



Cada detalle cuenta

Instrucciones para el uso

WMG30SZWA/WMG30BZIM/WMG30SZIM



ÍNDICE

INSTALACIÓN	3
CONSEJOS O ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	5
ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO.....	7
SOLUCIONES PARA ALGUNOS PROBLEMAS.....	8
CONOCIENDO SU PRODUCTO.....	9
OPERACION	9
CUESTIONES AMBIENTALES.....	13

¿Dónde debo instalar? El horno microondas debe ser instalado:

El horno microondas debe ser instalado:

- En lugar bien ventilado.
- En una superficie plana y nivelada, que soporte el peso del horno, utensilios utilizados y de los alimentos que serán preparados en el horno microondas.
- Fuera del alcance de los rayos solares o fuentes de irradiación de calor (fogón, estufa, etc.) y de la humedad. la temperatura ambiente en el lugar donde el horno está instalado no puede sobre pasar 35°C.
- Lejos de aparatos de televisión o radio, que pueden sufrir interferencia del microondas.

Para obtener el máximo rendimiento de su microondas:

- Deje las salidas de aire desobstruidas, para aumentar el rendimiento del aparato e impedir el sobrecalentamiento de los componentes del microondas. Caso contrario, el sobrecalentamiento puede hacer que el horno se apague solo. Asegúrese de que las patas del horno estén en el lugar correcto y que el espacio por debajo del horno esté vacío, de modo que asegure un de aire adecuado.
- En el caso de que quiera empotrar su microondas, deje un espacio de mínimo 20 cm para la ventilación en la parte de arriba y mínimo 10 cm en las laterales y en el fondo.
- Las medidas de los espacios recomendados a continuación deben ser respetadas para seguridad y en el funcionamiento del producto.

Instalación del microondas

1. Retire las piezas que vienen dentro del horno microondas*.
2. Retire la cinta adhesiva que prende la guía del plato giratorio.
3. Limpie la cavidad interior del horno microondas con un paño suave. (Para obtener más información sobre los procedimientos de limpieza del horno microondas, consulte el ítem 6.1).

Instalación eléctrica

Para instalar correctamente el horno microondas, si su residencia posee:

- Instalación eléctrica adecuada de acuerdo con las técnicas suministradas al de este manual (ver ítem 9).
- Un tomacorriente exclusivo en perfecto estado y con voltaje correspondiente al horno microondas para conectar el aparato.
- Disyuntores térmicos exclusivos para el tomacorriente donde será conectado el horno microondas.
- Circuito de alimentación eléctrica exclusivo, con variación de tensión de, máximo 10%.
- Conexión a tierra conforme la norma de su país.
- La conexión a tierra del producto NO DEBE ser realizado conectando el cable tierra al neutro de la red eléctrica o a tuberías de agua o de gas.
- El horno debe conectarse a un sistema eléctrico con capacidad de entregar 220V. La instalación eléctrica debe estar de acuerdo con el requisito de su región o país.

NOTA: El dibujo es meramente una orientación y puede no coincidir con el formato del enchufe de su región o país. Para obtener más información entre contacto con el soporte al cliente.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Peso Excesivo

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

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

¡ATENCIÓN!

No conecte el horno antes de retirar la cinta adhesiva que prende la guía del plato giratorio.

4. Coloque el horno microondas en el lugar de la instalación.

Para el modelo de 220V, utilice un tomacorriente de 12 A.

Los tomacorrientes deben estar de acuerdo con el requisito de su región o país.

5. Monte el plato giratorio de la siguiente manera:

- Coloque el soporte del plato giratorio en la parte inferior de la cavidad.
- Encaje el soporte del plato giratorio y coloque el plato sobre este.
- Con la otra mano, asegúrese de que el plato esté bien instalado en el producto.

6. Conecte el enchufe del horno de microondas a un tomacorriente que debe estar de acuerdo con el voltaje del aparato (240V).

7. Haga la prueba indicada a continuación "Prueba del horno microondas".

¡ATENCIÓN!

No conecte el horno microondas si está vacío o sin el plato giratorio. Esto puede causar daños irreparables en el producto.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento al aparato, vuelva a colocar todos los componentes y paneles antes de hacer funcionar el aparato.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o una descarga eléctrica.

PRECAUCIÓN: El servicio de este aparato se realizará únicamente por personal de servicio calificado. Consulte el manual de servicio para procedimientos propios de servicio para asegurar el cumplimiento de los estándares nacionales y para tomar las precauciones necesarias para evitar posible exposición excesiva a energía de microondas

Prueba del horno de microondas

Al conectar su horno de microondas por primera vez, o en el caso de caída o falta de energía eléctrica, la pantalla mostrará sólo "00:00". si desea que la pantalla del horno de microondas muestre las horas, programe el reloj de acuerdo con el procedimiento del ítem 4.1.

1. Abra la puerta del horno.
2. Llene un vaso con agua limpia y fría y colóquelo sobre el plato giratorio. Cierre la puerta del horno.
3. Pulse el botón "+ 30 segundos" y luego presione el botón "inicio". la luz del horno se encenderá y el horno de microondas comenzará a funcionar en la potencia 820 w (máxima). la pantalla marcará 30 segundos en conteo regresivo.
4. Para probar el sistema de seguridad de su horno microondas, abra la puerta del horno durante la operación. el microondas deja de funcionar. siempre que usted quiera interrumpir temporalmente la operación, sin cancelar el programa, abra la puerta del horno.
5. Para volver al funcionamiento normal, cierre la puerta del horno y presione el botón "inicio". el microondas volverá a funcionar a partir del punto en que se detuvo.
6. Para apagar el horno microondas, pulse el botón "Detener" dos veces. La luz del horno se apagará y la programación se borrará.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

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 descarga eléctrica..

