



MICROWAVE OVEN

OWNER'S MANUAL

JNM3184

SAFETY INFORMATION.....3

OPERATING INSTRUCTIONS

Controls	6
Features	8
Power Levels	8
Time Features	8
Convenience Features	11
Other Features	12
Microwave Terms	16

CARE AND CLEANING

Care and Cleaning	15
-------------------------	----

TROUBLESHOOTING

Things that are Normal	18
------------------------------	----

CONSUMER SUPPORT

Limited Warranty	20
Optional Kits	21
Consumer Support	22

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label inside the oven.

Française

Pour accéder à une version française de ce manuel d'instructions, visitez notre site Web à GEAppliances.com.

Español

Para consultar una version en español de esta manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com

THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES A PART OF YOUR HOME.

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your GE appliance now online. Helpful websites and phone numbers are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



GE APPLIANCES

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING

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

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

- Read all instructions before using this appliance.
- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section on page 5.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This microwave must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

INSTALLATION

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 5.
- This microwave oven is UL listed for installation over both gas and electric ranges.
- This unit is suitable for use above gas or electric cooking equipment, 36" or less wide.
- 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.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter
- Do not immerse cord or plug in water.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- 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.
- Do not mount this appliance over a sink.

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE CAVITY:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. Microwave rack should be removed from 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.
- Do not operate the microwave feature without food in the oven.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS:

- Be careful when opening containers of hot food. Use pot holders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches, or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- Be careful when touching the turntable, door, racks, or walls of the oven which may become hot during use.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING Continued

OPERATING

- Do not operate the oven without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.
- Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery, or china dinnerware, which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used in compliance with cookware manufacturers' recommendations.
- Do not store anything directly on top of the microwave surface when the microwave is in operation.
- Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed jars - are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire.
- Do not cover any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the 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.
- This oven is not approved or tested for marine use.

CLEANING

- Keep the oven free from grease buildup.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

SUPER HEATED 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.

VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions. Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

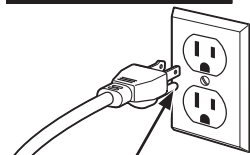
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (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.

GROUNDING INSTRUCTIONS

▲ WARNING

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



Ensure Proper ground exists before use.

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

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

Consult a qualified electrician or service technician if the GROUNDING INSTRUCTIONS are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

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

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

Do not use an extension cord. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

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

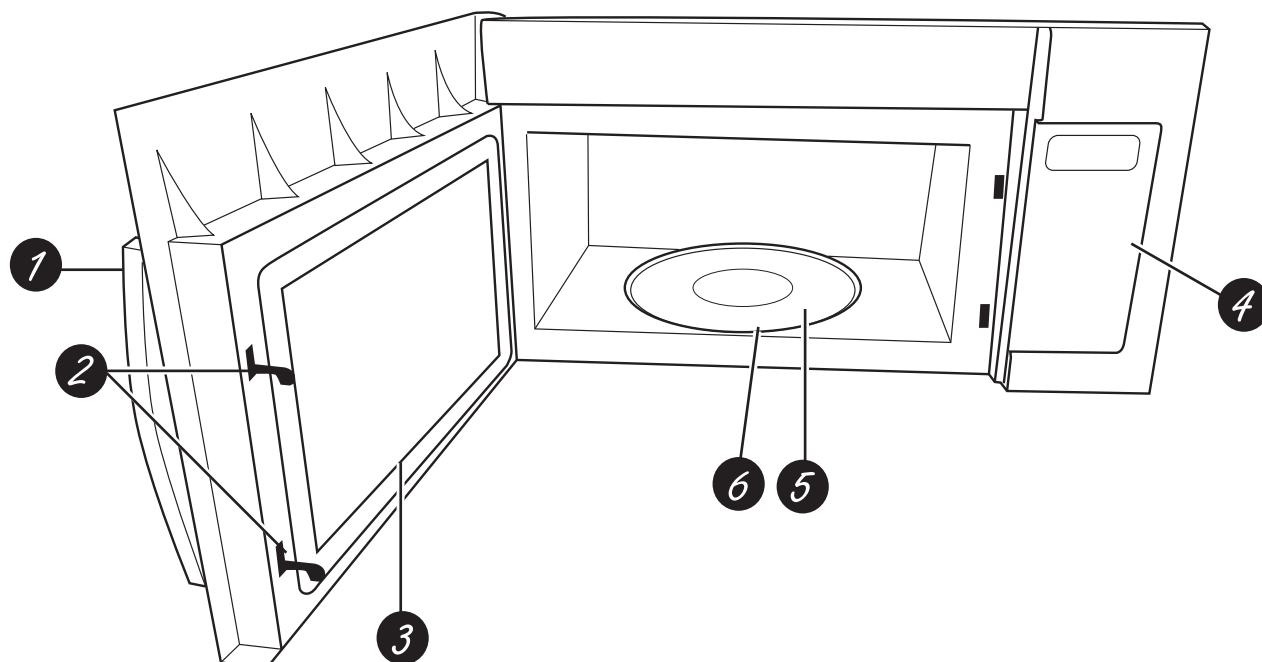
PACEMAKERS

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

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Controls

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



- 1** Door Handle.
- 2** Door Latches.
- 3** Window with Metal Shield. Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 4** Control Panel.
- 5** Removable Turntable. Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.
- 6** Removable Turntable Support. Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

Controls

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

JNM3184

Convenience Cooking			
Popcorn	Potato	Pizza	
Frozen Entree	Auto Cook	Reheat	
Soften	Melt	Auto Defrost	Time Defrost
Cook Time	Set Clock		Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	
7	8	9	Cancel Off
			Lock Control Hold 4 Sec
- Less	0	+ More	Energy Saving
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	

Cooking Controls

Check the Convenience Guide before you begin.

Microwave Cooking Time and Auto Features	
Press	Enter
Cook Time	Amount of cooking time
Auto Defrost	Weight (4 Food Options)
Time Defrost	Time
Power Level	Power level 1 to 10 (High)
Add 30 Sec	Start immediately!
Convenience Features	
Press	Enter
Popcorn	Starts immediately!
Potato	Press pad to select amount
Pizza	Press pad to select amount
Frozen Entree	Press pad to select size
Auto Cook	Press pad to select food
Reheat	Press pad to select food
Soften	Press pad to select food/amount
Melt	Press pad to select food/amount

Features

Changing the Power Level

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

Note: The power level cannot be changed during the time countdown.

The current cooking cycle should be canceled and a new one started.

1. Press **Cook Time**.
2. Enter cooking or defrosting time
3. Press **Power Level**.
4. Select desired power level 1-10 (High).
5. Press **Start/Enter**.

Soften	Melt	Auto Defrost	Time Defrost
Cook Time	Set Clock	Power Level	
1	2	3	Start Enter
4	5	6	
7	8	9	Cancel Off
- Less	0	+ More	Lock Control Hold 4 Sec
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	Energy Saving

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. Power level 7 is microwave energy 70% of the time. Power level 3 is energy 30% of the time. Most cooking will be done on HI which gives you 100% power.

Power Level 10 will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

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

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

Here are some examples of uses for various power levels:

Power Level 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Power Level 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Power Level 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Power Level 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Power Level 1: Keeping food warm; softening butter.

Time Features

Cook Time I

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

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

1. Press **Cook Time**.
2. Enter cooking time.
3. Change power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1–10 (High).)
4. Press **Start/Enter**.

Soften	Melt	Auto Defrost	Time Defrost
Cook Time	Set Clock	Power Level	
1	2	3	Start Enter
4	5	6	
7	8	9	Cancel Off
- Less	0	+ More	Lock Control Hold 4 Sec
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	Energy Saving

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

Cook Time II

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

1. Press **Cook Time**.
2. Enter the first cook time.
3. Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1–10 (High).)
4. Press **Cook Time** again.
5. Enter the second cook time.
6. Change the power level if you don't want full power. (Press **Power Level**. Select a desired power level 1–10 (High).)
7. Press **Start/Enter**.

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

Time Features

Auto Defrost

The Auto Defrost feature allows you to defrost food by weight.

Use Auto Defrost for meat, poultry and fish up to 6 pounds and bread up to 1 pound. 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, fish, and bread.

1. Press **Auto Defrost**
 - 1 Time for Meat
 - 2 Times for Poultry
 - 3 Times for Fish
 - 4 Times for Bread
2. Using the conversion guide, enter food weight. For example, press pads **1** and **2** for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).
3. Press **Start/Enter**.

Soften Cook Time	Melt Set Clock	Auto Defrost	Time Defrost Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	Cancel Off
7	8	9	Lock Control Hold 4 Sec
- Less	0	+ More	Energy Saving
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, 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.

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.	
Ounces	Pounds
1 – 2	.1
3	.2
4 – 5	.3
6 – 7	.4
8	.5
9 – 10	.6
11	.7
12 – 13	.8
14 – 15	.9

Time Defrost

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

1. Press **Time Defrost**.
2. Enter defrosting time.
3. Press **Start/Enter**.
4. Turn food over when the oven signal.
5. Press **Start/Enter**.

When the oven signals, 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.

Power level is automatically set at 3.

Soften Cook Time	Melt Set Clock	Auto Defrost	Time Defrost Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	Cancel Off
7	8	9	Lock Control Hold 4 Sec
- Less	0	+ More	Energy Saving
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	

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

Defrosting Tips

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

Time Features

Defrosting Guide

Food	Time	Comments
Breads, Cakes Bread, buns or rolls (1 piece) Sweet rolls (approx. 12 oz.)	1 min. 3 to 5 min.	Rearrange after half of time.
Fish and Seafood Fillets, frozen (1 lb.) Shellfish, small pieces (1 lb.)	6 to 8 min. 5 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after first half of time.
Fruit Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)	3 to 6 min.	
Meat Bacon (1 lb.) Franks (1 lb.) Ground meat (1 lb.) Roast: beef, lamb, veal, pork Steaks, chops and cutlets	2 to 5 min. 2 to 5 min. 5 to 7 min. 12 to 16 min. per lb. 5 to 7 min. per lb.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting. Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting. Turn meat over after first half of time. Use power level Warm (1). Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry Chicken, broiler-fryer, cut up (2 ½ to 3 lbs.) Chicken, whole (2 ½ to 3 lbs.) Cornish hen Turkey breast (4 to 6 lbs.)	15 to 19 min. 17 to 21 min. 7 to 13 min. per lb. 5 to 9 min. per lb.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting. Place wrapped chicken in dish. After first half of time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cool water in cavity until giblets can be removed. Place unwrapped hen in oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in 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

Add
30 Sec

Add 30 Sec

You can use this feature two ways:

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

About the Convenience Features

Popcorn

Popcorn

To use the Popcorn feature:

Press **Popcorn** once for 3.5 ounce bag or twice for 3.0 ounce bag.

Cooking starts immediately. You can change the selection during the initial 30 seconds.

If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time. We recommend 30 seconds and watch carefully.

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

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

Reheat

Reheat

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

Place the cup of liquid or covered food in the oven.

1. Press the **Reheat** button up to four times to choose the correct selection.

Press once for a plate of food.

Press twice for soup/sauce.

Press three times for a casserole.

Press four times for roll/muffin.

2. Press the **1, 2, 3, or 4** pad to select the serving size. Refer to the table for available quantities.

Category	Number of cups/items
Plate of Food	1 - 2 servings
Soup/Sauce	1 - 4 cups
Casserole	1 - 4 cups
Roll/Muffin	1 - 4 pieces

3. Press **Start/Enter**.

Cooking will start when the countdown begins in the display.

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

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

Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

It is best to use Cook Time for these foods:

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

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

Potato

Potato

To use the Potato feature:

Place the potato(es) into the oven.

Press Potato up to four times to choose the correct selection.

Press once for 1 item.

Press twice for 2 items.

Press three times for 3 items.

Press four times for 4 items.

Cooking starts immediately. You can change the selection during the initial 30 seconds.

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

Pizza

Pizza

To use the Pizza feature:

Place the pizza slice(s) on a low plate and paper towel uncovered.

Press **Pizza** up to three times to choose the correct selection.

Press once for 1 slice.

Press twice for 2 slices.

Press three times for 3 slices.

Cooking starts immediately. You can change the selection during the initial 30 seconds.

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

About the Convenience Features

Frozen Entrée

Frozen Entrée

The Frozen Entrée feature allows you to cook 10 ounce and 20 ounce plates of commercially packaged microwave frozen entrees without entering cook times and power levels.

To use the Frozen Entrée feature:

Remove tray/plate from outer carton. Cut the

film cover to vent, but do not remove it.

Press **Frozen Entrée** once for 10 ounce plate or twice for 20 ounce plate. Cooking starts immediately. You can change the selection during the initial 30 seconds.

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

Auto Cook

Auto Cook

The Auto Cook feature allows you to choose from four preset categories and cook without entering cook times and power levels.

To use the Auto Cook feature:

Place the food in a microwavable bowl and cover with vented plastic wrap. When cooking vegetables, add 2 tbsp of water.

1. Press **Auto Cook** up to four times to choose the correct selection.
Press once for Fresh Vegetable.
Press twice for Frozen Vegetable.

Press three times for Rice.

Press four times for Casserole.

2. Press the 1, 2, 3, or 4 pad to select the serving size (in cups). For Rice, the only valid serving size is 1 cup or 2 cups. Cooking starts immediately. You can change the selection during the initial 30 seconds.

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

Soften

Soften

The Soften feature allows you to choose from four preset categories and soften the food without entering cook times and power levels.

To use the Soften feature:

1. Press **Soften** up to four times to choose the correct selection.
Press once for Butter.
Press twice for Ice Cream.
Press three times for Cream Cheese.
Press four times for Frozen Juice.
2. Press the 1, 2, or 3 pad to select the serving size. Refer to the table for available quantities.

Cooking starts automatically after 4 seconds.

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

Category	Number Pad		
	1	2	3
Butter	1 Stick	2 Sticks	3 Sticks
Ice Cream	Pint	Quart	Half-Gallon
Cream Cheese	3 oz	8 oz	–
Frozen Juice	6 oz	12 oz	16 oz

Melt

Melt

The Melt feature allows you to choose from four preset categories and melt the food without entering cook times and power levels.

To use the Melt feature:

1. Press **Melt** up to four times to choose the correct selection.
Press once for Butter.
Press twice for Chocolate.
Press three times for Cheese.
Press four times for Marshmallows.
2. Press the 1, 2, or 3 pad to select the serving size. Refer to the table for available quantities.

