



# Microwave Oven with Browner

*Safety Information* . . . . .2-6

*Operating Instructions*

Convenience Features . . . . .14-16

Microwave Terms . . . . .18

Other Features . . . . .16, 17

Oven Features . . . . .7, 8

Power Levels . . . . .9

Time Features . . . . .9-13

*Care and Cleaning* . . . . .19

*Troubleshooting Tips* . . . . .20

Things That Are Normal . . . . .20

*Consumer Support*

Consumer Support . . . . .Back Cover

Warranty . . . . .23

**Owner's Manual**

WES1384SMSS

**Write the model and serial numbers here:**

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

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

You can find them on a label inside the oven.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

### ⚠ WARNING!

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

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

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

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

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

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

## ⚠ WARNING!



### ARCING

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

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

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



### FOODS

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

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

## ⚠ **WARNING!**



### MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Make sure to use suitable cookware during microwave cooking. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled “suitable for microwaving.”

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

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

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

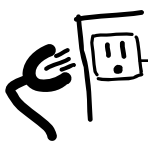
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- “Boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately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

#### *Follow these guidelines:*

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

## BROWNER SAFETY

- Any non-metal, oven-safe dish can be used when browning in the oven. Place the dish directly on the shelf.
- The oven and door will get hot when browning.
- Cookware will become hot when browning. Pot holders or oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not use paper towels or coverings, containers or cooking/roasting bags made of foil or other reflective material, plastic, wax or paper when browning.
- Do not place food directly against the browner element.
- Use of the browner shelf:
  - Remove the shelf from the oven when not in use.
  - Use pot holders or oven mitts when handling the shelf. It may be hot.
  - Be sure that the shelf is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
  - Do not cover the shelf or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- During and after use, do not touch, or let clothing, pot holders or other flammable materials contact the browner element or guard. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. Allow sufficient time for cooling first.
- Remove cookware completely from the oven before turning food.
- Make sure food is cooked all the way through before browning.



## GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

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

Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

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

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

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

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

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



## ADAPTER PLUGS

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

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

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

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

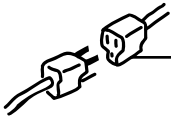
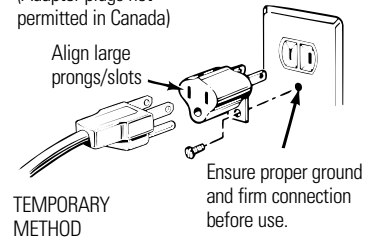
You should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

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

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

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

(Adapter plugs not permitted in Canada)



## EXTENSION CORDS

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

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

*If an extension cord is used—*

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

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



**READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.**

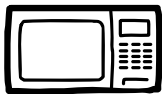
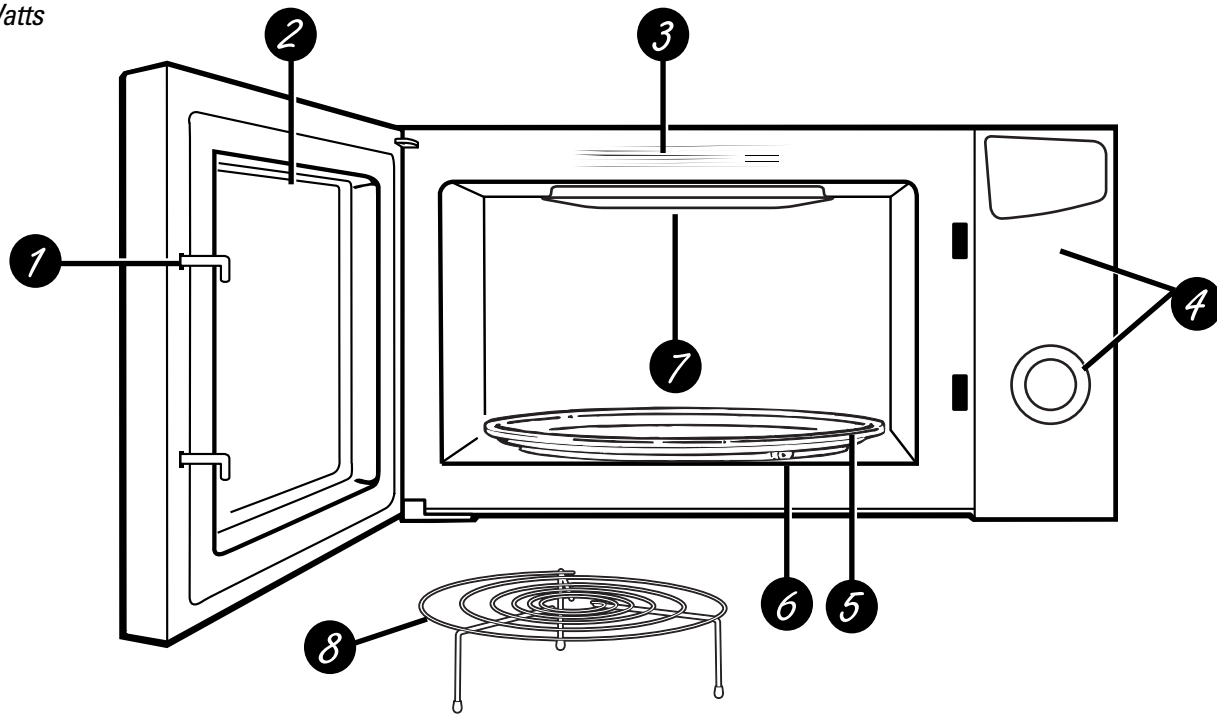
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# About the features of your microwave oven.

ge.com

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

1000 Watts

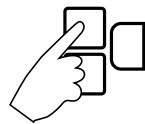
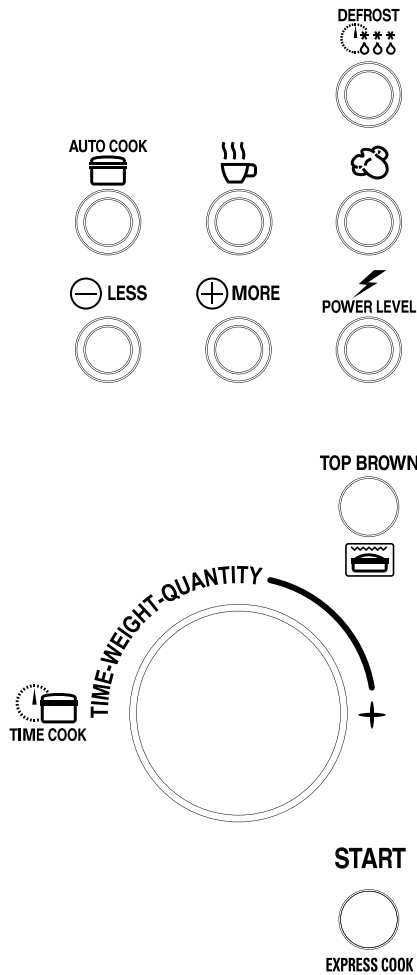


## Features of the Oven

- 1 Door Latches.**
  - 2 Window with Metal Shield.** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
  - 3 Convenience Guide.**
  - 4 Control Panel and Selector Dial.** When entering cooking time using the dial, time will add or subtract in 10-second increments up to 5 minutes. For cooking times of 5 to 10 minutes, time will add or subtract in 30-second increments. When entering cooking times greater than 10 minutes, time will add or subtract in 1-minute increments.
  - 5 Removable Turntable.** Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.
  - 6 Removable Turntable Support.** The turntable support must be in place when using the oven.
- NOTE:** Rating plate, oven vent(s) and oven light are located on the inside walls of the microwave oven.
- 7 Browner Element.** Allows you to brown already-cooked food quickly on top.
  - 8 Browner Shelf.**

# About the features of your microwave oven.

You can microwave by time or with the convenience features.



## Cooking Controls

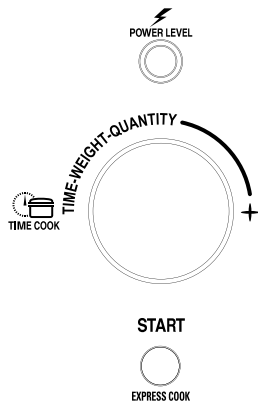
Check the Convenience Guide before you begin.

Press	Enter	Option
<b>TIME COOK</b> Turn dial	Amount of cooking time	more/less time
<b>DEFROST</b> Press once Press twice	Food weight Amount of defrosting time	
<b>POWER LEVEL</b>	Power level 0–HI	
<b>EXPRESS COOK</b>	Starts immediately!	
<b>TOP BROWN</b>	Amount of browning time	more/less time
<b>POPCORN</b> Press once, twice or three times	Starts immediately!	3.5 oz., 3 oz. or 1.75 oz. more/less time
<b>BEVERAGE</b> Press once, twice or three times	Starts immediately!	1 cup, 2 cups or 3 cups more/less time
<b>AUTO COOK</b>	Food type 1–9	more/less time



## About changing the power level.

ge.com



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

- 1 Press **POWER LEVEL** repeatedly to select **power level 0 to HI**.
- 2 Turn the dial to enter cooking time.
- 3 Press **START**.

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

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

Here are some examples of uses for various power levels:

**HI:** Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

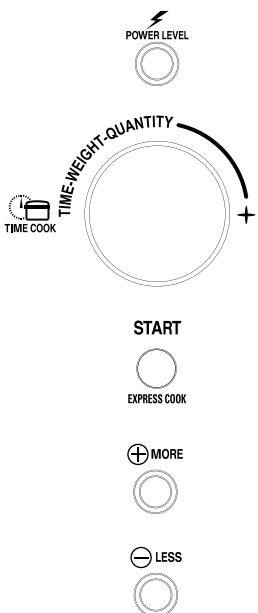
**Med-High 70:** Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

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

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

**Warm 10:** Keeping food warm; softening butter.

## About the time features.



### Time Cook

#### Time Cook I

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

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

- 1 Change power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL** repeatedly to select a desired power level.)
- 2 Turn the dial to enter cooking time.
- 3 Press **START**.

