



# BUILT-IN MICROWAVE WITH TRIM KIT OWNER'S MANUAL

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your microwave oven at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com).

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. 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

<b>MICROWAVE OVEN SAFETY</b> .....	<b>2</b>
Electrical Requirements .....	4
<b>FEATURES</b> .....	<b>4</b>
Standby Mode.....	7
Demo Mode.....	7
Control Lock.....	7
<b>MICROWAVE OVEN USE</b> .....	<b>7</b>
Food Characteristics.....	7
Cooking Guidelines.....	7
Cookware and Dinnerware.....	8
Aluminum Foil and Metal .....	8
Microwave Cooking Power.....	8
Popcorn.....	9
Reheat .....	9
Frozen Entrée .....	9
Defrost .....	9
Cook .....	10
<b>MICROWAVE OVEN CARE</b> .....	<b>11</b>
General Cleaning.....	11
Replacing The Cavity Light .....	12
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>14</b>
<b>ACCESSORIES</b> .....	<b>14</b>



W11412755C

# 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.


## 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.

## Electrical Requirements

⚠ **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.**

### 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.

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

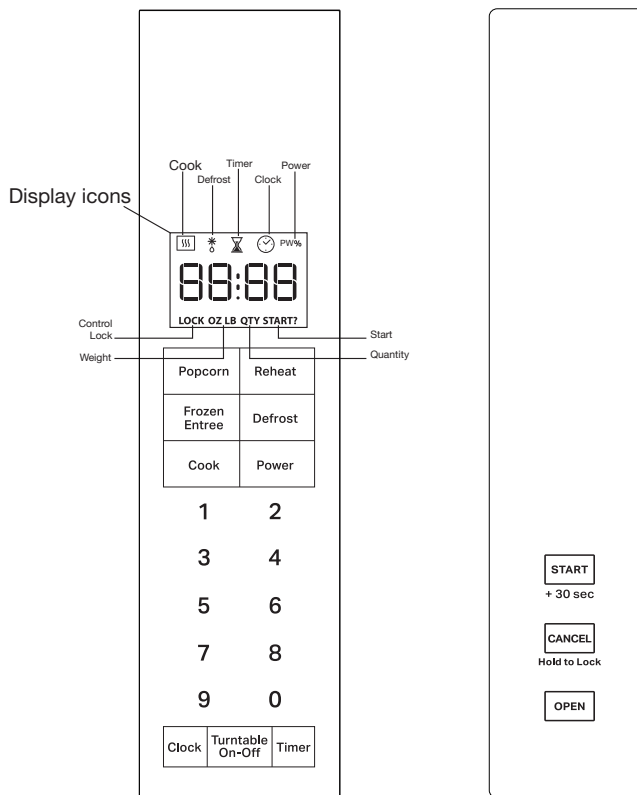
**Recommended:**

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





## 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](http://www.whirlpool.com) for more detailed instructions.



Keypad	Feature	Instructions
<b>Clock</b>	Set the Clock	<p>This microwave uses a 12 hour clock (1:00 - 12:59). To set the clock, follow the instructions below:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press Clock button, the 🕒 icon will appear on the display.</li> <li>2. Use the number keys to set the clock.</li> <li>3. Press the START or the Clock button to save the time.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> After power loss, it may be necessary to reset the clock.</p>
<b>Timer</b>	Set Kitchen Timer	<p>The kitchen timer functions independently of the microwave cooking functions, similar to a stop watch. To set the kitchen timer, follow the instructions below:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press TIMER button, the ⌚ icon will appear on the display.</li> <li>2. Press the number button to enter time up to 99 minutes and 59 seconds.</li> <li>3. Press START button.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> When Kitchen Timer is running: The + 30 Sec button will not work.</p> <p><b>To reset the timer:</b> Open the door, repeat the above steps to reset the timer.</p> <p><b>To run manual cooking mode:</b> Press POWER button to set the power level, and press POWER button again to set the cooking time.</p> <p><b>To run an auto cooking mode:</b> Press POPCORN/REHEAT/FROZEN ENTREE/DEFROST button.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">START</div> + 30 sec	Add 30 Seconds	<p>The START button can be used in two ways:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. To start the microwave by cooking for 30 seconds using the most recent power setting.</li> <li>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.</li> </ol> <p>For example: To add 30 seconds of cook time, press the START button once. To add 1 minute of cooking time, press the START button twice. To add more time, press and hold START button until your preferred cook time is reached.</p> <p><b>NOTE:</b> Holding the START button will add up to 10 minutes to the current time countdown. When 10 minutes has been added or the maximum 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 keys, then press and hold the START button again to add up to another 10 minutes.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">START</div> + 30 sec	Start Function	<p>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.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">CANCEL</div> Hold to Lock	Microwave Oven Cancel	<p>The CANCEL button stops any microwave oven function except for the clock and control lock.</p> <p>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.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">CANCEL</div> Hold to Lock	Activate Control Lock	<p>Activate Control Lock to avoid an unintended start.</p> <p>To activate, press and hold the CANCEL button for about 3 seconds until tone sounds and the LOCK icon appears on the display.</p> <p>Repeat to unlock the control panel.</p>
<b>Number Key "4"</b>	Set the Key Sound (Tones) On/Off	<p>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.</p> <p><b>NOTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Only key entry tones are turned off. Other tones such as end of cycle tones are not affected.</li> <li>■ Tones can only activated or deactivated when the microwave is idle.</li> </ul>
<b>Number Key "3"</b>	Activate Demo Mode	<p>Demo mode shows the display and controls, without using the magnetron, thus preventing microwave functions.</p> <p>To activate or deactivate Demo mode in idle state.</p> <p><b>To Activate/Deactivate:</b> Press and hold number key "3" for about 5 seconds.</p>

