



Horno Microondas

Instrucciones de seguridad 2-8

Instrucciones de Funcionamiento

Funciones del Horno 9
 Controles 10
 Funciones del Temporizador 11
 Funciones de Descongelación .. 12-14
 Funciones Convenientes 15, 16
 Términos del Microondas 16
 Niveles de Energía 17
 Otras Funciones 18-20
 Reemplazo de la Lámpara 23
 Funciones de Escape 23

Cuidado y Limpieza 24, 25

Consejos para la Solución de Problemas

Antes de solicitar el servicio técnico 25, 26

Soporte al Cliente

Kits Opcionales 8
 Garantía 27
 Soporte al Cliente 28

Manual del Propietario

PVM9005

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los encontrará en una etiqueta cuando abra la puerta.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

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

- **Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico. Al usar artefactos eléctricos se deberán seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:**
- Lea y siga las precauciones específicas en la sección Precauciones para Evitar una Posible Exposición a una Excesiva Energía de Microondas a continuación.
- Este electrodoméstico deberá contar con conexión a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con la adecuada conexión a tierra. Consulte la sección Instrucciones de Conexión a Tierra en la página 6.
- Este horno microondas figura en la lista de UL para su posible instalación tanto en estufas a gas (menos de 60,000 BTU) como eléctricas.
- Este horno sobre la estufa está diseñado para ser usado sobre estufas de un ancho no superior a 36". Puede ser instalado tanto sobre equipamiento de cocción a gas como eléctrico.
- No utilice este electrodoméstico si posee un cable o enchufe dañado, si no está funcionando correctamente, o si fue dañado o sufrió una caída. Si el cable de corriente está dañado, deberá ser reemplazado por el Servicio Técnico de General Electric o por un agente del servicio autorizado, utilizando un cable de corriente de General Electric disponible
- Instale o coloque el electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgos de descargas eléctricas.

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

- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine en exceso la comida. Preste especial atención cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno mientras se cocina.
 - Elimine cualquier torcedura del cable y asas metálicas de los envases de papel o plástico antes de colocar estos en el horno.
 - No use el horno con el propósito de guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso.
 - No prepare palomitas de maíz en el horno microondas, a menos que se encuentren en un accesorio especial de palomitas de maíz para microondas o que el envoltorio de las palomitas de maíz posea una etiqueta que indique que se pueden preparar en el horno microondas.
 - Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el mismo y desconecte el cable de la corriente, o corte la corriente del fusible o el disyuntor. Si se abre la puerta, el fuego se podrá esparcir.
 - No use el horno para secar el periódico.
- **Termómetro**—No use termómetros para cocción regular o para horno al cocinar con microondas. El metal y el mercurio de estos termómetros podrían ocasionar **arcos eléctricos** y posibles daños sobre el horno. No use un termómetro en la comida que está cocinando por microondas, a menos que el termómetro esté diseñado o se recomienda para su uso en el horno microondas.
- No guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente o el enchufe en el agua.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura del electrodoméstico.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso marino.
- 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 de laboratorio.
- 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.
- Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.
- Este electrodoméstico sólo debe ser reparado por personal calificado del servicio técnico. En caso de necesitar una evaluación, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.
- No guarde nada directamente sobre la superficie superior del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando.
- No monte el electrodoméstico sobre un lavabo.
- No permita que el cable se sostenga sobre el extremo de la mesada.
- No use productos de papel en el horno cuando el electrodoméstico sea usado en cualquier modo de cocción, excepto en cocción por microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.



⚠ ¡ADVERTENCIA! ARCO ELÉCTRICO

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

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

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



⚠ ¡ADVERTENCIA! COMIDA

- No prepare palomitas de maíz en el horno microondas, a menos que se encuentren en un accesorio especial de palomitas de maíz para microondas o que el envoltorio de las palomitas de maíz posea una etiqueta que indique que se pueden preparar en el horno microondas.
 - No hierva huevos en un horno microondas. Se acumulará presión dentro de la yema del huevo y esto hará que explote, posiblemente produciendo lesiones.
 - Utilizar el horno microondas sin comida dentro por más de uno o dos minutos podrá causar daños al horno y esto podría provocar un incendio. Esto incrementa el calor en torno al magnetrón y puede acortar la vida útil del horno.
 - Las comidas con la piel exterior “intacta” tales como las papas, perros calientes, salsas, tomates, manzanas, hígados de pollo y otros menudos y yemas de huevo deberán ser perforados para permitir que salga el vapor durante la cocción.
 - **AGUA SOBRECALENTADA**
Los líquidos, tales como el agua, café o té se podrán sobrecalentar más allá de su punto de hervor sin que parezca que esto está sucediendo. No siempre se observan burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE PRONTO HIERVAN CUANDO SE MUEVA EL ENVASE O CUANDO SE INSERTE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales:
- No sobrecaliente el líquido..
 - Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo mientras lo calienta.
 - No use envases con costados rectos y cuellos angostos.
 - Después de calentar, deje reposar el envase en el horno microondas durante un período corto antes de retirar el mismo.
- Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase.
 - Es posible que las comidas cocinadas en líquidos (tales como pasta) tiendan a hervirse más rápidamente que las comidas que contienen menos humedad. Si esto sucediera, consulte la sección de Cuidado y Limpieza del horno microondas, para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar el interior del horno.
 - - Evite calentar comida para bebés en frascos de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de que las comidas para infantes estén totalmente cocinadas. Revuelva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Asegúrese de evitar el punto de hervor cuando caliente fórmula de bebé. Es posible que el envase se sienta más frío que su contenido. Siempre pruebe fórmula antes de alimentar a su bebé.
 - No descongele bebidas congeladas en botellas con cuello pequeño (especialmente bebidas gaseosas). Incluso si el envase es abierto, se podrá acumular presión. Esto podrá hacer que el envase explote, ocasionando posibles lesiones.
 - Las comidas calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier envase de comida caliente, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas plásticas y cajas para cocción. A fin de evitar posibles lesiones, aleje el vapor de las manos y el rostro.
 - No caliente las papas en exceso. Se podrían deshidratar y prenderse fuego, causando daños en su horno.
 - Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura INTERIOR a 160° F y la carne de ave por lo menos a una temperatura INTERIOR a 180° F. Normalmente la cocción a estas temperaturas brinda una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.



UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS PARA MICROONDAS

No utilice el horno en el modo de microondas sin que el plato giratorio y el soporte del plato giratorio estén ubicados en sus lugares correspondientes. El plato giratorio no deberá tener restricciones, de modo que pueda girar. *Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Se pueden usar la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o porcelana que no posean bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico. Algunos utensilios cuentan con la etiqueta "para uso en microondas".*

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



How to test for a microwave-safe dish.

Si el plato permanece frío y sólo el agua de la taza se calienta, entonces podrá usar el plato de forma segura.

- No se debería usar comida ni utensilios metálicos de tamaño excesivo en un horno microondas/ por convección, ya que incrementan el riesgo de descargas eléctricas y esto podría ocasionar un incendio
- A veces el piso del horno, el plato giratorio y las paredes pueden quedar demasiado calientes al tacto. Se deberá tener cuidado de no tocar el piso, el plato giratorio y las paredes durante y luego de la cocción.
- Si usa un termómetro para carnes mientras cocina, cerciórese de que sea seguro para uso en hornos microondas.
- No use productos de papel reciclado. Las toallas de papel reciclado, servilletas y papel para alimentos pueden contener trozos de metal que podrán ocasionar arcos eléctricos o hacer que se prenda fuego. Se deberá evitar el uso de productos de papel que contengan nylon o filamentos de nylon, ya que también se podrán prender fuego.

