



Microwave Oven

Safety Instructions 2-5

Operating Instructions

Convenience Features 13

Microwave Terms 15

Oven Features 6, 7

Cooking Option 8

Other Features 14

Power Levels 9

Time Features 10-12

Care and Cleaning 16, 17

Troubleshooting Tips 18

Things That Are Normal 18

Consumer Support

Consumer Support Back Cover

Warranty 19

Owner's Manual

JES1380

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label inside the oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

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

- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the GROUNDING INSTRUCTIONS section on page 5.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Be certain to place the front surface of the door 3" or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Do not mount the microwave oven over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
 - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
- See door surface cleaning instructions in the Care and cleaning of the microwave oven section of this manual.
- GE does not support any servicing of this microwave oven, except as described by the Consumer Support sections of this manual. Do not attempt to service the microwave oven yourself. If service is desired, the this appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

GEAppliances.com

⚠ WARNING!



ARCING

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

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

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.



FOODS

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

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

▲ WARNING!



MICROWAVE-SAFE COOKWARE

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

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

If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.

- If you use a meat thermometer while microwaving or using the GRILLER mode, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use the microwave to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Do not use paper products when the microwave/griller oven is operating in the GRILLER mode.
- Plastic microwave cookware can NOT be used when using the grilling functions of this oven.

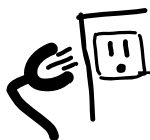
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- "Boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Use foil only as directed in this guide. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

Follow these guidelines:

- 1** Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
- 2** Do not microwave empty containers.
- 3** Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

GEAppliances.com



GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

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

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

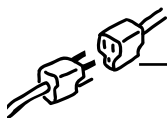
If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

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

We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance. (See EXTENSION CORDS section.)

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

⚠ WARNING!



EXTENSION CORDS

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords may be used if you are careful in using them.

If an extension cord is used—

- 1** The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2** The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet;
- 3** The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower sound may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.



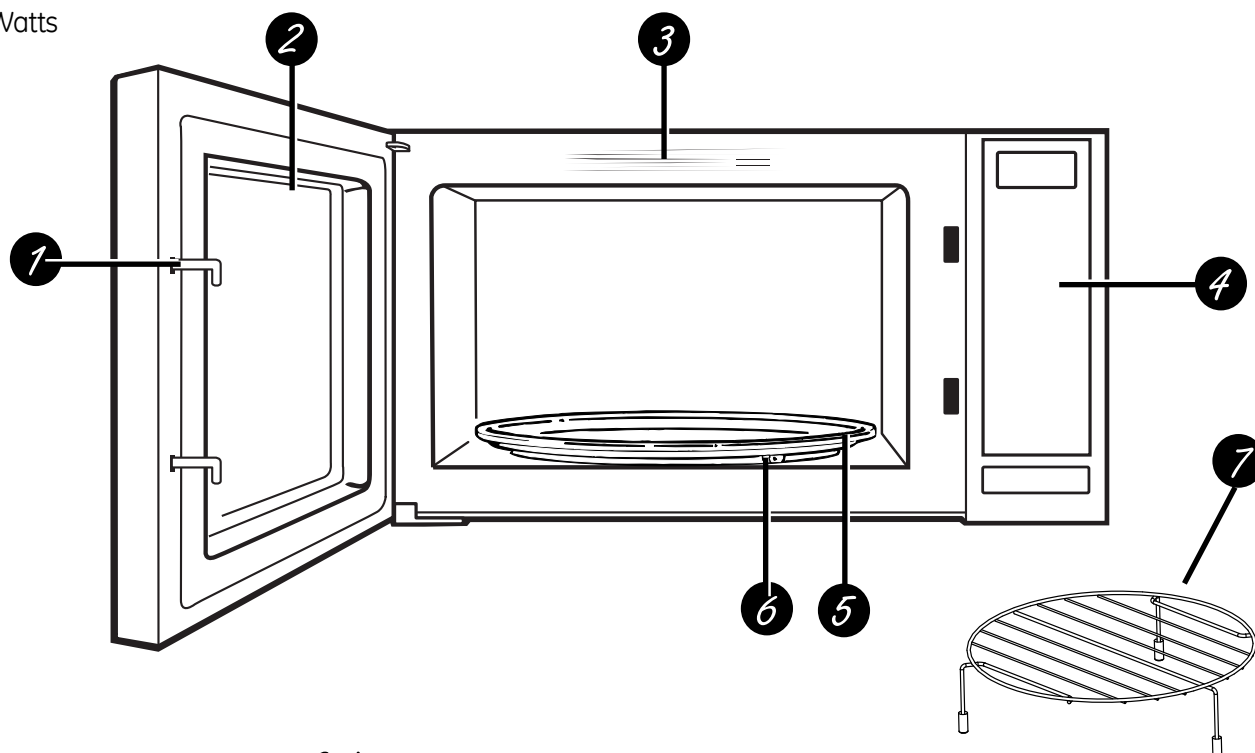
**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

About the features of your microwave oven.

GEAppliances.com

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

1000 Watts



Features of the Oven

1 Door Latches.

2 Window with Metal Shield. Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

3 Convenience Guide.

4 Touch Control Panel Display.

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

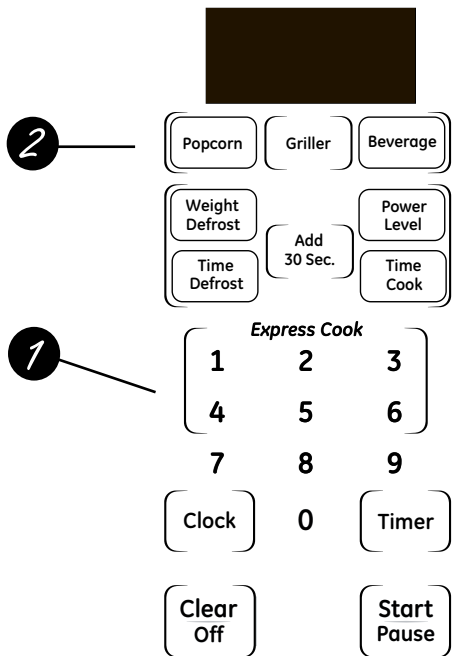
6 Removable Turntable Support. The turntable support must be in place when using the oven.

