



# Horno de Convección/Microondas

**Instrucciones de seguridad** .....2-4

**Instrucciones de Funcionamiento**

Funciones de su horno ..... 5, 6  
 Opciones de cocción ..... 7  
 Funciones par convección ..... 8, 15  
 Funciones de tiempo y automático .....8-10  
 Nivel de potencia ..... 10  
 Terminología de microondas..... 11  
 Características de microondas  
 por sensor..... 12-14  
 Acerca de las funciones  
 de Horneado y Asado .....15  
 Función de Cocción Rápida .....19  
 Consejos de utensilios de cocina.....17  
 Tabla con el mejor método para cocinar ..... 18  
 Otras funciones ..... 19-23

**Cuidado y Limpieza**

Interior.....24  
 Acero inoxidable ..... 24  
 Exterior ..... 24  
 Reemplazo de la Luz LED ..... 25  
 Filtros del extractor ..... 25, 26  
 Filtros de carbón vegetal.....26

**Resolución de Problemas** ..... 27, 28

Cosas normales de su horno microondas..... 29

**Ayuda al Cliente**

Kits opcionales..... 8  
 Garantía ..... 33  
 Ayuda al Cliente..... cubierta trasera

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

**Modelo número** \_\_\_\_\_

**Número de serie** \_\_\_\_\_

Los encontrará en una etiqueta al abrir la puerta.

**Manual del Propietario**

PVM9179

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

**⚠** Éste es el símbolo de alerta de seguridad. El mismo alerta sobre potenciales riesgos de muerte o lesiones tanto para usted como para 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, **resultará** en la muerte o en lesiones graves.

### **⚠ ADVERTENCIA**

Indica una situación de riesgo que, si no se evita, **puede** resultar en la muerte o en lesiones graves.

### **⚠ PRECAUCIÓN**

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

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

### **⚠ ADVERTENCIA**

*Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas.*

- Lea y siga las precauciones específicas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS en la página 4.
- 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.
- Este electrodoméstico sólo debería ser reparado por personal técnico con calificación. En caso de necesitar una evaluación, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.

### **INSTALACIÓN**

- Instale o ubique el electrodoméstico sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con la adecuada conexión a tierra. Lea la sección INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA en la página 3.
- Este horno microondas figura en la lista de UL para su posible instalación tanto en estufas a gas (menos de 60,000 BTU) como eléctricas.
- Esta unidad fue diseñada para use sobre equipamientos de cocción a gas o eléctricos, de un ancho de 36" o menos.
- No utilice este artefacto si posee un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, o si fue dañado o sufrió una caída.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable de corriente cuelgue del extremo de una mesa o mostrador.
- No sumerja el cable de corriente o el enchufe en el agua.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- 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.
- No coloque este artefacto sobre un lavabo.

### **PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS 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 guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. El estante del microondas se deberá retirar del horno cuando no se encuentre 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 desde el panel del fusible o el disyuntor.
- No utilice el microondas sin comida dentro del horno.

### **A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS**

- Tenga cuidado al abrir recipientes con comida caliente. Use las manijas de las ollas y evite el contacto directo del vapor con la cara y las manos.
- Ventile, perforo o corte los recipientes, bolsas o bolsas plásticas para evitar la acumulación de presión.
- Tenga cuidado al tocar el plato giratorio, la puerta o las paredes del horno, los cuales se podrán calentar durante el uso.
- Los líquidos y ciertas comidas calentadas en el horno microondas pueden presentar el riesgo de quemaduras al retirarlos del horno microondas. La posibilidad de sufrir quemaduras es mayor en niños pequeños, a quienes no se les deberá permitir el retiro de ítems calientes del horno microondas.

### **FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA**

- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre en funcionamiento.
- No se debería usar comida ni utensilios metálicos de tamaño excesivo en un horno microondas/ por convección, ya que incrementan el riesgo de descargas eléctricas y esto podría ocasionar un incendio.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgos de descargas eléctricas.
- No use productos de papel en el horno cuando el electrodoméstico sea usado en cualquier modo de cocción, excepto en cocción por microondas.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.**

## **LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.**

---

### **FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA (Continúa)**

- 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.
- No cubra el estante del microondas o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno microondas/ por convección.
- Cocine la carne y carne de ave completamente – la carne a por lo menos una temperatura INTERNA de 160°F y la carne de ave a por lo menos una temperatura INTERNA de 180°F. La cocción a estas temperaturas normalmente es una protección contra las enfermedades producidas por la carne.
- Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Se pueden usar la mayoría de las cazuelas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o cubiertos de porcelana que no poseen bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- 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.

### **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.

### **USO DEL ACCESORIO DEL ESTANTE PARA MICROONDAS**

- Retire el estante para microondas del horno cuando no esté en uso.
- Use las manijas de las ollas al manipular el estante para microondas y los utensilios de cocina. Es posible que estén calientes.
- No use el estante de la repisa y el estante circular al mismo tiempo.
- Asegúrese de que el estante para microondas esté posicionado de forma adecuada dentro del horno a fin de evitar daños sobre el producto. El estante no deberá tener contacto con las paredes del horno microondas.

## **VENTILADOR CON EXTRACTOR**

---

El ventilador funcionará de forma automática bajo ciertas condiciones. Asegúrese de evitar la activación y extensión accidental del fuego de cocción mientras el ventilador esté en uso.

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

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

## **MARCAPASOS**

---

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

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

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

## COMISIÓN DE COMUNICACIONES FEDERALES (EE.UU.) DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIO FRECUENCIA

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado de forma adecuada, en cumplimiento estricto con las instrucciones del fabricante, se podrán ocasionar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se realizó una evaluación por tipo y se encontró en cumplimiento con los límites de un equipo ISM, de acuerdo con la parte 18 de las Reglas FCC, que fueron diseñadas para brindar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
- Reubique el horno microondas con respecto al receptor.
- Coloque el horno microondas alejado del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente, de modo que el horno microondas y el receptor estén en diferentes circuitos de empalmes.

El fabricante no es responsable de cualquier interferencia de radio o TV ocasionada por una modificación no autorizada sobre este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA



### ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, siga estas instrucciones.

- Enchufe el microondas en un tomacorriente con conexión a tierra de 3 cables.
- No retire el enchufe de conexión a tierra ni use un adaptador.
- No use un prolongador.

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

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

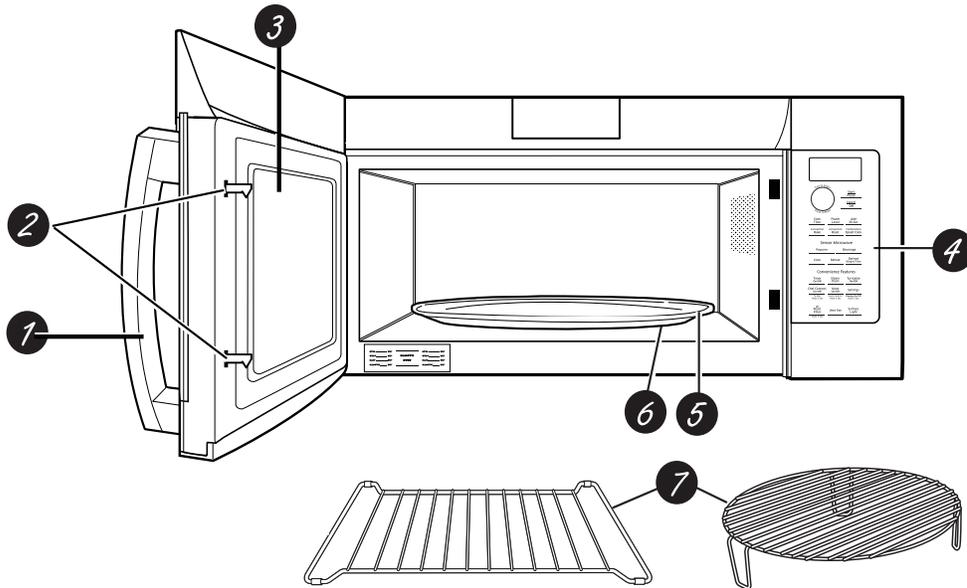
Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que posee un cable de conexión a tierra con un enchufe a tierra. El enchufe se deberá colocar en un tomacorriente instalado y conectado a tierra de forma adecuada.

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.

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir los riesgos asociados con enredos o tropiezos con un cable más largo. No use prolongadores 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.

# Las funciones de su horno.

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



## Funciones del horno

- 1. Tirador**
- 2. Enganches de puerta.**
- 3. Ventana con escudo metálico.** La ventana permite ver como se cocinan los alimentos y evita que salgan microondas del horno.
- 4. Panel de control y dial selector.**
- 5. Dispositivo giratorio extraíble** No ponga en marcha el horno en el modo microondas sin que estén la base y el soporte de la base colocados en su lugar.
- 6. Soporte del plato giratorio extraíble.** El soporte del plato giratorio debe estar en su lugar cuando se use el horno.
- 7. Estantes.** Utilícelos con **Convection Bake** (horneado por convección), **Convection Roast** (asado por convección) o **Combinaton Fast Bake** (horneado rápido combinado) (no los utilice mientras el microondas está cocinando)  
  
Para obtener mejores resultados, utilice un estante en la posición inferior y deje al menos una brecha de una pulgada entre el plato que está cocinando y los laterales del horno. Para Horneado a dos niveles u Horneado rápido, utilice ambos estantes.