- Algunas bandejas de gomaespuma (como aquellas donde se empaqueta la carne) poseen una tira fina de metal insertada en la parte inferior. Si se usan en el horno microondas, el metal podrá quemar el piso del horno o encender una toalla de papel.
- No use el horno microondas para secar periódicos.
- No todos los envoltorios de plástico se pueden usar en el horno microondas. Controle el paquete para un uso adecuado.
- Las toallas de papel, papel para alimentos o envoltorios de plástico se podrán usar para cubrir platos, a fin de retener la humedad y evitar salpicaduras al realizar la cocción por microondas. Asegúrese de ventilar los envoltorios de plástico, de modo que el vapor pueda salir.
- Los utensilios de cocina se podrán calentar debido al calor transferido por la comida que se calentó. Será necesario usar guantes para horno al tomar el utensilio de cocina.
- Al cocinar con microondas las bolsas plásticas para cocción y las bolsas plásticas de cierre hermético "aptas para hervir", se deberán cortar, perforar o ventilar, como se indica en el paquete. De no ser así, el plástico podría explotar durante o inmediatamente después de la cocción, lo cual podrá ocasionar lesiones. Además, los envases de plástico deberán estar por lo menos parcialmente descubiertos debido a que forman un sellado hermético. Al cocinar con envases herméticamente cubiertos con envoltorios de plástico, retire el envoltorio con cuidado y dirija el vapor lejos de las manos y el rostro.



UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS PARA MICROONDAS (cont.)

- Use papel de aluminio sólo como se indica en este manual. Al usar papel de aluminio en el horno microondas, mantenga el papel de aluminio alejado por lo menos a 1" de los costados del horno.
- Utensilios de plástico - los utensilios de plástico diseñados para la cocción en el horno microondas son muy útiles, pero se deberán usar con cuidado. Es posible que el plástico de uso seguro en el horno microondas no tolere condiciones de sobrecalentamiento, como sí es el caso con materiales de vidrio o cerámica, y se podrá ablandar o carbonizar si se somete

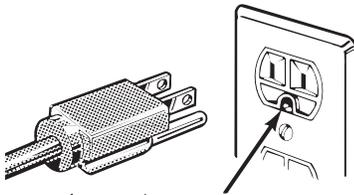
a períodos cortos de sobrecalentamiento. Si se exponen a un sobrecalentamiento prolongado, la comida y los utensilios se podrán incendiar.

Siga estas pautas:

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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



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

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

la corriente eléctrica.

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

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

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

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

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

EL VENTILADOR

El ventilador funcionará de forma automática bajo ciertas condiciones (consulte la función Ventilador Automático). Asegúrese de evitar la activación y extensión accidental del fuego de cocción mientras el ventilador está en uso.

- Limpie la cara inferior del horno microondas en forma frecuente.
No permita que se acumule grasa en el horno microondas o en los filtros del ventilador.
- En caso de que haya fuego producido por la grasa en las unidades de la superficie debajo del horno microondas, apague una olla llameante sobre la unidad de la superficie cubriendo la olla completamente con una tapa, una asadera de galletitas o una bandeja plana.

- Limpie con cuidado los filtros del ventilador. Agentes de limpieza corrosivos, tales como los limpiadores de horno a base de soda cáustica, podrán dañar los filtros.
- Al preparar comidas llameantes debajo del horno microondas, encienda el ventilador.
- Nunca deje de prestar atención a las unidades de la superficie debajo de su horno microondas en las configuraciones altas de calor. Las ebulliciones producen humo y derrames de grasa que pueden encender y esparcir el fuego si el ventilador del horno microondas está en funcionamiento. A fin de minimizar el funcionamiento del ventilador automático, use utensilios de tamaño adecuado y use un nivel de calor alto en las unidades de la superficie sólo cuando sea necesario.

MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos poseen protección contra interferencias de productos eléctricos, incluyendo los hornos microondas. Sin embargo, es aconsejable que ante

cualquier duda los pacientes con marcapasos realicen una consulta médica.

KITS OPCIONALES

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

Kits de montaje de 15"

- JX15BUMPWW —Blanco
- JX15BUMPBB —Negro
- JX15BUMPES —Inoxidable/ Loza

Para uso con gabinetes con profundidad mayor a 14 ⁵/₈ " pulgadas. Ubica el microondas más lejos de la pared para una mejor ventilación, acceso y aspecto.

Kits del Filtro de Carbón

- JX81L —Kit de Relleno de Carbón para Recirculación

Los kits del filtro se utilizan cuando el horno no puede ser ventilado desde afuera.

Consulte el reverso a fin de ordenar en forma telefónica o en GEAppliances.com.

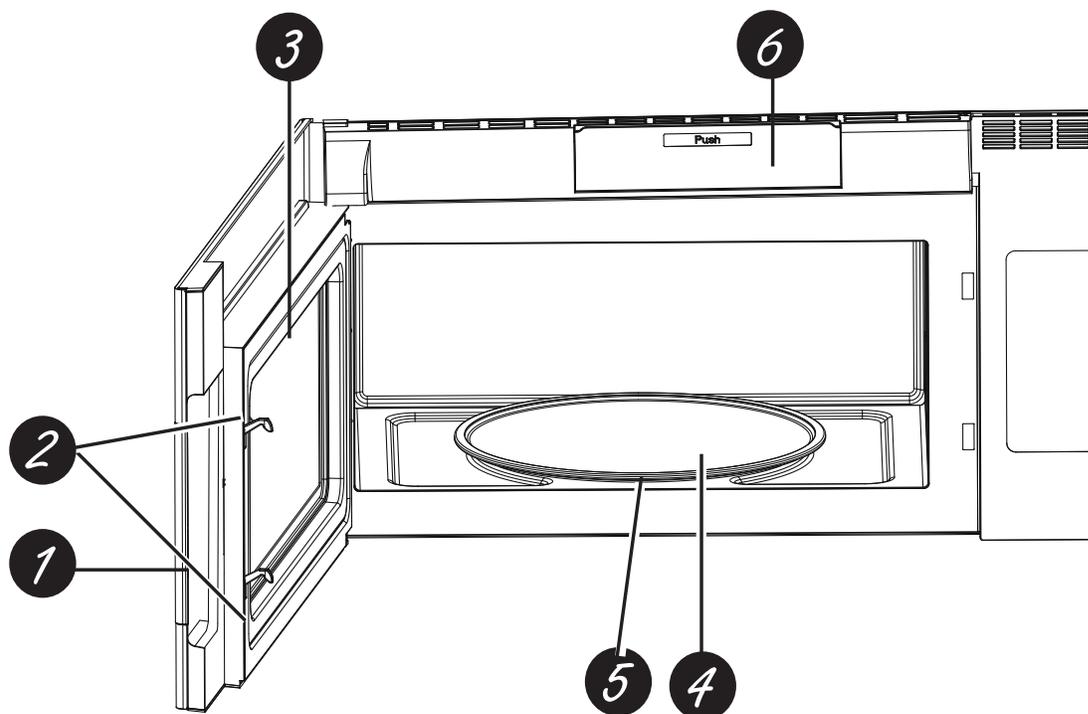
LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Acerca de las funciones de su horno.

