



# Microwave Oven

**Safety Instructions** .....2-11

**Operating Instructions**

Care and Cleaning .....24, 25

Changing the Power Level .....14

Convenience Features .....19

Cook Features .....15-18

Features of Your  
Microwave Oven .....12, 13

Microwave Terms .....23

Other Features .....21, 22

Sensor Features .....20

**Troubleshooting Tips** .....26

Things That Are Normal  
With Your Microwave Oven .....27

**Consumer Support**

Consumer Support .....30

Warranty .....29

**Owner's Manual**

JES1160

*Write the model and serial numbers here:*

**Model #** \_\_\_\_\_

**Serial #** \_\_\_\_\_

Find these numbers on a label inside  
the oven.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

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

### ⚠ WARNING!

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

#### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

- Read and follow the specific precautions in the *Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy* section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the *Grounding Instructions* section on page 8.
- 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.
- 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

GEAppliances.com

*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 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.
- This appliance shall not be installed less than 36" above the floor to the bottom of the product. A minimum spacing of 3" must be maintained between the microwave oven and the sidewalls.
- This microwave is not approved for a built-in installation.
- 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.
- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

### ⚠ WARNING!



### ARCING

If you see arcing, press the **Pause/Cancel** 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.
- 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

GEAppliances.com

### ■ 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### 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 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.

- 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

GEAppliances.com

- “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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

---

### **⚠ WARNING!**

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



### GROUNDING INSTRUCTIONS

---

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 *WARNING—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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

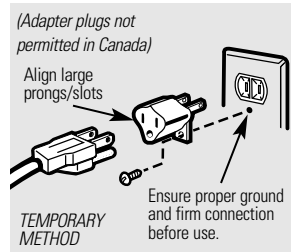
GEAppliances.com



## ADAPTER PLUGS

*Usage situations where appliance's power cord will be disconnected infrequently.*

Because of potential safety hazards under certain conditions, **we strongly recommend against the use of an adapter plug.** However, if you still elect to use an adapter, where local codes permit, a **TEMPORARY CONNECTION** may be made to a properly grounded 2-prong wall receptacle by the use of a UL-listed adapter which is available at most local hardware stores.



The larger slot in the adapter must be aligned with the larger slot in the wall receptacle to provide proper polarity in the connection of the power cord.

**⚠ CAUTION:** *Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal, and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring.*

You should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

When disconnecting the power cord from the adapter, always hold the adapter with one hand. If this is not done, the adapter ground terminal is very likely to break with repeated use. Should this happen, **DO NOT USE** the appliance until a proper ground has again been established.

*Usage situations where appliance's power cord will be disconnected frequently:*

**Do not use an adapter plug** in these situations because frequent disconnection of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. You should have the 2-prong wall receptacle replaced with a 3-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

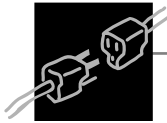
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

---

### **⚠ 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.

### NOTICE—PACEMAKERS

---

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**  
**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING** GEAppliances.com

---



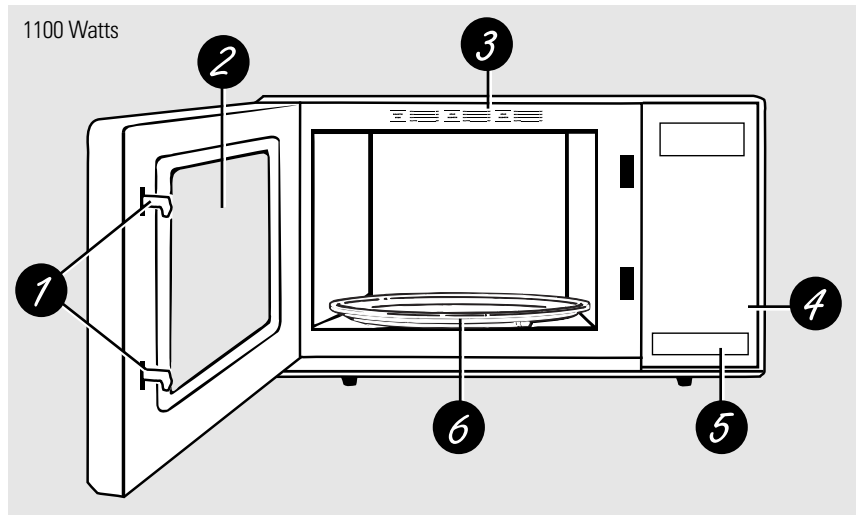
READ AND FOLLOW THIS SAFETY  
INFORMATION CAREFULLY.

---

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## About the features of your microwave oven.

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.*
- 4** *Touch Control Panel Display.*
- 5** *Door Latch Release.* Press latch release to open door.
- 6** *Removable Turntable.* Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.

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



## Cooking Controls

You can microwave by time, convenience features or sensor features.

**1** Add 30 sec Defrost Power Level

1 2 3

4 5 6

7 8 9

0

**2** Sensor Cooking

Popcorn Potato Vegetable Frozen Entree

**3** Pizza Snack Codes Beverage

1. Chicken Nuggets  
2. Frozen Sandwich  
3. Potato Skins  
4. Chicken Wings

**1 Time Features**

| Press                   | Enter   |
|-------------------------|---|
| Number Pads (Time Cook) | Amount of cooking time<br>Starts immediately.           |
| Defrost                 | Weight of food to be defrosted and press <b>Start</b> . |
| Add 30 sec              | Starts immediately.                                     |
| Power Level             | Power level 1-10  |

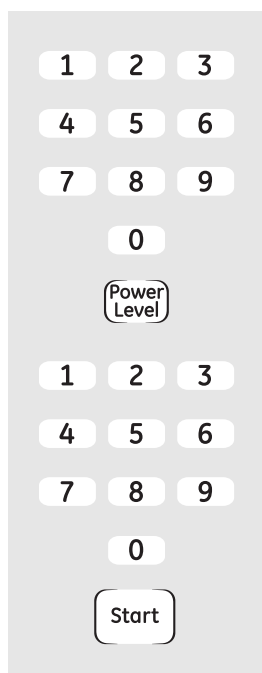
**2 Sensor Features**

| Press         | Enter               |
|---------------|---------------------|
| Popcorn       | Starts immediately. |
| Potato        | Starts immediately. |
| Vegetable     | Starts immediately. |
| Frozen Entree | Starts immediately. |

**3 Convenience Features**

| Press       | Enter   |
|-------------|---|
| Pizza       | Starts immediately.   |
| Snack Codes | Press one time for Chicken Nuggets, two times for Frozen Sandwich, three times for Potato Skins and four times for Chicken wings. |
| Beverage    | Starts immediately.   |

## About changing the power level.



The power level may be entered or changed immediately after entering the cooking time.

