



Horno Microondas

Instrucciones de Seguridad.....2-9

Instrucciones de Funcionamiento

Funciones convenientes19
Términos del Microondas.....26
Funciones del Horno10-12
Otras Funciones.....23-26
Niveles de Potencia13
Funciones del Temporizador.....14-18

Cuidado y Limpieza27-29

Consejos para Solucionar Problemas.....30

Cosas que son Normales30

Soporte al Cliente

Soporte al Cliente..... Contratapa
Warranty31

Owner's Manual

JVM3151

JNM3151

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

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.

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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.

Al usar artefactos eléctricos se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 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 9.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta 3" o más atrás del extremo de la base, a fin de evitar caídas accidentales del electrodoméstico durante un uso normal.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso naval.
- No monte el electrodoméstico sobre un lavabo.
- 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.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- No permita que el cable se sostenga sobre el extremo de la mesada
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando
- No guarde este electrodoméstico al aire libre.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- 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.
 - 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.
- Lea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas de este manual. No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.
- GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en las secciones de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para realizar cualquier control, reparación o ajuste.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

GEAppliances.com

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgo de descargas eléctricas
- Este horno de microondas está listado por UL para ser instalado sobre estufas eléctricas y degas (máximo de 60,000 BTU).
- 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.

FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

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

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

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida.
- Platos o la vajillas con bordes metálicos o con una capa de brillo metálico.
- 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.

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.
- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.
- No 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.
- 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.
- **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.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las papas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

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.

Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.

■ Si usa un termómetro de carne al cocinar con microondas, 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.

■ No use el microondas para secar periódicos.

■ No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.

■ 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.

■ 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.

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.

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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

GEAppliances.com

INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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.

ADAPTADORES DE ENCHUFE

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con poca frecuencia.

Debido a los posibles riesgos sobre la seguridad bajo ciertas condiciones, **recomendamos enfáticamente no usar adaptadores de enchufe**. Sin embargo, si aún elije usar un adaptador, cuando los códigos locales lo permitan, se podrá realizar una **CONEXIÓN TEMPORARIA** a un tomacorriente de pared de 2 enchufes adecuadamente conectado a tierra, utilizando un adaptador que figure en la lista de UL que se encuentre disponible en la mayoría de los locales de repuestos.

La ranura más larga del adaptador deberá estar alineada con la ranura más larga en el tomacorriente de pared, a fin de brindar la polaridad adecuada en la conexión del cable de corriente.

PRECAUCIÓN: Conectar la terminal del adaptador con conexión a tierra al tornillo de la cubierta del tomacorriente no conecta el electrodoméstico a tierra, a menos que el tornillo de la cubierta sea de metal, y no esté aislado, y que el tomacorriente esté conectado a tierra a través del cableado del hogar.

Contrate a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.

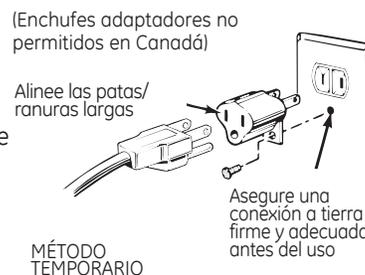
Cuando desconecte el cable de corriente del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. En caso de no hacer esto, es muy probable que la terminal del adaptador con conexión a tierra se rompa con el uso repetido. Si esto sucede, **NO USE** el electrodoméstico hasta que se haya establecido una conexión a tierra adecuada nuevamente.

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con frecuencia.

No use un adaptador de enchufe en estas situaciones, ya que una desconexión frecuente del cable de corriente representa un esfuerzo excesivo sobre el adaptador y conduce finalmente a una falla de la terminal del adaptador con conexión a tierra. Deberá solicitar a un electricista calificado el reemplazo del tomacorriente de 2 cables por uno de 3 cables (con conexión a tierra), antes de usar el electrodoméstico.