GEAppliances.com

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

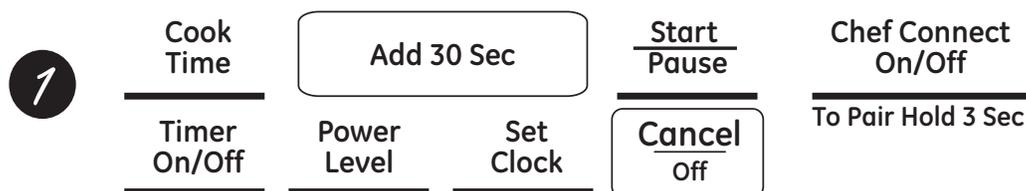


Funciones del Horno

- 1** **Manija de la Puerta**
- 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** **Soporte del Plato Giratorio.** No utilice el horno en el modo de microondas sin el plato giratorio y el soporte del plato giratorio, ubicados en sus lugares correspondientes.
- 5** **Soporte Extraíble del Plato Giratorio.** No utilice el horno en el modo de microondas sin el plato giratorio ni el soporte del plato giratorio ubicados en su lugar.
- 6** **Tapa del Filtro de Carbón** Empuje la tapa para reemplazar el filtro de carbón sin retirar la unidad del gabinete.

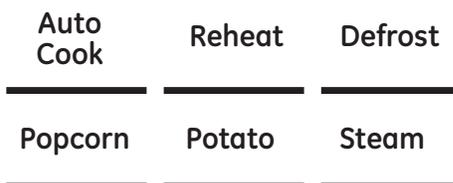
Acerca de las funciones de su horno microondas.

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



Sensor Cooking -

2



Controles de Cocción

Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.

1 Funciones por Tiempo

<i>Presione</i>	<i>Iniciar</i>
COOK TIME (tiempo de cocción)	Cantidad de tiempo de cocción
DEFROST (descongelar)	Peso o tiempo
TIMER (Temporizador)	
POWER LEVEL (nivel de potencia)	Nivel de potencia de 1 a 10
ADD 30 SEC (Agregar 30 segundos)	¡Comienza de inmediato!
EXPRESS COOK (cocción exprés)	¡Comienza de inmediato!

2 Funciones del Sensor/ Convenientes

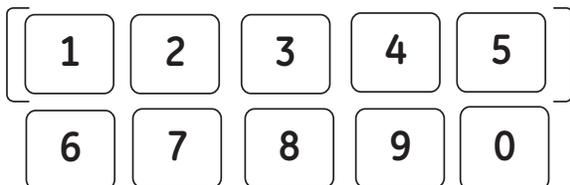
<i>Presionar</i>	<i>Iniciar</i>
COCCIÓN AUTOMÁTICA	Presione la tecla para seleccionar la comida.
PALOMITAS DE MAÍZ	Comienza de inmediato.
RECALENTAR	Presione la tecla para seleccionar la comida.
PAPA	Comienza de inmediato.
VAPOR	Presione la tecla para seleccionar la comida.

Acerca de las funciones del temporizador.

GEAppliances.com

Cook Time

Express Cook



Start Pause

Tiempo de Cocción

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 Presione **START (Iniciar)**.

La cocción se iniciará cuando la cuenta regresiva comience en la pantalla.

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

Cocción Exprés

Ésta es una forma rápida de configurar el tiempo de cocción entre 1 y 5 minutos.

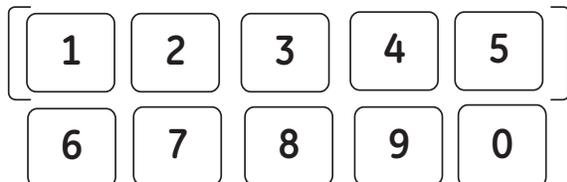
1 Presione una de las teclas de **Express Cook (Cocción Exprés)** (de 1 a 5) para una cocción de entre 1 y 5 minutos en el **nivel de potencia 10**.

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.

NOTA: La función Express Cook (Cocción Exprés) se aplica sólo con las teclas 1 a 5.

Express Cook



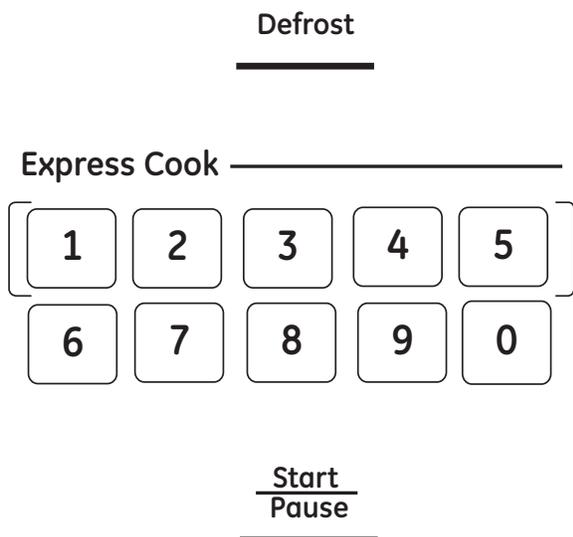
Agregar 30 segundos

Esto agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione. Cada vez que presione se sumarán 30 segundos, hasta 99 minutos y 99 segundos.

Add 30 sec (Agregar 30 segundos) también se puede usar como un botón exprés de 30 segundos. El horno microondas comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione.

Add 30 Sec

Acerca de las funciones del descongelador.



Descongelación por Peso

Use *Weight Defrost (Descongelación por Peso)* para carnes, aves y pescado. Use *Time Defrost (Descongelación por Tiempo)* para la mayoría de las demás comidas congeladas. (La función Descongelación por Tiempo se explica en la página 13).

- 1** Presione **DEFROST (Descongelar)** una vez para *Weight Defrost (Descongelación por Tiempo)*.
- 2** Ingrese el peso en libras.
- 3** Presione **START (Iniciar)**.
La cocción se iniciará cuando la cuenta regresiva comience en la pantalla.

Consejos para la Descongelación

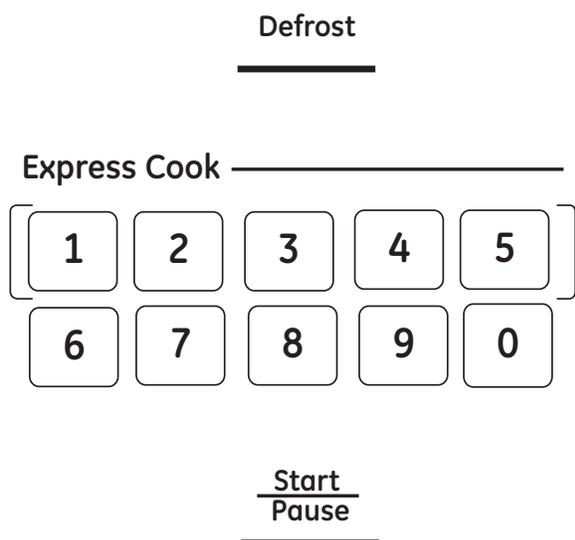
- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato para un uso seguro en el microondas.
- Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio.
- Luego de la descongelación, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la misma. Al asar durante tiempo prolongado se debería dejar reposar por unos 30 minutos.

Guía de Conversión

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

Ounces	Libras
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

Nota: Máximo de 6.0 libras.



Descongelación con Temporizador

Le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la *Guía de Descongelación* en la página 14 (la función **Weight Defrost (Descongelación por Tiempo)** se explica en la página 12.)

- 1** Presione **DEFROST (Descongelar)** dos veces para activar **Time Defrost (Descongelación por Tiempo)**.
- 2** Ingrese tiempo de descongelación en minutos y segundos.
- 3** Presione **START (Iniciar)**.
La cocción se iniciará cuando la cuenta regresiva comience en la pantalla.

Una vez transcurrido el tiempo de descongelación seleccionado, dé vuelta la comida y separe o reorganice los trozos de comida para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

Se podrán escuchar ruidos durante la descongelación. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en el nivel de potencia **High (Alto)**.