## Kits opcionales.

Disponibles en su distribuidor GE por un costo adicional.

### Kits de panel de relleno

PVM9179DF/PVM9179EF/PVM9179SK

JX36BWW - Blanco

JX36BBB - Negro

JX36BES - Losa

JX36BSS - Acero Inoxidable

PVM9179DK/PVM9179EK/  
PVM9179SK

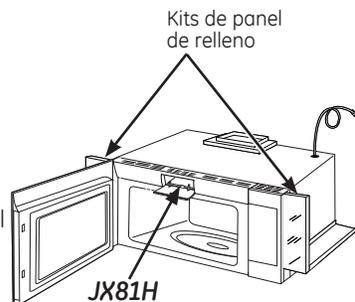
JX36DWW - Blanco

JX36DBB - Negro

JX36DES - Losa

JX36BSS - Acero Inoxidable

Al cambiar la tapa de una cocina encimera de 36" los kits de paneles de relleno ocupan el espacio adicional proveyendo un aspecto de montaje a medida.



Sólo para instalarse entre armarios, no pueden instalarse al final de los armarios. Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3".

### ■ JX15BUMP - Kit de Montaje

Cuando se instale un horno microondas en una cocina con gabinetes de una profundidad de 15", se requerirá el kit de montaje. Este kit permite que el horno microondas sea instalado 3 pulgadas más lejos, lo cual evita que los gabinetes bloqueen los orificios de ventilación en la parte superior de la rejilla del microondas.

### Kits de filtros

#### ■ JX81H—Kit de filtro de carbón vegetal de recirculación

Los kits de filtros se usan cuando el horno no puede tener una salida al exterior.

Los kits de filtros están disponibles a un costo adicional en su abastecedor GE. Para pedir, llame a GE o visite nuestro sitio Web, [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com) (consulte la página trasera).

# Acerca de las funciones de cocción y calentamiento de su horno microondas/por convección.

Es posible cocinar en modo Microondas, Horneado por convección, Asado por convección u Horneado rápido combinado. Gracias a la función "Calentar" puede mantener calientes los alimentos ya horneados y servirlos a una temperatura apropiada.

## Controles de cocción

### 1 Funciones de tiempo de cocción por microondas y automáticas

**Presione** *Gire y apriete el dial para aceptar*

**Cook Time (cocción por tiempo)** Cantidad de tiempo de cocción

Pulse una vez Cook Time I (Tiempo de cocción I)

para utilizar la función microondas en un intervalo de tiempo de entre 15 segundos y 99 minutos.

Pulse dos veces Cook Time II (Tiempo de cocción II) para cambiar los niveles de potencia de forma automática durante la cocción.

**Microwave Express cocinar/Añadir 30 seg.** ¡Empieza inmediatamente!

**Defrost (descongelar)**

Presione una vez (Descongelar por Peso) El peso de la comida llega a una libra  
Presione dos veces (Descongelar por Tiempo) Cantidad de tiempo de descongelación

**Beverage (bebida)** ¡Empieza inmediatamente!

Presione una vez (6-7 oz.)  
Presione dos veces (8-9 oz.)  
Presione tres veces (10-12 oz.)

**Nivel de POTENCIA** Nivel de potencia 1-10

### Funciones de sensor

**Presione** *Gire y apriete el dial para aceptar* **Opción**

**Popcorn (rosetas o palomitas de maíz)** ¡Empieza inmediatamente! Más/menos tiempo

**Reheat (recalentar)** ¡Empieza inmediatamente! Más/menos tiempo  
Gire el Dial (Plato / Sopa / Verduras / Pasta)

**Auto Cook (cocinar automáticamente)** Tipo de alimentos Más/menos tiempo

### 2 Convection Baking o Convection Roasting (Horneado por convección o Asado por convección)

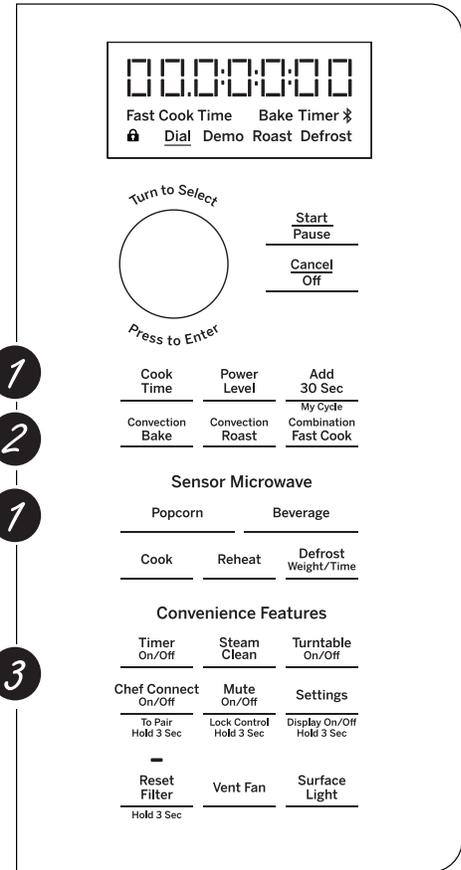
**Presione** *Gire y apriete el dial para aceptar*

**Convection Baking (Horneado por convección) o Convection Roasting (Asado por convección)** Temperatura de horno y tiempo de cocción

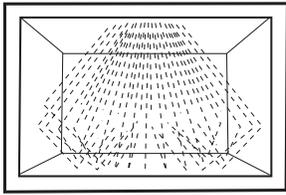
### 3 Combination Fast Baking (Horneado rápido combinado)

**Presione** *Gire y apriete el dial para aceptar*

**Horneado rápido combinado** Temperatura de horno y tiempo de cocción



# Opciones de cocción disponibles.



## Cocción por microondas

Su horno usa energía de microondas para cocinar según un período de tiempo predeterminado, según el peso o de forma automática por medio de un sensor.

**El microondas por sensor** funciona detectando el incremento de humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a varios tipos y cantidades de alimentos.



No utilice los estantes cuando cocine por microondas.

### Método de cocción

La energía microondas se distribuye de forma pareja en todo el horno para que la comida se cocine de forma rápida y completa.

### Fuente de calor

Energía microondas.

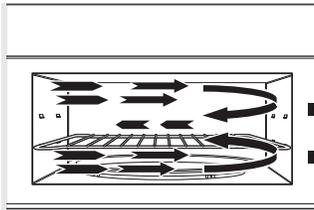
### Conducción del calor

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

### Beneficios

Rápida, alta eficacia de cocción. El horno y sus alrededores no se calientan.

Fácil de limpiar.



## Convection Baking (horneado por convección) y Convection Roasting (asado por convección)

Durante el proceso de horneado o asado se utiliza un elemento de calefacción para aumentar la temperatura del aire interior del horno. Puede seleccionarse cualquier temperatura entre 225°F y 425°F. Un ventilador hace circular ligeramente el aire por todo el horno, por encima y alrededor de la comida, produciendo que se dore por fuera y que los interiores sean ricos y jugosos. Esta circulación de aire caliente es llamada convección.

Debido a que el aire se mantiene en constante movimiento, al no permitirse la formación de una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápidamente que en un horno de cocina normal.



Use siempre el estante cuando esté horneando. Para obtener mejores resultados utilice un estante en la posición inferior.

### Método de cocción

El aire caliente circula alrededor de la comida para producir exteriores dorados y mantener los jugos en el interior.

### Fuente de calor

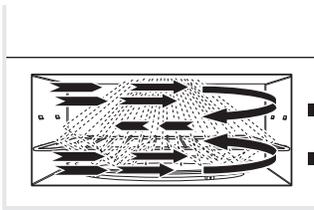
Aire caliente en circulación. (Convección)

### Conducción del calor

El calor se conduce desde el exterior de la comida hacia su interior.

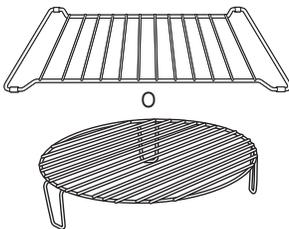
### Beneficios

Ayuda a dorar y sella el sabor en el interior. Algunos alimentos se cocinan más rápidamente que en hornos convencionales.



## Combination Fast Baking (Horneado rápido combinado)

Su horno también tiene la opción de cocción rápida (Fast Baking), usando la energía microondas junto a la cocción por convección. De esta forma cocina con velocidad y precisión, proporcionando al mismo tiempo alimentos dorados y crujientes.



Utilice siempre el estante durante Horneado rápido. Para obtener mejores resultados utilice un estante en la posición inferior.

### Método de cocción

La energía microondas y el calor por convección se combinan para cocinar alimentos hasta un 25% más rápido que los hornos convencionales y dorar por fuera y, a la vez, mantener líquidos.

### Fuente de calor

Energía microondas y aire caliente en circulación.

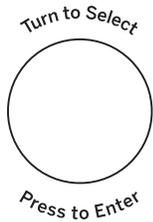
### Conducción del calor

La comida se calienta por energía instantánea por penetración y calor proveniente del exterior de los alimentos.

### Beneficios

Tiempo de cocción acortado por la energía microondas, además el calor de convección dora y produce crujientes exteriores.