NOTE: Rating plate, oven vent(s) and oven light are located on the inside walls of the microwave oven.

7 Grilling Shelf. Use with **Griller** mode. (Do not use when microwave cooking.)

The shelf is optional with Griller when large items that would be too close to the top of microwave.

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



Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

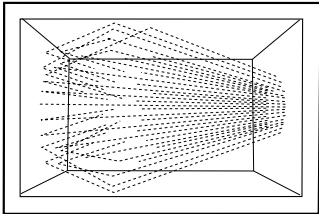
1 Time Features

1 Press	Enter
Time Cook Press number pads	Amount of cooking time
TIME DEFROST	Amount of defrosting time
WEIGHT DEFROST	Amount of defrosting weight
POWER LEVEL	Power level 10 to 0
EXPRESS COOK	Starts immediately!
GILLER Press once	Enter Griller Cook Time

2 Convenience Features

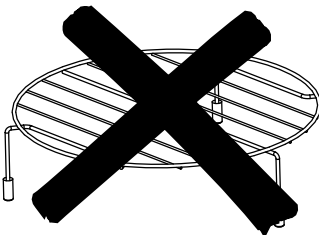
Press	Enter	Option
POPCORN Press once, or twice	Starts immediately!	3.5 oz. or 3 oz.
BEVERAGE Press once, twice or three times	Starts immediately!	8 oz.12 oz.16 oz. or 4 oz. (236 mL,355 mL,473 mL or 118 mL)

Available cooking options.



Microwave Cooking

Your oven uses microwave energy to cook by a set time or weight, or automatically by programmed menus.



Do not use the grilling shelf when microwave cooking

Cooking Method

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

Heat Source

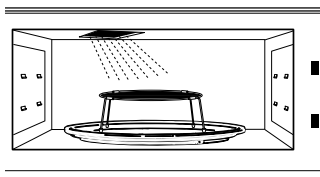
Microwave energy.

Heat Conduction

Heat produced within food by instant energy penetration.

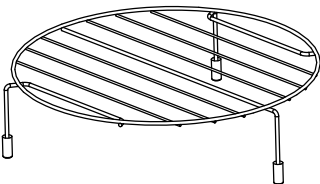
Benefits

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



Griller

During grilling, a heating element is used to generate radiant heat to brown the exterior of the food. Griller allows you to specify the amount of time you wish to grill.



Always use the grilling shelf when using Griller unless the item you are cooking is too large.

Cooking Method

Hot air radiates around food to produce a browned exterior.

Heat Source

Radiating heated air.

Heat Conduction

Heat conducted from outside of food to inside.

Benefits

Aids in browning and enhances flavor.

Power Level

Express Cook

123

456

789

0

Start

Pause

Changing the Power Level

The power level may be entered or changed before entering the time for **Time Cook**.

- 1 Press **TIME COOK** and enter cooking time.
- 2 Press **POWER LEVEL** and select power level **10-0**.
- 3 Press **START**.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. **Power level 70** is microwave energy 70% of the time. **Power level 30** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on **HI** which gives you 100% power. **HI power level** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with **power level 30**—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

HI: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Med-High 70: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 50: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 20 or 30: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 10: Keeping food warm; softening butter.

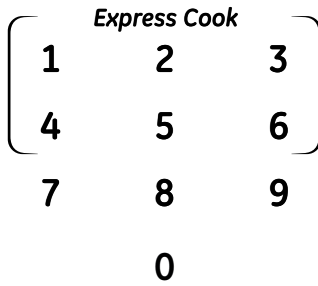
About the time features.

Time
Cook

Time Cook

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

HI power level is automatically set, but you may change it for more flexibility.



1 Press **TIME COOK**.

2 Enter cooking time.

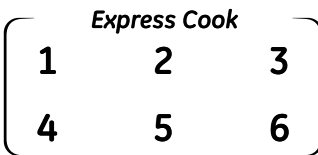
3 Press **START**.

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

Start
Pause

Express Cook

This is a quick way to set cooking time fro 1-6 minutes.



1 Press one of the **Express Cook** pads (from 1-6) for 1-6 minutes of cooking at **power level 10**. For example, press the **2** pad for 2 minutes of cooking time.

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

NOTE: Express Cook function pertains to pads 1-6 only.

Add 30 Sec

Add
30 Sec

It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed. Each touch will add 30 seconds, up to 99 minutes and 99 seconds.

The oven will start immediately when pressed.

Time
Defrost

Express Cook

1	2	3
4	5	6
7	8	9
0		

Start
Pause**Time Defrost**

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

- 1** Press **TIME DEFROST**.
- 2** Enter defrosting time.
- 3** Press **START**.
- 4** Turn the food over after half the time.
- 5** Press **START**.

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

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

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented **AFTER** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use **Weight Defrost**. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

Weight
Defrost

Express Cook

1	2	3
4	5	6
7	8	9
0		

Start
Pause**Weight Defrost**

Use **Weight Defrost** for meat, poultry and fish weighing up to 6 pounds. Use the **Time Defrost** for most other frozen foods.