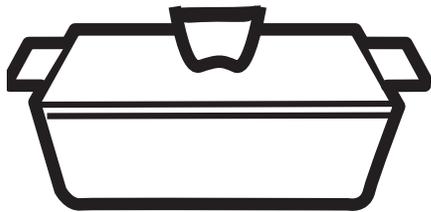
Consejos para la Descongelación

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

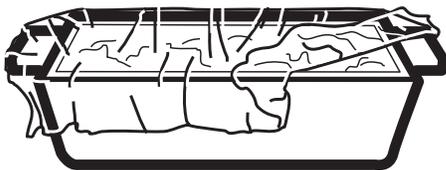
Acerca de las funciones del descongelador.

Guía de Descongelación

COMIDA	TIEMPO	COMENTARIOS
Panes, Tortas Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo) Pastelitos (12 oz. aprox.)	1/4 de min. 2 a 4 min.	Vuelva a arreglar luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos Filetes, congelados (1 lb.)	6 a 9 min.	
Fruta Bolsa de Plástico - 1 o 2 (paquete de 10 oz.)	1 a 5 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. 4 a 6 min. 9 a 13 min. por lb.. 4 a 8 min. por 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 10. 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, hervir-freír - cortar (2½ a 3 lbs.) Pollo, entero (2½ a 3 lbs.) Gallina de cornualles Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	14 a 20 min. 20 a 25 min. 7 a 13 min. por lb. 3 a 8 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 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.



Cubierto



Ventilado



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

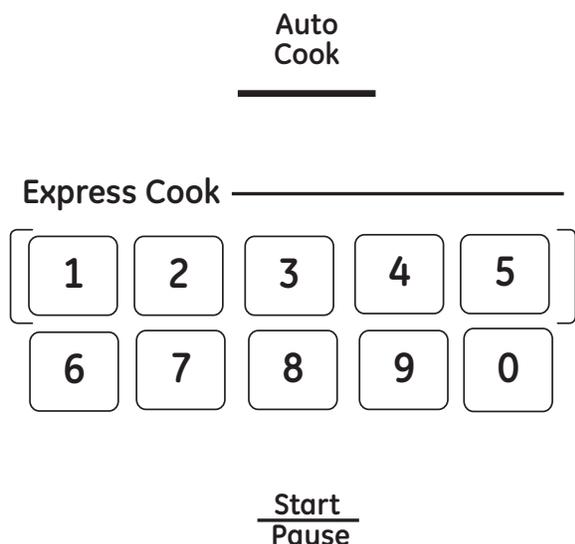
La función Sensor Features (Funciones con Sensor) detecta el aumento de la humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

No use Sensor Features (Funciones con Sensor) dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Si la comida no terminó de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use Cook Time (Tiempo de Cocción) para adicionar tiempo de cocción.

- Es esencial contar con envases y cobertores para una mejor cocción con sensor.
- Siempre use envases para uso seguro en el microondas y cubra los mismos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. Nunca use envases de plástico sellados – pueden impedir la salida de vapor y hacer que la comida se sobrecaliente.
- **Asegúrese de que la parte exterior de los envases de cocción y el interior del horno microondas estén secos** antes de colocar comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden alterar el funcionamiento del sensor.

Acerca de las funciones del Sensor



Cambio de las Configuraciones Automáticas

Para reducir el tiempo en un 10%:

Presione 1 luego de la tecla de la función.

Para sumar un 10% al tiempo de cocción:

Presione 9 luego de la tecla de la función.

Cocción Automática

Le permite hornear en el microondas una variedad de comidas con uso del sensor.

- 1** Presione el botón **AUTO COOK (Cocción Automática)**.
- 2** Ingrese el código del tipo de comida. Lea la Guía de Cocción de AUTO COOK (Cocción Automática) a continuación para conocer los códigos o consulte en la pantalla los tipos de comida.
- 3** Presione **START (Iniciar)**.
El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si la puerta es abierta antes de finalizada la cuenta regresiva, serán emitidos 4 pitidos mientras en la pantalla se mostrará y repetirá por ciclos "SENSOR ERROR" (Error del Sensor) hasta que se presione **CANCEL (Cancelar)**. La cocción con sensor también será cancelada. Si la puerta es abierta durante la cuenta regresiva, cierre la misma y presione **START (Iniciar)** de inmediato.

Guía de Cocción para la Función de Cocción Automática

ENTRADA DEL CÓDIGO	COMIDA	COMENTARIOS
1	Pollo	
2	Pescado	
3	Carne Picada	
4	Verduras	Ingrese el tipo de verdura 1 Verduras Frescas 2 Verduras Congeladas 4 Verduras Enlatadas

Popcorn

Palomitas de Maíz

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

- 1 Coloque el paquete congelado de palomitas de maíz en el centro del microondas.
- 2 Presione **POPCORN (Palomitas de Maíz)**. El horno se inicia de inmediato.

Su bolsa de palomitas de maíz podrá quedar atascada y dejar de girar, pero esto no afectará el rendimiento de la cocción. No abra la puerta, incluso aunque la bolsa no esté girando.

Cambio de las Configuraciones Automáticas

Para reducir el tiempo en un 10%: Presione 1 luego de la tecla de la función.

Para sumar un 10% al tiempo de cocción: Presione 9 luego de la tecla de la función.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para adicionar tiempo de cocción. Recomendamos 30 segundos y observar atentamente.

Reheat

Recalentar

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

- 1 Presione **REHEAT (Recalentar)**.
- 2 Usando la guía de cocción que aparece a continuación, ingrese el código de la comida. Por ejemplo, 1 para Pasta.
- 3 Presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)**. El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si la puerta es abierta antes de finalizada la cuenta regresiva, serán emitidos 4 pitidos mientras en la pantalla se visualizará el ciclo "SENSOR ERROR" (Error del Sensor) hasta que se presione **CANCEL (Cancelar)**. La cocción con sensor también será cancelada. Si la puerta es abierta durante la cuenta regresiva, cierre la misma y presione **START (Iniciar)** de inmediato.

Luego de retirar la comida del horno, revuelva, si es posible, para emparejar la temperatura. Si la comida no se calentó lo suficiente, use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para recalentar durante más tiempo. Las comidas recalentadas podrán tener

amplias variaciones de temperatura. Es posible que algunas partes de la comida estén extremadamente calientes.

Es mejor usar **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para estas comidas:

- Productos con pan
- Comidas que se deben recalentar estando cubiertas
- Comidas que se deben revolver o rotar al ser recalentadas.
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de ser recalentadas.

Cambio de las Configuraciones Automáticas

Para reducir el tiempo en un 10%: Presione 1 luego de la tecla de la función.

Para sumar un 10% al tiempo de cocción: Presione 9 luego de la tecla de la función.

Guía de Cocción para la función Reheat (Recalentar)

Entrada del Código	Comida
1	Pasta
2	Pizza
3	Plato
4	Sopa

Acerca de las funciones del Sensor

Potato

Papa

Para usar la función de **Potato (Papa)**:
Coloque la papa(s) en el horno.

- 1 Coloque la papa en el centro del microondas.
- 2 Presione **POTATO (Papa)**.
El horno se inicia de inmediato.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si la puerta es abierta antes de finalizada la cuenta regresiva, serán emitidos 4 pitidos mientras en la pantalla se visualizará el ciclo "SENSOR ERROR" (Error del Sensor) hasta que se presione **CANCEL (Cancelar)**. La cocción con sensor también será cancelada. Si la puerta es abierta durante la cuenta regresiva, cierre la misma y presione **START (Iniciar)** de inmediato.

Cambio de las Configuraciones Automáticas

Para reducir el tiempo en un 10%: Presione 1 luego de la tecla de la función.