# Funciones de microondas por tiempo y automático.

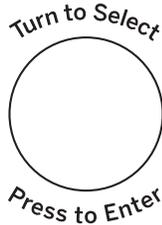


## Cómo usar el dial

Podrá hacer selecciones en el horno girando el dial y presionando para ingresar la selección.

Usted también puede presionar el dial en vez de botón **Start/Pause** para una programación más rápida del horno.

Cook  
Time



Power  
Level

Start  
Pause

## Cook Time (cocción por tiempo)

(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

### Cook Time I (cocción por tiempo I)

Le permite usar el microondas por un período de entre 15 segundos y 99 minutos.

**El Nivel de potencia 10 (alto) (power level 10 [High])** se selecciona de forma automática pero puede cambiarlo para mayor flexibilidad.

- 1 Presione el botón **Cook Time (cocción por tiempo)**.
- 2 Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar
- 3 Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione **Power Level**. Gire el dial para buscar. Presione el dial para seleccionar.)
- 4 Presione el dial o el botón **Start/Pause** para empezar a cocinar.

Cuando use **Cook Time** puede abrir la puerta para revisar la comida. Cierre la puerta y presione el dial o **Start/Pause** para seguir cocinando.

**NOTA:** El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial. Usted puede también cambiar el nivel de energía presionando el botón de energía **Power Level**.

## Cook Time II (cocción por tiempo II)

Le permite cambiar los niveles de potencia de forma automática mientras cocina.

Se hace de la siguiente forma:

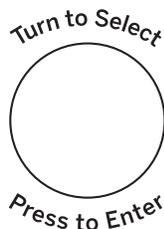
- 1 Presione el botón **Cook Time** (cocción por tiempo).
- 2 Gire el dial para ajustar el primer tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
- 3 Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione **Power Level**. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
- 4 Presione el botón **Cook Time** (cocción por tiempo) de nuevo.
- 5 Gire el dial para ajustar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
- 6 Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione **Power Level**. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
- 7 Presione el dial o el botón **Start/Pause** para empezar a cocinar.

Cuando acaba **Cook Time I, Cook Time II** empieza a funcionar.

**NOTA:** El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial. Usted puede también cambiar el nivel de energía presionando el botón de energía **Power Level**.

Add  
30 Sec

My Cycle



## Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)

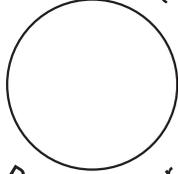
Esta es la forma rápida de ajustar y empezar a cocinar en bloques de 30 segundos cada vez que se aprieta el botón. Botón para Agregar 30 Segundos. El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial.

El nivel de potencia estará automáticamente seleccionado a 10 y el horno empezará inmediatamente.

El nivel de potencia puede cambiarse mientras el tiempo se va agotando. Presione el botón **Power** gire el dial y presiónelo para seleccionar.

Defrost  
Weight/Time

Turn to Select



Press to Enter

Start  
Pause

### Weight Defrost (Descongelación por Peso) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

**Weight Defrost** ajusta de forma automática los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos para carnes, aves y pescado que pesen hasta una libra.

■ Saque la carne del paquete y colóquela en un plato apto para microondas.

- 1 Presione el botón **DEFROST (Descongelar)** una vez.
  - 2 Gire el dial hasta alcanzar el peso de la comida usando la Tabla de Conversión a la derecha. Por ejemplo, ponga el dial a .5 para 0,5 libras (8 onzas) Presione el dial para seleccionar.
  - 3 Presione el botón **Start/Pause** para empezar a descongelar.
  - 4 De la vuelta a la comida si aparece el mensaje **TURN FOOD OVER**.
- Retire la carne descongelada o cubra las áreas calientes con pequeños recortes de papel de aluminio.

■ Una vez descongeladas, la mayoría de carnes necesitan 5 minutos en reposo para que acaben de descongelarse.

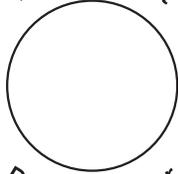
Peso de la comida en onzas	Introduzca el peso de la comida (décimas de libra)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

#### Tabla de conversión

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

Defrost  
Weight/Time

Turn to Select



Press to Enter

Start  
Pause

### Descongelación por Tiempo (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

Use **Time Defrost (Descongelación por Tiempo)** para descongelar durante un período de tiempo seleccionado.

- 1 Presione el botón **DEFROST (Descongelar)** dos veces.
- 2 Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para ingresar.
- 3 Presione el botón **Start/Pause** para empezar a descongelar.
- 4 De la vuelta a la comida si aparece el mensaje **TURN FOOD OVER**.

Puede cambiar el tiempo de descongelación en cualquier momento durante la misma girando el dial.

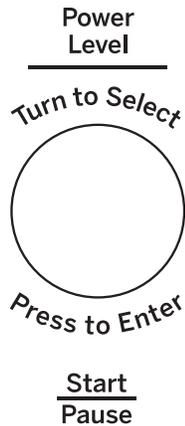
El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. Power level 7 (Nivel de potencia 7) reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; power level 10 (nivel de potencia 10) reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Sin embargo, será necesario prestar mayor atención a la comida que lo usual.

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 **Auto Defrost (Descongelación Automática)**. Asegúrese de que las carnes grandes estén totalmente descongeladas antes de realizar la cocción.
- 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.

# Funciones de microondas por tiempo y automático.



## Power Level

El nivel de potencia puede introducirse o cambiarse de forma inmediata tras introducir el tiempo de cocción (**Cook Time**), el tiempo de descongelación (**Time Defrost**), o **Combination Speed Cook**. El nivel de potencia también puede cambiarse durante la cuenta atrás.

- 1 Primero, siga las instrucciones para el tiempo de cocción (**Cook Time**), el tiempo de descongelación (**Time Defrost**), o **Combination Speed Cook**.
- 2 Presione el botón **Power Level**.
- 3 Gire el dial, en el sentido de las agujas del reloj, para aumentar y en el sentido contrario para disminuir la potencia. Presione el dial para seleccionar.
- 4 Presione el botón **Start/Pause** para empezar a cocinar.

Los niveles de potencia variables añaden flexibilidad a la cocina con microondas. Los niveles de potencia del horno microondas pueden compararse con las unidades de la encimera (fogones) en una cocina. Cada nivel de potencia le proporciona energía microondas durante cierto porcentaje del tiempo. Nivel de **potencia 7 (power level 7)** es energía microondas al 70% del tiempo. Nivel de **potencia 3 (power level 3)** es energía al 30% del tiempo. Normalmente se cocinará en **Alto (nivel de potencia 10) (High, power level 10)** que proporciona una potencia del 100%. **Power level 10** le permitirá cocinar más rápido, pero la comida, posiblemente, necesitará que la agite, gire o dé la vuelta más a menudo.

Un nivel inferior cocinará la comida de forma más pareja y no necesitará que la agite, gire o dé la vuelta tanto. Algunas comidas pueden tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa un nivel inferior. Use un nivel de potencia inferior cuando esté cocinando comidas que tengan tendencia a hervir, como las papas gratinadas.

Los períodos de descanso (cuando se acaba el ciclo de la energía microondas) le dan tiempo a la comida a "igualarse" o transferir el calor a su interior. Se muestra un ejemplo de esto con el ciclo de descongelación--**power level 3** Si la energía microondas no funcionara en ciclos, la parte externa de la comida se cocinaría antes de que el interior se descongelara.

*Estos son algunos ejemplos de aplicaciones para diferentes niveles de potencia:*

**Alta 10:** Pescado, bacon, verduras, calentar líquidos.

**Media alta 7:** Cocción suave de carne y aves, sirve para cocinar guisos y para recalentar.

**Media 5:** Cocina lenta y tierna para estofados o guisos y para partes menos tiernas de carne.

**Baja 2 o 3:** Para descongelar, cocer a "fuego" lento, para salsas delicadas.

**Algo caliente 1:** Mantener la comida caliente, ablandar la mantequilla.

## Terminología de microondas.

<b>Término</b>	<b>Definición</b>
<b>Arco eléctrico</b>	<p>El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ el estante de metal se ha instalado de forma incorrecta y está tocando las paredes del microondas.</li><li>■ hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.</li><li>■ hay papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).</li><li>■ hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro.</li><li>■ hay papel toalla reciclado que contiene pequeñas piezas de metal.</li><li>■ el soporte del aro del plato giratorio está instalado incorrectamente.</li></ul>
<b>Cubierto</b>	<p>Las cubiertas mantienen la humedad dentro, permitiendo un calentamiento más parejo y reduciendo el tiempo de cocción. Cuando se agujerea el envoltorio de plástico o se cubre con papel de cera se permite la salida del vapor.</p>
<b>Resguardar</b>	<p>En un horno convencional, se tapan o resguardan las pechugas de pollo o las comidas horneadas para que no se doren demasiado. Al usar el microondas, use pequeñas cintas de papel de aluminio para cubrir partes finas, como las puntas de las alas en las aves, que podrían cocinarse antes que las partes mayores.</p>
<b>Tiempo de reposo</b>	<p>Cuando cocina en hornos regulares, las comidas como los asados o pasteles se dejan reposar para que acaben de cocinarse o se asienten. El tiempo de reposo es especialmente importante al cocinar con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocido en horno microondas no se coloca en un estante de enfriamiento.</p>
<b>Abrir respiraderos</b>	<p>Una vez que haya cubierto un plato con film plástico, deberá abrir un orificio desplegando una esquina para que pueda escapar el vapor.</p>

# Características de microondas por sensor.

## Sensor de humedad

### Qué sucede cuando usa las funciones de sensores:

Las funciones de Sensor detectan la mayor humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocción a los diferentes tipos y cantidades de comida.

