

microwave oven

700 watts

model JES0734PMRR

Safety Instructions 2-4

Operating Instructions

Features 5
Quick Start 5
Changing Power Levels 6
Time Features 6-9
Convenience Features 9-10
Other Features 10

Helpful Information

Microwave Terms 11
Care and Cleaning 11-12
If Something Goes Wrong 12
Things That Are Normal 12

Microwave Oven Warranty 13

Consumer Support 14



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

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 4.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Be certain to place the front surface of the door three inches or more back from the countertop edge to avoid accidental tipping of the appliance in normal usage.
- 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 any heating or cooking appliance beneath this microwave.
- 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.

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

- This microwave oven is not approved or tested for marine 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 section of this manual.
- 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.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ 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.

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 containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

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 1 minute 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 cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

MICROWAVE-SAFE COOKWARE (CONT.)

- 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.
- 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 manual. 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.

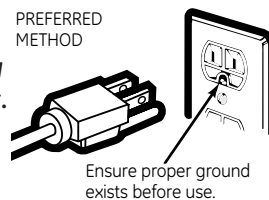
Follow these guidelines:

- 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.

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 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.

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

We do not recommend using an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician install an outlet near the appliance. (See Extension Cords section below.)

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

Features

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

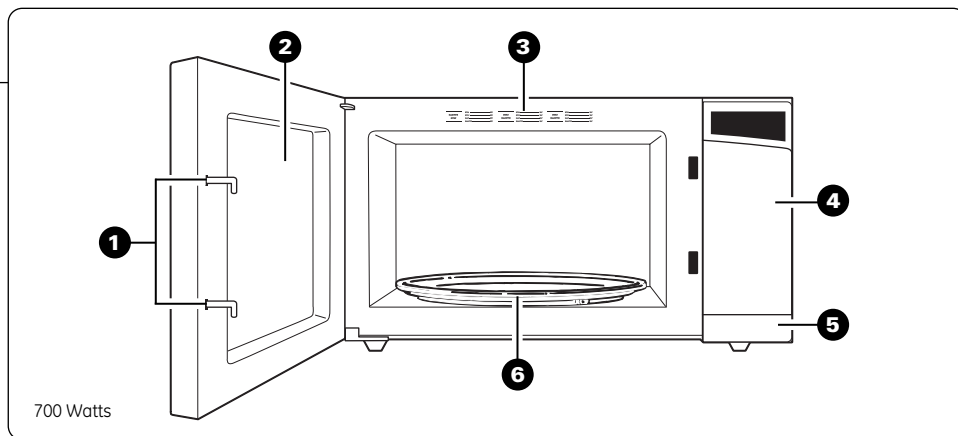
1. Door Latches.

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

3. Convenience Guide.

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

4. Touch Control Panel Display.



5. Door Latch Release. Press latch release to open the door.

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

Quick Start

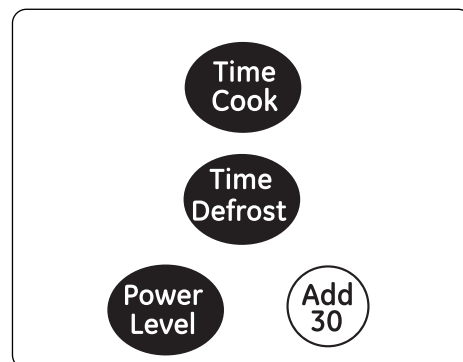
(Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.)

The Controls on Your Microwave Oven

You can microwave by **time** or with the **convenience** features.

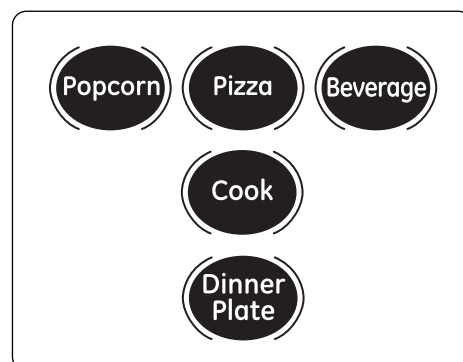
Time Features

Press	Enter
Time Cook	Amount of cooking time.
Time Defrost (Amount of defrosting time)	Amount of defrosting time.
Add 30	Starts automatically!
Power Level	Power level 1–9 (automatically set at Hi).



Convenience Features

Press	Enter
Popcorn	3.5 oz. or 3.0 oz. package
Beverage	1–4 servings
Pizza	1–4 slices
Dinner plate	1 or 2 servings
Cook	Food type 1–6



Changing Power Levels

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. Power level Hi or full power is the fastest way to cook and gives you 100% power. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. Power level 7 is microwave energy 70% of the time. Power level 3 is energy 30% of the time.

A high setting will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. Most cooking will be done on power level Hi. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

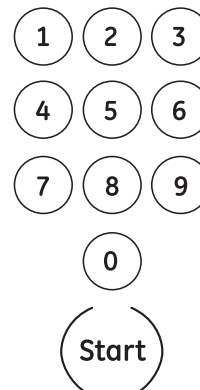
Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with power level 3—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

Power Level	Best Uses
Hi	Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.
Med-High 7	Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.
Medium 5	Slow cooking and tenderizing such as stews and less tender cuts of meat.
Low 2 or 3	Defrosting without cooking; simmering; delicate sauces.
Warm 1	Keeping food warm without overcooking; softening butter.

Power Level



How to Change the Power Level

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

1. Press **Time Cook**.
2. Enter cooking time.
3. Press **Power Level**.
4. Select desired power level 1–9.
5. Press **Start**.

Time Features

Time Cook

The power level may be changed if you do not want full power.

1. Press **Time Cook**.
2. Enter cooking time.
3. Change power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1–9.)
4. Press **Start**.

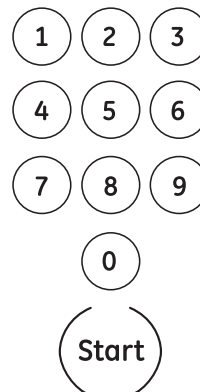
Time Cook

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

Power level Hi is automatically set, but you may change it for more flexibility.

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

Time Cook



Time Features (cont)