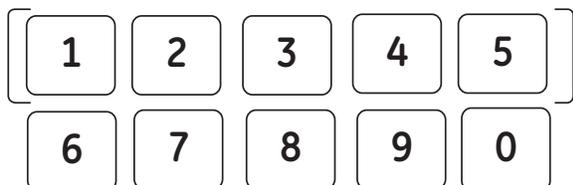
Para sumar un 10% al tiempo de cocción: Presione 9 luego de la tecla de la función.

Términos del Microondas.

Término	Definición
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: <ul style="list-style-type: none">• Metal o papel de aluminio en contacto con el lateral 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.
Tapa	Los cobertores retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción. Ventilar los envoltorios de plástico o cubrir con 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.

Steam

Express Cook



Start Pause

Vapor

Use la función Steam (Vapor) para ciertas comidas preprogramadas.

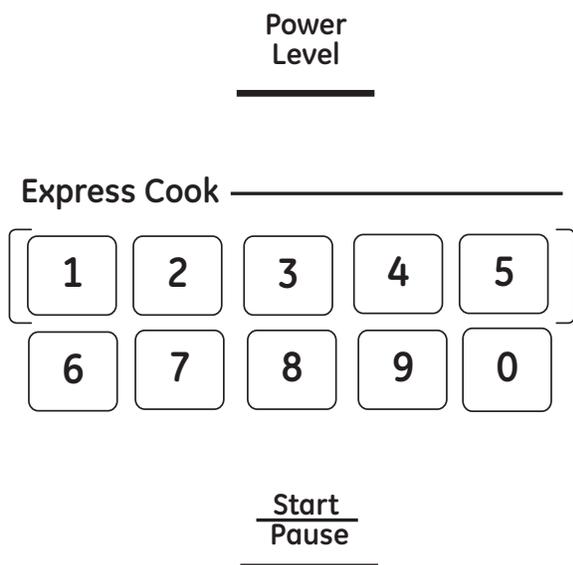
- 1** Presione el botón **STEAM (Vapor)**.
- 2** Ingrese el código del tipo de comida que desee cocinar con vapor. Lea la Guía de Cocción para STEAM (Vapor) a continuación para conocer los códigos o consulte en la pantalla los tipos de comida.
- 3** Coloque el recipiente con agua, sal (si es necesario), y comida en el horno microondas con las ventilaciones de vapor en el recipiente en la posición OPEN (Abierta).
- 4** Presione el botón **START (Iniciar)** para iniciar la cocción.

NOTA: Se deberá usar el Recipiente para Arroz/ Vaporera NordicWare para obtener mejores resultados en la cocción.

Guía de Cocción para la Función con Vapor

Entrada del Código	Comida	Entrada de la Cantidad
1	Arroz	1 - 1 taza de arroz blanco 2 - 1 taza de arroz integral
2	Espárragos	1 - 1 taza 2 - 2 tazas
3	Brócoli	1 - 1 taza 2 - 2 tazas
4	Repollitos de Bruselas	1 - 1 taza 2 - 2 tazas
5	Zanahorias	1 - 1 taza 2 - 2 tazas
6	Coliflor	1 - 1 taza 2 - 2 tazas
7	Calabacín	1 - 1 taza 2 - 2 tazas

Acerca de la función de niveles de potencia.



Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia podrá ser ingresado o modificado antes o durante la cocción. **Power Level (Nivel de Potencia)** está configurado en el Nivel 10 (Alto) a menos que sea modificado.

- 1 Presione el botón Power Level (Nivel de Potencia).
 - 2 Ingrese el nuevo nivel de potencia usando las teclas numéricas o presionando el botón **Power Level (Nivel de Potencia)** muchas veces hasta que se alcance el nivel de potencia que desee.
 - 3 Luego de seleccionar el nivel de potencia, espere cinco segundos. Se volverá a visualizar la pantalla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**.
 - 4 Ingrese el tiempo de cocción y presione **START (Iniciar)**.
- 0
- 1 Presione el botón **Cook Time (Tiempo de Cocción)**.
 - 2 Ingrese el tiempo de cocción.
 - 3 Presione el botón **Power Level (Nivel de Potencia)**.
 - 4 Ingrese el nuevo nivel de potencia usando las teclas numéricas o presionando el botón Power Level (Nivel de Potencia) muchas veces hasta que encuentre el nivel de potencia que desee.
 - 5 Luego de seleccionar el nivel de potencia, espere cinco segundos. Se volverá a visualizar la pantalla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**.

6 Presione **START (Iniciar)**.

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

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

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

Alto 10 (100%): Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

Medio-Alto 7 (70%): Cocción suave de carne y ave; cacerolas para hornear y recalentar.

Medio 5 (50%): Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Bajo 2 o 3 (20 o 30%): Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Caliente 1 (10%): Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

NOTA: También puede modificar el nivel de potencia durante muchos modos de cocción, presionando el botón de nivel de potencia e ingresando un nivel de potencia válido.

Set Clock

Reloj

Para cambiar la hora del día.

- 1 Presione el botón **Set Clock (Configuración del Reloj)**. (El horno microondas no debería estar en funcionamiento).
- 2 Ingrese la hora del día correcta. El reloj está en una escala de 12 horas.
- 3 Presione **Set Clock or Start (Configuración del Reloj o Iniciar)** para aceptar el horario.

Start Pause

Iniciar/ Pausar

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

Cancel Off

Cancelar/ Apagar

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

Lock Control Hold 3 Sec

Bloqueo del Control

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

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado el botón **LOCK CONTROL (Control Bloqueado)** durante tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, aparecerá **LOCKED (Bloqueado)** brevemente en cualquier momento en que un botón o dial sean presionados. Aparecerá la "L" en la pantalla.

Surface Light

Luz Superficial

Presione **SURFACE LIGHT (Luz de la Superficie)** una vez para activar la luz baja, dos veces para activar la luz alta o una tercera vez para apagar la luz.

Nota: Si el horno microondas están funcionando y el ventilador se encuentra en la velocidad Boost (Muy Alta), las luces de la superficie pasarán a estar en luz baja de forma automática.

Acerca del resto de las funciones.

Timer On/Off

NOTA: El indicador del **Temporizador** se iluminará mientras el temporizador esté funcionando.

Temporizador

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

- 1 Presione el botón **TIMER (Temporizador)**.
- 2 Ingrese el tiempo.
- 3 Presione el botón **Timer (Temporizador)** para dar inicio.

Para cancelar, presione el botón **Timer (Temporizador)**.

Para apagar la señal del temporizador, presione **TIMER (Temporizador)**.

Pantalla



Si el Temporizador está realizando el conteo y está usando **Cook Time (Tiempo de Cocción)** al mismo tiempo, podrá cambiar la pantalla para mostrar el conteo del temporizador o del tiempo de cocción.

Si la pantalla muestra el tiempo del Temporizador y desea ver el **Tiempo de Cocción**, presione el botón **COOK TIME (Tiempo de Cocción)**.



Si la pantalla muestra el conteo del **Tiempo de Cocción** y desea ver el Temporizador, presione el botón **TIMER (Temporizador)**.

Turntable

Plato Giratorio

Para obtener mejores resultados en su cocción, deje el plato giratorio encendido. Lo podrá apagar al usar platos más grandes. Presione la tecla **Turntable (Plato Giratorio)** una

vez para apagar el mismo. Presione nuevamente si desea volver a activarlo.

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.

El plato giratorio puede ser apagado durante las funciones **Cook Time (Tiempo de Cocción)** o **Express Cook (Cocción Exprés)**, presionando la tecla **Turntable (Plato Giratorio)**. **Nota:** Al concluir las funciones Cook Time (Tiempo de Cocción) y Express Cook (Cocción Exprés), el plato giratorio regresará a ON (Encendido) de forma automática.