- 1 Enter cooking time.
- 2 Press **Power Level**.
- 3 Select desired power level 1–10.
- 4 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 7** is microwave energy 70% of the time. **Power level 3** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on **High (power level 10)** which gives you 100% power. **Power level 10** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

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

*Here are some examples of uses for various power levels:*

**High 10:** Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

**Med-High 7:** Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

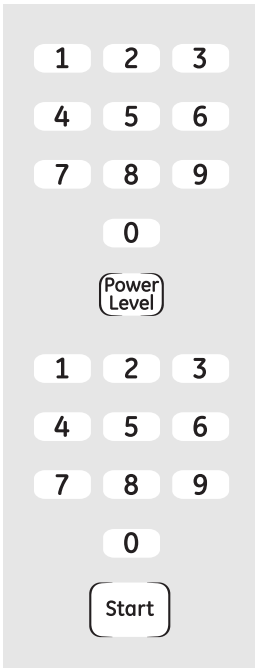
**Medium 5:** Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

**Low 2 or 3:** Defrosting; simmering; delicate sauces.

**Warm 1:** Keeping food warm; softening butter.

# About the cook features.

GEAppliances.com



**Power level** is automatically set to the highest level. You can change it for more flexibility.

- 1 Enter cooking time.
- 2 Change power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level from 1 to High (100%) in increments of 10.)
- 3 Press **Start**.

You may open the door during cooking to check the food. Press **Pause/Cancel** before opening the door. Close the door and press **Start** to resume cooking.

## About the cook features.

### Cooking Guide

**NOTE:** Use **power level** at 100% unless otherwise noted.

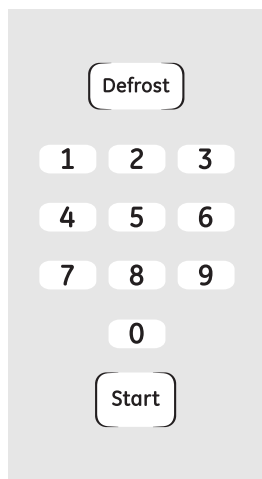
| <b>Vegetable</b>                   | <b>Amount</b>                   | <b>Time</b>               | <b>Comments</b>  |
|------------------------------------|---------------------------------|---------------------------|--|
| <b>Asparagus</b><br>(fresh spears) | 1 lb.                           | 5 to 8 min.,<br>70% Power | In 1½-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water. |
| (frozen spears)                    | 10-oz. package                  | 4 to 7 min.               | In 1-qt. casserole.                                      |
| <b>Beans</b><br>(fresh green)      | 1 lb. cut in half               | 10 to 15 min.             | In 1½-qt. casserole, place 1/2 cup water.                |
| (frozen green)                     | 10-oz. package                  | 4 to 8 min.               | In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.           |
| (frozen lima)                      | 10-oz. package                  | 4 to 8 min.               | In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.                 |
| <b>Beets</b><br>(fresh, whole)     | 1 bunch                         | 16 to 22 min.             | In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.                 |
| <b>Broccoli</b><br>(fresh cut)     | 1 bunch<br>(1¼ to 1½ lbs.)      | 5 to 9 min.               | In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.                 |
| (fresh spears)                     | 1 bunch<br>(1¼ to 1½ lbs.)      | 7 to 11 min.              | In 2-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water.  |
| (frozen, chopped)                  | 10-oz. package                  | 4 to 7 min.               | In 1-qt. casserole.                                      |
| (frozen spears)                    | 10-oz. package                  | 4 to 7 min.               | In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.           |
| <b>Cabbage</b><br>(fresh)          | 1 medium head<br>(about 2 lbs.) | 6 to 10 min.              | In 1½- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.          |
| (wedges)                           |                                 | 5 to 9 min.               | In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.           |
| <b>Carrots</b><br>(fresh, sliced)  | 1 lb.                           | 4 to 8 min.               | In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.                |
| (frozen)                           | 10-oz. package                  | 3 to 7 min.               | In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.           |
| <b>Cauliflower</b><br>(flowerets)  | 1 medium head                   | 7 to 11 min.              | In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.                 |
| (fresh, whole)                     | 1 medium head                   | 7 to 15 min.              | In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.                 |
| (frozen)                           | 10-oz. package                  | 3 to 7 min.               | In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.           |



| <b>Vegetable</b>                            | <b>Amount</b>                               | <b>Time</b>  | <b>Comments</b>   |
|---|---|--|---|
| <b>Corn</b><br>(frozen kernel)              | <b>10-oz. package</b>                       | <b>2 to 6 min.</b>                                   | In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.  |
| <b>Corn on the cob</b><br>(fresh)           | <b>1 to 5 ears</b>                          | <b>1¼ to 4 min.<br/>per ear</b>                      | 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. |
| (frozen)                                    | <b>1 ear</b><br><b>2 to 6 ears</b>          | <b>3 to 6 min.</b><br><b>2 to 3 min.<br/>per ear</b> | Place in 2-qt. oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.  |
| <b>Mixed vegetables</b><br>(frozen)         | <b>10-oz. package</b>                       | <b>2 to 6 min.</b>                                   | In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.  |
| <b>Peas</b><br>(fresh, shelled)             | <b>2 lbs. unshelled</b>                     | <b>7 to 10 min.</b>                                  | In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.  |
| (frozen)                                    | <b>10-oz. package</b>                       | <b>2 to 6 min.</b>                                   | In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.  |
| <b>Potatoes</b><br>(fresh, cubed, white)    | <b>4 potatoes<br/>(6 to 8 oz. each)</b>     | <b>9 to 12 min.</b>                                  | Peel and cut into 1-inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time.   |
| (fresh, whole, sweet or white)              | <b>1 (6 to 8 oz.)</b>                       | <b>2 to 4 min.</b>                                   | Pierce with cooking fork. Place in center of the oven. Let stand 5 minutes.   |
| <b>Spinach</b><br>(fresh)                   | <b>10 to 16 oz.</b>                         | <b>3 to 6 min.</b>                                   | In 2-qt. casserole, place washed spinach.   |
| (frozen, chopped and leaf)                  | <b>10-oz. package</b>                       | <b>3 to 6 min.</b>                                   | In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.  |
| <b>Squash</b><br>(fresh, summer and yellow) | <b>1 lb. sliced</b>                         | <b>3 to 5 min.</b>                                   | In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.   |
| (winter, acorn or butternut)                | <b>1 or 2 squash<br/>(about 1 lb. each)</b> | <b>5 to 9 min.</b>                                   | Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. oblong glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.          |

## About the cook features.

---



### Defrost

Allows you to defrost for a selected food weight.

- 1 Press **Defrost**.
- 2 Enter food weight.

After 1/2 of the selected defrosting time, the oven signals to turn the food over. At this time, turn the food over and break apart or rearrange the pieces for more even defrosting.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at 100% 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.



### Add 30 Seconds

You can use this feature two ways:

- It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.
- It can be used as a quick way to set 30 seconds of cooking time.

# About the convenience features. [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com)

## Beverage

### Beverage

To use the **Beverage** feature:

Press **Beverage** once for 1/2 cup of a beverage, twice for 1 cup of a beverage or three times for 2 cups of a beverage.