Weight Defrost automatically sets the defrosting time and power levels to give even defrosting results for meat, poultry and fish.

- 1** Press **WEIGHT DEFROST**.
- 2** Enter defrosting weight (0.1 to 6.0 lbs).
- 3** Press **START**.
- 4** Turn the food over when the oven signals.
- 5** Press **START**.

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

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

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented **AFTER** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand about 30 minutes.

About the time features.

Defrosting Guide

Food	Time	Comments
Breads, Cakes <i>Bread, buns, or rolls</i> (1 piece) <i>Sweet rolls</i> (approx. 12 oz.)	1/4 min. 2 to 4 min.	Rearrange after half the time.
Fish and Seafood <i>Fillets, frozen</i> (1 lb.) <i>Shellfish, small pieces</i> (1 lb.)	6 to 9 min. 3 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
Fruit <i>Plastic pouch—1 or 2</i> (10-oz. package)	1 to 5 min.	
Meat <i>Bacon</i> (1 lb.) <i>Franks</i> (1 lb.) <i>Ground meat</i> (1 lb.) <i>Roast: beef, lamb, veal, pork</i> <i>Steaks, chops and cutlets</i>	2 to 5 min. 2 to 5 min. 4 to 6 min. 9 to 13 min. per lb. 4 to 8 min. per lb.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting. Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting. Turn meat over after first half of time. Use power level 10. Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry <i>Chicken, broiler-fryer, cut up</i> (2½ to 3 lbs.) <i>Chicken, whole</i> (2½ to 3 lbs.) <i>Cornish hen</i> <i>Turkey breast</i> (4 to 6 lbs.)	14 to 20 min. 20 to 25 min. 7 to 13 min. per lb. 3 to 8 min. per lb.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting. Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cold water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped hen in the oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

Popcorn

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

Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

- 1** Follow package instructions, using **Time Cook** if the package is less than 1.75 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the microwave.
- 2** Press **POPCORN** once for a 3.0 ounce package of popcorn, twice for a 3.5 ounce package. The oven starts immediately.

Beverage

Beverage

To use the **Beverage** feature:

Press **BEVERAGE** pad. The microwave will automatically be set to heat a 4 ounce beverage. The microwave will start immediately.

If you would like to change the setting for the beverage size:

- 1** Press **BEVERAGE** pad.
- 2** Press the **BEVERAGE** pad once for 4 ounces, press the pad twice for 8 ounces, press the pad three times for 12 ounces and press the pad four times for 16 ounces.
- 3** The microwave will start immediately.

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

Griller

Express Cook

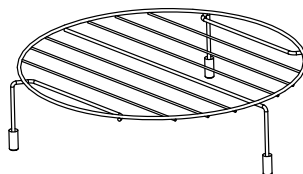
1	2	3
4	5	6
7	8	9
0		

Start Pause

Griller

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

- 1** Place grilling shelf on the turntable and food on the shelf, close the door.



- 2** Press the **Griller** pad.
- 3** Enter desired grill time.
- 4** Press **Start**.

When the microwave oven stops, use oven mitts to carefully remove the dish and grilling shelf. They may be very hot.

During and after use, do not touch, or let clothing, pot holders or other flammable materials contact the browner element or guard. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. Allow sufficient time for cooling first.

Remove cookware completely from the oven before turning food.

Make sure food is cooked all the way through before browning.

About the other features.



Pause

START/PAUSE allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display. Press **START/PAUSE** again to restart the oven.



Child Lock-Out

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

To lock or unlock the controls, press and hold **CLEAR/OFF** for about three seconds. When the control panel is locked, the lock indicator will be lit.



Timer

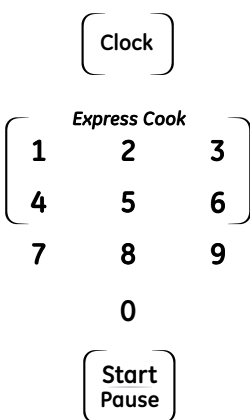
This pad performs the following functions:

- It operates as a minute timer.
- It can be used as a hold setting after defrosting.

How to Use as a Minute Timer

The Timer operates without microwave energy.

- 1** Press **TIMER**.
- 2** Enter the amount of time you want to count down.
- 3** Press **TIMER**. When the time is up, the timer will signal.



Clock

Press to enter the time of day.

- 1** Press **CLOCK**.
- 2** Enter time of day.
- 3** Press **CLOCK**.

Term	Definition
Arcing	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: ■ metal or foil touching the side of the oven. ■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas). ■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes. ■ recycled paper towels containing small metal pieces.
Covering	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.
Shielding	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.
Standing Time	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.
Venting	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

Care and cleaning of the microwave oven.



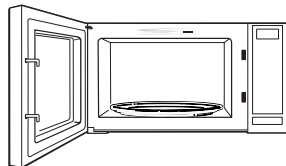
Helpful Hints

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

Unplug the cord before cleaning any part of this oven.

How to Clean the Inside

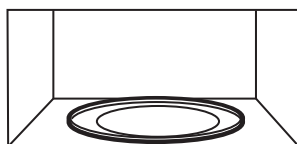
Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door



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

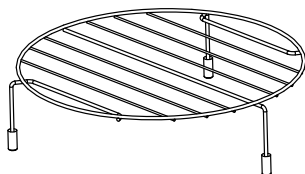
To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, nonabrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry.

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



Removable Turntable and Turntable Support

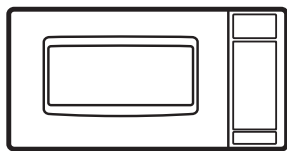
To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven without the turntable and support in place.



Griller Shelf

Clean with mild soap and water or in the dishwasher.