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

Press **MORE** or **LESS** to add or subtract 10 seconds of cooking time during countdown.

#### Time Cook II

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

- 1 Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL** repeatedly to select a desired power level.)
- 2 Turn the dial to enter the first cook time.
- 3 Press **POWER LEVEL**. Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL** repeatedly to select a desired power level.)
- 4 Enter the second cook time.
- 5 Press **START**.

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

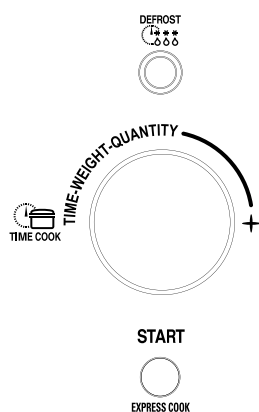
Press **MORE** or **LESS** to add or subtract 10 seconds of cooking time during countdown.

## About the time features.

Cooking Guide for Time Cook

**NOTE:** Use **HI power level** unless otherwise noted.

<b>Vegetable</b>	<b>Amount</b>	<b>Time</b>	<b>Comments</b>
<b>Asparagus</b> (fresh spears)	1 lb.	6 to 9 min., Med-High (7)	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
<b>Beans</b> (fresh green)	1 lb. cut in half	9 to 11 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen green)	10-oz. package	6 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen lima)	10-oz. package	6 to 8 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
<b>Beets</b> (fresh, whole)	1 bunch	17 to 21 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
<b>Broccoli</b> (fresh cut)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	7 to 10 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh spears)	1 bunch (1¼ to 1½ lbs.)	9 to 13 min.	In 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen, chopped)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
<b>Cabbage</b> (fresh)	1 medium head (about 2 lbs.)	8 to 11 min.	In 1½- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(wedges)		7 to 10 min.	In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
<b>Carrots</b> (fresh, sliced)	1 lb.	7 to 9 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Cauliflower</b> (flowerets)	1 medium head	9 to 14 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh, whole)	1 medium head	10 to 17 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Corn</b> (frozen kernel)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Corn on the cob</b> (fresh)	1 to 5 ears	3 to 4 min. per ear	In 2-qt. glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 6 ears	5 to 6 min. 3 to 4 min. per ear	Place in 2-qt. oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
<b>Mixed vegetables</b> (frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
<b>Peas</b> (fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	9 to 12 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
<b>Potatoes</b> (fresh, cubed, white)	4 potatoes (6 to 8 oz. each)	9 to 12 min.	Peel and cut into 1-inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (6 to 8 oz.)	3 to 4 min.	Pierce with cooking fork. Place in the oven, 1" apart, in circular arrangement. Let stand 5 minutes.
<b>Spinach</b> (fresh)	10 to 16 oz.	5 to 7 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
<b>Squash</b> (fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	5 to 7 min.	In 1½-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(winter, acorn or butternut)	1 to 2 squash (about 1 lb. each)	8 to 11 min.	Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. glass baking dish, place squash cut-side-down. Turn cut-side-up after 4 minutes.



### Time Defrost

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

- 1** Press **DEFROST** twice.
- 2** Turn the dial to enter defrosting time.
- 3** Press **START**.
- 4** Turn the food over after half the time.
- 5** Press **START**.

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

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

### Defrosting Tips

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

### Defrosting Guide

Food	Time	Comments
<b>Breads, Cakes</b> <i>Bread, buns or rolls (1 piece)</i> <i>Sweet rolls (approx. 12 oz.)</i>	<b>1 min.</b> <b>3 to 5 min.</b>	Rearrange after half the time.
<b>Fish and Seafood</b> <i>Filletts, frozen (1 lb.)</i> <i>Shellfish, small pieces (1 lb.)</i>	<b>6 to 8 min.</b> <b>5 to 7 min.</b>	Place block in casserole. Turn over and break up after half the time.
<b>Fruit</b> <i>Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)</i>	<b>3 to 6 min.</b>	
<b>Meat</b> <i>Bacon (1 lb.)</i> <i>Franks (1 lb.)</i>  <i>Ground meat (1 lb.)</i> <i>Roast: beef, lamb, veal, pork</i>  <i>Steaks, chops and cutlets</i>	<b>2 to 5 min.</b> <b>2 to 5 min.</b>  <b>5 to 7 min.</b> <b>12 to 16 min.</b> <b>per lb.</b> <b>5 to 7 min.</b> <b>per lb.</b>	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting. Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting. Turn meat over after first half of time. Use <b>power level 10</b> . Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
<b>Poultry</b> <i>Chicken, broiler-fryer, cut up (2½ to 3 lbs.)</i>  <i>Chicken, whole (2½ to 3 lbs.)</i>  <i>Cornish hen</i>  <i>Turkey breast (4 to 6 lbs.)</i>	<b>15 to 19 min.</b>  <b>17 to 21 min.</b>  <b>7 to 13 min.</b> <b>per lb.</b> <b>5 to 9 min.</b> <b>per lb.</b>	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting. Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cold water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped hen in the oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

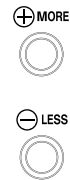
## About the time features.



### Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 30 seconds.

The oven will start immediately. It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed.



### More Time/Less Time

Pressing **MORE** will add 10 seconds to the cooking time each time the button is pressed. Pressing **LESS** will subtract 10 seconds of cooking time each time the button is pressed.

Press **MORE** or **LESS** during the time countdown.



### Top Brown

The microwave oven features a heating element and shelf that allow you to brown already-cooked food quickly on top.

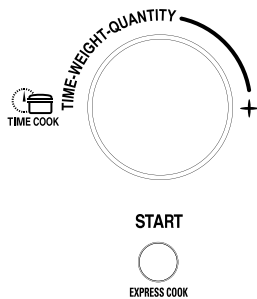
- 1** Place the browner shelf on the turntable.
- 2** Place a dish of food on the shelf.
- 3** Press **TOP BROWN**.
- 4** Turn the dial to enter the browning time.
- 5** Press **START**.

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

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

**Remove cookware completely from the oven before turning food.**

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



## Sequence Programming

The oven allows you to automatically begin microwave cooking after defrosting, or automatically begin browning after microwave cooking.

### Defrost and Time Cook



- 1** Select either **Auto Defrost** or **Time Defrost**.
- 2** Turn the dial to enter the food weight or defrosting time.
- 3** Press **POWER LEVEL**. Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL** repeatedly to select a desired power level.)
- 4** Turn the dial to enter the cooking time.
- 5** Press **START** to begin defrosting, or press **POWER LEVEL** again if you want to program a second **Time Cook**. Change the power level if you don't want full power.
- 6** Turn the dial to enter the second cooking time.
- 7** Press **START**.

After defrosting, **Time Cook I** and **Time Cook II** automatically count down.

### Time Cook and Browning

- 1** Press **POWER LEVEL**. Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER LEVEL** repeatedly to select a desired power level.)
- 2** Turn the dial to enter the cooking time.
- 3** Press **TOP BROWN**.
- 4** Turn the dial to enter the browning time.
- 5** Press **START**.

At the end of **Time Cook**, the oven will begin browning the food.

## About the convenience features.



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

### Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

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

### How to Adjust the Popcorn Program to Provide a Shorter or Longer Cook Time

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overcooks consistently, you can add or subtract 10 seconds to the automatic popping time.

#### To add time during countdown:

After pressing **POPCORN**, press **MORE** immediately after the oven starts for an extra 10 seconds.

#### To subtract time during countdown:

After pressing **POPCORN**, press **LESS** immediately after the oven starts for 10 seconds less cooking time.



### Beverage

To use the **Beverage** feature:

Press **Beverage** once for 1 cup, twice for 2 cups or three times for 3 cups.

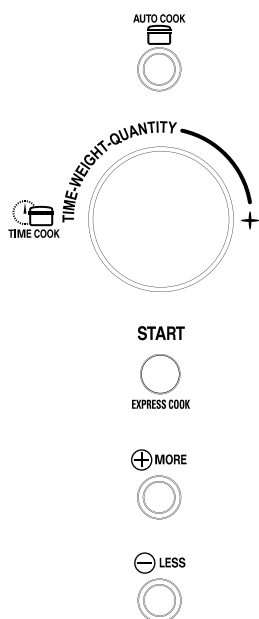
**Drinks heated with the Beverage feature may be very hot. Remove the container with care.**

#### To add time during countdown:

Pressing **MORE** will add 10 seconds of cooking time each time the button is pressed.

#### To subtract time during countdown:

Pressing **LESS** will subtract 10 seconds of cooking time each time the button is pressed.



## Auto Cook

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

- 1** Press **AUTO COOK**.
- 2** Turn the dial to enter food selection 1–9 (see the *Cook Guide* below).
- 3** Press **START**.

### To add time during countdown:

Pressing **MORE** will add 10 seconds of cooking time each time the button is pressed.

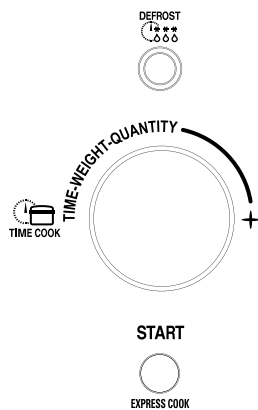
### To subtract time during countdown:

Pressing **LESS** will subtract 10 seconds of cooking time each time the button is pressed.

