



# Microwave Oven

**Safety Instructions** .....2-10

**Operating Instructions**

Auto Feature ..... 20  
 Care and Cleaning .....28-29  
 Changing Power Level ..... 13  
 Features of Your  
 Microwave Oven .....11, 12  
 Microwave Terms ..... 27  
 Other Features ..... 25, 26  
 Sensor Features.....21-24  
 Time Features .....14-19

**Troubleshooting Tips** ....30-32

Things That Are Normal With  
Your Microwave Oven ..... 32

**Consumer Support**

Consumer Support ... Back Cover  
Warranty ..... 35

**Owner's Manual**

JES1451  
JES1456  
JES1460

*Write the model and serial numbers  
here:*

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


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

You can find them on a label inside of  
the oven.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

---

 This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and the word “DANGER”, “WARNING”, or “CAUTION”. These words are defined as:

**▲ DANGER** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **will** result in death or serious injury.

**▲ WARNING** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **could** result in death or serious injury.

**▲ CAUTION** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, **could** result in minor or moderate injury.

**▲ 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.

---

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

- **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.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- For countertop installation:
  - Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Residential Use Only:
  - 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.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
  - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
  - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
  - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  - Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use **Time Cook** for additional cooking time.
- 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 must only be serviced by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

---



### ⚠ WARNING

## ARCING

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

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

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



## FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed jars - are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside the egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer "skin" such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.

---

## ■ **SUPERHEATED WATER**

*Liquids, such as water, coffee or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.*

*To reduce the risk of injury to persons:*

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

# 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 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.  
  
If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- If you use a meat thermometer while 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.

- 
- “Boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
  - Use foil only as directed in this guide. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4” high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1” away from the sides of the oven.
  - Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.  
*Follow these guidelines:*
    - 1 Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer’s recommendations.
    - 2 Do not microwave empty containers.
    - 3 Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

---

### **⚠ 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 fuses or tripping of circuit breakers.

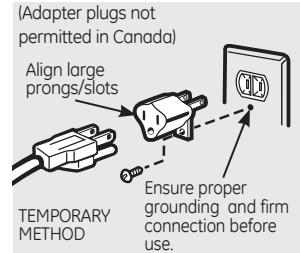




## ADAPTER PLUGS

**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 grounding has again been established.

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

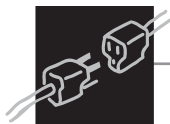
**Do not use an adapter plug** in these situations because frequent disconnection of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. You should have the 2-prong wall receptacle replaced with a 3-prong (grounding) receptacle by a qualified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

# 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.



*READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.*

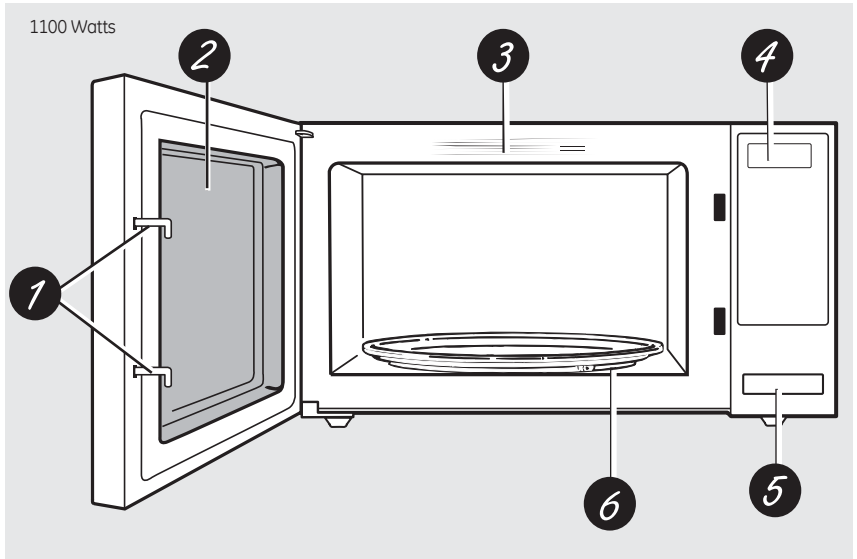
---

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## About the features of your microwave oven.

---

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



### Features of the Oven

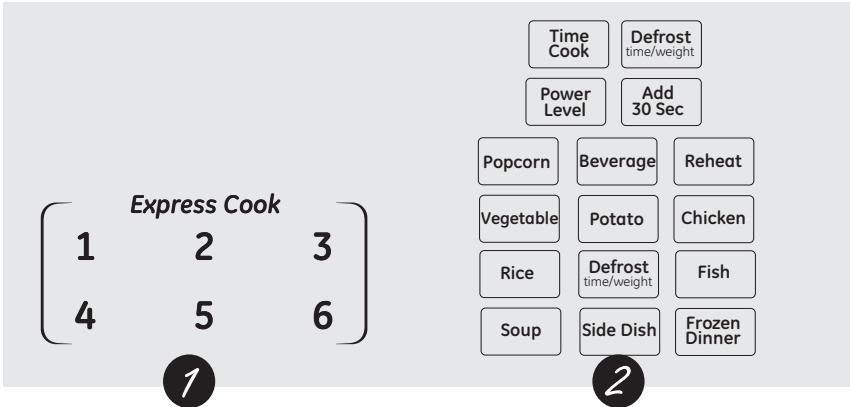
---

- 1 Door Latches.**
- 2 Window with Metal Shield.** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 3 Convenience Guide.**
- 4 Touch Control Panel and 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.

# About the features of your microwave oven.

You can microwave by time, with the sensor features or with the auto feature. Not all features on all models.



## Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

1

### Time Features

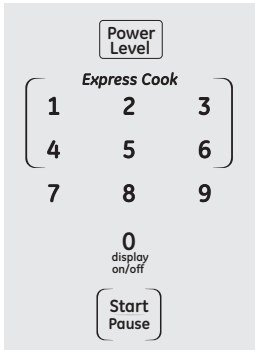
Press	Enter
TIME COOK	Amount of cooking time
DEFROST TIME/WEIGHT Press Twice	Amount of defrosting time
BEVERAGE	Starts immediately!
EXPRESS COOK	Starts immediately!
ADD 30 SEC.	Starts immediately!
POWER LEVEL	Power level 1-10

2

### Sensor Features and Auto Feature

Press	Enter
POPCORN	Starts immediately!
REHEAT	Starts immediately!
POTATO	Starts immediately!
VEGETABLE	Starts immediately!
RICE	Starts immediately!
SOUP	Starts immediately!
FROZEN DINNER	Starts immediately!
SIDE DISH	Starts immediately!
CHICKEN	Starts immediately!
FISH	Starts immediately!
DEFROST TIME/WEIGHT Press Once	Food Weight

# About changing the power level.



The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for **TIME COOK**. The power level may NOT be changed during time countdown.

- 1 Press **TIME COOK**.
- 2 Enter cooking time.
- 3 Press **POWER LEVEL**.
- 4 Select desired power level 1–10.
- 5 Press **START/PAUSE**.

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 percentage 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.

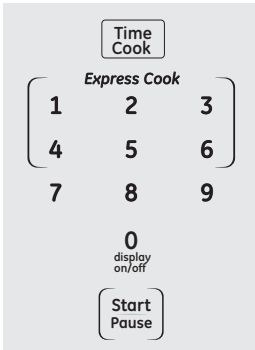
**Medium 5:** Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

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

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

# About the time features.

---



## Time Cook

### Time Cook I

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

**Power level 10 (High)** is automatically set, but you may change it for more flexibility.

- 1 Press **TIME COOK**.
- 2 Enter cooking time.
- 3 Change power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL**. Select a desired power level 1–10.)
- 4 Press **START/PAUSE**.

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

### Time Cook II

Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

- 1 Press **TIME COOK**.
- 2 Enter the first cook time.
- 3 Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL**. Select a desired power level 1–10.)
- 4 Press **TIME COOK** again.
- 5 Enter the second cook time.
- 6 Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL**. Select a desired power level 1–10.)
- 7 Press **START/PAUSE**.