Cooking starts automatically after 4 seconds.

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

Category	Number Pad		
	1	2	3
Butter	1 Stick	2 Sticks	3 Sticks
Chocolate	4 oz	8 oz	–
Cheese	8 oz	16 oz	–
Marshmallows	5 oz	10 oz	–

Other Features

Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display “End” and beep four times at the end of a cooking cycle.



Set Clock

To change the time of day:

1. Press **Set Clock**. (The microwave should not be running.)
2. Enter the appropriate time of day. Clock is on a 12-hour scale by default.

3. Press **Start/Enter** to accept the time.



Control Lock-Out

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

To lock or unlock the controls, press and hold **Cancel/Off** for about three seconds. When the control panel is locked, “Loc” will be displayed briefly anytime a button is pressed.

Kitchen Timer

After a cook time is entered, the Power Level pad can be used as a second Kitchen Timer by entering “0” for the Power Level. The oven will count down the cooking time set without cooking.



Start/Enter

In addition to starting many functions, Start/Enter allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display. Press **Start/Enter** again to restart the oven.



Vent Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press **Vent Fan** once for high fan speed, twice for low fan speed or three times to turn the fan off.



Surface Light

Press **Surface Light** once to turn the light on and a second to turn the light off.

Automatic Fan

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on at low speed if it senses too much heat. If you have turned the fan on you may

find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

Microwave terms

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

- the metal shelf being installed incorrectly and touching the microwave walls.
- metal or foil touching the side of the oven.
- foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).
- metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.
- recycled paper towels containing small metal pieces.
- the turntable ring support being installed incorrectly.

Covering Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.

Shielding In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.

Standing Time When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.

Venting After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

Care and Cleaning

Helpful Hints

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

Be sure the power is off before cleaning any part of this oven.

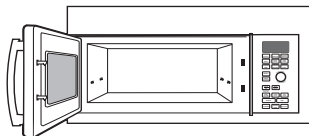


How to Clean the Inside

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

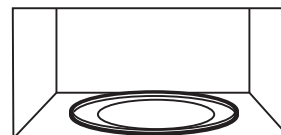
Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

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



Removable Turntable and Turntable Support

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



How to Clean the Outside

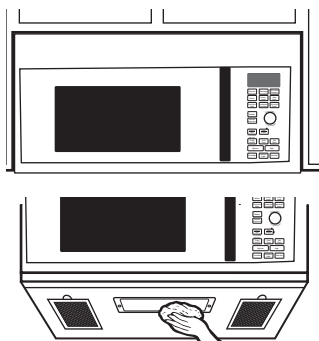
We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Case

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

Control Panel

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 Panel

Before cleaning the front door panel, make sure you know what type of panel you have. Refer to the eighth digit of the model number. "S" is stainless steel, "L" is CleanSteel and "B", "W" or "C" are plastic colors.

Stainless Steel (on some models)

The stainless steel panel can be cleaned with Stainless Steel Magic or a similar product using a clean, soft cloth. Apply stainless cleaner carefully to avoid the surrounding plastic parts. Do not use appliance wax, polish, bleach or products containing chlorine on Stainless Steel finishes.

Plastic Color Panels

Use a clean, soft, lightly dampened cloth, then dry thoroughly.

Door Seal

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

Bottom

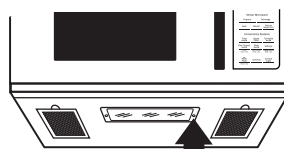
Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

Care and Cleaning

Cooktop Light/Nite Light

Replace with a 120 volt, 30 watt (max.) incandescent bulb. See back cover for ordering online at GEAppliances.com.

1. To replace the cooktop light/nite light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
2. Remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
3. Be sure the bulb is cool before removing. Break the adhesive seal by gently unscrewing the bulb.
4. Screw in the new bulb, then raise the light cover and replace the screw. Connect electrical power to the oven.



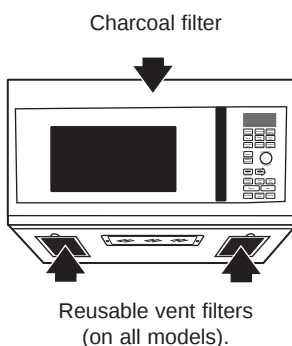
Remove screw.



Vent Fan

The vent fan has two metal reusable vent filters.

Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.



Reusable vent filters
(on all models).

Reusable Vent Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven.

For this reason, the filters must always be in place when the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed.

Removing and Cleaning the Filters

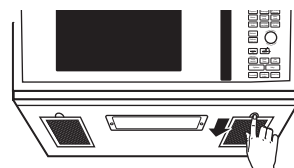
To remove, slide them to the rear using the tabs. Pull down and out.

To clean the vent filters, soak them and then swish around in hot water and detergent.

Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let dry before replacing.

To replace, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.



Care and Cleaning

Charcoal Filter

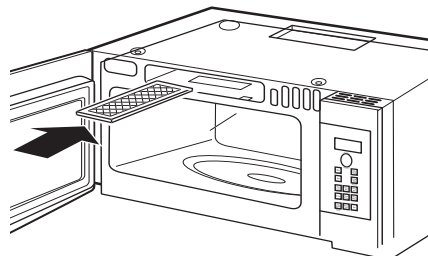
The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. See back cover for ordering online at **GEAppliances.com**.

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage). See **Optional Kits** page 22, for more information.

CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

1. **Unplug** the microwave oven.
2. **Remove** the vent grille mounting screws.
3. **Tip** the grille forward, then **lift out** to remove.
4. **Remove** the charcoal filter.
5. **Slide a new charcoal filter into place.**
6. **Slide** the bottom of the vent grille into place.
Push the top until it snaps into place.
Replace the mounting screws
7. **Plug** in the microwave oven.



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	• Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
Control panel lighted, yet oven will not start	Door not securely closed	• Open the door and close securely
	Start/Pause button not pressed after entering cooking selection.	Press Start/Pause
	Another selection entered already in oven and Cancel/Off button not pressed to cancel it.	Press Cancel/Off
	Cooking time not entered after pressing Cook Time	Make sure you have entered cooking time after pressing Cook Time
	Cancel/Off was pressed accidentally	Reset cooking program and press Start/Pause
	Food weight not entered after selecting Weight Defrost or Time Defrost	Make sure you have entered food weight after selecting Weight Defrost or Time Defrost.
“LOC” appears on display	The control has been locked.	• Press and hold Cancel/Off for about 4 seconds to unlock the control.
Floor of the oven is warm even when the oven has not been used	The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.	• This is normal.
You hear an unusual low-tone beep	You have tried to change the power level when it is not allowed.	• Many of the oven's features are preset and cannot be changed.
Vent fan comes on automatically	The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below.	• This is normal.
SENSOR ERROR appears on the display	When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected.	• Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on the display.
	Steam was not detected in a maximum amount of time.	• Use Cook Time to heat for more time.

Troubleshooting Tips

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Light reflection around door or outer case.
- Dull thumping sound while oven is operating.

FCC Statement

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION (U.S.A.) RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for an ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by tuning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate the Microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or TV interference cause by unauthorized modification to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

Microwave Oven Limited Warranty

GEAppliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at **GEAppliances.com/service** or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

For the period of	GE Appliances will replace
One year From the date of the original purchase	Any part of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty , GE Appliances will also provide, free of charge , all labor and related service costs to replace the defective part when the unit is serviced.

What GE Appliances will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting, and other connecting facilities.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.
- Damage to the finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hrs of delivery.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company
Louisville KY,40225

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

Optional Kits

Filler Panel Kits

JX36BSS – Stainless

JX36BWW – White

JX36BBB – Black

JX36BES – Slate

When replacing a 36" range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3" wide filler panels.

Recirculating Charcoal Filter Kit

Filter kits are used when the microwave oven cannot be vented to the outside.

15" Cabinet Installation Kit

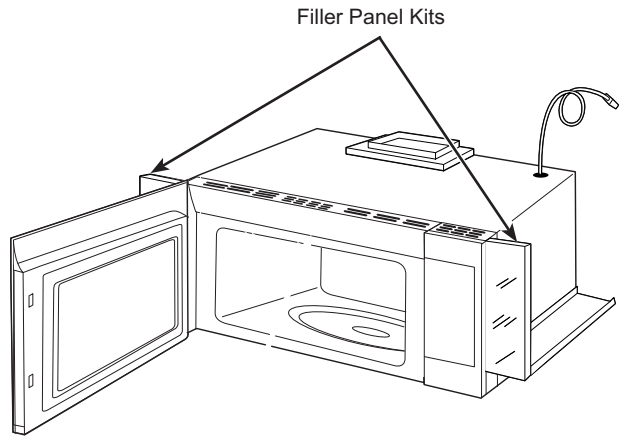
JX15BUMPBB - Black

JX15BUMPWW - White

For use when installing with 15" depth cabinets.

Available at extra cost from your GE Appliances supplier.

See back cover for ordering online at GEAppliances.com.



Consumer Support

GE Appliances Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great GE Appliances products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. **GEAppliances.com**

Register Your Appliance

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

Schedule Service

Expert GE Appliances repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year.

GEAppliances.com/service or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

Parts and Accessories

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

GEAppliances.com/parts or call 800.432.2737 during normal business hours.

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

Contact Us

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

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

GEAppliances.com/contact



FOUR À MICRO-ONDES

Manuel d'utilisation

JNM3184

CONSIGNES DE SÉCURITÉ3

MODE D'EMPLOI

Commandes.....	6
Fonctions.....	8
Niveaux de puissance.....	8
Fonctions de temps.....	8
Fonctions pratiques.....	11
Autres fonctions.....	12
Notions importantes pour la cuisson aux micro-ondes.....	16

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien et nettoyage.....	15
-----------------------------	----

DÉPANNAGE

Événements qui sont normaux.....	18
----------------------------------	----

SOUTIEN AU CONSOMMATEUR

Garantie limitée.....	20
Trousses en option.....	21
Soutien au consommateur.....	22

Inscrivez les numéros de modèle et de série ici :

No de modèle _____

No de série _____

Vous les trouverez sur l'étiquette à l'intérieur du four.

Française

Pour accéder à une version française de ce manuel d'instructions, visitez notre site Web à GEAppliances.com.

Español

Para consultar una versión en español de esta manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com

NOUS VOUS REMERCIONS D'INTÉGRER GE APPLIANCES À VOTRE DEMEURE.

Que vous ayez grandi avec des électroménagers GE Appliances ou qu'il s'agisse de votre première acquisition, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui constituent chaque électroménager GE, et nous pensons que vous le serez aussi. Nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure de recevoir des renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre électroménager GE en ligne dès maintenant. Des sites Web et des numéros de téléphone utiles figurent dans la section Soutien au consommateur de ce manuel d'utilisation. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.



GE APPLIANCES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure corporelle ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

L'utilisation d'appareils électriques implique d'observer des précautions élémentaires, dont les suivantes :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Lisez et observez les consignes particulières de la section PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES à la page 5.
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins dont il est fait mention dans ce manuel. N'utilisez pas de produits ni de vapeurs chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce four est conçu spécifiquement pour chauffer, sécher ou cuire des aliments et il n'est pas destiné à un usage industriel ou en laboratoire.
- Ce micro-ondes ne doit être réparé que par un technicien en réparation qualifié. Contactez le centre de service autorisé le plus près pour une inspection, une réparation ou un ajustement.

INSTALLATION:

- Installez ou placez cet appareil uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le dans une prise électrique correctement mise à la terre seulement. Voyez la section INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE à la page 5.
- Ce four à micro-ondes est homologué UL pour une installation au-dessus des cuisinières à gaz ou électriques.
- Cet appareil peut s'utiliser au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique de 36 po de large ou moins.
- N'utilisez pas cet appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été échappé ou endommagé autrement.
- Gardez le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- N'immergez pas le cordon ni la fiche dans l'eau.
- Ne recouvrez et ne bloquez pas les orifices de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près de l'eau, par exemple dans un sous-sol mouillé, près d'une piscine, d'un évier ou d'autres endroits similaires.

- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE DANS LA CAVITÉ :

- Ne faites pas cuire les aliments excessivement. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- Retirez les attaches en broche et les poignées métalliques des contenants en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- Ne rangez aucun objet dans ce four (sauf les accessoires que nous recommandons) quand il n'est pas utilisé. Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles ni des aliments dans la cavité lorsque le four n'est pas utilisé. Toute tablette ou support doivent être retirés du micro-ondes lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- Si des matières s'enflamment à l'intérieur du four, gardez la porte fermée, éteignez le four (Off) et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.
- Ne faites pas fonctionner le four, quelle que soit la commande, sans aliments à l'intérieur.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BRÛLURE :

- Usez de prudence en ouvrant des contenants de nourriture très chaude. Utilisez des mitaines de four et dirigez la vapeur à l'écart du visage et des mains.
- Ventilez, percez ou incisez les contenants, les sachets ou les sacs en plastique afin de prévenir l'augmentation de pression
- Usez de prudence lorsque vous touchez le plateau tournant, la porte, les supports ou les parois du four qui peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- LES ARTICLES TRÈS CHAUDS À L'INTÉRIEUR PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES. Usez de prudence lors du retrait des articles chauds.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT Suite

UTILISATION

- N'utilisez pas le four sans son plateau tournant bien en place. Le plateau tournant doit pouvoir tourner librement sans restriction.
- Assurez-vous d'utiliser des ustensiles de cuisson qui conviennent aux fours à micro-ondes. La plupart des casseroles en verre, des assiettes pour cuire, des tasses à mesurer, des ramequins et des articles de cuisine en céramique ou en porcelaine (qui n'ont pas de garniture en métal ni de glaçage au lustre métallique) peuvent être utilisés en observant les recommandations de leur fabricant.
- Ne placez rien directement sur le dessus du micro-ondes lorsqu'il est en marche.
- Certains produits comme les œufs entiers et les contenants scellés (p. ex. pot fermé) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes.
- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre feu.
- Ne recouvrez aucune autre partie du four avec du papier aluminium. Cela causerait la surchauffe du four.
- Cuissez la viande et la volaille à fond —la viande à une température INTERNE minimale de 160°F et la volaille à une température INTERNE minimale de 180°F. La cuisson à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.
- Ce four n'est pas approuvé ni testé pour un usage en milieu marin.

NETTOYAGE

- Gardez le four exempt d'accumulation de graisse.
- Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent brûler le tampon et toucher des pièces électriques qui présentent un risque de choc électrique.
- Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se touchent en fermant la porte, utilisez seulement des savons doux, non abrasifs, ou des détergents appliqués avec une éponge ou un linge doux et propres. Rincez bien.