## Auto Cook Guide

Food Selection	Amount	Comments
<b>1 Canned Vegetables</b>	<b>1 can</b> (14 to 16 oz.)	Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap.
<b>2 Dinner Plate</b>	<b>12 oz.</b>	Cover with vented plastic wrap.
<b>3 Fresh Vegetables</b>	<b>8 oz.</b>	Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
<b>4 Fresh Vegetables</b>	<b>16 oz.</b>	Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
<b>5 Frozen Vegetables</b>	<b>8 oz.</b>	Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.
<b>6 Frozen Vegetables</b>	<b>16 oz.</b>	Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap.
<b>7 Potatoes</b>	<b>2 potatoes</b>	Pierce skin with fork. Place potatoes on the turntable.
<b>8 Potatoes</b>	<b>4 potatoes</b>	
<b>9 Soup</b>	<b>12 oz.</b>	Cover with lid or vented plastic wrap.

## About the convenience features.



### Auto Defrost

The **Defrost** feature gives you two ways to defrost frozen foods. Press **DEFROST** once for **Auto Defrost** or twice for **Time Defrost**.

Use **Auto Defrost** for meat, poultry and fish weighing up to 6.5 pounds. Use **Time Defrost** for most other frozen foods.

**Auto Defrost** automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish.

- 1 Press **DEFROST** once.
- 2 Using the *Conversion Guide* below, turn the dial to enter food weight.
- 3 Press **START**.

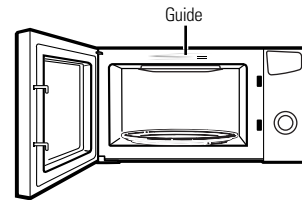
(**Time Defrost** is explained in the *About the time features* section.)

### Conversion Guide

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

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

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



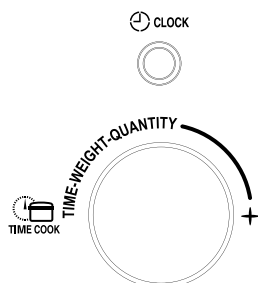
- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- After one half of the defrosting time, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

## About the other features.

### Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will beep once a minute

until you either open the oven door or press **PAUSE/CLEAR**.



### Clock

Press to enter the time of day.

- 1 Press **CLOCK** repeatedly to select 12-hour or 24-hour time.
- 2 Turn the dial to enter the hour.
- 3 Press **CLOCK**.
- 4 Turn the dial to enter the minutes.
- 5 Press **CLOCK**.





### Pause/Clear

In addition to cancelling selections, **PAUSE/CLEAR** allows you to stop cooking

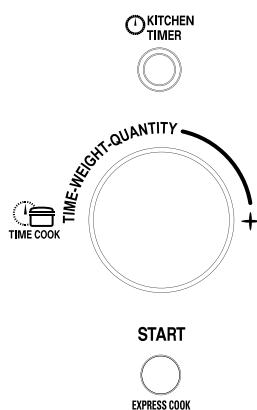
without opening the door or clearing the display. Press **START** to restart the oven.



### Child Lock-Out

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

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



### Kitchen Timer

**Kitchen Timer** operates as a minute timer when the oven is not operating.

- 1** Press **KITCHEN TIMER**.
- 2** Turn the dial to enter the time you want to count down.
- 3** Press **START**.

When time is up, the oven will signal.

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

## Microwave terms.

<b>Term</b>	<b>Definition</b>
<b>Arcing</b>	<p>Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ metal or foil touching the side of the oven.</li> <li>■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).</li> <li>■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.</li> <li>■ recycled paper towels containing small metal pieces.</li> </ul>
<b>Covering</b>	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.
<b>Shielding</b>	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.
<b>Standing Time</b>	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.
<b>Venting</b>	After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.



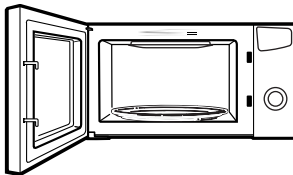
## Helpful Hints

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

*Unplug the cord before cleaning any part of this oven.*

## How to Clean the Inside

### **Walls, Floor, Inside Window, Browner Element and Reflector, Metal and Plastic Parts on the Door**



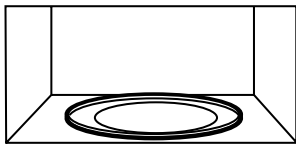
Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

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

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

*The browner element and reflector cannot be removed.*

### **Removable Turntable and Turntable Support**

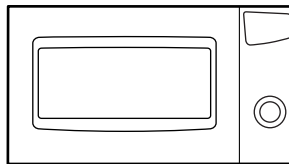


To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven without the turntable and support in place.

### **Browner Shelf**

Clean with mild soap and water or in the dishwasher. **Do not clean in a self-cleaning oven.**

## How to Clean the Outside



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

### **Case**

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

### **Control Panel and Door**

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

### **Door Surface**

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

### **Power Cord**

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

### **Stainless Steel (on some models)**

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

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

## Troubleshooting tips...



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

### Things That Are Normal With Your Microwave Oven

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

***Safety Instructions***

***Operating Instructions***

***Troubleshooting Tips***

***Consumer Support***

# Notes.

---

***Safety Instructions***

***Operating Instructions***

***Troubleshooting Tips***

***Consumer Support***

# GE Microwave Oven Warranty.



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

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

## In Order to Make a Warranty Claim:

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

## What GE Will Not Cover:

- Customer instructions. This owner's manual provides information regarding operating instructions and user controls.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.

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

*This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.*

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

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

## Consumer Support.

---



### GE Appliances Website

**ge.com**

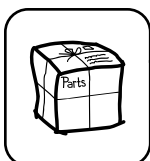
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals on-line.



### Real Life Design Studio

**ge.com**

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

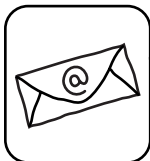


### Parts and Accessories

**ge.com**

A replacement turntable (WB49X10079) or turntable support ring (WB02X10806) is available at extra cost from our Parts Center and can be sent directly to your home (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

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



### Contact Us

**ge.com**

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations  
GE Appliances, Appliance Park  
Louisville, KY 40225





# Horno microondas con dorador

*Información de seguridad* . . .2-6

*Instrucciones de operación*

Funciones de conveniencia . . .14-16

Funciones de su  
horno microondas . . . . .7, 8

Funciones de tiempo . . . . .9-13

Niveles de potencia . . . . .9

Otras funciones . . . . .16, 17

Términos de su horno  
microondas . . . . .18

*Cuidado y limpieza* . . . . .19

*Consejos para la solución  
de problemas* . . . . .20

Cosas que son normales . . . . .20

*Soporte al consumidor*

Garantía . . . . .23

Soporte al consumidor . . . . .24

**Manual del  
propietario**

WES1384SMSS

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

**Número de modelo** \_\_\_\_\_

**Número de serie** \_\_\_\_\_

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



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

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

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

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

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

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

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección *Precauciones para evitar exposición posible a la energía excesiva de microondas* de arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección *Instrucciones para la conexión a tierra* en la página 5.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de instalación provistas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta a más de tres pulgadas del borde del mostrador, a fin de evitar que el aparato se voltee accidentalmente durante el uso normal.
- Este horno microondas no es aprobado o probado para uso marino.
- No monte este electrodoméstico sobre un fregadero.
- No monte el horno microondas sobre ni cerca de ninguna parte de un aparato calentador o de cocción.
- No almacene nada directamente en la parte superior del horno microondas cuando el horno microondas esté en operación.
- No utilice este electrodoméstico si el cable eléctrico o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este electrodoméstico.
- Use este electrodoméstico sólo para los fines que se describen en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno microondas está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar comida y no para su uso industrial o en laboratorio.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, de un fregadero o de lugares similares.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable eléctrico ni el enchufe en agua.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:
  - No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
  - Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
  - No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.
  - Si se incendia algún material dentro del horno, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable eléctrico, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta, el fuego podría expandirse.
- Revise las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección *Cuidado y limpieza del horno microondas* de este manual.
- GE no respalda la reparación de este horno microondas, salvo como se describe en la sección de *Soporte al consumidor* de este manual. No intente reparar el microondas usted mismo. Si necesita una reparación, ésta sólo debe efectuarla personal de reparación calificado. Comuníquese con el centro de reparación autorizado más cercano para inspección, reparación y arreglos.
- El uso de cualquier electrodoméstico por parte de niños debería ser supervisado de cerca por un adulto.

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!



### FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón **PAUSE/CLEAR** (pausar/borrar) y resuelva el problema.

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

- Hay un metal o papel de aluminio tocando los lados del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas.)
- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.