At the end of **Time Cook I**, **Time Cook II** counts down.

## Cooking Guide for Time Cook

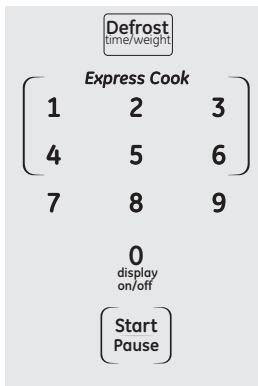
**NOTE:** Use **power level High (10)** unless otherwise noted.

<b>Vegetable</b>	<b>Amount</b>	<b>Time</b>	<b>Comments</b>
<b>Asparagus</b> (fresh spears)	1 lb.	5 to 8 min., Med-High (7)	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> (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> (fresh, whole)	1 bunch	16 to 22 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
<b>Broccoli</b> (fresh cut)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	5 to 9 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh spears)	1 bunch (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> (fresh)	1 medium head (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> (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> (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.

## About the time features.

<b>Vegetable</b>	<b>Amount</b>	<b>Time</b>	<b>Comments</b>
<b>Corn</b> <i>(frozen kernel)</i>	<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> <i>(fresh)</i>	<b>1 to 5 ears</b>	<b>1¼ to 4 min. per ear</b>	In 2-qt. oblong 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.
<i>(frozen)</i>	<b>1 ear 2 to 6 ears</b>	<b>3 to 6 min. 2 to 3 min. 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> <i>(frozen)</i>	<b>10-oz. package</b>	<b>2 to 6 min.</b>	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
<b>Peas</b> <i>(fresh, shelled)</i>	<b>2 lbs. unshelled</b>	<b>7 to 10 min.</b>	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
<i>(frozen)</i>	<b>10-oz. package</b>	<b>2 to 6 min.</b>	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Potatoes</b> <i>(fresh, cubed, white)</i>	<b>4 potatoes (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.
<i>(fresh, whole, sweet or white)</i>	<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> <i>(fresh)</i>	<b>10 to 16 oz.</b>	<b>3 to 6 min.</b>	In 2-qt. casserole, place washed spinach.
<i>(frozen, chopped and leaf)</i>	<b>10-oz. package</b>	<b>3 to 6 min.</b>	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
<b>Squash</b> <i>(fresh, summer and yellow)</i>	<b>1 lb. sliced</b>	<b>3 to 5 min.</b>	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
<i>(winter, acorn, or butternut)</i>	<b>1 or 2 squash (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.





## Time Defrost

Allows you to defrost for a selected length of time. See the *Defrosting Guide* for suggested times. (**Weight Defrost** explained in the *About the Auto Feature* section.)

- 1 Press **DEFROST TIME/WEIGHT** twice.
- 2 Enter defrosting time.
- 3 Press **START/PAUSE**.
- 4 Turn food over when the oven signals.
- 5 Press **START/PAUSE**.

Power level is automatically set at 3, and you may not change it.

At one half of selected defrosting time, the oven signals **TURN**. At this time, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil.

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

### Defrosting Tips

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

## About the time features.

### Defrosting Guide

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



## Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 1–6 minutes.

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

---

A grey rectangular box with rounded corners. Inside, a white rounded rectangle contains the text "Add 30 Sec" in black.

## 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.

---

A grey rectangular box with rounded corners. Inside, a white rounded rectangle contains the text "Beverage" in black.

## Beverage

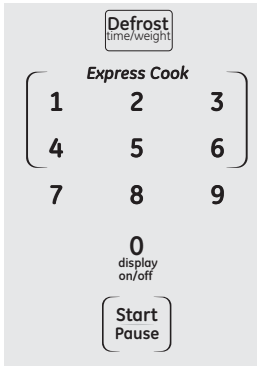
Press **BEVERAGE** to heat a cup of coffee or other beverage.

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

If food is undercooked after the countdown use **Time Cook** for additional cooking time.

**NOTE:** Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

# About the auto feature.



## WEIGHT DEFROST

The **DEFROST TIME/WEIGHT** feature gives you two ways to defrost frozen foods. Press **DEFROST TIME/WEIGHT** once for **WEIGHT DEFROST** or twice for **TIME DEFROST**.

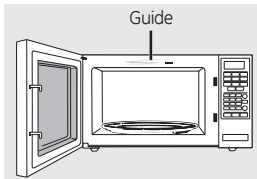
Use **WEIGHT DEFROST** for meat, poultry and fish. Use **TIME DEFROST** for most other frozen foods.

**WEIGHT DEFROST** automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to 6 pounds.

- 1 Press **DEFROST TIME/WEIGHT** once.
- 2 Using the Conversion Guide below, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).
- 3 Press **START/PAUSE**.

(**Time Defrost** is explained in the *About the Time Features* section.)

There is a handy guide located on the front of the oven.



- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- Twice during defrost, the oven signals **TURN**. At each **TURN** signal, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

## Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

<b>Weight of Food in Ounces</b>	<b>Enter Food Weight (tenths of a pound)</b>
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

# About the sensor features.

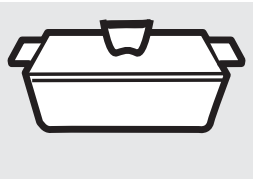
---

## Humidity Sensor

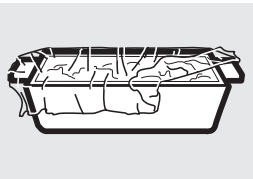
The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely over-cooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use Time Cook for additional cooking time.

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.



Covered



Vented

- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight-sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

## About the sensor features.

---

### Popcorn

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.75 to 3.5 ounces.

**NOTE:** Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

### Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

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

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, while time is counting down, close it and press **START/PAUSE** immediately.

If food is undercooked after the countdown use **Time Cook** for additional cooking time.

---

## Reheat

**NOTE:** Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

### Reheat

The **Reheat** feature reheats single servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

- 1 Place covered food in the oven. Press **REHEAT**.  
The oven starts immediately.
- 2 The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, while time is counting down, close it and press **START/PAUSE** immediately.

***After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.***

If food is not hot enough after the countdown, use **Time Cook** for additional reheating time.

### ***Some Foods Not Recommended for Use With Reheat***

It is best to use **Time Cook** for these foods:

- Bread products.
- Foods that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or rotated.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

# About the sensor features.

Vegetable	Potato
Chicken	Fish
Rice	Soup
Side Dish	Frozen Dinner

Sensor cooking gives you easy, automatic results with a variety of foods (see the Cooking Guide below).

## Sensor Cooking

**Vegetables, Potatoes, Fish, Chicken Pieces, Soup, Side Dish, Rice, Frozen Dinner**

- 1 Place covered food in the oven. Press the food pad. For vegetables, press the **VEGETABLE** pad. The oven will start immediately.
- 2 The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down. Turn or stir the food if necessary.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, while time is counting down, close it and press START/PAUSE immediately.

For pre-wrapped potatoes, please follow cooking instructions on the package.

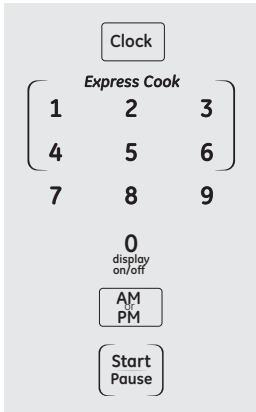
If food is undercooked after the countdown use **Time Cook** for additional cooking time.

Food Type	Amount	Comments
Fresh Vegetables	4-16 oz.	Add 1/4 cup water per serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
Potatoes	8-9.5 oz.	Pierce skin with fork. Place potatoes on the turntable.
Fish	4-16 oz.	Cover with vented plastic wrap.
Chicken Pieces	1-8 pieces	Cover with vented plastic wrap.
Rice	1 cup	Cover with vented plastic wrap.
Side dish	1 cup	Add 1T water and cover with vented plastic wrap.
Soup	1 cup	Cover with vented plastic wrap.
Frozen Dinner	11 oz	Cover with vented plastic wrap.