No utilice las funciones de Sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para tiempo de cocción adicional.

**NOTA:** las funciones de sensor no estarán disponibles cuando el horno está caliente. Si se pulsa uno de los botones de cocinar por sensor cuando la temperatura dentro del horno es superior a los 200°F, aparecerá el mensaje "OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING. USING ALTERNATE METHOD" (Horno demasiado caliente para cocinar por sensor. Se está utilizando otro método). El horno cambiará automáticamente a la función "cook by time" (cocinar por tiempo) (siga las indicaciones de la pantalla) o, una vez que el horno esté lo suficientemente frío, las funciones del sensor se ejecutarán de forma normal.



Agujereado



Cubierto



Seque los platos para que no engañen al sensor.

■ Es esencial usar los recipientes y las tapas apropiados para cocinar por sensor de forma óptima.

■ Use siempre recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o film de plástico agujereado. No use nunca recipientes cerrados por completo—pueden hacer que el vapor no salga y causar que la comida se cocine demasiado.

■ Asegúrese que tanto el exterior de los recipientes como el interior del horno microondas estén secos antes de poner la comida en el horno. Las acumulaciones de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.

## Cook

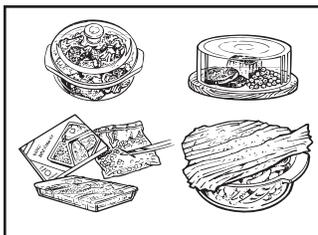
### Cook (cocinar) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

Dado que la mayoría de los recipientes deben estar cubiertos durante **Cook**, esta función trabaja mejor con comidas que quiera hacer al vapor o en las que quiera mantener la humedad.

**NOTA:** No se recomienda el uso del estante de metal con **Cook**.

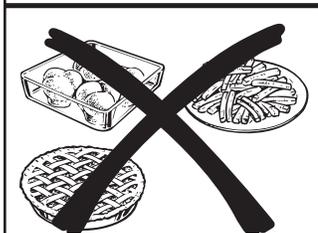
#### Comidas recomendadas

Con esta función se pueden cocinar una gran variedad de comidas incluyendo carnes, pescado y vegetales.



#### Comidas no recomendadas

No deberían cocinarse usando esta función aquellas comidas que deban cocinarse descubiertas, aquellas que requieran atención constante, aquellas que requieran añadir ingredientes durante su cocción y comidas que deban tener apariencia seca o con una superficie crujiente. Es mejor cocinar todas estas usando **Cook Time**.



---

## Popcorn

---

Use sólo con palomitas o rosetas preempaquetadas para microondas que pesen de 1,5 a 3,5 onzas.

**NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.**

**Popcorn (rosetas o palomitas de maíz)** (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

Para usar la función **Popcorn**:

**1** Siga las indicaciones del paquete, use **Cook Time** si el paquete pesa menos de 1,5 onzas o es mayor de 3,5 onzas. Sitúe el paquete de rosetas en el centro del plato giratorio.

**2** Presione el botón **Popcorn**. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

Si abre la puerta mientras aparece en pantalla **POPCORN SENSOR** (sensor de palomitas), aparecerá un mensaje de error. Cierre la puerta, pulse **Cancel/Off** (cancelar/desactivar) y comience de nuevo.

Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para tiempo de cocción adicional.

**Cómo ajustar la configuración automática para palomitas de maíz para un mayor o menor tiempo de cocción**

Si se da cuenta de que en la bolsa de la marca de palomitas que usa queda mucho maíz sin reventar o lo cuece demasiado, puede añadir o sustraer 20–30 segundos al tiempo automático de cocción.

*Para restar o sumar tiempo a la cocción con sensor, gire el dial cuando el tiempo aparezca.*

---

## Beverage

---

**Beverage (bebida)** (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

La función **Beverage (Bebida)** calienta bebidas de entre 6 y 12 onzas.

Pulse una vez para 6–7 oz.

Pulse dos veces para 8–9 oz.

Pulse tres veces para 10–12 oz.

*Las bebidas calentadas con la función **Beverage** pueden estar muy calientes. Saque el recipiente con cuidado.*

---

## Reheat

---

NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

**Reheat (recalentar)** (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

La función de **recalentar (Reheat)** vuelve a calentar raciones de comidas previamente cocinadas o un plato de sobras.

**1** Coloque la taza de líquido o comida cubierta en el horno. Presione **Reheat** (Recalentar) y elija el tipo de comida.

**2** El horno da una señal cuando advierte que hay vapor y empieza a mostrarse hacia atrás el tiempo que queda.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo en el horno aparezca en cuenta atrás. Si se abre la puerta, ciérrela y presione **Start/Pause** inmediatamente.

*Una vez que haya retirado la comida del horno, remuévala, si es posible, para igualar la temperatura. Las comidas recalentadas pueden tener grandes diferencias de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.*

Si la comida no está suficientemente caliente después de la cuenta regresiva, use **Cook Time** tiempo adicional para recalentar.

**No está recomendado el uso de reheat para algunas comidas**

Es mejor usar **Cook Time** en estos casos:

- Productos de pan.
- Comidas que deben recalentarse sin cubrir.
- Alimentos que necesiten removerse o rotarse.
- Comidas que necesiten tener un aspecto seco o una superficie crujiente tras ser recalentados.

**Cómo ajustar la configuración automática del horno para un mayor o menor tiempo de cocción**

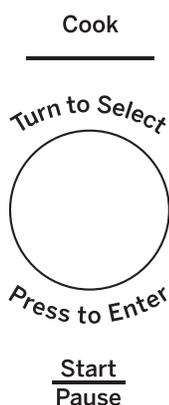
*Para sustraer un 10% del tiempo de cocción automático:*

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar

*Para añadir un 10% del tiempo de cocción automático:*

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

# Características de microondas por sensor.



NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

## Cook (cocinar) (no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

- 1 Ponga la comida cubierta en el horno y cierre la puerta. Pulse el botón **Cook (cocción)**. Aparece en pantalla ENTER FOOD TYPE (introduzca el tipo de comida).
- 2 Gire el dial al tipo de comida deseado. Presione para seleccionar

Ver la *Tabla de Tipos de Comidas con Sensor* de más abajo para tipos específicos de comidas e instrucciones.

El horno empieza a funcionar inmediatamente.

**NOTA:** Si la puerta se abre mientras se está seleccionando el control, ciérrala y presione el botón **Start/Pause** para empezar a cocinar.

Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para tiempo de cocción adicional.

*No abra la puerta del horno antes de que el tiempo de cuenta atrás aparezca en la pantalla—el vapor que se escapa del horno puede afectar la cocción. Si se abre la puerta, ciérrala y presione **Start/Pause** inmediatamente.*

Si selecciona carne picada (ground meat), el horno puede que le indique que le extraiga el líquido y la remueva. Abra la puerta, seque la carne y cierre la puerta. Presione el botón **Start/Pause**, si fuera necesario, para seguir con la cocción.

## Consejos de cocción

- Cuando el horno hace una señal y aparece el tiempo hacia atrás, la puerta puede abrirse para remover, girar o dar la vuelta a la comida. Cierre la puerta y presione **Start/Pause** para seguir cocinando.
- Ajuste la cantidad de comida al tamaño del recipiente. Llene los recipientes por lo menos hasta la mitad.
- Asegúrese de que la parte exterior del recipiente y el interior del horno estén secos.
- Una vez completado el ciclo de Cocción, si la comida necesita cocerse más, vuélvala a poner en el horno y use **Cook Time** para acabar de cocinarla.

## Cómo ajustar la configuración automática del horno para un tiempo de cocción más corto o más largo (no disponible para todos los tipos de alimentos)

*Para restar el 10% del tiempo de cocción automático:*

En los primeros 30 segundos tras el horno comienza a funcionar, gire el dial en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que aparezca un signo menos ("–") y pulse para introducir la selección.

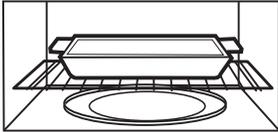
*Para agregar el 10% al tiempo de cocción automático:*

Dentro de los primeros 30 segundos tras el horno comienza a funcionar, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj hasta que aparezca un signo más ("+") y pulse para introducir la selección.

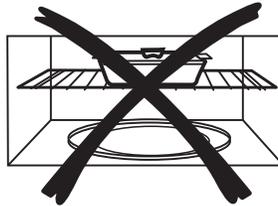
**Tabla de tipos de comidas con sensor**

Tipo de comida	Raciones	Tamaños de las raciones	Comentarios
Piezas de pollo	Con Huesos Deshuesado	2 a 8 piezas	Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cubra con envoltura plástica ventilada.
Pescado	—	4 a 16 oz.	Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cúbralo con un film plástico agujereado.
Carne picada (Ternera, Puerco, Pavo)	—	8 a 32 oz.	Use plato de guisos redondo. Reparta la carne en el plato. Cúbralo con un papel de cera o un film plástico agujereado.
Papas	—	8 a 32 oz.	Rompa la piel con un tenedor. Arréguelas en un patrón en forma de estrella al centro del plato giratorio.
Vegetales enlatados	Enlatados	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.
Vegetales frescos	Frescos	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Añada dos cucharadas de agua por cada ración. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.
Vegetales congelados	Congelados	4 a 16 oz.	Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Siga las instrucciones del paquete en cuanto al agua a añadir. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.