Time Cook Guide – NOTE: Use power level Hi unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus (fresh spears) (frozen spears)	1 lb. 10-oz. package	7 to 10 min., Med-High (7) 5 to 8 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole.
Beans (fresh green) (frozen green) (frozen lima)	1 lb. cut in half 10-oz. package 10-oz. package	12 to 17 min. 6 to 9 min. 6 to 9 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water. In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Beets (fresh, whole)	1 bunch	18 to 25 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli (fresh cut) (fresh spears) (frozen, chopped) (frozen spears)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.) 1 bunch (1¼ to 1½ lbs.) 10-oz. package 10-oz. package	7 to 10 min. 9 to 13 min. 5 to 8 min. 5 to 8 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 2-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole. In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Cabbage (fresh) (wedges)	1 medium head (about 2 lbs.)	8 to 13 min. 7 to 14 min.	In 1½- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Carrots (fresh, sliced) (frozen)	1 lb. 10-oz. package	6 to 9 min. 5 to 8 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Cauliflower (flowerets) (fresh, whole) (frozen)	1 medium head 1 medium head 10-oz. package	9 to 14 min. 9 to 17 min. 5 to 8 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn (frozen kernel)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob (fresh) (frozen)	1 to 5 ears 1 ear 2 to 6 ears	3 to 5 min. per ear 5 to 7 min. 2 to 4 min. per ear	In 2-qt. glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time. Place in 2-qt. glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
Mixed vegetables (frozen)	10-oz. package	4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas (fresh, shelled) (frozen)	2 lbs. unshelled 10-oz. package	9 to 12 min. 4 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water. In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Potatoes (fresh, cubed, white) (fresh, whole, sweet or white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each) 1 (6 to 8 oz.)	11 to 14 min. 2 to 5 min.	Peel and cut into 1 inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time. Pierce with cooking fork. Place in center of the oven. Let stand 5 minutes.
Spinach (fresh) (frozen, chopped and leaf)	10 to 16 oz. 10-oz. package	5 to 8 min. 5 to 8 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach. In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Squash (fresh, summer and yellow) (winter, acorn or butternut)	1 lb. sliced 1 to 2 squash (about 1 lb. each)	4 to 7 min. 7 to 11 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water. Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.

Time Features (cont)

Time Defrost

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

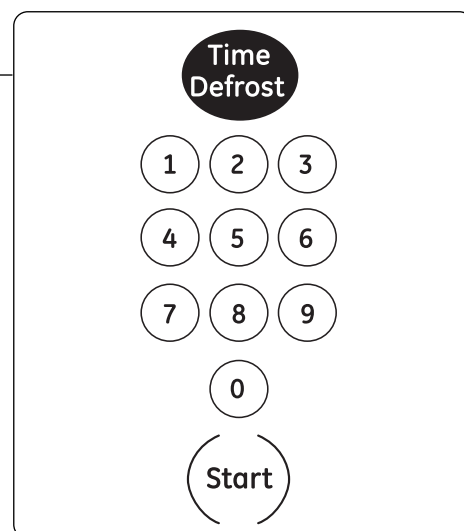
1. Press **Time Defrost**.
2. Enter defrosting time.
3. Press **Start**.
4. Turn the food over after half the time.
5. Press **Start**.

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.
- 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.



Defrosting Guide

Food	Time	Comments
Breads, Cakes Bread, buns or rolls (1 piece) Sweet rolls (approx. 12 oz.)	1/2 min. 3 to 5 min.	Rearrange after half the time.
Fish and Seafood Fillets, frozen (1 lb.) Shellfish, small pieces (1 lb.)	6 to 9 min. 6 to 9 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
Fruit Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)	2 to 6 min.	
Meat Bacon (1 lb.) Franks (1 lb.) Ground meat (1 lb.) Roast: beef, lamb, veal, pork Steaks, chops and cutlets	4 to 7 min. 4 to 7 min. 10 to 12 min. 9 to 13 min. per lb. 9 to 13 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 1 . 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 Chicken, broiler-fryer, cut up (2½ to 3 lbs.) Chicken, whole (2½ to 3 lbs.) Cornish hen Turkey breast (4 to 6 lbs.)	26 to 32 min. 26 to 32 min. 7 to 13 min. per lb. 9 to 14 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.

Time Features (cont)

Add 30

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.

Add
30

Convenience Features

Popcorn

How to Use the Popcorn Feature

1. Follow package instructions. Place the package of popcorn in the center of the microwave.

2. Press **Popcorn** once for a 3.5 ounce package of popcorn and twice for a 3.0 ounce package. The oven will start immediately after **Popcorn** is touched.

Popcorn

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

Beverage

The Beverage feature works best for heating a beverage that is at room temperature.

Press **Beverage** once for 8 oz., twice for 12 oz., three times for 16 oz. and four times for 4 oz. The oven will start immediately when **Beverage** is touched.

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

Beverage

Cook

The Cook feature automatically sets the cooking times and power levels for a variety of foods.

1. Press **Cook**. Code will be displayed.
2. Select food type 1-6. Serving Sizes 1-4 will be displayed.
3. Enter Serving Size 1-4.
4. The oven starts automatically.

Food Code	Food	Serving Size
1	Baked potato	1-4
2	Canned veg.	1-4
3	Fresh veg.	1-4
4	Frozen veg.	1-4
5	Chicken	1-4
6	Fish	1-4

Cook

1 2 3
4 5 6
7 8 9
0

Dinner Plate

The Dinner Plate feature reheats previously cooked foods.

Press **Dinner Plate** once to reheat. A cooking time of 6:00 starts counting down.

The oven starts immediately after **Dinner Plate** is touched.

Be sure to cover the plate with plastic wrap.

Dinner
Plate

Convenience Features (cont)

Pizza

The Pizza feature is for reheating 1 to 4 slices of pizza.

Press **Pizza** once for one slice of pizza, twice for two slices, three times for three slices and four times for four slices. The oven will start immediately after **Pizza** is touched.

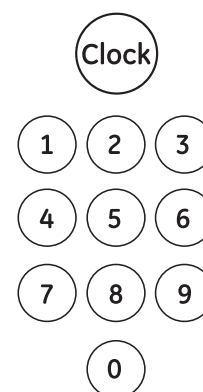


Other Features

Clock

Press **Clock** to enter the time of day.

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



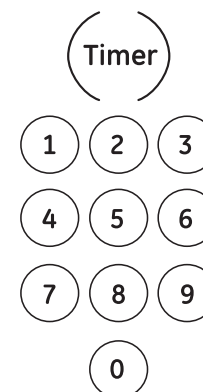
Timer

The Timer operates as a minute timer.

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

The Timer feature operates without microwave energy.

To stop the timer, press and hold **Timer** for 3 seconds.



Clear/Off

To pause cooking, press **Start**. To continue cooking, press **Start** again. Clear/Off will not stop the Timer.

Press once to stop and erase your cooking settings.



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, Loc or UnLo appears in the display.



Microwave Terms

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

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

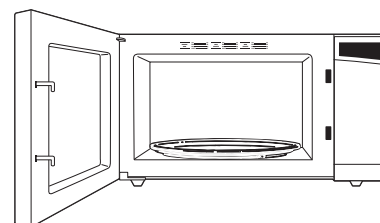
Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

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.



Care and Cleaning (cont)

How to Clean the Outside

Case

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

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

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.

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

If Something Goes Wrong

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	• Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	• Make sure the 3-prong plug on oven is fully inserted into wall outlet.
Control panel lighted, yet oven will not start.	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
	Start not pressed after entering cooking selection.	• Press Start.
	Another selection entered already in oven and Clear/Off not pressed to cancel it.	• Press Clear/Off.
	Cooking time not entered after pressing Time Cook.	• Make sure you have entered cooking time after pressing Time Cook.
	Start was pressed accidentally.	• Reset cooking program and press Start.

Things That Are Normal

- 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

*Staple your receipt here.
Proof of the original purchase
date is needed to make a
warranty claim.*

For The Period Of:	What GE Will Provide:
One Year <i>From the date of the original purchase</i>	Replacement unit for any product which fails due to a defect in materials or workmanship. The exchange unit is warranted for the remainder of your product's original one-year warranty period.