## About the other features.

---



### **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 Select AM or PM.
- 4 Press **START/PAUSE** or **CLOCK**.



### **Start/Pause**

In addition to starting many functions, **START/PAUSE** allows you to stop cooking without opening the door.

## About the other features.

---



### Control Lock-Out

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

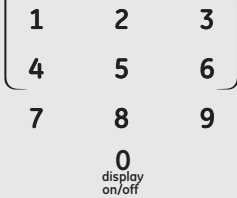
To lock or unlock the controls, press and hold **CANCEL/OFF** for about three seconds. When the control panel is locked, **LOC** will be displayed to the extreme right.

---

A rectangular button with rounded corners, containing the text "Timer" above "on/off".

Timer  
on/off

Express Cook



### Timer On/Off

**Timer On/Off** operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

- 1 Press **TIMER ON/OFF**.
- 2 Enter time you want to count down.
- 3 Press **TIMER ON/OFF** to start.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press **TIMER ON/OFF**.

**NOTE:** The timer indicator will be lit while the timer is operating.

---

A large number "0" with the text "display on/off" written below it.

0  
display  
on/off

### Display On/Off

To turn the clock display on or off, press and hold **0** for about 3 seconds. The **Display On/Off** feature cannot be used while a cooking feature is in use.

## Microwave terms.

---

<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***

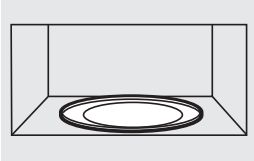
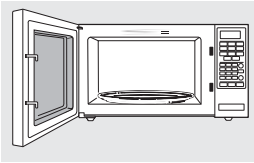
Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

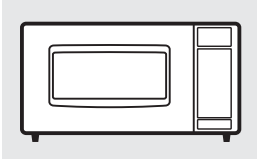
*To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, nonabrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry.*

***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.

### **Stainless Steel**

*Do not use a steel-wool pad, it will scratch the surface.*

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

### **Power Cord**

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

## Before you call for service...



### Troubleshooting Tips

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace fuse or reset circuit breaker.</li> </ul>
	Power surge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unplug the microwave oven, then plug it back in.</li> </ul>
	Plug not fully inserted into wall outlet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.</li> </ul>
	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the door and close securely.</li> </ul>
Control panel lighted, yet oven will not start	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the door and close securely.</li> </ul>
	START/PAUSE pad not pressed after entering cooking selection.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press <b>START/PAUSE</b>.</li> </ul>
	Another selection entered already in oven and CANCEL/OFF pad not pressed to cancel it.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press <b>CANCEL/OFF</b>.</li> </ul>
	Cooking time not entered after pressing TIME COOK.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you have entered cooking time after pressing <b>TIME COOK</b>.</li> </ul>
	CANCEL/OFF was pressed accidentally.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reset cooking program and press <b>START/PAUSE</b>.</li> </ul>
	Food weight not entered after selecting WEIGHT DEFROST.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you have entered food weight after selecting <b>WEIGHT DEFROST</b>.</li> </ul>
"SENSOR ERROR" (or Err) appears on display	During Popcorn, Potato, Vegetable, Rice, Soup, Frozen Dinner, Side Dish, Chicken, or Fish program, the door was opened before steam could be detected.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the door, press <b>CANCEL/OFF</b> and begin again.</li> </ul>
	Steam was not detected in maximum amount of time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use <b>Time Cook</b> to heat for more time.</li> </ul>

## Before you call for service...

<i>Problem</i>	<i>Possible Causes</i>	<i>What To Do</i>
<i>"LOCKED" (or LOC) appears in display</i>	The control has been locked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press and hold <b>CANCEL/OFF</b> for about three seconds to unlock the control.</li> </ul>
<p><i>Food amount too large for Sensor Reheat</i></p> <p><i>"FOOD (or food)" appears on display</i></p>	<p><b>Sensor Reheat is for single servings of recommended foods.</b></p> <p><b>For safe cooking "food detection algorithm" is added to prevent microwave cooking without first placing food into the cavity. Through monitor the door open/close switch, Food Detection Algorithm control the initiating a cooking sequence.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use <b>Time Cook</b> for large amounts of food.</li> <li>• You should open the door to check the food. (For users who place food into the cavity before selecting a cooking sequence, the door switch is read to determine the door has been opened and then closed. Upon opening and the door, a 5-minute count down timer is started. You can then make your cooking selection prior to the expiration of the timer. When 5-timer expires, if you elect a cooking sequence, "FOOD" will appear on the display and an error beep will sound. Then you should open the door to check the food before selecting a cooking sequence.)</li> </ul>

## ***Before you call for service...***

---

### ***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.*

---

*Notes.*

---

# GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at [GEAppliances.com](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:	GE Will Choose to Replace or Service:
<b>One Year</b> From the date of original purchase	In the event of service, GE will provide any part of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this <b>limited one-year warranty</b> , GE will also provide, <b>free of charge</b> , all labor and related service costs to replace the defective part when the unit is serviced.

## What GE Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting, and other connecting facilities.
- 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.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Damage to the finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hrs of 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.

# 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, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



## Schedule Service

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

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



## Real Life Design Studio

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

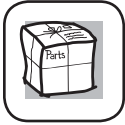
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including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



## Extended Warranties

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

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



## Parts and Accessories

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

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

**Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.**



## 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



## Register Your Appliance

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

**Register your new appliance on-line—at your convenience!** Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



# Horno Microondas

**Instrucciones de Seguridad**.....2-10

**Instrucciones de Funcionamiento**

Función Automática ..... 20  
Cuidado y Limpieza .....28-29  
Cambio del Nivel de Potencia.. 13  
Funciones de Su Horno Microondas .....11, 12  
Términos del Microondas..... 27  
Otras Funciones..... 25, 26  
Funciones del Sensor.....21-24  
Funciones de Tiempo .....14-19

**Consejos para la Solución de Problemas**.....30-32

Cosas que son Normales de su Horno Microondas ..... 32

**Soporte al Cliente**

Soporte al Cliente .... Back Cover  
Garantía en la Tapa Trasera ... 35

**Manual del Propietario**

JES1451  
JES1456  
JES1460

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


**Modelo #** \_\_\_\_\_

**Serie #** \_\_\_\_\_

You can find them on a label inside of the oven.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

 Éste es el símbolo de alerta de seguridad. El mismo alerta sobre potenciales riesgos que le pueden producir la muerte o lesiones tanto a usted como a otras personas. Todos los mensajes de seguridad estarán a continuación del símbolo de alerta de seguridad y con la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras se definen como:

**▲ PELIGRO** Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **producirá** la muerte o lesiones graves.

**▲ ADVERTENCIA** Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **podría** producir la muerte o lesiones graves.

**▲ PRECAUCIÓN** Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **podría** resultar en lesiones menores o moderadas.

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

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

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

- **Lea y siga las precauciones específicas en la sección Precauciones para Evitar una Posible Exposición a una Excesiva Energía de Microondas a continuación.**
- Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con la adecuada conexión a tierra. Consulte la sección Instrucciones de Conexión a Tierra en la página 8.
- Instale o coloque el electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta a tres pulgadas o más atrás del extremo de la base, a fin de evitar caídas accidentales del electrodoméstico durante un uso normal.