# Acerca de las funciones de Horneado y Asado.



Posición correcta del estante.



Posición incorrecta del estante.

El proceso de horneado o asado utiliza un elemento de calefacción para aumentar el aire del interior del horno. Puede establecerse cualquier temperatura de horno entre 225°F y 450°F. Un ventilador hace circular ligeramente el aire por todo el horno, por encima y alrededor de la comida, produciendo que se dore por fuera y que los interiores sean ricos y jugosos. Esta circulación de aire caliente es llamada convección.

Debido a que el aire se mantiene en constante movimiento, al no permitirse la formación de una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápidamente que en un horno de cocina normal.

Vea la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para información sobre utensilios recomendados.

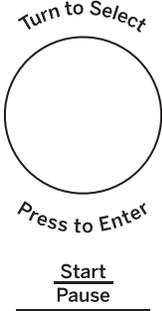
## Para conseguir mejores resultados...

Utilice un estante en la posición inferior y deje una brecha de al menos una pulgada entre el plato de cocción y los laterales del horno. Para cocción a dos niveles exclusivamente, utilice ambos estantes.

El estante se necesita para la buena circulación del aire y para dorar.

Vea la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para información sobre utensilios recomendados.

Convection Bake OR Convection Roast



## Hornear por Convección o Dorar por Convección con la función Precalentar

- 1 Presione el botón **Convection Bake** o **Convection Roast**.
- 2 Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de horneado aún. (El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.) Consulte la sección de Horneado por Convección en Espacio Lateral a continuación.
- 3 Presione el botón **Start/Pause** para empezar a precalentar.
- 4 El horno dará una señal cuando esté recalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
- 5 Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.

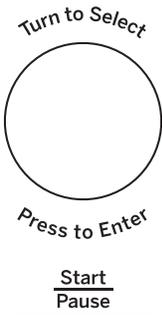
- 6 Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione **Start/Pause** para empezar a cocinar.
- 7 Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

**NOTA:** Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **Power Level**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón **Bake** (Hornear).

Convection Bake OR Convection Roast



## Hornear por Convección o Convección sin la función Precalentar

- 1 Si la receta no requiere un precalentamiento, presione el botón **Convection Bake** (Hornear por Convección) o **Convection Roast** (Dorar por Convección). Consulte la sección de Conversión con Auto Recipe™ a continuación.
- 2 Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
- 3 Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.
- 4 Presione el botón **Start/Pause** para poner el horno en marcha.

**NOTA:** Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **Power Level**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón **Convection Bake**.

## Hornear por Convección en Espacio Lateral

Al usar **Convection Bake** (Hornear por Convección), la función **Convection Bake Offset** (Hornear por Convección Lateral) podrá automáticamente convertir temperaturas de horneado regular ingresadas a temperaturas de horneado por convección.

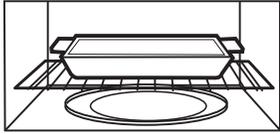
Cuando esta función se activa, el visor mostrará la leyenda **OFFSET ON** y la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si ingresa una temperatura regular de receta de 350°F y oprime el botón **Start/Pause**, el visor mostrará la temperatura

convertida de 325°F.

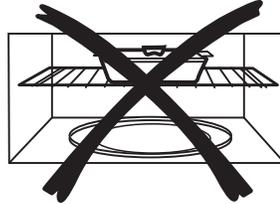
Esta función se puede apagar en el menú de opciones **Settings**. Consulte la sección **Convection Bake Offset** en la sección Las otras funciones.

**NOTA:** Si el horneado por convección y la función **Convection Bake Offset** (Hornear por Convección Lateral) se apagan, reduzcan la temperatura del horno a 25°F desde la receta, a fin de evitar un dorado excesivo sobre los productos horneados.

# Sobre la función de Cocción Rápida.



Posición correcta del estante.



Posición incorrecta del estante.

**Fast Cook** le ofrece las mejores funciones de la energía de microondas con la cocina por convección. Las microondas cocinan la comida de forma rápida y la circulación de convección del aire caliente dora los alimentos de forma maravillosa. Puede programarse cualquier temperatura entre los 225°F y los 425°F.

## Para conseguir mejores resultados...

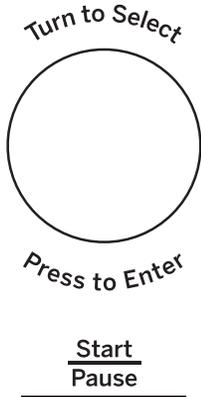
Use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch gap between the cooking dish and the sides of the oven.

The shelf is required for good air circulation and even browning.

See the *Cookware Tips* section for information on suggested cookware.

Ver la Sección Mejor Método de Cocción para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando **Fast Cook**.

### Combination Fast Cook



## Horneo rápido con precalentamiento

- 1 Presione el botón **Combination Fast Cook**.
- 2 Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de cocción **Fast Cook** aún. (El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.)
- 3 Presione el dial o el botón **Start/Pause** para empezar a precalentar.
- 4 El horno dará una señal cuando esté precalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
- 5 Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.
- 6 Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar. Presione el dial o el botón **Start/Pause** para empezar a cocinar.
- 7 Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

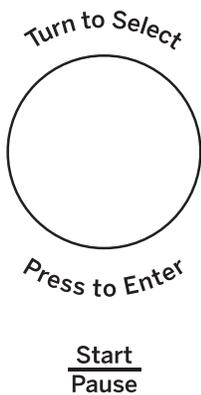
**NOTA:** Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **Power Level**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 4 y presione el dial para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 4.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón **Fast Cook**.

- Revise la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para usar los utensilios correctos al usar **Fast Cook**.
- No use utensilios metálicos con **Fast Cook**.
- Reduzca el tiempo de cocinado de la receta en 25%.
- Ver la Sección Mejor Método de Cocción para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando **Fast Cook**.

### Combination Fast Cook



## Horneo rápido sin precalentamiento

- 1 Si su receta no necesita precalentar el horno, presione el botón **Fast Cook**.
- 2 Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
- 3 Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.
- 4 Presione el dial o el botón **Start/Pause** para poner el horno en marcha.

**NOTA:** Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **Power Level**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 4 y presione el dial

para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 4.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón **Fast Cook**.

### NOTA:

- Algunas recetas requieren el precalentamiento.
- Revise la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para usar los utensilios correctos al usar **Fast Cook**.
- No use utensilios metálicos con **Fast Cook**.
- Ver la Sección Mejor Método de Cocción para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando **Fast Cook**.

## Consejos de utensilios de cocina.

### **Horneado o asado por convección**

**Se recomienda el uso de bandejas metálicas** para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando es importante que estén dorados.

Las bandejas con acabados oscuros o mates son mejores para panes y pasteles rellenos ya que absorben calor y producen un exterior más crujiente.

Las bandejas de aluminio brillantes son mejores para pasteles, galletas o magdalenas (muffins) ya que las mismas reflejan el calor y ayudan a producir un exterior suavemente crujiente y tierno.

**Las cazuelas o platos de horno de cristal o de cerámica acristalada** son mejores para recetas de huevos y queso ya que el cristal se limpia fácilmente.

### **Horneado rápido combinado**

**Se recomienda usar recipientes de cristal o cerámica acristalada.** Asegúrese de que no usa artículos con decoraciones metálicas ya que podrían causar arcos eléctricos (chispas) con las paredes o el estante del microondas. Esto puede dañar los utensilios, el estante o el horno.

**Pueden usarse utensilios de microondas de plástico resistente al calor** (seguros para uso en 450°F) pero no se recomienda para comidas que necesiten estar doradas por completo ya que el plástico es un pobre conductor de calor.

<b>Utensilios</b>	<b>Microondas</b>	<b>Horneado o Asado de convección</b>	<b>Horneado rápido combinado</b>
<b>Cristal resistente al calor, cerámica acristalada (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Metal</b>	No	Sí	No
<b>Cristal no resistente al calor</b>	No	No	No
<b>Plásticos aptos para microondas</b>	Sí	No	Sí*
<b>Films plásticos o envoltorios</b>	Sí	No	No
<b>Productos de papel</b>	Sí	No	No
<b>Paja, mimbre y madera</b>	Sí	No	No

\*Usar sólo con utensilios para microondas que puedan soportar 450°F de temperatura.

## Seleccione el mejor método de cocción.

Use la tabla siguiente para seleccionar el mejor método para cocinar. Las recetas pueden ser adaptadas usando la tabla a continuación para determinar el modo de cocción apropiado.

