Whirlpool®

MICROWAVE OVEN HOOD COMBINATION USER INSTRUCTION

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your microwave oven at **www.whirlpool.com**.

For future reference, please make a note of your product model and serial number. These can be found on the label located on the microwave oven frame behind the top right side of the microwave oven door.

Model Number_____ Serial Number_____

Table of Contents

MICROWAVE OVEN SAFETY 2
Electrical Requirements 4
FEATURES 5
Standby Mode 8
Auto Vent Fan 8
Control Lock 8
MICROWAVE OVEN USE 9
Food Characteristics 9
Cooking Guidelines 9
Cookware and Dinnerware 10
Aluminum Foil and Metal 10
Microwave Cooking Power 10
Defrost 11
Reheat 11
Cook 12
Popcorn 12
Soften/Melt 12
MICROWAVE OVEN CARE 13
General Cleaning 13
Installing / Replacing Grease Filter or Charcoal Filter 13
Replacing The Grease Filter For Recirculation Ventilation 14
Replacing The Charcoal Filter For Recirculation Ventilation 14
Replacing The Grease Filter For Wall and Roof Ventilation 14
Replacing The Cooktop Light 15
Replacing The Cavity Light 15
TROUBLESHOOTING 16
ACCESSORIES/REPLACEMENT PARTS 16

W11332391B

MICROWAVE OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section and in the provided Installation Instructions.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Use the microwave oven only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions in the “Microwave Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- 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.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- Intended to be used above ranges with maximum width of 36" (91.44 cm).
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Observe all governing codes and ordinances.

Required:

- A 120 V, 60 Hz, AC-only, 15 or 20 A electrical supply with a fuse or circuit breaker.

Recommended:

- A time-delay fuse or time-delay circuit breaker.
- A separate circuit serving only this microwave oven.

GROUNDING INSTRUCTIONS

- **For all cord connected appliances:**
  The microwave oven 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. The microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the microwave oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

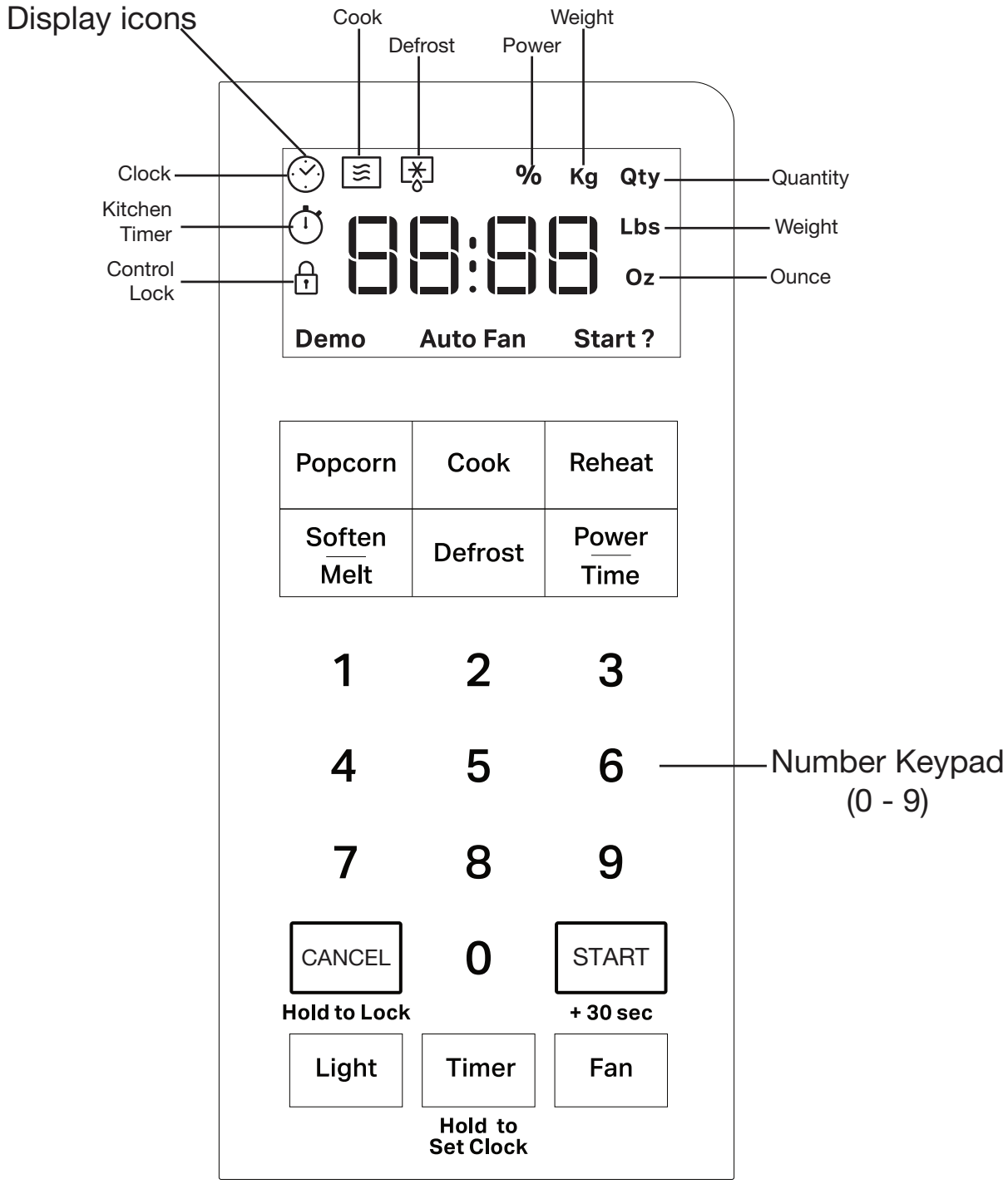
SAVE THESE INSTRUCTIONS

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

FEATURES

Feature Guide

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions.



Keypad	Feature	Instructions
Timer Hold to Set Clock	Hold to Set the Clock	This microwave uses a 12 hour (1:00 - 12:59). To set the clock, following the instructions below: **1.** Hold the TIMER button for about 3 seconds. **2.** A tone will sound and the icon will appear on the display. **3.** Use the number keypads to set the clock. **4.** Press the START or the TIMER button to save the time. **NOTE:** After power loss, it may be necessary to reset the clock.
Timer Hold to Set Clock	Set Kitchen Timer	The kitchen timer functions independently of the microwave cooking functions, similar to a stop watch. To set the kitchen timer, following the instructions below: **1.** Press TIMER button, the icon will appear on the display. **2.** Press the number button to enter time up to 99 minutes and 59 seconds. The "Start?" icon will flash on the display. **3.** Press START button. **NOTE:** When Kitchen Timer is running: The Add 30 Sec will not work. To reset the timer, press the number button, e.g. press the number button 1000, and the kitchen timer will reset to "10:00". Press START button to start. To run manual cooking mode, press POWER/TIME button. To run an auto cooking mode, press POPCORN / COOK / REHEAT /DEFROST / SOFTEN or MELT button.
START + 30 sec	Add 30 Seconds	The button START + 30 sec can be used in two ways: **1.** To start the microwave by cooking for 30 seconds using the most recent power setting. **2.** To increase a cooking time using increments of 30 seconds. Each press adds 30 seconds or pressing and holding the START button will add more time automatically. For example: To add 30 seconds of cook time, press the START + 30 sec button once. To add 1 minute of cooking time, press the START + 30 sec button twice. To add more time, press and hold START + 30 sec button until your preferred cook time is reached. **NOTE:** Holding the START + 30 sec button will add up to 10 minutes to the current time countdown. When 10 minutes has been added or the max time has been reached, invalid/retry tones will sound and the display will show the final time setting. If you want more time, you can release the keypad, then press and hold the START button again to add up to another 10 minutes.
START + 30 sec	Start Function	Press the START button to start any cooking function. If cooking is interrupted by opening the door, touch the START button after the door is closed again to resume the cycle.
CANCEL Hold to Lock	Microwave Oven Cancel	The CANCEL button stops any microwave oven function except for the clock and control lock. The microwave oven will also turn off when the door is opened. When the door is opened, the element(s) will turn off, but the microwave oven light will remain on. Close the door and touch the Start button to resume the preset cycle.
CANCEL Hold to Lock	Activate Control Lock	Activate Control Lock to avoid an unintended start. To activate, press and hold the CANCEL button for 3 seconds until tone sounds and the CONTROL LOCKED icon appears on the display. Repeat to unlock control.
LIGHT	Turn on Hood Light	Press the LIGHT button to turn on the cooktop light. Press LIGHT repeatedly to adjust the light setting among HIGH-> LOW->OFF. The display will show "Hi", "Lo" and "Off". **NOTE:** The cooktop light can be operated independently from any cooking functions or the control lock status.
FAN	Turn on the Fan	Press the FAN button to turn the fan on or off. Press FAN repeatedly to change the fan setting among HIGH-> LOW->OFF. The display will show "Hi", "Lo" and "Off". **NOTE:** The hood fan can be operated independently from any cooking functions or the control lock status.

Keypad	Feature	Instructions
Number Key “4”	Set the Key Sound (Tones) On/Off	To enable or disable. press and hold number key “4” for about 5 seconds to disable key tones. Repeat to turn key tones back on. **NOTE:** ■ Only key entry tones are turned off. Other tones such as end of cycle tones are not affected. ■ Tones can only activated or deactivated when the microwave is idle.
Number Key “3”	Activate Demo Mode	Demo mode shows the display and controls, including lights and fans, without using the magnetron, thus preventing microwave functions. To activate or deactivate Demo Mode in idle state. **To Activate/Deactivate:** Press and hold number key “3” for about 5 seconds.
Number Key “9”	Factory Reset	The microwave can be reset back to default state. To Activate factory reset mode, press and hold number key “9” for about 10 seconds. **NOTE:** The microwave must be idle for factory reset.
Power/Time	Set Manual Cooking Power and Time	Press POWER/TIME to set manual power and cooking time. The default power level is 100%. Press any number keypad to change the power level. For example, to set the time to 2:30 in 90% power level. **1.** Press POWER/TIME. The % icon will show on the display. **2.** Press keypad 9 to set the power level at 90%. **3.** Press POWER/TIME again. The icon will show on the display. **4.** Use the number keypads to enter the cooking time length 2:30. The “Start?” icon will flash on the display. **5.** Press Start button. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.
DEFROST	Automatic Defrost	The defrost function helps thaw frozen food. To defrost, follow the instructions below: **1.** Press DEFROST. The icon will show on the display. **2.** Use the number keypads to select a food category. See the DEFROST section in this guide for the food category or reference the sticker on the door of the microwave. **3.** Use the number keypads to enter the weight. **4.** Press Start button. The display will count down the defrost time. For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.
REHEAT	Automatic Reheat	To reheat using preset functions, follow the instructions below: **1.** Press REHEAT. The icon will show on the display. **2.** Use the number keypads to select a food category. See the REHEAT section in this guide for the food category or reference the sticker on the door of the microwave. **3.** Use the number keypads to enter the quantity. **4.** Press START button. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.
POPCORN	Popcorn	To use the popcorn preset, follow the instructions below: **1.** Press POPCORN repeatedly to select the bag size. 3.0 oz is the default bag size. “Start?” will flash on the display. **2.** Press the START button. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.