CONSEJOS O ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Cuide su seguridad

- Este aparato fue desarrollado exclusivamente para uso doméstico.
- Lea atentamente este manual antes de comenzar a operar el horno microondas.
- La instalación del horno microondas debe seguir las instrucciones descritas en este manual.
- Mantenga el cable lejos de las superficies calientes y evite dejarlo colgado.
- Antes de la instalación, verifique el voltaje del horno microondas. El horno microondas no es voltaje bi-volt.
- El horno microondas debe ser utilizado sólo por personas que conozcan todos los procedimientos y cuidados que se describen en este manual de instrucciones. Asegúrese de que sean capaces de operar con seguridad el horno microondas y que sepan los riesgos del uso indebido del producto. Enseñe correctamente todas las funciones y pase las instrucciones de seguridad contenidas en el presente manual.
- El uso de accesorios no recomendados por Whirlpool puede causar accidentes y daños al equipo y/o accesorios.
- No encienda el horno microondas si está vacío. Esto dañará el aparato.
- No utilice el horno sin el plato de vidrio giratorio.
- Si la bisagra, el cierre o el sellamiento de la puerta están dañados no use su horno microondas hasta que haya sido reparado por una personal técnico calificado.
- No utilice el horno microondas, si el cable de alimentación, el enchufe o el propio aparato están dañados. Entre en contacto con el Servicio Técnico del Garante.
- Al retirar los alimentos del interior del horno microondas, use siempre los guantes térmicos para evitar quemaduras. Los utensilios se pueden calentar durante la operación del horno microondas.
- No utilice el horno para secar la ropa, guardar utensilios, pan u otros alimentos.
- No coloque productos inflamables en el interior o cerca del horno microondas.
- Cuando se utiliza el horno microondas, si usted observa humo, apague el producto o simplemente retire el enchufe del tomacorriente. Mantenga la puerta del horno cerrada para sofocar las llamas.
- La utilización del microondas para calentar agua y otros líquidos, puede dar lugar a un fenómeno llamado erupción de ebullición retardada. Es decir, lo contrario de lo que ocurre cuando el agua se calienta por el fuego, en el horno microondas, el agua se calienta de manera uniforme sin la formación de las burbujas características de la ebullición. El agua, a pesar de la ausencia de burbujas, se encuentra en la temperatura de ebullición (100°C) y, al entrar en contacto con la temperatura externa del horno, puede causar derrames que pueden causar quemaduras. Para evitar esto, evite el uso de recipientes estrechos de cuello pequeño (por ejemplo, botellas) y deje reposar el agua durante unos 30 segundos dentro del microondas para que la temperatura baje un poco.
- Los alimentos con piel, cáscara o membrana, tales como tomate, papa, chorizo, salchichas, pimiento, etc. Deben ser pinchados con un tenedor antes de ir al horno. De lo contrario estos alimentos pueden explotar.
- Los huevos deben cocinarse siempre sin la cáscara y con la yema perforada. Huevos ya cocidos, incluso sin cáscara, que deben ser cortados para ser recalentados. Si esta recomendación no se sigue, los huevos pueden explotar.
- Los alimentos para bebés y biberones se deben agitar y hay que comprobar la temperatura antes de servir estos alimentos a los niños. ¡SI EL CALOR NO ESTÁ BIEN DISTRIBUIDO EN LOS ALIMENTOS, PUEDE CAUSAR QUEMADURAS!.
- Este aparato no se destinará a la utilización de personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a su utilización o estén bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad.
- Se recomienda que los niños sean vigilados para asegurar que no estén jugando con el aparato.
- ATENCIÓN: sólo permita que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando las instrucciones adecuadas hayan sido dadas para que éstos estén aptos para usarlo seguramente y que entiendan los riesgos de uso indebido.
- ADVERTENCIA: cuando el aparato es operado en el modo combinado, los niños deben usar el horno sólo bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas."

- Los envases completamente cerrados no deben calentarse, ya que pueden explotar.
- Los alimentos con poca humedad como el pan, maní, etc. no se deben dejar mucho tiempo en el horno, ya que pueden incendiarse.
- No coloque el biberón con el chupón, tetina, o chupete en el horno microondas, ya que puede explotar debido a una obstrucción del chupo en el proceso de calentamiento.

ADVERTENCIA: Antes de servir la leche, verificar su temperatura y asegúrese que esta no esté demasiado caliente para el consumo.

- No frite nada en aceite o grasa, ya que es difícil controlar la temperatura en estas circunstancias.
- Evite la acumulación de residuos en la batiente del horno o en la superficie de las trabas de seguridad para no dañar el sellamiento del horno.
- No coloque en la parte superior del horno microondas objetos, utensilios u otros electrodomésticos. Estos se pueden caer al abrir la puerta o dañar su horno.
- Es peligroso para cualquier persona que no está entrenada, el intento de una reparación que exija la eliminación de cualquier cobertura de protección contra la exposición a la energía de microondas.
- No coloque ningún animal vivo en el interior del microondas.
- No utilice estabilizador o "No-break" de computadores, estos se pueden incendiar o dañar el horno microondas.
- No recomendamos que se hagan almíbares en el horno microondas. Debido a las altas temperaturas que los almíbares y el azúcar cristalizado alcanzan, pueden ocurrir daños en los accesorios o en partes del producto.

Recipientes adecuados para uso en el horno de microondas

- No cocine directamente sobre el plato giratorio. Utilice recipientes adecuados para uso en horno de microondas. No cubra los alimentos con papel de aluminio. Esto puede dañar el horno de microondas por la generación de chispas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, observe constantemente el horno debido a que es posible que se incendie.
- Los recipientes de vidrio o de cerámica deben ser

lisos, sin ningún tipo de dibujo o detalle en metal. Si esta recomendación no se sigue, durante la operación del horno microondas, se pueden producir chispas, dañando el aparato. • Los recipientes de plástico deben ser apropiados para su uso en microondas.