### ALIMENTOS

- No reviente palomitas de maíz en su horno de microondas a no ser que lo haga usando un accesorio especial para tales propósitos o si usa palomitas de maíz cuyas etiquetas especifiquen que es seguro hacerlo.
- Algunos productos tales como los “huevos enteros” u otros que vienen en envases sellados—por ejemplo, latas o botes cerrados—podrían explotar y no se deben calentar en este horno microondas. Tal uso del horno microondas podría resultar en lesiones.
- No hierva huevos en el horno microondas. La presión se acumulará en el interior de la yema del huevo y causará que explote, posiblemente causando una lesión.
- Operar el horno microondas sin ningún alimento en su interior por más de uno o dos minutos, podría causar daño al horno microondas y podría comenzar un incendio. Hacerlo aumenta el calor alrededor del magnetrón y reduce la vida del horno microondas.
- Los alimentos con “piel” externa no rota, como las patatas, los hot dogs, las salchichas, los tomates, las manzanas, los hígados de pollo y otras menudencias, además de las yemas de huevos, deberían perforarse para permitir que el vapor se escape de su interior durante la cocción.
- Evite calentar alimentos para niños en latas de vidrio, aunque haya retirado la tapa. Asegúrese de que todos los alimentos de niños sean cocinados completamente. Mueva los alimentos para distribuir el calor de manera uniforme. Tenga cuidado de evitar que los alimentos hiervan cuando caliente leche para niños. El envase podría sentirse más frío que la leche en su interior. Siempre pruebe la leche antes de dársela al niño.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas); aún si el envase está abierto, ya que la presión podría acumularse. Esto podría causar que el envase explote y existe la posibilidad de lesiones personales.
- **AGUA SUPERCALENTADA**  
*Los líquidos, tales como el agua, el café o el té, se podrían calentar excesivamente más allá del punto de ebullición sin dar las apariencias de estar hirviendo. Usted no siempre podrá notar las burbujas visibles o la evidencia de que el líquido está hirviendo cuando el recipiente se remueve del horno microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN CUANDO SE MUEVA EL RECIPIENTE O SI SE LE INTRODUCE UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO.*  
Para reducir el riesgo de lesiones personales:
  - No caliente excesivamente los líquidos.
  - Mueva los líquidos antes y a mitad del proceso de calentamiento.
  - No use envases de cuellos largos o estrechos.
  - Después del calentamiento, permita que los recipientes permanezcan en el horno microondas por un tiempo corto antes de removerlo.
  - Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando abra envases de alimentos calientes, incluyendo palomitas de maíz, bolsas de cocinar o cajas. Para evitar posibles lesiones, dirija el vapor en dirección contraria a sus manos y cara.
- No cocine las patatas excesivamente. Podrían deshidratarse y encenderse, causando daños a su horno microondas.
- Cocine las carnes y las carnes de ave completamente—las carnes a una temperatura INTERNA mínima de 160 °F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180 °F. Cocinarlas a estas temperaturas generalmente le protegerá contra las enfermedades contenidas en los alimentos.

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

Seguridad

Operación

Solucionar problemas

SopORTE al consumidor

## ⚠ ¡ADVERTENCIA!



### UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

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

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 1 taza de agua en el horno—ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 30–45 segundos. Si el plato se calienta, no debería usarse en el microondas.  
Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar, asegúrese que sea uno seguro para usarse en hornos microondas.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de espuma de poliestireno (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- No use su horno microondas para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Pueden usarse papel toalla, papel encerado y film plástico para los recipientes de forma que retengan la humedad y para prevenir salpicaduras. Asegúrese de proveer una forma de ventilación para que el vapor pueda escapar del film plástico.

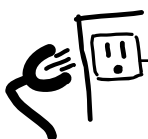
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas de cocina para manejar los utensilios.
- Las bolsas de cocinar que puedan hervir y cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberían cortarse, pincharse o proveer cualquier tipo de ventilación que indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Los alimentos preparados en porciones listas para calentar y servir (TV Dinners) pueden cocinarse con microondas en bandejas de papel aluminio de una altura menor a 3/4"; remueva la cubierta superior de aluminio y vuelva a colocar la bandeja en la caja. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los lados del horno.
- Utensilios de plástico – Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

*Siga estas normas:*

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

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL DORADOR

- Se puede utilizar cualquier recipiente para horno que no sea de metal para dorar alimentos en el horno. Coloque el recipiente directamente sobre la parrilla.
- El horno y la puerta se calentarán durante el proceso de dorado.
- Los utensilios de cocina se calentarán durante el proceso de dorado. Deberá utilizar agarraderas o guantes para horno para manipular los utensilios de cocina.
- No utilice toallas ni envolturas de papel, envases o bolsas para cocinar/asar de papel de aluminio ni de otro material reflectante, plástico, cera o papel cuando se doran alimentos.
- No coloque los alimentos directamente contra el elemento dorador.
- Utilizar la parrilla doradora:
  - Retire la parrilla del horno cuando no la utilice.
  - Use agarraderas o guantes para horno cuando manipule la parrilla. Es posible que esté caliente.
  - Asegúrese de que la parrilla esté correctamente colocada dentro del horno a fin de evitar que se dañe el producto.
  - No cubra la parrilla ni cualquier parte del horno con papel metálico. Esto provocará el sobrecalentamiento del horno.
- Durante el uso y luego del mismo, no toque, ni permita que paños, agarraderas u otros materiales inflamables entren en contacto con el elemento dorador o el protector. Estas superficies podrían estar lo suficientemente calientes como para quemar aun si están oscuras. Primero espere el tiempo suficiente para que se enfríen.
- Retire los utensilios de cocina por completo del horno antes de dar vuelta a los alimentos.
- Asegúrese de que los alimentos estén completamente cocidos antes de dorarlos.



## INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

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

Este electrodoméstico se debe conectar a tierra. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descargas eléctricas proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable eléctrico que tiene un cable con conexión a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe se debe enchufar a un tomacorriente que tenga conexión a tierra.

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

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

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

No recomendamos el uso de un cable de extensión con este electrodoméstico. Si el cable eléctrico del horno de microondas es demasiado corto, haga los arreglos para que un electricista calificado le instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

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

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

Seguridad



## USO DE ENCHUFES ADAPTADORES

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

Debido al potencial de riesgos de seguridad bajo ciertas condiciones, **enérgicamente recomendamos contra el uso de enchufes adaptadores.** Sin embargo, si usted se ve en la necesidad de usar un adaptador, donde los códigos legales locales lo permitan, puede hacer una **CONEXIÓN TEMPORAL** a un interruptor de 2 tomas siempre que se use un tomacorriente listado baja UL disponible en la mayoría de las ferreterías.

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

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

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

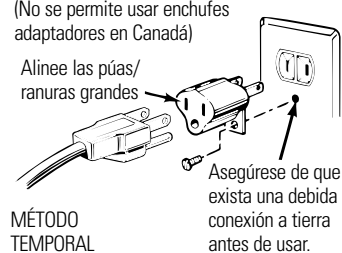
Cuando se disponga a desconectar el cable eléctrico del adaptador, siempre sostenga el adaptador en su lugar con una mano mientras tira del cable eléctrico con la otra mano. Si no hace esto, la terminal de tierra del adaptador podría romperse después de que este proceso se repita varias veces. Si se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

### Situaciones de uso en las que el cable eléctrico del aparato se desconectará con frecuencia

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

(No se permite usar enchufes adaptadores en Canadá)

Alinee las púas/  
ranuras grandes

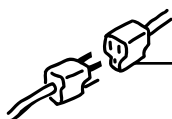


MÉTODO  
TEMPORAL

Asegúrese de que  
exista una debida  
conexión a tierra  
antes de usar.

Operación

Solucionar problemas



## CABLES DE PROLONGACIÓN

Se incluye un cable de suministro eléctrico corto a fin de reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Los cables de prolongación pueden utilizarse si se tiene cuidado al hacerlo.

Si se utiliza un cable de prolongación—

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

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

SopORTE al consumidor

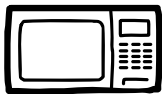
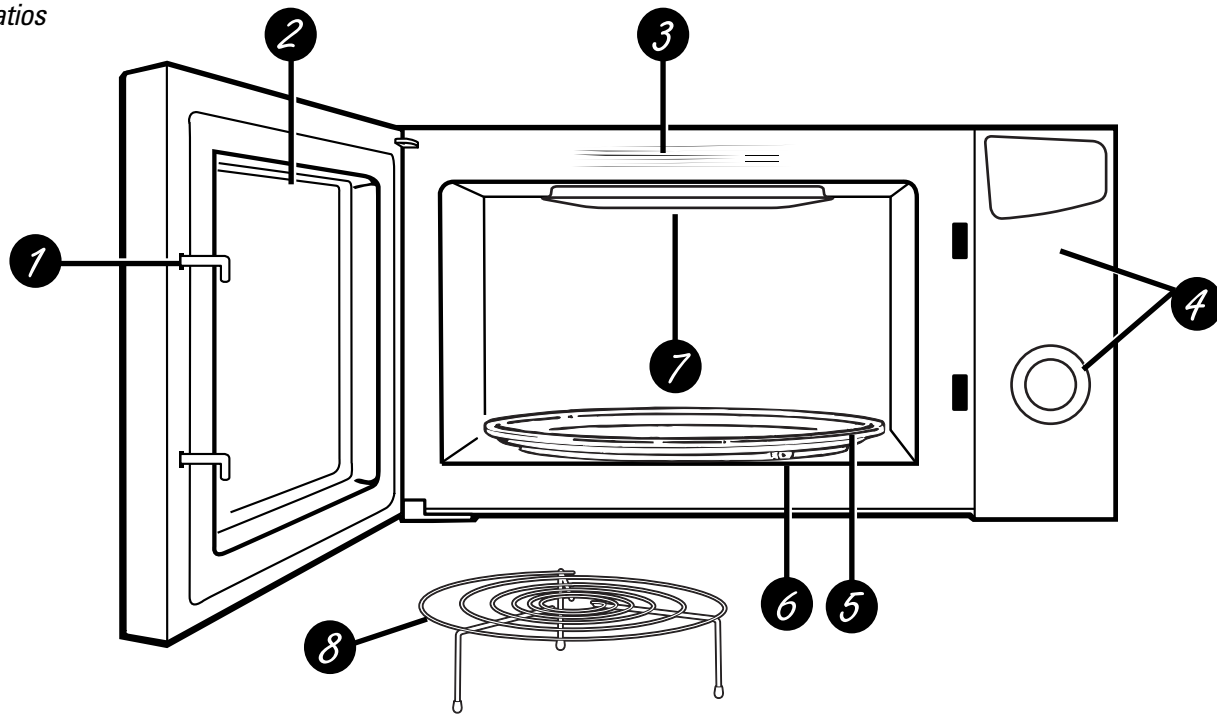


LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD  
CUIDADOSAMENTE.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

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

1000 Vatios

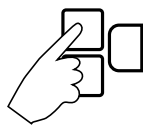
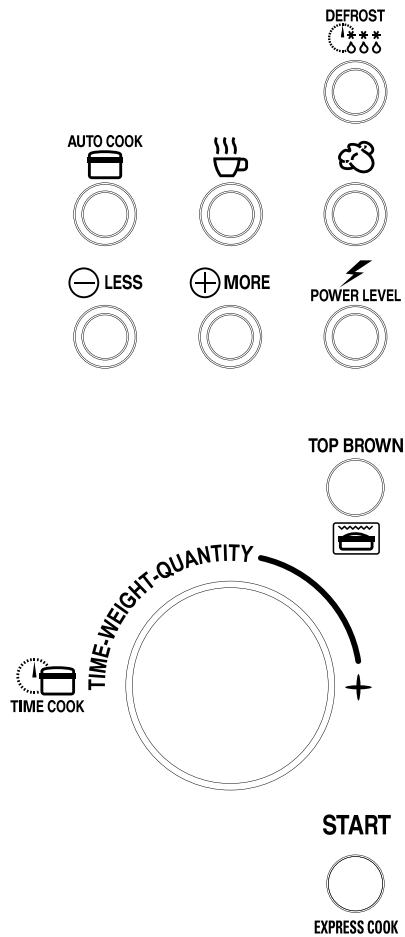


## Funciones del horno

- 1 Pestillos de la puerta.**
  - 2 Ventana con escudo metálico.** La pantalla le permite ver lo que cocina mientras mantiene las microondas confinadas en el horno.
  - 3 Guía.**
  - 4 Panel de control y dial selector.** Cuando indique el tiempo de cocción con el dial, el tiempo aumentará o disminuirá en incrementos de 10 segundos hasta 5 minutos. Para los tiempos de cocción de 5 a 10 minutos, el tiempo aumentará o disminuirá en incrementos de 30 segundos. Cuando indique tiempos de cocción mayores a 10 minutos, el tiempo aumentará o disminuirá en incrementos de 1 minuto.
  - 5 Plato giratorio desmontable.** El plato giratorio y el apoyo **deben** estar en su lugar cuando use el horno microondas. El plato giratorio se puede remover para limpiarlo.
  - 6 Apoyo del plato giratorio desmontable.** El apoyo del plato giratorio **debe** estar en su lugar cuando use el horno microondas.
- NOTA:** El plato de categoría, la ventilación del horno y la luz del horno están localizados en las paredes interiores del horno microondas.
- 7 Elemento dorador.** Le permite dorar alimentos previamente cocidos rápidamente en la parte superior.
  - 8 Parrilla doradora.**

## Funciones de su horno microondas.

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

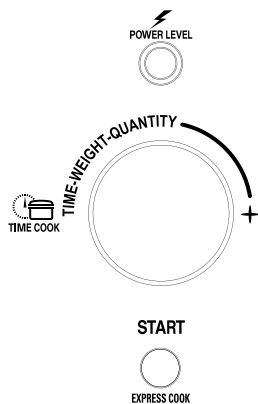


### Controles de cocción

Consulte la Guía práctica antes de comenzar.

Presione	Entre	Opción
<b>TIME COOK</b> (cocción por tiempo) Gire el dial	Cantidad de tiempo de cocción	más/menos tiempo
<b>DEFROST</b> (descongelado) Presione una vez Presione dos veces	Peso de alimento Cantidad de tiempo de descongelación	
<b>POWER LEVEL</b> (nivel de potencia)	Nivel de potencia 0–HI (alto)	
<b>EXPRESS COOK</b> (cocción expresa)	¡Comienza inmediatamente!	
<b>TOP BROWN</b> (dorado en la parte superior)	Cantidad de tiempo de dorado	más/menos tiempo
<b>POPCORN</b> (palomitas de maíz) Presione una vez, dos veces o tres veces	¡Comienza inmediatamente!	3,5 oz., 3 oz. o 1,75 oz. más/menos tiempo
<b>BEVERAGE</b> (bebida) Presione una vez, dos veces o tres veces	¡Comienza inmediatamente!	1 taza, 2 tazas o 3 tazas más/menos tiempo
<b>AUTO COOK</b> (cocción automática)	Tipo de alimento 1–9	más/menos tiempo





El nivel de potencia puede entrarse o cambiarse inmediatamente antes de entrar el tiempo de la función para **Time Cook** (cocción por tiempo).

- 1 Presione **POWER LEVEL** (nivel de potencia) varias veces para seleccionar **el nivel de potencia de 0 a HI (alto)**.
- 2 Gire el dial para entrar el tiempo de cocción.
- 3 Presione **START** (Iniciar).

Los niveles de potencia variables agregan flexibilidad a la cocción en el horno microondas. Los niveles de potencia en el horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie en la estufa. Cada nivel de potencia proporciona energía de microondas cierta porción del tiempo. **Power level 70** (nivel de potencia 70) es energía de microondas 70% del tiempo. **Power level 30** (nivel de potencia 30) es energía de microondas 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en el nivel de potencia **HI** (alto) (energía de microondas 100% del tiempo). **HI power level** (nivel de potencia HI) cocinará más rápidamente pero los alimentos podrían necesitar moverse o rotarse con mayor frecuencia. Un nivel menor cocinará con mayor uniformidad y necesitará que los alimentos se muevan o se roten menos. Algunos alimentos podrían tener mejor sabor si se usa una de las

selecciones más bajas. Use un nivel de potencia más bajo cuando esté cocinando aquellos alimentos que tienen la tendencia de derramarse, como las patatas al gratén.

Los períodos de descanso (aquellos en que el horno de microondas está haciendo ciclo de potencia apagada) da tiempo a los alimentos a “ecualizar” o transferir el calor hacia su interior. Un ejemplo de esto se muestra con **power level 30** (nivel de potencia 30)—el ciclo de descongelado. Si la energía del microondas no hizo ciclo de apagado, la parte externa de los alimentos se podría cocinar antes que la parte se descongelara.

*A continuación algunos ejemplos para varios niveles de potencia:*

**HI (alto):** Pescado, tocino, vegetales, líquidos hirviendos.

**Med-High 70 (Medio alto 70):** Cocción suave de carnes y carnes de ave; horneado de cacerolas y recalentamientos.

**Medium 50 (Medio 50):** Cocción lenta y ablandado de productos como guisos/estofados y cortes de carnes menos suaves.

**Low 20 or 30 (Bajo 20 ó 30):** Descongelado sin cocción; hervir a fuego lento; salsas delicadas.

**Warm 10 (Cálido 10):** Para mantener alimentos cálidos sin cocer excesivamente; ablandar mantequilla.

## Funciones de tiempo.

### Time Cook (Cocción por tiempo)

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

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

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

- 1 Cambie el nivel de potencia si usted no desea la potencia máxima. (Presione **POWER LEVEL** [nivel de potencia] varias veces para seleccionar el nivel de potencia deseado).
- 2 Gire el dial para entrar el tiempo de cocción.
- 3 Presione **START** (Iniciar).

Usted puede abrir la puerta durante **Time Cook** (cocción por tiempo) para inspeccionar los alimentos. Cierre la puerta y presione **START** (Iniciar) para resumir la cocción.

Presione **MORE** (Más) o **LESS** (Menos) para aumentar o disminuir 10 segundos del tiempo de cocción durante la cuenta regresiva.

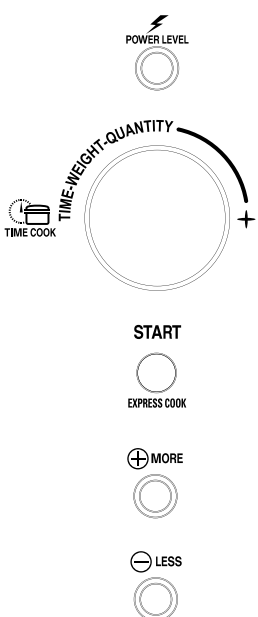
#### Time Cook II (Cocción por tiempo II)

Le permite cambiar los niveles de potencia automáticamente durante la cocción. Esta es la forma de hacerlo.

- 1 Cambie el nivel de potencia si usted no desea la potencia máxima. (Presione **POWER LEVEL** [nivel de potencia] varias veces para seleccionar el nivel de potencia deseado).
- 2 Gire el dial para entrar el primer tiempo de cocción.
- 3 Presione **POWER LEVEL** (nivel de potencia). Cambie el nivel de potencia si usted no desea la potencia máxima. (Presione **POWER LEVEL** [nivel de potencia] varias veces para seleccionar el nivel de potencia deseado).
- 4 Entre el segundo tiempo de cocción.
- 5 Presione **START** (Iniciar).

Al final del **Time Cook I** (Cocción por tiempo I), la cuenta regresiva del **Time Cook II** (Cocción por tiempo II) comienza.