Do not clean in a self-cleaning oven.



How to Clean the Outside

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

Case

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

Control Panel and Door

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

Door Surface

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

Power Cord

If the cord becomes soiled, unplug and wash with a damp cloth. For stubborn spots, sudsy water may be used, but be certain to rinse with a damp cloth and dry thoroughly before plugging cord into outlet.

Stainless Steel (on some models)

Do not use a steel-wood pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

Troubleshooting Tips.

<i>Problem</i>	<i>Possible Causes</i>	<i>What To Do</i>
<i>Oven will not start</i>	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	• Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
<i>Control panel lighted, yet oven will not start</i>	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
	START pad not pressed after entering cooking selection.	• Press START .
	Another selection entered already in oven and CLEAR/OFF pad not pressed to cancel it.	• Press CLEAR/OFF .
	CLEAR/OFF was pressed accidentally.	• Reset cooking program and press START .
<i>Microwave oven control will not work</i>	The control has been locked. (When the control panel is locked, the lock indicator will be lit.)	• Press and hold PAUSE/CLEAR for about three seconds to unlock the control.

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.

GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial and model numbers available when calling for service.

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

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year From the date of the original purchase	Any part of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty , GE will also provide, free of charge , all labor and related service to replace the defective part.

For the above limited warranty: To avoid any trip charges, you must take the microwave oven to a General Electric Customer Care® servicer and pick it up following service. In-home service is also available, but you must pay for the service technician's travel costs to your home.

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

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

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

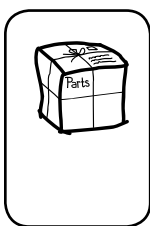
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



Real Life Design Studio

GEAppliances.com

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



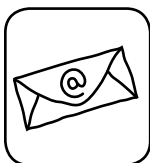
Parts and Accessories

GEAppliances.com

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

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user.

GE does not support any servicing of this microwave oven, except as described by the Consumer Support section of this manual. Do not attempt to service the microwave oven yourself. If service is desired, then this appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.



Contact Us

GEAppliances.com

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

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



Horno Microondas

Instrucciones de Seguridad .2-5

Instrucciones de Funcionamiento

Funciones Convenientes.....	13
Términos del Microondas.....	15
Funciones del Horno	6, 7
Opción de Cocción	8
Otras Funciones.....	14
Niveles de Energía	9
Funciones de Tiempo.....	10-12

Cuidado y Limpieza 16, 17

Consejos para Solucionar Problemas18

Cosas que son Normales18

Soporte al Cliente

Soporte al Cliente..... Contratapa

Garantía19

**Manual del
Propietario**

JES1380

**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 TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para su seguridad, siga las instrucciones de este manual a fin de minimizar riesgos de incendio o explosión, descargas eléctricas, o para evitar daños en su propiedad, lesiones personales o la muerte. Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida:

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DEL HORNO 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.

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 siga las precauciones específicas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS a continuación.
- Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con la adecuada conexión a tierra. Consulte la sección Instrucciones para Conexión a Tierra en la página 5.
- Instale o coloque el electrodoméstico sólo de acuerdo con 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 en la marina.
- No coloque este artefacto sobre un lavabo.
- No coloque el horno de microondas sobre ni cerca de cualquier parte de un artefacto para calentar o cocinar.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando.
- No utilice este artefacto si posee un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o si fue dañado o sufrió una caída.
- No cubra ni bloquee cualquier abertura del artefacto.
- 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 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 permita que el cable de corriente cuelgue del extremo de una mesa o mostrador.
- 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.
 - Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno 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.
- Lea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y Limpieza del horno microondas de este manual.
- 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.
- Este electrodoméstico sólo debe ser reparado por personal calificado del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para cualquier control, reparación o ajuste.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.

⚠ ¡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.
- 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.



COMIDAS

- 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.
- 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 en un horno microondas. Se acumulará presión en 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.
- 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.

■ 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 hacer que los líquidos muy calientes hiervan cuando el envase sea alterado o 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 se calienta.
- No use envases con lados 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.
- 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 brindan una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!



UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS PARA MICROONDAS

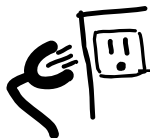
Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Se puede usar la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o porcelana que no posean bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico. 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 al máximo. Si el plato se calienta, no se deberá usar en el microondas. Si el plato permanece frío y sólo el agua de la taza se calienta, entonces podrá usar el plato de forma segura.
- Si usa un termómetro para carnes mientras cocina en el horno microondas o en una PARRILLA, 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 el periódico.
- 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. Asegúrese de ventilar los envoltorios de plástico, de modo que el vapor pueda salir.
- No use productos de papel cuando el horno microondas/ parrilla esté funcionando en el modo GRILLER (Parrilla).
- NO se podrán usar utensilios de plástico para microondas al usar las funciones de cocción en la parrilla en este horno.

- 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.
- 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.
- Use papel de aluminio sólo de acuerdo con lo indicado en esta guía. Las comidas congeladas se podrán calentar en el horno microondas en bandejas de aluminio de menos de $\frac{3}{4}$ " de altura; retire la tapa superior de aluminio y vuelva a colocar la bandeja en la caja. Al usar papel de aluminio en el horno microondas, mantenga el papel de aluminio alejado por lo menos 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 expone 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.



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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

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 para la salida de la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que posee un cable de conexión a tierra con un enchufe a tierra. El 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.

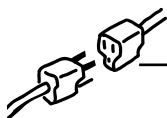
En caso de contar con un tomacorriente de pared de 2 cables, es su responsabilidad y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 cables correctamente conectado a tierra.

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

No recomendamos el uso de un prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, solicite a un electricista o a personal del servicio técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. (Lea la sección de PROLONGADORES.)