Keypad	Feature	Instructions
<b>Popcorn</b>	Popcorn	To use the popcorn preset, follow the instructions below: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press POPCORN repeatedly to select the bag size. 3.0 oz is the default bag size. Close the door. "Start?" will flash on the display.</li> <li>2. Press the START button.</li> </ol> <p>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</p>
<b>Reheat</b>	Automatic Reheat	To reheat using preset functions, follow the instructions below: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press REHEAT. The  icon will show on the display.</li> <li>2. Use the number keys 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.</li> <li>3. Use the number keys to enter the quantity. Close the door.</li> <li>4. Press START button.</li> </ol> <p>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</p>
<b>Frozen Entree</b>	Frozen Entree	Follow the instructions below: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press FROZEN ENTREE repeatedly to select size. Close the door. "Start?" will flash on the display.</li> <li>2. Press the START button.</li> </ol> <p>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</p>
<b>Defrost</b>	Automatic Defrost	The defrost function helps thaw frozen food. To defrost, follow the instructions below: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press DEFROST. The icon  will show on the display.</li> <li>2. Use the number keys 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.</li> <li>3. Use the number keys to enter the weight. Close the door.</li> <li>4. Press START button.</li> </ol> <p>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.</p> <p>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</p>
<b>Cook</b>	Auto Cook	To use the auto cook presets, follow the instructions below: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press COOK. The icon  will show on the display.</li> <li>2. Use the number keys 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.</li> <li>3. Use the number keys to enter the quantity. Close the door. "Start?" will flash on the display.</li> <li>4. Press START button.</li> </ol> <p>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</p>
<b>Power</b>	Set Manual Cooking Time and Power	Press POWER to set manual power and cooking time. The default power level is 100%. Press any number keys to change the power level. For example, to set the time to 2:30 in 90% power level. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press POWER. The PW% icon will show on the display.</li> <li>2. Press key 9 to set the power level at 90%.</li> <li>3. Press POWER again. The  icon will show on the display.</li> <li>4. Use the number keys to enter the cooking time length 2:30, Close the door. The "Start?" icon will flash on the display.</li> <li>5. Press START button.</li> </ol> <p>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</p>

---

## 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.

---

## Demo Mode

Demo mode allows user to interact with the microwave oven without turning on the magnetron.

To activate or deactivate Demo mode in idle state.

### To Activate/Deactivate

Press and hold number key “3” for about 5 seconds.

---

## Control Lock

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

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

**To Unlock Control:** Repeat to unlock. A tone will sound and the LOCK 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 <sup>†</sup>	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

### To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

- Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
- 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%, Medium-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.

<sup>†</sup>Styrofoam<sup>®</sup> is a registered trademark of The Dow Chemical Company.



## Popcorn

1.75 or 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.

## Reheat

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

Use the following chart as a guide.

### REHEAT CHART

Item	Food Category	Quantity
1	<b>Baked Goods</b> Place on paper towel.	1-6 servings, 2 oz (57 g) each Two small rolls may be counted as 1 piece
2	<b>Beverage</b> Do not cover.	1-2 cups (250 mL-500 mL)
3	<b>Casserole</b> 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)
4	<b>Dinner plate</b> 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)
5	<b>Pizza</b> Place on paper towel lined microwave-safe plate.	1-3 slice, 4 oz (113 g) each
6	<b>Soup/Sauce</b> 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)

## Frozen Entrée

Food	Quantity
<b>Frozen Entree</b> Remove from package. Loosen cover on 3 sides. If entrée is not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap, and vent.	10 or 20 or 40 or 60 oz (283 or 567 g or 1134 or 1701 g)

## 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	<b>Poultry*</b>	0.2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg)
2	<b>Meats*</b>	0.2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg)
3	<b>Fish*</b>	0.2 to 4.4 lbs (90 g to 2 kg)
4	<b>Quick Defrost</b>	1.0 lb only

\* 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

#### POULTRY

<b>Chicken:</b> whole and cut up	Place in a microwave-safe baking dish, chicken breast-side up.
<b>Cornish:</b> hens	
<b>Turkey:</b> breast	Remove giblets from whole chicken.

