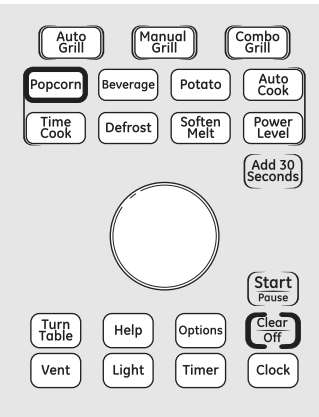
Para agregar el 10% al tiempo de cocción automático:

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.

Características de microondas por sensor.

Tabla de tipos de comidas con cocinero automático

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. Cúbralo con un film plástico agujereado.
Carne picada (Ternera, 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 film plástico agujereado.
Papas	1 a 4	8 a 32 oz.	Rompa la piel con un tenedor. Arréglelas 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.



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 quemen.

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

PRECAUCIÓN: Cocinar palomitas de maíz en el microondas puede provocar un incendio o daños a su horno de microondas.

Para usar la función **Popcorn**:

- 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

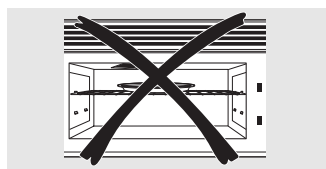
Si se da cuenta de que en la bolsa de la marca de palomitas que usa queda mucho maíz sin reventar o lo cuece demasiado, puede añadir o sustraer 20–30 segundos al tiempo automático de cocción.

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.



Estante correcto



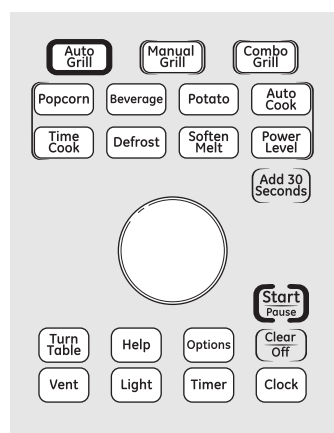
Estante incorrecto

El asado al grill utiliza un elemento calentador para generar calor radiante a fin de dorar la parte exterior de los alimentos.

Su horno le ofrece la opción de utilizar asado al grill automático, manual o combinado. El asado al grill automático le permite seleccionar el tipo de alimento correcto de un menú pre-programado. El asado al grill manual le permite especificar la cantidad de tiempo que desea asar los alimentos. El asado al grill combinado une el asado al grill y el microondas para brindarle tiempos de cocción más rápidos.

Para mejores resultados...

Utilice el estante y la bandeja. El estante de asado al grill se coloca sobre el plato giratorio. A medida que el estante gira, los alimentos que está cocinando pasarán de manera uniforme bajo el elemento asador. Porque se encuentra sobre el estante asador, se halla más cerca del elemento y por lo tanto cocinará más rápido y dorará los alimentos.



Auto Grill (asado al grill automático)

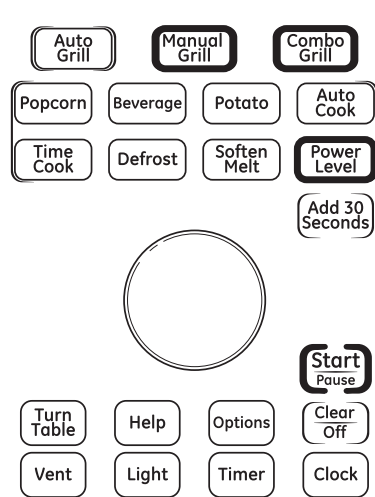
- 1 Coloque la bandeja y la parrilla de asado al grill en el plato giratorio. Coloque los alimentos sobre la bandeja y cierre la puerta.
- 2 Presione el botón **Auto Grill**.
- 3 Gire y presione la perilla para seleccionar **FOOD TYPE** (tipo de alimentos) (Carne de res/cerdo/ave/frutos de mar).
- 4 Cuando se haya seleccionado **FOOD TYPE** (tipo de alimento), gire la perilla para seleccionar el alimento específico de la lista.
- 5 Cuando se haya ingresado la selección de alimentos, aparecerá en la pantalla **USE GRILL TRAY AND RACK** (use la bandeja y parrilla de asado al grill) para recordarle que las utilice cuando cocine con **Auto Grill**.
- 6 Presione **Start/Pause** (iniciar/pausa) y el tiempo de asado al grill aparecerá en la pantalla.
- 7 Si los alimentos deben girarse durante la cocción, podrá oírse un sonido una vez y aparecerá en la pantalla **TURN FOOD** (girar alimentos) hasta que se presione la perilla o botón o se abra la puerta. Cuando se abra la puerta, podrán verse en la pantalla **PAUSE** (pausa) y el tiempo de asado al grill restante.
- 8 Presione la perilla o el botón **Start/Pause** (iniciar/pausa). Se reanudará la cocción y podrá verse la cuenta regresiva del tiempo.