Vent Fan

Ventilación

El ventilador de la ventilación elimina el vapor y otros vapores de la cocción superficial.

Presione **VENT FAN (Ventilador)** una vez para una velocidad baja del ventilador, dos veces para una velocidad media del ventilador, tres veces para una velocidad alta del ventilador, cuatro veces para una velocidad muy alta del ventilador, o cinco veces para apagar el ventilador.

Ventilador Automático

La función de ventilador automático protege el horno microondas de una elevación de calor excesivo proveniente de la cocina debajo de éste. Se enciende de forma automática al sentir demasiado calor.

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

Inserte el Recordatorio Completo

Un recordatorio le mostrará en la pantalla si el usuario intenta iniciar el ciclo de cocción sin colocar comida dentro del horno microondas dentro de los 5 minutos antes de iniciar el ciclo de cocción.

Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará "The food is ready" (la comida está preparada) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón **CANCEL/ OFF (Cancelar/ Apagar)**.

Acerca del resto de las funciones.

Settings

Configuraciones

La función Settings (Configuraciones) permite cambiar las configuraciones por omisión en su OTR.

1 Presione la tecla Settings (Configuraciones). El mensaje "SELECCIONE EL ÍTEM A CONFIGURAR: 1 - VOLUMEN DEL PITIDO, 2 - MODO DEL RELOJ, 3 - PANTALLA ENCENDIDA/ APAGADA, 4 - SINCRONIZACIÓN DE LA LUZ, 5 - SINCRONIZACIÓN DEL VENTILADOR EXTRACTOR, 6 - SINCRONIZACIÓN AUTOMÁTICA APAGADA, o 7 - SALIR" pasará por la pantalla y se repetirá en la misma.

2 Seleccione el ítem para cambiar las configuraciones. Seleccione las tablas siguientes para conocer la Guía de detalles.

Código de Acceso	Ítems para Configurar	Acceso al Nivel
1	Volumen del Pitido	0 - Mudo 1 - Bajo 2 - Normal 3 - Alto Por omisión está en normal
2	Modo del Reloj	0 - 12 horas 1 - 24 horas Por omisión está en 12 horas
3	Pantalla Encendida/ Apagada	0- Apagada 1- Encendida Por omisión está activada
4	Sincronizador de la Luz – Selecciona el nivel de luz en el cual las luces de la superficie se encenderán automáticamente cuando el quemador de la cocina emparejada sea encendido. Seleccione "Off" (Apagar) para desactivar esta función. La luz de la superficie se encenderá de forma manual.	0 - Apagado 1 - Bajo 2 - Alta Por omisión está alta
5	Sincronizador del Ventilador Extractor – Selecciona el nivel de velocidad en el cual el ventilador extractor se encenderá de forma automática cuando el quemador de la cocina emparejada sea encendido. Seleccione "Off" (Apagar) para desactivar esta función. El ventilador extractor se encenderá de forma manual.	0 - Apagado 1 - Bajo 2 - Medio 3 - Alta 4 - Muy Alta Por omisión está apagado
6	Sincronización Automática Apagada – Cuando el modo Light/Vent fan (Luz/ Ventilador Extractor) sea activado (ON), automáticamente se apagará la luz/ ventilador una vez apagado el quemador de la cocina. Seleccione el período de tiempo en que la luz/ ventilador permanecerá encendida hasta que el horno microondas se apaga de forma automática.	0 - 0 minutos 1 - 5 minutos 2 - 10 minutos 3 - 15 minutos 4 - Manual Por omisión está 15 minutos
7	Salida de la Configuración	1- Salida

Chef Connect

Use la función Chef Connect para conectar su horno microondas a una Cocina de GE, a fin de sincronizar el ventilador, las luces de la superficie de cocción y el reloj a través de la tecnología de Bluetooth.

1 Debe contar con una cocina habilitada para Chef Connect. A fin de emparejar su horno por primera vez, inicie el proceso de Chef Connect en la cocina GE. Para acceder a instrucciones, consulte el manual de Uso y Cuidado.

2 En el horno microondas, mantenga presionado el botón Chef Connect durante 3 segundos. El ícono de Bluetooth en la pantalla  comenzará a titilar a medida que el horno microondas comience a buscar y a emparejarse con su Cocina GE. El ícono  permanecerá en ON (Encendido) luego de un emparejamiento exitoso.

Si no es encontrada una Cocina GE dentro de los 2 minutos durante el modo de búsqueda, el horno microondas dejará de buscar y el ícono de Bluetooth quedará  en OFF (Apagado).

Durante la configuración inicial, el protocolo de configuración será iniciado.

Si la función Chef Connect es activada, las configuraciones por omisión serán las siguientes:

- Sincronización del reloj en pantalla: ENCENDIDO
- Luz automática de la superficie de cocción: ENCENDIDA (Configuración Alta)
- Ventilador extractor automático: APAGADO
- Apagado Automático: 15 minutos

3 Seleccione 1 para sincronizar las luces de su cocina GE. Esto permite que las luces de la superficie del microondas se enciendan en el nivel HIGH (Alto) de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se enciende.

4 Seleccione 1 para sincronizar el ventilador extractor con su cocina GE. Esto permite que el ventilador extractor del microondas se encienda en la velocidad LOW (Baja) de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se enciende. El emparejamiento está ahora completo; la función Chef Connect está ahora activada.

Nota: Si no hay ninguna selección de la opción sincronizar durante la configuración 5 minutos luego de encendido el ícono  las unidades regresarán al modo de suspensión.

Luego de completar la configuración siguiendo los pasos anteriores, el ventilador extractor de su horno microondas y la luz de la superficie de cocción quedarán configurados para encenderse de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción sea encendido. La superficie de cocción y la pantalla del reloj de la cocina serán sincronizados para mostrar el mismo tiempo. El ventilador extractor y la luz de la superficie de cocción estarán configurados para apagarse de forma automática 15 minutos después de que el quemador de la superficie de cocción sea apagado.

Si lo desea, la luz, el ventilador y las configuraciones de apagado automática pueden ahora ser modificadas usando las opciones de configuración 4, 5 y 6 respectivamente.

Presione Chef Connect una vez para apagarlo y dos veces para volver a conectarlo. El ícono  se iluminará cuando esté encendido.

En el caso de una desconexión no intencional donde el horno microondas o la cocina no reciban corriente, la conexión permanecerá una vez restablecida la corriente. En caso de interrupciones de corriente por cortes breves, es posible que sea necesario reiniciar la corriente de modo que se vuelva a establecer la conexión.

About the other features.

Reset Filter --- Hold 3 Sec

Reinicio del Filtro

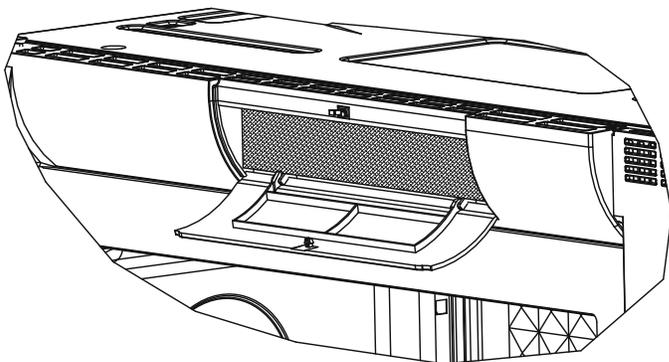
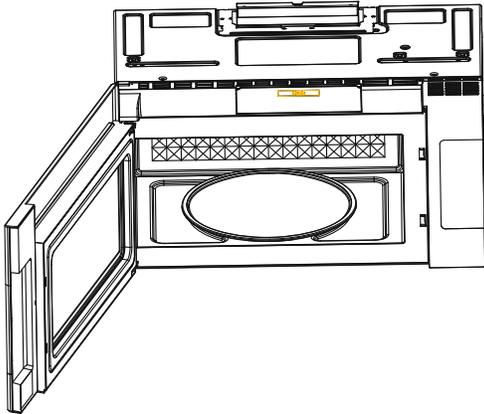
El indicador LED rojo se iluminará cada 6 meses para recordarle que se debe reemplazar el filtro de carbón. Luego de reemplazar el filtro de carbón, mantenga presionada la tecla **Reset Filter (Reiniciar Filtro)** durante 3 segundos para apagar el indicador LED rojo.