#### MEAT

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

#### FISH

<b>Fillets, Steaks, Whole, Shellfish</b>	Place in a microwave-safe baking dish.
--	--

## COOK

Item	Food Category	Quantity
1	<b>Bacon</b> Average thickness: Follow directions on package. For best results, place bacon on microwave-safe bacon rack.	1-6 slices
2	<b>Canned Vegetable</b> 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	<b>Fresh Vegetable</b> 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	<b>Frozen Vegetable</b> 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	<b>Small Potatoes</b> 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	<b>Large Potatoes</b> 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, 8-12 oz (227-340 g).
7	<b>Rice</b> 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)

**NOTE:** During microwave cycles that release significant moisture from the item being cooked (i.e. potatoes), it is normal to see and feel moisture in the microwave cavity and/or on the exterior glass as this moisture is vented from the unit. This moisture should not impact any surrounding surface. Wipe away with towel.

---

# 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

---

### 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.

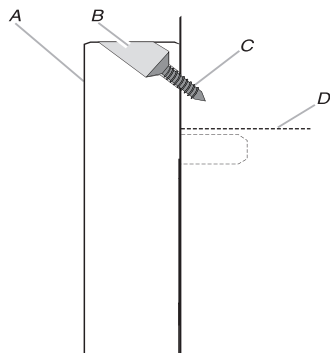
# MICROWAVE OVEN CARE

## Replacing The Cavity Light

Cavity Light is located at the top front of the microwave oven, under the cover and is replaceable. Before replacing lamp, make sure lamp is cool.

To replace the cavity light refer the following steps:

1. Use a Phillips head screwdriver to remove the 4 wood screws securing the trim kit frame to the cabinet.



A. Trim kit frame  
B. Mounting hole guide  
C. #7-16x15/16" flat head wood screw (4)  
D. Cutout ceiling

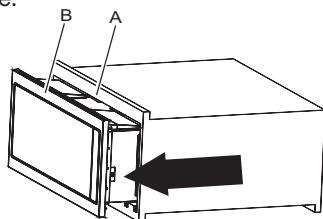
### ⚠ WARNING

#### Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install microwave oven.

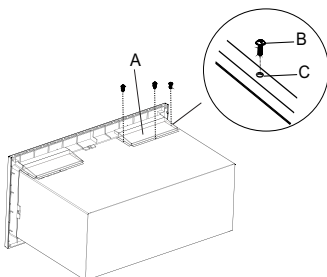
Failure to do so can result in back or other injury.

2. Using 2 people, slide the microwave oven out of the cabinet. Unplug the microwave oven and place on a stable surface with the microwave door and frame sitting slightly beyond the edge of the surface.



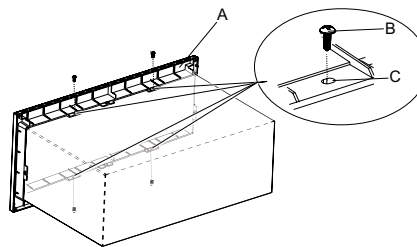
A. Cabinet  
B. Microwave Oven

3. Remove the 3 short screws to release the leftside cooling duct, see below pictorial. Set screws and cooling duct aside.



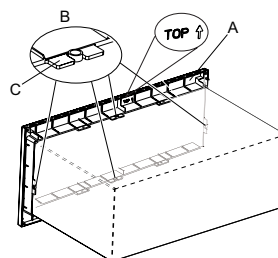
A. Leftside Cooling Duct  
B. Short Screws (3)  
C. Screw holes (3)

4. Remove the 4 screws which fasten the trim kit frame to the microwave oven, and set the 4 screws aside.



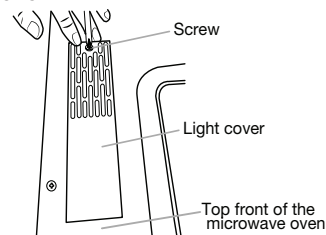
A. Trim Kit Frame  
B. #7-18x7/16" round head sheet metal screw (4)  
C. Screw holes (4)

5. Pull the Trim Kit Frame away from the front of the microwave to release it. Note the 'TOP' and 'up arrow' molded into the frame, the 4 locating pins and the locating slots, set frame aside.

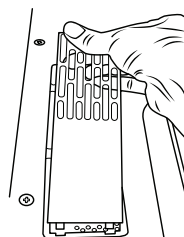


A. Trim Kit Frame  
B. Locating pin (4)  
C. Locating slot (4)

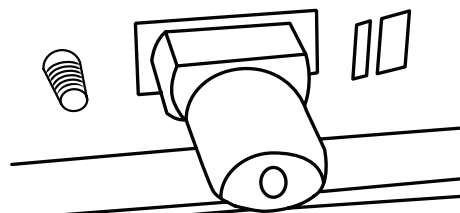
6. Remove the light cover screw from the top front of the microwave oven.