In Order to Make a Warranty Claim:

- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to the retail location where it was purchased.
- Include in the package a copy of the sales receipt or other evidence of date of original purchase. Also print your name and address and a description of the defect.

What GE Will Not Cover:

- Customer instructions. This owner's manual provides information regarding operating instructions and user controls.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- 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 exchange 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.

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.

Exclusion of implied warranties: Except where prohibited or restricted by law, there are no warranties, whether express, oral or statutory which extend beyond the description on the face hereof, including specifically the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose.

Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Consumer Support

GE Appliances Website

ge.com

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

Real Life Design Studio

ge.com

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

Parts and Accessories

ge.com

A replacement turntable (WB49X688) or turntable support ring (WB06X10696) is available at extra cost from our Parts Center and can be sent directly to your home (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 the microwave oven. We strongly recommend that you do not attempt to service the microwave oven yourself.

Contact Us

ge.com

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

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



GE Consumer & Industrial
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
ge.com

Horno microondas

700 vatios

modelo JES0734PMRR

Información de seguridad 2-4

Instrucciones de operación

Funciones 5
Inicio rápido 5
Cambio los niveles de potencia 6
Funciones de tiempo 6-9
Funciones de conveniencia 9-10
Otras funciones 10

Información útil

Términos del microondas 11
Cuidado y limpieza 11-12
Si algo sale mal 12
Cosas que son normales 12

Garantía del horno

microondas 13

Soporte

al consumidor 14



ge.com

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ANTES DE USAR.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida.

PRECAUCIONES PARA EVITAR EXPOSICIÓN POSIBLE A LA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

- (a) **No intente** operar este horno microondas con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en una exposición a la peligrosa energía de microondas. Es importante no tratar de manipular o usar mal los cierres de seguridad.
- (b) **No coloque** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que tierra o residuo de limpieza se acumulen en las superficies sellantes.
- (c) **No opere** el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no exista daño a:
 - (1) la puerta (doblada),
 - (2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
 - (3) los sellos de la puerta y las superficies sellantes.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se encuentre usando electrodomésticos eléctricos, algunas reglas básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

- Lea y obedezca todas las precauciones en la sección "Precauciones para evitar exposición posible a la energía excesiva de microondas" de arriba.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Solamente conéctelo en un tomacorriente apropiadamente conectado a tierra. Ver la sección de Instrucciones para la conexión a tierra en la página 4.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta a más de tres pulgadas del borde del mostrador, a fin de evitar que el aparato se voltee accidentalmente durante el uso normal.
- No monte este electrodoméstico sobre un fregadero.
- No monte el horno microondas sobre ni cerca de ninguna parte de un aparato calentador o de cocción.

- No almacene nada directamente en la parte superior del horno microondas cuando el horno microondas esté en operación.
- No opere ningún aparato calentador ni de cocción debajo de este horno microondas.
- No utilice este electrodoméstico si el cable eléctrico o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este electrodoméstico.
- Use este electrodoméstico sólo para los fines que se describen en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno microondas está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar comida y no para su uso industrial o en laboratorio.

Use este aparato únicamente para los fines descritos en este Manual del propietario.

- Este horno microondas no es aprobado o probado para uso marino.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, de un fregadero o de lugares similares.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable eléctrico ni el enchufe en agua.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:
 - No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
 - Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
 - No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.
 - Si se incendia algún material dentro del horno, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable eléctrico, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta, el fuego podría expandirse.
- Ver las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y limpieza en este manual.
- GE no respalda la reparación de este horno microondas, salvo como se describe en la sección de Soporte al consumidor de este manual. No intente reparar el microondas usted mismo. Si necesita una reparación, ésta sólo debe efectuarla personal de reparación calificado. Comuníquese con el centro de reparación autorizado más cercano para inspección, reparación y arreglos.
- El uso de cualquier electrodoméstico por parte de niños debería ser supervisado de cerca por un adulto.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

ARCO ELÉCTRICO

Si observa un arco eléctrico, presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado) y corrija el problema.

El arco eléctrico es el término de microondas para definir las chispas dentro del horno. El arco eléctrico es causado por:

- Metal o papel aluminio que está en contacto con el lado del horno.
- El papel aluminio no está amoldado a los alimentos (los bordes colocados hacia arriba actúan como antenas).
- Metal, como tirillas para torcer, alfileres para aves o platos con adornos dorados en el microondas.
- Se están utilizando toallas de papel reciclado en el horno microondas que contienen pequeñas piezas metálicas.

ALIMENTOS

- No reviente palomitas de maíz en su horno microondas a no ser que lo haga usando un accesorio especial para tales propósitos o si usa palomitas de maíz cuyas etiquetas especifiquen que es seguro hacerlo.
- Algunos productos tales como los "huevos enteros" u otros que vienen en envases sellados—por ejemplo, latas o botes cerrados—podrían explotar y no se deben calentar en este horno microondas. Tal uso del horno microondas podría resultar en lesiones.
- No hierva huevos en el horno microondas. La presión se acumulará en el interior de la yema del huevo y causará que explote, posiblemente causando una lesión.
- Operar el horno microondas sin ningún alimento en su interior por más de uno o dos minutos, podría causar daño al horno microondas y podría comenzar un incendio. Hacerlo aumenta el calor alrededor del magnetrón y reduce la vida del horno microondas.
- Los alimentos con "piel" externa no rota, como las patatas, los hot dogs, las salchichas, los tomates, las manzanas, los hígados de pollo y otras menudencias, además de las yemas de huevos, deberían perforarse para permitir que el vapor se escape de su interior durante la cocción.

AGUA SUPERCALENTADA

Los líquidos, tales como el agua, el café o el té, se podrían calentar excesivamente más allá del punto de ebullición sin dar las apariencias de estar hirviendo. Usted no siempre podrá notar las burbujas visibles o la evidencia de que el líquido está hirviendo cuando el recipiente se remueve del horno microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN CUANDO SE MUEVA EL RECIPIENTE O SI SE LE INTRODUCE UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No caliente excesivamente los líquidos.
- Mueva los líquidos antes y a mitad del proceso de calentamiento.
- No use envases de cuellos largos o estrechos.
- Después del calentamiento, permita que los recipientes permanezcan en el horno microondas por un tiempo corto antes de removerlo.
- Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.
- Evite calentar alimentos para niños en latas de vidrio, aunque haya retirado la tapa. Asegúrese de que todos los alimentos de niños sean cocinados completamente. Mueva los alimentos para distribuir el calor de manera uniforme. Tenga cuidado de evitar que los alimentos hiervan cuando caliente leche para niños. El envase podría sentirse más frío que la leche en su interior. Siempre pruebe la leche antes de dársela al niño.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas); aún si el envase está abierto, ya que la presión podría acumularse. Esto podría causar que el envase explote y existe la posibilidad de lesiones personales.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando abra envases de alimentos calientes, incluyendo palomitas de maíz, bolsas de cocinar o cajas. Para evitar posibles lesiones, dirija el vapor en dirección contraria a sus manos y cara.
- No cocine las patatas excesivamente. Podrían deshidratarse y encenderse, causando daños a su horno microondas.
- Cocine las carnes y las carnes de ave completamente—las carnes a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180 °F. Cocinarlas a estas temperaturas generalmente le protegerá contra las enfermedades contenidas en los alimentos.

UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina utilizados en su horno microondas sean adecuados para cocinar con microondas. Pueden utilizarse la mayoría de cacerolas de vidrio, platos para cocinar, tazones de medición, tazones para cremas, cerámica o vajilla de porcelana que no tenga adornos metálicos o esté barnizada con un lustre metálico. Algunos utensilios de cocina están etiquetados como "aptos para cocinar con microondas."



- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 1 taza de agua en el horno—ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante uno minuto. Si el plato se calienta, no debería usarse en el microondas. Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar, asegúrese que sea uno seguro para usarse en hornos microondas.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS (CONT.)

- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de espuma de poliestireno (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- No use su horno microondas para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Pueden usarse papel toalla, papel encerado y film plástico para los recipientes de forma que retengan la humedad y para prevenir salpicaduras. Asegúrese de proveer una forma de ventilación para que el vapor pueda escapar del film plástico.
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas de cocina para manejar los utensilios.
- Las bolsas de cocinar que puedan hervir y cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberían cortarse, pincharse o proveer cualquier tipo de ventilación que indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Los alimentos preparados en porciones listas para calentar y servir (TV Dinners) pueden cocinarse con microondas en bandejas de papel aluminio de una altura menor a 3/4"; remueva la cubierta superior de aluminio y vuelva a colocar la bandeja en la caja. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los lados del horno.
- Utensilios de plástico – Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

Siga estas normas:

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

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ¡ADVERTENCIA!

El uso inapropiado del enchufe sin conexión a tierra podría resultar en una descarga eléctrica.

Este electrodoméstico se debe conectar a tierra. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descargas eléctricas proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable eléctrico que tiene un cable con conexión a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe se debe enchufar a un tomacorriente que tenga conexión a tierra.

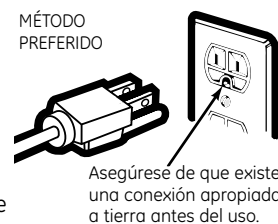
Consulte a un electricista calificado si usted no entiende completamente las instrucciones sobre la conexión a tierra, o si existe alguna duda sobre si el electrodoméstico está conectado a tierra apropiadamente.

Si el tomacorriente es uno estándar de dos púas, es su responsabilidad personal y obligación hacer los arreglos para que se cambie por uno de tres púas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia corte o remueva la tercera púa (conexión a tierra).

Para una mejor operación, conecte este electrodoméstico en su tomacorriente propio para evitar que las luces parpadeen, que los fusibles se aterricen o que el circuito se caiga.

No recomendamos el uso de un cable de prolongación con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista calificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico. (Consulte la sección Advertencia—Cables de Prolongación.)



CABLES DE PROLONGACIÓN

Se incluye un cable de suministro eléctrico corto a fin de reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Los cables de prolongación pueden utilizarse si se tiene cuidado al hacerlo.

Si se utiliza un cable de prolongación—

- 1 El calibre eléctrico marcado en el cable de prolongación debe ser al menos igual al calibre eléctrico del electrodoméstico;
- 2 El cable de prolongación debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra y debe conectarse a un tomacorriente de tres ranuras;
- 3 El cable de prolongación debe acomodarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o el mostrador donde puedan tirarlo los niños o donde puedan tropezarse y caerse involuntariamente.

Si utiliza un cable de prolongación, es posible que la luz interior parpadee y el sonido del ventilador varíe cuando el horno microondas esté encendido. Además, los tiempos de cocción pueden prolongarse.

LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Funciones

(A través de este manual, las funciones y la apariencia de su modelo podrían variar.)

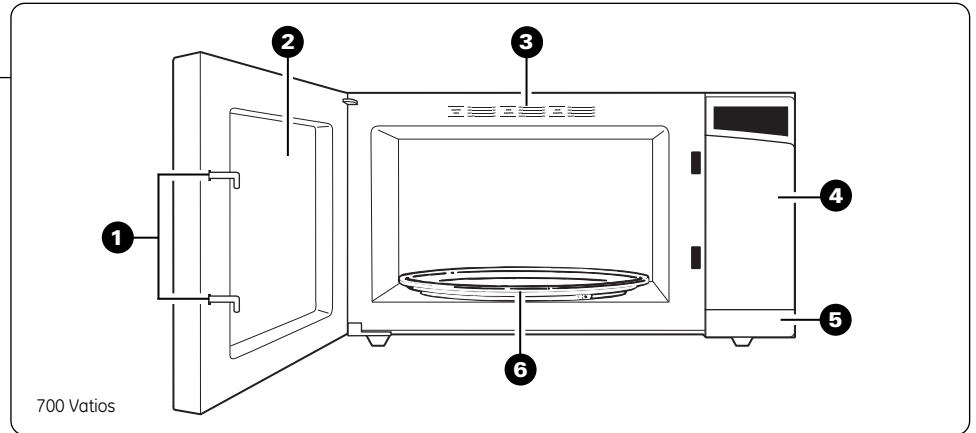
1. Pestillos de la puerta.

2. Ventana con escudo metálico. La pantalla le permite ver lo que cocina mientras mantiene las microondas confinadas en el horno.

3. Guía de conveniencia.

NOTA: El plato de categoría, la ventilación del horno y la luz del horno están localizados en las paredes interiores del horno microondas.

4. Panel de visualización de control de toque.



5. Botón de liberación de los enganches de la puerta. Presione el botón de liberación de los enganches para abrir la puerta.

6. Plato giratorio desmontable. El plato giratorio y el apoyo **deben** estar en su lugar cuando use el horno microondas. El plato giratorio se puede remover para limpiarlo.

Inicio rápido

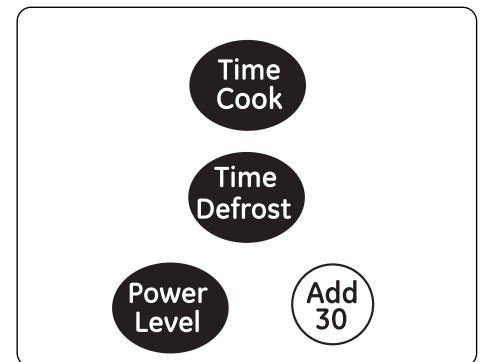
(A través de este manual, las funciones y la apariencia de su modelo podrían variar.)

Los controles en su horno de microondas

Usted puede cocer en el horno microondas por **tiempo** o con las funciones de **conveniencia**.

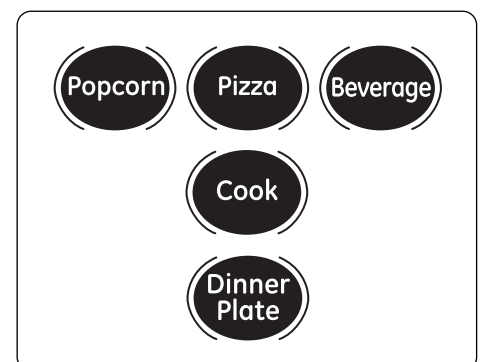
Funciones de tiempo

Presione	Entre
Time Cook (cocción por tiempo)	Cantidad de tiempo de cocción.
Time Defrost (Cantidad de tiempo del descongelado)	Cantidad de tiempo del descongelado.
Add 30 (Agregue 30)	¡Comienza inmediatamente!
Power Level (nivel de potencia)	Nivel de potencia 1-9 (configurado automáticamente en Hi [alto]).