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.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



PROLONGADORES

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir riesgos de enredo o tropiezos sobre un cable más largo.

Se podrán usar prolongadores siempre que se tenga el debido cuidado.

Si se usa un prolongador—

- 1** La graduación eléctrica del prolongador debería ser por lo menos tan amplia como la graduación eléctrica del electrodoméstico;
- 2** El prolongador deberá contar con 3 cables con conexión a tierra y estar enchufado a un tomacorriente con 3 ranuras;
- 3** El prolongador no se deberá colocar a lo largo de la mesada o mesa, de modo que pueda ser empujado por niños o que se pueda tropezar con éste de forma no intencional.

Si usa un prolongador, la luz interna podrá parpadear y el sonido del calefactor podrá variar cuando el horno microondas esté encendido. Además, los tiempos de cocción podrán ser más prolongados.



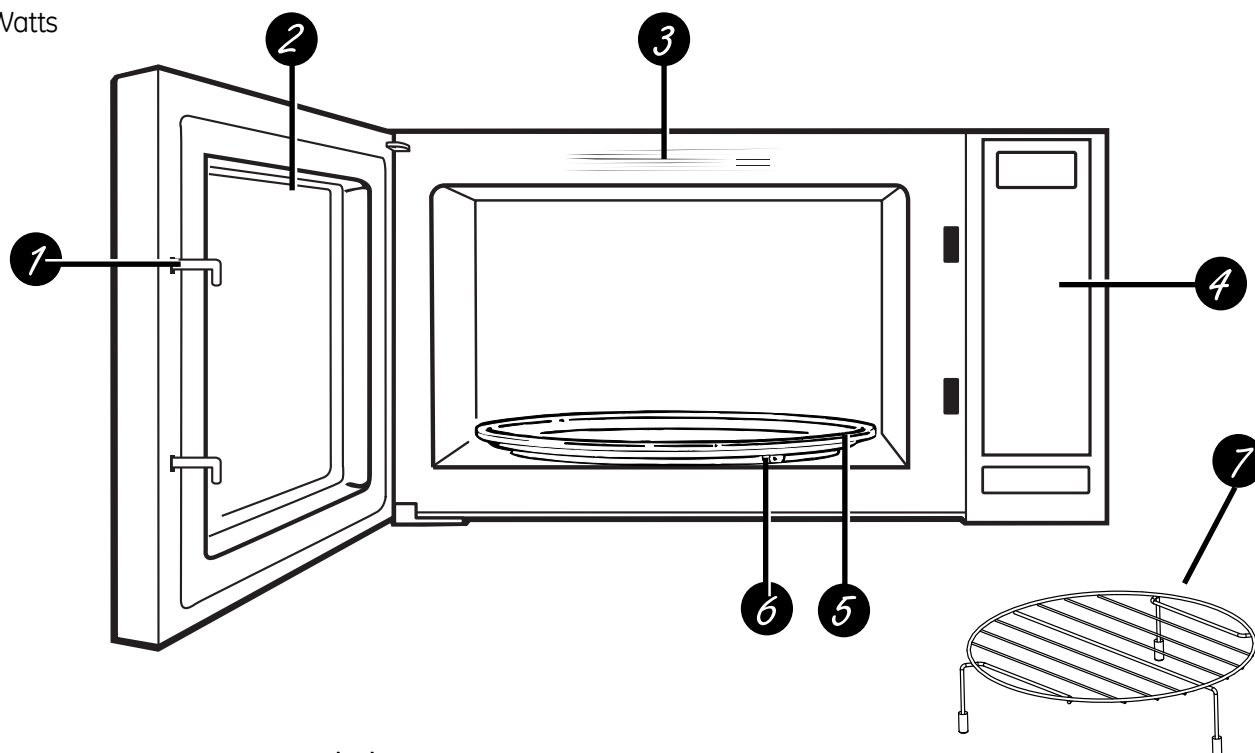
LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

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.

1000 Watts

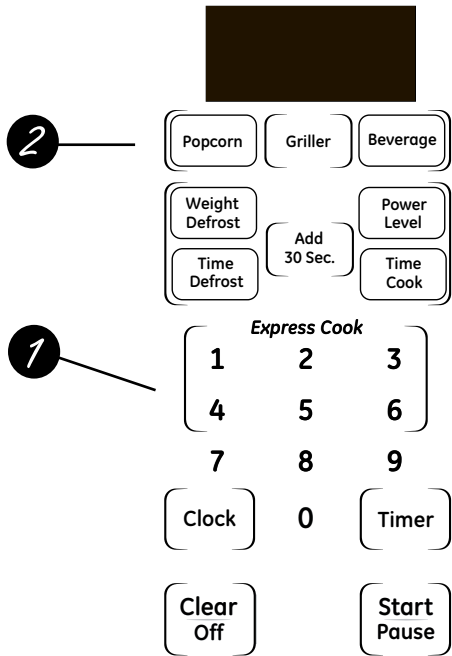


Funciones del Horno

- 1 Pestillos de la Puerta.**
- 2 Ventana con Protector Metálico.** La pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.
- 3 Guía de Acciones Convenientes.**
- 4 Pantalla del Panel de Control Táctil.**
- 5 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 su limpieza.
- 6 Soporte Extraíble del Plato Giratorio.** El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.
- 7 Estante de la Parrilla.** Use el mismo en el modo **Griller (Parrilla)**. (No lo use al cocinar en el horno microondas). El estante es opcional con la Parrilla cuando haya comidas grandes que estarían demasiado cerca de la parte superior del microondas.