Keypad	Feature	Instructions
SOFTEN/MELT	Soften/Melt	The SOFTEN/MELT function is used to soften or melt food. To use: **1.** Press SOFTEN/MELT. The icon will show on the display. **2.** Use the number keypads to select a food category, see the SOFTEN/MELT section in this guide for the food category or reference the sticker on the door of the microwave. **3.** Use the number keypads to enter the quantity. “Start?” will flash on the display. **4.** Press START button. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.
COOK	Auto Cook	To use the auto cook presets, follow the instructions below: **1.** Press COOK. The icon will show on the display. **2.** Use the number keypads to select a food category. See the COOK section in this guide for the food category or reference the sticker on the door of the microwave. **3.** Use the number keypads to enter the quantity. “Start?” will flash on the display **4.** Press Start button. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.

Standby Mode

When no functions are being used, the microwave oven will switch to Standby Power mode and slightly dim the display brightness after about 2 minutes. Touch any key or open/close the door, and the display will return to the normal brightness.

Auto Vent Fan

To keep the microwave oven from overheating, the auto vent fan will automatically turn on if the temperature from the range or cooktop below exceeds a certain temperature. When this occurs, the vent fan cannot be turned off and the fan speed cannot be changed. “AUTO FAN” will stay lit until the microwave oven cools.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel keypad to avoid unintended use of the microwave oven.

When the control is locked, only the fan and light will function.

To Lock Control: Touch CANCEL for approximately 3 seconds, until a tone sounds and a icon appears on the display.

To Unlock Control: Repeat to unlock. A tone will sound and the icon will be removed.

MICROWAVE OVEN USE

A magnetron in the microwave oven produces microwaves which reflect off the metal floor, walls, and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar, and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate microwave oven when it is empty, even with an empty container.
- The turntable must be in place and correct side up when the microwave oven is in use. Do not use if the turntable is chipped or broken.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in the microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, and paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in the microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from the microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst. Cover poached eggs and allow a standing time.

Food Characteristics

When the microwave oven is cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition and density of the food will affect the cooking results.

Amount of Food

The more food that is heated at once, the longer the cook time that is needed. Check for doneness and add small increments of time, if necessary.

Size and Shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped food cooks more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature

Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

Composition and Density

Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines

Covering

Covering food helps retain moisture, shorten cook time, and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels, or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning

Stirring and turning redistributes heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging

If heating irregularly shaped or different-sized foods, arrange the thinner parts and smaller-sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing

Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding

Use small, flat pieces of aluminum foil to shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones, and foods such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the “Aluminum Foil and Metal” section first.

Standing Time

Food will continue to cook by the natural conduction of heat, even after the microwave cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, then test before using.

Material	Recommendations
Aluminum Foil, Metal	See the “Aluminum Foil and Metal” section.
Browning Dish	Bottom must be at least 3/16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer’s recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer’s recommendations.
Melamine	Follow manufacturer’s recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use non-recycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer’s recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer’s recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Styrofoam®†	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

Aluminum Foil and Metal

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

OK for Use

Racks and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners, such as sandwich wrappers, staples, and objects with gold or silver trim or a metallic glaze, should not be used in the microwave oven.

Metal bakeware may be used only during convection (bake) cycles. Use ovenproof, microwave-safe cookware for all other convection and combination cooking.

Microwave Cooking Power

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name, or number. For example, 70%=Medium-High=7.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

MICROWAVE COOKING POWER CHART

Percent/ Name	Number	Use
100%, High (default setting)	10	Quick-heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta, or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high, for example, whole fish and meat loaf.
70%, Medum-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

†Styrofoam® is a registered trademark of The Dow Chemical Company.

Defrost

- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Defrost feature but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the "Aluminum Foil and Metal" section first.
- Times and cooking powers have been preset for defrosting a number of food types.

Item	Food Category	Weight
1	**Meats***	0.2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg)
2	**Poultry***	0.2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg)
3	**Fish***	0.2 to 4.4 lbs (90 g to 2 kg)
4	**Quick**	1.0 lb only (450 g)

* See the Defrost Preparation Chart at end of the "Defrost" section for cuts, sizes, and instructions.

Use the following chart as a guide when defrosting meat, poultry, or fish.

DEFROST PREPARATION CHART

MEAT	
Beef: ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular-shaped cuts should be shielded with foil before defrosting.
Lamb: stew and chops	Do not defrost less than 1/4 lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties.
Pork: chops, ribs, roasts, sausage	Place all meats in a microwave-safe container.

POULTRY	
Chicken: whole and cut up	Place in a microwave safe container, chicken breast side up.
Cornish hens	Remove giblets from whole chicken.
Turkey: breast	

FISH	
Fillets, Steaks, Whole, Shellfish	Place in a microwave-safe container.

Reheat

Times and cooking powers have been preset for reheating a number of food types.

Use the following chart as a guide.

Item	Food Category	Quantity
1	**Beverage** Do not cover.	1-2 cups (250 mL-500 mL)
2	**Casserole** Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)
3	**Dinner plate** Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.	1 plate, about 8-16 oz (227-454 g)
4	**Pizza** Place on paper towel lined microwave-safe plate.	1-3 slice, 4 oz (113 g) each
5	**Soup/Sauce** Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)

Cook

Item	Food Category	Quantity
1	**Bacon** Average thickness: Follow directions on package. For best results, place bacon on microwave-safe bacon rack.	1-6 slices
2	**Canned Vegetable** Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap, and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.	1, 2, 3 or 4 cups (250, 500, 750 mL or 1 L)
3	**Fresh Vegetable** Place in microwave-safe container and add 2-4 tbs water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.	1-4 cups (250 mL-1 L)
4	**Frozen Vegetable** Place in microwave-safe container and add 2-4 tbs water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.	1-4 cups (250 mL-1 L)
5	**Small Potatoes** Pierce each potato several times with a fork. Place on paper towel, around turntable edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Let stand 5 minutes after cooking.	1-4 pieces, 4-7 oz (113-198 g)
6	**Large Potatoes** Pierce each potato several times with a fork. Place on paper towel, around turntable edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Let stand 5 minutes after cooking.	1-4 pieces, 8-10 oz (227-283 g).
7	**Rice** Follow measurements on package for ingredient amounts. Place rice and liquid in microwave-safe dish. Cover with loose fitting lid. Let stand 5 minutes after cooking, or until liquid is absorbed. Stir.	0.5,1.0, 1.5, 2.0 cups (125, 250, 375, 500 mL) (dry, white long grain)

Popcorn

3.0 or 3.5 oz bags.

- Do not use regular paper bags or glassware.
- Pop only one package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- Listen for popping to slow to one pop every 1 or 2 seconds, and then stop the cycle. Do not repop unpopped kernels.
- For best results, use fresh bags of popcorn.
- Cooking results may vary by brand and fat content.

NOTE: Follow the instructions provided by the microwave popcorn manufacturer.

Soften/Melt

Soften and Melt functions may be used to soften or melt your food. Times and cooking powers have been preset for a number of food types. Use the following chart as a guide.

Item	Food Category	Quantity	Preparation
1	**Soften Butter**	0.5, 1.0. 1.5, 2.0 sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
2	**Soften Ice Cream**	16, 32, or 64 oz (473, 946 or 1893 mL)	Place ice cream container on turntable.
3	**Soften Cream Cheese**	8 oz (227 g)	Unwrap and place in microwave-safe container.
4	**Soften Frozen Juice**	12 oz (340 g)	Remove lid.
5	**Melt Butter**	0.5, 1.0. 1.5, 2.0 sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
6	**Melt Chocolate**	4, 6, 8 or 12 oz (113, 170, 227 or 340 g)	Cut squares into small pieces or use chips. Place in microwave-safe container.
7	**Melt Cheese**	8 or 16 oz (227 or 454 g)	Cut into small pieces and place in microwave-safe container.
8	**Melt Marshmallows**	5 or 10 oz (142 or 283 g)	Place in microwave-safe container.

MICROWAVE OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the microwave oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing creme, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Affresh® Stainless Steel Cleaners (not included): See the “Accessories” section.
- Vinegar for hard water spots.

MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

MICROWAVE OVEN CAVITY

To avoid damage to microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or some paper towels.

On stainless steel models, rub in direction of grain to avoid damaging the unit.

The area where the microwave oven door and frame touch when closed should be kept clean.

Cleaning Method:

Average soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents: Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in microwave oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Odors

- Lemon juice or vinegar: Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbs (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in microwave oven.

TURNTABLE

Replace turntable immediately after cleaning. Do not operate the microwave oven without the turntable in place.

Cleaning Method:

- Mild soap and water
- Dishwasher

GREASE FILTERS

- Mild soap, water, and dishwasher clean is not recommended.

TURNTABLE SUPPORT AND ROLLERS, HUB

- Mild soap and water or dishwasher

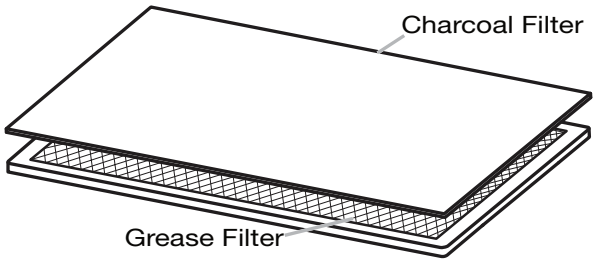
NONSTICK CAVITY COATING (on some models)

- To avoid damage to the microwave oven cavity, do not use metal or sharp utensils or scrapers or any type of abrasive cleanser or scrubbers.

Installing / Replacing Grease Filter or Charcoal Filter

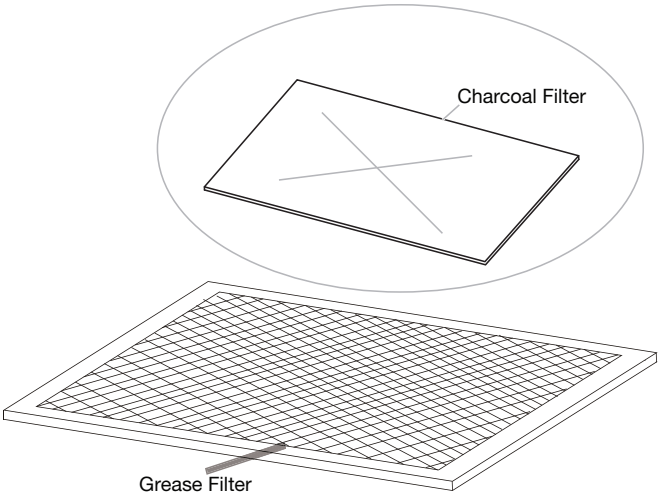
For recirculation only:

Do not operate the microwave oven without the charcoal filter in place.



For Wall and Roof Ventilation:

To ensure good performance of airflow, remove the Charcoal Filter from the bottom plate before operating the microwave oven.