EAU TRÈS CHAUDE

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans que cela ne paraisse. Des bulles ou d'autres signes d'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes. Ce Phénomène Peut Causer Un Débordement De Liquide Extrêmement Chaud Lorsque Le Contenant Est Agité Ou Lorsqu'une Cuillère Ou Un Autre Ustensile Sont Insérés Dans Le Liquide.
- Pour réduire le risque de blessure aux personnes :
 - Ne surchauffez pas le liquide.
 - Brassez le liquide avant et à la mi-temps du chauffage.
 - N'utilisez pas des contenants droits dont l'ouverture est étroite.
 - Après le chauffage, laissez le contenant dans le micro-ondes durant une brève période avant de le retirer.
 - Usez d'une extrême prudence lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.

VENTILATEUR D'ÉVACUATION

Le ventilateur fonctionne automatiquement dans certaines conditions. Veillez à prévenir l'allumage ou la propagation d'un feu de cuisson accidentel lorsque le ventilateur est en marche.

- Nettoyez souvent le dessous du micro-ondes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans le micro-ondes ou les filtres du ventilateur.
- Dans l'éventualité d'un feu de graisse sur une cuisinière en dessous du micro-ondes, étouffez le récipient en flammes en le recouvrant complètement avec un couvercle, une plaque à biscuits ou un plateau bas.
- Procédez avec soin lorsque vous nettoyez les filtres du ventilateur d'évacuation. Des agents de nettoyage corrosifs, tels que nettoyants pour four à base de lessive caustique, peuvent endommager les filtres.
- Lorsque vous préparez des aliments flambés en dessous du micro-ondes, mettez le ventilateur en marche.
- Ne laissez jamais sans surveillance des éléments de surface d'une cuisinière allumés à haute température en dessous du micro-ondes. Les débordements d'ébullition causent de la fumée et les éclaboussements de graisse peuvent allumer et propager un feu si le ventilateur d'évacuation du micro-ondes est en marche. Afin de réduire le fonctionnement automatique du ventilateur, utilisez des ustensiles de taille adéquate et réglez les éléments de surface (cuisinière) à haute température seulement lorsque nécessaire.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

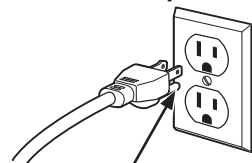
PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- (a) Ne faites pas fonctionner ce four avec la porte ouverte car cela peut occasionner une exposition nocive aux micro-ondes. Il est important de ne pas nuire ni modifier les verrous de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte, et ne permettez pas à la saleté ou aux résidus de nettoyant de s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux éléments suivants :
 - (1) la porte (tordue);
 - (2) les charnières et les loquets (brisés ou desserrés);
 - (3) les joints de porte et les surfaces d'étanchéité.
- (d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par un technicien en réparation qualifié.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

▲ AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la fiche à mise à la terre peut poser un risque de choc électrique.



Assurez-vous d'une mise à la terre correcte avant l'utilisation

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en procurant une voie d'échappement au courant électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation dont le câble et la fiche sont mis à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un technicien en réparation agréés si les INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ne sont pas entièrement comprises, ou si un doute existe quant à l'exactitude de la mise à la terre de l'appareil.

Si vous ne disposez que d'une prise murale à deux trous, vous avez la responsabilité et l'obligation de la remplacer par une prise à trois trous correctement mise à la terre.

En aucun cas, vous ne devez couper ni retirer la troisième broche (terre) du cordon d'alimentation.

N'utilisez pas un cordon de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou un technicien agréés d'installer une prise à proximité de l'appareil.

Pour un meilleur fonctionnement, branchez l'appareil dans sa propre prise électrique afin de prévenir le tremblement des lumières, le grillage des fusibles ou le déclenchement du disjoncteur.

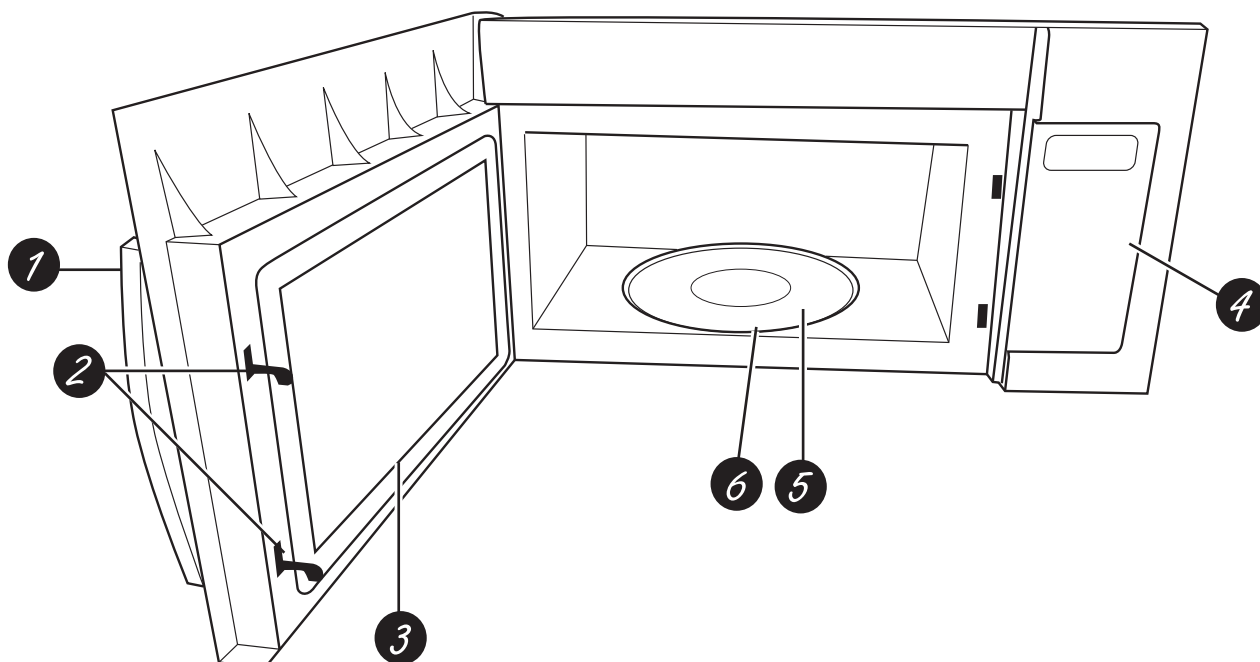
STIMULATEURS CARDIAQUES

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre l'interférence des produits électroniques, y compris les four à micro-ondes. Cependant, les patients qui portent un stimulateur cardiaque peuvent consulter leur médecin s'ils ont des doutes.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Commandes

Dans ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon le modèle.



- 1** Poignée de porte.
- 2** Loquets de porte.
- 3** Fenêtre avec écran métallique Le treillis permet d'observer la cuisson tout en maintenant les micro-ondes confinées dans la cavité.
- 4** Panneau de commande.
- 5** Plateau tournant Ne faites pas fonctionner le micro-ondes dans le mode cuisson sans le plateau tournant et son support correctement déposés en place.
- 6** Support du plateau tournant Ne faites pas fonctionner le micro-ondes dans le mode cuisson sans le plateau tournant et son support correctement déposés en place.

Commandes

Vous pouvez cuire les aliments selon un réglage de temps ou de détection (capteur). Tous les modèles ne sont pas dotés de toutes les fonctions.

JNM3184

Convenience Cooking			
Popcorn	Potato	Pizza	
Frozen Entree	Auto Cook	Reheat	
Soften	Melt	Auto Defrost	Time Defrost
Cook Time	Set Clock		Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	
7	8	9	Cancel Off
			Lock Control Hold 4 Sec
- Less	0	+ More	Energy Saving
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	

Commandes de cuisson

Vérifiez le Guide pratique avant de commencer.

Fonctions de temps de cuisson et de cuisson automatique	
Presser	Entrer
Cook Time (temps de cuisson)	Temps de cuisson
Auto Defrost (décongélation automatique)	Poids (4 options d'aliment)
Time Defrost (décongélation minutée)	Temps de décongélation
Power Level (niveau de puissance)	Niveau 1 à 10 (élevée)
Add 30 Sec (ajouter 30 secondes)	Démarre immédiatement!
Fonctions pratiques	
Presser	Entrer
Popcorn (maïs soufflé)	Démarre immédiatement!
Potato (pommes de terre)	Presser la touche pour choisir la quantité
Pizza	Presser la touche pour choisir la quantité
Frozen Entrée (entrée congelée)	Presser la touche pour choisir la taille
Auto Cook (cuisson automatique)	Presser la touche pour choisir l'aliment
Reheat (réchauffer)	Presser la touche pour choisir l'aliment
Soften (Amollir)	Presser la touche pour choisir l'aliment/la quantité
Melt (fondre)	Presser la touche pour choisir l'aliment/la quantité

Fonctions

Modifier le niveau de puissance

Vous pouvez entrer ou modifier le niveau de puissance immédiatement après la saisie du temps de cuisson (Cook Time).

Remarque : Le niveau de puissance ne peut pas être modifié pendant le décompte du temps.

Le cycle de cuisson courant ne peut pas être annulé et un nouveau démarré.

1. Pressez **Cook Time** (temps de cuisson).
2. Entrez le temps de cuisson ou de décongélation.
3. Pressez **Power Level** (niveau de puissance).
4. Choisissez le niveau de puissance désiré 1 à 10 (élevé).
5. Pressez **Start/Enter** (démarrer/entrer).

Plusieurs niveaux de puissance ajoutent de la polyvalence à la cuisson aux micro-ondes. Les niveaux de puissance du four peuvent se comparer aux éléments de surface d'une cuisinière. Chaque niveau de puissance attribue à l'énergie du micro-ondes un certain pourcentage de temps. Le niveau 7 procure de l'énergie 70% du temps. Le niveau 3 procure de l'énergie 30% du temps. La plupart des cuissons se feront à la puissance élevée (HI) qui procure de l'énergie 100% du temps.

Soften	Melt	Auto Defrost	Time Defrost
Cook Time	Set Clock		Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	
7	8	9	Cancel Off
— Less	0	+ More	Lock Control Hold 4 Sec
Surface Light	Vent Fan		Energy Saving
			Add 30 Sec

Le niveau de puissance 10 cuit plus rapidement mais l'aliment nécessite des brassages, des rotations ou des retournements plus fréquents. Un réglage moins élevé cuit plus uniformément et nécessite moins de brassage ou de rotation de l'aliment.

Certains aliments peuvent avoir une meilleure saveur, texture ou apparence si l'un des bas niveaux est utilisé. Utilisez un niveau de puissance plus bas lorsque vous cuisez des aliments qui ont tendance à déborder, tels que les pommes de terre à la normande.

Des périodes d'arrêt (lorsque l'énergie des micro-ondes s'arrête) permettent aux aliments de « s'équilibrer » ou de transférer leur chaleur à l'intérieur. Un exemple de cela est donné par le niveau de puissance 3, le cycle de décongélation. Si l'énergie du micro-ondes ne s'arrêtait pas, l'extérieur de l'aliment cuirait avant que son intérieur puisse décongeler.

Voici quelques exemples d'usage à différents niveaux de puissance :

Niveau de puissance 10: Poisson, bacon, légumes, liquides en ébullition.

Niveau de puissance 7: Cuisson délicate de viande ou de volaille; casseroles de cuisson et réchauffage.

Niveau de puissance 5: Cuisson lente et attendrissage pour les ragouts et les pièces de viande moins tendres

Niveau de puissance 2 or 3: Décongélation; mijotage; sauces délicates.

Niveau de puissance 1: Conserver l'aliment chaud; amollir le beurre.

Fonctions de temps

Temps de cuisson I

Vous pouvez régler un temps de cuisson jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

Le niveau de puissance 10 (élevé) est automatiquement réglé mais vous pouvez le modifier pour plus de flexibilité.

1. Pressez **Cook Time** (temps de cuisson).
2. Entrez le temps de cuisson.
3. Changez le niveau de puissance si vous ne désirez pas la pleine puissance. (Pressez **Power Level**. Choisissez le niveau désiré 1 à 10 (élevé).)
4. Pressez **Start/Enter** (démarrer/entrer).

Vous pouvez ouvrir la porte pendant la cuisson pour vérifier l'aliment. Fermez la porte et pressez **Start/Enter** pour redémarrer la cuisson.

Soften	Melt	Auto Defrost	Time Defrost
Cook Time	Set Clock		Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	
7	8	9	Cancel Off
— Less	0	+ More	Lock Control Hold 4 Sec
Surface Light	Vent Fan		Energy Saving
			Add 30 Sec

Temps de cuisson II

Vous permet de changer le niveau de puissance automatiquement pendant la cuisson. Voici comment procéder :

1. Pressez **Cook Time** (temps de cuisson).
2. Entrez le premier temps de cuisson.
3. Changez le niveau de puissance si vous ne désirez pas la pleine puissance. (Pressez **Power Level**. Choisissez le niveau désiré 1 à 10 (élevé).)
4. Pressez **Cook Time** encore une fois.
5. Entrez le deuxième temps de cuisson.
6. Changez le niveau de puissance si vous ne désirez pas la pleine puissance. (Pressez **Power Level**. Choisissez le niveau désiré 1 à 10).
7. Pressez **Start/Enter** (démarrer/entrer).

À la fin du Temps de cuisson I, le Temps de cuisson II commence son décompte.

Fonctions de temps

Auto Defrost (décongélation automatique)

La fonction Auto Defrost vous permet de décongeler les aliments selon le poids.

Utilisez Auto Defrost pour la viande, la volaille et le poisson jusqu'à un poids de 6 livres (2,7 kg) et le pain jusqu'à 1 livre (454 g). Utilisez Time Defrost (décongélation minutée) pour la plupart des autres aliments congelés.

La fonction Auto Defrost règle automatiquement les temps de décongélation et les niveaux de puissance pour obtenir une décongélation uniforme des viandes, de la volaille, du poisson et du pain.

1. Pressez **Auto Defrost**

- 1 fois pour la viande
- 2 fois pour la volaille
- 3 fois pour le poisson
- 4 fois pour le pain

2. À l'aide du guide de conversion, entrez le poids de l'aliment. Par exemple, pressez les touches 1 et 2 pour 1,2 livres (1 livre, 3 onces).