7. Remove the light cover.




8. Pull out the halogen light from the light holder.



9. Replace with a new halogen light.

10. Reattach the light cover with the screw removed in step 6.
11. Reattach the trim kit frame that was removed in step 5, to the microwave oven by first aligning the 4 locating slots with the locating pins.
12. Use the 4 screws removed in step 4, to fasten the trim kit frame to the microwave oven.
13. Use the 3 screws removed in step 3 to reattach the leftside cooling duct.

<b>⚠ WARNING</b>

<b>Electrical Shock Hazard</b>
<b>Plug into a grounded 3 prong outlet.</b>
<b>Do not remove ground prong.</b>
<b>Do not use an adapter.</b>
<b>Do not use an extension cord.</b>
<b>Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.</b>

14. Slide the microwave oven back to the cabinet. Plug in the microwave oven.
15. Reattach the trim kit frame and microwave to the cabinet using the screws 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. You can also reach us by phone or mail using the information below:

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

If you experience	Recommended Solutions
<b>Microwave oven will not operate</b>	<b>Check the following:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Household fuse or circuit breaker:</b> 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.</li><li>■ <b>Magnetron:</b> 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.</li><li>■ <b>Door:</b> 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.</li><li>■ <b>Control:</b> Make sure control is set properly. Make sure Control Lock is off. Make sure Demo mode (on some models) is off.</li></ul>
<b>Arcing in the microwave oven</b>	<b>Check the following:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Soil buildup:</b> 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.</li></ul>
<b>Turntable alternates rotation directions</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ This is normal and depends on motor rotation at the beginning of the cycle.</li></ul>
<b>Display shows messages</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ “:.” means there has been a power failure. Reset the clock.</li><li>■ A letter followed by a number is an error indicator. Call for assistance.</li></ul>
<b>Radio, TV, or cordless phone interference</b>	<b>Check the following:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Proximity:</b> Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna.</li><li>■ <b>Soil:</b> Make sure the microwave oven door and sealing surfaces are clean.</li><li>■ <b>Frequency:</b> 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.</li></ul>
<b>Moisture in the microwave cavity and/or on the exterior glass</b>	<b>Check the following:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ During microwave cycles that release significant moisture from the item being cooked (i.e. potatoes), it is normal to see and feel moisture in the microwave cavity and/or on the exterior glass as this moisture is vented from the unit. This moisture should not impact any surrounding surface. Wipe away with towel.</li></ul>

## ACCESSORIES/REPLACEMENT PARTS

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) or call us at **1-866-698-2538**.

### Cleaning Supplies

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

### Replacement Parts

- Replacement Cavity Light  
(Order Part No: W10709921)
- Turntable glass tray  
(Order Part No: W11443145)
- Turntable hub  
(Order Part No: W11452278)

- Turntable support  
(Order Part No: W11443144)
- Standard Frame without cut-out  
(Order Part No: W11451304)
- Standard Frame with cut-out  
(Order Part No: W11451313)
- Slim Frame without cut-out  
(Order Part No: W11451308)
- Slim Frame with cut-out  
(Order Part No: W11451314)



# MANUAL DEL PROPIETARIO DEL MICROONDAS INTEGRADO CON KIT DE MOLDURAS

GRACIAS por adquirir este producto de alta calidad. Registre su horno de microondas en [www.whirlpool.com](http://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

<b>SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS</b> .....	<b>16</b>
Requisitos eléctricos.....	18
<b>FUNCIONES</b> .....	<b>18</b>
Modo Standby (en espera).....	21
Modo Demo (Demostración).....	21
Control Lock (Bloqueo de controles).....	21
<b>USO DEL HORNO DE MICROONDAS</b> .....	<b>21</b>
Características de los alimentos.....	21
Pautas para cocinar .....	21
Utensilios de cocina y vajilla .....	22
Papel de aluminio y metal .....	22
Potencia de cocción del microondas .....	22
Popcorn (Palomitas de maíz).....	23
Reheat (Recalentar).....	23
Frozen Entrée (Plato principal congelado).....	23
Defrost (Descongelar).....	24
Cook (Cocinar) .....	24
<b>CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS</b> .....	<b>25</b>
Limpieza general .....	25
Reemplazo de la luz de la cavidad .....	26
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>28</b>
<b>ACCESORIOS/PIEZAS DE REPUESTO</b> .....	<b>28</b>