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

## Pizza

### Pizza

To use the **Pizza** feature:

**1 Slice:** Press the **Pizza** pad one time and press **Start**, or wait and it will start automatically.

**2 Slices:** Press the **Pizza** pad 2 times and press **Start**, or wait and it will start automatically.

**3 Slices:** Press the **Pizza** pad 3 times and press **Start**, or wait and it will start automatically.

**4 Slices (max.):** Press the **Pizza** pad 4 times and press **Start**, or wait and it will start automatically.

**Pizza heated with the Pizza feature may be very hot. Remove with care.**

## Snack Codes

1. Chicken Nuggets
2. Frozen Sandwich
3. Potato Skins
4. Chicken Wings

### Snack Codes

To use the **Snack Codes** feature:

**1** Press the **Snack Codes** pad once for chicken nuggets, twice for a frozen sandwich, three times for potato skins and four times for chicken wings.

**2** Press **1** or **2** to select serving size.

**3** Press **Start**.

**Snacks heated with the Snack Codes feature may be very hot. Remove with care.**

**NOTE:** If food is not up to desired temperature after cycle, use **Add 30 sec** for additional reheating time.

## About the sensor features.

---

### Popcorn

**Popcorn** (3.0–3.5 oz. packages only)

To use the **Popcorn** feature:

- 1 Place the package in the microwave per package directions in the center of the microwave.
- 2 Press the **Popcorn** pad. The oven starts automatically.

**IMPORTANT:** Use only prepackaged microwave popcorn weighing 3.0 to 3.5 oz.

**The popcorn bag will be very hot. Remove with care.**

---

### Potato

**Potato** (For 1 to 4 potatoes, 8 oz. each)

To use the **Potato** feature:

- 1 Pierce a medium-size potato and place in the center of the microwave.
- 2 Press the **Potato** pad. The oven starts automatically.

**The potato will be very hot. Remove with care.**

---

### Vegetable

**Vegetable** (For 4–16 oz. of fresh vegetables)

To use the **Vegetable** feature:

- 1 Place the microwave-safe container with your vegetable of choice in the center of the microwave.
- 2 Press the **Vegetable** pad. The oven starts automatically.

**The container will be very hot. Remove with care.**

---

### Frozen Entree

**Frozen Entree** (For frozen entrees up to 12 oz.)

To use the **Frozen Entree** feature:

- 1 Follow venting directions on the entree container, if given. Place the frozen entree in the center of the microwave.
- 2 Press the **Frozen Entree** pad. The oven starts automatically.

**The container will be very hot. Remove with care.**

**NOTE:** If food is not up to desired temperature after cycle, use **Add 30 sec** for additional reheating time.

If **-F7-** Code is displayed, sensor cooking cycle ended inappropriately. See "Troubleshooting Tips" section for details.

## Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will beep once a minute until you either open the oven door or press **Pause/Cancel**.



## Clock

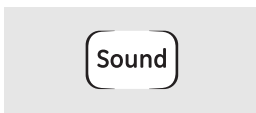
Press to enter the time of day or to check the time of day while microwaving.

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



## Pause/Cancel

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

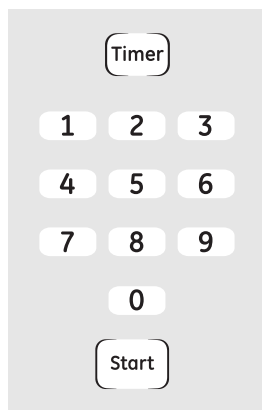


## Sound

You may turn the beeper sound on or off by pressing the **Sound** pad.

## About the other features.

---



### Timer

**This pad performs one function:**

- It operates as a minute timer.

The **Timer** operates without microwave energy.

### How to Use as a Minute Timer:

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

**NOTE:** To clear the timer while it is in countdown mode, press **Pause/Cancel**, then either **Pause/Cancel** again to clear the timer or **Start** to resume the timer.

---

### Setting the Control Lockout

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

- 1 Hold the **0** button and the **2** button at the same time. The microwave oven cannot be used until it is unlocked.
- 2 To unlock, repeat step 1 above.

| <b>Term</b>          | <b>Definition</b>   |
|----------------------|---|
| <b>Arcing</b>        | Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: <ul style="list-style-type: none"><li>■ metal or foil touching the side of the oven.</li><li>■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).</li><li>■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.</li><li>■ recycled paper towels containing small metal pieces.</li></ul> |
| <b>Covering</b>      | 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.  |
| <b>Shielding</b>     | 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.  |
| <b>Standing Time</b> | 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.  |
| <b>Venting</b>       | After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.   |

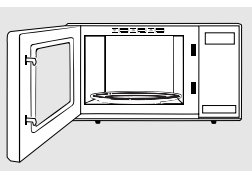
## Care and cleaning of the microwave oven.



### 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**

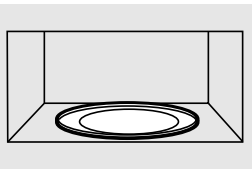
Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

*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.*

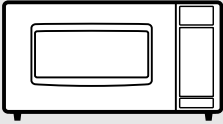
**Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.**

#### **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.







## **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 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.

## Troubleshooting tips.

| <b>Problem</b>  | <b>Possible Causes</b>  | <b>What To Do</b>  |
|---|---|--|
| <b>Oven will not start</b>                            | <b>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace fuse or reset circuit breaker.</li> </ul>                                     |
|   | <b>Power surge.</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the microwave oven, then plug it back in.</li> </ul>                           |
|   | <b>Plug not fully inserted into wall outlet.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.</li> </ul> |
| <b>Control panel lighted, yet oven will not start</b> | <b>Door not securely closed.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the door and close securely.</li> </ul>  |
|   | <b>Start pad not pressed after entering cooking selection.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press <b>Start</b>.</li> </ul>  |
|   | <b>Another selection entered already in oven and Pause/Cancel pad not pressed to cancel it.</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press <b>Pause/Cancel</b> twice to cancel.</li> </ul>                                 |
|   | <b>Pause/Cancel was pressed accidentally.</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press <b>Start</b>.</li> </ul>  |
|   | <b>Food weight not entered after pressing Defrost.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you have entered food weight after pressing <b>Defrost</b>.</li> </ul>      |
| <b>-F3- Key Short Error</b>                           | <b>Keypad depression was detected for 10+ seconds.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press <b>Pause/Cancel</b> to clear. If problem persists, call for service.</li> </ul> |
| <b>-F4- Sensor Short Error</b>                        | <b>Sensor malfunction.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Call for service.</li> </ul>  |
| <b>-F5- Sensor Open Error</b>                         | <b>Sensor malfunction.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Call for service.</li> </ul>  |
| <b>-F6- Cooling Error</b>                             | <b>Sensor/fan malfunction.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Call for service.</li> </ul>  |
| <b>-F7- Operation Error</b>                           | <b>Sensor error may have occurred if...</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- During use of a sensor feature, steam could not be detected before the door was opened.</li> <li>- Steam could not be detected in the maximum amount of time.</li> <li>- Food amount too large for sensor reheat. See "Operating Instructions."</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press <b>Pause/Cancel</b> to clear. If problem persists, call for service.</li> </ul> |

## **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.

## **Notes.**

---

# GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at [GEAppliances.com](http://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:

### One Year

From the date of the original purchase

## GE Will Replace:

**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](http://GEAppliances.com)

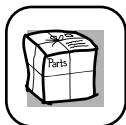
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



## Real Life Design Studio

[GEAppliances.com](http://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).