3. Pressez **Start/Enter** (démarrer/entrer).

Soften	Melt	Auto Defrost	Time Defrost
Cook Time		Set Clock	Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	Cancel Off
7	8	9	Lock Control Hold 4 Sec
- Less	0	+ More	Energy Saving
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	

- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur une assiette qui va au four à micro-ondes.
- Au signal du four, retournez la pièce de viande. Retirez la viande décongelée ou recouvrez les parties chaudes avec des petites bandes de papier d'aluminium.
- Après la décongélation, la plupart des viandes doivent reposer 5 minutes pour compléter la décongélation. Les rôtis de grande taille doivent reposer 30 minutes.

Si le poids de l'aliment est écrit en poids et onces, les onces doivent être converties en dixièmes (0,1) de livre

Onces	Livres
1 – 2	.1
3	.2
4 – 5	.3
6 – 7	.4
8	.5
9 – 10	.6
11	.7
12 – 13	.8
14 – 15	.9

Time Defrost (décongélation minutée)

La fonction Time Defrost vous permet de décongeler durant une période de temps sélectionnée. Voyez le Guide de décongélation pour des suggestions de temps.

1. Pressez **Time Defrost**.

2. Entrez le temps de décongélation.

3. Pressez **Start/Enter** (démarrer/entrer).

4. Retournez l'aliment au signal du four.

5. Pressez **Start/Enter**.

Au signal du four, retournez l'aliment et séparez ou redispensez les morceaux pour une décongélation encore plus uniforme. Recouvrez toute partie chaude avec des petites bandes de papier d'aluminium. Le four poursuivra la décongélation si vous n'ouvrez pas la porte et ne retournez pas l'aliment.

Le niveau de puissance est automatiquement réglé à 3.

Un bruit sourd peut se faire entendre pendant la décongélation. Cela est normal lorsque le four ne fonctionne pas à la puissance élevée.

Soften	Melt	Auto Defrost	Time Defrost
Cook Time		Set Clock	Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	Cancel Off
7	8	9	Lock Control Hold 4 Sec
- Less	0	+ More	Energy Saving
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	

Conseils relatifs à la décongélation

- Les aliments congelés dans du papier ou du plastique peuvent être décongelés dans l'emballage. Les emballages fermés doivent être incisés, percés ou ventilés APRÈS la décongélation partielle de l'aliment. Les contenants de rangement en plastique doivent être partiellement ouverts.
- Les repas congelés préemballés de format familial peuvent être décongelés et réchauffés au micro-ondes. Si l'aliment est dans un contenant en aluminium, transférez-le dans une assiette qui va au micro-ondes.
- Pour une décongélation encore plus uniforme des aliments de plus grande taille tels que rôtis, utilisez la fonction Defrost Weight (poids à décongeler). Assurez-vous que les grandes pièces de viandes sont complètement décongelées avant la cuisson.
- Les aliments qui se gâtent facilement ne doivent pas rester à température ambiante plus d'une heure après la décongélation. La température ambiante favorise la croissance de bactéries nocives.
- Une fois décongelé, l'aliment doit être frais mais amolli dans toutes ses parties. S'il est encore légèrement glacé, remettez-le au micro-ondes très brièvement ou laissez-le reposer quelques minutes à la minuterie.

Fonctions de temps

Guide de décongélation		
Aliment	Temps	Commentaires
Pains, gâteaux		
• Pain, petit pain au lait ou pains mollets (1 unité)	1 min.	Redisposez après la mi-temps.
• Brioches (env. 12 oz)	3 à 5 min.	
Poisson et fruits de mer		
• Filets, congelés (1 lb)	6 à 8 min.	Placez le bloc dans une casserole. Retournez et divisez après la première moitié du temps.
• Fruits de mer, petits (1 lb)	5 à 7 min.	
Fruits		
Sachet en plastique – 1 ou 2 (Emballage de 10 oz)	3 à 6 min.	
Viande		
• Bacon (1 lb)	2 à 5 min.	Placez l'emballage non ouvert dans le four. Laissez reposer 5 minutes après la décongélation.
• Saucisses (1 lb)	2 à 5 min.	Placez l'emballage non ouvert dans le four. Chauffez jusqu'à pouvoir séparer les saucisses. Laissez reposer 5 minutes, si nécessaire, pour compléter la décongélation.
• Viande hachée (1 lb)	5 à 7 min.	Retournez la viande après la première moitié du temps.
• Rôti : bœuf, agneau, veau, porc	12 à 16 min. par lb	Utilisez le niveau de puissance 1 (juste chaud).
• Steaks, côtelettes et escalopes	5 à 7 min. par lb	Placez la viande déballée dans une assiette de cuisson. Retournez après la première moitié du temps et recouvrez les parties chaudes avec du papier aluminium. Après la deuxième moitié du temps, séparez les parties avec un couteau de table. Laissez reposer pour compléter la décongélation.
Volaille		
• Poulet, pour griller, rôtir, découpé (2 ½ à 3 lb)	15 à 19 min.	Placez le poulet enveloppé dans une assiette. Déballez et retournez après la première moitié du temps. Après la deuxième moitié du temps, séparez les parties et placez-les dans une assiette de cuisson. Chauffez 2 à 4 minutes de plus, si nécessaire. Laissez reposer quelques minutes pour terminer la décongélation.
• Poulet, entier (2 ½ à 3 lb)	17 à 21 min.	Placez le poulet enveloppé dans une assiette. Après la première moitié du temps, déballez et retournez le poulet. Recouvrez les parties chaudes avec du papier aluminium. Pour compléter la décongélation, mettez de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que les abats puissent être retirés.
• Poulet Cornish	7 à 13 min. par lb	Placez le poulet déballé dans le four avec poitrine vers le haut. Retournez le poulet après la première moitié du temps. Mettez de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que les abats puissent être retirés.
• Poitrine de dinde (4 à 6 lb)	5 à 9 min. par lb	Placez la poitrine déballée dans une assiette qui va au micro-ondes, côté poitrine vers le bas. Après la première moitié du temps, retournez le poulet avec poitrine vers le haut et recouvrez les parties chaudes avec du papier aluminium. Décongelez durant la deuxième moitié du temps. Laissez reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.

À propos des fonctions de temps

Add
30 Sec

Add 30 Sec (ajouter 30 secondes)

Vous pouvez utiliser cette fonction de deux façons :

- Elle ajoutera 30 secondes au temps de décompte à chaque pression de la touche.
- Elle peut être une façon de régler rapidement 30 secondes de temps de cuisson.

À propos des fonctions pratiques

Popcorn

Popcorn (maïs soufflé)

Utilisation de la fonction Popcorn :

Pressez **Popcorn** une fois pour un sac de 3,5 onces ou deux fois pour un sac de 3,0 onces.

La cuisson démarre immédiatement. Vous pouvez modifier la sélection pendant les premières 30 secondes.

Si l'aliment n'est pas assez cuit après le premier décompte, utilisez la fonction **Cook Time** (temps de cuisson) pour du temps supplémentaire. Nous recommandons 30 secondes et de surveiller attentivement.

Utilisez seulement du maïs soufflé préemballé qui va au micro-ondes et qui pèse de 3,0 à 3,5 onces.

REMARQUE: N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion, cela pourrait trop cuire l'aliment ou le brûler.

Reheat

Reheat (réchauffage)

La fonction Reheat réchauffe les assiettes des aliments qui ont été cuits ou les restes.

Placez une tasse de liquide ou d'aliment recouvert dans le four.

1. Pressez la touche **Reheat** jusqu'à quatre fois pour choisir la bonne sélection.
 - Pressez une fois pour un plat de nourriture.
 - Pressez deux fois pour la soupe ou la sauce.
 - Pressez trois fois pour une casserole.
 - Pressez quatre fois un pain mollet ou un muffin.

2. Pressez les touches 1, 2, 3 ou 4 pour sélectionner la taille de la portion. Reportez-vous au tableau pour les quantités disponibles.

Catégorie	Nombre de tasses/ d'articles
Plat de nourriture	1 à 2 portions
Soupe/Sauce	1 à 4 tasses
Casserole	1 à 4 tasses
Pain mollet/Muffin	1 à 4 unités

3. Pressez **Start/Enter** (démarrer/entrer).

La cuisson démarre dès que le décompte commence sur l'écran.

Après le retrait de l'aliment du four, brassez, si possible, pour répartir la température. Les aliments réchauffés peuvent présenter une grande variation des températures. Certaines parties de l'aliment peuvent être extrêmement chaudes.

Si l'aliment n'est pas assez chaud après le premier décompte, utilisez la fonction Cook Time (temps de cuisson) pour du temps supplémentaire.

Le réchauffage (avec Reheat) de certains aliments n'est pas recommandé.

Il est préférable d'utiliser Cook Time pour ceux-ci:

- Les pains.
- Les aliments à réchauffer sans couvert.
- Les aliments qui doivent être brassés ou tournés.
- Les aliments qui doivent présenter un aspect sec ou une surface croustillante après le réchauffage.

REMARQUE: N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion, cela pourrait trop cuire l'aliment ou le brûler.

Potato

Potato (pommes de terre)

Utilisation de la fonction Potato :

Placez la ou les pommes de terre dans le four.

Pressez **Potato** jusqu'à quatre fois pour choisir la bonne sélection.

- Pressez une fois pour 1 unité.
- Pressez deux fois pour 2 unités.
- Pressez trois fois pour 3 unités.

– Pressez quatre fois pour 4 unités.

La cuisson démarre immédiatement. Vous pouvez modifier la sélection pendant les premières 30 secondes.

REMARQUE: N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion, cela pourrait trop cuire l'aliment ou le brûler.

Pizza

Pizza

Utilisation de la fonction Pizza :

Placez la ou les pointes de pizza sur un plateau bas et une serviette de papier (ne pas recouvrir).

Pressez **Pizza** jusqu'à trois fois pour choisir la bonne sélection.

- Pressez une fois pour 1 pointe.
- Pressez deux fois pour 2 pointes.

– Pressez trois fois pour 3 pointes.

La cuisson démarre immédiatement. Vous pouvez modifier la sélection pendant les premières 30 secondes.

REMARQUE: N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion, cela pourrait trop cuire l'aliment ou le brûler.

À propos des fonctions pratiques

Frozen Entrée

Frozen Entrée (entrée congelée)

La fonction Frozen Entrée vous permet de cuire des plats d'entrées congelés et préemballés de l'épicerie, d'un poids de 10 et 20 onces et qui vont au micro-ondes, sans entrer les temps de cuisson ou les niveaux de puissance.

Pour utiliser Frozen Entrée :

Retirez le plat de sa boîte extérieure. Incisez la

pellicule d'emballage pour ventiler mais ne la retirez pas. Pressez Frozen Entrée une fois pour un plat de 10 onces ou deux fois pour un plat de 20 onces. La cuisson démarre immédiatement. Vous pouvez modifier la sélection pendant les premières 30 secondes.

REMARQUE: N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion, cela pourrait trop cuire l'aliment ou le brûler.

Auto Cook

Auto Cook (cuisson automatique)

La fonction Auto Cook vous permet de choisir entre quatre catégories présélectionnées et de cuire sans entrer les temps de cuisson ou les niveaux de puissance.

Pour utiliser la fonction Auto Cook :

Placez l'aliment dans un bol qui va au micro-ondes et recouvrez-le avec une pellicule plastique ventilée. Pour cuire des légumes, ajoutez 2 c. à table d'eau.

1. Pressez **Auto Cook** jusqu'à quatre fois pour choisir la bonne sélection.
 - Pressez une fois pour un légume frais.

- Pressez deux fois pour un légume congelé.
- Pressez trois fois pour du riz.
- Pressez quatre fois pour une casserole.

2. Pressez les touches 1, 2, 3 ou 4 pour sélectionner la taille de la portion (tasses). Pour le riz, les seules tailles valides sont 1 ou 2 tasses. La cuisson démarre immédiatement. Vous pouvez modifier la sélection pendant les premières 30 secondes.

REMARQUE: N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion, cela pourrait trop cuire l'aliment ou le brûler.

Soften

Soften (Amollir)

La fonction Soften vous permet de choisir entre quatre catégories présélectionnées et d'amollir les aliments sans entrer les temps de cuisson ou les niveaux de puissance.

Utilisation de la fonction Soften :

1. Pressez **Soften** jusqu'à quatre fois pour choisir la bonne sélection.
 - Pressez une fois pour le beurre.
 - Pressez deux fois pour la crème glacée.
 - Pressez trois fois pour le fromage à la crème.
 - Pressez quatre fois pour le jus congelé.
2. Pressez les touches 1, 2 ou 3 pour sélectionner la taille de la portion. Reportez-vous au tableau pour les quantités disponibles.

La cuisson démarre automatiquement après 4 secondes.

REMARQUE: N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion, cela pourrait trop cuire l'aliment ou le brûler.

Catégorie	Numéro de touche		
	1	2	3
Beurre	1 bâtonnet	2 bâtonnets	3 bâtonnets
Crème glacée	568 ml	946 ml	3,8 litres
Fromage à la crème	3 oz	8 oz	–
Jus congelé	6 oz	12 oz	16 oz

Melt

Melt (fondre)

La fonction Melt vous permet de choisir entre quatre catégories présélectionnées et de fondre les aliments sans entrer les temps de cuisson ou les niveaux de puissance.

Utilisation de la fonction Melt :

1. Pressez **Melt** jusqu'à quatre fois pour choisir la bonne sélection.
 - Pressez une fois pour le beurre.
 - Pressez deux fois pour le chocolat.
 - Pressez trois fois pour le fromage.
 - Pressez quatre fois pour les guimauves.
2. Pressez les touches 1, 2 ou 3 pour sélectionner la taille de la portion. Reportez-vous au tableau pour les quantités disponibles.

La cuisson démarre automatiquement après 4 secondes.

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion, cela pourrait trop cuire l'aliment ou le brûler.

Catégorie	Numéro de touche		
	1	2	3
Beurre	1 bâtonnet	2 bâtonnets	3 bâtonnets
Chocolat	4 oz	8 oz	–
Fromage	8 oz	16 oz	–
Guimauves	5 oz	10 oz	–

Autres fonctions

Rappel de fin de la cuisson

Pour vous rappeler que vous avez de la nourriture dans le four, le mot « End » (fin) s'affichera sur l'écran et quatre bips se feront entendre à la fin du cycle de cuisson.