# 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.

## 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.

## Requisitos eléctricos

### ⚠ 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.

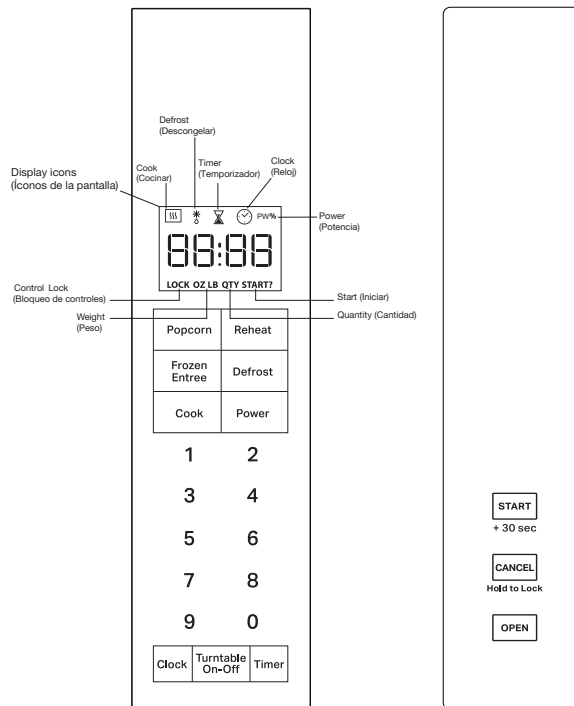
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES





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](http://www.whirlpool.com) para obtener instrucciones más detalladas.



Tecla	Función	Instrucciones
<b>Clock (Reloj)</b>	Ajustar el reloj	Este microondas utiliza un reloj de 12 horas (1:00 - 12:59). Para configurar el reloj, siga las instrucciones a continuación: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione el botón Clock (Reloj), el ícono 🕒 aparecerá en la pantalla.</li> <li>2. Use las teclas numéricas para configurar el reloj.</li> <li>3. Presione el botón START (Iniciar) o Clock (Reloj) para guardar la hora.</li> </ol> <b>NOTA:</b> Después de un corte de energía, puede ser necesario volver a configurar el reloj.
<b>Timer (Temporizador)</b>	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: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione el botón TIMER (Temporizador), el ícono ⏰ aparecerá en la pantalla.</li> <li>2. Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de hasta 99 minutos y 59 segundos.</li> <li>3. Presione el botón START (Iniciar).</li> </ol> <b>NOTA:</b> Cuando el temporizador de cocina está en uso: <p>El botón + 30 Sec (Agregar 30 segundos) no funcionará.</p> <p><b>Para restablecer el temporizador:</b> Abra la puerta, repita los pasos anteriores para restablecer el temporizador.</p> <p><b>Para ejecutar el modo de cocción manual:</b> Presione el botón POWER (Potencia) para establecer el nivel de potencia y presione nuevamente el botón POWER (Potencia) para establecer el tiempo de cocción.</p> <p><b>Para ejecutar un modo de cocción automática:</b> Presione el botón POPCORN (Palomitas de maíz)/REHEAT (Recalentar)/FROZEN ENTREE (Plato principal congelado)/DEFROST (Descongelar).</p>
 + 30 sec	Agregar 30 segundos	El botón START (Iniciar) se puede usar de dos maneras: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para iniciar el microondas y cocinar durante 30 segundos con la configuración de potencia más reciente.</li> <li>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.</li> </ol> <p>Por ejemplo:</p> <p>Para agregar 30 segundos de tiempo de cocción, presione el botón START (Iniciar) una vez.</p> <p>Para agregar 1 minuto de tiempo de cocción, presione el botón START (Iniciar) dos veces.</p> <p>Para agregar más tiempo, mantenga presionado el botón START (Iniciar) hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.</p> <b>NOTA:</b> Mantener presionado el botón START (Iniciar) 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.
 + 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.
 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. <p>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.</p>
 Hold to Lock	Activar Control Lock (Bloqueo de controles)	Active Control Lock (Bloqueo de controles) para evitar un inicio involuntario. <p>Para activarlo, mantenga presionado el botón CANCEL (Cancelar) durante 3 segundos hasta que suene el tono y aparezca el ícono LOCK (Bloqueado) en la pantalla.</p> <p>Repita para desbloquear el panel de control.</p>
<b>Tecla numérica "4"</b>	Activar/desactivar el sonido de las teclas (tonos)	Para habilitar o deshabilitar. 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. <p><b>NOTAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Solo se desactivan los tonos emitidos al presionar las teclas. Los demás tonos, como los de fin de ciclo, no se ven afectados.</li> <li>■ Los tonos solo se pueden activar o desactivar cuando el microondas está inactivo.</li> </ul>
<b>Tecla numérica "3"</b>	Activar el modo Demo (Demostración)	El modo Demo (Demostración) muestra la pantalla y los controles, sin usar el magnetrón, por lo que el microondas permanece inactivo. <p>Para activar o desactivar el modo Demo (Demostración) en estado inactivo.</p> <p><b>Para activar/desactivar</b></p> <p>Mantenga presionada la tecla numérica "3" durante unos 5 segundos.</p>