Funciones de conveniencia

Presione	Entre
Popcorn (Palomitas de maíz)	Paquete de 3,5 oz. o 3,0 oz.
Beverage (Bebida)	1 a 4 porciones
Pizza	1 a 4 porciones
Dinner Plate (Plato de comida)	1 o 2 porciones
Cook (Cocción)	Tipo de alimento de 1 a 6



Cómo cambiar los niveles de potencia

Los niveles de potencia variables agregan flexibilidad a la cocción en el horno microondas. Los niveles de potencia en el horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie en la estufa. Potencia en el nivel Hi o potencia máxima es la forma más rápida de cocinar y le da 100% de potencia. Cada nivel de potencia proporciona energía de microondas cierta porción del tiempo. El nivel de potencia 7 es energía de microondas 70% del tiempo. Potencia 3 es energía 30% del tiempo.

Una selección alta cocinará más rápidamente pero los alimentos podrían necesitar moverse o rotarse con mayor frecuencia. La mayoría de las cocciones se harán en el nivel de potencia Hi. Un nivel menor cocinará con mayor uniformidad y necesitará que los alimentos se muevan o se roten menos.

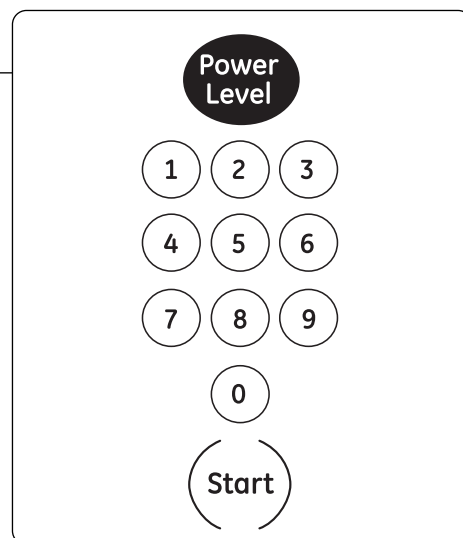
Algunos alimentos podrían tener mejor sabor, una mejor textura o una apariencia más atractiva si se usa una de las selecciones más bajas. Use un nivel de potencia más bajo cuando esté cocinando aquellos alimentos que tienen la tendencia de derramarse, como las patatas al gratén.

Los períodos de descanso (aquellos en que el horno de microondas está haciendo ciclo de potencia apagada) da tiempo a los

alimentos a “ecualizar” o transferir el calor hacia su interior. Un ejemplo de esto se muestra con el nivel de potencia 3—el ciclo de descongelado. Si la energía del microondas no hizo ciclo de apagado, la parte externa de los alimentos se podría cocinar antes que la parte se descongelara.

A continuación algunos ejemplos para varios niveles de potencia:

Nivel de potencia	Mejores usos
Hi (Alto)	Pescado, tocino, vegetales, líquidos hirviendo.
Med-High 7 (Medio alto 7)	Cocción suave de carnes y carnes de ave; horneado de cacerolas y recalentamientos.
Medium 5 (Medio 5)	Cocción lenta y ablandado de productos como guisos/estofados y cortes de carnes menos suaves.
Low 2 or 3 (Bajo 2 ó 3)	Descongelado sin cocción; hervir a fuego lento; salsas delicadas.
Warm 1 (Cálido 1)	Para mantener alimentos cálidos sin cocer excesivamente; ablandar mantequilla.



Cómo cambiar los niveles de potencia.

El nivel de potencia puede entrarse o cambiarse inmediatamente después de entrar el tiempo de la función para Time Cook (Cocción de tiempo).

1. Presione **Time Cook** (Cocción de tiempo).
2. Entre el tiempo de cocción.
3. Presione **Power Level** (Nivel de potencia).
4. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1–9.
5. Presione **Start** (Iniciar).

Funciones de tiempo

Time Cook (Cocción por tiempo)

El nivel de potencia puede cambiarse si usted no desea usar el nivel de potencia máxima.

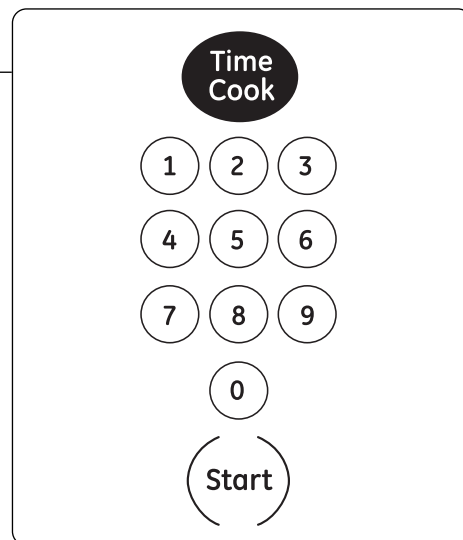
1. Presione **Time Cook** (Cocción de tiempo).
2. Entre el tiempo de cocción.
3. Cambie el nivel de potencia si usted no desea la potencia máxima. (Presione **Power Level** [Nivel de potencia]). Seleccione el nivel de potencia deseado entre 1–9.)
4. Presione **Start** (Iniciar).

Time Cook (Cocción por tiempo)

Le permite usar el horno microondas por cualquier lapso hasta un máximo de 99 minutos y 99 segundos.

El nivel de potencia Hi (Alto) es automáticamente seleccionado, pero usted lo puede cambiar para tener mayor flexibilidad.

Usted puede abrir la puerta durante el Cocción por tiempo para inspeccionar los alimentos. Cierre la puerta y presione Start (Iniciar) para resumir la cocción.



Funciones de tiempo (cont)

Guía de cocción para Time Cook (cocción por tiempo) – NOTA: Use el nivel de potencia alto (Hi) a no ser que se especifique lo contrario.