MARCA PASOS

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

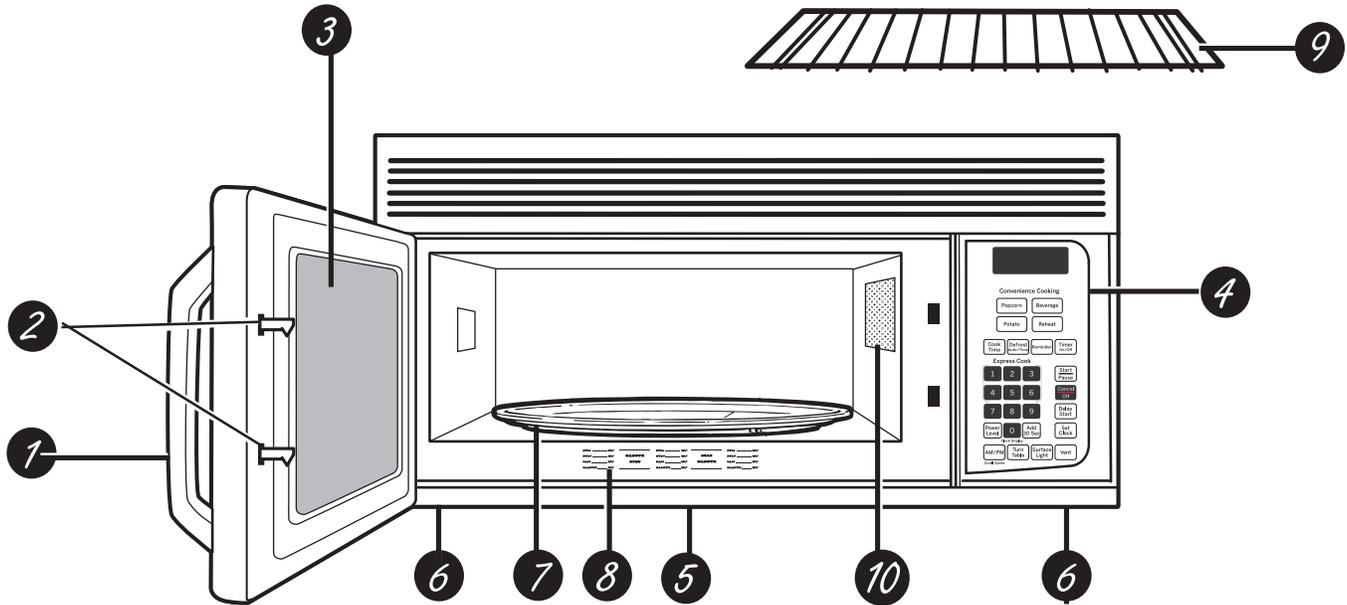


FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Acerca de las funciones de su horno microondas

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



Funciones del Horno

1. Manija de la Puerta. Empuje para abrir la puerta. La puerta deberá estar asegurada con la traba para que las microondas se activen.

2. Pestillos de la Puerta.

3. Ventana con Protector Metálico. La pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.

4. Pantalla del Panel de Control Táctil.

5. Luz de la Placa de Cocción.

6. Filtro de Grasa.

7. Plato Giratorio Extraíble.

El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para la limpieza.

8 Guía de Acciones Convenientes.

9. Repiza (algunos modelos). Le permite cocinar con microondas varias comidas de una sola vez. La comida se cocina mejor con microondas cuando se coloca directamente sobre la base o el plato giratorio del microondas.

10. Placa de Calificación

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

Controles de Cocción

GUÍA DEL MICROONDAS

Antes de comenzar, controle la guía ubicada en la parte interior del frente del horno al abrir la puerta.

GUÍAS EN EL MANUAL

- Cocción
- Descongelar por Tiempo
- Recalentar

Inicio Rápido



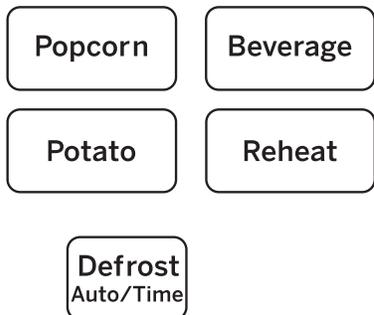
1

Funciones del Temporizador

Presionar	Presentar
Tiempo de Cocción	Cantidad de tiempo de cocción
Descongelar por Automático/ Tiempo Presione dos veces	Cantidad de tiempo de descongelación
Cocción Express Presione las teclas numéricas (1 a 6).	¡Comienza de inmediato
Agregar 30 segundos	¡Comienza de inmediato
Nivel de Potencia	Nivel de potencia de 1 a 10

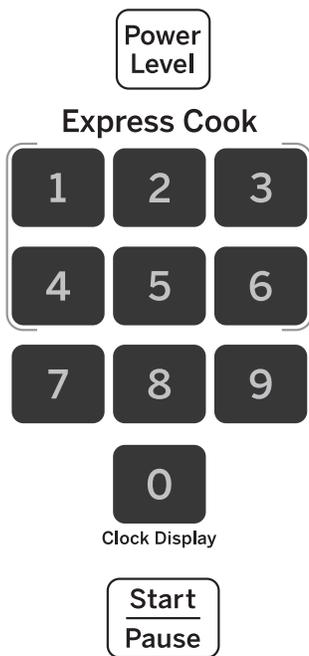
2

Funciones del Sensor



Presionar	Presentar	Opciones
Palomitas de Maíz	¡Comienza de inmediato	Más/menos tiempo
Bebida	¡Comienza de inmediato	Tamaño de la Porción
Recalentar	¡Comienza de inmediato	Tamaño de la Porción
Papa	¡Comienza de inmediato	Tamaño de la Porción
Descongelar por Automático/ Tiempo Presione una vez	Ingrese el peso de la comida	

Acerca de las funciones de su horno microondas.



Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia se podrá ingresar o modificar de forma inmediata luego de ingresar el tiempo para **Time Cook (Tiempo de Cocción)**, **Time Defrost (Tiempo de Descongelación)**, **Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)** o **Express Cook (Cocción Express)**. El nivel de potencia también se puede modificar durante la cuenta regresiva.

1. Presione **Cook Time (Cocción por Tiempo)**.
2. Ingrese el tiempo de cocción o descongelación.
3. Presione **Power Level (Nivel de Potencia)**.
4. Seleccione el nivel de potencia deseado de **1 a 10**.
3. Presione **Start/ Pause (Inicio/ Pausa)**. Presionar **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)** no necesariamente activa los botones de **Express Cook (Cocción Express)**.

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El **Nivel de Potencia 7** es energía de microondas el 70% del tiempo. El **Nivel de Potencia 3** es energía el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en HI (Alto), lo cual le brinda el 100% de potencia.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor

frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida.

Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope.

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

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

Nivel de Energía 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

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

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

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

Nivel de Energía 1: Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

Acerca de las funciones del temporizador.