Tecla	Función	Instrucciones
<b>Popcorn (Palomitas de maíz)</b>	Palomitas de maíz	<p>Para usar el preajuste de palomitas de maíz, siga las instrucciones a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione POPCORN (Palomitas de maíz) varias veces para seleccionar el tamaño de la bolsa. 3 oz es el tamaño de bolsa predeterminado. Cierre la puerta. "Start?" (¿Iniciar?) parpadeará en la pantalla.</li> <li>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.</li> </ol>
<b>Reheat (Recalentar)</b>	Recalentar automáticamente	<p>Para recalentar con las funciones preestablecidas, siga las instrucciones a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione REHEAT (Recalentar). El ícono  se mostrará en la pantalla.</li> <li>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.</li> <li>3. Use las teclas numéricas para introducir la cantidad. Cierre la puerta.</li> <li>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.</li> </ol>
<b>Frozen Entree (Plato principal congelado)</b>	Plato principal congelado	<p>Siga las instrucciones a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione FROZEN ENTREE (Plato principal congelado) repetidamente para seleccionar el tamaño. Cierre la puerta. "Start?" (¿Iniciar?) parpadeará en la pantalla.</li> <li>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.</li> </ol>
<b>DEFROST (Descongelar)</b>	Descongelado automático	<p>Esta función ayuda a descongelar los alimentos congelados. Para descongelar, siga las instrucciones a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione DEFROST (Descongelar). El ícono  se mostrará en la pantalla.</li> <li>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.</li> <li>3. Use las teclas numéricas para introducir el peso. Cierre la puerta.</li> <li>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.</li> </ol>
<b>Cook (Cocinar)</b>	Cocción automática	<p>Para usar los preajustes de cocción automática, siga las instrucciones a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione COOK (Cocinar). El ícono  se mostrará en la pantalla.</li> <li>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.</li> <li>3. Use las teclas numéricas para introducir la cantidad. Cierre la puerta. "Start?" (¿Iniciar?) parpadeará en la pantalla.</li> <li>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.</li> </ol>
<b>Power (Potencia)</b>	Ajustar el tiempo y la potencia de cocción manual	<p>Presione POWER (Potencia) 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.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione POWER (Potencia). El ícono PW% (% de potencia) se mostrará en la pantalla.</li> <li>2. Presione la tecla 9 para establecer el nivel de potencia al 90%.</li> <li>3. Presione nuevamente POWER (Potencia). El ícono  se mostrará en la pantalla.</li> <li>4. Use las teclas numéricas para introducir la duración del tiempo de cocción de 2:30 y cierre la puerta. El ícono "Start?" (¿Iniciar?) parpadeará en la pantalla.</li> <li>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.</li> </ol>

---

## 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.

---

## Modo Demo (Demostración)

El modo Demo (Demostración) le permite al usuario interactuar con el horno de microondas sin encender el magnetrón.

Para activar o desactivar el modo Demo (Demostración) en estado inactivo.

### Para activar/desactivar

Mantenga presionada la tecla numérica “3” durante unos 5 segundos.

---

## 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.

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

**Para desbloquear los controles:** Repita para desbloquear. Se oirá un tono y el ícono LOCK (Bloqueado) 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.

### Pinchar los alimentos

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. Perfórelos 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 <sup>®†</sup>	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 ni 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 usar

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-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.

<sup>†</sup>Styrofoam<sup>®</sup> es una marca registrada de The Dow Chemical Company.

## Popcorn (Palomitas de maíz)

Bolsas de 1,75, 3,0 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 microondas.

## Reheat (Recalentar)

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

Utilice la siguiente tabla como guía.

### TABLA DE RECALENTADO

Artículo	Categoría de alimento	Cantidad
1	<b>Alimentos horneados</b> Coloque sobre una toalla de papel.	1-6 porciones, 2 oz (57 g) cada una Dos bollos pequeños pueden contarse como 1 pieza.
2	<b>Bebidas</b> No cubra.	1-2 tazas (250 ml-500 ml)
3	<b>Guisado</b> Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con envoltura de plástico y perforo un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	1-4 tazas (250 ml-1 l)
4	<b>Plato de comida</b> Coloque el alimento en un plato. Cubra con envoltura de plástico y perforo un orificio de ventilación. Deje reposar por 2 a 3 minutos después de recalentar.	1 plato, aprox. 8-16 oz (227-454 g)
5	<b>Pizza</b> Colóquela en un plato apto para microondas cubierto con una toalla de papel.	1 a 3 porciones (4 oz [113 g] cada una)
6	<b>Sopa/salsa</b> Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con envoltura de plástico y perforo un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	1-4 tazas (250 ml-1 l)

## Frozen Entrée (Plato principal congelado)

Alimento	Cantidad
<b>Plato principal congelado</b> Retire del envase. Afloje la cubierta en 3 lados. Si el plato principal no está en un recipiente apto para microondas, colóquelo en un plato, cúbralo con un envoltorio de plástico y perforo un orificio de ventilación.	10, 20, 40 o 60 oz (283, 567, 1134 o 1701 g)

## 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	<b>Aves*</b>	De 0,2 a 6,6 lb (90 g a 3 kg)
2	<b>Carnes*</b>	De 0,2 a 6,6 lb (90 g a 3 kg)
3	<b>Pescado*</b>	De 0,2 a 4,4 lb (90 g a 2 kg):
4	<b>Descongelación rápida</b>	1,0 lb solamente

\* 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

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

### CARNE

<b>Carne de res:</b> 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.
<b>Cordero:</b> estofado y chuletas	
<b>Cerdo:</b> chuletas, costillas, asados, salchichas	No descongele menos de 1/4 lb (113 g) o dos hamburguesas de 4 oz (113 g). Coloque todas las carnes en un plato para hornear apto para microondas.