## Accessories

[GEAppliances.com](http://GEAppliances.com)

A replacement turntable (**WB49X10069**) or turntable support ring (**WB06X10421**) 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.



## Contact Us

[GEAppliances.com](http://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** .....2-11

**Instrucciones de operación**

Cambiar el nivel de potencia .....14  
 Cuidado y limpieza .....24, 25  
 Funciones de cocción .....15-18  
 Funciones de preparación rápida .....19  
 Funciones de sensor .....20  
 Funciones de su horno microondas ....12, 13  
 Otras funciones .....21, 22  
 Términos de microondas .....23

**Consejos para la solución**

**de problemas** .....26  
 Cosas que son normales .....27

**Soporte al consumidor**

Soporte al consumidor .....30  
 Garantía .....29

**Manual del propietario**

JES1160

**Escriba los números de modelo y de serie aquí:**

**Número de modelo** \_\_\_\_\_

**Número de serie** \_\_\_\_\_

Estos números están en una etiqueta en el interior del horno.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

Quando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

Para minimizar el riesgo de quemaduras, choque eléctrica, incendio, lesiones personales o exposición posible a una energía excesiva de microondas.

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

- (a) **No Intente** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.
- (b) **No Sitúe** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.
- (c) **No Use** el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:
  - (1) la puerta (doblada),
  - (2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
  - (3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.
- (d) **El horno no debería** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de *Precauciones para evitar exposición posible a una energía excesiva de microondas* de arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de *Instrucciones de toma de tierra* en la página 8.
- 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.
- Algunos productos como las yemas de huevo y recipientes sellados—por ejemplo, jarras cerradas—podrían explotar y no deben calentarse en el horno microondas. Si se usa de esa forma el horno microondas pueden causarse daños personales.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

GEAppliances.com

Use este aparato sólo para los fines que se describen en este manual.

- Este horno de microondas no es aprobado o probado para uso marino.
- No almacene nada directamente sobre la parte superior del horno microondas cuando esté en funcionamiento.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este electrodoméstico.
- Use este aparato sólo para los fines que se describen en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno microondas está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar comida y no para su uso industrial o en laboratorio.
- 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 de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- No permita que el cable de corriente cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
- Este electrodoméstico no se deberá instalar a menos de 36" del suelo desde su parte inferior. Se deberá mantener un espacio mínimo de 3" entre el horno de microondas y las paredes laterales.
- No se aprueba la instalación de este horno de microondas empotrando el mismo.
- 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, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta, el fuego podría expandirse.
- Es importante mantener limpia el área donde la puerta queda sellada contra el microondas. Sólo use detergentes suaves no abrasivos aplicados con una esponja limpia o un paño suave. Enjuague bien.
- Este electrodoméstico sólo debería ser reparado por personal técnico con calificación. En caso de necesitar un control, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.
- El uso de cualquier electrodoméstico por parte de niños debería ser supervisado de cerca por un adulto.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!



### FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

*Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón **Pause/Cancel (pausar/cancelar)** y resuelva el problema.*

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

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia

arriba que actúan como antenas.)

- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.



### COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.

- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.

- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.

- Debería cortarse la "piel" externa de aquellos alimentos que no la tengan rota como las patatas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y demás menudillos de aves y yemas de huevos, para permitir la salida de vapor mientras se cocinan.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

GEAppliances.com

### ■ AGUA SOBRECALENTADA

*Líquidos, como agua, café o té se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin dar la apariencia de que están hirviendo. Las burbujas visibles o el hecho de estar hirviendo cuando el envase es removido del horno de microondas no siempre están presentes. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES REPENTINAMENTE HIRVIENDO Y REBOSÁNDOSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO ES INSERTADO EN EL LÍQUIDO.*

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecaliente el líquido.
- Mueva el líquido tanto antes como a mitad del calentamiento.
- No use envases de lados derechos o con cuellos estrechos.
- Después de calentar, deje el envase en el horno microondas por un corto tiempo antes de remover el envase.
- Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.
- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Mueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que

el niño no se quemé al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.

- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas). Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las patatas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!



### UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flanes y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 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 1 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.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos

eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.

- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- No use 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.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

GEAppliances.com

- 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.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

### **⚠ ¡ADVERTENCIA!**

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



### INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

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

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

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

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

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

No recomendamos el uso de un cable de prolongación con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico. (Consulte la sección **ADVERTENCIA—CABLES DE PROLONGACIÓN.**)

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

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

GEAppliances.com

Seguridad



## ENCHUFES ADAPTADORES

*Situaciones de uso en las que el cable de corriente del aparato se desconectará con poca frecuencia.*

Debido al potencial de riesgos de seguridad bajo ciertas condiciones, **energicamente recomendamos contra el uso de enchufes adaptadores.**

Sin embargo, si usted se ve en la necesidad de usar un adaptador, donde los códigos legales locales lo permitan, puede hacer una **CONEXIÓN TEMPORAL** a un interruptor de 2 tomas siempre que se use un tomacorriente listado bajo UL disponible en la mayoría de las ferreterías.



La ranura mayor en el adaptador debe estar alineada con la púa mayor en la pared para proporcionar una polaridad apropiada en la conexión del cable eléctrico.

**⚠ PRECAUCIÓN:** *Unir el terminal de conexión a tierra del adaptador a un tornillo de la cubierta en la pared no conecta a tierra el electrodoméstico apropiadamente a no ser que el tornillo de la cubierta sea metálico y no esté aislado, y el tomacorriente de la casa esté apropiadamente conectado a tierra a través del cableado de la casa.*

Haga que un técnico calificado inspeccione el circuito de la casa para cerciorarse que está conectado a tierra apropiadamente.

Cuando se disponga a desconectar el cable de corriente del adaptador, siempre sostenga el adaptador en su lugar con una mano mientras tira del cable de corriente con la otra mano. Si no hace esto, la terminal de tierra del adaptador podría romperse después de que este proceso se repita varias veces. Si se rompe el terminal de conexión a tierra del adaptador, **NO USE** el electrodoméstico hasta que la conexión a tierra se haya restablecido.

*Situaciones de uso en las que el cable de corriente del aparato se desconectará con frecuencia:*

**No utilice un enchufe adaptador** en estos casos porque la desconexión frecuente del cable de corriente ejerce una tensión excesiva en el adaptador y produce la falla eventual del terminal a tierra del adaptador. Debería hacer que un electricista calificado reemplace el receptáculo de pared de dos patas por uno de tres patas (con conexión a tierra) antes de utilizar el electrodoméstico.

Operación

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

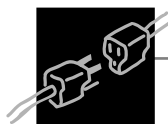
**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Download from [www.Somanuals.com](http://www.Somanuals.com). All Manuals Search And Download.

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

---

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!



## CABLES DE PROLONGACIÓN

---

Se incluye un cable de corriente 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.