NOTA: El plato con graduación, la ventilación(es) del horno y la luz del horno están ubicadas en las paredes interiores del horno microondas.

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



Controles de Cocción

Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.

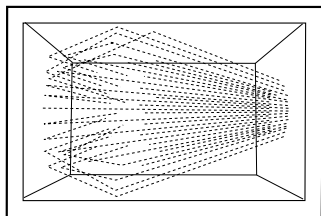
1 Funciones del Temporizador

Presione	Iniciar
Time Cook (Cocción por Tiempo) Presione las teclas numéricas	Cantidad de tiempo de cocción
TIME DEFROST (DESCONGELACIÓN CON TEMPORIZADOR)	Cantidad de tiempo de descongelación
WEIGHT DEFROST (DESCONGELACIÓN POR PESO)	Cantidad de peso a descongelar
POWER LEVEL (Nivel de Energía)	Nivel de corriente de 10 a 0
EXPRESS COOK (Cocción Express)	¡Comenzar de inmediato!
GILLER (Parrilla) Presione una vez	Ingrese el Tiempo de Cocción de la Parrilla

2 Funciones Convenientes

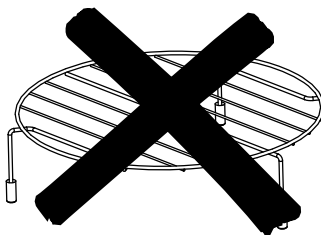
Presione	Iniciar	Opción
POPCORN (Palomitas de Maíz) Presione una o dos veces.	¡Comenzar de inmediato!	3.5 oz. o 3 oz.
BEVERAGE (Bebida) Presione una vez, dos veces o tres veces	¡Comenzar de inmediato!	8 oz.12 oz.16 oz. o 4 oz. (236 mL,355 mL,473 mL o 118 mL)

Opciones de cocción disponibles.



Cocción en Microondas

Su horno usa energía de microondas para cocinar en un tiempo o peso establecidos, o automáticamente por menús programados.



No use los estantes de la parrilla al cocinar con el microondas.

Método de Cocción

La energía de microondas es distribuida de forma pareja a través del horno para una cocción completa y rápida de la comida.

Fuente de Calor

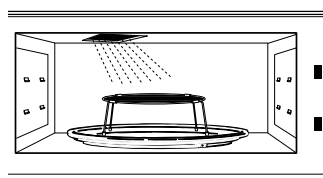
Energía de microondas.

Conducción de Calor

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

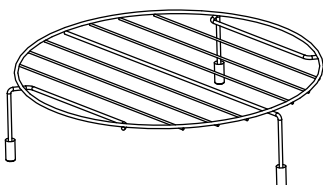
Beneficios

Cocción rápida y altamente eficaz. El horno y su espacio alrededor no quedan calientes. Limpieza fácil.



Parrilla

■ Durante la cocción en la parrilla, se utiliza un elemento para calentar a fin de generar irradiación de calor para dorar la parte exterior de la comida. La parrilla le permite especificar la cantidad de tiempo que desea cocinar en la misma.



Siempre use el estante al usar la Parrilla, a menos que la comida que esté cocinado sea demasiado grande.

Método de Cocción

Hot air radiates around food to produce a browned exterior.

Fuente de Calor

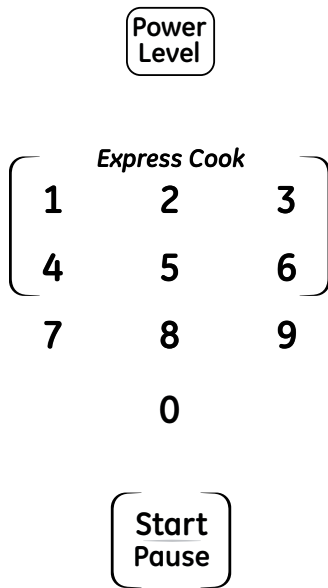
Irradiación de aire caliente.

Conducción de Calor

Calor conducido desde la parte externa de la comida a la parte interna.

Beneficios

Ayuda en el dorado y realza el sabor.



Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia se puede ingresar o modificar antes de introducir el tiempo en **Time Cook (Tiempo de Cocción)**.

- 1** Presione **TIME COOK (Tiempo de Cocción)** e ingrese el tiempo de cocción.
- 2** Presione **POWER LEVEL (Nivel de Potencia)** y seleccione el nivel de potencia de **10 a 0**.
- 3** 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 a su energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El **Nivel de Potencia 70** es energía de microondas el 70% del tiempo. El **Nivel de Potencia 30** es energía el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en **HI (Alto)**, lo cual le brinda el 100% de potencia. **HI power level (nivel de potencia Alto)** hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, girar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y girar 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 al interior de la comida. Un ejemplo de esto se muestra con el **nivel de potencia 30**—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:

HI (Alto): Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

Medio-Alto 70: Cocción suave de carne y ave; cacerolas para horneado y recalentar.

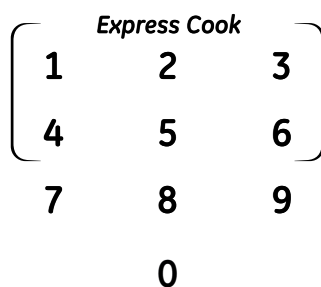
Medio 50: Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Bajo 20 o 30: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Caliente 10: Cómo mantener la comida caliente; cómo ablandar la manteca.

Acerca de las funciones del temporizador.

Time
Cook



Start
Pause

Cocción por Tiempo

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

HI power level (nivel de potencia alto) se configura de forma automática, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

1 Presione **TIME COOK (Cocción por Tiempo)**.

2 Ingrese el tiempo de cocción.

3 Presione **START (Iniciar)**.

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 Express

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

1 Presione una de las teclas de **Express Cook (Cocción Express)** (de 1 a 6) para una cocción de entre 1 y 6 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.