### PESCADO

<b>Filetes, bistecs, enteros, mariscos</b>	Coloque en un plato para hornear apto para microondas.
--	--

## Cook (Cocinar)

Artículo	Categoría de alimento	Cantidad
1	<b>Tocino</b> 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	<b>Verduras enlatadas</b> Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con envoltura de plástico y perforo 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	<b>Verduras frescas</b> Colóquelas en un recipiente apto para microondas y agregue 2 a 4 cdas. de agua. Cubra con envoltura de plástico y perforo un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de la cocción.	1-4 tazas (250 ml-1 l)
4	<b>Verduras congeladas</b> Colóquelas en un recipiente apto para microondas y agregue 2 a 4 cdas. de agua. Cubra con envoltura de plástico y perforo un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de la cocción.	1-4 tazas (250 ml-1 l)
5	<b>Papas pequeñas</b> 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	<b>Papas grandes</b> 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, 8-12 oz (227-340 g)
7	<b>Arroz</b> 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)

**NOTA:** Durante los ciclos de microondas que liberan humedad significativa del elemento que se está cocinando (por ejemplo, papas), es normal ver y sentir la humedad en la cavidad del microondas y/o en el vidrio exterior a medida que la humedad se ventila de la unidad. Esta humedad no debe afectar ninguna superficie circundante. Quítela con una toalla.



---

# 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 o 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

---

### 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.

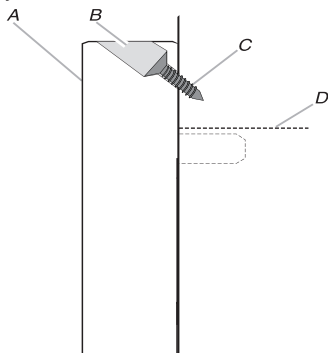
# CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS

## Reemplazo de la 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. Antes de reemplazar la luz, asegúrese de que esté fría.

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

1. Use un destornillador Phillips para quitar los 4 tornillos para madera que sujetan el marco del kit de molduras al gabinete.



- A. Marco del kit de molduras
- B. Guía del orificio de montaje
- C. Tornillo de cabeza plana para madera n.º 7-16 x 15/16" (4)
- D. Parte superior del recorte

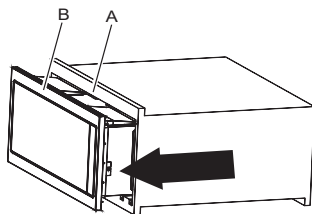
### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Peso Excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar el horno de microondas.

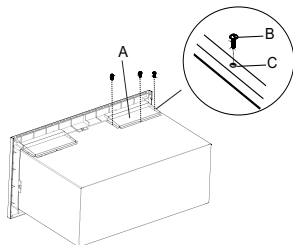
No seguir esta instrucción puede ocasionar una lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

2. De a 2 personas, deslice el horno de microondas fuera del gabinete. Desenchufe el horno de microondas y colóquelo en una superficie estable con la puerta y el marco del microondas un poco más adentro del borde.



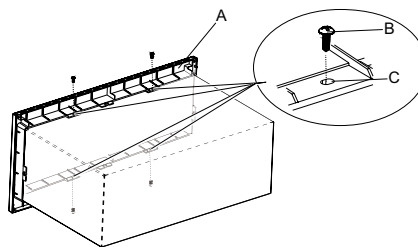
- A. Gabinete
- B. Horno de microondas

3. Retire los 3 tornillos cortos para liberar el conducto de enfriamiento del lado izquierdo. Consulte la imagen siguiente. Deje los tornillos y el conducto de enfriamiento a un lado.



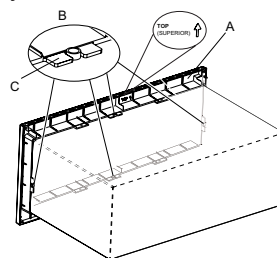
- A. Conducto de enfriamiento del lado izquierdo
- B. Tornillos cortos (3)
- C. Orificio para tornillo (3)

4. Retire los 4 tornillos que sujetan el marco del kit de molduras al horno de microondas y deje los 4 tornillos a un lado.



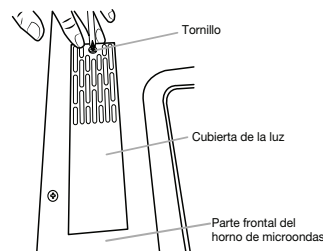
- A. Marco del kit de molduras
- B. Tornillo de cabeza redonda para chapa n.º 7-18 x 7/16" (4)
- C. Orificio para tornillo (4)

5. Tire del marco del kit de molduras hacia afuera para liberarlo. Tenga en cuenta la indicación "TOP" (Superior) y la "flecha hacia arriba" moldeadas en el marco, los 4 pasadores de ubicación y las ranuras de ubicación. Deje el marco a un lado.