---

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

- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso marítimo.
- Para su instalación en mostrador:
  - No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre en funcionamiento.
- Uso Residencial Sólo:
  - Fallas del producto o daños al producto si sufrió abusos, usos inadecuados (por ejemplo, formación de arco eléctrico provocada por rejillas de metal o metal/papel de aluminio) o usos diferentes del objetivo para el que fue creado o un uso comercial.
- No utilice este artefacto si posee un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o si fue dañado o sufrió una caída.
- No cubra ni bloquee cualquier abertura del artefacto.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente o el enchufe en el agua.
- No permita que el cable de corriente cuelgue del extremo de una mesa o mostrador.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - No cocine en exceso la comida. Preste especial atención cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno mientras se cocina.
  - Elimine cualquier torcedura del cable y asas metálicas de los envases de papel o plástico antes de colocar estos en el horno.
  - No use el horno con el propósito de guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso.
  - Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el mismo y desconecte el cable de la corriente, o corte la corriente del fusible o el disyuntor. Si se abre la puerta, el fuego se podrá esparcir.
  - No use las Funciones del Sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use **Time Cook** (Cocción con Temporizador) para adicionar tiempo de cocción.
- Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.
- Este electrodoméstico sólo debe ser reparado por personal calificado del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para cualquier control, reparación o ajuste.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

### ⚠ ADVERTENCIA



## ARCO ELÉCTRICO

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

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

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



## COMIDAS

- No prepare palomitas de maíz en el horno microondas, a menos que se encuentren en un accesorio especial de palomitas de maíz para microondas o que el envoltorio de las palomitas de maíz posea una etiqueta que indique que se pueden preparar en el horno microondas.
- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.
- No hierva huevos en un horno microondas. Se acumulará presión dentro de la yema del huevo y esto hará que explote, posiblemente produciendo lesiones.
- Utilizar el horno microondas sin comida dentro por más de uno o dos minutos podrá causar daños al horno y esto podría provocar un incendio. Esto incrementa el calor en torno al magnetrón y puede acortar la vida útil del horno.
- Las comidas con la piel exterior “intacta” tales como las papas, perros calientes, salsas, tomates, manzanas, hígados de pollo y otros menudos y yemas de huevo deberán ser perforados para permitir que salga el vapor durante la cocción.



---

## ■ AGUA SOBRECALENTADA

*Los líquidos, tales como el agua, café o té se podrán sobrecalentar más allá de su punto de hervor sin que parezca que esto está sucediendo. No siempre se observan burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE PRONTO HIERVAN CUANDO SE MUEVA EL ENVASE O CUANDO SE INSERTE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.*

*Para reducir el riesgo de lesiones personales:*

- No sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo mientras lo calienta.
  - No use envases con lados rectos y cuellos angostos.
  - Después de calentar, deje reposar el envase en el horno microondas durante un período corto antes de retirar el mismo.
  - Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase.
- Evite calentar comida para bebés en frascos de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de que las comidas para infantes estén totalmente cocinadas. Revuelva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Asegúrese de evitar el punto de hervor cuando caliente fórmula de bebé. Es posible que el envase se sienta más frío que su contenido. Siempre pruebe fórmula antes de alimentar a su bebé.
  - No descongele bebidas congeladas en botellas con cuello pequeño (especialmente bebidas gaseosas). Incluso si el envase es abierto, se podrá acumular presión. Esto podrá hacer que el envase explote, ocasionando posibles lesiones.
  - Las comidas calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier envase de comida caliente, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas plásticas y cajas para cocción. A fin de evitar posibles lesiones, aleje el vapor de las manos y el rostro.
  - No caliente las papas en exceso. Se podrían deshidratar y prenderse fuego, causando daños en su horno.
  - Cocina carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura INTERIOR de 160° F y la carne de ave por lo menos a una temperatura INTERIOR de 180° F. Normalmente la cocción a estas temperaturas brindan una protección contra las enfermedades de transmitidas por la comida.

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

## ⚠ ADVERTENCIA

### UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS PARA MICROONDAS



Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Se puede usar la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o porcelana que no posean bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico. Algunos utensilios cuentan con la etiqueta “para uso en microondas”.

- Si no está seguro de que un plato sea para uso en el microondas, realice esta prueba: Coloque en el horno el plato que está evaluando y una taza de vidrio graduada llena con 1 taza de agua; coloque la taza graduada en o junto al plato. Active el microondas entre 30 y 45 segundos en el nivel alto. Si el plato se calienta, no se deberá usar en el microondas.

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

- Si usa un termómetro para carnes mientras cocina, cerciórese de que sea seguro para uso en hornos microondas.
- No use productos de papel reciclado. Las toallas de papel reciclado, servilletas y papel para alimentos pueden contener trozos de metal que podrán

ocasionar arcos eléctricos o hacer que se prendan fuego. Se deberá evitar el uso de productos de papel que contengan nylon o filamentos de nylon, ya que también se podrán prender fuego.

- Algunas bandejas de gomaespuma (como aquellas donde se empaqueta la carne) poseen una tira fina de metal insertada en la parte inferior. Si se usan en el horno microondas, el metal podrá quemar el piso del horno o encender una toalla de papel.
- No use el horno microondas para secar el periódico.
- No todos los envoltorios de plástico se pueden usar en el horno microondas. Controle el paquete para un uso adecuado.
- Las toallas de papel, papel para alimentos o envoltorios de plástico se podrán usar para cubrir platos, a fin de retener la humedad y evitar salpicaduras. Asegúrese de ventilar los envoltorios de plástico, de modo que el vapor pueda salir.
- Los utensilios de cocina se podrá calentar debido al calor transferido por la comida que se calentó. Será necesario usar guantes para horno al tomar el utensilio de cocina.

- 
- Las bolsas plásticas "para hervir" y las bolsas plásticas de cierre hermético aptas para hervir se deberán cortar, perforar o ventilar, como se indica en el paquete. De no ser así, el plástico podría explotar durante o inmediatamente después de la cocción, lo cual podrá ocasionar lesiones. Además, los envases de plástico deberán estar por lo menos parcialmente descubiertos debido a que forman un sellado hermético. Al cocinar con envases herméticamente cubiertos con envoltorios de plástico, retire el envoltorio con cuidado y dirija el vapor lejos de las manos y el rostro.
  - Use papel de aluminio sólo como se indica en esta guía. Las comidas congeladas se podrán calentar en el horno microondas en bandejas de aluminio de menos de  $\frac{3}{4}$ " de altura; retire la tapa superior de aluminio y vuelva a colocar la bandeja en la caja. Al usar papel de aluminio en el horno microondas, mantenga el papel de aluminio alejado por lo menos a 1" de los costados del horno.
  - Utensilios de plástico - los utensilios de plástico diseñados para la cocción en el horno microondas son muy útiles, pero se deberán usar con cuidado. Es posible que el plástico de uso seguro en el horno microondas no tolere condiciones de sobrecalentamiento, como sí es el caso con materiales de vidrio o cerámica, y se podrá ablandar o carbonizar si se somete a períodos cortos de sobrecalentamiento. Si se exponen a un sobrecalentamiento prolongado, la comida y los utensilios se podrán incendiar.

*Siga estas pautas:*

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

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

## **⚠ ADVERTENCIA**

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

## **INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA**



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

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

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

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

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

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

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



## ADAPTADORES DE ENCHUFE

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

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

a tierra, utilizando un adaptador que figure en la lista de UL que se encuentre disponible en la mayoría de los locales de repuestos.

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

(Enchufes adaptadores no permitidos en Canadá)

Alinee las patas/ ranuras largas



MÉTODO TEMPORARIO

Asegure una conexión a tierra firme y adecuada antes del uso

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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

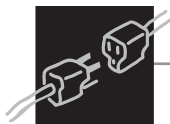
**Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con frecuencia.**

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

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

---

## **⚠ ADVERTENCIA**



### ***PROLONGADORES***

---

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

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

Si se usa un prolongador—

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

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

### ***AVISO - MARCAPASOS***

---

La mayoría de los marcapasos poseen protección contra interferencias de productos eléctricos, incluyendo los hornos microondas. Sin embargo, es aconsejable que los pacientes con marcapasos consulten a sus médicos ante cualquier duda..