TIEMPO DE COCCIÓN I

Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

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

1. Presione **Cook Time (Tiempo de Cocción)**.
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Nivel de Potencia**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

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

TIEMPO DE COCCIÓN II

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

1. Presione Cook Time (Tiempo de Cocción).
2. Ingrese el primer tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Nivel de Potencia**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione nuevamente **Time Cook (Tiempo de Cocción)**.
5. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
6. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Nivel de Potencia**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
7. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

Al finalizar TIME COOK I, TIME COOK II (Cocción por Tiempo I, Cocción por Tiempo II) se realiza la cuenta regresiva.

Guía de Cocción para la Cocción por Tiempo

NOTA: Use el nivel de potencia 10 (Alto) a menos que se indique lo contrario.

Verdura	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos (tallos frescos)	1 libra	6 a 9 min., Med-High (7)	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 1¼, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(tallos frescos)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro.
Frijoles (verdes frescas) (verdes congeladas) (lima congelada)	1 libra cortada en mitades paquete de 10 onzas paquete de 10 onzas	9 a 11 min. 6 a 8 min. 6 a 8 min.	En una cazuela de 1¼ litro, coloque 1/2 taza de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque ¼ de taza de agua.
Remolachas (frescas, enteras)	1 racimo	17 a 21 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
Brócoli (cortado fresco) (tallos frescos)	1 racimo (1¼ a 1¼ libras) 1 racimo (1¼ a 1¼ libras)	6 a 10 min. 9 a 13 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(congelado, cortado) (tallos frescos)	paquete de 10 onzas paquete de 10 onzas	5 a 7 min. 5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro. En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Repollo (fresco) (rodajas)	Media cabeza (aprox. 2 libras)	8 a 11 min. 7 to 10 min.	En una cazuela de 1¼ o 2 litros, coloque ¼ de taza de agua. En una cazuela de 2 o 3 litros, coloque ¼ de taza de agua.
Zanahorias (frescas, en rodajas) (congeladas)	1 libra paquete de 10 onzas	7 a 9 min. 5 a 7 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Coliflor (cabezas) (frescas, enteras) (congeladas)	Media cabeza Media cabeza paquete de 10 onzas	9 a 14 min. 10 a 17 min. 5 a 7 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Maíz (granos congelados)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Elote (fresco)	1 a 5 elotes	3 a 4 min. por elote	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque maíz. Si el maíz tiene cáscara, no use agua; si el maíz ya fue pelado, agregue una taza de ¼ de agua. Reordene luego de la mitad del tiempo.
(congelados)	1 elote 2 a 6 elotes	5 a 6 min. 3 a 4 min. por elote	Coloque un plato de vidrio rectangular de 2 litros. Cubra con un envoltorio plástico ventilado. Reordene luego de la mitad del tiempo.
Mezcla de verduras (congelados)	paquete de 10 onzas	5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Habas (frescas, sin cáscara) (congelados)	2 libras sin pelar paquete de 10 onzas	9 a 12 min. 5 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 1/4 taza de agua. En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Papas (frescas, en cubos, blancas)	4 papas (6-8 onzas cada uno)	9 a 12 min.	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. Mezcle luego de la mitad del tiempo.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6-8 onzas cada uno)	3 a 4 min.	Perfore con un tenedor de cocina. Coloque en el horno, a 1 pulgada de distancia, en orden circular. Deje reposar por 5 minutos.
Espinaca (fresca) (congelada, cortada o en hojas)	10 a 16 onzas 10-oz. package	5 a 7 min. 5 a 7 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque la espinaca lavada. En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Zapallo (fresco, calabaza y amarillo) (de invierno, bellota o calabacita)	1 libra en rodajas 1 a 2 zapallos (aprox. 1 libra cada uno)	5 a 7 min. 8 a 11 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua. Corte a la mitad y retire las membranas fibrosas. En un plato para hornear de vidrio rectangular de 2 litros, coloque el zapallo con el corte hacia abajo. Luego de 4 minutos, dé vuelta con el corte hacia arriba.

Acerca de las funciones del temporizador.



Time Defrost

Time Defrost (Descongelación por Tiempo)

le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación. (Auto Defrost (Descongelación Automática) se explica en la sección Convenience Feature (Función Conveniente).

1. Presione Defrost Auto/Time (Descongelación Automática/ por Tiempo) dos veces.
2. Ingrese el tiempo de descongelación.
3. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.
4. Dé vuelta la comida cuando el horno dé la señal.
5. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.

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

Power level 7 (Nivel de potencia 7) reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; power level 10 (nivel de potencia 10) reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Dé vuelta o revuelva la comida de forma frecuente.

Al finalizar la primera mitad del tiempo de descongelación seleccionado, el horno da la señal TURN (Dar Vuelta). En este momento, dé vuelta la comida y separe o reordene los trozos para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio.

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

Consejos para la Descongelación

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete. Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar LUEGO de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use Weight Defrost (Descongelación por Peso). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Asegúrese de que las carnes grandes estén totalmente descongeladas antes de realizar la cocción.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.