## AVISO: MARCAPASOS

---

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

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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

GEAppliances.com



*FAVOR DE LEER Y SEGUIR  
CUIDADOSAMENTE ESTA  
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.*

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Seguridad

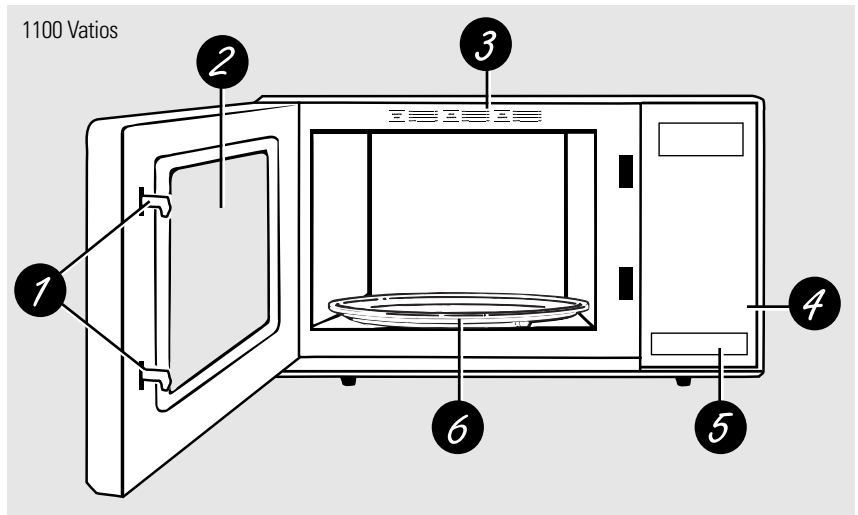
Operación

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

## Funciones de su horno microondas.

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



- 1** Enganches de la puerta.
- 2** Ventana con cobertura metálica. La pantalla permite que usted pueda ver lo que cocina, al tiempo que mantiene las microondas confinadas en el horno.
- 3** Guía de conveniencia.
- 4** Panel de control de toque y pantalla.
- 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 colocados en su lugar cuando usted esté usando el horno. El plato giratorio puede ser removido para limpiarlo.

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



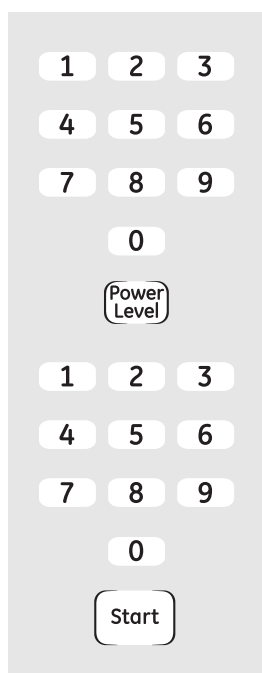
## Controles de cocción

Usted puede cocinar alimentos en su microondas auxiliándose del tiempo, con los funciones de preparación rápida o con las funciones de sensor.



| 1 <b>Funciones de tiempo</b>                 |  |
|--|--|
| <i>Presione</i>                              | <i>Entre</i>   |
| <b>Teclas numéricas (cocción por tiempo)</b> | Calcule el tiempo de cocción. Comienza inmediatamente.   |
| <b>Defrost (descongelar)</b>                 | Pese la cantidad de comida que será descongelada y presione <b>Start (iniciar)</b> .   |
| <b>Add 30 sec (agregar 30 segundos)</b>      | Comienza inmediatamente.   |
| <b>Power Level (nivel de potencia)</b>       | Nivel de potencia 1-10   |
| 2 <b>Funciones de sensor</b>                 |  |
| <i>Presione</i>                              | <i>Entre</i>   |
| <b>Popcorn (palomitas de maíz)</b>           | Comienza inmediatamente.   |
| <b>Potato (papa)</b>                         | Comienza inmediatamente.   |
| <b>Vegetable (vegetal)</b>                   | Comienza inmediatamente.   |
| <b>Frozen Entree (entrada congelada)</b>     | Comienza inmediatamente.   |
| 3 <b>Funciones de preparación rápida</b>     |  |
| <i>Presione</i>                              | <i>Entre</i>   |
| <b>Pizza</b>                                 | Comienza inmediatamente.   |
| <b>Snack Codes (códigos de refrigerios)</b>  | Presione una vez para Medallones de Pollo, dos veces para Sándwich Congelado, tres veces para Pielas de Papas y cuatro veces para Alas de Pollo. |
| <b>Beverage (bebida)</b>                     | Comienza inmediatamente.   |

## Cambiar el nivel de potencia.



El nivel de potencia se puede ingresar o modificar de forma inmediata luego de introducir el tiempo de cocción.

- 1 Entre el tiempo de cocción.
- 2 Presione **Power Level (nivel de potencia)**.
- 3 Seleccione el nivel de potencia deseado 1–10.
- 4 Presione **Start (iniciar)**.

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. Cada nivel de potencia proporciona energía de microondas cierta porción del tiempo. **Power level 7 (nivel de potencia 7)** es energía de microondas 70% del tiempo. **Power level 3 (nivel de potencia 3)** es energía de microondas 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en el nivel de potencia **High (nivel de potencia 10)** (energía de microondas 100% del tiempo). **Power level 10 (nivel de potencia 10)** cocinará más rápidamente pero los alimentos podrían necesitar moverse o rotarse con mayor frecuencia. Un nivel menor cocinará con mayor uniformidad y necesitará que los alimentos se muevan o se roten menos. Algunos alimentos quizás tengan un mejor sabor; una mejor textura o una apariencia más atractiva si se usan ajustes menores. 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 **Power Level 3 (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 interna se descongelara.

*A continuación le presentamos algunos ejemplos de la forma en que se usan los varios niveles de potencia:*

**High 10 (alto):** Pescado, tocino, vegetales, líquidos hervidos.

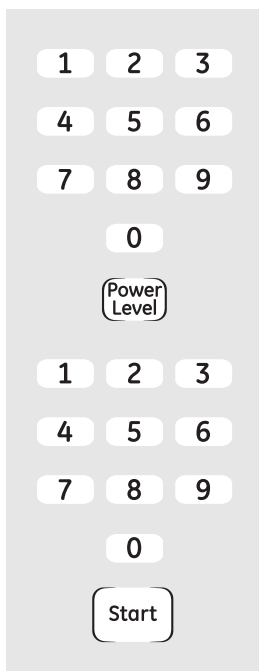
**Med-High 7 (alto medio):** Cocción leve de carnes y aves; guisos y alimentos recalentados.

**Medium 5 (medio):** Cocción lenta y suave, como estofados y cortes de carne menos suaves.

**Low 2 ó 3 (bajo):** Descongelación sin cocción; alimentos hervidos a fuego lento; salsas delicadas.

**Warm 1 (tibio):** Para mantener alimentos tibios; para suavizar mantequilla.

# Sobre las funciones de cocción. GEAppliances.com



**El nivel de potencia** se configura de forma automática en el nivel más alto. Lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

- 1 Ingrese el tiempo de cocción.
- 2 Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Power Level [nivel de potencia]**. Seleccione un nivel de potencia deseado de 1 a Máximo (100%) por incrementos de a 10.)