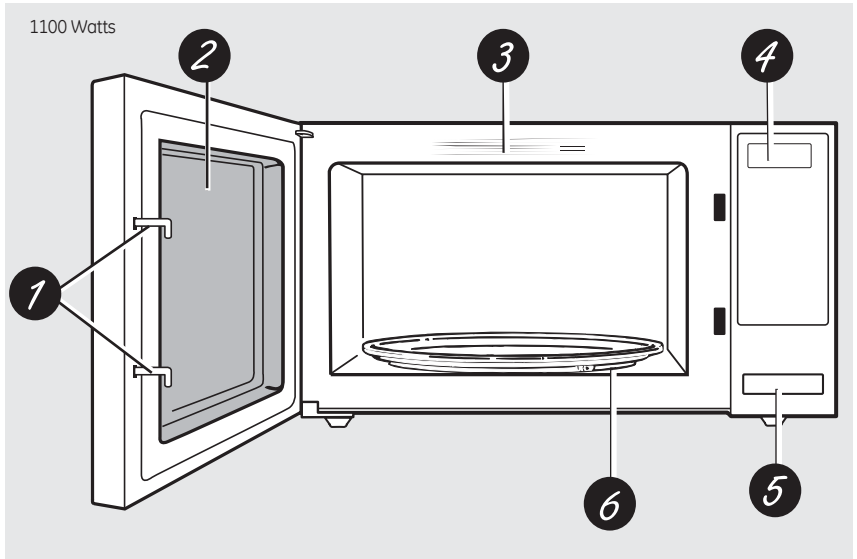
***LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE  
SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.***

---

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Acerca de las funciones de su horno microondas.

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



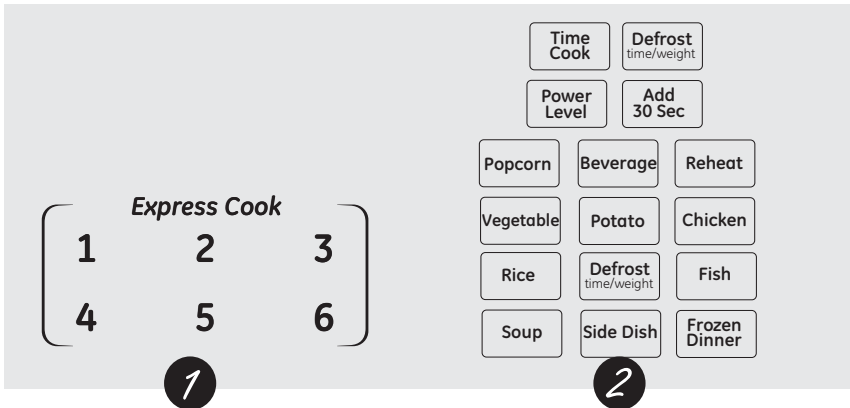
### Funciones del Horno

- 1 Pestillos de la Puerta.**
- 2 Ventana con Protector Metálico.** La pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.
- 3 Guía de Acciones Convenientes.**
- 4 Panel y Pantalla de Control Táctil.**
- 5 Liberar Pestillos.** Presione liberar pestillos para abrir la puerta.
- 6 Plato Giratorio Extraíble.** El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para la limpieza.

**NOTA:** El Plato de graduación, la ventilación(es) del horno y la luz del horno están ubicados en las paredes interiores del horno microondas.

# Acerca de las funciones de su horno microondas.

Puede cocinar con microondas por tiempo, con las funciones del sensor o con la función automática. No todos los modelos cuentan con todas las funciones.



## Controles de Cocción

Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.

### 1 Funciones del Temporizador

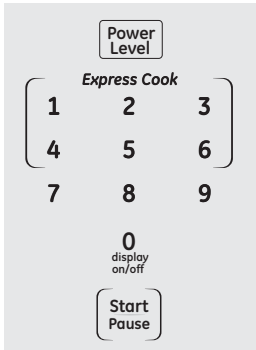
Presione	Iniciar
TIME COOK (TIEMPO DE COCCIÓN)	Cantidad de tiempo de cocción
DEFROST TIME/WEIGHT (DESCONGELAR POR TIEMPO/PESO) Presione Dos Veces	Cantidad de tiempo de descongelación
BEVERAGE (BEBIDA)	¡Comienza de inmediato!
EXPRESS COOK (COCCIÓN EXPRESS)	¡Comienza de inmediato!
ADD 30 SEC. (AGREGAR 30 SEGUNDOS)	¡Comienza de inmediato!
POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA)	Power level 1-10

### 2 Funciones del Sensor y Función Automática

Presione	Iniciar
PALOMITAS DE MAÍZ	¡Comienza de inmediato!
REHEAT (RECALENTAR)	¡Comienza de inmediato!
POTATO (PAPA)	¡Comienza de inmediato!
VEGETABLE (VERDURA)	¡Comienza de inmediato!
RICE (ARROZ)	¡Comienza de inmediato!
SOUP (SOPA)	¡Comienza de inmediato!
FROZEN DINNER (CENA CONGELADA)	¡Comienza de inmediato!
SIDE DISH (GUARNICIÓN)	¡Comienza de inmediato!
CHICKEN (POLLO)	¡Comienza de inmediato!
FISH (PESCADO)	¡Comienza de inmediato!
DEFROST TIME/WEIGHT (DESCONGELAR POR TIEMPO/PESO) Presione Una Vez	Peso de la Comida



# Acerca de cómo cambiar el nivel de potencia



El nivel de potencia se puede ingresar o modificar de forma inmediata luego de introducir la función de tiempo para **TIME COOK** (Cocción por Tiempo). El nivel de potencia **NO** se podrá modificar durante la cuenta regresiva.

- 1 Presione **TIME COOK** (Cocción por Tiempo).
- 2 Ingrese el tiempo de cocción.
- 3 Presione **POWER LEVEL** (Nivel de Potencia).
- 4 Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10.
- 5 Presione **START/PAUSE** (Iniciar/ Pausar).

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

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

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

**Alto 10:** Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

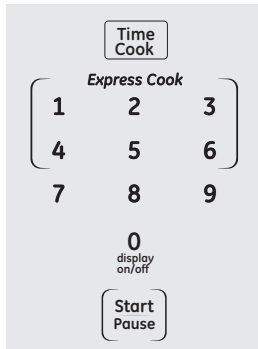
**Medio-Alto 7:** Cocción suave de carne y ave; cacerolas para hornear y recalentar.

**Medio 5:** Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

**Bajo 2 o 3:** Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

**Caliente 1:** Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

# Acerca de las funciones del temporizador.



## Cocción por Tiempo

### Time Cook I (Cocción por Tiempo I)

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

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

- 1 Presione **TIME COOK** (Cocción por Tiempo).
- 2 Ingrese el tiempo de cocción.
- 3 Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **POWER LEVEL (Nivel de Potencia)**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
- 4 Presione **START/PAUSE** (Iniciar/ Pausar).

Puede abrir la puerta durante **TIME COOK** (Cocción con Temporizador) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** para reanudar la cocción.

### Time Cook II (Cocción por Tiempo II)

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

- 1 Presione **TIME COOK (Cocción por Tiempo)**.
- 2 Ingrese el primer tiempo de cocción.
- 3 Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **POWER LEVEL (Nivel de Potencia)**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
- 4 Presione nuevamente **TIME COOK (Cocción por Tiempo)**.
- 5 Ingrese el segundo tiempo de cocción.
- 6 Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **POWER LEVEL (Nivel de Potencia)**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
- 7 Presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)**.

Al finalizar **Time Cook I, Time Cook II (Tiempo de Cocción I, Tiempo de Cocción II)** se realiza la cuenta regresiva.

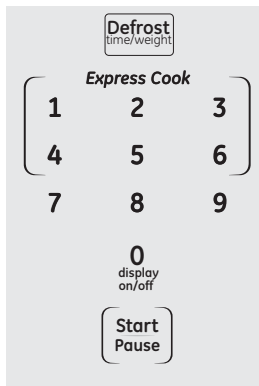
## Guía de Cocción para la Cocción por Tiempo