Presione **MORE** (Más) o **LESS** (Menos) para aumentar o disminuir 10 segundos del tiempo de cocción durante la cuenta regresiva. 9

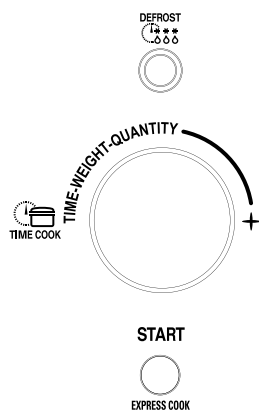


# Funciones de tiempo.

Guía de cocción para Time Cook (cocción por tiempo)

**NOTA** Use **HI power level** (nivel de potencia HI) a menos que se indique lo contrario.

<b>Vegetal</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Comentarios</b>
<b>Arvejas</b> (frescas, descascaradas) (congelada)	2 lb con la cáscara paquete de 10 oz	9 a 12 min 5 a 7 min	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
<b>Brócoli</b> (corte fresco) (tallos frescos) (congelado, picado) (tallos congelados)	1 racimo (1¼ a 1½ lb) 1 racimo (1¼ a 1½ lb) paquete de 10 oz paquete de 10 oz	7 a 10 min 9 a 13 min 5 a 7 min 5 a 7 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
<b>Calabaza</b> (fresca, de verano y amarilla) (de invierno, bellota o marrón)	1 lb en rodajas 1 calabaza (aproximadamente 1 lb cada una)	5 a 7 min 8 a 11 min	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. Corte en mitades y quite las membranas fibrosas. En un recipiente de vidrio de 2 cuartos, coloque el corte de la calabaza hacia abajo. Voltee el corte hacia arriba después de 4 minutos.
<b>Coliflor</b> (florescencia) (fresca, entera) (congelada)	1 cabeza mediana 1 cabeza mediana paquete de 10 oz	9 a 14 min 10 a 17 min 5 a 7 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
<b>Espárragos</b> (tallos frescos) (tallos congelados)	1 lb paquete de 10 oz	6 a 9 min Medio Alto (70) 5 a 7 min	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto.
<b>Espinacas</b> (frescas) (congelada, picada y en hojas)	10 a 16 oz paquete de 10 oz	5 a 7 min 5 a 7 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque la espinaca lavada. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
<b>Frijoles</b> (verdes frescos) (verdes congelados) (lima congelada)	1 lb corte en mitades paquete de 10 oz paquete de 10 oz	9 a 11 min 6 a 8 min 6 a 8 min	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/2 taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 1/4 de taza de agua.
<b>Maíz</b> (grano congelado)	paquete de 10 oz	5 a 7 min	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.
<b>Mazorca de maíz</b> (fresca) (congelada)	1 a 5 espigas 1 espiga 2 a 6 espigas	3 a 4 min por espiga 5 a 6 min 3 a 4 min por espiga	Coloque el maíz en un recipiente de vidrio para hornear de 2 cuartos. Si el maíz está en la cascarilla, no utilice agua; si el maíz ha sido descascarillado, añada 1/4 de taza de agua. Reacomode después de la mitad del tiempo. Coloque en un plato de vidrio para hornear. Cubra con una envoltura plástica ventilada. Reacomode después de la mitad del tiempo.
<b>Patatas</b> (frescas, blancas, en cubos) (frescas, enteras, dulces o blancas)	4 patatas (6 a 8 oz cada una) 1 (6 a 8 oz.)	9 a 12 min 3 a 4 min	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. Coloque en una cacerola de 2 cuartos con 1/2 taza de agua. Agite después de la mitad del tiempo. Perfore con un tenedor de cocina. Coloque en el horno, 1 pulgada aparte, en una disposición circular. Permita que repose 5 minutos.
<b>Remolachas</b> (frescas, enteras)	1 racimo	17 a 21 min	En una cacerola de 2 cuartos, coloque 1/2 taza de agua.
<b>Repollo</b> (fresco) (trozos grandes)	1 cabeza mediana (aproximadamente 2 lb)	8 a 11 min 7 a 10 min	En una cacerola de 1½ ó 2 cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 2 ó 3 cuartos, coloque 1/4 de taza de agua.
<b>Verduras mezcladas</b> (congelada)	paquete de 10 oz	5 a 7 min	En una cacerola de 1 cuarto, coloque 3 cucharadas de agua.
<b>Zanahorias</b> (frescas, en rodajas) (congeladas)	1 lb paquete de 10 oz	7 a 9 min 5 a 7 min	En una cacerola de 1½ cuartos, coloque 1/4 de taza de agua. En una cacerola de 1 cuarto, coloque 2 cucharadas de agua.



### Time Defrost (Descongelado por tiempo)

Le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Vea la Guía de descongelamiento para los tiempos sugeridos. (La función **Auto Defrost** [Descongelado automático] se explica en la sección *Funciones de conveniencia*).

- 1 Presione **DEFROST** (Descongelado) dos veces.
- 2 Gire el dial para entrar el tiempo de descongelamiento.
- 3 Presione **START** (Iniciar).
- 4 Voltee los alimentos después de la primera mitad del tiempo.
- 5 Presione **START** (Iniciar).

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

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

### Consejos sobre el descongelamiento

- Los alimentos congelados en papel o plástico pueden ser descongelados dentro del paquete. Los paquetes cerrados deben ser cortados, perforados o ventilados **DESPUÉS** de que los alimentos hayan sido descongelados parcialmente. Los recipientes plásticos de almacenamiento deben estar parcialmente destapados.
- Las cenas congeladas preempacadas de tamaño familiar, pueden descongelarse y cocinarse en el microondas. Si la comida se encuentra en un recipiente de papel aluminio, transfírela a un plato seguro para microondas.
- Los alimentos que se echan a perder fácilmente no deben dejarse fuera por más de una hora después del descongelamiento. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas.
- Para un descongelamiento más uniforme de comidas grandes, como asados, utilice **Auto Defrost** (descongelado automático). Antes de la cocción, asegúrese de que las carnes grandes estén completamente descongeladas.
- Cuando está descongelada, la comida debe estar fría pero blanda en todas las tareas. Si todavía está un poco congelada, regrésela un momento al horno microondas, o déjela reposar durante unos pocos minutos.

### Guía de descongelamiento

Alimento	Tiempo	Comentarios
<b>Carne</b> <i>Bistec, chuleta y costillas</i>	5 a 7 min por lb.	Coloque la carne desempacada en un plato de cocción. Voltee después de la primera mitad del tiempo y proteja las áreas calientes con papel aluminio. Después de la segunda mitad del tiempo, separe los pedazos con un cuchillo de mesa. Deje reposar para completar el descongelamiento.
<i>Carne asada: res, cordero, ternera, cerdo</i>	12 a 16 min por lb.	Utilice el <b>nivel de potencia 10</b> .
<i>Carne molida (1 lb)</i>	5 a 7 min	Voltee la carne después de la primera mitad del tiempo.
<i>Salchichas de Frankfurt (1 lb)</i>	2 a 5 min	Coloque el paquete sin abrir dentro del horno. Caliente en el microondas hasta que las salchichas puedan separarse. Deje reposar 5 minutos, si es necesario, para completar el descongelamiento.
<i>Tocino (1 lb)</i>	2 a 5 min	Coloque el paquete sin abrir dentro del horno. Deje reposar 5 minutos después del descongelamiento.
<b>Carne de ave</b> <i>Gallina Cornish</i>	7 a 13 min por lb.	Coloque la gallina desempacada en el horno con la pechuga hacia arriba. Voltee después de la primera mitad del tiempo. Deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan quitar las menudencias.
<i>Pechuga de pavo (4 a 6 lb)</i>	5 a 9 min por lb.	Coloque la pechuga desempacada en un plato seguro para microondas con la pechuga hacia abajo. Después de la primera mitad del tiempo, voltee la pechuga hacia arriba y proteja las áreas calientes con papel aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar 1 a 2 horas en el refrigerador para completar el descongelamiento.
<i>Pollo, entero (2½ a 3 lb)</i>	17 a 21 min	Coloque el pollo empacado en un plato. Después de la primera mitad del tiempo, desenvuelva y voltee el pollo. Proteja las áreas calientes con papel aluminio. Para completar el descongelamiento, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se remueva el menudo.
<i>Pollo, pollo para asar/freír, cortado (2½ a 3 lb)</i>	15 a 19 min	Coloque el pollo empacado en un plato. Desenvuelva y voltee después de la primera mitad del tiempo. Después de la segunda mitad del tiempo, separe los pedazos y colóquelos en un plato de cocción. Hornee en el microondas 2 a 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar unos pocos minutos para terminar el descongelamiento.
<b>Frutas</b> <i>Bolsa plástica—1 ó 2 (paquetes de 10 oz)</i>	3 a 6 min	
<b>Pan, pasteles</b> <i>Pan, panecillos o rollos (1 pedazo)</i>	1 min	
<i>Rollos de dulce (aprox. 12 oz)</i>	3 a 5 min	Reorganice después de la mitad del tiempo.
<b>Pescado y mariscos</b> <i>Crustáceos, pedazos pequeños (1 lb)</i>	5 a 7 min	
<i>Filetes, congelados (1 lb)</i>	6 a 8 min	Coloque el bloque en la fuente. Voltee y separe después de la mitad del tiempo.

## Funciones de tiempo.

### Express Cook (Cocción expresa)



Esta es una forma rápida de ajustar el cocción por tiempo de 30 segundos.

El horno comenzará inmediatamente. Agregará 30 segundos al tiempo del conteo regresivo cada vez que el botón se apriete.

### More Time/Less Time (Más tiempo/Menos tiempo)



Si presiona **MORE** (Más) aumentará 10 segundos el tiempo de cocción cada vez que presione el botón. Si presiona **LESS** (Menos) disminuirá 10 segundos el tiempo de cocción cada vez que presione el botón.

Presione **MORE** o **LESS** durante la cuenta regresiva.

### Dorado en la parte superior

El horno microondas cuenta con un elemento de calentamiento y una parrilla que le permiten dorar rápidamente alimentos previamente cocidos en la parte superior.