DESCONGELACIÓN POR PESO/ TIEMPO

Guía de Descongelación

Comida	Tiempo	Comentarios
Panes, Tortas Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo) Pastelitos (12 oz. aprox.)	1 min. 3 a 5 min.	Reordene luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos Lomos, congelados (1 lb.) Mariscos, trozos pequeños (1 lb.)	6 a 8 min. 5 a 7 min.	Coloque el bloque en la cacerola. Coloque el bloque en la cacerola.
Fruta Bolsa de plástico—1 o 2 (paquete de 10-oz.)	3 a 6 min.	
Carne Tocino (1 lb.) Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb.) Carne picada (1 lb.) Asar: Bife, cordero, ternera, cerdo Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	2 a 5 min. 2 a 5 min. 5 a 7 min. 12 a 16 min. por lb. 5 to 7 min. per lb.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación. Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfurt se puedan separar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Use el nivel de potencia Warm (caliente) (1). Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave Pollo, parilla-freidora, corte (2¼ a 3 libras) Pollo, entero (2¼ a 3 lbs.) Gallina de cornualles Pechuga de pavo (4 a 6 libras)	15 a 19 min. 17 a 21 min. 7 a 13 min. por lb.. 5 a 9 min. por lb.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en un plato de cocción. Cocine en el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación. Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos. Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos. Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

Acerca de las funciones del temporizador.

Express Cook



Cocción Express

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

Presione una de las teclas de **Express Cook (Cocción Express)** (de 1 a 6) para una cocción de entre 1 y 6 minutos en **power level 10 (nivel de potencia 10)**. Por ejemplo: presione la tecla 2 para un tiempo de cocción de 2 minutos.

El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione **Power Level (Nivel de Potencia)** e ingrese una opción del 1 al 10.



Agregar 30 segundos

Puede usar esta función de dos formas:

- Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione.
- Se puede usar como forma rápida para configurar 30 segundos de cocción.

Popcorn

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 3.0 to 3.5 ounces.

NOTA: No use el estante metálico para cocinar palomitas de maíz.

Para usar la función Popcorn (Palomitas de Maíz):

1. Siga las instrucciones del paquete, usando **Cook Time (Cocción con Temporizador)** si el paquete pesa menos de 3.0 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del microondas.
2. Presione **POPCORN (Palomitas de Maíz)**. El horno se inicia de inmediato. Presione la tecla **Popcorn (Palomitas de Maíz)** para seleccionar el tamaño de la bolsa que está cocinando.

Beverage



Para usar la función BEVERAGE (BEBIDA):

La función Beverage (Bebida) calienta cantidades individuales de cualquier bebida. Presione la tecla **Beverage (Beverage)**. El horno se inicia de inmediato.

En algunos modelos, el tamaño de la cantidad individual se configura automáticamente en 1, pero puede ser cambiada a 2 o 3 luego de presionar **Beverage (Bebida)**.

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

Reheat



Start
Pause

NOTA: No use la repisa metálica luego de usar la función Reheat (Recalentar).

Para usar la función REHEAT (Recalentar):

La función Reheat (Recalentar) recalienta porciones de muchas comidas cocinadas en forma previa.

- 1 Presione **Reheat (Recalentar)**.
- 2 Ingrese el tipo de comida de 1 a 6 para una porción (lea la Guía para Recalentar a continuación). En algunos modelos, el horno se inicia de forma inmediata.

3 En algunos modelos, presione la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)**.

4 Presione 2 o 3 para cambiar el tamaño de la porción

NOTA: El tamaño de la porción puede ser cambiado o agregado una vez que el horno se inicia. Presione la tecla numérica 2 o 3. En algunos modelos, el tamaño de la porción para el tipo de comida 6 no puede ser modificado.

Guía para Recalentar	
Tipo de Comida	Comentarios
1 Pasta	Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.
2 Carnes	Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.
3 Verduras	Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.
4 Bebidas	Funciona mejor con un tazón de boca ancha - no lo cubra.
5 Platitos	Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.
6 Plato con restos de comida	Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.

Acerca de las funciones convenientes.

Potato

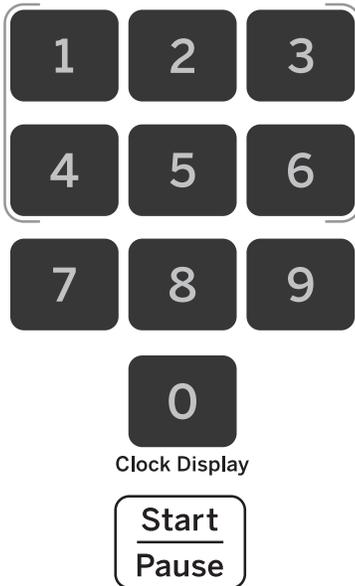
Para usar la función Potato (Papa):

La función Potato (Papa) cocina hasta cuatro papas de entre 8 y 10 onzas.

Presione **Potato (Papa)** una vez para una papa, dos veces para dos papas, tres veces para tres papas y cuatro veces para cuatro papas. El horno comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione **Potato (Papa)**.

Defrost Auto/Time

Express Cook



Para usar la función de Descongelación Automática:

La función **Defrost Auto/Time (Descongelación Automática/ por Tiempo)** le da dos formas de descongelar las comidas congeladas. Presione DEFROST AUTO/TIME (Descongelación Automática/ por Tiempo) una vez para iniciar Auto Defrost (Descongelación Automática) o dos veces para iniciar Time Defrost (Descongelación por Tiempo).

1. Presione **Defrost Auto/Time (Descongelación Automática/ por Tiempo)** una vez.

2. Usando la **Guía de Conversión** que aparece a la derecha, ingrese el peso de la comida. Por ejemplo: presione las teclas 1 y 2 para 1.2 libras (1 libra, 2 onzas).

3. Presione **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)**. (Time Defrost (Descongelación por Tiempo) se explica en la sección Time Features (Funciones del Temporizador)).

Use Auto Defrost (Descongelación Automática) para carnes, aves y pescado.