Vegetal	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Arvejas/guisantes (frescas, sin su cáscara) (congeladas)	2 libras en su cáscara paquete de 10 onzas	de 9 a 12 min. de 4 a 8 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 1/4 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas grandes de agua.
Brócoli (corte fresco) (brinzas frescas) (picado congelado) (brinzas congeladas)	1 ramillete (1¼ a 1½ libras) 1 ramillete (1¼ a 1½ libras) paquete de 10 onzas paquete de 10 onzas	de 7 a 10 min. de 9 a 13 min. de 5 a 8 min. de 5 a 8 min.	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/4 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas grandes de agua.
Calabazas (frescas, verano y amarillas) (invierno, acorn y butternut)	1 libra en rebanadas de 1 a 2 calabazas (aprox. 1 libra cada una)	de 4 a 7 min. de 7 a 11 min.	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua. Corte por la mitad y remueva las membranas fibrosas. En un plato de vidrio de hornear de 2 cuartos, coloque la calabaza cortada hacia abajo. Voltee los pedazos después de 4 minutos.
Coliflor (ramilletes) (fresco, entero) (congelado)	1 media cabeza 1 media cabeza paquete de 10 onzas	de 9 a 14 min. de 9 a 17 min.. de 5 a 8 min.	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas grandes de agua.
Espárragos (brinzas frescas) (brinzas congeladas)	1 libra paquete de 10 onzas	de 7 a 10 min., Medio-Alto (7) de 5 a 8 min.	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto.
Espinaca (fresca) (congelada, en pedacitos y en hoja)	de 10 a 16 onzas paquete de 10 onzas	de 5 a 8 min. de 5 a 8 min.	En una cacerola de 2 cuartos, coloque la espinaca lavada. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas grandes de agua.
Frijoles (frescas verdes) (congelados verdes) (frijol poroto/blanco)	1 libra cortada por la mitad paquete de 10 onzas paquete de 10 onzas	de 12 a 17 min. de 6 a 9 min. de 6 a 9 min.	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas grandes de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 1/4 taza de agua.
Maíz (granos congelados)	paquete de 10 onzas	de 4 a 8 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas grandes de agua.
Maíz en su mazorca (fresco) (congelado)	de 1 a 5 mazorcas 1 espiga de 2 a 6 mazorcas	de 3 a 5 min. por mazorca de 5 a 7 min. de 2 a 4 min. por mazorca	En un plato de vidrio de hornear de 2 cuartos, coloque el maíz. Está en su cáscara, no use agua; si ya ha removido la cáscara del maíz, agregue 1/4 taza de agua. Cámbielos de posición a la mitad del tiempo. Colocar en un plato de vidrio de hornear de 2 cuartos. Cubra con una envoltura plástica ventilada. Voltee después de la mitad del tiempo.
Patatas (frescas, cortadas en cubitos, blancas) (frescas, enteras, dulces o blancas)	4 patatas (de 6 a 8 onzas cada una) 1 (de 6 a 8 onzas)	de 11 a 14 min. de 2 a 5 min.	Pele y corte en cubitos de 1 pulgada. Coloque en una cacerola de 2 cuartos con 1/2 taza de agua. Mueva después de la mitad del tiempo. Perfore con un tenedor de cocina. Colocar en el centro del horno. Dejar al aire libre por 5 minutos.
Remolachas/Betabeles (frescas, enteras)	1 ramillete	de 18 a 25 min.	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
Repollo/Col (fresco) (trozos)	1 media cabeza (de aprox. 2 libras)	de 8 a 13 min. de 7 a 14 min.	En una cacerola de 1½ ó 2 cuartos, coloque 1/4 taza de agua. En una cacerola de 2 ó 3 cuartos, coloque 1/4 taza de agua.
Vegetales mezclados (congelados)	paquete de 10 onzas	de 4 a 8 min.	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas grandes de agua.
Zanahorias (frescas, en trozos) (congeladas)	1 libra paquete de 10 onzas	de 6 a 9 min. de 5 a 8 min.	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas grandes de agua.

Funciones de tiempo (cont)

Time Defrost (Descongelado de tiempo)

Esta función le permite descongelar por el lapso de tiempo que usted seleccione. Ver la Guía de descongelado para los tiempos sugeridos.

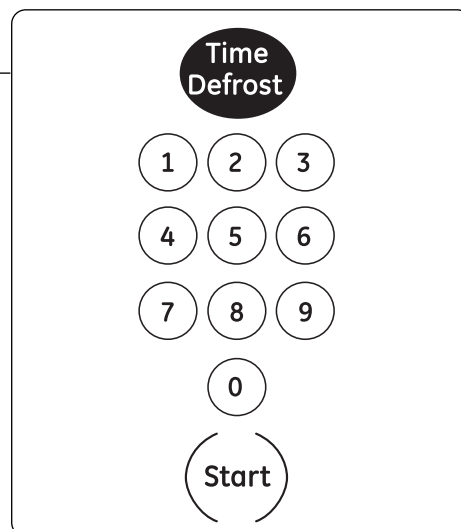
1. Presione **Time Defrost** (Descongelado de tiempo).
2. Entre el tiempo de descongelado.
3. Presione **Start** (Iniciar).
4. Voltee los alimentos después de la primera mitad del tiempo.
5. Presione **Start** (Iniciar).

A la mitad del descongelado de tiempo elegido, de la vuelta a los alimentos y separe los pedazos para un descongelado más uniforme. Proteja cualquier área cálida con un pequeño pedazo de papel de aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta a los alimentos.

Durante el descongelamiento puede escucharse un golpeteo amortiguado. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en la potencia Hi (alto).

Consejos sobre el descongelamiento

- Los alimentos congelados en papel o plástico pueden ser descongelados dentro del paquete. Los paquetes cerrados deben ser cortados, perforados o ventilados DESPUÉS de que los alimentos hayan sido descongelados parcialmente. Los recipientes plásticos de almacenamiento deben estar parcialmente destapados.
- Las cenas congeladas preempacadas de tamaño familiar, pueden descongelarse y cocinarse en el microondas. Si la comida se encuentra en un recipiente de papel aluminio, transfírala a un plato seguro para microondas.
- Los alimentos que se echan a perder fácilmente no deben dejarse fuera por más de una hora después del descongelamiento.



La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas.

- Cuando está descongelada, la comida debe estar fría pero blanda en todas las áreas. Si todavía está un poco congelada, regrésela un momento al horno microondas, o déjela reposar durante unos pocos minutos.

Guía de descongelamiento

Alimento	Tiempo	Comentarios
Carne		
Bistec, chuleta y costillas	9 a 13 min. por lb.	Coloque la carne desempacada en un plato de cocción. Voltee después de la primera mitad del tiempo y proteja las áreas calientes con papel aluminio. Después de la segunda mitad del tiempo, separe los pedazos con un cuchillo de mesa. Deje reposar para completar el descongelamiento.
Carne asada: res, cordero, ternera, cerdo	9 a 13 min. por lb.	Utilice el nivel de potencia 1 .
Carne molida (1 lb)	10 a 12 min.	Voltee la carne después de la primera mitad del tiempo.
Salchichas de Frankfurt (1 lb)	4 a 7 min.	Coloque el paquete sin abrir dentro del horno. Caliente en el microondas hasta que las salchichas puedan separarse. Deje reposar 5 minutos, si es necesario, para completar el descongelamiento.
Tocino (1 lb)	4 a 7 min.	Coloque el paquete sin abrir dentro del horno. Deje reposar 5 minutos después del descongelamiento.
Carne de ave		
Gallina Cornish	7 a 13 min por lb.	Coloque la gallina desempacada en el horno con la pechuga hacia arriba. Voltee después de la primera mitad del tiempo. Deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan quitar las menudencias.
Pechuga de pavo (4 a 6 lb)	9 a 14 min por lb.	Coloque la pechuga desempacada en un plato seguro para microondas con la pechuga hacia abajo. Después de la primera mitad del tiempo, voltee la pechuga hacia arriba y proteja las áreas calientes con papel aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar 1 a 2 horas en el refrigerador para completar el descongelamiento.
Pollo, entero (2½ a 3 lb)	26 a 32 min	Coloque el pollo empacado en un plato. Después de la primera mitad del tiempo, desenvuelva y voltee el pollo. Proteja las áreas calientes con papel aluminio. Para completar el descongelamiento, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se remueva el menudo.
Pollo, pollo para asar/freír, cortado (2½ a 3 lb)	26 a 32 min	Coloque el pollo empacado en un plato. Desenvuelva y voltee después de la primera mitad del tiempo. Después de la segunda mitad del tiempo, separe los pedazos y colóquelos en un plato de cocción. Hornee en el microondas 2 a 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar unos pocos minutos para terminar el descongelamiento.
Frutas		
Bolsa plástica—1 ó 2 (paquetes de 10 oz)	2 a 6 min.	
Pan, pasteles		
Pan, panecillos o rollos (1 pedazo)	1 min.	
Rollos de dulce (aprox. 12 oz)	3 a 5 min.	Reorganice después de la mitad del tiempo.
Pescado y mariscos		
Crustáceos, pedazos pequeños (1 lb)	6 a 9 min.	
Filetes, congelados (1 lb)	6 a 9 min.	Coloque el bloque en la fuente. Voltee y separe después de la mitad del tiempo.