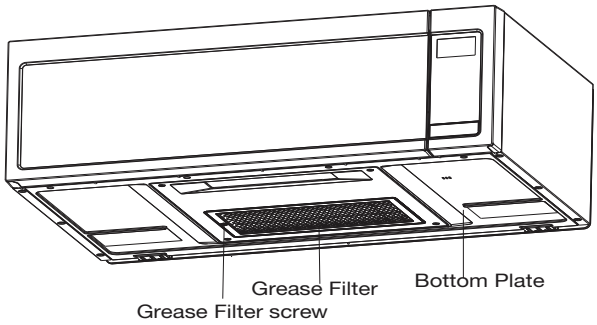
MICROWAVE OVEN CARE

Replacing The Grease Filter For Recirculation Ventilation

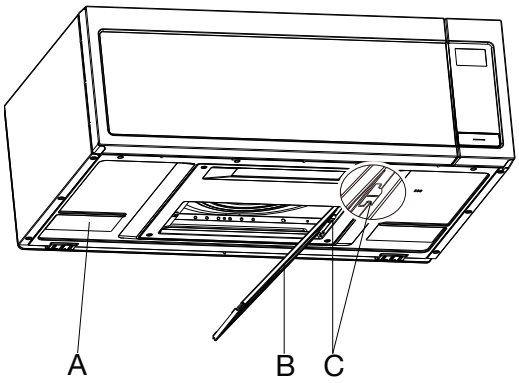
Grease Filter:

The grease filter is located on the underside of the microwave oven. The grease filter should be removed and cleaned at least once a month.

1. To remove the grease filter, use a Phillips screwdriver to remove the screw on the grease filter.

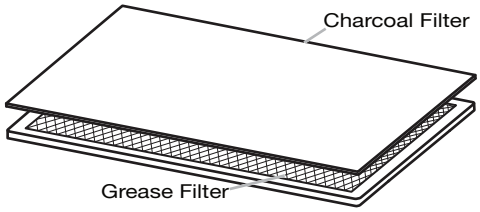


2. Hold the left side of the grease filter, swing it to the right position, and remove it from the slotted area.



A. Bottom Plate
B. Grease Filter and Charcoal Filter
C. Slotted-Area

3. Separate the grease filter from the charcoal filter.



4. Clean the grease filter monthly, or replace with new grease filter if necessary.
5. Reattach the grease filter to the charcoal filter.
6. Put the grease filter and charcoal filter back to the bottom plate slotted area.
7. Secure the grease filter and charcoal filter back to the bottom plate with the grease filter screw.

Replacing The Charcoal Filter For Recirculation Ventilation

Charcoal Filter:

The charcoal filter is behind the grease filter at the bottom of the microwave oven. The charcoal filter cannot be cleaned and should be replaced about every 6 months.

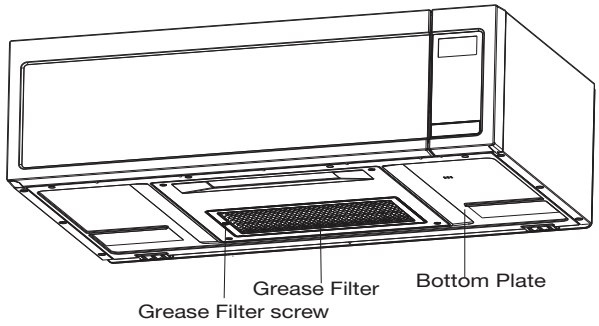
Repeat steps 1 to 3 from the “Replacing Grease Filter For Recirculation Ventilation”.

1. Replace the old charcoal filter with a new charcoal filter. Attach it to the grease filter.
2. Put the grease filter and the charcoal filter back to the bottom plate slotted area.
3. Secure the grease filter and the charcoal filter back to the bottom plate with the grease filter Screw.

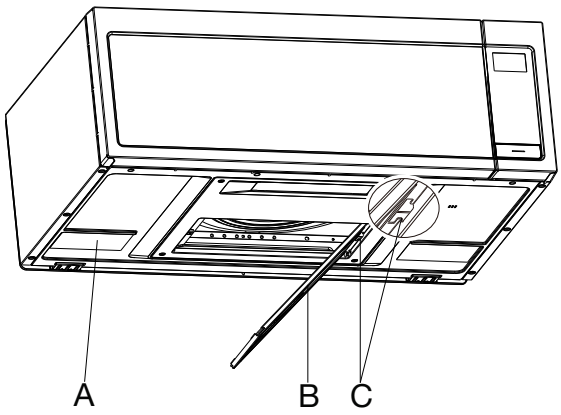
Replacing The Grease Filter For Wall and Roof Ventilation

Grease Filter: The grease filter is located on the underside of the microwave oven. The grease filter should be removed and cleaned at least once a month.

1. To remove the grease filter. Use a Phillips screwdriver to remove the screw on the grease filter.



2. Hold the left side of the grease filter, swing it to the right position, and remove it from the slotted area.



A. Bottom Plate
B. Grease Filter
C. Slotted-Area

3. Clean the grease filter monthly, or replace it with new grease filter if necessary.
4. Reattach the grease filter to bottom plate.
5. Secure the grease filter back to the bottom plate with the grease filter screw.

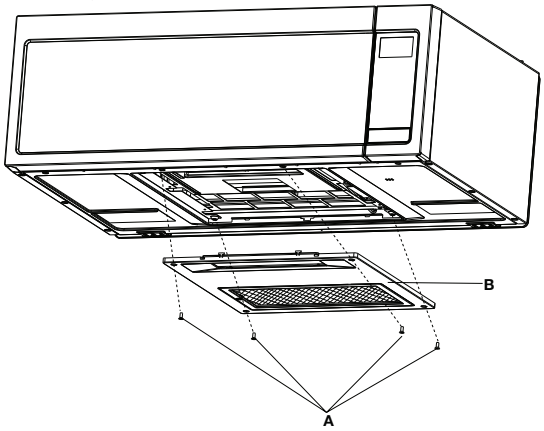
MICROWAVE OVEN CARE

Replacing The Cooktop Light

Cooktop Light: The Cooktop Light is located on the underside of microwave oven, behind the bottom light cover. It is replaceable.

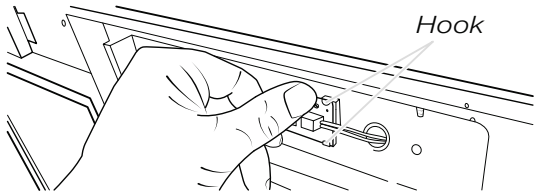
To replace the Cooktop Light refer the following steps:

1. Use a Phillips screwdriver to remove the 4 screws from the bottom light cover.

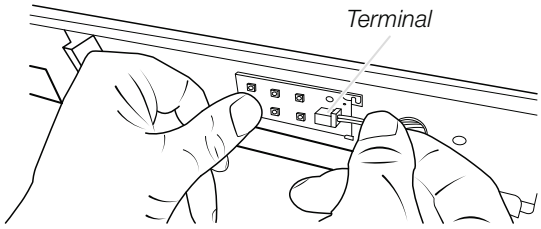


A. Screws
B. Bottom Light Cover

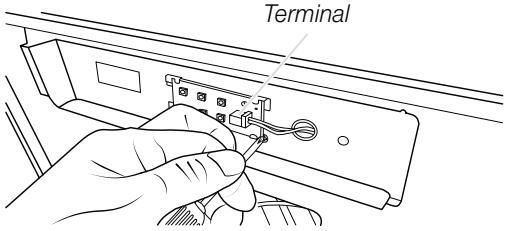
2. Push the 2 hooks backward and remove the LED.



3. Unplug the terminal from the LED board.



4. Replace the old LED with a new LED and press it back between two hooks and plug it into the terminal.



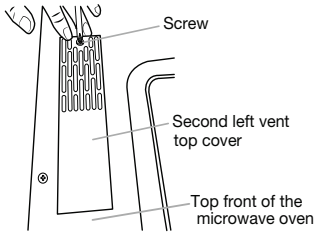
5. Use a Phillips screwdriver to reattach the 4 screws back to the bottom light cover.

Replacing The Cavity Light

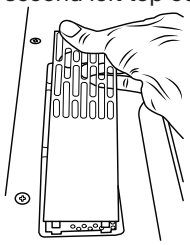
Cavity Light: The Cavity Light is located at the top front of the microwave oven, under the cover and is replaceable.

To replace the cavity light refer the following steps.

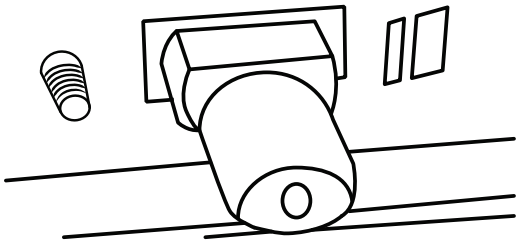
1. Use a Phillips screwdriver to remove the second left vent top cover screw from the top front of the microwave oven.



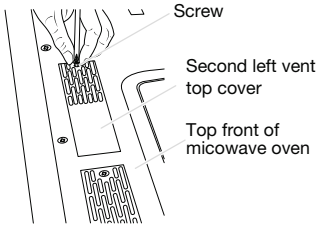
2. Remove the second left top cover.



3. Pull out the halogen light from the light holder.
4. Insert the replacement halogen bulb.



5. Reattach the second left top vent cover with the screw removed in step 1.



TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, please visit the "Troubleshooting" section at **https://www.whirlpool.com/owners** for Troubleshooting help. In Canada, visit **https://www.whirlpool.ca/owners**. You can also reach us by phone or mail using the information below:

USA: 1-866-698-2538
Canada: 1-800-807-6777
Whirlpool Customer Service
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022

If you experience	Recommended Solutions
Microwave oven will not operate	**Check the following:** ■ **Household fuse or circuit breaker:** If a household fuse has blown or a circuit breaker has tripped, replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. ■ **Magnetron:** Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, try the steps in the bullets below. If microwave oven still does not operate, call for service**.** ■ **Door:** Firmly close door. On some models, if a packaging spacer is attached to inside of the door, remove it, then firmly close door. If a message about the door appears in the display, the door has been closed for 5 minutes or more without the microwave oven being started. This occurs to avoid unintended starting of the microwave oven. Open and close the door, then start the cycle. ■ **Control:** Make sure control is set properly. Make sure Control Lock is off. Make sure Demo mode (on some models) is off.
Arcing in the microwave oven.	**Check the following:** ■ **Soil buildup:** Soil buildup on cavity walls, microwave inlet cover, cooking rack supports, and area where the door touches the frame can cause arcing. See "General Cleaning" in the "Microwave Oven Care" section.
Turntable alternates rotation directions	■ This is normal and depends on motor rotation at the beginning of the cycle.
Display shows messages	■ "**:**" means there has been a power failure. Reset the clock. ■ A letter followed by a number is an error indicator. Call for assistance.
Fan running during cooktop usage	This is normal. The microwave oven's vent fan automatically comes on during microwave oven operation to cool the microwave oven. It may also automatically come on and cycle on and off to cool the microwave oven's controls while the cooktop below is being used.
Radio, TV, or cordless phone interference	**Check the following:** ■ **Proximity:** Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna. ■ **Soil:** Make sure the microwave oven door and sealing surfaces are clean. ■ **Frequency:** Some 2.4 GHz based cordless phones and home wireless networks may experience static or noise while microwave oven is on. Use a corded phone, a different frequency cordless phone, or avoid using these items during microwave oven operation.

ACCESSORIES/REPLACEMENT PARTS

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.whirlpool.com** or call us at **1-866-698-2538**. In Canada, visit https://**www.whirlpool.ca/owner** or call us at **1-800-807-6777**.