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

La función Auto Defrost (Descongelación Automática) configura automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados parejos de descongelación con carnes, aves y pescados que pesen hasta seis libras.

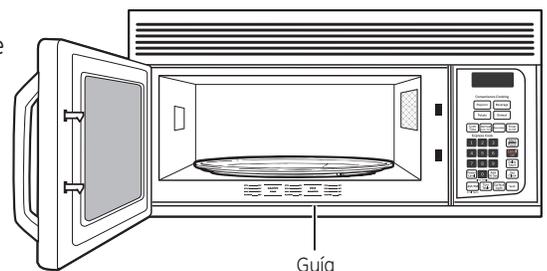
Hay una guía manual ubicada en la parte interna del frente del horno.

Guía de Conversión

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

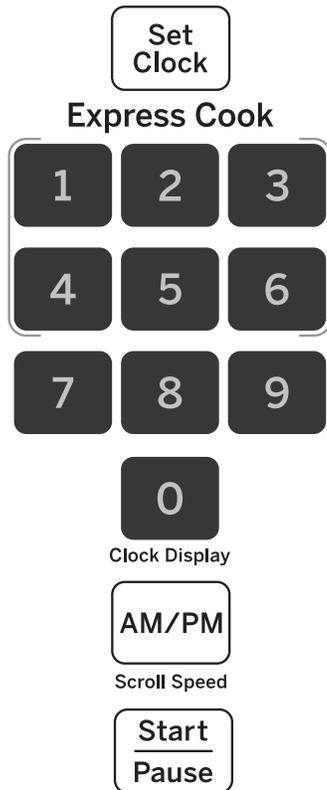
Peso de la Comida en Onzas	Ingrese el Peso de la Comida (décimas de una libra)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato de cocción segura del microondas.
- Dos veces durante la descongelación, el horno da la señal TURN (Dar Vuelta). Cada vez que se emita la señal TURN (Dar Vuelta), dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio.
- Luego de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la descongelación. Al asar durante tiempo prolongado se debería dejar reposar por unos 30 minutos.



Recordatorio de Cocción Completa

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



Configuración del Reloj

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

1. Presione **Set Clock (Configuración del Reloj)**.
2. Ingrese la hora del día
3. En algunos modelos, seleccione **AM** o **PM**.
4. Presione **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** o **Set Clock (Configurar el Reloj)**.

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

Velocidad de Desplazamiento (En algunos modelos)



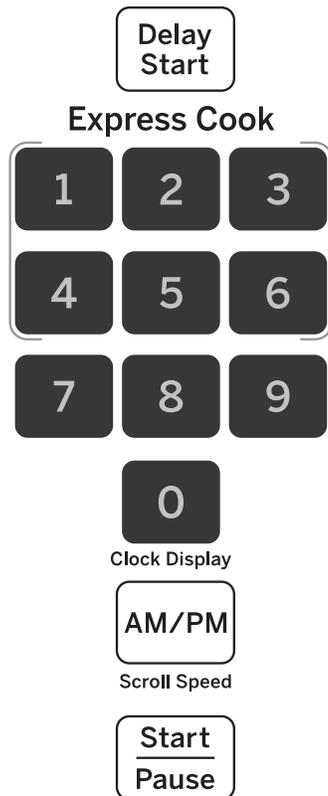
La velocidad de desplazamiento de la pantalla se puede modificar. Mantenga presionada la tecla **AM/PM** durante aproximadamente 3 segundos para que aparezca la pantalla. Seleccione de **1** a **5** para graduar la velocidad de desplazamiento de lento a rápido.

Pantalla Encendida/ Apagada



Para encender o apagar la pantalla del reloj, mantenga presionada la tecla **0** por unos **3** segundos. La función Display **On/Off (Pantalla Encendida/ Apagada)** no puede ser usada mientras una función de cocción esté en uso.

Acerca de otras funciones.



Delay Start (Iniciar con Retraso)

Delay Start (Iniciar con Retraso) le permite configurar el horno microondas para retrasar la cocción hasta durante 24 horas.

1. Presione **Delay Start (Iniciar con Retraso)**.
2. Ingrese la hora en que desee que el horno se inicie. (Asegúrese de que el reloj del horno microondas marque la hora correcta del día).
3. En algunos modelos, seleccione **AM** o **PM**.
4. Seleccione cualquier combinación de **Defrost Auto/ Time (Descongelación Automática/ por Tiempo)** o **Time Cook I & II (Cocción por Tiempo I y II)**.
5. Presione **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)**.

El tiempo de **Delay Start (Iniciar con Retraso)** podrá ser visualizado. El horno se iniciará de forma automática en el tiempo con retraso programado.

La hora del día podrá ser visualizada presionando **Clock (Reloj)**.



Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)

Timer On/ Off (Temporizador Encendido/ Apagado) funciona como un temporizador por minutos y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

1. Presione **Timer On/ Off (Temporizador Encendido/ Apagado)**.
2. Ingrese la cantidad de tiempo durante el cual desea que se realice la cuenta regresiva.
3. Presione **Timer On/ Off (Temporizador Encendido/ Apagado)** para comenzar.

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

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



Start/Pause (Iniciar/ Pausar)

Además de iniciar muchas funciones, Start/ Pause (Iniciar/ Pausar) le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni borrar la pantalla. **Presione Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)** nuevamente para reiniciar el horno.