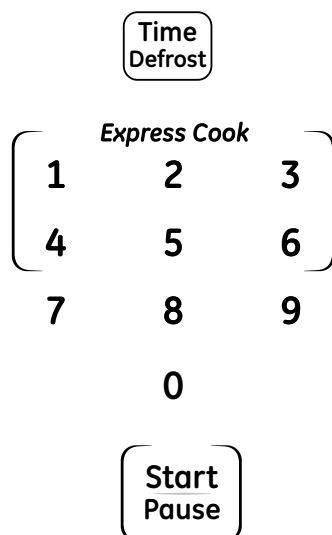
NOTA: La función **Express Cook (Cocción Express)** se aplica sólo con las teclas **1 a 6**.

Agregar 30 segundos

Add
30 Sec

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.

El horno comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione.



Descongelación con Temporizador

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

1 Presione **TIME DEFROST (Descongelación con Temporizador)**.

2 Ingrese el tiempo de descongelación.

3 Presione **START (Iniciar)**.

4 Dé vuelta la comida una vez transcurrida la mitad del tiempo.

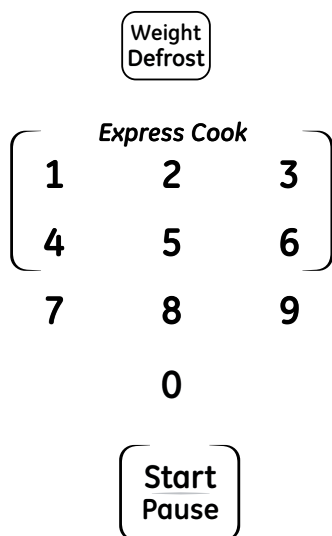
5 Presione **START (Iniciar)**.

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.

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 HI (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.
- 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 Weight Defrost (Descongelación por Peso). 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.



Descongelación por Peso

Use Weight Defrost (Descongelación por Peso) para carnes, aves y pescados que pesen hasta 6 libras. Use Time Defrost (Descongelación por Tiempo) para la mayoría de las demás comidas congeladas.

Weight Defrost (Descongelación por Peso) configura automáticamente los tiempos de descongelación y niveles de potencia para producir resultados parejos con carnes, aves y pescados.

1 Presione **WEIGHT DEFROST (Descongelación con Temporizador)**.

2 Ingrese el peso a descongelar (0.1 a 6.0 lbs.).

3 Presione **START (Iniciar)**.

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

5 Presione **START (Iniciar)**.

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

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 HI (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.
- 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 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.
- Luego de ser descongeladas, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la descongelación. Los dorados grandes se deberían dejar reposar por unos 30 minutos.

Acerca de las funciones del temporizador.

Guía de Descongelación

Comida	Tiempo	Comentarios
Panes, Tortas Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo) Pastelitos (12 onzas aprox.)	1/4 de min. 2 a 4 min.	Vuelva a ordenar luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos Lomos, congelados (1 lb.)	6 a 9 min.	
Fruta Bolsa de plástico—1 o 2 (Paquete de 10 onzas.)	1 a 5 min.	
Carne Tocino (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb.)	2 a 5 min.	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.
Carne picada (1 lb.)	4 a 6 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
Asar: bife, cordero, ternera, cerdo	9 a 13 min. por lb.	Use el nivel de potencia 10.
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	4 a 8 min. por lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad del tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave Pollo, parilla-freidora, corte (2½ a 3 lbs.)	14 a 20 min.	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 el 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.
Pollo, entero (2½ a 3 lbs.)	20 a 25 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la mitad del 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.
Gallina de Cornualles	7 a 13 min. por lb.	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	3 a 8 min. por lb.	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en el 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..

Popcorn

Use sólo palomitas de maíz preempaquetadas para hornos de microondas que pesen entre 3.0 y 3.5 onzas.

Palomitas de Maíz

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

- 1 Siga las instrucciones del paquete, usando **Time Cook (Cocción con Temporizador)** si el paquete pesa menos de 1.75 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete congelado de palomitas de maíz en el centro del microondas.

- 2 Presione **POPCORN (Palomitas de Maíz)** una vez para un paquete de palomitas de maíz de 3.0 onzas, y dos veces para un paquete de 3.5 onzas. El horno se inicia de inmediato.

Beverage

Bebida

Para usar la función **Beverage (Bebida)**:

Presione la tecla **BEVERAGE (Bebida)**. El horno microondas se configurará automáticamente para calentar una bebida de 4 onzas. El horno microondas se iniciará inmediatamente.

Si desea modificar la configuración del tamaño de la bebida:

- 1 Presione la tecla **BEVERAGE (Bebida)**.
- 2 Presione la tecla **BEVERAGE (Bebida)** una vez para 4 onzas, presione la tecla dos veces para 8 onzas, presione la tecla tres veces para 12 onzas y presione la tecla cuatro veces para 16 onzas.
- 3 El microondas se iniciará de inmediato.

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

Griller

Express Cook

1 2 3
4 5 6
7 8 9

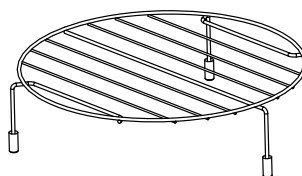
0

Start
Pause

Parrilla

Durante la cocción en la parrilla, se utiliza un elemento para calentar a fin de generar irradiación de calor para dorar la parte exterior de la comida.

- 1 Coloque el estante de la parrilla sobre el plato giratorio y la comida en el estante; cierre la puerta.