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

<b>Verdura</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Comentarios</b>
<b>Espárragos</b> (tallos frescos)	1 lb.	5 to 8 min., Med-High (7)	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 1½ cuartos, coloque 1/4 de taza de agua.
(tallos congelados)	Paquete de 10 oz	4 a 7 min.	En cazuela de 1 cuarto.
<b>Habas</b> (verdes frescas)	1 lb. cortada a la mitad	10 a 15 min.	En una cazuela de 1½ cuartos coloque 1/2 taza de agua.
(verdes congeladas)	Paquete de 10 oz	4 a 8 min.	En una cazuela de 1 cuarto coloque 2 cucharadas grandes de agua.
(lima congelada)	Paquete de 10 oz	4 a 8 min.	En una cazuela de 1 cuarto, coloque 1/4 de taza de agua.
<b>Remolachas</b> (fresca, entera)	1 puñado	16 a 22 min.	En una cazuela de 2 cuarto, coloque 1/2 de taza de agua.
<b>Brócoli</b> (cortadas frescas)	1 puñado (1¼ to 1½ lbs.)	5 a 9 min.	En una cazuela de 2 cuarto, coloque 1/2 de taza de agua.
(tallos frescos)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	7 a 11 min.	En un plato de horneado de vidrio rectangular, de 2 cuartos, coloque 1/4 de taza de agua.
(en trocitos, congelado)	Paquete de 10 oz	4 a 7 min.	En una cazuela de 1 cuarto.
(tallos congelados)	Paquete de 10 oz	4 a 7 min.	En una cazuela de 1 cuarto, coloque 3 cucharada grandes de agua..
<b>Repollo</b> (frescos)	1 media cabeza (una 2 lbs.)	6 a 10 min.	En una cazuela de 1½ o 2 cuartos coloque 1/4 de taza de agua.
(trozos grandes)		5 a 9 min.	En una cazuela de 2 o 3 cuartos, coloque 1/4 de taza de agua.
<b>Zanahorias</b> (frescas, en rodajas)	1 lb.	4 a 8 min.	En una cazuela de 1½ cuarto, coloque 1/4 de taza de agua.
(congelados)	Paquete de 10 oz	3 a 7 min.	En una cazuela de 1 cuarto, coloque 2 tablespoons water.
<b>Coliflor</b> (fiorcilla)	1 media cabeza	7 a 11 min.	En una cazuela de 2 cuarto, coloque 1/2 de taza de agua.
(frescos, entera)	1 media cabeza	7 a 15 min.	En una cazuela de 2 cuarto, coloque 1/2 de taza de agua.
(congelados)	Paquete de 10 oz	3 a 7 min.	En una cazuela de 1 cuarto, coloque 2 tablespoons water.

## Acerca de las funciones del temporizador.

<b>Vegetable</b>	<b>Amount</b>	<b>Time</b>	<b>Comments</b>
<b>Maíz</b> (granos congelados)	<b>Paquete de 10 oz</b>	<b>2 a 6 min.</b>	En una cazuela de 1 cuarto coloque 2 cucharadas grandes de agua.
<b>Elote de Maíz</b> (fresco)	<b>1 to 5 ears</b>	<b>1¼ a 4 min. por mazorca</b>	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 cuartos coloque maíz. Si el maíz tiene cáscara, no use agua; si el maíz fue descascarado agregue 1/4 de taza de agua. Reordene luego de la mitad del tiempo.
(congelado)	<b>1 ear 2 to 6 ears</b>	<b>3 a 6 min. 2 a 3 min. por mazorca</b>	Coloque en un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 cuartos Cubra con un envoltorio plástico ventilado. Reordene luego de la mitad del tiempo.
<b>Mezcla de verduras</b> (congelado)	<b>Paquete de 10 oz</b>	<b>2 a 6 min.</b>	En una cazuela de 1 cuarto coloque 3 cucharadas grandes de agua.
<b>Guisantes</b> (fresco, descascarados)	<b>2 lbs. Descascarados</b>	<b>7 a 10 min.</b>	En una cazuela de 1 cuarto coloque 1/4 de taza de agua.
(congelado)	<b>Paquete de 10 oz</b>	<b>2 a 6 min.</b>	En una cazuela de 1 cuarto coloque 2 cucharadas grandes de agua.
<b>Papas</b> (fresco, en cubos, blancas)	<b>4 papas (6 to 8 oz. each)</b>	<b>9 a 12 min.</b>	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. Coloque una cazuela de 2 cuartos con ½ taza de agua. Mezcle luego de la mitad del tiempo
(fresco, enteras, dulces o blancas)	<b>1 (6 to 8 oz.)</b>	<b>2 a 4 min.</b>	Perfore con un tenedor de cocina Coloque en el centro del horno. Deje reposar por 5 minutos.
<b>Spinach</b> (fresco)	<b>10 to 16 oz.</b>	<b>3 a 6 min.</b>	En una cazuela de 2 cuarto coloque espinaca lavada.
(congelado, picada y en hojas)	<b>Paquete de 10 oz</b>	<b>3 a 6 min.</b>	En una cazuela de 1 cuarto coloque 3 cucharadas grandes de agua.
<b>Zapallo</b> (fresco, de verano y amarillo)	<b>1 lb. en rodajas</b>	<b>3 a 5 min.</b>	En una cazuela de 1½ cuarto coloque 1/4 cup water.
(de invierno, bellota o calabacita)	<b>1 or 2 zapallos (cerca de 1 lb. cada uno)</b>	<b>5 a 9 min.</b>	Corte por la mitad y retire las membranas fibrosas. En un plato para hornear de vidrio rectangular de 2 cuartos, coloque el zapallo con el corte hacia abajo. Luego de 4 minutos, dé vuelta con el corte hacia arriba.



## Descongelación con Temporizador

Le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación. **(Weight Defrost (Descongelación por Peso))** se explica en la sección About the Auto Features (Acerca de las Funciones Automáticas).

- 1 Presione **DEFROST TIME/WEIGHT (Descongelación por Tiempo/ Peso)** dos veces.
- 2 Ingrese el tiempo de descongelación.
- 3 Presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)**.
- 4 Dé vuelta la comida cuando el horno dé la señal.
- 5 Presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)**.

El nivel de potencia es configurado de forma automática en 3, y no podrá cambiarlo.

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

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

### Consejos para la Descongelación

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

# Acerca de las funciones del temporizador.

## Guía de Descongelación

Comida	Tiempo	Comentarios
<b>Panes, Tortas Pan, buñuelos o arrollados</b> (1 trozo) <b>Arrollados dulces</b> (approx. 12 oz.)	<b>1/4 min.</b> <b>2 a 4 min.</b>	
<b>Pescado y Mariscos</b> <b>Filetes, congelados</b> (1 lb.) <b>Mariscos, trozos pequeños</b> (1 lb.)	<b>6 a 9 min.</b> <b>3 a 7 min.</b>	Coloque el bloque en una cazuela Dé vuelta y separe luego de la mitad del tiempo
<b>Fruta Bolsa de plástico</b> <b>-1 or 2</b> (Paquete de 10-oz.)	<b>1 a 5 min.</b>	
<b>Carne</b> <b>Tocino</b> (1 lb.)	<b>2 a 5 min.</b>	Coloque el paquete sin abrir en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
<b>Salchichas</b> (1 lb.)	<b>2 a 5 min.</b>	Coloque el paquete sin abrir en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfort se puedan iseparar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación.
<b>Carne picada</b> (1 lb.) <b>Asar: Bife, cordero, ternera, cerdo</b>	<b>4 a 6 min.</b> <b>9 a 13 min.</b> <b>por lb.</b>	Dé vuelta la carne luego de la mitad del tiempo. Use el <b>nivel de potencia 1</b> .
<b>Bistecs, costillas y chuletas</b>	<b>4 a 8 min.</b> <b>por lb.</b>	Coloque carne sin envolver por lb. en el plato de cocción. Dé vuelta luego de la mitad del tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Al finalizar, separe los trozos y deje reposar para completar la descongelación.
<b>Ave Pollo, parrilla-freidora corte</b> (2½ to 3 lbs.)	<b>14 a 20 min.</b>	Coloque el pollo envuelto en un plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la mitad del tiempo. Al finalizar, separe los trozos y cocine en el horno microondas entre 2 y 4 tminutos más, si es necesario. Espere hasta que se complete la descongelación.
<b>Pollo, entero</b> (2½ to 3 lbs.)	<b>20 a 25 min.</b>	Coloque el pollo envuelto en un plato. Luego de la mitad del tiempo desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cobra las partes calientes con papel de aluminio. Finalice la descongelación De ser necesario, deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos
<b>Gallina de Cornualles</b>	<b>7 a 13 min.</b> <b>prr lb.</b>	Coloque la gallina sin envolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
<b>Pechuga de pavo</b> (4 to 6 lbs.)	<b>3 a 8 min.</b> <b>por lb.</b>	Coloque la pechuga sin envolver en el plato con la pechuga hacia abajo. Dé vuelta luego de de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Finalice la descongelación. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

### Express Cook

1	2	3
4	5	6

## Cocción Express

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

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

Add  
30 Sec

## Agregar 30 Segundos

Puede usar esta función de dos formas:

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

Beverage

## Bebida

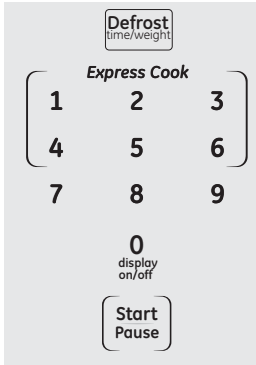
Presione **BEVERAGE (Bebida)** para calentar una taza de café u otra bebida.