NOTA: Se podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando la perilla.

Guía de selección de alimentos

CARNE DE RES	CARNE DE AVE	FRUTOS DE MAR
"HAMBURGUESAS" "1-2 UNIDADES DE UN GROSOR DE 1/2" " (1 ^{ERO} / PREDETERMINADO)	"POLLO" "1 PIEZA CON HUESO" (1 ^{ERO} /PREDETERMINADO)	"FILETE DE PESCADO" "1 PIEZA" (1 ^{ERO} /PREDETERMINADO)
"HAMBURGUESAS" "3-4 UNIDADES DE UN GROSOR DE 1/2" "	"POLLO" "2 PIEZAS CON HUESO"	"FILETE DE PESCADO" "2 PIEZAS"
"HAMBURGUESAS" "1-2 UNIDADES DE UN GROSOR DE 1"	"POLLO" "3 PIEZAS CON HUESO"	"FILETE DE PESCADO" "3 PIEZAS"
"HAMBURGUESAS" "3-4 UNIDADES DE UN GROSOR DE 1"	"POLLO" "4 PIEZAS CON HUESO"	"FILETE DE PESCADO" "4 PIEZAS"
"FILETES" "1-2 UNIDADES DE UN GROSOR DE 1/2" " A PUNTO"	"PECHUGA DE POLLO" "1 UNIDAD SIN HUESO"	"LANGOSTINO" "4 OZ."
"FILETES" "1-2 UNIDADES DE UN GROSOR DE 1/2" " BIEN COCIDO"	"PECHUGA DE POLLO" "2 UNIDADES SIN HUESO"	"LANGOSTINO" "8 OZ."
"FILETES" "1-2 UNIDADES DE UN GROSOR DE 1/2" " A PUNTO"	"PECHUGA DE POLLO" "3 UNIDADES SIN HUESO"	"LANGOSTINO" "12 OZ."
"FILETES" "1-2 UNIDADES DE UN GROSOR DE 1" BIEN COCIDO"	"PECHUGA DE POLLO" "4 UNIDADES SIN HUESO"	"LANGOSTINO" "16 OZ."
CERDO	"NUGGETS DE POLLO" "4 UNIDADES CONGELADAS"	
"CHULETAS DE CERDO" "1-2 CHULETAS DE UN GROSOR DE 1/2" " (1 ^{ERO} / PREDETERMINADO)	"NUGGETS DE POLLO" "6 UNIDADES CONGELADAS"	
"CHULETAS DE CERDO" "3-4 CHULETAS DE UN GROSOR DE 1/2" "	"NUGGETS DE POLLO" "8 UNIDADES CONGELADAS"	
"CHULETAS DE CERDO" "1-2 CHULETAS DE UN GROSOR DE 1"	"NUGGETS DE POLLO" "10 UNIDADES CONGELADAS"	
"CHULETAS DE CERDO" "3-4 CHULETAS DE UN GROSOR DE 1"		

Sobre las características de asado al grill.



NOTA: Se podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando la perilla.

Manual Grill (asado al grill manual)

- Colocar la bandeja y la parrilla de asado al grill en el plato giratorio es opcional. Coloque los alimentos sobre la bandeja y cierre la puerta.
- Presione el botón **Manual Grill** (asado al grill manual).
- Gire y presione la perilla para ingresar el tiempo deseado de asado al grill.
- Presione **Start/Pause** (iniciar/pausa).
- Si se abre la puerta, podrán verse en la pantalla **Pause** (pausa) y el tiempo de asado al grill restante.
- Presione la perilla o el botón **Start/Pause** (iniciar/pausa). Se reanudará la cocción y podrá verse la cuenta regresiva del tiempo.