<b>Comidas</b>	<b>Microondas</b>	<b>Horneado</b>	<b>Asado</b>	<b>Hornear rápido</b>
<b>Aperitivos</b>				
Salsas para mojar y untar	✓			
Snacks de pastelería	✓	✓		✓
<b>Bebidas</b>	✓			
<b>Salsas y acabados</b>	✓			
<b>Sopas y estofados</b>	✓			
<b>Carnes</b>				
Descongelación	✓			
Asados			✓	✓
<b>Aves</b>				
Descongelación	✓			
Asados	✓		✓	✓
<b>Pescado y mariscos</b>				
Descongelación	✓			
Cocción	✓	✓		✓
<b>Guisos</b>	✓	✓		✓
<b>Huevos y queso</b>				
Revueltos, tortillas	✓	✓		
Quiche, soufflé		✓		✓
<b>Vegetales, (frescos)</b>	✓			
<b>Panes</b>				
Magdalenas, pastel de té	✓	✓		
Masa de levadura		✓		
Levadura		✓		
<b>Postres</b>				
Pasteles, pasteles con capas y bundt		✓		
Cabello de angel y pasta fina		✓		
Flan y pudín	✓			
Galletas alargadas	✓	✓		
Fruta	✓			
Pasteles rellenos y pastelería		✓		
Dulces	✓			
<b>Vegetales blanqueados</b>	✓			
<b>Alimentos preparados congelados</b>	✓	✓		✓

## Las otras funciones.

---

### Señal de final de cocción

Para recordarle que tiene comida en el horno, aparecerá el mensaje YOUR FOOD IS READY (Su comida está lista) y sonará un

pitido cada minuto hasta que abra la puerta del horno o presione el botón **Cancel/Off**.

---

### Start Pause

### Start/Pause (inicio / pausa)

Además de poner en marcha muchas funciones, **Start/Pause** le permite parar la cocción sin tener que abrir la puerta o borrar lo que haya en pantalla.

---

### Cancel Off

### Cancel/Off (borrar/apagado)

Presione el botón **Cancel/Off** para parar y cancelar la cocción en cualquier momento.

---

### Timer On/Off

### Temporizador Encendido/ Apagado

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

- 1 Presione el botón **TIMER (Temporizador)**.
- 2 Gire el dial para seleccionar los minutos. Presione el dial para ingresar.
- 3 Gire el dial para seleccionar los segundos. Presione el dial para ingresar.
- 4 Presione el dial o **Timer (Temporizador)** para comenzar.

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

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione **Timer (Temporizador)**.

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

---

### Steam Clean

### Steam Clean (Limpieza al Vapor)

- 1 Presione el botón **Steam Clean (Limpieza al Vapor)**.
- 2 Coloque el recipiente de vapor con 1/4 de taza de agua.

- 3 Presione el dial o **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para comenzar.
- 

### Turntable On/Off

### Dispositivo giratorio

Para obtener mejores resultados de cocción, deje el dispositivo giratorio activado. Puede desactivarse si va a cocinar platos grandes.

- 1 Presione el botón **Turntable On/Off**.
- 2 Gire el dial para seleccionar on/off (encender/apagar). Presione el dial para ingresar.

En determinadas ocasiones el dispositivo giratorio puede calentarse demasiado como para tocarlo.

Tenga cuidado al tocarlo durante la cocción o posteriormente a ella.

---

### Mute On/Off

### Mute On/Off (Mudo Encendido/ Apagado)

Puede controlar el sonido usando el botón **Mute On/Off (Mudo Encendido/ Apagado)**.

### Bloqueo del control

Puede bloquear el panel de control para evitar que enciendan el horno accidentalmente durante la limpieza o para que no lo utilicen los niños.

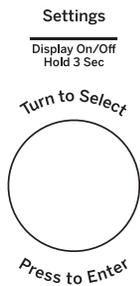
Para bloquear y desbloquear los controles, apriete y mantenga el botón **Cancel/Off** durante un período de tres segundos. Con el panel de control bloqueado aparecerá brevemente el mensaje CONTROL LOCKED cada vez que se apriete un botón o el dial. (El bloqueo del control no se aplica a las funciones VENT FAN (Ventilador Extractor) y SURFACE LIGHT (Luz de la Superficie)).

---

Lock Control  
Hold 3 Sec

# Las otras funciones.

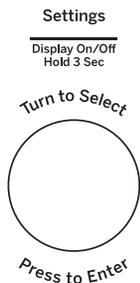
---



## Ajustar el reloj

- 1 Presione el botón **Settings** (Configuraciones) para girar el dial a fin de seleccionar **Clock Set** (Configuración del Reloj). Presione el dial para seleccionar.
- 2 Gire el dial para configurar las horas. Presione el dial para seleccionar.

- 3 Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.

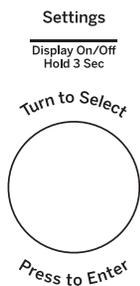


## Modo de Reloj

**Clock Mode (Modo de Reloj)** puede ser configurado en 12 horas y en 24 horas

- 1 Presione el botón **Settings** (Configuraciones) y gire el dial a fin de seleccionar **Clock Modo (Modo de Reloj)**. Presione el dial para seleccionar.

- 2 Gire el dial para configurar el Modo de Reloj en 12 horas o en 24 horas. Presione el dial para seleccionar.

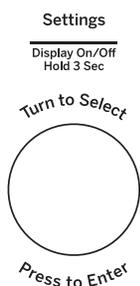


## Velocidad de pantalla

**Display Speed (Velocidad de la Pantalla)** puede ser ajustado en Slow (Lento), Normal (Normal), o Fast (Rápido).

- 1 Presione el botón **Settings** y gire el dial para seleccionar **Display Speed**. Presione el dial para seleccionar.

- 2 Gire el dial para configurar la Velocidad de la Pantalla (Lento, Normal, Rápido). Presione el dial para seleccionar.

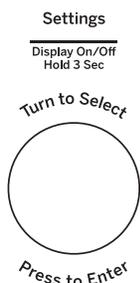


## Nivel de Sonido

El nivel de sonido puede ser ajustado en Mute (Mudo), Low (Bajo), Normal (Normal) o Loud (Alto).

- 1 Presione el botón **Settings** (Configuraciones) y gire el dial a fin de seleccionar **Sound Level (Nivel de Sonido)**. Presione el dial para seleccionar.

- 2 Gire el dial para configurar el Nivel de Sonido (Mudo, Bajo, Normal, o Alto). Presione el dial para seleccionar.

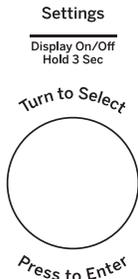


## Sincronización de la Luz de la Superficie

- 1 Presione el botón **Settings** (Configuraciones) para girar el dial a fin de seleccionar **Surface Light Sync (Sincronización de la Luz de la Superficie)**. Presione el dial para ingresar.

- 2 Gire el dial para seleccionar el modo de sincronización (Apagado, Bajo, Alto).

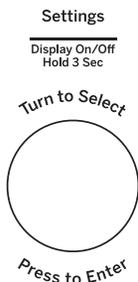
- 3 Presione el dial para activarlo.



### Sincronización del Ventilador

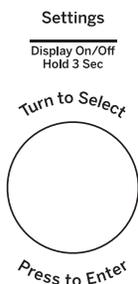
- 1 Presione el botón **Settings (Configuraciones)** y gire el dial para seleccionar **Vent Fan Sync (Sincronización del Ventilador Extractor)**. Presione el dial para ingresar.
- 2 Gire el dial para seleccionar el modo de Sincronización del Ventilador (Apagado, Bajo, Medio, o Alto).

3 Presione el dial para activarlo.



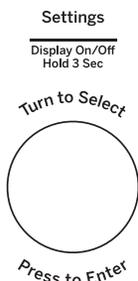
### Sincronización Automática Apagada

- 1 Presione el botón **Settings (Configuraciones)** y gire el dial para seleccionar **Sync Auto Off (Sincronización Automática Apagada)**. Presione el dial para ingresar.
- 2 Gire el dial para seleccionar Sync Auto Off (Sincronización Automática Apagada (hasta 15 minutos y manual)). Presione ingresar para activarlo.



### Hornear por Convección Lateral

- 1 Presione el botón **Settings (Configuraciones)** y gire el dial a fin de seleccionar **Convect Bake Offset (Hornear por Convección Lateral)**. Presione el dial para ingresar.
- 2 Gire el dial para seleccionar **Convect Bake Offset On/Off (Hornear por Convección Lateral Encendido/ Apagado)**. Presione ingresar para activarlo.



### Ajuste de temp. de cocción

- 1 Presione el botón **Settings** y gire el dial para seleccionar **BAKE TEMP ADJUST** Pulse el dial para introducir la selección.
- 2 Gire el dial para seleccionar el rango de **Bake Temp Adjust (Ajuste de Tiempo de Horneado)** desde -25 grados hasta 25 grados. Pulse el dial para introducir la selección.



### Recordatorio de Reemplazo del Filtro

Cuando la luz de Filter Replace (Reemplazo del Filtro) se encienda, reemplace el filtro y mantenga presionado Reset Filter (Reinicio del Filtro) durante 3 segundos para realizar el reinicio.

Un filtro sólo es necesario para los modelos que no cuentan con ventilación hacia el exterior.



### Luz de superficie

Presione **Surface Light** una vez para una iluminación fuerte, dos veces para la luz nocturna o una tercera vez para apagarla.

## Las otras funciones.

---

### Vent Fan

#### **Ventilador extractor**

El extractor aspira el vapor de agua y otros vapores de la encimera de la cocina.