Funciones de tiempo (cont)

Add 30 (Agregar 30)

Agregar 30 segundos al tiempo del conteo regresivo cada vez que el botón se apriete.

Cada vez que lo presione se agregan 30 segundos, el máximo es de 99 minutos y 99 segundos.

El horno se pone en marcha inmediatamente al presionarlo.



Funciones de conveniencia

Popcorn (Palomitas de maíz)

Cómo usar la función de las palomitas de maíz

1. Obedezca las instrucciones en el paquete. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del horno microondas.

1. Presione **Popcorn** (Palomitas de maíz) una vez para un paquete de palomitas de maíz de 3,5 onzas y dos veces para un paquete de 3,0 onzas. El horno se pone en marcha inmediatamente al presionar la opción **Popcorn** (Palomitas de maíz).



Solamente use con palomitas de maíz pre-empaquetada para cocerse en hornos de microondas que pesen entre 3,0 y 3,5 onzas.

Beverage (Bebida)

La función Beverage (Bebida) tiene mayor eficacia para calentar una bebida que se encuentra a temperatura ambiente.

Presione **Beverage** (Bebida) una vez para 8 oz., dos veces para 12 oz., tres veces para 16 oz. y cuatro veces para 4 oz. El horno se pone en marcha inmediatamente al presionar la opción **Beverage** (Bebida).

Las bebidas calentadas con la función **Beverage** podría quedar muy caliente. Remueva el envase con cuidado.

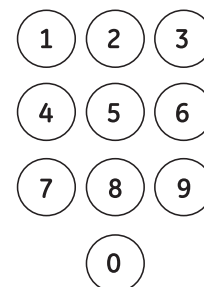


Cook (Cocción)

La función Cook (Cocción) determina en forma automática los tiempos de cocción y los niveles de potencia para los distintos tipos de alimentos.

1. Presione **Cook** (Cocción). Se mostrará el código.
2. Seleccione el tipo de alimento de 1 a 6. Se muestran los tamaños de porción de 1 a 4.
3. Ingrese un tamaño de porción de 1 a 4.
4. El horno se pone en marcha automáticamente.

Código de alimento	Alimento	Tamaño de porción
1	Patata asada	1-4
2	Vegetales enlatados	1-4
3	Vegetales frescos	1-4
4	Vegetales congelados	1-4
5	Pollo	1-4
6	Pescado	1-4



Dinner Plate (Plato de comida)

La función Dinner Plate se utiliza para recalentar los alimentos ya cocidos.

Presione **Dinner Plate** (Plato de comida) una vez para recalentar. El tiempo de cocción se indica con una cuenta regresiva de 6 minutos.

El horno se pone en marcha inmediatamente después de presionar la opción **Dinner Plate** (Plato de comida).

Recuerde cubrir el plato con un envoltorio plástico.



Funciones de conveniencia (cont)

Pizza

La función Pizza es para recalentar de 1 a 4 porciones de pizza.

Presione **Pizza** una vez para una porción de pizza, dos veces para dos porciones, tres veces para tres porciones y cuatro veces para cuatro porciones. El horno se pone en marcha inmediatamente al presionar la opción **Pizza**.

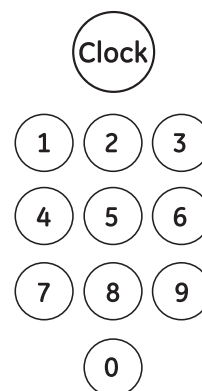


Otras funciones

Clock (Reloj)

Presione **Clock** para entrar la hora del día.

1. Presione **Clock** (Reloj).
2. Ingrese la hora del día.
3. Presione **Start** (Iniciar) o **Clock** (Reloj).



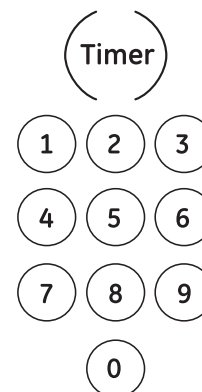
Timer (Sincronizador)

Timer funciona como un sincronizador de minutos.

1. Presione **Timer** (Sincronizador).
2. Entre el tiempo que usted quiere contar regresivamente.
3. Presione **Timer** (Sincronizador). Cuando la cuenta regresiva termine, el sincronizador hará una señal.

La función Timer (Sincronizador) funciona sin energía microondas.

Para detener el sincronizador, mantenga presionado el botón **Timer** (Sincronizador) durante 3 segundos.



Clear/Off (Borrar/Apagado)

Para interrumpir la cocción, presione el botón **Start** (Iniciar). Para continuar con la cocción, presione el botón **Start** nuevamente.

La opción **Clear/Off** (Borrar/Apagado) no detiene el sincronizador.

Presiónelo una vez para detener y borrar la configuración de cocción.



Child Lock-Out (Cierre para niños)

Usted puede cerrar las funciones del panel de control para evitar que los niños puedan operar el microondas accidentalmente.

Para cerrar o abrir los controles, presione y sostenga presionado **Clear/Off** (Borrar/Apagado) por tres segundos. Cuando el panel de control está cerrado, Loc o UnLo se mostrará en la pantalla.



Términos de su horno microondas

Término	Definición
Arco eléctrico	El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando: • hay un metal o papel de aluminio tocando el lado del horno. • el papel de aluminio no está envolviendo bien a los alimentos (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas). • hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo o platos con decoración de oro. • toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal.
Cubiertas	Las cubiertas mantienen la humedad dentro, permitiendo un calentamiento más parejo y reduciendo el tiempo de cocción. Cuando se agujerea el envoltorio de plástico o se cubre con papel de cera se permite la salida del vapor.
Resguardar	En un horno convencional, se tapan o resguardan las pechugas de pollo o las comidas horneadas para que no se doren demasiado. Al usar el microondas, use pequeñas cintas de papel de aluminio para cubrir partes finas, como las puntas de las alas en las aves, que podrían cocinarse antes que las partes mayores.
Tiempo de reposo	Cuando cocina en hornos regulares, los alimentos como los asados o pasteles se dejan reposar para que acaben de cocinarse o se asienten. El tiempo de reposo es especialmente importante al cocinar con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocido en horno microondas no se coloca en un estante de enfriamiento.
Ventilación	Una vez que haya cubierto un plato con una envoltura plástica, ventile la envoltura plástica levantando una esquina para que el vapor pueda escapar.