Combo Grill (asado al grill combinado)

- Colocar la bandeja y la parrilla de asado al grill en el plato giratorio es opcional. Coloque los alimentos sobre la bandeja y cierre la puerta.
- Presione el botón **Combo Grill** (asado al grill combinado).
- Gire y presione la perilla para ingresar **FOOD TYPE** (tipo de alimento) y el tiempo de asado al grill. La combinación de cocción **COMBO 1** o **COMBO 2** se determina automáticamente a través de la selección de alimentos.
- Cuando se selecciona **FOOD TYPE**, podrá verse un tiempo predeterminado. Usted puede girar la perilla para ajustar el tiempo de cocción según lo desee.
- Presione **Start/Pause** (iniciar/pausa).
- Si los alimentos deben girarse durante la cocción, podrá oírse un sonido una vez y aparecerá en la pantalla **TURN FOOD** (girar alimentos) hasta que se presione la perilla o el botón o se abra la puerta. Cuando se abra la puerta, podrán verse en la pantalla **PAUSE** (pausa) y el tiempo de asado al grill restante.
- Presione la perilla o el botón **Start/Pause** (iniciar/pausa). Se reanudará la cocción y podrá verse la cuenta regresiva del tiempo.

Guía de tipo de alimentos para asado al grill combinado

Tipo de alimento	Configuración de combinación	1er lado	2do lado
Papa horneada	Combinación 2	5:00	4:00
Hamburguesas-2	Combinación 1	6:00	4:00
Hamburguesas-4	Combinación 1	8:00	5:00
Pollo, piezas	Combinación 1	19:00	16:00
Pollo, entero	Combinación 2	30:00	30:00
Filetes de pescado	Combinación 2	9:00	3:00
Perros calientes	Combinación 1	5:00	4:00
Roast Beef, Medio	Combinación 2	14:00	6:00
Roast Beef, Cocido	Combinación 2	25:00	8:00
Salchicha	Combinación 2	5:00	4:00

Todos los alimentos cuentan con una señal de “dar vuelta” al finalizar el tiempo de cocción del primer lado.

Se recomienda el uso de **bandejas metálicas** para asado al grill manual y automático, pero especialmente cuando es importante que estén dorados. Las bandejas con acabados oscuros o mates son mejores ya que absorben calor y producir un exterior más crujiente.

Las cazuelas o platos de horno de **crystal o de cerámica acristalada** son mejores para recetas de huevos y queso ya que el cristal se limpia fácilmente. También se recomiendan cuando la bandeja de asado no es lo suficientemente grande para contener lo que está cocinando.

Se recomienda usar recipientes de **crystal o cerámica acristalada** para microondas y asado al grill combinado. 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.

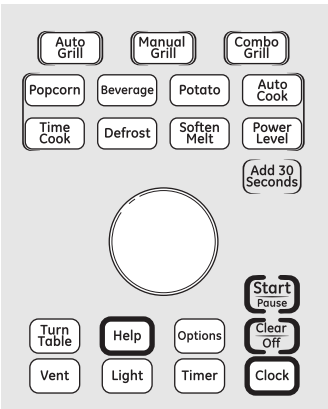
Utensilios	Microondas	Asado al grill
Cristal resistente al calor, cerámica acristalada (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Sí	Si
Metal	No	No para asado al grill combinado. Sí para asado al grill automático y asado al grill manual.
Cristal no resistente al calor	No	No
Plásticos aptos para microondas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

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

Seleccione el 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	Grill automático Grill manual	Grill combinado
Aperitivos			
Salsas para mojar y untar	✓		
Snacks de pastelería	✓		
Bebidas	✓		
Salsas y acabados	✓		
Sopas y estofados	✓		
Carnes			
Descongelación	✓		
Asado al grill		✓	✓
Aves			
Descongelación	✓		
Asado al grill	✓	✓	✓
Pescado y mariscos			
Descongelación	✓		
Cocción	✓	✓	✓
Guisos	✓		✓
Huevos y queso			
Revueltos, tortillas	✓		
Quiche, soufflé			✓
Vegetales, (frescos)	✓		
Papas	✓		✓
Panes			
Magdalenas, pastel de té	✓		
Postres			
Flan y pudín	✓		
Galletas alargadas	✓		
Fruta	✓		
Pasteles rellenos y pastelería			
Dulces	✓		
Vegetales blanqueados	✓		
Alimentos preparados congelados	✓		



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

El señal de final de cocción finalizada es un pitido corto que se oye 1 minuto después del pitido final en la secuencia de finalización

de cocción de 4 pitidos. Este pitido suena con el volumen actual.