**Set
Clock**

Set Clock (réglage de l'horloge)

Pour changer l'heure du jour :

1. Pressez **Set Clock**. (Le micro-ondes ne doit pas être en cours de cuisson.)
2. Entrez l'heure du jour courante. Par défaut, l'heure s'affiche selon une échelle de 12 heures.

3. Pressez **Start/Enter** (démarrer/entrer) pour accepter l'heure.

**Cancel
Off**

Lock Controls
Hold 4 Sec

Verrouillage des commandes

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande pour empêcher le démarrage accidentel du micro-ondes pendant le nettoyage ou l'utilisation par les enfants.

Pour verrouiller ou déverrouiller les commandes, maintenez une pression sur **Cancel/Off** (annuler/arrêt) durant environ 3 secondes. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, le mot « Loc » s'affiche brièvement dès qu'on appuie sur une touche.

Minuterie de cuisine

Après l'entrée d'un temps de cuisson, on peut utiliser la touche **Power Level** (niveau de puissance) comme seconde minuterie de cuisine en entrant le niveau de puissance « 0 ». Le four fera le décompte du temps de cuisson saisi, mais sans cuisson.

**Start
Enter**

Start/Enter (démarrer/entrer)

En plus de démarrer de nombreuses fonctions, Start/Enter vous permet d'arrêter la cuisson sans ouvrir la porte ou effacer l'affichage. Pressez **Start/Enter** une autre fois pour redémarrer le four.

Vent Fan

Vent Fan (ventilateur d'évacuation)

Le ventilateur d'évacuation évacue la vapeur d'eau et les autres émanations de la surface de cuisson.

Pressez **Vent Fan** une fois pour la haute vitesse, deux fois pour la basse vitesse et trois fois pour arrêter le ventilateur.

**Surface
Light**

Surface Light (éclairage de la surface)

Pressez **Surface Light** une fois pour allumer l'éclairage et une deuxième fois pour l'éteindre.

Ventilateur automatique

Une fonction de ventilation automatique protège le micro-ondes contre l'excès de chaleur provenant de la surface de cuisson en dessous. Le ventilateur démarre automatiquement à basse vitesse s'il détecte trop de chaleur.

Si vous avez mis le ventilateur en marche, il se peut que vous ne puissiez pas l'arrêter. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement une fois ses parties internes refroidies. Il peut rester en marche durant 30 minutes ou plus après que les commandes de la surface de cuisson et du micro-ondes sont éteintes.

Notions importantes pour la cuisson aux micro-ondes

Formation d'arc

La formation d'arc se matérialise par l'apparition d'étincelles dans le four.

La formation d'arc est causée par :

- la tablette métallique qui n'est pas installée correctement et touche aux parois du micro-ondes;
- du métal ou du papier aluminium qui touche le côté du micro-ondes;
- du papier aluminium qui n'épouse pas la forme de l'aliment (les coins retournés agissent comme des antennes);
- des objets métalliques comme des attaches torsadées, des broches à volaille, des assiettes à bordure d'or;
- des serviettes de papier recyclé qui contiennent des particules métalliques;
- l'anneau du plateau tournant incorrectement installé.

Recouvrement

- Les couvercles retiennent l'humidité, favorise la répartition de la chaleur et réduisent le temps de cuisson. La ventilation des emballages en plastique ou le recouvrement avec du papier ciré permet à l'excès de vapeur de s'échapper.

Écran de protection

- Dans un four conventionnel, vous protégez les poitrines de poulet ou les autres aliments cuits au four afin de contrôler le brunissement. Dans le four à micro-ondes, utilisez des petites bandes de papier aluminium pour protéger les parties minces, telles que le bout des ailes et les pattes de la volaille, qui cuisent plus rapidement que les parties plus épaisses.

Temps de repos

- Lorsque vous cuisez dans un four conventionnel, des aliments tels que les rôtis ou les gâteaux sont laissés en repos pour terminer de cuire ou de prendre leur consistance finale. Le temps de repos est particulièrement important pour la cuisson aux micro-ondes. Notez qu'un gâteau aux micro-ondes n'est pas placé sur un support pour refroidir.

Ventilation

- Après le recouvrement d'une assiette avec une pellicule en plastique, vous ventilez la pellicule en retournant un coin pour laisser échapper l'excès de vapeur.

Entretien et nettoyage

Conseils utiles

À l'occasion, un essuyage rigoureux à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau garde l'intérieur frais.

Assurez-vous de débrancher l'alimentation électrique avant de nettoyer n'importe quelle partie du micro-ondes.

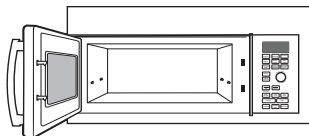


Comment nettoyer l'intérieur

Les parois, le plancher, la fenêtre intérieure, les pièces en métal et en plastique sur la porte

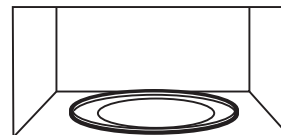
On peut nettoyer certaines éclaboussures avec une serviette de papier; d'autres nécessitent un linge humide. Retirez les éclaboussures grasses avec un linge savonneux, puis rincez avec un linge humide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni des ustensiles coupants sur les parois du four.

N'utilisez jamais un nettoyant pour four (cuisinière) du commerce sur quelque partie du micro-ondes que ce soit.



Plateau tournant et support amovibles

Afin de prévenir le bris, ne placez pas le plateau tournant dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau tournant et son support peuvent se briser s'ils sont échappés. Rappelez-vous de ne pas faire fonctionner le micro-ondes dans le mode cuisson sans le plateau tournant et son support correctement déposés en place.



Comment nettoyer l'extérieur

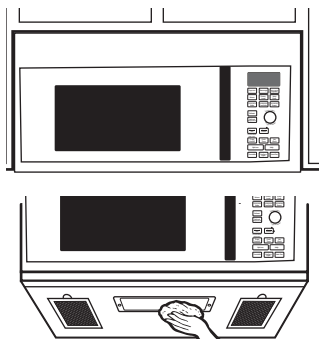
Nous recommandons de ne pas utiliser des nettoyants à l'ammoniac ou l'alcool, car ils peuvent endommager le fini du four à micro-ondes. Si vous choisissez un nettoyant domestique ordinaire, appliquez-le d'abord directement sur un linge propre, puis essuyez la zone souillée.

Carrosserie

Nettoyez l'extérieur du micro-ondes avec un linge savonneux. Rincez puis séchez. Essuyez la fenêtre avec un linge humide.

Panneau de commande

Essuyez le panneau avec un linge humide. Séchez-le à fond. N'utilisez pas des nettoyants en aérosol, de grandes quantités de savon et d'eau, des objets abrasifs ou coupants sur le panneau, ils peuvent l'endommager. Certaines serviette de papier peuvent aussi rayer le panneau de commande.



Panneau de porte

Avant de nettoyer le panneau avant de la porte, vérifiez de quel type de panneau il s'agit. Vérifiez votre numéro de modèle à 8 caractères. La lettre « S » est pour l'acier inoxydable, « L » pour l'acier propre et « B », « W » ou « C » pour les couleurs de plastique.

Acier inoxydable (certains modèles)

Vous pouvez nettoyer le panneau en acier inoxydable à l'aide d'un produit de type Stainless Steel Magic ou similaire et d'un linge doux et propre. Appliquez le nettoyant pour inox avec soin pour éviter les pièces de plastique environnantes. N'utilisez pas une cire pour électroménagers, un poli, un javellisant ou un produit contenant du chlore sur les finis en acier inoxydable.

Panneaux de couleur en plastique

Utilisez un chiffon doux et propre légèrement humide, puis séchez à fond.

Joint d'étanchéité de la porte

Il est important de garder propres les surfaces où la porte s'appuie contre le micro-ondes. Utilisez des détergents doux non abrasif appliqués avec une éponge ou un linge doux et propres. Rincez bien.

Face inférieure

Nettoyez souvent la graisse et la poussière sur la face inférieure. Utilisez une solution d'eau chaude et de détergent.

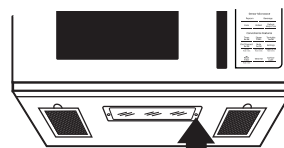
Entretien et nettoyage

Lampe de surface de cuisson/Lampe de nuit

Remplacez-la par une ampoule incandescente de 120 volts, 30 watts (max.). Voyez l'endos du manuel pour commander en ligne sur **GEAppliances.com**.

1. Pour remplacer la lampe de surface de cuisson/lampe de nuit, coupez d'abord l'alimentation électrique au fusible principal ou au disjoncteur, ou débranchez la fiche du cordon.
2. Retirez la vis sur le côté du couvercle du logement de la lampe et abaissez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Assurez-vous que l'ampoule a refroidi avant de la retirer. Rompez le sceau adhésif en dévissant délicatement l'ampoule.

4. Vissez la nouvelle ampoule, puis levez le couvercle de lampe et réinstallez la vis. Rétablissez l'alimentation électrique au four.



Retirez la vis

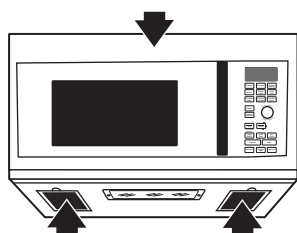


Ventilateur d'évacuation

Le ventilateur d'évacuation est doté de deux filtres métalliques réutilisables.

Les modèles qui recirculent l'air dans la pièce sont également dotés d'un filtre à charbon.

Filtre à charbon



Filtres de ventilation réutilisables
(sur tous les modèles)

Filtres d'évacuation réutilisables

Les filtres métalliques capturent la graisse libérée par les aliments sur la surface de cuisson. Ils empêchent aussi les flammes d'aliments sur la surface de cuisson d'endommager l'intérieur du four.

Pour cette raison, les filtres doivent toujours être en place lorsque la hotte est utilisée. Les filtres d'évacuation doivent être nettoyés une fois par mois ou au besoin.

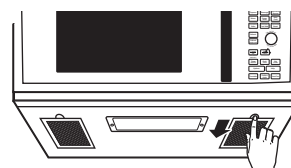
Retrait et nettoyage des filtres

Pour retirer, glissez-les vers l'arrière en utilisant les languettes. Tirez ensuite vers le bas puis l'extérieur.

Pour nettoyer les filtres, trempez et remuez-les dans une solution d'eau chaude et de détergent. N'utilisez pas d'ammoniac ou de produits qui en contiennent car ils vont ternir le métal. Un brossage léger peut aussi retirer la saleté incrustée.

Rincez, secouez et laissez sécher avant de les replacer.

Pour remplacer, glissez les filtres dans les fentes du cadre sur l'arrière de chaque ouverture. Pressez vers le haut et l'avant pour verrouiller en place.



Filtre à charbon

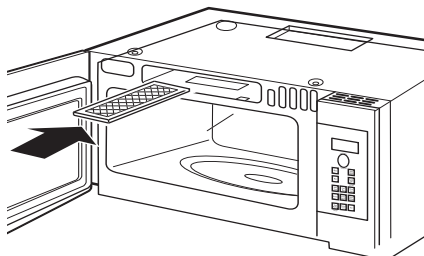
Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé. Voyez l'endos du manuel pour commander en ligne sur **GEAppliances.com**.

Si le modèle n'est pas évacué à l'extérieur, l'air sera recirculée à travers un filtre à charbon jetable qui capte la fumée et les odeurs.

Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il devient sale ou décoloré (généralement au bout de 6 à 12 mois, selon l'usage). Voir les troussees en option à la page 22 pour de plus amples renseignements.

Remplacement Du Filtre À Charbon

1. Débranchez le four à micro-ondes.
2. Retirez les vis de montage de la grille d'évent.
3. Inclinez la grille vers l'avant, puis soulevez pour la retirer.
4. Retrait du filtre à charbon.
5. Glissez le nouveau filtre à charbon en place.
6. Glissez le bas de la grille d'évent en place. Poussez le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.
Remplacez les vis de montage
7. Branchez le four à micro-ondes.



Conseils de dépannage

Problème	Causes probables	Correctifs
Le four ne démarre pas	Un fusible de votre domicile est peut-être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur
	Saute de puissance	Débranchez le four à micro-ondes, puis rebranchez-le
	La fiche n'est complètement insérée dans la prise murale	Assurez-vous que la fiche à 3 broches du four est complètement insérée dans la prise murale
	La porte n'est pas bien fermée	Ouvrez la porte puis refermez-la bien
Le panneau de commande est éclairé, mais le four ne démarre pas	La porte n'est pas bien fermée	Ouvrez la porte puis refermez-la bien
	La touche Start/Pause n'a pas été pressée après la sélection de la cuisson	Pressez la touche Start/Enter
	Une autre sélection a déjà été entrée et la touche Cancel/Off n'a pas été pressée pour l'annuler	Pressez la touche Cancel/Off
	Le temps de cuisson n'a pas été entré après une pression sur Cook Time	Assurez-vous d'avoir entré le temps de cuisson après une pression sur Cook Time
	La touche Cancel/Off a été pressée par mégarde	Réinitialisez la programmation de cuisson et pressez Start/Enter
	Le poids de l'aliment n'a pas été entré après la sélection de Weight Defrost ou Time Defrost	Assurez-vous d'avoir entré le poids de l'aliment après la sélection de Weight Defrost ou Time Defrost
Le mot « LOC » s'affiche sur l'écran	Le panneau de commande a été verrouillé	Maintenez une pression sur Cancel/Off durant environ 4 secondes pour déverrouiller le panneau de commande
Le plancher du four est chaud même s'il n'a pas été utilisé	La lampe de la surface de cuisson est située en dessous du plancher du four. Lorsque la lampe est allumée, la chaleur qu'elle génère peut réchauffer le plancher du four	Cela est normal
Vous entendez un bip au ton grave inhabituel	Vous avez tenté de changer le niveau de puissance alors que ce n'était pas permis	Plusieurs des fonctions du four sont préréglées et ne peuvent être changées
Le ventilateur d'évacuation démarre automatiquement	Le ventilateur d'évacuation démarre automatiquement afin de protéger le micro-ondes s'il détecte un excès de chaleur provenant de la table de cuisson (cuisinière) en dessous	Cela est normal
Les mots SENSOR ERROR (erreur de détection) s'affichent sur l'écran	Lorsque vous avez utilisé une fonction de détection, la porte a été ouverte avant que la vapeur puisse être détectée	N'ouvrez pas la porte avant que la vapeur ne soit détectée et que le décompte du temps ne soit affiché sur l'écran
	La vapeur n'a pas été détectée à l'intérieur d'une période de temps maximale	Utilisez la fonction Cook Time pour chauffer plus longtemps

Conseils de dépannage

Événements qui sont normaux avec votre four à micro-ondes

- Vapeur d'eau ou autres émanations qui s'échappent autour de la porte.
- Réflection de lumière autour de la porte ou de la carrosserie extérieure.
- Atténuation de la lampe du four et changement du son du ventilateur à des niveaux de puissance autres que le plus élevé (10).
- Son sourd pendant le fonctionnement du four.