No se recomienda usar utensilios metálicos en el horno microondas. Se puede utilizar papel de aluminio sólo para proteger partes pequeñas de los alimentos como, por ejemplo, extremidades de muslo del pollo. En este caso, nunca deje que el metal quede a menos de 5 cm de distancia de las paredes internas del horno microondas. Si esta recomendación no se sigue, durante la operación del horno microondas, se pueden producir chispas, dañando el aparato.

No coloque materiales tales como tela, periódico y papel común dentro del horno. Se pueden incendiar, dañando el aparato.

No seguir cualquiera de estas instrucciones pueden dañar el producto, provocar accidentes tales como incendio y ocasionar lesiones o incluso la muerte.

Técnicas para cocinar en el horno de microondas

Ubicación de los alimentos: procure siempre organizar el alimento en forma circular, dejando el centro vacío, formando un anillo en el borde del plato. Algunos alimentos necesitan ser mezclados, volteados o reorganizados en los recipientes. los de tamaño mediano o grande deben ser colocados de lado para acelerar la cocción más uniforme o revueltos de los bordes hacia el centro y viceversa, una o dos veces.

Cocción lenta: el uso de potencias menores permite una mejor distribución del calor en los alimentos y hace que la crema se mantenga cremosa y que las carnes más duras ablanden.

Uso de tapas: los alimentos cocinados con tapa en el fogón (por ejemplo, el arroz) generalmente se deben cocinar con tapa en el horno microondas. utilice la tapa también en el horno microondas. utilice la tapa del recipiente o improvise una tapa con un plato. esto retiene el vapor y acelera la cocción.

Uso de toallas de papel: se puede utilizar toalla de papel para absorber el vapor (por ejemplo, panes, empanaditas y pollo, cuando desea que queden secos) o para evitar derrames y absorber las grasas (por ejemplo, de tocino, o de chorizo).

PRECAUCIONES DE USO PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

NO intente operar este horno de microondas con:

- a) Objeto atrapado en la puerta
- b) Puerta que no cierre adecuadamente
- c) Daños en la puerta, bisagra, cerradura o superficie de sellado.

ACCESORIOS Y MANTENIMIENTO

ACCESORIOS

- * En el mercado hay varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para el uso con microondas.
- * Asegúrese de que los utensilios que emplea son aptos para hornos de microondas y dejan pasar las microondas antes de empezar a cocinar.
- * Cuando introduzca alimentos y accesorios en el horno microondas, asegúrese de que no entran en contacto con las paredes internas del electrodoméstico.
- * Esto es muy importante, especialmente cuando se trata de accesorios de metal o con partes metálicas.
- * Si los accesorios que contienen metal entran en contacto con las paredes internas del horno microondas mientras está funcionando, se producirán chispas y el electrodoméstico se estropeará.
- * No se puede usar recipientes metálicos de comida y bebida durante el cocinado en el microondas.
- * Para mejorar el rendimiento de la cocción, se recomienda que coloque los accesorios en el centro de la cavidad interna y totalmente plana.

MANTENIMIENTO

Limpieza del horno de microondas

Para garantizar la conservación de su horno microondas Whirlpool, límpielo siempre que sea necesario. Para esto siga las siguientes instrucciones:

1. Desconecte el enchufe del tomacorriente.
2. Internamente, use sólo un paño húmedo con jabón o detergente neutro. Nunca vierta agua dentro del horno.
3. Para limpiar el armazón de protección y la puerta, utilice un paño humedecido con agua y jabón neutro. A continuación, utilice un paño humedecido solamente con agua y para finalizar seque con un paño seco o papel absorbente. El panel de control sólo se debe limpiar con un paño seco o una toalla de papel.
4. Limpie el plato giratorio y nunca lo ponga en agua fría después de la cocción. Este plato puede agrietarse y romperse.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción. No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

Utilice el plato giratorio de cristal con todos los métodos de cocción. El plato recoge la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, quedarían en el interior del horno.

- Coloque el plato giratorio de cristal en el soporte.



SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO

Utilice el soporte del plato giratorio debajo del plato giratorio de cristal. No coloque nunca otros utensilios sobre el soporte del plato giratorio.

- Encaje el soporte del plato giratorio en el horno.



REJILLA

Use la parrilla con las funciones Grill & Combi (Microwave+Grill) (Grill y Microondas combinado + Grill).

¡IMPORTANTE!

Nunca use abrasivos, jabón en pasta o removedores, para prevenir daños en el producto.

Limpie inmediatamente cualquier líquido o alimento derramado dentro del horno para evitar manchas.

Limpie la parte interna del horno después de la preparación de los alimentos que probablemente dejen residuos de grasas, salsas y palomitas de maíz, para asegurar un mayor tiempo de vida del producto y evitar problemas de manchas o amarilleamiento en el interior del horno microondas.

Para remover residuos más difíciles, caliente una jarra pequeña de agua con algunas rodajas de limón por 3 ó 4 minutos a potencia máxima. El vapor generado durante el calentamiento ayudará a ablandar la suciedad y también a eliminar olores en el interior del horno.

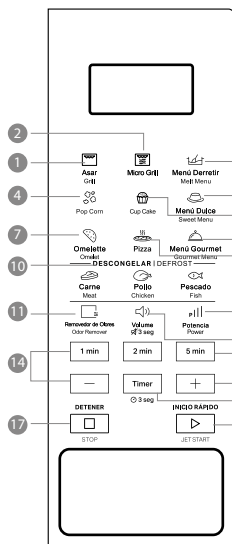
SOLUCIONES PARA ALGUNOS PROBLEMAS

Antes de ponerse en contacto con el Servicio Técnico del Garante, puede consultar la siguiente tabla:

Problema	Verifique
El horno no enciende	Si el fusible o disyuntor de la caja de entrada de energía está quemado o disparado.
	Si el tomacorriente está defectuoso.
	Si hay falta de energía en su residencia.
La pantalla está encendida, pero el horno no funciona	Si la puerta está bien cerrada.
	Si el tiempo de cocción fue programado.
	Si el botón "inicio" fue activado.
	Si el soporte y el plato giratorio están en su lugar.
	Si no está con la traba de seguridad de la puerta activada.
Cocción incompleta	Si fue seleccionada la potencia adecuada.
	Si fue programado el tiempo de cocción suficiente.
	Si el alimento fue colocado en la posición correcta.
	Si el alimento fue colocado en el utensilio correcto.
	Si la tensión de la red eléctrica no es inferior de la necesaria.
	Si los alimentos están mal distribuidos en el interior del horno.
	Si las salidas de aire están obstruidas
Estallidos y chispas	Si el utensilio utilizado es metálico o tiene detalles de metal y está muy cerca de las paredes del horno (distancia mínima de 5 cm).
	Si el papel de aluminio usado para cubrir los alimentos está en contacto con la pared del horno (distancia mínima de 5 cm).
	Si los embalajes usados contienen clips o grapas metálicas.
	Si el alimento está empacado en papel reciclado.
	Si fue utilizada esponja de acero en la limpieza interna del horno.
Situaciones especialmente normales	Condensación de vapor en la puerta y en el interior del horno, en regiones de clima frío y/o húmedo.
	Vapores salen por las laterales de la puerta o por las aberturas de ventilación (salidas de aire).
	Ruidos intermitentes cuando el aparato está funcionando en potencia que no sea la máxima (820W).
	Plato giratorio alternando el sentido del giro.
	Calentamiento de la parte exterior del armazón de protección, especialmente de la parte superior, durante y después de su uso.
	Estallidos durante la cocción.
Oscilación del voltaje	La oscilación del voltaje de la red, ocurrida principalmente durante los horarios pico, así como la cantidad y calidad de los alimentos, pueden afectar el resultado obtenido al utilizar las funciones del horno.

1 Conociendo su producto

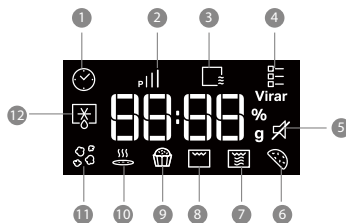
CONOCIENDO EL PANEL DE CONTROL



1. **Asar** - Presione este botón para acceder al modo de cocción grill.
2. **Micro grill** - Pulse este botón para acceder a una de las dos configuraciones de cocción combinada.
3. **Menú derretir** - Para establecer la función Derretir.
4. **Palomitas** - Para establecer la función Palomitas.
5. **Menú Dulce** - Para establecer recetas dulces preprogramadas, sin necesidad de programar el nivel de potencia y el tiempo de cocción.
6. **Panecitos** - Para establecer la función Panecitos.
7. **Omelette** - Para establecer la función Omelette.
8. **Menú Gourmet** - Para establecer recetas preprogramadas, sin necesidad de programar el nivel de potencia y el tiempo de cocción.
9. **Pizza** - Para establecer la función Pizza.
10. **Descongelar** - Para establecer el programa Descongelar.
11. **Remover de Olores** - Para establecer la función Remover de Olores.
12. **Potencia** - Para elegir el nivel de potencia de cocción.
13. **Volume** - Para ajustar los sonidos y pitidos de su Microondas.
14. **Tecla Rápida** - Para elegir rápidamente un tiempo de cocción.
15. **Selección** - Para ajustar el tiempo de cocción o el peso de los alimentos.
16. **Temporizador/Reloj** - Para seleccionar un temporizador de cocina (Microondas no se inicia) / Para ajustar la hora del reloj.
17. **Detener** - Para pausar, interrumpir o cancelar la cocción.
18. **Inicio Rápido** - Para iniciar la cocción. Para establecer el programa INICIO RÁPIDO.

ENERGÍA	USO SUGERIDO
90 W	Ablandamiento de helados, mantequillas y quesos. sigue calentando
160 W	Deshelamiento
350 W	Guisos a fuego lento, mantequilla derretida
500 W	Cocción más cuidadosa, ej. salsas ricas en proteínas, platos de queso y huevo y para finalizar guisos
650 W	Cocción de pescados, carnes, verduras, etc.
750 W	Cocción de pescados, carnes, verduras, etc.
900 W	Calentamiento de bebidas, agua, sopas claras, café, té u otros alimentos con alto contenido de agua. Si el alimento contiene huevo o nata elegir una potencia menor

CONOCIENDO LOS SÍMBOLOS DE LA PANTALLA



1. Icono de reloj/temporizador/duración
2. Icono de Potencia
3. Icono de Remover de Olores
4. Icono de Menú
5. Icono Silencio
6. Icono de Omelette
7. Icono de Micro Grill
8. Icono de Grill
9. Icono de Panecitos
10. Icono de Pizza
11. Icono de Palomitas
12. Icono Descongelar

2 Operación

POTENCIA

Para cocinar con potencia de microondas individualmente,

1. Presione el botón **Potencia** varias veces para seleccionar el nivel de potencia deseado.
2. Pulse las teclas rápidas o +/- para ajustar el tiempo.
3. Pulse el botón **Inicio Rápido**.

FUNCIÓN DEL TEMPORIZADOR

Esta función funciona como un temporizador de cocina, el microondas no funcionará. Solo habrá una cuenta regresiva y el microondas emitirá un pitido al final de la cuenta regresiva.

1. Pulse la tecla del Temporizador(Timer)
2. La Pantana mostrará "01:00". Utilice las teclas +/- para ajustar los segundos/minutos

AJUSTE DEL RELOJ

La función Reloj es una segunda operación de esta tecla. Para ajustar la hora, siga las instrucciones:

1. Pulse la tecla del Temporizador(Timer) durante 3 segundos
2. Utilice las teclas + y - para ajustar la hora.
3. Pulse la tecla Inicio Rápido y utilice las teclas + y - para ajustar los minutos.
4. Pulse la tecla Inicio Rápido para confirmar y terminar.