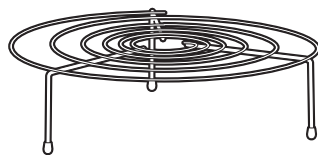
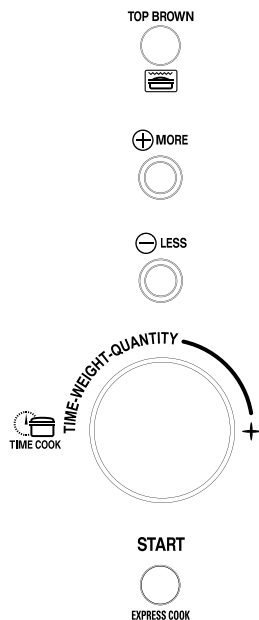
- 1** Coloque la parrilla doradora sobre el plato giratorio.
- 2** Coloque un recipiente con alimentos sobre la parrilla.
- 3** Presione **TOP BROWN** (Dorado en la parte superior).
- 4** Gire el dial para entrar el tiempo de dorado.
- 5** Presione **START** (Iniciar).

**Cuando el horno microondas se detenga, utilice guantes para horno para retirar cuidadosamente el recipiente y la parrilla doradora. Es posible que estén muy calientes.**

**Durante el uso y luego del mismo, no toque, ni permita que paños, agarraderas u otros materiales inflamables entren en contacto con el elemento dorador o el protector. Estas superficies podrían estar lo suficientemente calientes como para quemar incluso si están oscuras. Primero espere el tiempo suficiente para que se enfríen.**

**Retire los utensilios de cocina del horno por completo antes de dar vuelta a los alimentos.**

**Asegúrese de que los alimentos estén completamente cocidos antes de dorarlos.**



## Programación de secuencias

El horno le permite comenzar automáticamente la cocción microondas después de descongelar o comenzar automáticamente el dorado luego de la cocción microondas.

### Descongelado y Cocción por tiempo



- 1** Seleccione **Auto Defrost** (Descongelado automático) o **Time Defrost** (Descongelado por tiempo).
- 2** Gire el dial para entrar el peso de los alimentos o el tiempo de descongelamiento.
- 3** Presione **POWER LEVEL** (Nivel de potencia). Cambie el nivel de potencia si usted no desea la potencia máxima. (Presione **POWER LEVEL** [nivel de potencia] varias veces para seleccionar el nivel de potencia deseado).
- 4** Gire el dial para entrar el tiempo de cocción.
- 5** Presione **START** (Iniciar) para comenzar a descongelar, o presione **POWER LEVEL** (nivel de potencia) nuevamente si desea programar una segunda **Time Cook** (Cocción por tiempo). Cambie el nivel de potencia si usted no desea la potencia máxima.
- 6** Gire el dial para entrar el segundo tiempo de cocción.
- 7** Presione **START** (Iniciar).

Después del descongelamiento, **Time Cook I** (Cocción por tiempo I) y **Time Cook II** (Cocción por tiempo II) inician automáticamente la cuenta regresiva.

### Cocción por tiempo y dorado

- 1** Presione **POWER LEVEL** (nivel de potencia). Cambie el nivel de potencia si usted no desea la potencia máxima. (Presione **POWER LEVEL** [nivel de potencia] varias veces para seleccionar el nivel de potencia deseado).
- 2** Gire el dial para entrar el tiempo de cocción.
- 3** Presione **TOP BROWN** (Dorado en la parte superior).
- 4** Gire el dial para entrar el tiempo de dorado.
- 5** Presione **START** (Iniciar).

Al final del **Time Cook** (Cocción por tiempo), el horno comenzará a dorar los alimentos.

## Funciones de conveniencia.



Solamente use con palomitas de maíz pre-empaquetada para cocerse en hornos de microondas que pesen entre 1,75 y 3,5 onzas.

### Popcorn (Palomitas de maíz)

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

- 1 Obedezca las instrucciones en el paquete, usando **Time Cook** (Cocción por tiempo) si el paquete es menor de 1,75 onzas o mayor de 3,5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del horno de microondas.
- 2 Presione **POPCORN** (Palomitas de maíz) una vez para un paquete de palomitas de maíz de 3,5 onzas, dos veces para un paquete de 3,0 onzas o tres veces para un paquete de 1,75 onzas. El horno comenzará inmediatamente.

### Cómo ajustar el programa de Popcorn (Palomitas de maíz) para proporcionar un tiempo de cocción más prolongado o más corte

Si usted se da cuenta que la marca de palomitas de maíz que usted usa se tarda más tiempo o se cocina demasiado rápidamente de manera consistente, usted puede agregar o sustraer de 10 segundos del cocción de tiempo automático.

#### Para agregar tiempo durante la cuenta regresiva:

Después de presionar **Popcorn** (Palomitas de maíz), presione **MORE** (más) inmediatamente después de que el horno comience para agregar 10 segundos adicionales.

#### Para sustraer tiempo durante la cuenta regresiva:

Después de presionar **Popcorn** (Palomitas de maíz), presione **LESS** (menos) inmediatamente después de que el horno comience para sustraer 10 segundos.



### Beverage (Bebida)

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

Presione **Beverage** (Bebida) una vez para 1 taza, dos veces para 2 tazas o tres veces para 3 tazas.

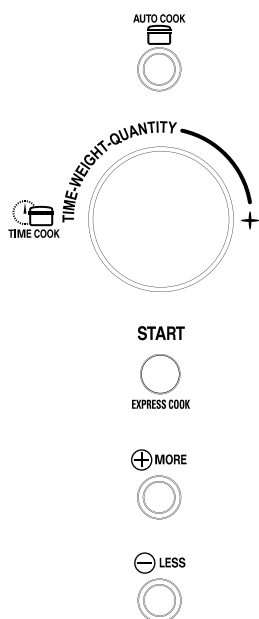
**Las bebidas calentadas con la función Beverage podría quedar muy caliente. Remueva el envase con cuidado.**

#### Para agregar tiempo durante la cuenta regresiva:

Si presione **MORE** (Más) aumentará 10 segundos el tiempo de cocción cada vez que presione el botón.

#### Para sustraer tiempo durante la cuenta regresiva:

Si presione **LESS** (Menos) disminuirá 10 segundos el tiempo de cocción cada vez que presione el botón.



### Auto Cook (Cocción automática)

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

- 1 Presione **AUTO COOK** (Cocción automática).
- 2 Gire el dial para entrar el tipo de alimento 1–9 (consulte la *Guía de cocción automática* a continuación).
- 3 Presione **START** (Iniciar).

#### Para agregar tiempo durante la cuenta regresiva:

Si presione **MORE** (Más) aumentará 10 segundos el tiempo de cocción cada vez que presione el botón.

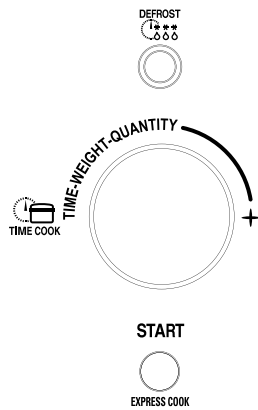
#### Para sustraer tiempo durante la cuenta regresiva:

Si presione **LESS** (Menos) disminuirá 10 segundos el tiempo de cocción cada vez que presione el botón.

#### Guía de cocción automática

Tipo de alimento	Cantidad	Comentarios
1 <b>Vegetales enlatados</b>	1 lata (14 a 16 oz)	Utilice una olla o un bol para microondas. Cubra con una tapa o un envoltorio de plástico con ventilación.
2 <b>Plato de comida</b>	12 oz	Cubra con un envoltorio de plástico con ventilación.
3 <b>Vegetales frescos</b>	8 oz	Utilice una olla o un bol para microondas. Agregue dos cucharadas de agua por cada porción. Cubra con una tapa o un envoltorio de plástico con ventilación.
4 <b>Vegetales frescos</b>	16 oz	Utilice una olla o un bol para microondas. Agregue dos cucharadas de agua por cada porción. Cubra con una tapa o un envoltorio de plástico con ventilación.
5 <b>Vegetales congelados</b>	8 oz	Utilice una olla o un bol para microondas. Siga las instrucciones del envase para agregar agua. Cubra con una tapa o un envoltorio de plástico con ventilación.
6 <b>Vegetales congelados</b>	16 oz	Utilice una olla o un bol para microondas. Siga las instrucciones del envase para agregar agua. Cubra con una tapa o un envoltorio de plástico con ventilación.
7 <b>Patatas</b>	2 patatas	Perfore la piel con un tenedor. Coloque las patatas en el plato giratorio.
8 <b>Patatas</b>	4 patatas	Perfore la piel con un tenedor. Coloque las patatas en el plato giratorio.
9 <b>Sopa</b>	12 oz	Cubra con un envoltorio de plástico con ventilación.

## Funciones de conveniencia.



### Auto Defrost (Descongelado automático)

La función **Defrost** (Descongelado) ofrece dos formas para descongelar alimentos. Presione **DEFROST** una vez para **Auto Defrost** (Descongelado automático) o dos veces para **Time Defrost** (Descongelado por tiempo).

Utilice **Auto Defrost** para carne roja, aves y pescado hasta 6,5 libras. Utilice **Time Defrost** para los otros alimentos congelados.

**Auto Defrost** establece automáticamente los tiempos de descongelamiento y los niveles de potencia para obtener resultados de descongelamiento más uniformes para carnes rojas, aves y pescado.

- 1 Presione **DEFROST** (Descongelado) una vez.
- 2 Utilizando la *Guía de conversión* a continuación, gire el dial para entrar el peso de los alimentos.
- 3 Presione **START** (Iniciar).