- 3 Presione **Start (iniciar)**.

Puede abrir la puerta durante la cocción para controlar la comida. Presione **Pause/Cancel (pausa/cancelar)** antes de abrir la puerta. Cierre la puerta y presione **Start (iniciar)** para reanudar la cocción.

## Sobre las funciones de cocción.

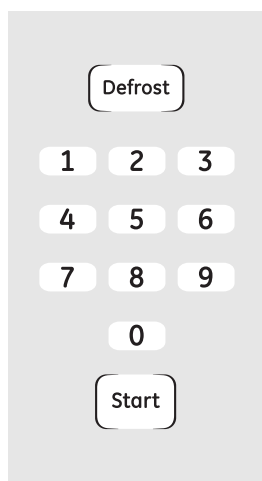
### Guía de cocción

**NOTE:** Use el nivel de potencia máxima (alto) (10) a no ser que se indique lo contrario.

| <b>Vegetal</b>                                       | <b>Cantidad</b>                                     | <b>Tiempo</b>                                   | <b>Comentarios</b>  |
|--|---|---|---|
| <b>Brocoli</b><br>(fresco)                           | <b>1 manojo</b><br>(De 1¼ al 1½ lbs.)               | <b>De 5 a 9 min.</b>                            | En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.   |
| (espárragos frescos)                                 | <b>1 manojo</b><br>(De 1¼ al 1½ lbs.)               | <b>De 7 a 11 min.</b>                           | En platos de hornear oblongos de 2 cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.  |
| (cortado en pedazos, congelados)                     | <b>Paquete de 10 onzas</b>                          | <b>De 4 a 7 min.</b>                            | Cazuelas de 1 cuarto.   |
| (espárragos congelados)                              | <b>Paquete de 10 onzas</b>                          | <b>De 4 a 7 min.</b>                            | En cazuelas de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.  |
| <b>Calabaza</b><br>(fresca, verano y amarilla)       | <b>1 lb. cortada en tajadas</b>                     | <b>De 3 a 5 min.</b>                            | En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/4 taza de agua.  |
| (invierno, calabaza)                                 | <b>De 1 a 2 calabazas (cerca de 1 lb. cada uno)</b> | <b>De 5 a 9 min.</b>                            | Corte por la mitad y remueva membranas fibrosas. En un plato de hornear oblongo de 2 cuartos, coloque la calabaza con la parte cortada orientada hacia abajo. Cambie posición de 4 minutos. |
| <b>Chícharos o guisantes</b><br>(frescos sin vainas) | <b>2 lbs., en sus vainas</b>                        | <b>De 7 a 10 min.</b>                           | En cazuelas de 1 cuarto, coloque 1/4 taza de agua.  |
| (congelados)   | <b>Paquete de 10 onzas</b>                          | <b>De 2 a 6 min.</b>                            | En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.  |
| <b>Coliflor</b><br>(en florecimiento)                | <b>Una cabeza mediana</b>                           | <b>De 7 a 11 min.</b>                           | En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.   |
| (entero, fresco)                                     | <b>Una cabeza mediana</b>                           | <b>De 7 a 15 min.</b>                           | En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.   |
| (congelado)  | <b>Paquete de 10 onzas</b>                          | <b>De 3 a 7 min.</b>                            | En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.  |
| <b>Espárragos</b><br>(frescos)                       | <b>1 lb.</b>  | <b>De 5 a 8 min.</b><br><b>Potencia del 70%</b> | En platos de hornear oblongos de 1½ cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.   |
| (congelados)   | <b>Paquete de 10 onzas</b>                          | <b>De 4 a 7 min.</b>                            | En cazuelas de 1 cuarto.  |
| <b>Espinaca</b><br>(fresca)                          | <b>De 10 a 16 oz.</b>                               | <b>De 3 a 6 min.</b>                            | Coloque la espinaca lavada en una cazuela de 2 cuartos.   |
| (congelada, cortada y hojas)                         | <b>Paquete de 10 onzas</b>                          | <b>De 3 a 6 min.</b>                            | En cazuelas de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.  |
| <b>Frijoles</b><br>(verdes frescos)                  | <b>1 lb., cortados por la mitad</b>                 | <b>De 10 a 15 min.</b>                          | En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/2 taza de agua.  |

| <b>Vegetal</b>   | <b>Cantidad</b>  | <b>Tiempo</b>  | <b>Comentarios</b>  |
|--|--|--|---|
| <b>Frijoles (cont.)</b><br>(verdes congelados)<br>(blancos congelados) | <b>Paquete de 10 onzas</b><br><b>Paquete de 10 onzas</b> | <b>De 4 a 8 min.</b><br><b>De 4 a 8 min.</b>             | En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.<br>En cazuelas de 1 cuarto, coloque 1/4 taza de agua.  |
| <b>Maíz</b><br>(congelados)  | <b>Paquete de 10 onzas</b>                               | <b>De 2 a 6 min.</b>                                     | En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.  |
| <b>Maíz en mazorca</b><br>(verdes frescos)                             | <b>De 1 a 5 mazorcas</b>                                 | <b>De 1¼ a 4 min. por mazorca</b>                        | Coloque el maíz en un plato de hornear oblongo de 2 cuartos. Si el maíz está en mazorcas, no use agua; si ha sido desgranado agregue 1/4 de agua. Cambie de posición después de transcurrido la mitad del tiempo. |
| (congelados)   | <b>1 mazorca</b><br><b>De 2 a 6 mazorcas</b>             | <b>De 3 a 6 min.</b><br><b>De 2 a 3 min. por mazorca</b> | Coloque el maíz en un plato de hornear oblongo de 2 cuartos. Cubra con una envoltura plástica. Cambie de posición después de transcurrido la mitad del tiempo.  |
| <b>Patatas</b><br>frescas, cubitos, blancas)                           | <b>4 patatas (de 6 a 8 oz. cada uno)</b>                 | <b>De 9 a 12 min.</b>                                    | Pele y corte en cubitos de 1 pulgada. En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. Mueva después de transcurrido la mitad del tiempo.  |
| (frescas, entera, dulce o blanca)                                      | <b>1 (de 6 a 8 oz.)</b>                                  | <b>De 2 a 4 min.</b>                                     | Perfore con tenedor de cocina. Coloque en el centro del horno. Déjelo descansar por 5 minutos.  |
| <b>Remolacha</b><br>fresca, entera)                                    | <b>1 manojo</b>  | <b>De 16 a 22 min.</b>                                   | En cazuelas de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.   |
| <b>Repollo</b><br>(fresco)   | <b>Una cabeza mediana (2 libras aprox.)</b>              | <b>De 6 a 10 min.</b>                                    | En cazuelas de 1½ ó 2 cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.   |
| (picado)   |  | <b>De 5 a 9 min.</b>                                     | En cazuelas de 2 o 3 cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.  |
| <b>Vegetales mezclados</b><br>(congelados)                             | <b>Paquete de 10 onzas</b>                               | <b>De 2 a 6 min.</b>                                     | En cazuelas de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.  |
| <b>Zanahorias</b><br>(frescas, picadas),                               | <b>1 lb.</b>   | <b>De 4 a 8 min.</b>                                     | En cazuelas de 1½ cuartos, coloque 1/4 de una taza de agua.   |
| (congeladas)   | <b>Paquete de 10 onzas</b>                               | <b>De 3 a 7 min.</b>                                     | En cazuelas de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.  |

## Sobre las funciones de cocción.



### Defrost (descongelado)

Le permite descongelar un peso de comida seleccionado.