Importante

Siga este procedimiento cada vez que quiera ajustar el reloj.

RECETAS PREPROGRAMADAS

Esta función permite seleccionar 6 tipos de recetas cotidianas y sin necesidad de ajustes.

MENU DERRETIR

- 1.Pulse el botón Derretir.
- 2.Pulse el botón Derretir varias veces para seleccionar la receta deseada (consulte la tabla que aparece a continuación).
- 3.Pulse el botón **INICIO RÁPIDO** para confirmar la receta y pulse el botón +/- para seleccionar el peso en aquellos casos en los que se especifique un rango de pesos en la tabla.
- 4. Pulse el botón **INICIO RÁPIDO** para iniciar la función.

TIPO DE ALIMENTO		PESO	CONSEJO
Derretir	 Chocolate	50 g / 250 g / 500 g	A temperatura ambiente, colóquelo en un plato apto para microondas.
Ablandar	 Mantequilla	100 g / 200 g / 400 g	Saque el queso directamente del frigorífico, retírela de su envoltorio y colóquela en un plato apto para el microondas

PALOMITAS

Coloque la bolsa en el plato giratorio

- 1. Pulse la tecla Palomitas.
- 2. Utilice los botones +/- para elegir la poción deseada (50g o 100g).
- 3. Pulse INICIO RÁPIDO.

Saque el paquete del microondas y ábralo con cuidado para no quemarse con el vapor que saldrá del paquete.

PANECITOS

Prepara tus panecitos con esta función

- 1. Pulse el botón Panecitos y luego INICIO RÁPIDO

RECETA	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Panecitos 	1 receta	INGREDIENTES: 1 huevo; 3 cucharadas soperas rasas de harina; 3 cucharadas soperas rasas de azúcar; 2 cucharadas soperas rasas de chocolate en polvo; 1 cucharada soperas rasa de cacao en polvo; 3 cucharadas soperas rasas de leche; 3 cucharadas soperas rasas de aceite; 1 cucharadita rasa de mantequilla; 1 pizca de levadura en polvo; 1 pizca de sal; canela al gusto. PREPARACIÓN: Poner el huevo en una taza de 300ml y batir bien. Añadir el azúcar, la mantequilla, el aceite y la leche y seguir batiendo. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y mezclar muy bien. Lleva la taza al microondas

ATENCIÓN

- El tiempo de cocción del paquete de palomitas de maíz es sólo una referencia. El momento ideal puede variar dependiendo del peso del paquete, tipo y calidad del maíz, marca y vigencia del producto, entre otros. Para garantizar el mejor resultado, después de iniciar el Microondas, escuche el estallido de las palomitas. Cuando el intervalo entre una ráfaga y otra es de aproximadame.2 o 3 segundos le recomendamos que presione la tecla DETENER/STOP para apagar el Microondas, en caso de que no lo haya hecho ya. No deje que las palomitas de maíz exploten sin supervisión.
- Si desea hacer más de una bolsa de palomitas de maíz, para un mejor resultado, deje que el producto se enfrie durante 5 minutos entre un paquete y otro.

OMELETTE

Prepara tu Omelette con esta función

- 1. Pulse el botón Omelette y luego INICIO RÁPIDO

RECETA	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Omelette 	1 receta	INGREDIENTES: 2 huevos; 1/4 cucharadita de sal; 1 cucharadita rasa de aceite; 2 rebanadas de jamón picado; 2 rebanadas de queso mozzarella picadas, 1 cucharada de queso parmesano rallado; ½tomate sin semillas picado; perejil, cebollín y pimienta negra al gusto PREPARACIÓN: Batir ligeramente los huevos en un recipiente apto para microondas y añadir el resto de ingredientes. Mezclar bien, cubrir el recipiente con papel de plástico y hacer pequeños agujeros para que salga el vapor.

PIZZA

The oven can reheat 1, 2 or 3 slices of pizza. The reheating time and power are automatically adjusted whenever the quantity of pizza has been scheduled.

- 1. Place the chilled pizza in microwave-safe dishand put in microwave.
- 2. Press Pizza button to set the function.
- 3. Press Pizza button repeatedly ou +/- buttons to set the quantity of slices.
- 4. Press the Jet Start button to confirm the quantity and start the programmed cooking time.

MENÚ GOURMET

Una selección de recetas automáticas con valores predefinidos para ofrecer resultados de cocción óptimos.

1. Pulse el botón Menu Gourmet.
2. Pulse el Botón Menu Gourmet varias veces para seleccionar la receta deseada (Consulte la tabla que aparece a continuación).
3. Pulse el botón INICIO RAPIDO para confirmar la receta y pulse el botón +/- para seleccionar el peso en aquellos casos en los que se especifique un rango de pesos en la tabla.
4. Pulse el botón INICIO RÁPIDO para iniciar la función.