Filtro de Carbón

El filtro de carbón no puede ser limpiado. Debe ser reemplazado. Ordene el no de Pieza WB02X11550 a su proveedor de GE.

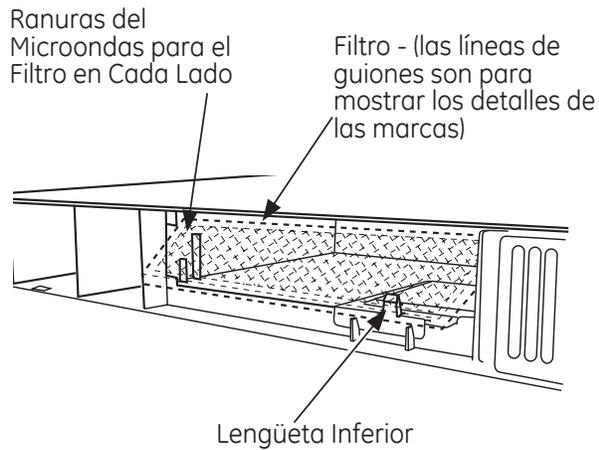
Si el modelo no tiene ventilación hacia afuera, el aire será recirculado a través de un filtro de carbón descartable que ayude a retirar el humo y los olores.

El filtro de carbón debe ser reemplazado cuando el indicador LED rojo se ilumine bajo la tecla Reset Filter (Reiniciar Filtro). Para más información, consulte "Kits Opcionales" en la página 8.



Para Retirar el Filtro de Carbón

Para retirar el filtro de carbón, primero desconecte el encendido en el fusible principal o disyuntor, o empuje el cable. Abra la puerta del horno microondas y empuje el área "Push" (Empujar) en la tapa del filtro de carbón en el centro de la rejilla. Vuelva a presionar la parte superior del filtro con ambas manos hasta que el filtro se apoye de forma casi horizontal. Levante el filtro en la parte inferior hasta que se libere de las lengüetas. Deslice el filtro hacia abajo y afuera.



Para Instalar el Filtro de Carbón

Para instalar un nuevo filtro de carbón, retire el plástico y otros envoltorios externos del nuevo filtro.

Inserte la parte superior del filtro arriba y dentro de las ranuras a ambos lados de la parte interior de la abertura superior. Una vez que haya despejado la lengüeta inferior, empuje la parte inferior del filtro hasta que esté correctamente colocado de forma vertical detrás de la lengüeta.

Cierre la tapa del filtro de carbón en el centro de la rejilla, presionando el área donde aparece "Push" (Empujar) nuevamente.

Para acceder a instrucciones sobre cómo instalar el filtro de carbón, consulte las instrucciones en video.

<http://www.geappliances.com/videos/microwave-troubleshooting-fix.htm>



Use la aplicación de su teléfono inteligente para escanear este código.

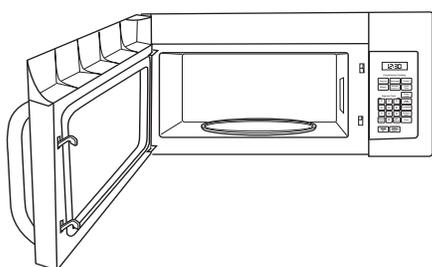
Cuidado y limpieza del horno.



Consejos Útiles

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

Asegúrese de que el cable de corriente esté desconectado antes de limpiar cualquier parte de este horno microondas.



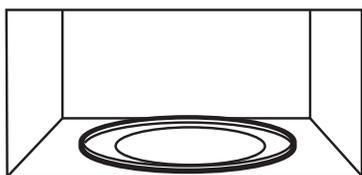
Cómo Limpiar el Interior

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.

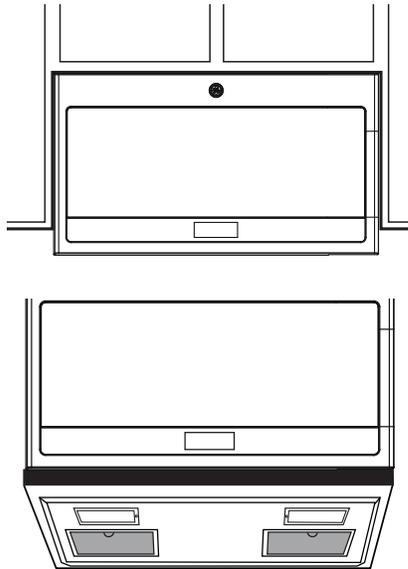
Elimine salpicaduras de grasa con una tela con jabón, y luego enjuague con una tela húmeda. No use limpiadores abrasivos ni utensilios puntiagudos sobre las paredes del horno.

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 no utilizar el horno en el modo de microondas sin el plato giratorio y el soporte ubicados en sus lugares correspondientes.



Cómo Limpiar el Área Exterior

Recomendamos evitar el uso de limpiadores en spray y usar limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas. Si elige usar un limpiador hogareño común, primero aplique el limpiador directamente sobre una tecla seca, luego limpie el área que se encuentre sucia.

Cubierta Superior

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

Panel de Control

Limpe 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.

Panel de la Puerta

Antes de limpiar el panel frontal de la puerta, asegúrese de saber qué tipo de panel posee. Consulte los ocho dígitos del número de modelo. "S" es para acero inoxidable, "B", "W" o "C" son para colores de plástico.

Acero Inoxidable (en algunos modelos)

El panel de acero inoxidable se puede limpiar con Stainless Steel Magic (Acero Inoxidable Magic) o con un producto similar utilizando un paño suave y limpio. Aplique un limpiador de acero inoxidable con cuidado a fin de evitar las piezas plásticas que están alrededor. No use productos para electrodomésticos tales como cera, limpiametales, blanqueadores ni productos que contengan cloro sobre acabados de acero inoxidable.

Paneles de Colores Plásticos

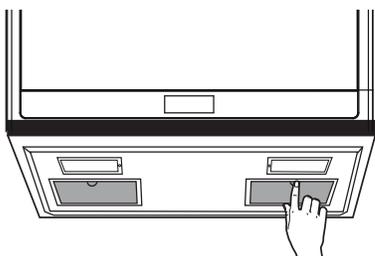
Use una tela limpia, suave y levemente húmeda para limpiar completamente.

Sello 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.

Parte Inferior

Despeje la grasa y el polvo de la parte inferior con frecuencia. Use una solución de agua caliente y detergente.