Pulse **Vent Fan** (Ventilador extractor) una vez para alta velocidad de ventilación, dos veces para velocidad media, tres veces para velocidad baja y una cuarta vez para desactivar el ventilador.

**NOTA:** El indicador del extractor estará prendido mientras el extractor esté operando.

#### **Extractor automático**

El extractor automático protege al horno microondas del calor excesivo que surge de la estufa debajo de éste. Se enciende de forma automática si percibe demasiado calor.

Si ha encendido el extractor, es posible que sienta que no lo puede apagar. El extractor se apagará automáticamente cuando las partes internas se hayan enfriado. Puede permanecer encendido hasta por 30 minutos o más después de que los controles de la estufa y del microondas se hayan apagado.

### Add 30 Sec

My Cycle

#### **Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)**

El botón Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos) puede ser usado de 2 formas.

- Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione.
- Se puede usar como forma rápida para seleccionar 30 segundos de tiempo de cocción. 30 segundos es el tiempo por omisión. Puede ser modificado en Settings (Configuración) en My Cycle (Mi Ciclo).

#### **Mi Ciclo**

El botón **Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)** puede ser ajustado a la función **My Cycle (Mi Ciclo)**.

- 1** Presione el botón **Settings (Configuraciones)** para girar el dial a **My Cycle (Mi Ciclo)**. Presione el dial para ingresar.
- 2** Gire el dial para seleccionar el tiempo (desde 5 segundos hasta 60 segundos) y presione el dial para completar la configuración.

## Chef Connect On/Off

To Pair  
Hold 3 Sec

### Chef Connect

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

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

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

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

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

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

- Sincronización del reloj en pantalla:  
ENCENDIDO

- Luz automática de la superficie de cocción: ENCENDIDA (configuración ALTA)

- Ventilador extractor automático:  
APAGADO

- Apagado Automático: 15 minutos

**3** Gire el dial para seleccionar Sync On/Off (Sincronización Encendida/ Apagada) de la luz de la superficie. Presione el dial para confirmar. Si está activada, esto permite que las luces de la superficie del microondas se enciendan en el nivel HIGH (Alto) de forma automática cuando el quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se enciende. Si está desactivada, las luces de la superficie del microondas no se encenderán automáticamente cuando un quemador de la superficie de cocción se encienda.

**4** Gire el dial para seleccionar Vent Fan Sync ON/OFF (Sincronización del Ventilador Extractor Encendida/ Apagada). Presione el dial para confirmar. Si está activada, esto permite que el ventilador extractor del microondas se encienda en la velocidad LOW (Baja) de forma automática cuando el

quemador de la superficie de cocción de la cocina emparejada se enciende. Si está desactivada, el ventilador extractor se encenderá de forma automática cuando un quemador se encienda.

El emparejamiento está ahora completo; la función Chef Connect está ahora activada.

**Nota:** Si no hay ninguna selección de la opción sincronizar durante la configuración, 5 minutos luego de encendido el ícono, las unidades regresarán al modo de suspensión y usarán las configuraciones por omisión.

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

Si lo desea, la luz, el ventilador y las configuraciones de apagado automática pueden ahora ser modificadas usando la opción en Settings (Configuraciones).

Presione Chef Connect una vez para apagar de forma temporaria la comunicación entre el horno microondas y la cocina. Presione nuevamente si desea volver a activar la comunicación. El ícono se iluminará cuando esté encendido.

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

**Nota:** Para desparejar el horno microondas de la cocina, mantenga presionado el botón Chef Connect en el horno microondas durante 3 segundos. El ícono de Bluetooth comenzará a titilar. Presione cancelar o espere 2 minutos hasta que la luz deje de titilar. Es posible que necesite desparejarlas cuando se deba reemplazar o realizar el servicio técnico sobre la cocina.

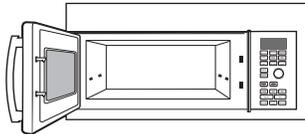
# Cuidado y limpieza del horno.



## Consejos prácticos

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

Asegúrese de que esté apagado (en off) antes de limpiar cualquier parte de este horno.

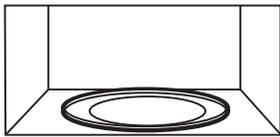


## Cómo limpiar el interior

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

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

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



### Base giratoria extraíble y soporte de base giratoria

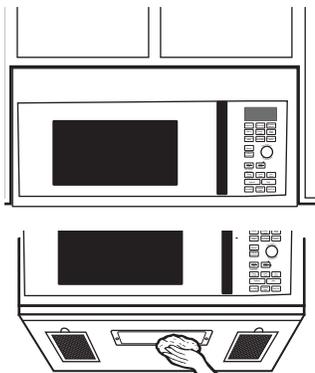
Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpielo con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte pueden romperse si se caen. Recuerde no hacer funcionar el horno en el modo microondas sin el dispositivo giratorio y el soporte colocados en su lugar.



### Estantes

Límpielo con agua y jabón suave o en el lavavajillas.

**No la limpie si tiene un horno autolimpiable.**



## Cómo limpiar el exterior

No recomendamos el uso de limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas. Si opta por usar un limpiador casero, primero aplique el limpiador directamente en un paño limpio, luego limpie el área sucia.

### La caja

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

### El panel de control

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

### Panel de puerta

Antes de limpiar el panel de puerta frontal, asegúrese de que sabe qué tipo de panel tiene. Consulte el octavo dígito del número de modelo. "S" es acero inoxidable, "L" es CleanSteel y "B", "W" o "C" son colores plásticos.

### Acero inoxidable (en algunos modelos)

El panel de acero inoxidable puede limpiarse con Stainless Steel Magic o un producto similar, utilizando un paño suave y limpio. Aplique el limpiador de superficies de acero inoxidable cuidadosamente para evitar tocar las piezas de plástico que rodean al acero. No utilice cera, pulimento, lejía ni productos que contengan clorina en acabados en acero inoxidable.

### Paneles plásticos de color

Utilice un paño suave, limpio y ligeramente humedecido y, a continuación, seque bien toda la zona.

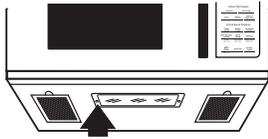
### Los sellos de la puerta

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

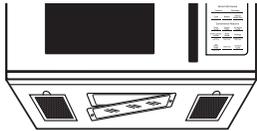
### El fondo

Limpie la grasa y elimine el polvo del fondo a menudo. Use una solución de agua cálida y detergente.

## Reemplazo de la lámpara LED.



Quite el tornillo.



### Luz de encimera/luz nocturna

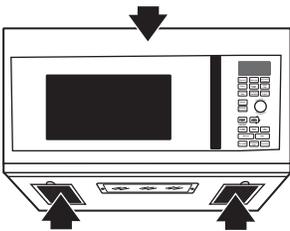
**Reemplazo de la lámpara LED. Pida WB02X26814 de su suministrador GE.**

- 1 Para cambiar la luz de encimera/luz nocturna, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe.
- 2 Quite el tornillo del lateral de la cubierta del compartimiento de la bombilla y baje la cubierta hasta que pare.

- 3 Asegúrese que la bombilla está fría antes de retirarla. Retire un tornillo y el conector de la lámpara LED.
- 4 Conecte la lámpara LED y asegure la misma usando el tornillo. Levante la tapa de la luz y reemplace el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.

## La función de extractor.

Filtro de carbón vegetal



Filtros de extractor reutilizables (en todos los modelos).

### Ventilador extractor

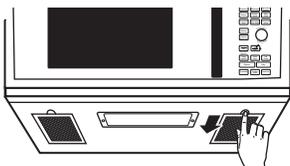
El ventilador extractor tiene dos filtros de metal reutilizables.

Los modelos que hacen recircular el aire de nuevo a la habitación usan un filtro de carbón vegetal

### Filtros de extractor reutilizables

Los filtros metálicos atrapan la grasa liberada por la comida en la cocina encimera. También evitan que las llamas de la cocina encimera puedan dañar en interior del horno.

Por esta razón, los filtros deben estar siempre en su lugar cuando se esté usando la campana. Los filtros del extractor deben limpiarse una vez al mes o según sea necesario.



### Cómo quitar y limpiar los filtros

**Para quitarlos**, usando las lengüetas, deslícelos hacia atrás. Estire hacia abajo y afuera.

Para limpiar los filtros del extractor, empápelos y páselos de un lado a otro en agua con detergente. No use amoníaco ni productos que lo contengan ya que oscurecerían el metal. Se pueden cepillar ligeramente para quitar suciedad pegada. Aclárelos, sacúdalos y déjelos secar antes de volverlos a poner.

**Para volver a colocarlos**, deslice los filtros en los marcos por la parte trasera de cada apertura. Presione hacia arriba y hacia la parte frontal para ajustarlos en su lugar.

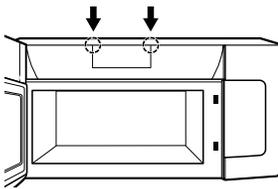
# La función de extractor.

## Filtros de carbón vegetal

**El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. Pida el recambio No. JX81H de su suministrador GE.**

Si el modelo no realiza la extracción al exterior, el aire recirculará a través de un filtro de carbón vegetal no reutilizable que ayuda a quitar olores y humos.