**1** Presione **Defrost (descongelar)**.

**2** Ingrese el peso de comida.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación, el horno emite una señal para dar vuelta la comida. Luego, de la vuelta a los alimentos y separe los pedazos para un descongelado más uniforme.

Es posible que usted escuche un sonido sordo durante el proceso de descongelamiento. Este sonido es normal cuando el horno no está operando al nivel de potencia 100%.

### 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, transfírela 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 tareas. Si todavía está un poco congelada, regrésela un momento al horno microondas, o déjela reposar durante unos pocos minutos.

### Add 30 Seconds (añada 30 segundos)

*Usted puede usar esta función de dos formas diferentes:*

- La misma agrega 30 segundos al tiempo de la cuenta regresiva cada vez que el botón es presionado.
- Puede ser usado como una manera rápida para ajustar 30 segundos de tiempo de cocción.

Add 30  
sec



# Sobre las funciones de preparación rápida.

GEAppliances.com

Seguridad

## Beverage

### Beverage (bebida)

Para usar la función de **Beverage (bebida)**:

Presione **Beverage (bebida)** una vez para 1/2 taza de bebida, dos veces para 1 taza de bebida o tres veces para 2 tazas de bebida.

**Las bebidas calentadas usando la función Beverage (Bebida) pueden resultar extremadamente calientes. Retire el envase con cuidado.**

## Pizza

### Pizza

Para usar la función **Pizza**:

**1 Porción:** Presione la tecla **Pizza** una vez y presione **Start (iniciar)**, o espere a que comience de forma automática.

**2 Porciones:** Presione la tecla **Pizza** 2 veces y presione **Start (iniciar)**, o espere a que comience de forma automática.

**3 Porciones:** Presione la tecla **Pizza** 3 veces y presione **Start (iniciar)**, o espere a que comience de forma automática.

**4 Porciones (max.):** Presione la tecla **Pizza** 4 veces y presione **Start (iniciar)**, o espere a que comience de forma automática.

**La pizza calentada con la función Pizza puede quedar muy caliente. Retire con cuidado.**

## Snack Codes

1. Chicken Nuggets
2. Frozen Sandwich
3. Potato Skins
4. Chicken Wings

### Snack Codes (códigos de refrigerios)

Para usar la función **Snack Codes (códigos de refrigerios)**:

**1** Presione la tecla **Snack Codes (códigos de refrigerios)** una vez para medallones de pollo, dos veces para un sándwich congelado, tres veces para pieles de papas y cuatro veces para alas de pollo.

**2** Presione **1** o **2** para seleccionar el tamaño de porción.

**3** Presione **Start (iniciar)**.

**Los refrigerios calentados con la función Snack Codes (códigos de refrigerios) pueden quedar muy calientes. Retire con cuidado.**

**NOTA:** Si los alimentos no se encuentran en la temperatura deseada después del ciclo, utilice **Add 30 sec** (agregue 30 seg.) para un tiempo adicional de recalentamiento.

Operación

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

## Sobre las funciones de sensor.

### Popcorn

#### Popcorn (palomitas de maíz)

(sólo paquetes de 3.0–3.5 oz.)

Para usar la función **Popcorn (palomitas de maíz)**:

- 1 Coloque el paquete en el horno de microondas de acuerdo con las instrucciones que figuran en el centro del horno de microondas.
- 2 Presione la tecla **Popcorn (palomitas de maíz)**. El horno comienza a funcionar automáticamente.

**IMPORTANTE:** Use sólo palomitas de maíz empacadas previamente para hornos de microondas que pesen entre 3.0 y 3.5 oz.

**La bolsa de palomitas de maíz estará muy caliente. Retire con cuidado.**

### Potato

#### Potato (papa)

(Para 1 a 4 papas, 8 oz. cada una)

Para usar la función **Potato (papa)**:

- 1 Pele una papa de tamaño mediano y coloque la misma en el centro del horno de microondas.
- 2 Presione la tecla **Potato (papa)**. El horno comienza a funcionar automáticamente.

**La papa estará muy caliente. Retire con cuidado.**

### Vegetable

#### Vegetable (verdura)

(Para vegetales frescos de 4–16 oz.)

Para usar la función **Vegetable (verdura)**:

- 1 Coloque el envase de seguridad del horno de microondas con la verdura que elija en el centro del horno de microondas.
- 2 Presione la tecla **Vegetable (verdura)**. El horno comienza a funcionar automáticamente.

**El envase estará muy caliente. Retire con cuidado.**

### Frozen Entree

#### Frozen Entree (entrada congelada)

(Para entradas congeladas de hasta 12 oz.)

Para usar la función **Frozen Entree (entrada congelada)**:

- 1 Siga las instrucciones de ventilación en el envase de la entrada, si figura. Coloque la entrada congelada en el centro del microondas.
- 2 Presione la tecla **Frozen Entree (entrada congelada)**. El horno comienza a funcionar automáticamente.

**El envase estará muy caliente. Retire con cuidado.**

**NOTA:** Si los alimentos no se encuentran en la temperatura deseada después del ciclo, utilice **Add 30 sec** (agregue 30 seg.) para un tiempo adicional de recalentamiento.

Si puede verse el Código F7, el ciclo de cocción por sensor finalizó incorrectamente. Para más detalles, ver la sección "Consejos para la solución de problemas".

## Recordador de cocción terminada

Para recordarle que usted tiene alimentos en el horno, el horno hará un pitido una vez por minuto hasta que usted abra la puerta del horno o presione **Pause/Cancel (pausar/cancelar)**.

Clock

1 2 3

4 5 6

7 8 9

0

Clock

## Clock (reloj)

Presione para entrar la hora del día o para inspeccionar la hora del día mientras se encuentra usando el horno microondas.

- 1 Presione **Clock (reloj)**.
- 2 Entre la hora del día.
- 3 Presione **Clock (reloj)**.

Pause  
Cancel

## Pause/Cancel (pausar/cancelar)

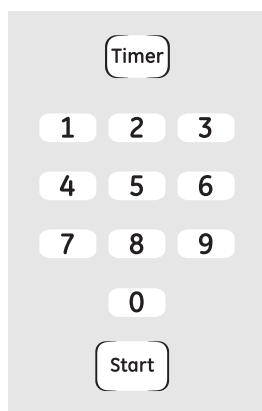
Además de iniciar muchas funciones, **Pause/Cancel (pausar/cancelar)** le permite detener la cocción sin abrir la puerta o sin borrar la pantalla.