Déclaration de la FCC

COMMISSION DES COMMUNICATIONS FÉDÉRALE (É.-U.) DÉCLARATION SUR LE BROUILLAGE RADIOÉLECTRIQUE

Cet équipement génère et utilise des fréquences radio ISM qui, en cas d'installation erronée ou d'utilisation non-conforme aux instructions du fabricant, peuvent causer un brouillage nuisible à la réception des ondes radio et télévisuelles. Il a été soumis à un essai de type et jugé conforme aux limites énoncées dans la partie 18 des règlements de la FCC relative à l'équipement ISM, laquelle est destinée à procurer une protection raisonnable contre un tel brouillage dans une installation domestique. Il n'y a cependant aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne surviendra pas dans une installation donnée. Si cet équipement cause un brouillage de la réception des ondes radio ou télévisuelles, ce qu'il est possible de déterminer en éteignant et rallumant l'équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de corriger ce brouillage en prenant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de radio ou de télévision.
- Changer la position du four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Déplacer le four à micro-ondes à l'écart du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une autre prise électrique de façon qu'il se trouve sur un circuit de dérivation différent de celui du récepteur.

Le fabricant n'est pas responsable de tout brouillage des ondes radio ou télévisuelles résultant de la modification non autorisée du four à micro-ondes. L'utilisateur a la responsabilité de corriger un tel brouillage.

Garantie limitée du four à micro-ondes

GEAppliances.com

Tout service sous garantie est fourni par nos Centres de service en usine ou par un technicien en réparation autorisé. Pour programmer une visite de service en ligne, visitez-nous sur **GEAppliances.com/service** ou composez le 800.GE.CARES (800.432.2737) pendant les heures normales de bureau.

Durant une période de	GE Appliances remplacera
Un an À partir de la date d'achat initial	Toute pièce du four défectueuse en raison d'un vice de matière ou de main-d'œuvre. Au cours de cette garantie limitée de un (1) an, GE fournira, sans frais, toute la main-d'œuvre et les services afférents nécessaires pour remplacer la pièce défectueuse au moment de la réparation de l'appareil

Ce que GE Appliances ne garantit pas :

- Les déplacements à votre domicile pour vous apprendre à utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats. Si vous rencontrez un problème d'installation, contactez votre revendeur ou l'installateur. Il est de votre responsabilité de fournir un équipement adéquat en matière d'électricité, d'évacuation ou d'autres types de branchement.
- La défaillance ou l'endommagement du produit en raison d'un usage abusif ou incorrect (par exemple, arc électrique causé par un support métallique ou un autre article en métal ou aluminium), ou un usage commercial ou différent de celui pour lequel il est destiné.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou le réarmement des disjoncteurs.
- Tout dommage occasionné par un accident, un incendie, une inondation ou une autre catastrophe naturelle.
- Les dommages accessoires ou indirects causés par d'éventuelles déficiences de cet électroménager.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Un produit non accessible pour fournir le service requis.
- Le service pour réparer ou remplacer les ampoules, à l'exception des lampes DEL.
- Les dommages au fini, tels que rouille de surface, ternissement ou petites imperfections qui ne sont pas rapportés dans les 48 heures suivant la livraison.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours consiste dans la réparation du produit tel que stipulé dans la présente garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, se limitera à une période de un (1) an ou à la période la plus courte prescrite par la loi.

Cette garantie limitée est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté à des fins d'usage domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une localité où un réparateur autorisé GE Appliances n'est pas disponible, vous pourriez encourir des frais de déplacement ou devoir acheminer le produit à un réparateur autorisé GE Appliances pour faire réparer l'appareil. En Alaska, cette garantie limitée exclut les frais d'expédition et les visites de service à votre domicile.

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

Garant : GE Appliances, une compagnie Haier
Louisville KY,40225

Brochez votre reçu ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devrez fournir la preuve de l'achat original.

Trousses en option

Trousses de panneaux de remplissage

JX36BSS – Acier inoxydable

JX36BWW – Blanc

JX36BBB– Noir

JX36BES – Ardoise

Lorsque vous remplacez une hotte de cuisinière de 36 po, les trousseS de panneaux de remplissage comblent la largeur supplémentaire afin de procurer une apparence d'encastrement personnalisé.

Pour installation entre les armoires seulement; non pour installation en bout d'armoire. Chaque trousse contient deux panneaux de remplissage de 3 po de large.

Trousse de filtre à charbon pour recirculation d'air

Les trousseS de filtre à charbon sont utilisées lorsque le four à micro-ondes ne peut pas être ventilé à l'extérieur.

Trousse d'installation pour armoire 15 po

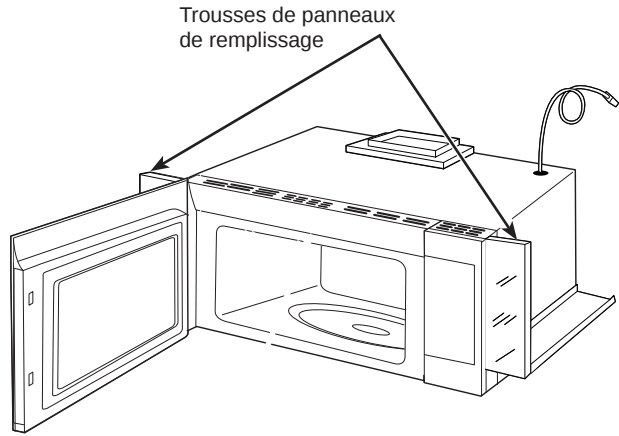
JX15BUMPBB - Noir

JX15BUMPWW - Blanc

Pour utilisation lors d'une installation d'armoires de 15 po de profondeur.

Offert en supplément auprès de votre fournisseur GE Appliances.

Voyez l'endos du manuel pour commander en ligne sur GEAppliances.com.



Soutien au consommateur

Site Web de GE Appliances

Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Visitez le site Web de GE Appliances 24 heures par jour, tous les jours de l'année! Vous pouvez aussi y trouver d'autres formidables produits GE Appliances et tirer avantage de tous nos services d'assistance en ligne. **GEAppliances.com**

Enregistrez votre électroménager

Enregistrez votre nouvel électroménager en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les plus brefs délais permet une meilleure communication et un service rapide en vertu de votre garantie, le cas échéant. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement pré-imprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil. **GEAppliances.com/register**

Programmation d'une visite de service

Un service de réparation expert GE Appliances se trouve à quelques pas de chez vous. Rendez-vous sur notre site et programmez, à votre convenance, une visite de service à n'importe quel jour de l'année. **GEAppliances.com/service** ou composez le 800.GE.CARES (800.432.2737 pendant les heures normales de bureau.

Pièces et accessoires

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne 24 heures par jour en tout temps. **GEAppliances.com/ parts** ou composez le 800.432.2737 pendant les heures normales de bureau.

Les instructions contenues dans le présent manuel comportent des procédures que tout utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Utilisez de prudence : une réparation ou un entretien mal effectués peuvent rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.

Communiquez avec nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service reçu de GE Appliances, contactez-nous via notre site Web avec tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, ou encore écrivez à :

General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
GEAppliances.com/contact



HORNO MICROONDAS

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....3

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Controles	6
Funciones del Horno	8
Funciones del Temporizador	8
Funciones de convenientes	11
Otras Funciones	12
Términos del Microondas	16

CUIDADO Y LIMPIEZA.....15

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS18

SOPORTE AL CONSUMIDOR

Garantía Limitada.....	20
Kits Opcionales.....	21
Soporte al Consumidor.....	22

MANUAL DEL PROPIETARIO

JNM3184

Française

Pour accéder à une version française de ce manuel d'instructions, visitez notre site Web à GEAppliances.com.

Español

Para consultar una version en español de esta manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

GRACIAS POR HACER QUE GE APPLIANCES SEA PARTE DE SU HOGAR.

Ya sea que haya crecido usando GE Appliances, o que ésta es su primera vez, nos complace tenerlo en la familia.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de GE Appliances, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

Registre su electrodoméstico GE ahora a través de Internet. Sitios Web y números telefónicos útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario.

También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.



GE APPLIANCES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones o exposición a energía de microondas excesiva:

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

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- Lea y siga las precauciones específicas descritas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA de la página 5.
- Utilice este aparato solamente para el fin previsto, como se describe en este manual. No utilice químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar alimentos y bebidas y no está diseñado para usarse en un laboratorio ni para uso industrial.
- Este electrodoméstico sólo debería ser reparado por personal técnico con calificación. En caso de necesitar una evaluación, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.

INSTALACIÓN

- Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo a las instrucciones de instalación suministradas.
- Este aparato debe contar con una conexión a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con adecuada conexión a tierra. Ver la sección Instrucciones de conexión a tierra de la página 5.
- Este horno microondas figura en la lista de UL para su posible instalación tanto en estufas a gas como eléctricas.
- Esta unidad fue diseñada para use sobre equipamientos de cocción a gas o eléctricos, de un ancho de 36" o menos.
- No utilice este aparato si tiene el cable eléctrico o el enchufe dañados, si no funciona bien o si ha sufrido una avería o una caída.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador de encimera.
- No sumerja el cable eléctrico o el enchufe en agua.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este aparato.
- No almacene este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o lugares similares.
- No monte este aparato sobre el fregadero.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO DENTRO DEL HORNO:

- No cocine excesivamente los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del microondas para facilitar la cocción.
- Quite las tiritas de seguridad (twist-ties) y asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de colocarlos dentro del microondas.
- No guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. El estante del microondas se deberá retirar del horno cuando no se encuentre en uso.
- Si los materiales que se encuentran dentro del horno prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable eléctrico, o corte la energía desde el panel de fusibles o del interruptor de circuitos.
- No opere el horno sin alimentos adentro.

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS:

- Tenga cuidado al abrir envases con comida caliente. Use manijas y aleje el vapor del rostro y las manos.
- Ventile, perforo, o corte envases, bolsas, o bolsas plásticas para evitar la acumulación de presión.
- Tenga cuidado al tocar el plato giratorio, la puerta, estantes o paredes del horno, los cuales se podrán calentar durante el uso.
- **LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN OCASIONAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS.** Tenga cuidado al retirar ítems calientes.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

▲ ADVERTENCIA

USO

- No use el horno sin el plato giratorio en su posición. El plato giratorio no deberá tener restricciones, de modo que pueda girar.
- Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Podrán ser usadas la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o juegos de platos de porcelana que no posean bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, en cumplimiento con las recomendaciones del fabricante de utensilios.
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando.
- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas.
- No caliente las papas en exceso. Las mismas se podrán deshidratar e incendiarse.
- No cubra ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura INTERIOR de 160°F y la carne de ave por lo menos a una temperatura INTERIOR de 180°F. Normalmente la cocción a estas temperaturas brinda una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.
- Este horno no fue aprobado ni evaluado para uso en la marino.

LIMPIEZA

- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgos de descargas eléctricas.
- Al limpiar superficies de puerta y horno que se unen al cerrar la puerta, use sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos, aplicando los mismos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

AGUA EXTREMADAMENTE CALIENTE

- Los líquidos, tales como el agua, café o té se podrán sobrecalentar más allá de su punto de hervor sin que parezca que esto está sucediendo. No siempre se observan burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno microondas. **ESTO PODRÁ PROVOCAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE PRONTO HIERVAN CUANDO SE MUEVA EL ENVASE O CUANDO SE INSERTE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**
- Para reducir el riesgo de lesiones personales:
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo mientras lo calienta.
 - No use envases con lados rectos y cuellos angostos.
 - Después de calentar, deje reposar el envase en el horno microondas durante un período corto antes de retirar el mismo.
 - Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase.

VENTILADOR CON EXTRACTOR

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

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

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

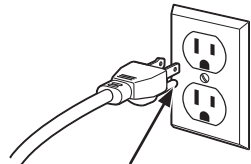
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- (a) **No intente hacer** funcionar el horno con la compuerta abierta ya que ésto puede provocar exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no forzar ni dañar los seguros.
- (b) **No coloque** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la compuerta, ni permita que se acumulen residuos de producto limpiador o detergente, suciedad o polvo en las superficies de sellado.
- (c) **No haga funcionar** el horno si se encuentra dañado. Es particularmente importante cerrar bien la compuerta
 - (1) la compuerta (doblada o curvada),
 - (2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos),
 - (3) sellos de la compuerta y superficies de sellado.
- (d) **El horno no debe** ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto por personal de mantenimiento calificado.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

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



Asegúrese de contar con una conexión a tierra adecuada antes de usar.

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

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

Consulte a un electricista calificado o al personal del servicio técnico en caso de que las INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA no se entiendan completamente o si tiene dudas sobre si el electrodoméstico está conectado a tierra de forma apropiada.