Cleaning Supplies

- Affresh® Stainless Steel Cleaning Mousse
- Affresh® Stainless Steel Cleaning Brightener
- Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
- Affresh® Stainless Steel Cleaning Spray

- Charcoal Filter
  Order Part Number W11330263
- Grease Filter
  Order Part Number W11371546
- Replacement Cooktop Light
  Order Part Number W11384716
- Replacement Cavity Light
  Order Part Number W10709921

COMBINACIÓN DE HORNO DE MICROONDAS Y CAMPANA: INSTRUCCIONES DEL USUARIO

GRACIAS por adquirir este producto de alta calidad. Registre su horno de microondas en **www.whirlpool.com**.

Para referencia en el futuro, anote los números de serie y modelo de su producto. Puede encontrarlos en la etiqueta ubicada en el marco del horno de microondas, detrás del lado superior derecho de la puerta del horno de microondas.

Número de modelo_____ Número de serie_____

Índice

SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS 18
Requisitos eléctricos 20
FUNCIONES.....21
Modo Standby (En espera) 24
Auto Vent Fan (Ventilador automático) 24
Control Lock (Bloqueo de controles) 24
USO DEL HORNO DE MICROONDAS 25
Características de los alimentos 25
Pautas para cocinar 25
Utensilios de cocina y vajilla 26
Papel de aluminio y metal 26
Potencia de cocción del microondas 26
Defrost (Descongelar) 27
Reheat (Recalentar) 27
Cook (Cocinar) 28
Popcorn (Palomitas de maíz) 28
Soften/Melt (Ablandar/derretir) 28
CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS 29
Limpieza general 29
Instalación/reemplazo del filtro de grasa o el filtro de carbón ..29
Reemplazo del filtro de grasa para ventilación por recirculación .30
Reemplazo del filtro de carbón para ventilación por recirculación ..30
Reemplazo del filtro de grasa para ventilación de paredes y techo...30
Reemplazo de la luz de la superficie de cocción 31
Reemplazo de la luz de la cavidad 31
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....32
ACCESORIOS/PIEZAS DE REPUESTO 32

SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrodomésticos, deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, quemaduras, choques eléctricos, daños personales o exposición a energía excesiva de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS" específicas que se encuentran en esta sección.
- El horno de microondas debe estar conectado a tierra. Solamente debe conectarse a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Vea "INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA" en esta sección y en las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Instale o ubique el horno de microondas sólo de acuerdo a las instrucciones para instalación proporcionadas.
- Algunos productos tales como huevos enteros con la cáscara y recipientes herméticos - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben calentarse en el horno de microondas.
- Use el horno de microondas solamente para lo que ha sido diseñado y como se describe en este manual. No use productos químicos o vapores corrosivos en el horno de microondas. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar alimentos. Este horno no está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Lo mismo que con cualquier aparato electrodoméstico, es necesario supervisar de cerca si lo usan los niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No opere el horno de microondas si el cable o el enchufe están dañados, si el horno no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- El horno de microondas debe ser reparado sólo por personal técnico calificado. Llame a una compañía de servicio autorizada para el examen, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura en el horno de microondas.
- No guarde este horno de microondas a la intemperie. No use el horno de microondas cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero en la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una alberca o lugares similares.
- No sumerja el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- Vea las instrucciones para la limpieza de la superficie de la puerta en la sección “Cuidado del horno de microondas”.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - No cocine de más los alimentos. Preste cuidadosa atención al horno cuando use papel, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
  - Quite las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de ponerlas en el horno.
  - Si algún elemento se prende fuego dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desenchúfelo o corte la corriente en el panel de fusibles o del cortacircuitos.
  - No use la cavidad para guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no está en uso.
- Los líquidos tales como agua, café o té pueden recalentarse más allá del punto de hervor, sin que aparenten estar hirviendo. No siempre se muestran burbujas o hervor visibles cuando se saca el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCASIONAR QUE LOS LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES SE DESBORDEN CUANDO SE LOS AGITA O CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.

  Para reducir el riesgo de heridas a las personas:
  - No caliente el líquido en exceso.
  - Revuelva el líquido antes de haberlo calentado y en la mitad del tiempo de cocción.
  - No use recipientes con lados rectos y cuellos angostos.
  - Antes de quitar el recipiente del horno de microondas después de haber calentado el alimento, déjelo reposar en el horno por un tiempo corto.
  - Tenga extremo cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
- No instale el horno sobre un fregadero.
- No ponga nada directamente sobre el horno de microondas cuando éste está funcionando.
- Limpie con frecuencia las salidas de aire de la campana extractora - no permita que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Se adapta para el uso tanto sobre aparatos de cocina a gas como eléctricos.
- Destinado para usarse sobre estufas de una anchura máxima de 36" (91,44 cm).
- Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana extractora. Los agentes de limpieza corrosivos, tales como productos para limpieza de hornos con lejía, pueden dañar el filtro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede resultar en exposición nociva a energía de microondas. Es importante no forzar o impedir la operación de las trabas de seguridad.

(b) No ponga ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta y no permita que se acumule polvo o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

(c) No opere el horno si éste está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daño en:

(1) La puerta (torcida),

(2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),

(3) Sellos de la puerta y superficies de sellado.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto personal de servicio calificado.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Respete todos los códigos y las ordenanzas vigentes.

Se necesita:

- Un suministro eléctrico de 120 V, 60 Hz, CA solamente, de 15 o 20 A con fusible o disyuntor.

Se recomienda:

- Un fusible o un disyuntor retardador.
- Un circuito separado que preste servicio solamente a este horno de microondas.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

- **Para todos los aparatos electrodomésticos de conexión con cable:**
  El horno de microondas debe estar conectado a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocución por medio de un alambre de escape para la corriente eléctrica. El horno de microondas está equipado con un cable que tiene un alambre de conexión a tierra con un enchufe para conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorriente que está correctamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA: El uso incorrecto del enchufe para la conexión a tierra puede resultar en riesgo de electrocución. Consulte con un electricista o técnico calificado si las instrucciones para conexión a tierra no se entienden bien o si hay alguna duda con respecto a la correcta conexión a tierra del horno de microondas.

No use un cable de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es muy corto, haga que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del horno de microondas.

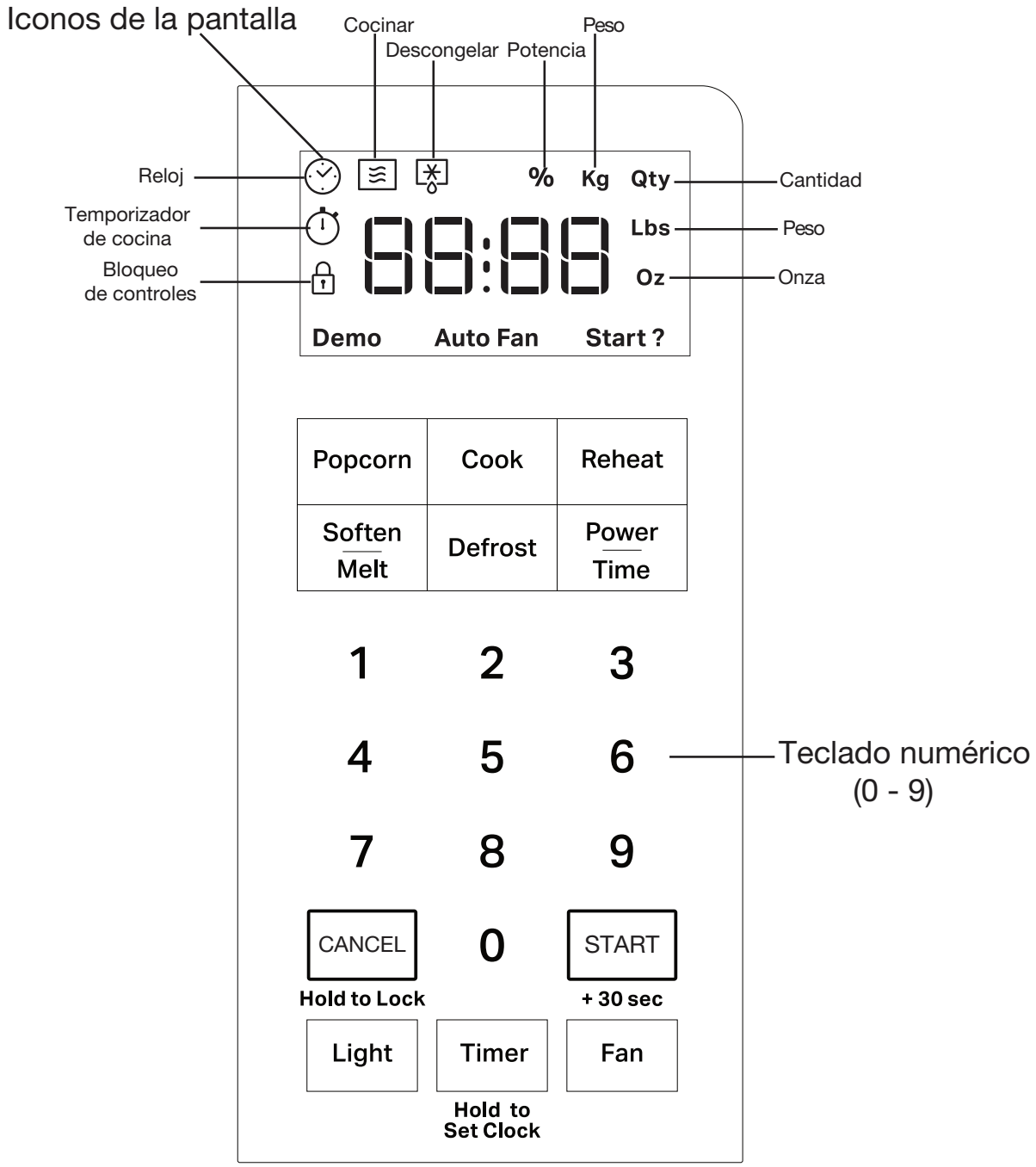
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este dispositivo cumple con la sección 18 de las reglas de FCC.

FUNCIONES

Guía de funciones

Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de ayuda del producto de nuestro sitio web en **www.whirlpool.com** para obtener instrucciones más detalladas.