	P1	1 vaso - 180g 2 vaso - 360g 400ml agua para cada vaso	Temperatura ambiente	1 - 15 min 2 - 19 min	Ponga agua, arroz y sal en un recipiente apto para microondas con tapa y bordes altos. Si todavía hay algo de agua al final del ciclo de cocción, revuelva el arroz y espere 2 minutos antes de servir.
	P2	300g 200 ml agua	Temperatura ambiente	9 min	Corte las verduras en trozos y añada el agua y sal. Cubra el plato y deje una ventilación de aire.
	P3	1000g	Temperatura ambiente	15 min	Ingredientes: 1kg de patatas troceadas, 100 ml de agua, 1 cucharada de requesón. 1 cucharada de mantequilla, 4 cucharadas de nata, 1 cucharada de queso parmesano rallado, 1 cucharada de aceite de oliva, sal al gusto. Método: Coloque las papas y el agua en un recipiente y cubra con envoltura de plástico dejando una ventilación de aire.
	P4	500g	Temperatura ambiente	17 min	INGREDIENTES: 500g de carne picada; 4 cucharadas de aceite de oliva; 1 cebolla picada grande; 3 dientes de ajo picados; 1 lata de jitomate sin piel, cortado en cubos; 10g de puerro picado; sal; pimienta negra y orégano al gusto. PREPARACIÓN: En un bol de bordes altos y apto para microondas, añadir la cebolla, el puerro, el aceite de oliva y el ajo. Mezclar bien y llevar al microondas.
	P5	100-400g/100g	Temperatura ambiente	30-39 min	Coloque la hamburguesa (100g/ración) en la parrilla del grill. Dele la vuelta a la comida cuando el horno se lo indique
	P6	100g / 250g	Temperatura ambiente	12-17 min	Coloque los espagueti con agua en un plato apto para el microondas (por cada ración de 100 g, se necesitan 800 g de agua)
	P7	1255g	Temperatura ambiente	30 min	INGREDIENTES: 750 g de patatas peladas, 100 g de queso rallado, 25-30 % de contenido graso por sustancia seca, 50 g de mezcla de clara y yema de huevo, 200 g de leche y nata (15-20 % de contenido graso), 5 g de sal. PREPARACIÓN: Corte las patatas en rodajas de unos 4 mm de grosor con un robot de cocina. Llene el recipiente con la mitad de las patatas aproximadamente y cubra las patatas con la mitad del queso rallado. Añada el resto de las patatas. Mezcle los huevos, la leche y la crema y la sal con una batidora eléctrica y vierta la mezcla sobre las patatas. Por último, extiende el resto del queso de manera uniforme por encima para que se gratine.

MENÚ DULCE

Una selección de recetas automáticas con valores predefinidos para ofrecer resultados de cocción óptimos.

- 1. Pulse el botón Menú Dulce
- 2. Pulse el botón Menú Dulce varias veces para seleccionar la receta deseada (consulte la tabla que aparece a continuación).
- 3. Pulse el botón INICIO RÁPIDO para confirmar la receta y pulse el botón +/- para seleccionar el peso en aquellos casos en los que se especifique un rango de pesos en la tabla.
- 4. Pulse el botón INICIO RÁPIDO para iniciar la función.

RECETA	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Pudín  P1	1 Receta	INGREDIENTES: 1 lata de leche condensada; 1 ½ latas de leche entera; 4 huevos; 4 gotas de esencia de vainilla. PREPARACIÓN: Batir todos las ingredientes en la batidora y verter la mezcla en un molde de pudín apto para microondas (sugerimos 20 cm de diámetro por 9 cm de alto) previamente recubierto con el almidón. Cubrir con film de plástico y hacer pequeños agujeros para que salga el vapor. NOTA: Debido a la alta temperatura que alcanza el azúcar, WHIRLPOOL recomienda el uso de almidón ya preparado para el helado, a la preparación en la olla como se indica a continuación. INGREDIENTES: ½ taza de azúcar y 1/4 de taza de agua. PREPARACIÓN: En una sartén, mezclar los ingredientes y llevarlos al fuego lento de la cocina hasta que se forme un caramelo. Retirar del fuego y esperar a que se enfríe un poco antes de verterlo sobre el molde para pudín.
Jelly  P2	1 Receta	INGREDIENTES: 200 g de fresas troceadas; 5 cucharadas de azúcar refinada o azúcar granulada; 2 cucharadas de jugo de limón. PREPARACIÓN: En un recipiente apto para microondas con bordes altos (sugerencia de 19 cm de diámetro por 7 cm de altura) mezclar todos los ingredientes.
Brownie  P3	1 Receta	INGREDIENTES: 2 cucharadas de harina, 8 cucharadas de azúcar, 8 cucharadas de chocolate en polvo, 2 huevos, 4 cucharadas de leche, 4 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de mantequilla (temperatura ambiente), 75 g de chocolate de su elección (con leche, semidulce o blanco) cortado en trozos. PREPARACIÓN: Mezclar la mantequilla con el azúcar y remover bien hasta que el azúcar incorpore la mantequilla. Agregue la leche, los huevos y el aceite y revuelva bien. Agregue la harina de trigo y el chocolate en polvo y remueve hasta obtener una mezcla homogénea. Verter la masa en un molde para horno apto para microondas forrado con papel de horno y distribuir el chocolate troceado sobre la masa sin mezclar. Colocar en el microondas.
Fondue de Chocolate  P4	1 Receta	INGREDIENTES: 75 g de chocolate semidulce troceado, 75 g de chocolate con leche troceado, 100 g de nata espesa, 1 cucharada de brandy de jengibre o licor de su elección. PREPARACIÓN: En un recipiente apto para microondas con bordes altos, mezcle los chocolates con la mitad de la crema espesa. Coloque el recipiente en el microondas. Una vez terminado el calentamiento, agregue el resto de la crema espesa y el brandy y mezclar muy bien. Si es necesario, después de la preparación, agregue tanta crema espesa como deseé

DESCONGELAR

BOTONES PARA CARNE, POLLO O PESCADO

- 1. Presione la tecla CARNE, POLLO O PESCADO para descongelar el tipo de
- 2. carne que se deseé.
- Usando las teclas + o -, seleccione la cantidad a descongelar.
- 3. Pulse INICIO RÁPIDO para iniciar el descongelamiento.

TIPO DE ALIMENTO	PESO	USO RECOMENDADO
 Carne	100-2000g /50g	Carne picada, chuletas, filetes o asados. Después de la cocción, deje que la carne repose durante por lo menos 5 minutos para obtener mejores resultados.
 Pollo	100-2000g /50g	Pollo entero, en piezas o filetes. Después de la cocción, deje que el alimento repose durante por lo menos 5-10 minutos para obtener los mejores resultados.
 Pescado	100-2000g /50g	Pescado entero o en filetes. Deje que los alimentos reposen durante 5-10 minutos para obtener mejores resultados.