Resume (Continuar)

Después de finalizados los pitidos de "atención", aparecerá **PRESS FOR MORE TIME** (presionar para más tiempo) durante 5 minutos. Si los alimentos deben cocinarse un poco más, usted puede volver a iniciar el horno presionando **Start/Pause** (iniciar/pausa) o la perilla.

Si se presiona la perilla o **Start/Pause** (iniciar/pausa), se activará la característica **RESUME COOKING** (reanudar cocción) y el horno se volverá a iniciar inmediatamente a un 10% del tiempo transcurrido.

Si se abre la puerta o se presiona el botón **Clear** (borrar) durante los primeros 5 minutos, la característica **RESUME** (reanudar) permanecerá activa durante otros 60 segundos. Si la puerta se cierra y el botón **Start/Pause** (iniciar/pausa) se presiona dentro de esos 60 segundos, el horno volverá a iniciarse inmediatamente al 10% del tiempo transcurrido.

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.

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.

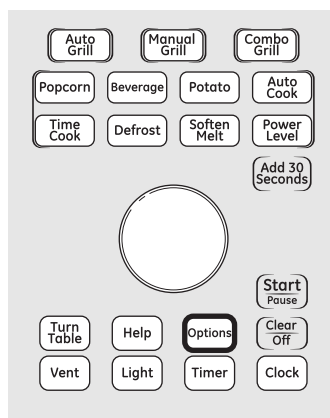
Bloqueo de control

Puede bloquear el panel de control para que los niños no pongan en marcha el horno accidentalmente.

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. 23

Instrucciones de seguridad	Instrucciones de funcionamiento	Instrucciones de cuidado y limpieza	Consejos para la solución de problemas	Ayuda al cliente
----------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--	------------------

Las 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.

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. La predeterminación es **NORMAL**.

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

Pantalla ON/OFF (encendida/apagada)

Úselo para apagar o encender la pantalla del reloj.

- 1** Presione el botón **Options** y gire el dial para seleccionar **DISPLAY**. Presione el dial para seleccionar.
- 2** Gire el dial para seleccionar **ON** o **OFF**. 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. La predeterminación es **NORMAL**.

Medidas

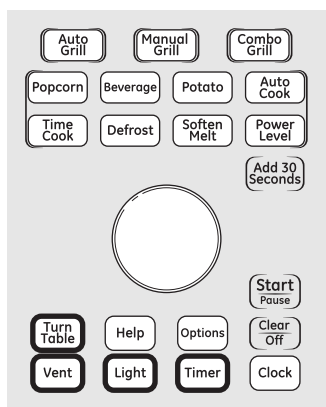
Pueden configurarse las medidas para que aparezcan de la forma por defecto (inglesa) o métrica.

- 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 (Preestablecido)** 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

Presione **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 **Turn Table (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.

Extractor

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

Pulse **Vent (extractor)** una vez para alta velocidad de ventilación, dos veces para la velocidad media del ventilador, tres veces para el ventilador bajo apresuran o cuatro veces de apagar el ventilador.

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.

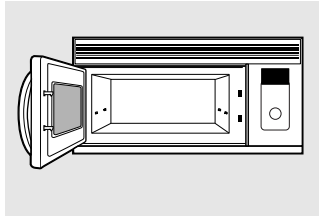
Cuidado y limpieza del horno.



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.

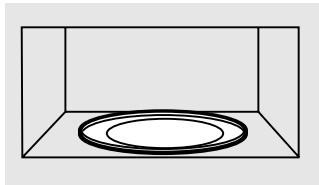


Cómo limpiar el interior

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

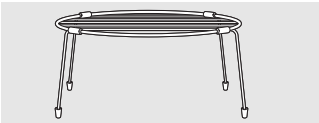
Algunas salpicaduras pueden limpiarse con un papel toalla, otras pueden necesitar un paño húmedo. Quite las salpicaduras con un paño enjabonado y aclare con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno.