Tecla	Función	Instrucciones
Timer Hold to Set Clock	Mantenga presionada para configurar el reloj	Este microondas utiliza el sistema de 12 horas (1:00 - 12:59). Para configurar el reloj, siga las instrucciones a continuación: **1.** Mantenga presionado el botón TIMER (Temporizador) durante 3 segundos, aproximadamente. **2.** Se escuchará un tono y aparecerá el icono en la pantalla. **3.** Use las teclas numéricas para configurar el reloj. **4.** Presione el botón START (Iniciar) o TIMER (Temporizador) para guardar la hora. **NOTA:** Después de un corte de energía, puede ser necesario volver a configurar el reloj.
Timer Hold to Set Clock	Configurar el temporizador de cocina	El temporizador de cocina funciona de forma independiente de las funciones de cocción por microondas, de manera similar a un cronómetro. Para configurar el temporizador de cocina, siga las instrucciones a continuación: **1.** Presione el botón TIMER (Temporizador), el icono aparecerá en la pantalla. **2.** Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de hasta 99 minutos y 59 segundos. El icono “Start?” (¿Iniciar?) parpadeará en la pantalla. **3.** Presione el botón START (Iniciar). **NOTA:** Cuando el temporizador de cocina está en uso: El botón + 30 Sec (Agregar 30 segundos) no funcionará. Para restablecer el temporizador, presione los botones numéricos. Por ejemplo, presione 1000 y el temporizador de cocina se restablecerá a “10:00”. Presione el botón START (Iniciar) para comenzar. Para usar el modo de cocción manual, presione el botón POWER/TIME (Potencia/Tiempo). Para ejecutar un modo de cocción automática, presione los botones POPCORN (Palomitas de maíz), COOK (Cocinar), REHEAT (Recalentar), DEFROST (Descongelar) o SOFTEN/MELT (Ablandar/Derretir).
START + 30 sec	Agregar 30 segundos	El botón START + 30 sec se puede usar de dos maneras: **1.** Para iniciar el microondas y cocinar durante 30 segundos con la configuración de potencia más reciente. **2.** Para aumentar el tiempo de cocción con incrementos de 30 segundos. Cada vez que se presiona el botón, se agregan 30 segundos. Además, mantener presionado el botón START (Iniciar) agregará más tiempo automáticamente. Por ejemplo: Para agregar 30 segundos de tiempo de cocción, presione el botón START + 30 sec una vez. Para agregar 1 minuto de tiempo de cocción, presione el botón START + 30 sec dos veces. Para agregar más tiempo, mantenga presionado el botón START + 30 sec hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado. **NOTA:** Mantener presionado el botón START + 30 sec agregará hasta 10 minutos a la cuenta regresiva actual. Cuando se hayan agregado 10 minutos o se haya alcanzado el tiempo máximo, sonarán tonos que indicarán que el tiempo no es válido y la pantalla mostrará la configuración final de tiempo. Si desea más tiempo, puede soltar el botón y luego mantener presionado el botón START (Iniciar) nuevamente para agregar otros 10 minutos.
START + 30 sec	Función de inicio	Presione el botón START (Iniciar) para iniciar cualquier función de cocción. Si se interrumpe la cocción al abrir la puerta, toque el botón START (Iniciar) después de cerrar la puerta nuevamente para reanudar el ciclo.
CANCEL Hold to Lock	Cancelar el horno de microondas	El botón CANCEL (Cancelar) detiene todas las funciones del horno de microondas, con excepción del reloj y el bloqueo de controles. El horno de microondas también se apagará cuando la puerta se abra. Cuando se abra la puerta, los elementos se apagarán pero la luz del horno de microondas seguirá encendida. Cierre la puerta y toque el botón START (Iniciar) para reanudar el ciclo.
CANCEL Hold to Lock	Activar el bloqueo de controles	Active el bloqueo de controles para evitar un inicio involuntario. Para activarlo, mantenga presionado el botó CANCEL (Cancelar) durante 3 segundos hasta que suene el tono y aparezca el icono de controles bloqueados en la pantalla. Repita el procedimiento para desbloquear los controles.
LIGHT (Luz)	Encender la luz de la campana	Presione el botón LIGHT (Luz) para encender la luz de la superficie de cocción. Presione LIGHT (Luz) varias veces para ajustar la configuración de luz entre HIGH (Alta) -> LOW (Baja) -> OFF (Apagada). La pantalla mostrará “Hi” (Alta), “Lo” (Baja) y “Off” (Apagada). **NOTA:** La luz de la superficie de cocción se puede utilizar de forma independiente de cualquier función de cocción o del estado del bloqueo de los controles.

Tecla	Función	Instrucciones
FAN (Ventilador)	Encender el ventilador	Presione la tecla FAN (Ventilador) para encender o apagar el ventilador. Presione FAN (Ventilador) varias veces para cambiar la velocidad del ventilador entre HIGH (Alta) -> LOW (Baja) -> OFF (Apagada). La pantalla mostrará “Hi” (Alta), “Lo” (Baja) y “Off” (Apagada). **NOTA:** El ventilador de la campana se puede utilizar de forma independiente de cualquier función de cocción o del estado del bloqueo de los controles.
Tecla numérica “4”	Activar/desactivar el sonido de las teclas (tonos)	Para activar o desactivar: mantenga presionada la tecla numérica “4” durante unos 5 segundos para desactivar los tonos de las teclas. Repita lo mismo para volver a activar los tonos de las teclas. **NOTA:** ■ Solo se desactivan los tonos emitidos al presionar las teclas. Los demás tonos, como los de fin de ciclo, no se ven afectados. ■ Los tonos solo se pueden activar o desactivar cuando el microondas está inactivo.
Tecla numérica “3”	Activar el modo de demostración	El modo Demo (Demostración) muestra la pantalla y los controles, incluidas las luces y los ventiladores, sin usar el magnetrón, por lo que el microondas permanece inactivo. Para activar o desactivar el modo Demo (Demostración) en estado inactivo. **Para activar/desactivar:** Mantenga presionada la tecla numérica “3” durante unos 5 segundos.
Tecla numérica “9”	Restablecimiento a los valores de fábrica	El microondas se puede restablecer al estado predeterminado. Para activar el modo de restablecimiento a los valores de fábrica, mantenga presionada la tecla numérica “9” durante unos 10 segundos. **NOTA:** El microondas debe estar inactivo para el restablecimiento a los valores de fábrica.
POWER/TIME (Potencia/Tiempo)	Ajustar la potencia y el tiempo de cocción manual	Presione POWER/TIME (Potencia/Tiempo) para configurar la potencia y el tiempo de cocción manual. El nivel de potencia predeterminado es 100%. Presione cualquier tecla numérica para cambiar el nivel de potencia. Por ejemplo, para configurar el tiempo a 2:30 con 90% de nivel de potencia. **1.** Presione POWER/TIME (Potencia/Tiempo). El icono **%** se mostrará en la pantalla. **2.** Presione la tecla 9 para establecer el nivel de potencia al 90%. **3.** Presione POWER/TIME (Potencia/Tiempo) nuevamente. El icono ≋ se mostrará en la pantalla. **4.** Use la teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción de 2:30. El icono “Start?” (¿Iniciar?) parpadeará en la pantalla. **5.** Presione el botón START (Iniciar). Cuando el tiempo termine, el horno de microondas se apagará automáticamente y se emitirá el tono de fin de ciclo.
DEFROST (Descongelar)	Descongelado automático	Esta función ayuda a descongelar los alimentos congelados. Para descongelar, siga las instrucciones a continuación: **1.** Presione DEFROST (Descongelar). El icono ✳ se mostrará en la pantalla. **2.** Use las teclas numéricas para seleccionar la categoría de alimento. Consulte la sección DEFROST (Descongelar) en esta guía para obtener la categoría de alimento o consulte el adhesivo en la puerta del microondas. **3.** Use las teclas numéricas para ingresar el peso. **4.** Presione el botón START (Iniciar). En la pantalla, aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de descongelado. Para obtener mejores resultados, se incluye un tiempo de reposo preajustado en el tiempo de descongelado. Esto puede hacer que el tiempo de descongelado parezca mayor que lo esperado. Cuando el tiempo termine, el horno de microondas se apagará automáticamente y se emitirá el tono de fin de ciclo.
REHEAT (Recalentar)	Recalentar automáticamente	Para recalentar con las funciones preestablecidas, siga las instrucciones a continuación: **1.** Presione REHEAT (Recalentar). El icono ≋ se mostrará en la pantalla. **2.** Use las teclas numéricas para seleccionar la categoría de alimento. Consulte la sección REHEAT (Recalentar) en esta guía para obtener la categoría de alimento o consulte el adhesivo en la puerta del microondas. **3.** Use las teclas numéricas para ingresar la cantidad. **4.** Presione el botón START (Iniciar). Cuando el tiempo termine, el horno de microondas se apagará automáticamente y se emitirá el tono de fin de ciclo.

Tecla	Función	Instrucciones
POPCORN (Palomitas de maíz)	Popcorn (Palomitas de maíz)	Para usar el preajuste de palomitas de maíz, siga las instrucciones a continuación: **1.** Presione POPCORN (Palomitas de maíz) varias veces para seleccionar el tamaño de la bolsa. 3 oz es el tamaño de bolsa predeterminado. “Start?” (¿Iniciar?) parpadeará en la pantalla. **2.** Presione el botón START (Iniciar). Cuando el tiempo termine, el horno de microondas se apagará automáticamente y se emitirá el tono de fin de ciclo.
SOFTEN/MELT (Ablandar/Derretir)	Soften/Melt (Ablandar/derretir)	La función SOFTEN/MELT (Ablandar/Derretir) se usa para ablandar o derretir los alimentos. Forma de uso: **1.** Presione SOFTEN/MELT (Ablandar/Derretir). El icono se mostrará en la pantalla. **2.** Use las teclas numéricas para seleccionar una categoría de alimento, consulte la sección SOFTEN/MELT (Ablandar/Derretir) en esta guía para obtener la categoría de alimento o consulte el adhesivo en la puerta del microondas. **3.** Use las teclas numéricas para ingresar la cantidad. “Start?” (¿Iniciar?) parpadeará en la pantalla. **4.** Presione el botón START (Iniciar). Cuando el tiempo termine, el horno de microondas se apagará automáticamente y se emitirá el tono de fin de ciclo.
COOK (Cocinar)	Auto Cook (Cocción automática)	Para usar los preajustes de cocción automática, siga las instrucciones a continuación: **1.** Presione COOK (Cocinar). El icono se mostrará en la pantalla. **2.** Use las teclas numéricas para seleccionar la categoría de alimento. Consulte la sección COOK (Cocinar) en esta guía para obtener la categoría de alimento o consulte el adhesivo en la puerta del microondas. **3.** Use las teclas numéricas para ingresar la cantidad. “Start?” (¿Iniciar?) parpadeará en la pantalla. **4.** Presione el botón START (Iniciar). Cuando el tiempo termine, el horno de microondas se apagará automáticamente y se emitirá el tono de fin de ciclo.

Modo Standby (En espera)

Cuando no haya funciones en uso, el horno de microondas pasará al modo Standby Power (Potencia en espera) y atenuará levemente el brillo de la pantalla después de alrededor de 2 minutos. Toque cualquier tecla o abra/cierre la puerta para que la pantalla vuelva al brillo normal.

Auto Vent Fan (Ventilador automático)

Con el fin de evitar que el horno de microondas se sobrecaliente, el ventilador automático se encenderá automáticamente si la temperatura de la cocina o la superficie de cocción supera un nivel determinado. Cuando esto ocurra, el ventilador no se podrá apagar y su velocidad no se podrá cambiar. “AUTO FAN” (Ventilador automático) permanecerá encendido hasta que el horno de microondas se enfríe.

Control Lock (Bloqueo de controles)

Control Lock (Bloqueo de controles) desactiva las teclas del panel de control para evitar el uso accidental del horno de microondas.

Cuando los controles están bloqueados, solo funcionarán el ventilador y la luz.

Para bloquear el control: Toque CANCEL (Cancelar) durante unos 3 segundos hasta que suene un tono y aparezca el icono en la pantalla.

Para desbloquear los controles: Repita para desbloquear. Se oirá un tono y el icono desaparecerá de la pantalla.

USO DEL HORNO DE MICROONDAS

El magnetrón del horno de microondas produce microondas que se reflejan en el piso, las paredes y el techo de metal y atraviesan la bandeja giratoria y los recipientes adecuados hasta llegar a los alimentos. La grasa, el azúcar y las moléculas de agua de los alimentos atraen y absorben las microondas, que los hace mover y producir la fricción y el calor que cocinan los alimentos.