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

Si la comida no se termina de cocinar luego de la cuenta regresiva, use **Time Cook (Temporizador de Cocción)** para adicionar tiempo.

**NOTA:** No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme..

# Acerca de la función automática.



## DESCONGELACIÓN POR PESO

La función **DEFROST TIME/WEIGHT (Descongelación por Tiempo/ Peso)** le da dos formas de descongelar las comidas congeladas. Presione **DEFROST TIME/WEIGHT (Descongelación por Tiempo/Peso)** una vez para **WEIGHT DEFROST (Descongelación pro Peso)** o dos veces para **TIME DEFROST (Descongelación por Tiempo)**.

Use **WEIGHT DEFROST (Descongelación por Peso)** para carnes, aves y pescado. Use **TIME DEFROST (Descongelación por Tiempo)** para la mayoría de las demás comidas congeladas.

**WEIGHT DEFROST (Descongelación por Peso)** configura automáticamente los tiempos de descongelación y niveles de potencia para producir resultados parejos de descongelación con carnes, aves y pescados que pesen hasta 6 libras.

- 1 Presione **DEFROST TIME/WEIGHT (Descongelación por Tiempo/ Peso)** una vez.
- 2 Usando la Guía de Conversión que aparece a continuación, ingrese el peso de la comida. Por ejemplo: presione las teclas 1 y 2 para 1.2 libras (1 libra, 2 onzas).
- 3 Presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)**.

**Time Defrost (Descongelación por Tiempo)** se explica en la sección *Sobre las funciones del temporizador*.

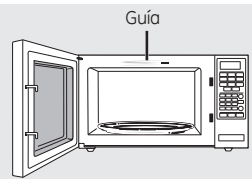
Hay una guía manual ubicada en el frente del horno.

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

### Guía de Conversión

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

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





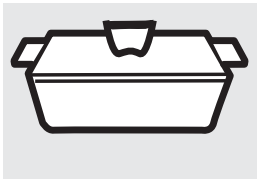
# Acerca de las funciones del Sensor.

---

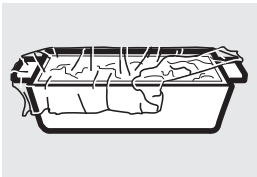
## Sensor de Humedad

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

No use Sensor Features (Funciones del Sensor) dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Si la comida no se cocina luego de la cuenta regresiva, use Time Cook (Temporizador de Cocción) para adicionar tiempo.



Covered



Vented



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

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

## Acerca de las funciones del Sensor.

---

### Popcorn

Use sólo palomitas de maíz preempaquetadas para hornos de microondas que pesen entre 1,75 y 3,5 onzas.

**NOTA:** No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.

### Palomitas de Maíz

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

- 1 Siga las instrucciones del paquete, usando Time Cook (Cocción con Temporizador) si el paquete pesa menos de 1.75 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete congelado de palomitas de maíz en el centro del microondas.
- 2 Presione POPCORN (Palomitas de Maíz). El horno se inicia de inmediato.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione **START/PAUSE (Inicio/ Pausa)** de inmediato.

Si la comida no se termina de cocinar luego de la cuenta regresiva, use **Time Cook (Temporizador de Cocción)** para adicionar tiempo.

## Reheat

**NOTA:** No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se quemé.

### Recalentar

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

- 1 Coloque la comida cubierta en el horno. Presione **REHEAT (Recalentar)**. El horno se inicia de inmediato.
- 2 El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que se complete la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione **START/PAUSE (Inicio/ Pausa)** de inmediato.

**Luego de retirar la comida del horno, revuelva, si es posible, para emparejar la temperatura. Las comidas recalentadas podrán tener amplias variaciones de temperatura. Algunas partes de la comida podrán estar extremadamente calientes.**

Si la comida no se cocina lo suficiente luego de la cuenta regresiva, use **Time Cook (Cocción por Tiempo)** para adicionar tiempo de recalentamiento.

### **Algunas Comidas No Recomendadas para Uso con la Función de Recalentamiento**

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

- Productos con pan.
- Comidas que se deben recalentar sin estar cubiertas.
- Comidas que se deben revolver o reubicar.
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de recalentar.

# Acerca de las funciones del Sensor.

Vegetable	Potato
Chicken	Fish
Rice	Soup
Side Dish	Frozen Dinner

La cocción con sensor le brindar resultados fáciles y automáticos sobre una variedad de comidas (consulte la Guía de Cocción a continuación).

## Cocción con Sensor

**Verduras, Papas, Pescado, Trozos de Pollo, Sopa, Guarnición, Arroz, Comida Congelada**

- 1 Coloque la comida cubierta en el horno. Presione la tecla de comida. Para verduras, presione la tecla **VEGETABLE (Verdura)**. El horno se iniciará de inmediato.
- 2 El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva. Si es necesario, gire o revuelva la comida.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione **START/PAUSE (Inicio/ Pausa)** de inmediato.

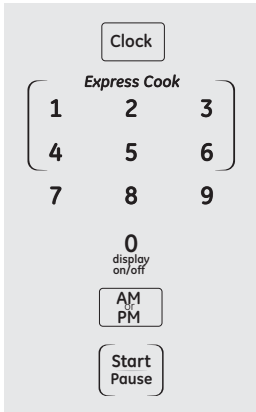
Si la comida no se termina de cocinar luego de la cuenta regresiva, use **Time Cook (Temporizador de Cocción)** para adicionar tiempo.

Con las papas pre-embaladas, siga las instrucciones de cocción que figuran en el envoltorio.

Tipo de Comida	Cantidad	Comentarios
Verduras Frescas	4-16 oz.	Agregue ¼ de taza de agua por porción. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico con ventilación.
Papas	8-9,5 oz..	Perfore la piel con el tenedor. Coloque las papas en el plato giratorio.
Pescado	4-16 oz.	Cubra con un envoltorio plástico ventilado.
Trozos de Pollo	1-8 trozos	Cubra con un envoltorio plástico ventilado.
Arroz	1 taza	Cubra con un envoltorio plástico ventilado.
Guarnición	1 taza	Agregue 1T de agua y cubra con un envoltorio plástico.
Sopa	1 taza	Cubra con un envoltorio plástico ventilado.
Comida Congelada	11 oz.	Cubra con un envoltorio plástico ventilado.

## Acerca del resto de las funciones.

---



### Reloj

Presione para ingresar la hora del día o para completar la hora del día mientras cocina con microondas.

- 1 Presione **CLOCK (Reloj)**.
- 2 Ingrese la hora del día.
- 3 Seleccione **AM** o **PM**.
- 4 Presione **START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)** o **CLOCK (Reloj)**.



### Iniciar/ Pausar

Además de iniciar muchas funciones, **START/PAUSE (Iniciar/Pausar)** le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta.

## Acerca del resto de las funciones.

---

**Cancel**  
**Off**

### **Bloqueo del Control**

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

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado **CLEAR/OFF (Borrar/ Apagar)** durante unos tres segundos. Cuando el panel de control está bloqueado, LOC aparecerá en el extremo derecho de la pantalla.