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



Base giratoria extraíble y soporte de base giratoria

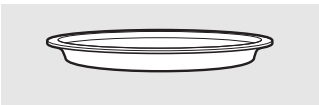
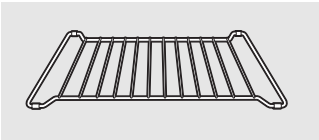
Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpielo con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte pueden romperse si se caen. Recuerde no hacer funcionar el horno en el modo microondas sin el dispositivo giratorio y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



Estantes

Límpielo con agua y jabón suave o en el lavavajillas.

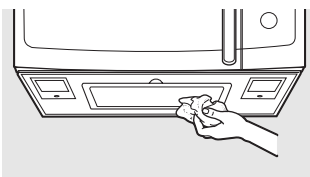
No limpie en el horno auto-limpiante.



Bandeja de asado al grill

Lave con jabón suave y agua o en el lavavajillas.

No limpie en el horno auto-limpiante.



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

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

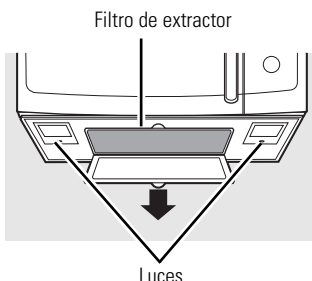
Utilice un paño suave, limpio y ligeramente humedecido y, a continuación, seque bien toda la zona.

Los sellos de la puerta

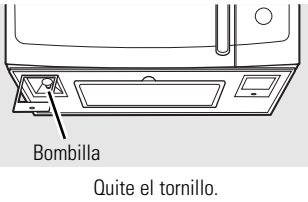
Es importante mantener el área donde la puerta se sella con el horno de microondas limpia. Solamente use detergentes no abrasivos suaves aplicados con una esponja limpia o con un paño suave. Enjuague bien.

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

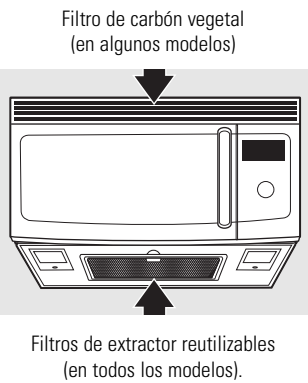
Cámbiela por una bombilla halógena de 12 voltios, 10 watt (max). Pida de su suministrador GE.

- Para cambiar la luz, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe.
- Quite el tornillo la cubierta del compartimiento de la bombilla y baje la cubierta hasta que pare.

3 Asegúrese que la bombilla está fría antes de retirarla. Hale suavemente para quitar la bombilla.

4 Coloque la nueva bombilla en su lugar y presione suavemente. Luego levante la cubierta y vuelva a poner el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.

La función de extractor.



Extractor

El extractor tiene un filtro de ventilación de metal reutilizable.

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

Filtro de extractor reutilizable

El filtro de metal atrapa la grasa liberada por la comida en la cocina encimera. También evita que las llamas de la cocina encimera puedan dañar en interior del horno.

Por esta razón, el filtro debe estar siempre en su lugar cuando se esté usando la campana. El filtro de ventilación debe limpiarse una vez al mes o según sea necesario.

Cómo quitar y limpiar el filtro

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

Para limpiar el filtro de ventilación, sumérjalo y luego agítelo en agua caliente 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.

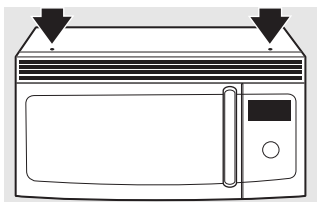
Para volver a colocarlos, deslice el filtro dentro de la ranura del armazón hasta la parte trasera de la abertura. Presione hacia arriba y hacia la parte frontal para ajustarlos en su lugar.

Filtros de carbón vegetal

El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. Pida el recambio No. JX81A de su suministrador GE.

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

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente tras 6 o 12 meses, según el uso). Consulte "Kits opcionales" en la página 7 para obtener más información.



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

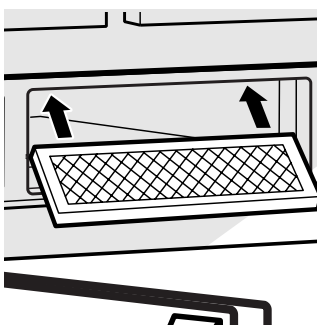
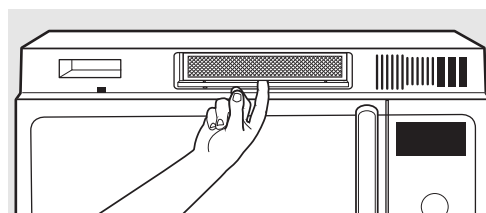
Cómo quitar el filtro de carbón vegetal

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.