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

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

No use un prolongador. Si el cable de corriente es demasiado corto, solicítele a un electricista o a personal del servicio técnico calificado la instalación de un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

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

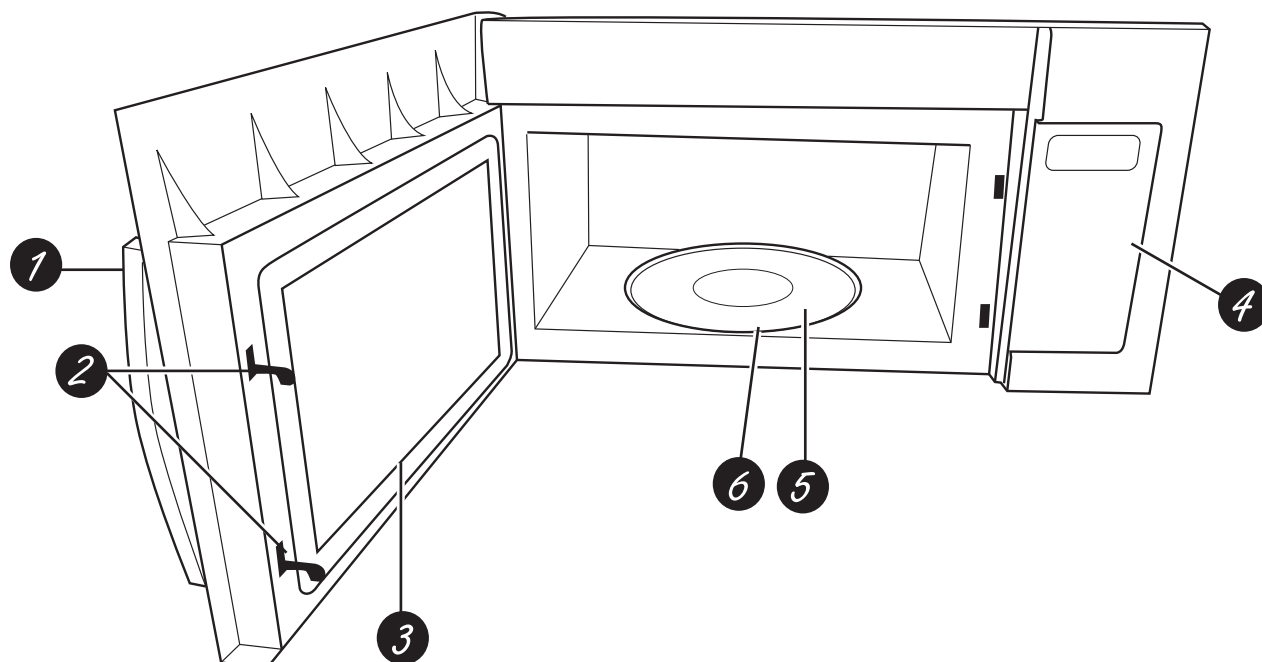
MARCAPASOS

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

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Funciones

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



1. Tirador.
2. Enganches de puerta.
3. Ventana con escudo metálico. La ventana permite ver como se cocinan los alimentos y evita que salgan microondas del horno.
4. Panel de control.
5. Dispositivo giratorio extraíble No ponga en marcha el horno en el modo microondas sin que estén la base y el soporte de la base colocados en su lugar.
6. Soporte del plato giratorio extraíble. El soporte del plato giratorio debe estar en su lugar cuando se use el horno.

Funciones

Puede usar el horno microondas por tiempo o con funciones sensor. No todos los modelos cuentan con todas las funciones.

JNM3184

Convenience Cooking			
Popcorn	Potato	Pizza	
Frozen Entree	Auto Cook	Reheat	
Soften	Melt	Auto Defrost	Time Defrost
Cook Time	Set Clock	Power Level	
1	2	3	Start Enter
4	5	6	Cancel Off Lock Control Hold 4 Sec
7	8	9	
- Less	0	+ More	Energy Saving
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	

Controles de Cocción

Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.

Funciones de Tiempo de Cocción y Funciones Automáticas del Microondas	
Presione	Iniciar
Tiempo de Cocción	Cantidad de tiempo de cocción
Descongelación Automática	Peso (4 Opciones de comidas)
Descongelación con Temporizador	Tiempo
Nivel de Potencia	Nivel de Potencia de 1 a 10 (Alto)
Agregar 30 segundos	¡Comienza de inmediato!
Funciones Convenientes	
Presione	Iniciar
Palomitas de Maíz	¡Comienza de inmediato!
Patata	Presione la tecla para seleccionar la cantidad
Pizza	Presione la tecla para seleccionar la cantidad
Plato Principal Congelado	Presione la tecla para seleccionar el tamaño
Cocción Automática	Presione la tecla para seleccionar la comida
Recalentar	Presione la tecla para seleccionar la comida
Ablandar	Presione la tecla para seleccionar la comida/cantidad
Derretir	Presione la tecla para seleccionar la comida/cantidad

Funciones

Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia se puede ingresar o modificar de forma inmediata luego de introducir la función de tiempo para **Cook Time** (Tiempo de Cocción).

Nota: El nivel de potencia no se puede modificar durante la cuenta regresiva.

1. Presione **Cook Time** (Cocción por Tiempo).
2. Ingrese el tiempo de cocción o descongelación.
3. Presione **Power Level** (Nivel de Potencia).
4. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10 (Alto).
5. Presione **Start/ Enter** (Inicio/ Ingresar).

Soften	Melt	Auto Defrost	Time Defrost
Cook Time	Set Clock		Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	
7	8	9	Cancel Off
— Less	0	+ More	Lock Control Hold 4 Sec
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	Energy Saving

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El Nivel de Potencia 7 es energía de microondas el 70% del tiempo.

El Nivel de Potencia 3 es energía el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en HI (Alto), lo cual le brinda el 100% de potencia.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida.

Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope.

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

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

Nivel de Energía 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

Nivel de Energía 7: Cocción suave de carne y ave; cacerolas para hornear y recalentar.

Nivel de Energía 5: Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Nivel de Potencia 2 o 3: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Nivel de Energía 1: Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

Funciones del temporizador

Tiempo de Cocción I

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

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

1. Presione **Cook Time** (Tiempo de Cocción).
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Nivel de Potencia**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10 (Alto)).

Soften	Melt	Auto Defrost	Time Defrost
Cook Time	Set Clock		Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	
7	8	9	Cancel Off
— Less	0	+ More	Lock Control Hold 4 Sec
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	Energy Saving

4. Presione **Start/ Enter** (Iniciar/ Ingresar).

Puede abrir la puerta durante Cook Time (Tiempo de Cocción) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione **Start/ Enter** (Iniciar/ Ingresar) para reanudar la cocción.

Tiempo de Cocción II

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

1. Presione **Cook Time** (Tiempo de Cocción).
2. Ingrese el primer tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Nivel de Potencia**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10 (Alto)).
4. Presione nuevamente **Time Cook** (Tiempo de Cocción).
5. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
6. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione **Nivel de Potencia**. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10 (Alto)).
7. Presione **Start/ Enter** (Iniciar/ Ingresar).

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

Funciones del temporizador

Auto Defrost

La función Auto Defrost (Descongelación Automática) le permite descongelar la comida por peso.

Use Auto Defrost (Descongelación Automática) para hasta 6 libras de carne, ave y pescado y hasta 1 libra de pan. Use Time Defrost (Descongelación por Tiempo) para la mayoría de las demás comidas congeladas.

Auto Defrost (Descongelación Automática) configura automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados parejos con carnes, ave, pescado y pan.

- Presione **Auto Defrost** (Descongelación Automática)
 - 1 Vez para Meat (Carne)
 - 2 Veces para Poultry (Ave)
 - 3 Veces para Fish (Pescado)
 - 4 Veces para Bread (Pan)

- Usando la guía de conversión, ingrese el peso de la comida. Por ejemplo: presione las teclas 1 y 2 para 1.2 libras (1 libra, 2 onzas)

- Presione **Start/Enter** (Iniciar/ Ingresar)

Soften Cook Time	Melt Set Clock	Auto Defrost	Time Defrost Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	
7	8	9	Cancel Off
- Less	0	+ More	Lock Control Hold 4 Sec
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	Energy Saving

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

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

Onzas	Libras
1 – 2	.1
3	.2
4 – 5	.3
6 – 7	.4
8	.5
9 – 10	.6
11	.7
12 – 13	.8
14 – 15	.9

Descongelación por Tiempo

Time Defrost (Descongelación por Tiempo) le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación.

- Presione **Time Defrost** (Descongelación con Temporizador).
- Ingrese el tiempo de descongelación.
- Presione **Start/ Enter** (Iniciar/ Ingresar).
- Dé vuelta la comida cuando el horno dé la señal.
- Presione **Start/ Enter** (Iniciar/ Ingresar).

Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida y separe o reordene los trozos para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

El nivel de potencia se configura de forma automática en 3.

Soften Cook Time	Melt Set Clock	Auto Defrost	Time Defrost Power Level
1	2	3	Start Enter
4	5	6	
7	8	9	Cancel Off
- Less	0	+ More	Lock Control Hold 4 Sec
Surface Light	Vent Fan	Add 30 Sec	Energy Saving

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

Consejos para la Descongelación

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

Funciones del temporizador

Guía de Descongelación

Comida	Tiempo	Comentarios
Panes, Tortas		
Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo)	1 min.	
Pastelitos (12 oz. aprox.)	3 a 5 min.	Reordene luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos		
Lomos, congelados (1 lb.)	6 a 8 min.	Coloque el bloque en la cacerola.
Mariscos, trozos pequeños (1 lb.)	5 a 7 min.	Coloque el bloque en la cacerola.
Fruta		
Bolsa de plástico—1 o 2 (paquete de 10-oz.)	3 a 6 min.	
Carne		
Tocino (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfurt se puedan separar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación.
Carne picada (1 lb.)	5 a 7 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
Asar: Bife, cordero, ternera, cerdo	12 a 16 min. por lb.	Use el nivel de potencia Warm (caliente) (1).
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	5 to 7 min. per lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave		
Pollo, parilla-freidora, corte (2¼ a 3 libras)	15 a 19 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en un plato de cocción. Cocine en el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación.
Pollo, entero (2¼ a 3 lbs.)	17 a 21 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cubra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos.
Gallina de cornualles	7 a 13 min. por lb..	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
Pechuga de pavo (4 a 6 libras)	5 a 9 min. por lb.	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

Acerca de las funciones del temporizador.

Add
30 Sec

Agregar 30 segundos

Puede usar esta función de dos formas:

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

Acerca de las funciones del temporizador

Popcorn

Palomitas de Maíz

Para usar la función de Popcorn (Palomitas de Maíz): Presione Popcorn (Palomitas de Maíz) para una bolsa de 3.5 onzas o 2 veces para una bolsa de 3.0 onzas.

El horno empieza a funcionar inmediatamente. Puede modificar la selección durante los 30 segundos iniciales.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use Time Cook (Tiempo de Cocción)

para adicionar tiempo de cocción. Recomendamos 30 segundos y observar atentamente.

Use sólo palomitas de maíz preempaquetadas para hornos de microondas que pesen entre 3.0 y 3.5 onzas.

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

Reheat

Recalentar

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

Coloque la taza de líquido o comida cubierta en el horno.

1. Presione el botón Reheat (Recalentar) hasta cuatro veces para elegir la selección correcta.

Presione una vez para un plato de comida.

Presione dos veces para sopas/ salsas.

Presione tres veces para una cazuela.

Presione cuatro veces para rollos/ panecillos.

2. Presione la tecla 1, 2, 3 o 4 para seleccionar el tamaño de la porción. Consulte en la tabla las cantidades disponibles.

Categoría	Número de tazas/ ítems
Plato de Comida	1 a 2 Porciones
Sopa/ Salsa	1 a 4 tazas
Cazuela	1 a 4 tazas
Rollo/ Panecillo	1 a 4 trozos

3. Presione **Start/Enter** (Iniciar/ Ingresar).

La cocción se iniciará cuando la cuenta regresiva comience en la pantalla.

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

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

Algunas comidas no recomendadas para uso con la función de recalentamiento

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

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

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

Potato

Papa

Para usar la función de Potato (Papa):

Coloque la papa(s) en el horno.

Presione el botón Potato (Papa) hasta cuatro veces para elegir la selección correcta.

- Presione una vez para 1 producto.
- Presione dos veces para 2 productos.

- Presione tres veces para 3 productos.
- Presione cuatro veces para 4 productos.

El horno empieza a funcionar inmediatamente. Puede modificar la selección durante los 30 segundos iniciales.

NOTA: No use esta función dos veces seguidas con la misma porción de comida. Como resultado la comida se podrá cocinar en exceso o quemar.

Pizza

Pizza

Para usar la función Pizza (Pizza):

Coloque la porción(es) de pizza en una plato playo y con una servilleta de papel sin cubrir.

Presione Pizza (Pizza) hasta tres veces para elegir la selección correcta.

- Presione una vez para 1 porción.
- Presione dos veces para 2 porciones

- Presione tres veces para 3 porciones.

La cocción se inicia de inmediato. Usted puede cambiar la selección durante los 30 segundos iniciales

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

Acerca de las funciones del temporizador

Frozen Entrée

Plato Principal Congelado

La función Frozen Entrée (Plato Principal Congelado) le permite cocinar platos principales congelados de 10 y 20 onzas comercialmente empaquetados para microondas, sin ingresar tiempos de cocción y niveles de potencia.

Para usar la función Frozen Entrée (Plato Principal Congelado):

Retire la bandeja/ plato del cartón exterior. Corte

el protector de papel film para ventilar, pero no lo retire. Presione Frozen Entrée (Entrada Congelada) una vez para un plato de 10 onzas o dos veces para un plato de 20 onzas. La cocción se inicia de inmediato. Usted puede cambiar la selección durante los 30 segundos iniciales.

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

Auto Cook

Cocción Automática

La función Auto Cook (Cocción Automática) le permite elegir entre cuatro categorías preprogramadas y cocinar sin ingresar tiempos de cocción y niveles de potencia.

Para usar la función Auto Cook (Cocción Automática):

coloque la comida en un recipiente para uso en microondas y cubra el mismo con un envoltorio plástico ventilado. Al cocinar vegetales, agregue 2 cucharadas soperas de agua.

1. Presione el botón **Auto Cook** (Cocción Automática) hasta cuatro veces para elegir la selección correcta.
 - Presione una vez para activar la función Fresh Vegetable (Vegetal Fresco).

- Presione dos veces para activar la función Frozen Vegetable (Vegetal Congelado).
- Presione tres veces para activar la función Rice (Arroz).
- Presione cuatro veces para Casserole (Cazuela).

2. Presione la tecla 1, 2, 3 o 4 para seleccionar el tamaño de la porción (en tazas). Para Rice (Arroz) el único tamaño de porción válido es de 1 o 2 tazas. La cocción se inicia de inmediato. Usted puede cambiar la selección durante los 30 segundos iniciales.

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

Soften

Ablandar

La función Soften (Ablandar) le permite elegir entre cuatro categorías preprogramadas y ablandar la comida sin ingresar tiempos de cocción y niveles de potencia.

Para usar la función Soften (Ablandar):

1. Presione **Soften** (Ablandar) hasta cuatro veces para elegir la selección correcta.
 - Presione una vez para activar la función Butter (Manteca).
 - Presione dos veces para activar la función Ice Cream (Helado).
 - Presione tres veces para activar la función Cream Cheese (Queso Crema).
 - Presione cuatro veces para activar la función Frozen Juice (Jugo Congelado).

2. Presione la tecla 1, 2 o 3 para seleccionar el tamaño de la porción. Consulte en la tabla las cantidades disponibles.

La cocción se inicia de forma automática luego de 4 segundos.