- Para evitar daños al horno de microondas, no se apoye en la puerta ni permita que los niños jueguen con ella.
- Para evitar daños al horno de microondas, no lo haga funcionar vacío ni con un recipiente vacío.
- La bandeja giratoria debe estar en su lugar con el lado correcto hacia arriba cuando el horno de microondas esté en uso. No use la bandeja giratoria si está averiada o quebrada.
- Los biberones y los frascos de comida para bebé no se deben calentar en el horno de microondas.
- No se debe secar en el horno de microondas ropa, flores, fruta, hierbas, madera, calabazas ni papel, incluidas las bolsas de papel marrón y el papel de periódico.
- La cera de parafina no se derretirá en el horno porque no absorbe las microondas.
- Use guantes para hornear o agarraderas para retirar recipientes del horno de microondas.
- No recueza las papas. Al cabo del tiempo de cocción recomendado, las papas deberán estar ligeramente firmes. Déjelas reposar durante 5 minutos. La cocción terminará durante el reposo.
- No cocine ni recaliente huevos enteros dentro de la cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros puede causar que estallen. Cubra los huevos escalfados y déjelos reposar por cierto tiempo.

Características de los alimentos

Al cocinar con microondas, la cantidad, el tamaño, la forma, la temperatura de inicio, la composición y la densidad de los alimentos afectarán los resultados de la cocción.

Cantidad de alimentos

Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos que se caliente simultáneamente, más tiempo de cocción se necesitará. Verifique el grado de cocción y agregue breves incrementos de tiempo si fuera necesario.

Tamaño y forma

Los pedazos de alimentos más pequeños se cocinarán con mayor rapidez que los pedazos grandes y los alimentos de forma pareja se cocinarán con mayor uniformidad que los de forma irregular.

Temperatura inicial

Los alimentos que estén a temperatura ambiente se calentarán con mayor rapidez que los refrigerados y los alimentos refrigerados se calentarán con mayor rapidez que los congelados.

Composición y densidad

Los alimentos con alto contenido de grasa y de azúcar alcanzarán mayor temperatura y se calentarán con mayor rapidez que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y papas necesitan un tiempo de cocción más prolongado que el mismo tamaño de alimentos con densidad ligera y porosa como los pasteles o tortas.

Pautas para cocinar

Envoltorios

Los alimentos cubiertos o tapados retienen la humedad, requieren menor tiempo de cocción y producen menos salpicaduras. Use la tapa provista con los utensilios de cocina. Si no tiene una tapa, puede usar papel de cera, toallas de papel o envoltorios de plástico aptos para hornos de microondas. Los envoltorios de plástico se deben doblar en una esquina para proporcionar una abertura para que salga el vapor. La condensación en la puerta y en las superficies de la cavidad es normal durante una cocción intensa.

Revolver y dar vuelta los alimentos

Al revolver y dar vuelta los alimentos el calor se redistribuye uniformemente para evitar recocinar los bordes exteriores de los alimentos. Revuelva de afuera hacia el centro. De ser posible, dé vuelta a los alimentos desde el fondo hacia arriba.

Disposición de los alimentos

Al calentar alimentos de tamaño irregular o de diversos tamaños, las partes más delgadas y los artículos más pequeños deben disponerse hacia el centro. Al cocinar varios artículos del mismo tamaño y forma, colóquelos en círculo, dejando vacío el centro del círculo.

Perforaciones

Antes de calentar, use un tenedor o un cuchillo pequeño para pinchar o hacer piquetes en los alimentos que tienen cáscara o piel, como las papas, yemas de huevo, hígados de pollo, perros calientes y salchichas. Perfore en varios lugares para dejar que salga el vapor.

Protección de los alimentos

Use pedazos pequeños y planos de papel de aluminio para proteger las partes delgadas de alimentos de forma irregular, huesos y alimentos como las alas de pollo, puntas de patas de pollo y colas de pescado. Consulte primero la sección “Papel de aluminio y metal”.

Tiempo de reposo

Los alimentos continuarán cocinándose por la conducción natural del calor aún después de terminado el ciclo de cocción por microondas. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y la densidad de los alimentos.

Utensilios de cocina y vajilla

Los utensilios de cocina y la vajilla deben encajar en la bandeja giratoria. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para manipular los utensilios, ya que cualquier plato puede calentarse por el calor transferido de los alimentos. No use utensilios ni vajilla con bordes dorados o plateados. Use el cuadro siguiente a modo de guía y luego pruebe los utensilios antes de utilizarlos.

Material	Recomendaciones
Papel de aluminio, metal	Vea la sección “Papel de aluminio y metal”.
Plato para dorar	El fondo debe estar al menos a 3/16" (5 mm) por encima de la bandeja giratoria. Siga las recomendaciones del fabricante.
Vidrio de cerámica, vidrio	Se puede usar.
Porcelana, loza de barro	Siga las recomendaciones del fabricante.
Melamina	Siga las recomendaciones del fabricante.
Papel: toallas, vajilla, servilletas	Use papel no reciclado y los que el fabricante apruebe para empleo con horno de microondas.
Plástico: Envoltorios, bolsas, cubiertas, vajilla, recipientes	Use los que el fabricante apruebe como aptos para hornos de microondas.
Cerámica y arcilla	Siga las recomendaciones del fabricante.
Utensilios para hornear de silicona	Siga las recomendaciones del fabricante.
Recipientes de paja, de mimbre y de madera	No los use en el horno de microondas.
Styrofoam®†	No los use en el horno de microondas.
Papel de cera	Se puede usar.

Para probar los utensilios de cocina o la vajilla que se usarán en el microondas:

1. Coloque el utensilio de cocina o la vajilla en el horno con 1 taza (250 ml) de agua al lado.
2. Cocine a una potencia del 100 % durante un minuto.

No use el utensilio de cocina o la vajilla si se pone caliente y el agua permanece fría.

Papel de aluminio y metal

Siempre use guantes para hornear o agarraderas al retirar los recipientes del horno de microondas.

El papel de aluminio y algunos tipos de metal pueden usarse en el horno de microondas. Si no se usan debidamente, pueden producir arcos (ráfagas azules de luz) y causar daños al horno de microondas.

Uso permitido

Las rejillas y los utensilios para hornear provistos con el horno de microondas (en algunos modelos), el papel de aluminio para protección y los termómetros para carne aprobados se pueden utilizar teniendo en cuenta las siguientes pautas:

- Para evitar daños al horno de microondas, no permita que el papel de aluminio o el metal toquen las paredes, el techo o el piso de la cavidad interior.
- Siempre use la bandeja giratoria.
- Para evitar daños al horno de microondas, evite el contacto con otros objetos metálicos durante la cocción por microondas.

No use

No se deben utilizar en el horno de microondas utensilios de cocina y de hornear metálicos, oro, plata, peltre, termómetros para carne no aprobados, pinchos, precintos, forros de papel metálico como envoltorios para emparedados, grapas y objetos con bordes de oro o plata con glaseado metálico.

Los utensilios para hornear de metal solo pueden utilizarse durante los ciclos de convección (horneado). Para los otros ciclos de convección y combinación use utensilios de cocción aptos para horno y para microondas.

Potencia de cocción del microondas

Muchas recetas para cocinar en microondas especifican la potencia de cocción que se debe utilizar por porcentaje, por nombre o por número. Por ejemplo, 70% = media-alta = 7.

Use la tabla siguiente como guía general para la potencia de cocción sugerida para alimentos específicos.

TABLA DE POTENCIA DE COCCIÓN CON MICROONDAS

Porcentaje/nombre	Número	Uso
100%, alta (valor predeterminado)	10	Calentar rápidamente alimentos preparados y alimentos con alto contenido de agua, como sopas, bebidas y la mayoría de las verduras.
90%	9	Cocinar trozos pequeños de carne tierna, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado. Calentar sopas cremosas.
80%	8	Calentar arroz, pasta o guisados. Cocinar y calentar alimentos que requieren una potencia de cocción menor a la alta, por ejemplo, un pescado entero o un rollo de carne.
70%, media a alta	7	Recalentar una sola porción de comida.
60%	6	Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas. Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.
50%, media	5	Cocinar jamón, aves enteras y cazuelas. Cocción lenta de estofados.
40%	4	Derretir chocolate. Calentar pan, bollos y pasteles.
30%, media a baja, descongelar	3	Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.
20%	2	Ablandar mantequilla, queso y helado.
10%, baja	1	Llevar las frutas a temperatura ambiente.

†Styrofoam® es una marca registrada de The Dow Chemical Company.

Defrost (Descongelar)

- Para obtener resultados óptimos, los alimentos deben estar a 0 °F (-18 °C) o más fríos al descongelarlos.
- Quite la envoltura de los alimentos y retire las tapas (de los jugos de fruta) antes de descongelar.
- Los paquetes poco profundos se descongelarán con más rapidez que los bloques profundos.
- Separe los trozos de alimentos lo antes posible, durante o al final del ciclo, para lograr un descongelado más uniforme.
- Los alimentos que quedan fuera del congelador más de 20 minutos o los alimentos listos para consumir congelados no se deben descongelar con la característica Defrost (Descongelar) sino manualmente.
- Use pedazos pequeños de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas y las puntas de las patas del pollo y las colas de los pescados. Consulte primero la sección “Papel de aluminio y metal”.
- Se han ajustado previamente tiempos y potencias de cocción para descongelar varios tipos de alimentos.

Artículo	Categoría de alimento	Peso
1	**Carnes***	De 0,2 a 6,6 lb (90 g a 3 kg)
2	**Aves***	De 0,2 a 6,6 lb (90 g a 3 kg)
3	**Pescado***	De 0,2 a 4,4 lb (90 g a 2 kg)
4	**Quick (Rápido)**	Solo de 1,0 lb (450 g)

* Consulte la tabla de preparación para descongelado al final de la sección “Descongelado” para ver los cortes, los tamaños y las instrucciones.

Use la tabla siguiente como guía para descongelar carne, aves o pescado.

TABLA DE PREPARACIÓN PARA DESCONGELADO

CARNE	
Carne de res: molida, bistecs, asados, estofados	Las zonas angostas o con grasa de los cortes de forma irregular deben protegerse con papel de aluminio antes de descongelar.
Cordero: estofado y chuletas	No descongele menos de 1/4 lb (113 g) o dos hamburguesas de 4 oz (113 g).
Cerdo: chuletas, costillas, asados, salchichas	Coloque todas las carnes en un recipiente apto para microondas.

AVES	
Pollo: entero y en trozos	Coloque en un recipiente apto para microondas, con la pechuga mirando hacia arriba.
Gallinas Cornish	Retire las menudencias del pollo entero.
Pavo: pechuga	

PESCADO	
Filetes, bistecs, enteros, mariscos	Coloque en un recipiente apto para microondas.

Reheat (Recalentar)

Se han ajustado previamente tiempos y potencias de cocción para recalentar varios tipos de alimentos.

Utilice la siguiente tabla como guía.