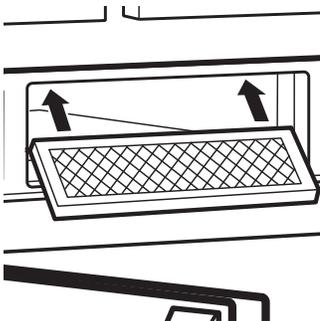
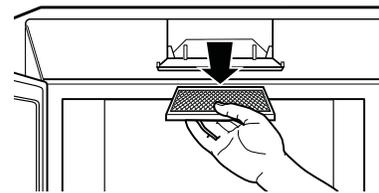
El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente tras 6 o 12 meses, según el uso). Consulte "Kits opcionales" en la página 5 para obtener más información.



## Cómo quitar el filtro de carbón vegetal

**Para quitar el filtro de carbón vegetal**, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe. Presione 2 botones sobre la puerta del filtro.

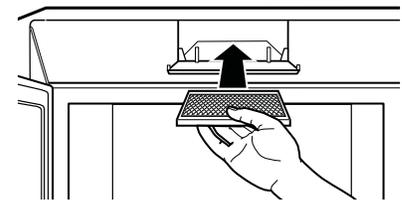
Levante el filtro de la parte inferior hasta que se libere de las pestañas. Deslice el filtro hacia abajo y hacia fuera.



## Cómo instalar el filtro de carbón vegetal

**Para instalar un nuevo filtro de carbón vegetal**, retire el plástico y cualquier otro envoltorio del nuevo filtro.

Inserte la parte superior del filtro hacia arriba. Presione el botón del filtro en la unidad de modo que quede apoyado detrás de las lengüetas. Cierre la puerta del filtro.



## Antes de llamar al servicio de reparaciones...



### Resolución de Problemas

¡Ahorre tiempo y dinero! Revise las tablas en las páginas siguientes y tal vez no necesite llamar al servicio de reparación.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El horno no se pone en marcha	Puede que se haya fundido un fusible de su casa o que haya saltado el diferencial.	• Cambie el fusible o reconecte el diferencial.
	Apagón de corriente.	• Desenchufe el horno microondas de la corriente y vuélvalo a enchufar.
	El enchufe no está completamente insertado en la toma de corriente de la pared.	• Asegúrese de que el enchufe de 3 clavijas del horno esté completamente insertado en la toma de corriente de la pared.
	La puerta no está cerrada del todo.	• Abra la puerta y ciérrela por completo.
El panel de control está encendido pero el horno no se pone en marcha	La puerta no está cerrada del todo.	• Abra la puerta y ciérrela por completo.
	No se presionó el botón Start/Pause tras seleccionar el modo de cocción.	• Presione <b>Start/Pause</b> .
	Ya se ha realizado otra selección en el horno y no se presionó Cancel/Off para cancelarla.	• Presione <b>Cancel/Off</b> .
	No se introdujo un tiempo de cocción tras apretar Cook Time.	• Asegúrese de introducir un tiempo de cocción tras presionar <b>Cook Time</b> .
	Se presionó Cancel/Off sin querer.	• Vuelva a programar la cocción y presione <b>Start/Pause</b> .
	No se introdujo el peso tras seleccionar Auto Defrost o Fast Defrost.	• Asegúrese de introducir el peso de la comida tras seleccionar <b>Auto Defrost</b> o <b>Fast Defrost</b> .
No se introdujo el tipo de comida tras apretar AUTO COOK.	• Asegúrese de entrar un tipo de comida.	
CONTROL BLOQUEADO (CONTROL LOCKED) aparece en la pantalla	El control ha sido bloqueado.	• Presione y mantenga <b>Mute On/Off (Mudo Encendido/ Apagado)</b> durante 3 segundos para desbloquear el control.
Aparece en pantalla OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING – USING ALTERNATE METHOD (Horno demasiado caliente para cocinar por sensor: Se está utilizando otro método)	Se pulsó uno de los botones de cocción por sensor cuando la temperatura interior del horno era superior a los 200°F.	• Estas funciones no podrán ejecutarse cuando el horno. El horno cambiará automáticamente a cocinar por tiempo (siga las indicaciones de la pantalla) o, una vez que el horno esté lo suficientemente frío, las funciones del sensor se ejecutarán normalmente.
El suelo del horno está templado incluso cuando el horno no se ha usado	La luz de la encimera está situada bajo el suelo del horno. Cuando la luz está puesta, el calor que produce puede calentar el suelo del horno.	• Esto es normal.

## Antes de llamar al servicio de reparaciones...

<i>Problema</i>	<i>Posibles causas</i>	<i>Qué hacer</i>
<i>Se escucha un pitido con un tono inusualmente bajo</i>	Ha intentado cambiar el nivel de potencia cuando no estaba permitido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muchas de las funciones del horno están preseleccionadas y no pueden cambiarse.</li> </ul>
<i>El horno desprende un olor a humo y sale humo gris después de usar la función de horneado</i>	Se están quemando aceites en la cavidad de acero inoxidable después de usar la función de Horneado las primeras veces.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>
<i>La comida se dora mucho más rápido en la parte de arriba que en la parte de abajo</i>	La parrilla se fijó en la posición alta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siempre use la parrilla en la posición baja.</li> </ul>
<i>La temperatura del horno fluctúa durante la cocción</i>	El elemento de cocina pasa de encendido a apagado para mantener la temperatura del horno en los niveles deseados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>
<i>El extractor del horno se enciende automáticamente</i>	El extractor se enciende automáticamente para proteger el microondas si percibe que hay demasiado calor en la estufa debajo de éste.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>
	Durante los niveles de Bake (horneado) o Fast Bake (horneado rápido), después de precalentado, el extractor del horno se encenderá para enfriar los componentes del horno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esto es normal.</li> </ul>
<i>Aparece en la pantalla SENSOR ERROR (Error de sensor)</i>	Se abrió la puerta mientras se utilizaba la función de sensor antes de que pudiera detectarse el vapor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No abra la puerta hasta que se perciba el vapor y aparezca en pantalla la cuenta de tiempo regresiva.</li> </ul>
	El vapor no se detectó en la cantidad de tiempo máxima.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice Cook Time (Tiempo de cocción) para calentar durante más tiempo.</li> </ul>

---

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

- Humedad en la puerta y paredes del horno al cocinar. Frote la humedad con una toallita de papel o un paño suave.
- Humedad entre los paneles de las puertas del horno al cocinar determinados alimentos. La humedad se disipará poco después de terminar de cocinar.
- El vapor se escapa por la puerta.
- Una luz de reflexión alrededor de la puerta o en la periferia de la caja del horno.
- La luz del horno se debilita y el sonido del soplador cambia cuando se usan niveles de potencia diferentes al alto.
- Un sonido sordo de golpe cuando el horno de microondas está en operación.
- El ventilador opera mientras el horno de microondas está operando. El ventilador no se apagará ni se puede apagar hasta que el horno de microondas se apague.
- Calentar, horneado por convección, asado por convección y horneado rápido combinado tienen un tiempo de cocción máximo de 179 minutos (2 horas y 59 minutos). Cuando el tiempo de cocción máximo se alcanza, el horno automáticamente indicará que la cocción finalizó y apagará el elemento de cocción.
- Al usar horneado por convección, asado por convección u horneado rápido combinado con un precalentamiento, la puerta del horno debe ser abierta y el tiempo de cocción establecido después del precalentado o el horno apagará el elemento de cocción después de 1 hora.
- Se puede notar una interferencia de televisión y radio mientras se usa el horno de microondas. Similar a la interferencia casada por otros electrodomésticos, lo cual no indica un problema. Conecte el horno de microondas en un tomacorriente de un circuito diferente, mueva la televisión o el radio tan lejos del horno de microondas como sea posible o inspeccione la posición de la antena de la televisión o el radio.

*Notas.*

---

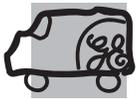
*Notas.*

---

*Notas.*

---

# Garantía de Horno Microondas GE.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Pare concertar una cita de reparación, en línea, 24 horas al día, visite [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com), o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Grape aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Por el Período de:	GE Reemplazará o Brindará Servicio Técnico:
<b>Un año</b> Desde la fecha de la compra original	<b>Si es necesario el servicio técnico, GE reemplazará cualquier parte del horno microondas</b> 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 único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.**

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro de Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a una centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, y puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Para conocer los derechos legales de su estado, consulte con su oficina local de asuntos del consumidor o al procurador general de su estado.

**Garantizador: General Electric Company. Louisville, KY 40225**

## Ayuda al cliente.

---



### *Página Web de GE Appliances*

**GEAppliances.com**

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación. También puede "Ask Our Team of Experts™" (Preguntar a nuestro equipo de expertos) sobre cualquier cuestión y mucho más...



### *Solicite una reparación*

**GEAppliances.com**

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



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

**GEAppliances.com**

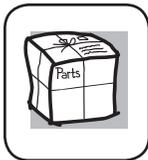
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal,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



### *Garantías ampliadas*

**GEAppliances.com**

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



### *Piezas y accesorios*

**GEApplianceParts.com**

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



### *Póngase en contacto con nosotros*

**GEAppliances.com**

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

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



### *Registre su electrodoméstico*

**GEAppliances.com**

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje o recorte y use el formulario de este Manual del Propietario.