Reminder

Express Cook



0

Clock Display

AM/PM

Scroll Speed

Start
Pause**Reminder (Recordatorio)**

La función Reminder (Recordatorio) puede ser usada como una alarma y se puede usar en cualquier momento, incluso cuando el horno esté en funcionamiento. El tiempo de Reminder (Recordatorio) puede ser programado para que se active hasta 24 horas después.

1. Presione Reminder (Recordatorio).
2. Ingrese la hora en que desee que el horno realice el recordatorio. (Asegúrese de que el reloj del microondas marque la hora correcta del día).
3. En algunos modelos, seleccione AM o PM.
4. Presione Reminder (Recordatorio). Al ser emitida la señal de Reminder (Recordatorio), presione Reminder (Recordatorio) para apagarla.

La hora de Reminder (Recordatorio) puede ser exhibida presionando Reminder (Recordatorio).

NOTA: El indicador REM permanecerá encendido para mostrar que la función Reminder (Recordatorio) fue configurada. Para borrar el Recordatorio antes de que se emita,

presione Reminder (Recordatorio), y luego 0. El indicador REM dejará de estar iluminado.

Cancel
Off**Bloqueo para Niños**

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

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)** durante unos tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, "L" o "LOC" aparecerá en el extremo derecho de la pantalla.

Turn
Table**Plato Giratorio**

Para obtener mejores resultados en su cocción, deje el plato giratorio encendido. Lo podrá apagar al usar platos más grandes. Presione **TURN TABLE (Plato Giratorio)** para encender o apagar el plato giratorio.

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

Surface
Light**Luz de la Superficie**

Presione para encender o apagar la luz del horno.

Algunos modelos cuentan con la opción de luz nocturna.

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

Acerca de otras funciones.

Vent

Vent (Ventilación)

Cuando el horno microondas esté apagado, podrá operar el ventilador extractor:

1. Presione la tecla **Vent (Ventilación)** una vez para activar el ventilador en velocidad alta.
2. Presione la tecla **Vent (Ventilación)** una segunda vez para activar el ventilador en velocidad baja.
3. Presione la tecla **Vent (Ventilación)** una tercera vez para apagar el ventilador.

Cuando el horno microondas está encendido, el ventilador extractor se encenderá de forma automática en velocidad baja, permanecerá encendido mientras el horno microondas esté en funcionamiento y se apagará automáticamente luego de que el horno microondas sea apagado si la tecla Vent (Ventilación) no es presionada.

Cuando el horno microondas esté encendido, usted también podrá:

1. Presionar la tecla **Vent (Ventilación)** una vez para activar el ventilador en velocidad alta.
2. Presionar la tecla **Vent (Ventilación)** una segunda vez para activar el ventilador en velocidad baja.
3. Presionar la tecla **Vent (Ventilación)** una tercera vez para configurar el ventilador de modo que se apague automáticamente una vez que el horno microondas se apague.

Si el ventilador extractor aún está en funcionamiento una vez que el horno microondas se encuentra apagado, presione la tecla **Vent (Ventilación)** hasta que se apague.

NOTA: El ventilador extractor no puede ser apagado mientras el horno microondas se encuentra en funcionamiento.



Estante (en algunos modelos)

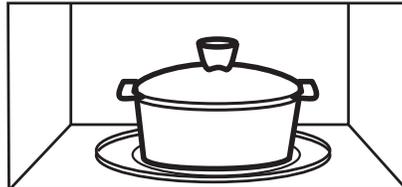
Cómo Usar el Estante al Cocinar en el Horno Microondas

La comida se cocina mejor en el horno microondas cuando se coloca en el plato giratorio o en el estante en la posición baja.

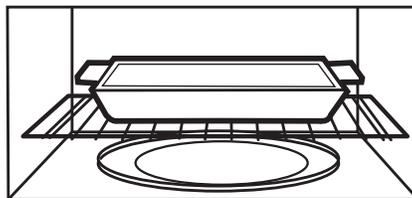
⚠️ ADVERTENCIA DE ARCOS ELÉCTRICOS:

Si se producen arcos eléctricos, presione el botón **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** y corrija el problema.

- Asegúrese de que el estante esté posicionado de forma adecuada dentro del horno microondas, a fin de evitar daños sobre el horno debido al arco eléctrico.
- No use un plato para dorar en microondas en el estante. El estante se podría sobrecalentar.
- No use el horno con el estante en el piso del microondas. Esto podría dañar el microondas.
- Use soportes para ollas al sostener el estante, ya que podría estar caliente.
- No use el estante para cocinar palomitas de maíz.
- No use el estante con Sensor Cooking (Cocción con Sensor) o Reheat (Recalentar).



Para Obtener Mejores Resultados

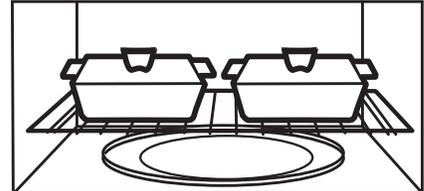


Resultados irregulares

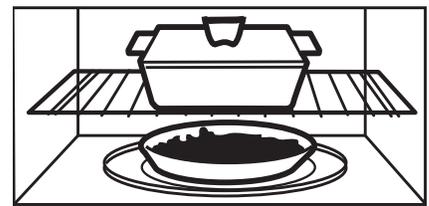


Resultados irregulares

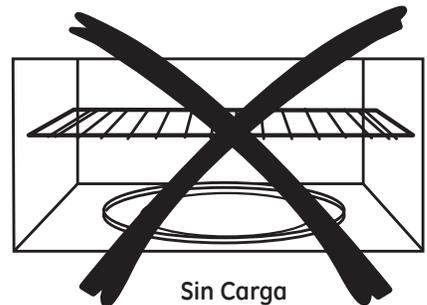
AVISO: Sólo use el estante para microondas al recalentar en más de un nivel. NO guarde el estante del horno dentro del microondas.