Artículo	Categoría de alimento	Cantidad
1	**Bebidas** No cubra.	1-2 tazas (250 ml-500 ml)
2	**Guisado** Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con envoltura de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	1-4 tazas (250 ml-1 l)
3	**Plato de comida** Coloque el alimento en un plato. Cubra con envoltura de plástico y perfore un orificio de ventilación. Deje reposar por 2 a 3 minutos después de recalentar.	1 plato, aprox. 8-16 oz (227-454 g)
4	**Pizza** Colóquela en un plato apto para microondas cubierto con una toalla de papel.	1 a 3 porciones (4 oz [113 g] cada una)
5	**Sopa/salsa** Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con envoltura de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	1-4 tazas (250 ml-1 l)

Cook (Cocinar)

Artículo	Categoría de alimento	Cantidad
1	**Tocino** Grosor promedio: Siga las instrucciones del paquete. Para un resultado óptimo, coloque el tocino sobre una rejilla para tocino apta para microondas.	1-6 trozos
2	**Verduras enlatadas** Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con envoltura de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de la cocción.	1, 2, 3 o 4 tazas (250, 500, 750 ml o 1 l)
3	**Verduras frescas** Colóquelas en un recipiente apto para microondas y agregue 2 a 4 cdas. de agua. Cubra con envoltura de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de la cocción.	1-4 tazas (250 ml-1 l)
4	**Verduras congeladas** Colóquelas en un recipiente apto para microondas y agregue 2 a 4 cdas. de agua. Cubra con envoltura de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de la cocción.	1-4 tazas (250 ml-1 l)
5	**Papas pequeñas** Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Coloque sobre una toalla de papel, alrededor del borde de la bandeja giratoria, a una distancia de por lo menos 1" (2,5 cm) unas de otras. Deje reposar 5 minutos después de la cocción.	1-4 piezas, 4-7 oz (113-198 g).
6	**Papas grandes** Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Coloque sobre una toalla de papel, alrededor del borde de la bandeja giratoria, a una distancia de por lo menos 1" (2,5 cm) unas de otras. Deje reposar 5 minutos después de la cocción.	1-4 piezas, 8-10 oz (227-283 g).
7	**Arroz** Siga las medidas en el paquete en cuanto a las cantidades de ingredientes. Coloque el arroz y el líquido en un plato apto para microondas. Cubra con una tapa floja. Deje reposar 5 minutos después de la cocción o hasta que el líquido se haya absorbido. Revolver.	0,5, 1, 1,5, 2 tazas (125, 250, 375, 500 ml) (seco, grano blanco largo)

Popcorn (Palomitas de maíz)

Bolsas de 3 o 3,5 oz.

- No use bolsas de papel común ni utensilios de vidrio.
- Haga reventar un solo paquete de palomitas de maíz a la vez.
- Siempre que use un recipiente especial para preparar palomitas de maíz en microondas, siga las instrucciones del fabricante.
- Escuche hasta que se reduzca la velocidad del proceso de reventado a 1 cada 1 o 2 segundos; después, detenga el ciclo. No trate de hacer estallar de nuevo los granos que no estallaron.
- Para obtener resultados óptimos, use bolsas de maíz para estallar frescas.
- Los resultados de la cocción pueden variar según la marca y el contenido de grasa.

NOTA: Siga las instrucciones que proporciona el fabricante de palomitas de maíz para estallar.

Soften/Melt (Ablandar/derretir)

Las funciones de ablandar y derretir se puede utilizar para ablandar o derretir alimentos. Se han ajustado previamente tiempos e intensidades de cocción para varios tipos de alimentos. Utilice la siguiente tabla como guía.

Artículo	Categoría de alimento	Cantidad	Preparación
1	**Ablandar mantequilla**	0,5, 1. 1,5, 2 barras	Retire el envoltorio y coloque en un recipiente apto para microondas.
2	**Ablandar helado**	16, 32 o 64 oz (473, 946 o 1893 ml)	Coloque el recipiente con helado en la bandeja giratoria.
3	**Ablandar queso crema**	8 oz (227 g)	Retire el envoltorio y coloque en un recipiente apto para microondas.
4	**Ablandar jugo congelado**	12 oz (340 g)	Retire la tapa.
5	**Derretir mantequilla**	0,5, 1. 1,5, 2 barras	Retire el envoltorio y coloque en un recipiente apto para microondas.
6	**Derretir chocolate**	4, 6, 8 o 12 oz (113, 170, 227 o 340 g)	Corte los cuadrados en trozos pequeños o use escamas. Coloque en un recipiente apto para microondas.
7	**Derretir queso**	8 o 16 oz (227 o 454 g)	Corte en trozos pequeños y coloque en un recipiente apto para microondas.
8	**Derretir malvaviscos**	5 o 10 oz (142 o 283 g)	Coloque en un recipiente apto para microondas.

CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno de microondas esté frío. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, limpiadores abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos ni toallas de papel abrasivas. Se podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

Método de limpieza:

- Limpiadores de acero inoxidable Affresh® (no incluidos): Consulte la sección “Accesorios”.
- Vinagre para manchas de agua dura.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO DE MICROONDAS

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y una esponja o paño suave: Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel.

CAVIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS

Para evitar daños en la cavidad del horno de microondas, no use estropajos precargados con jabón, limpiadores abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o algunas toallas de papel.

En los modelos de acero inoxidable, frote en la dirección de la veta para evitar daños en la unidad.

Se debe mantener limpia la zona donde la puerta del horno de microondas hace contacto con el marco cuando está cerrada.

Método de limpieza:

Suciedad promedio

- Jabones y detergentes suaves, no abrasivos: Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

Suciedad profunda

- Jabones y detergentes suaves, no abrasivos: Caliente 1 taza (250 ml) de agua durante 2 a 5 minutos en el horno de microondas. El vapor ablandará la suciedad. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

Olores

- Jugo de limón o vinagre: Caliente 1 taza (250 ml) de agua con 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón o vinagre durante 2 a 5 minutos en el horno de microondas.

BANDEJA GIRATORIA

Vuelva a colocar la bandeja giratoria de inmediato después de la limpieza. No ponga a funcionar el horno de microondas sin la bandeja giratoria en su lugar.

Método de limpieza:

- Jabón suave y agua
- Lavavajillas

FILTROS DE GRASA

- No se recomienda la limpieza con jabón suave, agua ni lavavajillas.

EJE, SOPORTE Y RODILLOS DE LA BANDEJA GIRATORIA

- Agua y jabón suave o lavavajillas

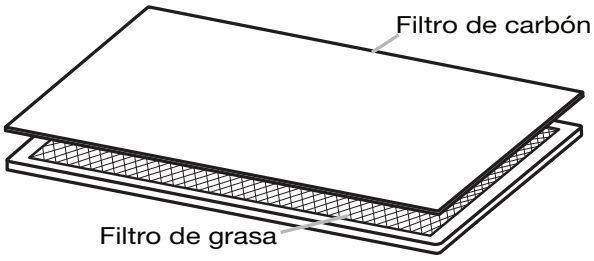
REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE DE LA CAVIDAD (en algunos modelos)

- Para evitar daños en la cavidad del horno de microondas, no use utensilios metálicos o afilados ni raspadores o cualquier tipo de limpiador o estropajo abrasivo.

Instalación/reemplazo del filtro de grasa o el filtro de carbón

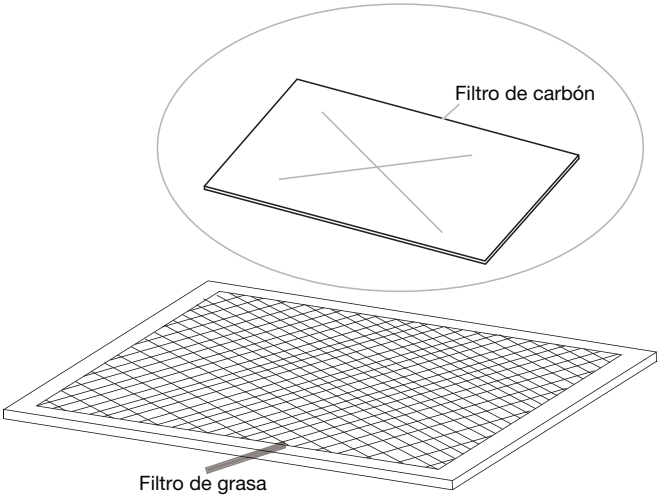
Solo para recirculación:

No ponga a funcionar el horno de microondas sin que el filtro de carbón esté en su sitio.



Para la ventilación por la pared o en el techo:

para garantizar un buen rendimiento del flujo de aire, retire el filtro de carbón de la placa inferior antes de operar el horno de microondas.



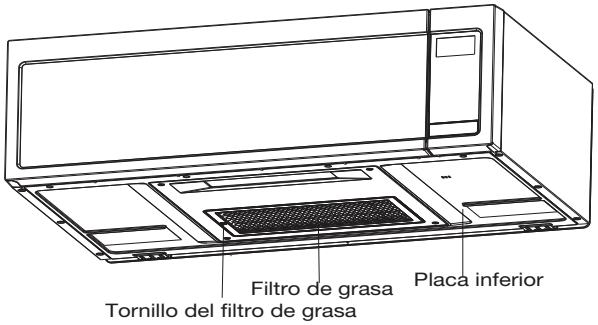
CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS

Reemplazo del filtro de grasa para ventilación por recirculación

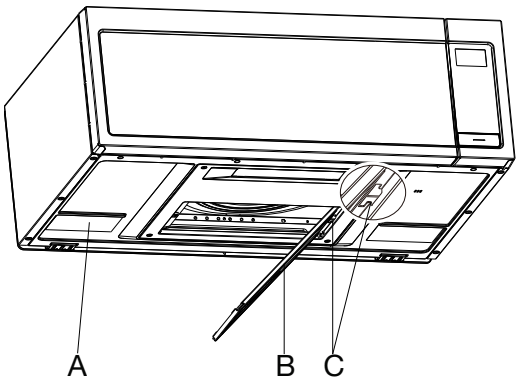
Filtro de grasa:

El filtro de grasa se encuentra en la parte inferior del horno. El filtro de grasa debe quitarse y limpiarse por lo menos una vez al mes.

1. Para quitar el filtro de grasa, use un destornillador Phillips para extraer el tornillo del filtro.

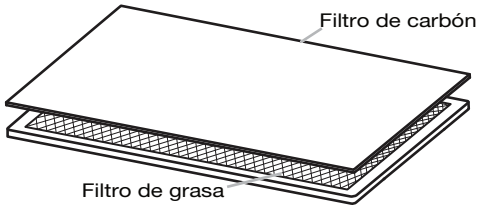


2. Sostenga el lado izquierdo del filtro de grasa, gírelo a la posición correcta y retírelo del área ranurada.



A. Placa inferior
B. Filtro de grasa y filtro de carbón
C. Área ranurada

3. Separe el filtro de grasa del filtro de carbón.



4. Limpie el filtro de grasa en forma mensual o, si es necesario, reemplácelo por uno nuevo.
5. Vuelva a conectar el filtro de grasa con el filtro de carbón.
6. Vuelva a colocar el filtro de grasa y el filtro de carbón en el área ranurada de la placa inferior.
7. Fije el filtro de grasa y el filtro de carbón a la placa inferior con el tornillo del filtro de grasa.

Reemplazo del filtro de carbón para ventilación por recirculación

Filtro de carbón:

El filtro de carbón está detrás del filtro de grasa, en la parte inferior del horno de microondas. El filtro de carbón no se puede limpiar y deberá reemplazarse cada 6 meses.