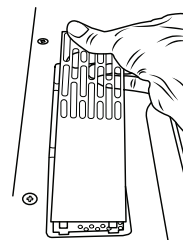


- A. Marco del kit de molduras
- B. Pasador de ubicación (4)
- C. Ranura de ubicación (4)

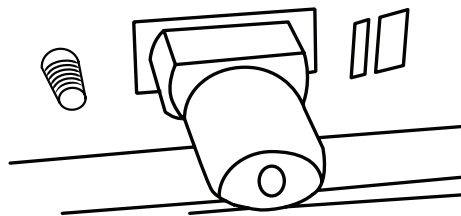
6. Retire el tornillo de la cubierta de la luz de la parte superior frontal del horno de microondas.



7. Retire la cubierta de la luz.




8. Extraiga la luz halógena de su soporte.



9. Reemplace con una nueva luz halógena.

10. Vuelva a colocar la cubierta de la luz con el tornillo que extrajo en el paso 6.
11. Vuelva a colocar el marco del kit de molduras que se retiró en el paso 5 en el horno de microondas alineando primero las 4 ranuras de ubicación con los pasadores de ubicación.
12. Use los 4 tornillos que retiró en el paso 4 para fijar el marco del kit de molduras al horno de microondas.
13. Use los 3 tornillos que retiró en el paso 3 para volver a conectar el conducto de enfriamiento del lado izquierdo.

**⚠ 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.**

14. Deslice el horno de microondas hacia atrás dentro del gabinete. Enchufe el horno de microondas.
15. Vuelva a fijar el marco del kit de molduras y el microondas al gabinete con los tornillos que retiró 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>. También puede comunicarse con nosotros por teléfono o correo:

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

Si experimenta lo siguiente	Soluciones recomendadas
<b>El horno de microondas no funciona</b>	<b>Verifique lo siguiente:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Fusible o disyuntor de la casa:</b> Si hay un fusible de la casa fundido o se disparó el disyuntor, reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.</li><li>■ <b>Magnetrón:</b> 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.</li><li>■ <b>Puerta:</b> 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 de microondas se ponga en marcha accidentalmente. Abra y cierre la puerta; después, inicie el ciclo.</li><li>■ <b>Control:</b> Asegúrese de que el control esté ajustado debidamente. Asegúrese de que Control Lock (Bloqueo de controles) esté desactivado. Asegúrese de que el modo Demo (Demostración) (en algunos modelos) esté apagado.</li></ul>
<b>Chispas en el horno de microondas</b>	<b>Verifique lo siguiente:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Acumulación de suciedad:</b> 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”.</li></ul>
<b>La bandeja giratoria gira en ambas direcciones de manera alternada</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Esto es normal y depende de la rotación del motor al comienzo del ciclo.</li></ul>
<b>La pantalla muestra mensajes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ “:” significa que ha habido un corte de corriente. Vuelva a ajustar el reloj.</li><li>■ Una letra seguida por un número es un indicador de error. Llame para pedir asistencia técnica.</li></ul>
<b>Interferencia de radio, TV o teléfono inalámbrico</b>	<b>Verifique lo siguiente:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Proximidad:</b> Aleje su receptor del horno de microondas o ajuste la antena de radio o televisión.</li><li>■ <b>Suciedad:</b> Asegúrese de la puerta del horno de microondas y las superficies de sellado estén limpias.</li><li>■ <b>Frecuencia:</b> 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.</li></ul>
<b>Humedad en la cavidad del microondas y/o en el vidrio exterior</b>	<b>Verifique lo siguiente:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Durante los ciclos de microondas que liberan humedad significativa del elemento que se está cocinando (por ejemplo, papas), es normal ver y sentir la humedad en la cavidad del microondas y/o en el vidrio exterior a medida que la humedad se ventila de la unidad. Esta humedad no debe afectar ninguna superficie circundante. Quítela con una toalla.</li></ul>

## ACCESORIOS/PIEZAS DE REPUESTO

Para obtener accesorios en EE. UU., puede visitar nuestro sitio web en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) o llamarnos al **1-866-698-2538**.

### 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

### Piezas de repuesto

- Luz de repuesto para cavidad (N.º de pieza: W10709921)
- Bandeja giratoria de vidrio (N.º de pieza: W11443145)
- Eje de la bandeja giratoria (N.º de pieza: W11452278)

- Soporte de la bandeja giratoria (N.º de pieza: W11443144)
- Marco estándar sin recorte (N.º de pieza: W11451304)
- Marco estándar con recorte (N.º de pieza: W11451313)
- Marco delgado sin recorte (N.º de pieza: W11451308)
- Marco delgado con recorte (N.º de pieza: W11451314)