Es conveniente abrir la puerta del microondas antes de quitar la rejilla.

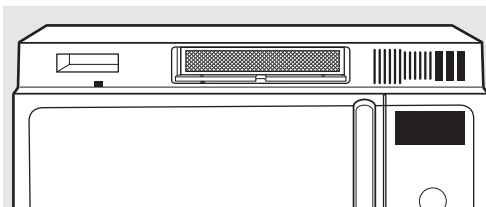
Levante el filtro de la parte inferior hasta que se libere de las pestañas. Deslice el filtro hacia abajo y hacia fuera.



Cómo instalar el filtro de carbón vegetal

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

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



Antes de llamar al servicio de reparaciones...



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

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El horno no se pone en marcha	Puede que se haya fundido un fusible de su casa o que haya saltado el diferencial.	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie el fusible o reconecte el diferencial.
	Apagón de corriente.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta y ciérrela por completo.
	No se presionó el botón <i>Start/Pause</i> tras seleccionar el modo de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione Start/Pause.
	Ya se ha realizado otra selección en el horno y no se presionó <i>Clear/Off</i> para cancelarla.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione Clear/Off.
	No se introdujo un tiempo de cocción tras apretar <i>Time Cook</i> .	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de introducir un tiempo de cocción tras presionar Time Cook.
	Se presionó <i>Clear/Off</i> sin querer.	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a programar la cocción y presione Start/Pause.
	No se introdujo el peso tras seleccionar <i>Auto Defrost</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de introducir el peso de la comida tras seleccionar Auto Defrost.
	No se introdujo el tipo de comida tras apretar <i>Auto Cook</i> .	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de entrar un tipo de comida.
CONTROL BLOQUEADO (CONTROL LOCKED) aparece en la pantalla	El control ha sido bloqueado.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione y mantenga Clear/Off durante 3 segundos para desbloquear el control.
El suelo del horno está templado incluso cuando el horno no se ha usado	La luz de la encimera está situada bajo el suelo del horno. Cuando la luz está puesta, el calor que produce puede calentar el suelo del horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
Se escucha un pitido con un tono inusualmente bajo	Ha intentado cambiar el nivel de potencia cuando no estaba permitido.	<ul style="list-style-type: none"> • Muchas de las funciones del horno están preseleccionadas y no pueden cambiarse.

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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice Time Cook (Tiempo de cocción) para calentar durante más tiempo.

Instrucciones de seguridad
Instrucciones de funcionamiento
Instrucciones de cuidado y limpieza
Consejos para la solución de problemas
Ayuda al cliente

Antes de llamar al servicio de reparaciones...

Cosas normales de su horno microondas

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

Instrucciones de seguridad	Instrucciones de funcionamiento	Instrucciones de cuidado y limpieza	Consejos para la solución de problemas	Ayuda al cliente
----------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--	------------------

<i>Ayuda al cliente</i>	<i>Consejos para la solución de problemas</i>	<i>Instrucciones de cuidado y limpieza</i>	<i>Instrucciones de funcionamiento</i>	<i>Instrucciones de seguridad</i>
-------------------------	---	--	--	-----------------------------------

Notas.

Garantía de Horno Microondas GE.



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

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

Durante el período de: GE reemplazará:

Un año

Desde la fecha de la compra original

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

Lo que GE no cubrirá:

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

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

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

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

Garantizador: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de funcionamiento

Instrucciones de cuidado y limpieza

Consejos para la solución de problemas

Ayuda al cliente

Ayuda al cliente.



Página Web de GE Appliances

ge.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



Solicite una reparación

ge.com

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



Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real)

ge.com

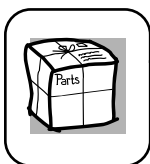
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal,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



Garantías ampliadas

ge.com

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



Piezas y accesorios

ge.com

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

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



Póngase en contacto con nosotros

ge.com

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

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



Registre su electrodoméstico

ge.com

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