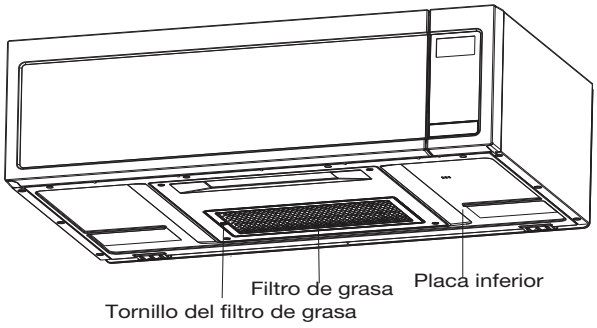
Repita los pasos 1 a 3 del “Reemplazo del filtro de grasa para ventilación por recirculación”.

1. Reemplace el filtro de carbón viejo con un filtro de carbón nuevo. Fíjelo al filtro de grasa.
2. Vuelva a colocar el filtro de grasa y el filtro de carbón en el área ranurada de la placa inferior.
3. Fije nuevamente el filtro de grasa y el filtro de carbón a la placa inferior con el tornillo del filtro de grasa.

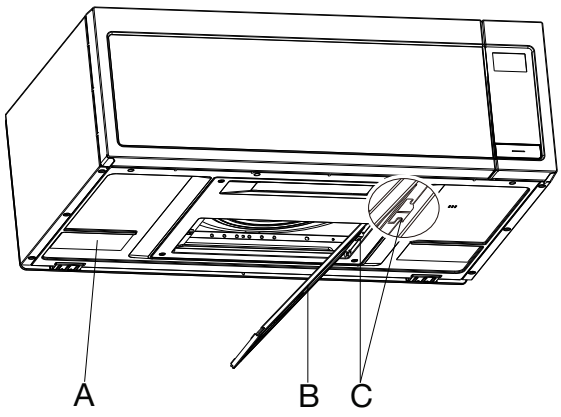
Reemplazo del filtro de grasa para ventilación de paredes y techo

Filtro de grasa: El filtro de grasa se encuentra en la parte inferior del horno. El filtro de grasa debe quitarse y limpiarse por lo menos una vez al mes.

1. Para quitar el filtro de grasa. Use un destornillador Phillips para quitar el tornillo del filtro de grasa.



2. Sostenga el lado izquierdo del filtro de grasa, gírelo a la posición correcta y retírelo del área ranurada.



A. Placa inferior
B. Filtro de grasa
C. Área ranurada

3. Limpie el filtro de grasa en forma mensual o, si es necesario, reemplácelo por uno nuevo.
4. Vuelva a colocar el filtro de grasa en la placa inferior.
5. Fije el filtro de grasa a la placa inferior con el tornillo del filtro de grasa.

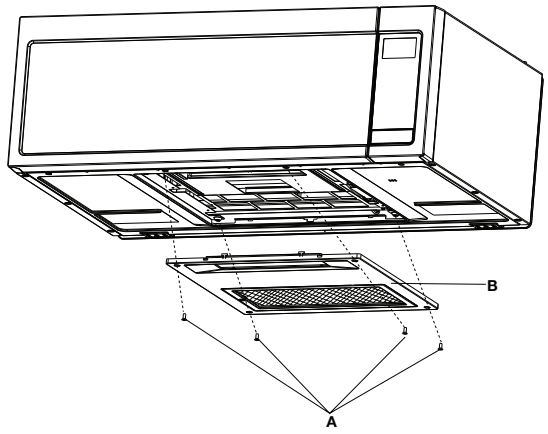
CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS

Reemplazo de la luz de la superficie de cocción

Luz de la superficie de cocción: La luz de la superficie de cocción se encuentra en la parte inferior del horno de microondas, detrás de la cubierta de luz inferior. Es reemplazable.

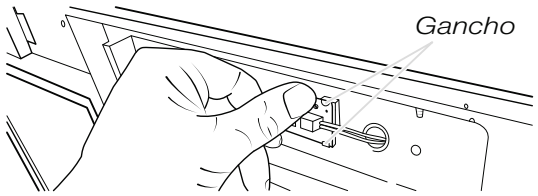
Para reemplazar la luz de la superficie de cocción, consulte los pasos siguientes:

1. Con un destornillador Phillips, extraiga los 4 tornillos de la cubierta de luz inferior.

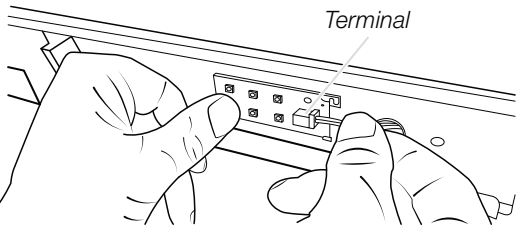


A. Tornillos
B. Cubierta de luz inferior

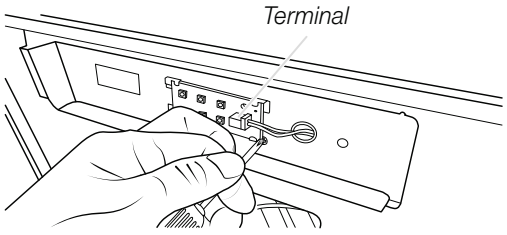
2. Empuje los 2 ganchos hacia atrás y extraiga la luz LED.



3. Desconecte el terminal de la placa de LED.



4. Reemplace la luz LED vieja con una nueva, presiónela entre los dos ganchos y conéctela al terminal.



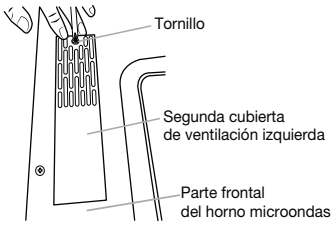
5. Con un destornillador Phillips, vuelva a colocar los 4 tornillos en la cubierta de luz inferior.

Reemplazo de la luz de la cavidad

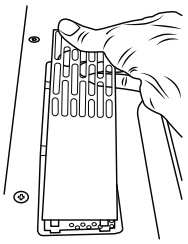
Luz de la cavidad: La luz de la cavidad está en la parte superior frontal del horno de microondas, debajo de la cubierta, y se puede reemplazar.

Para reemplazar la luz de la cavidad, consulte los pasos siguientes:

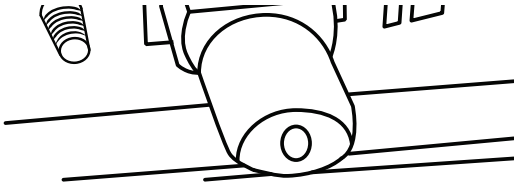
1. Con un destornillador Phillips, extraiga el tornillo de la segunda cubierta superior de ventilación a la izquierda de la parte superior frontal del horno de microondas.



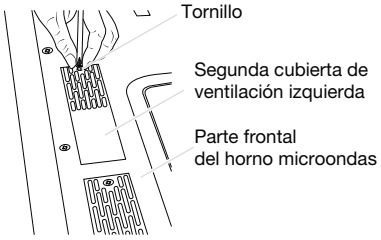
2. Extraiga la segunda cubierta superior a la izquierda.



3. Extraiga la luz halógena de su soporte.
4. Inserte la bombilla halógena de repuesto.



5. Vuelva a colocar la segunda cubierta superior de ventilación con el tornillo que extrajo en el paso 1.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita más ayuda o más recomendaciones para evitar una llamada al servicio técnico, visite la sección “Solución de problemas” en **https://www.whirlpool.com/owners**.
En Canadá, visite **https://www.whirlpool.ca/owners**. También puede comunicarse con nosotros por teléfono o correo:

EE. UU.: 1-866-698-2538
Canadá: 1-800-807-6777
Whirlpool Customer Service
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022, EE. UU.

Si experimenta lo siguiente	Soluciones recomendadas
El horno de microondas no funciona	**Verifique lo siguiente:** ■ **Fusible o cortacircuitos de la casa:** Si hay un fusible de la casa fundido o se disparó el cortacircuitos, reemplace el fusible o restablezca el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista. ■ **Magnetrón:** Intente calentar una taza (250 ml) de agua fría durante 2 minutos al 100 % de potencia de cocción. Si el agua no se calienta, pruebe los pasos que se enumeran a continuación. Si el horno de microondas aún no funciona, llame para solicitar servicio técnico**.** ■ **Puerta:** Cierre la puerta con firmeza. En algunos modelos, si hay un separador de empaque sujeto al interior de la puerta, retírelo y cierre la puerta con firmeza. Si aparece en la pantalla un mensaje acerca de la puerta, la puerta ha estado cerrada durante 5 minutos o más sin que se haya puesto a funcionar el horno. Esto sucede para evitar que el horno microondas se ponga en marcha accidentalmente. Abra y cierre la puerta; después, inicie el ciclo. ■ **Control:** Asegúrese de que el control esté ajustado debidamente. Asegúrese de que Control Lock (Bloqueo de controles) esté desactivado. Asegúrese de que el modo de demostración (en algunos modelos) esté apagado.
Chispas en el horno de microondas.	**Verifique lo siguiente:** ■ **Acumulación de suciedad:** Las chispas pueden ser causadas por la acumulación de suciedad en las paredes de la cavidad, en la cubierta interior del microondas, en los soportes de la rejilla de cocción y en la zona donde la puerta toca el marco. Consulte “Limpieza general” en la sección “Cuidado del horno de microondas”.
La bandeja giratoria gira en ambas direcciones de manera alternada	■ Esto es normal y depende de la rotación del motor al comienzo del ciclo.
La pantalla muestra mensajes	■ “:” significa que ha habido un corte de corriente. Vuelva a ajustar el reloj. ■ Una letra seguida por un número es un indicador de error. Llame para pedir asistencia técnica.
El ventilador funciona cuando se está usando la superficie de cocción	Esto es normal. El ventilador se enciende automáticamente durante el funcionamiento del horno de microondas para enfriarlo. También puede encenderse o apagarse y encenderse automáticamente para enfriar los controles del horno de microondas mientras se usa la superficie de cocción que está debajo.
Interferencia de radio, TV o teléfono inalámbrico	**Verifique lo siguiente:** ■ **Proximidad:** Aleje su receptor del horno de microondas o ajuste la antena de radio o televisión. ■ **Suciedad:** Asegúrese de la puerta del horno de microondas y las superficies de sellado estén limpias. ■ **Frecuencia:** Algunos teléfonos inalámbricos de 2,4 GHz y algunas redes inalámbricas del hogar pueden sufrir estática o ruidos mientras el horno de microondas está encendido. Use un teléfono con cable o un teléfono inalámbrico de frecuencia diferente, o evite usar esos dispositivos mientras el horno está en funcionamiento.

ACCESORIOS/PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener accesorios en EE. UU., puede visitar nuestro sitio web en **www.whirlpool.com** o llamarnos al **1-866-698-2538**. En Canadá, visite **https://www.whirlpool.ca/owner** o llame al **1-800-807-6777**.

Artículos de limpieza

- Espuma affresh® para limpiar acero inoxidable
- Abrillantador affresh® para limpiar acero inoxidable
- Toallitas para limpiar acero inoxidable affresh®
- Aerosol affresh® para limpiar acero inoxidable
- Filtro de carbón
  Referencia para pedido W11330263
- Filtro de grasa
  Referencia para pedido W11371546
- Luz de repuesto para superficie de cocción
  Referencia para pedido W11384716
- Luz de repuesto para cavidad
  Referencia para pedido W10709921

®/™ ©2020 All rights reserved.
Todos los derechos reservados.