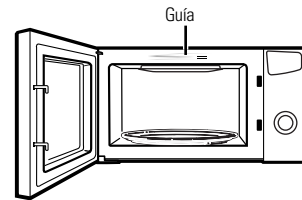
(**Time Defrost** [Descongelado por tiempo] está explicado en la sección *Funciones de tiempo*).

#### Guía de conversión

Si el peso del alimento está establecido en libras y onzas, las onzas deben convertirse a décimas (0,1) de una libra.

Peso de los alimentos en onzas	Entre el peso de los alimentos (décimos de libra)
1-2	0,1
3	0,2
4-5	0,3
6-7	0,4
8	0,5
9-10	0,6
11	0,7
12-13	0,8
14-15	0,9

Existe una guía útil localizada en el interior frontal del horno.



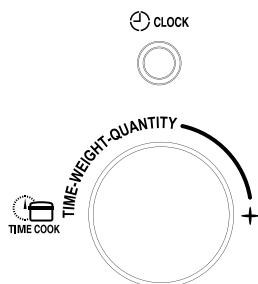
- Remueva la carne del paquete y colóquela en un plato seguro para microondas.
- Después de la mitad del tiempo de descongelamiento, voltee los alimentos. Remueva la carne descongelada o proteja las áreas calientes con pequeños trozos de papel aluminio.
- Después de descongelamiento, la mayoría de las carnes necesitan reposar 5 minutos para completar el descongelamiento. Las carnes asadas grandes deben reposar durante aproximadamente 30 minutos.

## Otras funciones.

### Cooking Complete Reminder (Recordatorio de cocción completo)

Para recordarle que usted tiene alimentos en el horno de microondas, el horno pitará una vez por minuto hasta que

usted abra la puerta del horno o presione **PAUSE/CLEAR** (Pausar/Borrar).



### Clock (Reloj)

Presione para entrar la hora del día.

- 1 Presione **CLOCK** (Reloj) varias veces para seleccionar un reloj de 12 horas o un reloj de 24 horas.
- 2 Gire el dial para entrar la hora.
- 3 Presione **CLOCK** (Reloj).

- 4 Gire el dial para entrar los minutos.
- 5 Presione **CLOCK** (Reloj).





### Pause/Clear (Pausar/Borrar)

**Pause/Clear** (Pausar/Borrar) cancela muchas funciones; también le permite detener la cocción sin abrir la puerta

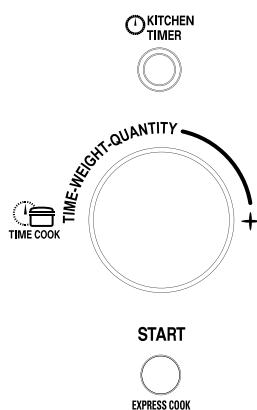
o sin borrar la pantalla. Presione **START** (Iniciar) para volver a iniciar el horno.



### Cierre para niños

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

Para cerrar o abrir los controles, presione y sostenga presionado **PAUSE/CLEAR** (pausar/borrar) por tres segundos. Cuando el panel de control está cerrado, el indicador **LOCK** estará encendido.



### Kitchen Timer (Sincronizador de cocina)

**Kitchen Timer** (Sincronizador de cocina) opera como un sincronizador de minutos cuando el horno no está en operación.

- 1 Presione **KITCHEN TIMER** (Sincronizador de cocina).
- 2 Gire el dial para entrar el tiempo de la cuenta regresiva.
- 3 Presione **START** (Iniciar).

Cuando la cuenta regresiva termine, el horno hará una señal.

**NOTA:** El indicador del sincronizador estará encendido mientras el sincronizador está en operación.

## ***Términos de su horno microondas.***

**Seguridad**

<b><i>Término</i></b>	<b><i>Definición</i></b>
<b><i>Arco eléctrico</i></b>	<p>El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ hay un metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.</li><li>■ el papel de aluminio no está envolviendo bien a los alimentos (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).</li><li>■ hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo o platos con decoración de oro.</li><li>■ toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal.</li></ul>
<b><i>Cubiertas</i></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><i>Resguardar</i></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><i>Tiempo de reposo</i></b>	<p>Cuando cocina en hornos regulares, los alimentos como los asados o pasteles se dejan reposar para que acaben de cocinarse o se asienten. El tiempo de reposo es especialmente importante al cocinar con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocido en horno microondas no se coloca en un estante de enfriamiento.</p>
<b><i>Ventilación</i></b>	<p>Una vez que haya cubierto un plato con una envoltura plástica, ventile la envoltura plástica levantando una esquina para que el vapor pueda escapar.</p>

**Operación**

**Solucionar problemas**

**Soporte al consumidor**



## Consejos prácticos

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

*Desenchufe el cable eléctrico antes de limpiar cualquier parte de este horno.*

## Cómo limpiar el interior

**Las paredes, el suelo, la ventana interior, el elemento dorador y reflector, las partes metálicas y plásticas en la puerta**

Algunas salpicaduras se pueden remover con una toalla de papel; otras podrían requerir que se use un paño mojado. Remueva las salpicaduras grasosas con un paño humedecido con agua jabonosa y luego enjuague con otro paño húmedo. No use limpiadores abrasivos o utensilios filosos en las paredes del horno de microondas.

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

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

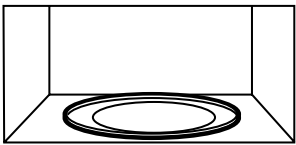
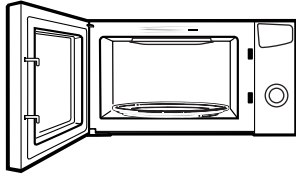
*El elemento dorador y el reflector no pueden retirarse.*

### Plato giratorio desmontable y apoyo del plato giratorio

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

### Parrilla doradora

Limpie con jabón suave y agua o en el lavaplatos automático. **No limpie en un horno autolimpieza.**



## Cómo limpiar el exterior

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

### Caja

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

### Panel de control y puerta

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

### Superficie de la puerta

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

### Cable eléctrico

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

### Acero inoxidable (en algunos modelos)

*No use una almohadilla de lana de acero; rayará la superficie.*

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice un paño caliente y húmedo con un detergente suave apropiado para superficies de acero inoxidable. Use un paño limpio, caliente y húmedo para quitar el jabón. Seque con un paño limpio y seco. Siempre fríegue suavemente en la dirección de la textura.

# Consejos para la solución de problemas...



Seguridad

Operación

Solucionar problemas

SopORTE al consumidor

<i>Problema</i>	<i>Posibles causas</i>	<i>Qué hacer</i>
<i>El horno no se pone en marcha</i>	Un fusible en su casa o el circuito interruptor podrían haberse aterrizado.	• Reemplace el fusible o reajuste el circuito interruptor.
	Una subida del voltaje.	• Desconecte el horno microondas, luego conéctelo otra vez.
	El enchufe no está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.	• Asegúrese de que el enchufe de 3 púas del horno está insertado totalmente en el tomacorriente de la pared.
<i>El panel de control está iluminado; sin embargo, el horno microondas no se pone en marcha</i>	La puerta no está bien cerrada.	• Abra la puerta y ciérrela bien.
	El botón <b>START</b> (Iniciar) no fue presionado después de seleccionar la cocción.	• Presione <b>START</b> (Iniciar).
	Previamente se había seleccionado otra opción en el horno y no se presionó el botón <b>PAUSE/CLEAR</b> (Pausar/Borrar) para cancelarla.	• Presione <b>PAUSE/CLEAR</b> (Pausar/Borrar).
	Se presionó <b>PAUSE/CLEAR</b> (Pausar/Borrar) accidentalmente.	• Presione <b>START</b> (Iniciar).
	No se indicó el peso de los alimentos después de seleccionar <b>AUTO DEFROST</b> (Descongelado automático).	• Asegúrese de haber ingresado el peso de alimentos después de seleccionar <b>AUTO DEFROST</b> (Descongelado automático).
	No se indicó el tipo de los alimentos después de presionar <b>AUTO COOK</b> (Cocción automática).	• Asegúrese de haber indicado el tipo de alimento.
<i>Los controles del horno microondas no funcionan</i>	El control ha sido bloqueado. (Cuando el panel de control está bloqueado, el indicador <b>LOCK</b> [Bloqueo] se iluminará).	• Mantenga presionado <b>PAUSE/CLEAR</b> (Pausar/Borrar) durante aproximadamente tres segundos para desbloquear el control.

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

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

**Seguridad**

**Operación**

**Solucionar problemas**

**Soporte al consumidor**

## **Notas.**

---

**Seguridad**

**Operación**

**Solucionar problemas**

**Soporte al consumidor**

# Garantía de su horno microondas de GE.



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

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

## Para hacer un reclamo de garantía:

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

## Lo que GE no cubrirá:

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

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

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

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

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

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

Seguridad

Operación

Solucionar problemas

Soporte al consumidor

## ***Soporte al consumidor.***

---



### *Página Web de GE Appliances*

***ge.com***

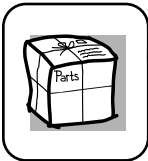
¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios en línea.



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

***ge.com***

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



### *Piezas y accesorios*

***ge.com***

Puede obtener un plato giratorio de repuesto (WB49X10079) o un anillo de soporte para un plato giratorio (WB02X10806) a un costo adicional en nuestro Centro de refacciones. Éstos se le enviarán directamente a su casa (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

***Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. GE no respalda la reparación de este horno microondas, salvo como se describe en la sección de Soporte al consumidor de este manual. No intente reparar el microondas usted mismo. Si necesita una reparación, ésta sólo debe efectuarla personal de reparación calificado. Comuníquese con el centro de reparación autorizado más cercano para inspección, reparación y arreglos.***



### *Póngase en contacto con nosotros*

***ge.com***

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

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



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>