Cuidado y limpieza

Consejos prácticos

Para mantener el interior fresco pásele un paño con una solución de agua y bicarbonato sódico de cuando en cuando.

DESENCHUFE EL CABLE ELÉCTRICO ANTES DE LIMPIAR CUALQUIER PARTE DE ESTE HORNO.



Cómo limpiar el interior

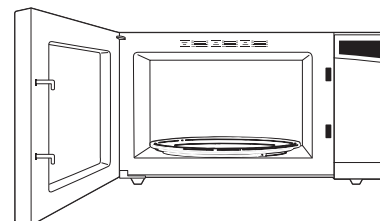
Las paredes, el suelo, la ventana interior, las partes metálicas y plásticas en la puerta

Algunas salpicaduras se pueden remover con una toalla de papel; otras podrían requerir que se use un paño mojado. Remueva las salpicaduras grasosas con un paño humedecido con agua jabonosa y luego enjuague con otro paño húmedo. No use limpiadores abrasivos o utensilios filosos en las paredes del horno de microondas. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que entran en contacto al cerrar la puerta, utilice únicamente jabones suaves y no abrasivos o detergentes, aplicándolos con una esponja o un paño suave. Enjuague con un paño húmedo y seque.

Nunca use un limpiador comercial de hornos convencionales en ninguna de las partes de su horno microondas.

Plato giratorio desmontable y apoyo del plato giratorio

Para evitar rupturas, no coloque el plato giratorio en el agua inmediatamente después de haber cocido algo en el horno microondas. Lávelo cuidadosamente en agua cálida y jabonosa o en el lavaplatos automático. El plato giratorio y el apoyo del plato giratorio se podrían romper si se dejan caer. Recuerde, no opere el horno microondas sin que el plato giratorio y el apoyo del plato giratorio estén encajadas en su lugar.



Cuidado y limpieza

Cómo limpiar el exterior

Caja

Limpie la parte externa del horno microondas con un paño humedecido con agua jabonosa. Enjuáguela y luego séquela. Pásele un paño humedecido limpio a la ventana para limpiarla.

Panel de control y puerta

Pásele un paño humedecido para limpiar. Seque completamente. No use esprays limpiadores, grandes cantidades de detergente y agua, abrasivos u objetos filosos sobre el panel, ya que lo podría dañar. Algunas toallas de papel podrían también dañar el panel de control.

Superficie de la puerta

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

Cable eléctrico

Si el cable se ensucia, desenchúfelo y límpielo con un paño húmedo. Para las manchas difíciles, puede usar agua con jabón, pero asegúrese de enjuagar el cable con un paño húmedo y secarlo bien antes de enchufarlo en el tomacorriente.

No recomendamos el uso de limpiadores tales como el alcohol o el amoníaco, ya que pueden dañar la apariencia del horno microondas.

Si algo sale mal

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El horno no se pone en marcha	Un fusible en su casa o el circuito interruptor podrían haberse aterrizado.	• Reemplace el fusible o reajuste el circuito interruptor.
	Una subida del voltaje.	• Desconecte el horno microondas, luego conéctelo otra vez.
	El enchufe no está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.	• Asegúrese de que el enchufe de 3 púas del horno está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.
El panel de control está iluminado; sin embargo, el horno microondas no se pone en marcha	La puerta no está bien cerrada.	• Abra la puerta y ciérrela bien.
	Start (Iniciar) no fue presionado después de seleccionar la cocción.	• Presione Start (Iniciar).
	Previamente se había seleccionado otra opción en el horno y no se presionó el botón Clear/Off (Borrar/Apagado) para cancelarla.	• Presione Clear/Off (Borrar/Apagado).
	No se indicó el tiempo de cocción después de presionar Time Cook (cocción por tiempo).	• Asegúrese de haber indicado el tiempo de cocción después de presionar Time Cook (cocción por tiempo).
	Se presionó Start (Iniciar) accidentalmente.	• Restablezca el programa de cocción y presione Start (Iniciar).

Cosas que son normales

- Sale vapor de agua de alrededor de la puerta.
- Se refleja una luz alrededor de la caja exterior.
- A niveles de potencia que no sea el mayor, la luz interior pierde brillo y cambia el sonido del ventilador.
- Ruido sordo de golpes mientras el horno está en funcionamiento.
- Pueden notarse interferencias en la TV/radio cuando el microondas está en marcha. Esto es parecido a las interferencias causadas por otros electrodomésticos pequeños, no es indicativo de ningún problema con el microondas. Enchufe el microondas a otro circuito eléctrico, mueva la TV tan alejada del microondas como sea posible o revise la posición y la señal de la antena de la radio o TV.

Garantía de su horno microondas de GE

*Grape aquí su recibo.
Se requiere facilitar prueba de la
fecha de compra original para
hacer un reclamo de garantía.*

For el período de:	Lo que brinda GE:
Un año <i>A partir de la fecha de la compra original</i>	Unidad de reemplazo para cualquier producto que falle debido a defectos en los materiales o en el proceso de fabricación. La unidad de intercambio está garantizada para el resto del período de un año de garantía original del producto.

Para hacer un reclamo de garantía:

- Empaque su unidad apropiadamente. Recomendamos usar el cartón original y los materiales de empaquetado.
- Regrese el producto al local de ventas donde usted lo compró.
- Incluya en el paquete una copia del recibo de venta u otra evidencia de la fecha original de la compra. Además imprima su nombre y dirección y una descripción del defecto.

Lo que GE no cubrirá:

- Instrucciones al cliente. El Manual del propietario proporciona información acerca de las instrucciones de operación y de los controles del usuario.
- La instalación o la entrega inapropiada, o el mantenimiento impropio.
- Fallos del producto si hay abuso, mal uso (por ejemplo, chispas dentro de horno microondas de la parrilla metálica/papel de aluminio), o uso para otros propósitos que los propuestos, o si se usa con fines comerciales.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reajuste del sistema de circuitos.
- Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.
- Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.
- Daño causado después de la entrega.

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

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro de Estados Unidos.

Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Attorney General en su localidad.

Exclusión de garantías implicadas: Excepto donde está prohibido o restringido por la ley, no hay garantías, expresas, orales o estatutarias que extiendan más allá de la descripción específica, incluyendo específicamente las garantías implicadas de comerciabilidad o propiedad para un propósito particular.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al consumidor

Página Web de GE Appliances

ge.com

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

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

ge.com

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

Piezas y accesorios

ge.com

Puede obtener un plato giratorio de repuesto (WB49X688) o un anillo de soporte para un plato giratorio (WB06X10696) a un costo adicional en nuestro Centro de refacciones. Éstos se le enviarán directamente a su casa (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. GE no está ni apoya que se le proporcione ningún servicio al horno microondas. Vehementemente recomendamos que usted no intente proporcionar servicio al horno microondas usted mismo.

Póngase en contacto con nosotros

ge.com

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

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



GE Consumer & Industrial
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
ge.com