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

Categoría	Tecla Numérica		
	1	2	3
Manteca	1 Barra	2 Barras	3 Barras
Helado	Pinta	Cuarto	Medio Galón
Queso Crema	3 oz	8 oz	–
Jugo Congelado	6 oz	12 oz	16 oz

Melt

Derretir

La función Melt (Derretir) le permite elegir entre cuatro categorías preprogramadas y derretir la comida sin ingresar tiempos de cocción y niveles de potencia.

Para usar la función Melt (Derretir):

1. Presione **Melt** (Derretir) hasta cuatro veces para elegir la selección correcta.
 - Presione una vez para activar la función Butter (Manteca).
 - Presione dos veces para activar la función Chocolate (Chocolate).
 - Presione tres veces para activar la función Cheese (Queso).
 - Presione cuatro veces para activar la función Marshmallows (Malvaviscos).

2. Presione la tecla 1, 2 o 3 para seleccionar el tamaño de la porción. Consulte en la tabla las cantidades disponibles.

La cocción se inicia de forma automática luego de 4 segundos.

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

Categoría	Tecla Numérica		
	1	2	3
Manteca	1 Barra	2 Barras	3 Barras
Chocolate	4 oz	8 oz	–
Queso	8 oz	16 oz	–
Malvaviscos	5 oz	10 oz	–

Otras funciones

Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que tiene comida en el horno, este último exhibirá "End" (Fin) y emitirá cuatro pitidos al finalizar el ciclo de cocción.

**Set
Clock**

Reloj

Para cambiar la hora del día.

1. Presione el botón **Set Clock** (Configuración del Reloj). (El horno microondas no debería estar en funcionamiento).
2. Ingrese la hora del día correcta. El reloj está en una escala de 12 horas.

3. Presione **Start/Enter** (Iniciar/ Ingresar) para aceptar el tiempo.

**Cancel
Off**

Lock Controls
Hold 4 Sec

Bloqueo del Control

Puede bloquear el panel de control para evitar que el horno se inicie de forma accidental durante la limpieza o cuando sea usado por niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado el botón **Cancel/ Off** (Cancelar/ Apagar) durante tres segundos.

Cuando el panel de control esté bloqueado, aparecerá LOCKED (Bloqueado) brevemente en cualquier momento en que un botón o dial sean presionados. Aparecerá la "Loc" en la pantalla.

Temporizador de Cocina

Luego de haber ingresado un tiempo de cocción, la tecla Power Level (Nivel de Potencia) se podrá usar como segundo Temporizador de Cocina ingresando

"0" para el Nivel de Potencia. El horno realizará una cuenta regresiva del tiempo de cocción configurado sin cocción

**Start
Enter**

Iniciar/ Ingresar

Además de iniciar muchas funciones, Start/ Enter (Iniciar/ Ingresar) le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni reiniciar la pantalla y reiniciar la cocción más tarde.

Vent Fan

Ventilación

El ventilador de la ventilación elimina el vapor y otros vapores de la cocción superficial.

Presione **Vent Fan** (Ventilador) una vez para activar el ventilador en velocidad alta, dos veces para activarlo en velocidad baja o tres veces para apagar el mismo.

**Surface
Light**

Luz Superficial

Presione **Light Surface** (Superficie Luminosa) para encender la luz y una segunda vez para apagarla.

Ventilador Automático

La función de ventilador automático protege el horno microondas de una elevación de calor excesivo proveniente de la cocina debajo de éste. Se enciende de forma automática al sentir demasiado calor.

Si encendió el ventilador, es posible que observe que no lo puede apagar. El ventilador se apagará de forma automática una vez que las partes internas estén apagadas. Podrá permanecer encendido por 30 minutos o más luego de que los controles de la cocina o del horno microondas estén apagados.

Términos del Microondas

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

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

Tapa Las tapas retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción. Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.

Cubrir En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.

Tiempo de Inactividad Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado. El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.

Ventilación Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el vapor pueda salir.

Cuidado y limpieza

Consejos Útiles

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

Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier parte del horno.

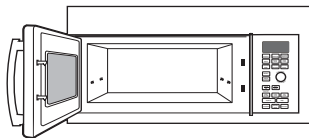


Cómo Limpiar el Interior

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

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

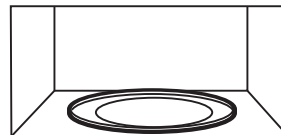
Para limpiar la superficie del horno y la superficie del horno que se une al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.



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

Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

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



Cómo Limpiar el Área Exterior

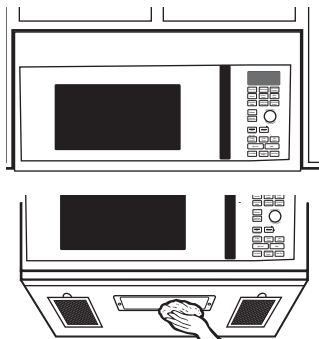
No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.

Cubierta Superior

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

Panel de Control y Puerta

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



Superficie de la Puerta

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

Cable de Corriente

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

Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

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

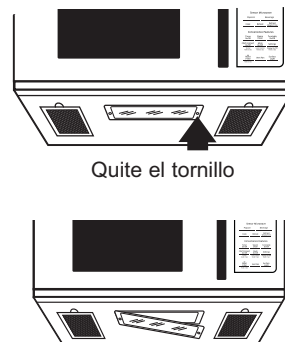
Cuidado y limpieza

Luz de la Cocina/ Luz Nocturna

Realice el reemplazo por una bombilla incandescente de 120 voltios, 30 watts (máx.). Vea la contraportada para ordenar en línea en GEAppliances.com.

1. Para reemplazar la luz de la cocina/ luz nocturna, primero desconecte el encendido del fusible principal o del panel del disyuntor, o desenchufe el cable.
2. Retire el tornillo del costado de la tapa del compartimiento de la luz y baje la tapa hasta que se detenga.
3. Asegúrese de que la lámpara se enfríe antes de retirar la misma. Rompa el sello adhesivo desenroscando la lámpara de forma suave.

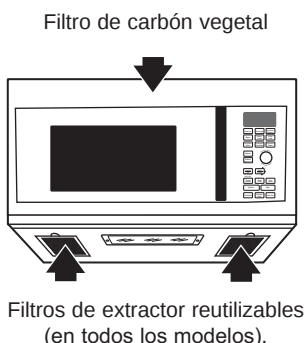
4. Enrosque la nueva lámpara, luego levante la tapa de la luz y vuelva a colocar el tornillo. Conecte el cable de electricidad del horno.



Ventilador

El ventilador cuenta un filtro de grasa metálico reusable.

Los modelos que hacen recircular el aire nuevamente hacia la habitación también usan un filtro de carbón.



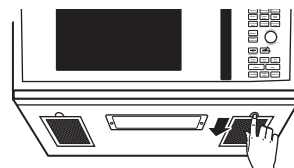
Retiro y Limpieza de los Filtros

Para retirarlos, deslice los mismos sobre la parte trasera usando las lengüetas. Empuje hacia abajo y afuera.

Para limpiar los filtros de la ventilación, moje los mismos y luego agítelos en agua caliente y detergente. No use amoníaco ni productos de amoníaco, ya que oscurecerán el metal. Se podrá cepillar suavemente para retirar la suciedad incrustada.

Enjuague, sacuda y deje secar antes de realizar el reemplazo.

Para volver a colocarlos, deslice los filtros por las ranuras de la estructura en la parte trasera de cada abertura. Presione hacia arriba y hacia el frente para que queden bloqueados.



Filtro de Grasa Reusable

El filtro de grasa reusable atrapa la grasa liberada por las comidas en la placa de cocción. También evita que las llamas de las comidas en la placa de cocción dañen el interior del horno microondas.

Por esta razón, los filtros SIEMPRE deben estar en el lugar correcto cuando se use la campana. Los filtros de grasa deberían ser limpiados una vez por mes, o cuando sea necesario..

Filtros de carbón vegetal

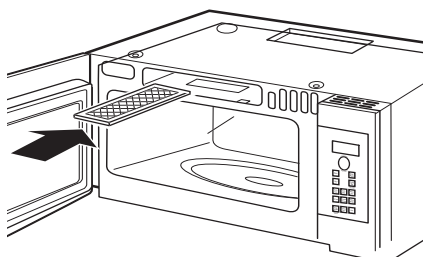
El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. **Vea la contraportada para ordenar en línea en GEAppliances.com.**

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

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente tras 6 o 12 meses, según el uso). Consulte **Kits opcionales** en la página 22 para obtener más información.

REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

1. Desenchufe el horno microondas
2. Retire los tornillos de montaje de la rejilla de ventilación.
3. Incline la parrilla hacia adelante, y luego levante la misma para su retiro.
4. Retire el filtro de carbón.
5. Deslice el nuevo filtro de carbón hasta su posición.
6. Deslice la parte inferior de la rejilla de la ventana hasta su posición. Empuje la parte superior hasta que calce en su posición. Reemplace los tornillos de montaje
7. Enchufe el horno microondas.



Resolución de Problemas

Problema	Causas Posibles	Qué Hacer
El horno no se inicia	Es posible que haya un fusible quemado en su hogar o que se haya desconectado el disyuntor	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor
	Pico de tensión	Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente	Asegúrese de que el cable de 3 clavijas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente
	La puerta no está cerrada de forma segura	Abra la puerta y cierre la misma de forma segura
El panel de control está iluminado, pero el horno aún no se inicia	La puerta no está cerrada de forma segura	Abra la puerta y cierre la misma de forma segura
	Start/Pause button not pressed after La tecla Start/Pause (Iniciar/ Pausar) no se presionó luego de ingresar la selección de la cocción	Presione Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)
	Otra selección ya ingresada en el horno y el botón Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) no se presionaron para cancelar la misma	Presione Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)
	El tiempo de cocción no se ingresó luego de presionar Cook Time (Tiempo de Cocción).	Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de presionar Cook Time (Tiempo de Cocción)
	Se presionó Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) de forma accidental	Reinicie el programa de cocción y presione Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)
	El peso de la comida no se ingresó luego de seleccionar Weight Defrost (Descongelación por Peso) o Time Defrost (Descongelación por Tiempo)	Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar Weight Defrost (Descongelación por Peso) o Time Defrost (Descongelación por Tiempo)
En la pantalla se visualiza "LOC" (Bloqueado)	El control fue bloqueado	Mantenga presionado Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) por unos 4 segundos para desbloquear el control
El piso del horno está caliente incluso cuando el horno no fue usado	La luz de la cocina está ubicada debajo del piso del horno. Cuando la luz está encendida, el calor que produce puede hacer que el piso del horno esté caliente	Esto es normal
Escucha un pitido inusual en tono bajo	Intentó cambiar el nivel de potencia cuando no es permitido	Muchas de las funciones del horno están preconfiguradas y no se pueden modificar
El ventilador de la salida se activa de forma automática	El ventilador de la salida se enciende de forma automática al sentir demasiado calor proveniente de la superficie de cocción que se encuentra debajo	Esto es normal
SENSOR ERROR (Error del Sensor) aparece en la pantalla	Al usar una de las funciones con Sensor (Sensor), la puerta fue abierta antes de que se pudiera detectar el vapor	No abra la puerta hasta que se sienta el vapor y se muestre la cuenta regresiva en la pantalla
	No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima	Use Cook Time (Tiempo de Cocción) para calentar durante más tiempo

Resolución de Problemas

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Cosas que son Normales de su Horno Microondas
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o la cubierta exterior.
- Luz del horno tenue y cambio del sonido del pitido en niveles de potencia que no son altos.
- Ruido de golpes secos mientras el horno está en funcionamiento.

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

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

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

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

Garantía Limitada de Horno Microondas GE Appliances

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **GEAppliances.com/service** o de forma telefónica al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Por el período de	GE Appliances Reemplazará:
Un año Desde la fecha de compra original	Cualquier parte del horno que falle debido a un defecto en los materiales o mano de obra. Durante esta garantía limitada de un año , GE Appliances también proveerá, sin costo, todo el trabajo y los costos del servicio relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Lo que GE Appliances no cubrirá:

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

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

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

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

Garante: GE Appliances, a Haier Company

Louisville KY, 40225

Kits opcionales

Kits del Panel de Relleno

JX36BSS - Inoxidable

JX36BWW - Blanco

JX36BBB - Negro

JX36BES - Slate

Al reemplazar una campana de estufa de 36", los kits del panel de relleno completan el ancho adicional a fin de brindar un aspecto de construcción a medida.

Sólo para instalación entre gabinetes; no apto para la instalación al final del gabinete. Cada kit cuenta con dos paneles de relleno de 3" de ancho.

Kit del Filtro de Carbón con Recirculación

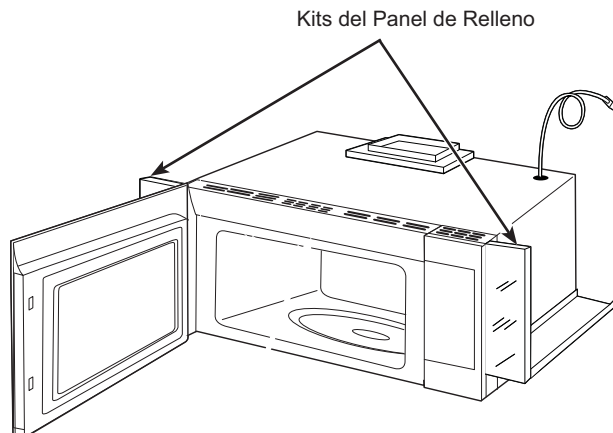
Los kits del filtro se utilizan cuando el horno microondas no puede ser ventilado hacia el exterior.

Kit de Instalación del Gabinete de 15"

JX15BUMPBB - Negro

JX15BAMPW - Blanco

Para uso al instalar con gabinetes de 15" de profundidad. Disponible por un costo adicional a través de su proveedor de GE Appliances. Consulte la contraportada para realizar pedidos por teléfono o en **GEAppliances.com**.



Soporte para el Consumidor

Sitio Web de GE Appliances

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de GE Appliances las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de GE Appliances y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.

En EE.UU.: **GEAppliances.com**

Registre su Electrodoméstico

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

En EE.UU.: **GEAppliances.com/register**

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de GE Appliances está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: **GEappliances.com/service** o comuníquese al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: **GEApplianceparts.com** o de forma telefónica al 800.432.2737 durante el horario de atención comercial.

Contáctenos

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

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | GE Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225

GEAppliances.com/contact