El estante le brinda la opción de recalentar más de un plato de comida al mismo tiempo.



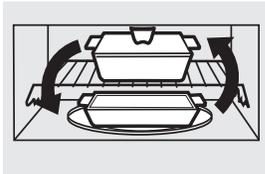
Recalentar en 2 niveles



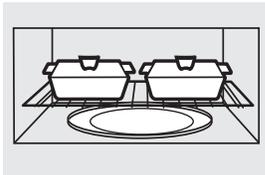
Sin Carga



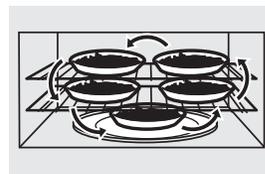
Acerca de otras funciones.



Cambie las posiciones luego de la mitad del tiempo.



Cambie las posiciones luego de la mitad del tiempo.



Cambie las posiciones dos veces.

Estante y Recalentamiento

• Estante y Recalentamiento

or

• Para recalentar 2 platos en el nivel inferior:

1. Multiplique el tiempo de recalentamiento por 1½.
2. Cambie las posiciones luego de la mitad del tiempo.

• Para recalentar en 3 niveles (en algunos modelos)

1. Duplique el tiempo de recalentamiento.
2. Cambie las posiciones dos veces y dé a los platos medio giro durante el recalentamiento. (Coloque comidas densas, o aquellas que requieran mayor tiempo de cocción, en el estante superior primero).

Términos del Microondas.

Arco Eléctrico

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

- Metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno.
- Papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas).

- Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados.
- Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.
- Platos o vajillas con bordes metálicos o con una capa de brillo metálico.

Tapa

Las tapas retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción.

Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.

Cubrir

En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de

papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.

Tiempo de Inactividad

Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado.

El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.

Ventilación

Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un

extremo de modo tal que el vapor pueda salir.

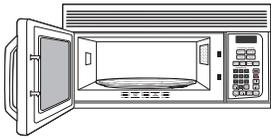


Consejos Útiles

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

Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier parte del horno.

Cómo Limpiar el Interior

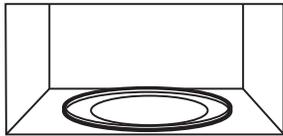


Paredes, Piso, Ventana Interior, Partes Metálicas y Plásticas de la Puerta

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

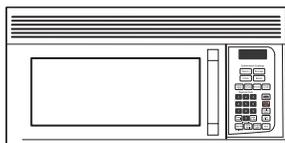
Para limpiar la superficie del horno y la superficie del horno que se une al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.

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



Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

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



Cómo Limpiar el Área Exterior

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

Cubierta Superior

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

Panel de Control y Puerta

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

Superficie de la Puerta

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

Cable de Corriente

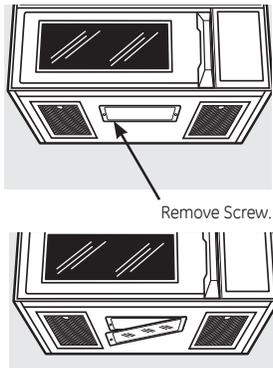
Si el cable se ensucia, desenchufe y lave con una tela húmeda. En caso de manchas difíciles de quitar, se podrá usar agua con jabón, pero asegúrese de enjuagar con una tela húmeda y de secar completamente antes de conectar el cable en el tomacorriente.

Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use una tela caliente y húmeda con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el jabón. Seque con una tela limpia y seca. Siempre friegue la superficie en la dirección del vetado.

Cuidado y limpieza del horno microondas.



Luz de la Placa de Cocción/ Reemplazo de la Luz Nocturna

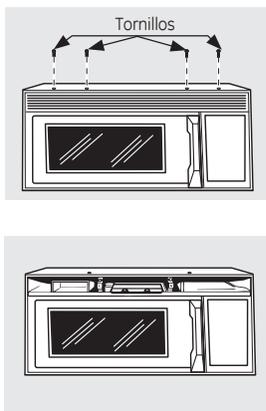
Reemplace la lámpara quemada por una lámpara incandescente de 30 o 40 watts (30 watts- WB36X10198, 40 watts - WB36X10003), disponible a través de su proveedor de GE.

1. Para reemplazar la lámpara(s), primero desconecte la corriente desde el fusible principal o disyuntor, o desenchufe el cable.
2. Retire el tornillo que está a la izquierda

de la tapa de luz y baje esta última.

3. Asegúrese de que la lámpara(s) que se reemplazará esté fría antes de retirar la misma. Luego de romper el sello adhesivo, retire la lámpara girando la misma suavemente. Reemplace la lámpara por otra del mismo tipo y tamaño.

4. Reemplace el torn



Luz del Horno

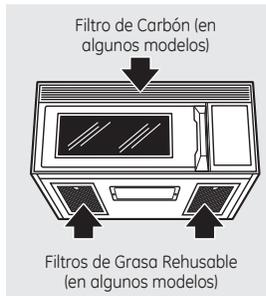
Reemplace la lámpara quemada por una lámpara incandescente de 30 o 40 watts (30 watts- WB36X10198, 40 watts - WB36X10003), disponible a través de su proveedor de GE.