TECLAS RÁPIDAS

Con estas teclas puede iniciar rápidamente una cocción de 1 min, 2 min o 5 min.

Simplemente presione el tiempo deseado y el microondas comenzará a cocinar en potencia máximo. Puede presionar Inicio Rápido para aumentar el tiempo en 30 segundos o más.

Puede agregar tiempo presionando las teclas rápidas o las teclas +/- repetidamente o puede combinar las teclas para configurar diferentes tiempos (ej. 1 min + 2 min. Tecla para configurar 3 min.)

IMPORTANTE

Utilizar preferentemente recipientes refractarios de vidrio o cerámica. No use recipientes de plástico ya que pueden derretirse. Tampoco es necesario utilizar envases de papel, ya que pueden incendiarse.

BOTÓN JetStart

Pulse el botón **JetStart** y el horno se encenderá durante 30 segundos a 900 W de potencia. También puede utilizar la tecla **JetStart** para confirmar los parámetros seleccionados en la pantalla. Si desea añadir más tiempo, simplemente pulse las teclas + y - o la tecla **JetStart**. Cada vez que se pulse la tecla **JetStart** se añadirán 30 segundos al tiempo restante en la pantalla.

TECLA REMOVEDOR DE OLORES

Esta función permite suavizar los olores provenientes de la preparación de alimentos dentro del horno.

- 1. Abra la puerta del microondas u asegúrese de que el aparato esté vacío.
- 2. Cierre la puerta, presione la tecla Removedor de Olores y luego presione Inicio Rápido
- 3. Espere a que termine el programa o presione la tecla Detener en cualquier momento para detener el programa.

NOTA: Para eliminar los residuos persistentes, caliente una jarra pequeña de agua con unas rodajas de limón durante 3-4 minutos a máxima potencia. El vapor generado durante el calentamiento ayudará a eliminar los olores del interior del horno y también para ablandar la suciedad.

TECLA DE VOLUMEN

Con esta función, puede ajustar los sonidos y pitidos emitidos por su horno microondas.

Su horno microondas tiene 3 niveles de volumen, y puede ajustarlos pulsando la tecla de Volumen.

- Presione una vez para hacer sonidos al máximo nivel.
- Presione dos veces para configurar los sonidos al mínimo.
- Mantenga presionado durante 3 seg. Para dejar tu producto en silencio.

MODO DE ESPERA / BLOQUEO DEL PANEL

Este modo se activa siempre que no haya interacción con el producto durante más de un minuto.

Después de un minuto sin interacción, el producto entra modo de espera y el panel se bloqueará. Si intenta usar el cualquier función en este momento, la palabra DOOR aparecerá en la pantalla, indicando que para desbloquear el producto debe abrir la puerta y cerrar de nuevo.

CUESTIONES AMBIENTALES

Embalaje

Whirlpool procura en sus nuevos proyectos, usar embalajes cuyas partes se separan fácilmente, así como de materiales reciclables. Por lo tanto, las piezas de embalajes (cuñas de icopor, bolsas de plástico y caja de cartón) deben tener su descarte de manera consciente, siendo destinados, preferentemente a los recicladores.

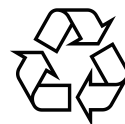
Producto

Este producto fue construido con materiales que pueden ser reciclados o reutilizados. Entonces, cuando se deshaga de este producto, busque empresas especializados en desmontarlo correctamente.



Descarte

Al descartar el producto, al final de su vida útil, solicitamos que sea observada la legislación local existente y vigente en su región o país, de esta forma, haciendo el descarte de la forma más correcta posible.



No permita que los niños jueguen con el embalaje o el producto en desuso ni que el embalaje o producto en desuso sean descartados en zonas donde niños podrían tener acceso. No respetar las instrucciones puede generar accidentes y riesgo de asfixia, aplastamiento, otros o la muerte. Asegure un descarte seguro del embalaje y el producto.

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

ADVERTENCIA: Solo permita a niños usar el horno sin supervisión cuando haya dado instrucciones adecuadas para que el uso del horno sea de forma segura y los daños que puede causar el uso inapropiado sean entendidos.

Este microondas no es apto para ser empotrado.

Este microondas no debe instalarse a una altura igual o superior a 900 mm por encima del piso.

Este producto es seguro para ser utilizado en cualquier cocina del mundo.

Especificaciones Técnicas

Modelo	WMG30SZIM / WMG30SZIM / WMG30SZWA
Marca	WHIRLPOOL
Alimentación eléctrica	220V ~50Hz
Potencia Nominal	1400 W
Grill	1050 W
Potencia nominal de salida	850 W
Frecuencia	2450MHz
Dimensiones exteriores	539 x 300 x 400 mm
Dimensiones interiores	240 x 356 x 373 mm
Peso de producto sin empaque	16 kg
Índice de Eficiencia Energética	58
Clase	C
Consumo anual de energia (kWh)	70
Volumen de la Cavity (l)	32
Volumen útil de la Cavity (l)	16
Consumo en modo de espera (W)	0,54

Whirlpool es una marca registrada de Whirlpool. EE. UU.

CERTIFICADO DE GARANTÍA - ARGENTINA

GRANDES ELECTRODOMESTICOS

GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: El Certificado de Garantía debe presentarse junto a la factura o boleta de compra original del producto garantizado.
SUGERENCIA: Lo invitamos a registrar su producto a través de nuestro Centro de Atención al Cliente en cada país, se encuentran señalados en el punto 5 del presente Certificado de Garantía.

1. Fabricante/Importador/Comercializador/Garante:

A los efectos del presente Certificado de Garantía, revestirá el carácter de Garante respecto de los productos garantizados: en Argentina: Whirlpool Argentina S.R.L

El presente Certificado de Garantía es únicamente válido en los países mencionados en el párrafo anterior y se limita sólo a los productos distribuidos y/o comercializados por cada una de las entidades indicadas precedentemente en cada uno de los países.

2. Especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso, mantenimiento y reparación:

Las especificaciones técnicas para la correcta individualización del producto, las necesarias para su correcta instalación y funcionamiento, las condiciones y especificaciones de uso, así como las de su reparación con indicación del lugar en que la misma se hará efectiva y el modo de hacer efectiva la Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en el presente y en el Manual de Uso del cual este documento es parte integrante.

La solicitud de cumplimiento de esta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

3. Condiciones de validez de la garantía, plazo de extensión y derechos del Beneficiario / Titular:

El Beneficiario / Titular de la Garantía tiene derecho a exigir al Garante, quien a su vez se obliga a otorgar al Beneficiario / Titular, en forma gratuita la mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado – cuyo modelo y número de serie se indican en la etiqueta del producto y/o en el Manual de Uso que acompaña al mismo del cual el presente Certificado es parte integrante –, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes en condiciones normales de uso.

El término de vigencia de esta Garantía es de un (1) año a partir de la fecha de compra original por el consumidor final del producto garantizado, salvo que la normativa local estableciera excepciones o un inicio del cómputo diferente. Durante dicho periodo, el Garante ofrecerá la reparación gratuita del producto en los términos indicados precedentemente.

El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de ingreso de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado.

El Beneficiario / Titular de Garantía podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia, en este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente.

La validez y vigencia de la Garantía, están sujetas a que el producto garantizado se destine a un uso exclusivamente doméstico conforme a las condiciones establecidas en este Certificado y a que se utilice en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.

Adicionalmente, la validez de la Garantía se encuentra sujeta a que el uso e instalación del producto sea conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.

Asegúrese de mantener el producto protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia); verificando no colocarlo a la intemperie.

Antes de instalar o usar el producto asegúrese de leer las instrucciones sobre instalación, uso y mantenimiento que se encuentran en el Manual de Uso del cual el presente Certificado es parte integrante.

4. Esta Garantía sobre el producto garantizado no incluye:

- Daños ocasionados por una instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto.
- Daños ocasionados por una instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.
- Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- Daños ocasionados por el uso incorrecto del producto.
- Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: monedas, botones, accesorios de ropa, etc)
- Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o no recomendados para la limpieza de electrodomésticos.
- Daños en partes de vidrio, porcelana, plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños o detalles estéticos causados por el deterioro normal del producto o por su mal uso.
- El normal desgaste del producto o de sus accesorios.

- Daños causados por accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor.
- Daños causados por roedores, insectos o cualquier otro animal.
- Daños estéticos
- Daños ocasionados por golpes o caídas, así como los rayones o hendiduras.
- Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
- Fallas, daños y/o defectos causados y/o con origen en el transporte y/o manipulación y/o intervención de técnicos y/o persona y/o cualquier tercero no autorizados por el Garante.
- Las tareas de mantenimiento general del producto, instrucciones de uso o instalación no originadas en fallas y/o no comprendidas en reparaciones derivadas de la exigibilidad de la garantía.
- Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
- La reposición de los accesorios que acompañan el producto.

NOTA IMPORTANTE: Cuando la reparación y/o manipulación del producto garantizado fuera realizada por servicios técnicos no autorizados por el Garante y/o por el uso de piezas no originales, la Garantía otorgada quedará sin efecto alguno.

En los productos a gas o gasodomésticos, la presente Garantía quedará sin efecto cuando la instalación del producto no se haya efectuado de acuerdo a las disposiciones, normas y reglamentos técnicos vigentes, incluyendo las aplicables al proveedor del servicio de instalación correspondiente, y con las instrucciones del Manual de Uso. Se deja constancia que la instalación de estos productos deberá hacerse por medio de personal legalmente habilitado para la instalación de este tipo de productos. Es obligación del consumidor verificar que la empresa y/o las personas contratadas directamente para la instalación de productos a gas o gasodomésticos tengan las acreditaciones exigidas por la normativa y reglamentación vigente.

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias.

La presente Garantía no constituye, y en ningún caso podrá ser interpretada, como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la garantía legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias. La Garantía otorgada reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país. Toda intervención técnica / revisión / reparación solicitada por el Beneficiario / Titular dentro del período de vigencia de esta Garantía que no tenga su origen en fallas respecto de las condiciones de calidad e idoneidad del producto, de conformidad con los términos y alcances de la Garantía, estará a cargo del Beneficiario / Titular de la presente. En tal sentido, servicios tales como: mantenimiento preventivo, instalaciones y/o similares así como todos los servicios generados por las exclusiones mencionadas en el punto 4 del presente Certificado de Garantía serán a cargo del Beneficiario / Titular de la Garantía.

El Garante proveerá repuestos funcionales por un término de cinco (5) años contados desde la venta original del producto. Ello siempre que no exista una norma que obligue a una provisión por un plazo distinto - menor o mayor - en cuyo caso se aplicará lo estipulado por dicha normativa.

5. Información de contacto con el Centro de Atención al Cliente del Garante

ARGENTINA

Garante: Whirlpool Argentina S.R.L.

Dirección: Av. J. Uriburu N°7135 (R.N. N°8 Km 64,5), Fátima, Pilar, Pcia. de Buenos Aires, Argentina, CP (1633)

Domicilio Legal: Calle San Martín 140, piso 14° - (C1004AAD). Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

Horarios de atención: Llámenos de lunes a sábados (excepto feriados) de 9:00 a 19:00 horas al teléfono 0800-666-6266.

Comuníquese también por correo electrónico a cualquiera de las siguientes direcciones: contactoargentina@whirlpool.com ; atencionalcliente@eslabondelujo.com.ar ; atencionalclientekad@whirlpool.com teniendo en consideración la marca del producto adquirido.

Puede consultar nuestro listado de Centros de Servicios autorizados en todo el país ingresando a nuestro sitio web www.whirlpool.com.ar o comunicándose al teléfono o mails indicados.