Sound

## Sound (sonido)

Puede activar o desactivar el pitido de aviso presionando la tecla **Sound (sonido)**.

## Sobre las otras funciones.



### Timer (temporizador)

Esta tecla realiza una función:

- Funciona como temporizador durante un minuto.

El **Timer (temporizador)** funciona sin corriente del horno de microondas.

**Cómo usar como temporizador durante un minuto:**

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

**NOTA:** Para desactivar el temporizador cuanto esté en modo de cuenta regresiva, presione **Pause/Cancel (pausa/cancelar)**, luego **Pause/Cancel (pausa/cancelar)** nuevamente para desactivar el temporizador o **Start (iniciar)** para reactivar el mismo.

### Configuración del control de bloqueo

Puede bloquear el horno de microondas, de modo que no pueda ser usado por niños sin supervisión.

- 1 Mantenga presionados el botón **0** y el botón **2** al mismo tiempo. El horno de microondas no se podrá usar hasta haber sido desbloqueado.
- 2 Para desbloquear el mismo, repita el paso 1, como se explica más arriba.

# Términos de su horno microondas.

GEAppliances.com

Seguridad

Operación

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

| <b>Término</b>          | <b>Definición</b>  |
|-------------------------|--|
| <b>Arco eléctrico</b>   | <p>El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ hay un metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.</li><li>■ el papel de aluminio no está envolviendo bien a los alimentos (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).</li><li>■ hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo o platos con decoración de oro.</li><li>■ toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal.</li></ul> |
| <b>Cubiertas</b>        | <p>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.</p>   |
| <b>Resguardar</b>       | <p>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.</p>  |
| <b>Tiempo de reposo</b> | <p>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.</p>  |
| <b>Ventilación</b>      | <p>Una vez que haya cubierto un plato con una envoltura plástica, ventile la envoltura plástica levantando una esquina para que el vapor pueda escapar.</p>  |

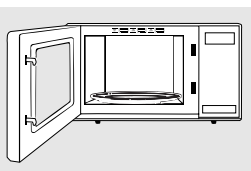
## Cuidado y limpieza del horno microondas.



### 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 de corriente antes de limpiar cualquier parte de este horno.**



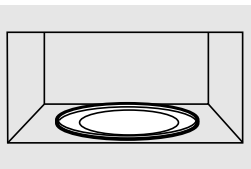
### Cómo limpiar el interior

#### **Paredes, suelo, ventana interior y piezas de metal y plástico de la puerta**

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

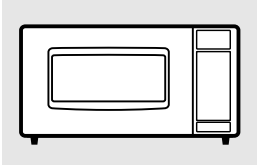
*Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que entran en contacto al cerrar la puerta, utilice únicamente jabones suaves y no abrasivos o detergentes, aplicándolos con una esponja o un paño suave. Enjuague con un paño húmedo y seque.*

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



#### **Plato giratorio desmontable y el apoyo del plato giratorio**

Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpiela con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavaplatos automático. El plato giratorio y el apoyo pueden romperse si se caen. Recuerde, no ponga en marcha el horno sin que el plato giratorio y el apoyo estén encajadas en su lugar.



### ***Cómo limpiar el exterior***

***No use limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas.***

#### ***Caja***

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

#### ***Panel de control y la 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 de microondas limpia. Solamente use detergentes no abrasivos suaves aplicados con una esponja limpia o con un paño suave. Enjuague bien.

## Consejos para la solución de problemas.

| Problema  | Posibles causas   | Qué hacer   |
|---|---|---|
| El horno no se pone en marcha   | Un fusible en su casa o el circuito interruptor podrían haberse aterrizado. Una subida del voltaje.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Reemplace el fusible o reajuste el circuito interruptor.</li> <li>Desconecte el horno microondas, luego conéctelo otra vez.</li> </ul> |
|   | El enchufe no está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el enchufe de 3 púas del horno está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.</li> </ul>                  |
|   | La puerta no está bien cerrada.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra la puerta y ciérrala bien.</li> </ul>   |
| El panel de control está iluminado; sin embargo, el horno microondas no se pone en marcha | La puerta no está bien cerrada.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra la puerta y ciérrala bien.</li> </ul>   |
|   | El botón <b>Start (iniciar)</b> no fue presionado después de seleccionar la cocción.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione <b>Start (iniciar)</b>.</li> </ul>  |
|   | Previamente se había seleccionado otra opción en el horno y no se presionó el botón <b>Pause/Cancel (pausar/cancelar)</b> para cancelarla.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione <b>Pause/Cancel (pausar/cancelar)</b> para cancelarla.</li> </ul>   |
|   | Se presionó <b>Pause/Cancel (pausar/cancelar)</b> accidentalmente.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione <b>Start (iniciar)</b>.</li> </ul>  |
|   | No se indicó el peso de los alimentos después de seleccionar <b>Defrost (descongelado)</b> .  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de haber ingresado el peso de alimentos después de seleccionar <b>Defrost (descongelado)</b>.</li> </ul>                     |
| -F3- Error de tecla   | Se detectó la depresión de la tecla por más de 10 segundos.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione <b>Pause/Cancel (pausar/cancelar)</b> para borrar. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.</li> </ul>             |
| -F4- Error de sensor  | Mal funcionamiento del sensor.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Llame al servicio técnico.</li> </ul>  |
| -F5- Error de sensor abierto  | Mal funcionamiento del sensor.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Llame al servicio técnico.</li> </ul>  |
| -F6- Error de refrigeración   | Mal funcionamiento del sensor/ventilador.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Llame al servicio técnico.</li> </ul>  |
| -F7- Error de operación   | <p>Un error de sensor puede haber ocurrido si...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durante el uso de una característica de sensor, no pudo detectarse el vapor antes de abrirse la puerta.</li> <li>- El vapor no pudo detectarse en la cantidad máxima de tiempo.</li> <li>- La cantidad de comida es muy grande para recalentar por sensor.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione <b>Pause/Cancel (pausar/cancelar)</b> para borrar. Si el problema persiste, llame al servicio técnico.</li> </ul>             |



## ***Cosas normales de su horno microondas***

- 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.

## **Notes.**

---

# 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.*

## Por el período de: **GE reemplazará:**

### Un año

*A partir de la fecha de la compra original*

**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**

Download from [www.Somanuals.com](http://www.Somanuals.com). All Manuals Search And Download.

# Soporte al consumidor.

---



## Página Web de GE Appliances

[GEAppliances.com](http://GEAppliances.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 en línea.

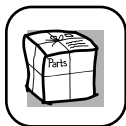


## Real Life Design Studio

*(Estudio de diseño para la vida real)*

[GEAppliances.com](http://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).



## Accesorios

[GEAppliances.com](http://GEAppliances.com)

Puede obtener un plato giratorio de repuesto (**WB49X10069**) o un anillo de soporte para un plato giratorio (**WB06X10421**) 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.



## Póngase en contacto con nosotros

[GEAppliances.com](http://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 escribanos a:

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

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>