**Timer**  
**on/off**

**Express Cook**

**1**    **2**    **3**  
**4**    **5**    **6**  
**7**    **8**    **9**

**0**  
**display**  
**on/off**

### **Temporizador Encendido/ Apagado**

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

- 1** Presione **TIMER ON/OFF (Temporizador Encendido/ Apagado)**.
- 2** Ingrese el tiempo de cuenta regresiva que desee.
- 3** Presione **TIMER ON/OFF (Temporizador Encendido/ Apagado)** para comenzar.

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione **TIMER ON/OFF (Temporizador Encendido/ Apagado)**. When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press **TIMER ON/OFF**.

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

**0**

**display**  
**on/off**

### **Pantalla Encendida/ Apagada**

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

## Términos del Microondas.

---

<b>Término</b>	<b>Definición</b>
<b>Arco Eléctrico</b>	<p>Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ metal o papel de aluminio en contacto con el lateral del horno.</li><li>■ papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas.</li><li>■ metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados.</li><li>■ toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.</li></ul>
<b>Tapa</b>	<p>Cubre la espera en humedad, permite calentar de forma más pareja y reduce el tiempo de cocción. Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.</p>
<b>Protección</b>	<p>En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.</p>
<b>Tiempo de Inactividad</b>	<p>Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado. El tiempo de inactividad es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración</p>
<b>Ventilación</b>	<p>Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el vapor pueda salir.</p>

# Cuidado y limpieza del horno microondas.

---



## Consejos Útiles

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

**Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier parte del horno.**

---

## Cómo Limpiar el Interior

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

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.

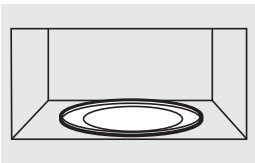
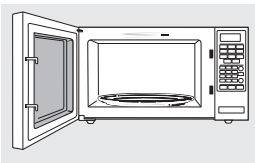
*Algunas salpicaduras se pueden eliminar con una toalla de papel; otras pueden requerir una tela húmeda. Elimine salpicaduras de grasa con una tela con jabón, y luego enjuague con una tela húmeda. No use limpiadores abrasivos ni utensilios puntiagudos sobre las paredes del horno.*

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

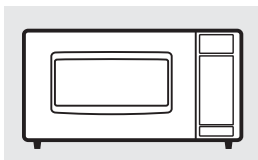
**Nunca use un limpiador para hornos comerciales en ninguna parte de su horno microondas.**

**Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles**

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







## **Cómo Limpiar el Área Exterior**

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

### **Cubierta Superior**

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

### **Panel de Control y Puerta**

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

### **Superficie de la Puerta**

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

### **Acero Inoxidable**

*No use virutas de acero; éstas rayarán la superficie.*

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

### **Cable de Corriente**

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

## Antes de Solicitar el Servicio Técnico...



*Troubleshooting Tips... ¡Los Consejos para la Solución de Problemas le Permiten Ahorrar tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.*

<b>Problema</b>	<b>Causas Posibles</b>	<b>Qué Hacer</b>
<b>El horno no se inicia</b>	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.</li> </ul>
	Pico de tensión.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenchufe el horno microondas luego vuelva a enchufarlo.</li> </ul>
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.</li> </ul>
	La puerta no está cerrada de forma segura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.</li> </ul>
<b>El panel de control está iluminado, pero el horno aún no se inicia</b>	La puerta no está cerrada de forma segura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.</li> </ul>
	La tecla <b>START/PAUSE</b> (Iniciar/ Pausar) no se presionó luego de ingresar la configuración de la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presione <b>START/PAUSE</b> (Iniciar/ Pausar).</li> </ul>
	Otra selección ya ingresada en el horno y el botón <b>CANCEL/OFF</b> (Cancelar/Apagar) no se presionaron para cancelar la misma.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presione <b>CANCEL/OFF</b> (Cancelar/ Apagar).</li> </ul>
	El tiempo de cocción no se ingresó luego de presionar <b>TIME COOK</b> (Tiempo de Cocción).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de presionar <b>TIME COOK</b> (Cocción con Temporizador).</li> </ul>
	Se presionó <b>CANCEL/OFF</b> (Cancelar/ Apagar) de forma accidental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinicie el programa de cocción y presione <b>START/PAUSE</b> (Iniciar/ Pausar).</li> </ul>
	Peso de la comida no ingresado luego de seleccionar <b>AUTO DEFROST</b> (Descongelación Automática).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar <b>WEIGHT DEFROST</b> (Descongelación por Peso).</li> </ul>

## Antes de Solicitar el Servicio Técnico...

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
<p>En la pantalla se visualiza "SENSOR ERROR" (or Err) ("Error del Sensor" o Err)</p>	<p>Durante un programa con Palomitas de Maíz, Papa, Verdura, Arroz, Sopa, Comida Congelada, Guarnición, Pollo o Pescado, la puerta fue abierta antes de que el vapor fuera detectado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cierre la puerta, presione <b>CANCEL/OFF (Cancelar/ Apagar)</b> y comience nuevamente.</li> </ul>
	<p>No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use <b>Time Cook (Cocción por Tiempo)</b> para calentar durante más tiempo.</li> </ul>
<p>En la pantalla se visualiza "LOCKED" (or LOC) ("Bloqueado" o LOC).</p>	<p>El control fue bloqueado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenga presionado <b>CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar)</b> por unos tres segundos para desbloquear el control.</li> </ul>
<p>Cantidad de comida demasiado grande para recalentar con el sensor comidas recomendadas.</p> <p>En la pantalla se visualiza "FOOD (or food)" ("COMIDA o comida").</p>	<p><b>Sensor Reheat (Recalentar con Sensor)</b> es para porciones simples de</p> <p>Para una cocción segura se agrega el "algoritmo de detección de comida" para evitar la cocción con microondas sin haber colocado primero la comida en la cavidad. A través del monitoreo del interruptor de apertura/cierre de la puerta, <b>Food Detection Algorithm (Algoritmo de Detección de Comida)</b> controla el inicio de una secuencia de cocción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use <b>Time Cook (Cocción por Tiempo)</b> para grandes cantidades de comida.</li> <li>• Se debería abrir la puerta controlar la comida. (Para los usuarios que colocan la comida en la cavidad antes de seleccionar una secuencia de cocción, el interruptor de la puerta es leído para determinar que la puerta fue abierta y luego cerrada. Al abrir la puerta, se inicia un temporizador de cuenta regresiva de 5 minutos. Luego usted puede hacer su selección de cocción antes de que finalice el temporizador. Cuando el temporizador de 5 minutos finaliza, si usted selecciona una secuencia de cocción, "FOOD" ("Comida") se visualizará en la pantalla y sonará un pitido de error. Luego debería abrir la puerta para controlar la comida antes de seleccionar una secuencia de cocción).</li> </ul>

## ***Antes de Solicitar el Servicio Técnico...***

---

### ***Cosas que son Normales de su Horno Microondas***

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

*Notas.*

---

*Notas.*

---

# Garantía del Horno Microondas de GE.



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

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

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

## Qué No Cubrirá GE:

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

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

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

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

**Garante: General Electric Company, Louisville, KY 40225**

# Soporte al Cliente.



## Sitio Web de Electrodomésticos GE [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com)

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



## Programación del Servicio Técnico [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com)

El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. ¡Conéctese a través de Internet y programe el servicio técnico a su conveniencia las 24 horas del día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario comercial habitual.



## Estudio de Diseño de la Vida Real [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com)

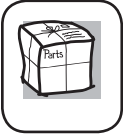
GE apoya el concepto de Diseño Universal – productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones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



## Garantías Extendidas

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

Adquiera una garantía extendida de GE y aprenda sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir a través de Internet, o llamando al 800.626.2224 durante el horario de atención comercial. GE Consumer Home Services (Servicios del Hogar para Consumidores de GE) aún estará disponible una vez que la garantía concluya.



## Piezas y Accesorios

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

Aquellas personas calificadas para realizar el servicio técnico sobre sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA; MasterCard y Discover). Ordene a través de Internet hoy, durante las 24 horas o en forma telefónica al 800.626.2002 durante el horario de atención comercial.

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



## Contáctenos

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

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

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



## Registre Su Electrodoméstico

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

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