Retiro y Limpieza de los Filtros

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

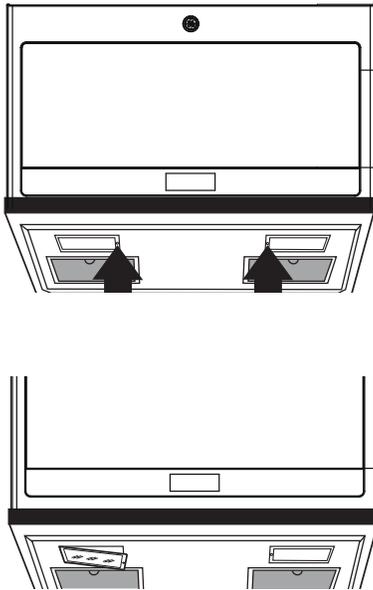
Para limpiar los filtros de la ventilación, moje los mismos y luego agite en agua caliente y detergente.

No use amoníaco ni productos de amoníaco, ya que oscurecerán el metal. Se podrá cepillar suavemente para retirar suciedad incrustada.

Enjuague, sacuda y deje secar antes de realizar el reemplazo.

Para reemplazar, deslice los filtros en las ranuras de la estructura en la parte trasera de cada abertura. Presione hacia arriba y hacia el frente para que queden bloqueados.

Reemplazo de la lámpara.



Luces de la Cocina/ Luces Nocturnas
Reemplace con lámparas incandescente de 120 voltios, 40 watts (máximo). Ordene WB25X10030 a su proveedor de GE.

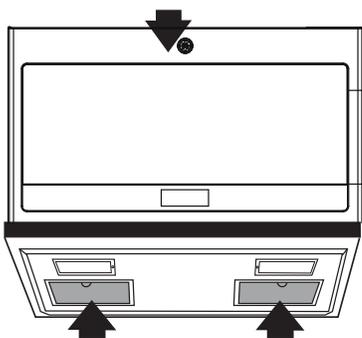
- 1 Para reemplazar las luces de la cocina/ luces nocturnas, primero desconecte el encendido del fusible principal o del panel del disyuntor, o desenchufe el cable.
- 2 Un lado por vez, retire el tornillo del costado de la tapa del compartimiento de la luz y baje la tapa hasta que se detenga.
- 3 Asegúrese de que la lámpara se enfríe antes de retirar la misma. Rompa el sello adhesivo desenroscando la lámpara de forma suave.
- 4 Enrosque la nueva válvula, luego levante la tapa de la luz y reemplace el tornillo. Repita estos pasos con la otra luz. Conecte el cable de electricidad al horno.

Cómo reemplazar la luz de la cavidad

1. Desconecte la energía en el fusible principal o panel del interruptor automático.
2. Retire la parrilla superior, retire los dos tornillos que la sostienen en su lugar.
3. Retire el filtro de carbón, si lo tiene. **NOTA:** El filtro de carbón es un kit opcional, no es necesario tenerlo.
4. Retire el retén que sostiene el protector de la lámpara en su lugar.
5. Saque el protector de la lámpara. Desenrosque el bombillo afuera y cámbielo por una lámpara de horno de 120V130V, 30W. Ordene el bombillo WB25X10029 de su distribuidor GE.
6. Devuelva la regrese la lámpara y el protector y el filtro de carbón a su posición original..
7. Coloque la parrilla y los 2 tornillos. Reconecte la energía al horno.

Acerca de la función de salida.

Filtro de carbón (en algunos modelos)



Filtros de ventilación reusables
(en todos los modelos)

Ventilador

El ventilador cuenta con dos filtros metálicos de ventilación reusables.

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

Filtros de Ventilación Reusables

Los filtros de metal atrapan la grasa liberada por las comidas en la cocina. También evitan que las llamas de las comidas en la cocina dañen el interior del horno.

Por esta razón, los filtros siempre deben estar en el lugar correcto cuando se use la campana. Los filtros de ventilación deberían ser limpiados una vez por mes, o cuando sea necesario.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Humedad en la puerta y las paredes del horno mientras cocina. Limpie la humedad con una toalla de papel o con una tela suave.
- Humedad entre los paneles de la puerta del horno al cocinar ciertas comidas. La humedad se debería disipar en breve una vez finalizada la cocción.
- Vapor que sale alrededor de la puerta.
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o cubierta exterior.
- Luz del horno tenue y cambio del sonido del pitido en niveles de potencia que no son altos.
- Ruidos mientras el horno está funcionando.
- 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.

Antes de Solicitar el servicio técnico...



Consejos para la Solución de Problemas

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
<i>El horno no se inicia</i>	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Pico de tensión.	• Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente.	• Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
	La puerta no está cerrada de forma segura.	• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
<i>El panel de control está iluminado, pero el horno aún no se inicia</i>	La puerta no está cerrada de forma segura.	• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
	La tecla START/PAUSE (Iniciar/ Pausar) no se presionó luego de ingresar la configuración de la cocción.	• Presione START/PAUSE (Iniciar/ Pausar).
	Otra selección ya ingresada en el horno y el botón CLEAR/OFF (Borrar/Apagar) no se presionaron para cancelar la misma.	• Presione CANCEL/OFF (Cancelar/ Apagar)
	El tiempo de cocción no se ingresó luego de presionar COOK TIME (Tiempo de Cocción).	• Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de presionar COOK TIME (Tiempo de Cocción).
	Se presionó CANCEL/ OFF (Cancelar/ Apagar) de forma accidental.	• Reinicie el programa de cocción y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar).
CONTROL LOCKED (Bloqueo del Control) aparece en la pantalla	El control fue bloqueado.	• Mantenga presionado CANCEL/OFF (Cancelar/ Apagar) por unos tres segundos para desbloquear el control.
<i>El piso del horno está caliente incluso cuando el horno no fue usado.</i>	La luz de la cocina está ubicada debajo del piso del horno. Cuando la luz está encendida, el calor que produce puede hacer que el piso del horno esté caliente.	• Esto es normal.
<i>Escucha un atípico pitido en tono bajo</i>	Intentó cambiar el nivel de potencia cuando no es permitido	• Muchas de las funciones del horno están preconfiguradas y no se pueden modificar.
<i>El ventilador de la ventilación se activa de forma automática</i>	El ventilador de la ventilación se enciende de forma automática al sentir demasiado calor proveniente de la cocina que se encuentra debajo.	• Esto es normal.
<i>Conexión de Bluetooth no emparejada</i>	Un corte de corriente puede interrumpir la conexión de Bluetooth.	• Intente hacer la reconexión iniciando el proceso de CHEF CONNECT en la Cocina GE, luego manteniendo presionado el botón de CHEF CONNECT durante 3 segundos en el microondas. Esto reiniciará el proceso de emparejamiento. Si esto no funciona, desenchufe o reinicie el disyuntor para reiniciar el control.

Garantía del Horno Microondas de GE

GEAppliances.com



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

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

Por el Período de:	GE Reemplazará o Brindará Servicio Técnico:
Un año Desde la fecha de la compra original	Si es necesario el servicio técnico, GE reemplazará cualquier parte del horno microondas que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año , GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y los costos del servicio relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.
Cinco años Desde la fecha de la compra original	El magnetrón, el tubo magnetrón fallase debido a un defecto en sus materiales o en su fabricación. Durante estos cinco años adicionales de garantía limitada , usted será responsable de cualquier costo de mano de obra o servicio a domicilio.

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 el cambio 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.

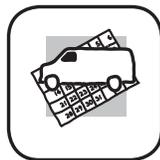
Soporte al Cliente.



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...



Servicio Programado

GEAppliances.com

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



Estudio de Diseño de la Vida Real

GEAppliances.com

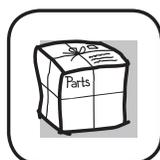
GE apoya el concepto de Diseño Universal – productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones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



Garantías Extendidas

GEAppliances.com

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



Piezas y Accesorios

GEApplianceParts.com

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



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



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



Registre su Electrodoméstico

GEAppliances.com

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