- 2 Presione la tecla **Griller (Parrilla)**.
- 3 Ingrese el tiempo deseado de cocción en la parrilla.
- 4 Presione **Start (Iniciar)**.

Cuando el horno microondas se detenga, use guantes para horno a fin de retirar con cuidado el plato y el estante de la parrilla. Posiblemente estén muy calientes.

Durante y luego del uso, no toque, ni deje telas, sostenedores de ollas o cualquier material inflamable en contacto con el elemento para dorar o proteger. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes y que quemen, aunque su color sea oscuro. Espere suficiente tiempo para enfriar primero.

Retire el utensilio de cocina completamente del horno antes de girar la comida.

Asegúrese de que la comida sea cocinada totalmente antes de dorarla.

Acerca del resto de las funciones



Pausa

START/PAUSE (Iniciar/ Pausar) le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni reiniciar la pantalla. **Presione START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** nuevamente para reiniciar el horno.



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 **CLEAR/OFF (Borrar/ Apagar)** durante unos tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, el indicador de bloqueo se encenderá.



Temporizador

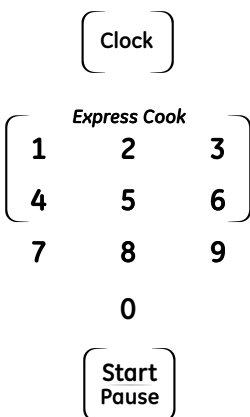
Esta tecla realiza las siguientes funciones:

- Funciona como temporizador por minuto.
- Se puede usar como espacio para guardar luego de descongelar.

Cómo Usar como Temporizador por Minuto

La función Timer (Temporizador) funciona sin corriente del horno microondas.

- 1** Presione **TIMER (Temporizador)**.
- 2** Ingrese la cantidad de tiempo durante el cual desea que se realice la cuenta regresiva.
- 3** Presione **TIMER (Temporizador)**. Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal.



Reloj

Presione para ingresar la hora del día.

- 1** Presione **CLOCK (Reloj)**.
- 2** Ingrese la hora del día.
- 3** Presione **CLOCK (Reloj)**.

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: ■ 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.
Tapa	Los cobertores retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción. Ventilar 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 en Espera	Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado. El tiempo de inactividad 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.

Cuidado y limpieza del horno microondas.



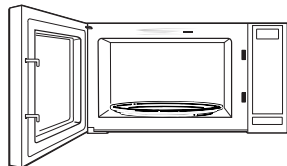
Consejos Útiles

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

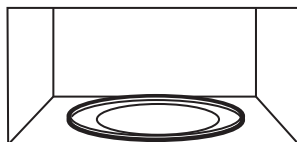
Paredes, Piso, Ventana Interior, Partes Metálicas y Plásticas de la Puerta



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.

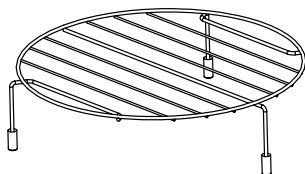
Para limpiar la superficie del horno y la superficie del horno que se une al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.

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



Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

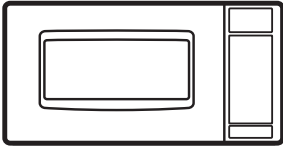
Para evitar roturas, no coloque el plato giratorio en agua luego de cocinar. Lave el mismo cuidadosamente con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte se pueden romper en caso de caída. Recuerde que no se debe usar el horno si el plato giratorio y el soporte no se encuentran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



Estante de la Parrilla

Limpie con jabón suave y agua o en el lavavajillas.

No limpie en un horno de auto limpieza.



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 veteado.

Consejos para la Solución de Problemas.

<i>Problema</i>	<i>Causas Posibles</i>	<i>Qué Hacer</i>
<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 (Iniciar) no se presionó luego de ingresar la selección de la cocción.	• Presione START (Iniciar) .
	Otra selección ya fue ingresada en el horno y no se presionó la tecla CLEAR/OFF (Borrar/ Apagar) para cancelar la misma.	• Presione CLEAR/OFF (Borrar/ Apagar) .
	Se presionó CLEAR/OFF (Borrar/ Apagar) de forma accidental.	• Reinicie el programa de cocción y presione START (Iniciar) .
<i>El control del horno microondas no funciona</i>	El control fue bloqueado. (Cuando el panel de control esté bloqueado, el indicador de bloqueo se encenderá).	• Mantenga presionado PAUSE/CLEAR (Pausar/ Borrar) durante unos tres segundos para desbloquear el control.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Vapor que sale alrededor de la puerta.
- 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.

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 Servicio al Cliente (Customer Care®). Para programar una consulta del servicio técnico a través del Internet, las 24 del día, 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:
Un Año Desde la fecha de compra original	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 el servicio relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

En relación a la garantía limitada que figura más arriba: Para evitar cualquier costo de traslado, deberá llevar su horno de microondas a un Servicio al Cliente de General Electric® y retirar el mismo luego de recibir el servicio. También contamos con servicio a domicilio, pero deberá pagar los costos de traslado del técnico del servicio hasta su hogar.

Qué No Cubrirá GE:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- 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 de este producto.
- Daño causado después 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 está disponible el servicio técnico de un Proveedor de Servicio 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 consumidor.



Página Web de GE Appliances

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...

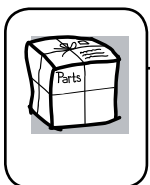


Real Life Design Studio

(Estudio de diseño para la vida real)

GEAppliances.com

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

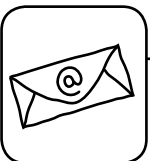


Piezas y Accesorios

GEAppliances.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.



Póngase en contacto con nosotros

GEAppliances.com

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

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