1. Para reemplazar la lámpara del horno, primero desconecte la corriente desde el fusible principal o disyuntor, o desenchufe el cable.

2. Para retirar la rejilla superior, retire los 4 tornillos que la sostienen.

3. Presione la lengüeta hacia atrás y levante la caja de la lámpara. Reemplace la lámpara y presione la caja de la lámpara hacia atrás hasta que quede trabada.

4. Reemplace la rejilla superior y los 4 tornillos (conecte el horno al tomacorriente).



Ventilador

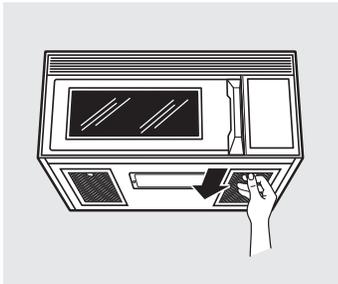
El ventilador cuenta un filtro de grasa metálico reusable.

Los modelos que hacen recircular el aire nuevamente hacia la habitación también usan un filtro de carbón.

Reusable Grease Filter

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

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



Removing and Cleaning the Filter

To remove, slide it to the side using the tab. Pull it down and out.

To clean the grease filter, soak them and then swish them around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal.

Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let them dry before replacing.

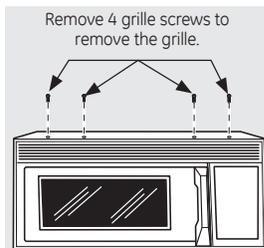
To replace, slide the filter in the frame slot on the left side of the opening. Pull up and to the right to lock into place.

Filtro de Carbón (en algunos modelos)

El filtro de carbón no puede ser limpiado. Debe ser reemplazado. Ordene el N° de Pieza WB02X10776 a través de su proveedor de GE.

Si el modelo no tiene ventilación hacia afuera, el aire será recirculado a través de un filtro de carbón descartable

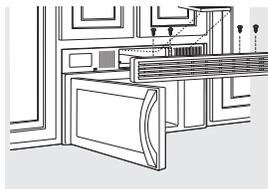
que ayude a retirar el humo y los olores. El filtro de carbón debería ser reemplazado cuando esté notoriamente sucio o descolorido (normalmente luego de entre 6 y 12 meses, dependiendo del uso de la campana).



Para Retirar el Filtro de Carbón

Para retirar el filtro de carbón, primero desconecte la corriente desde el fusible principal o disyuntor, o empuje el cable.

Retire la rejilla superior retirando los 4 tornillos que la sostienen en su posición. Deslice el filtro hacia la parte frontal del horno y retire el mismo.



Para Instalar el Filtro de Carbón

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

Inserte el filtro en la abertura superior del horno, como se muestra. Una vez instalado correctamente, la malla de alambre del filtro debería estar visible desde el frente. Reemplace la rejilla y los 4 tornillos.

Consejos para la Solución de Problemas.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El horno no se inicia	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Pico de tensión.	Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente.	Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
	La puerta no está cerrada de forma segura.	Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
El piso del horno está caliente, incluso cuando el horno no fue usado.	El calor de la luz de la placa de cocción podrá hacer que el piso del horno se caliente.	Esto es normal.
"LOCKED" (Bloqueado) aparece en la pantalla	El control fue bloqueado.	Mantenga presionado OFF/CLEAR (Apagar/Cancelar) por unos 3 segundos para desbloquear el control.
Escucha un atípico pitido en tono bajo	Intentó iniciar el Recordatorio sin una hora del día válida.	Comience nuevamente e ingrese una hora del día válida.
	Intentó cambiar el nivel de potencia cuando no es permitido.	Muchas de las funciones del horno están preconfiguradas y no se pueden modificar.
"SENSOR ERROR" (Error del Sensor) aparece en la pantalla.	Al usar una función de Sensor, la puerta fue abierta antes de que se pudiera detectar el vapor.	No abra la puerta hasta que se sienta el vapor y el tiempo se muestre en cuenta regresiva en la pantalla.
	No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima.	Use Time Cook (Cocción por Tiempo) para calentar durante más tiempo.
Cantidad de comida demasiado grande para el Sensor	Sensor Reheat (Recalentar con Sensor) es para porciones individuales de comidas recomendadas.	Use Time Cook (Cocción por Tiempo) para grandes cantidades de comida.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

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

Notas.

Garantía del Horno Microondas de GE.



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

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

Por el Período de:	GE Reemplazará o Brindará Servicio Técnico:
Un año Desde la fecha de la compra original	Si es necesario el servicio técnico, GE reemplazará cualquier parte del horno microondas que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año , GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y los costos del servicio relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Qué No Cubrirá GE:

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

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

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

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

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al Cliente.



Sitio Web de Electrodomésticos de GE

GEAppliances.com

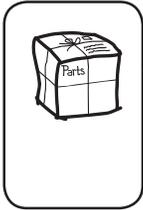
¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos de GE las 24 horas del día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas, catálogos o incluso un servicio programado a través de Internet. También puede hacer sus preguntas a "Ask Our Team of Experts™" (Pregúntele a Nuestro Equipo de Expertos), y mucho más...



Estudio de Diseño de la Vida Real

GEAppliances.com

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



Piezas y Accesorios

GEApplianceparts.com

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

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en la sección de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para cualquier control, reparación o ajuste.



Contáctenos

GEAppliances.com

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

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