

ÍNDICE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD	2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.....	5	GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	21
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	5	SERVICIO DE ASISTENCIA	21
INSTALACIÓN	6	ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS.....	21
MONTAJE DEL APARATO.....	6		
ANTES DE LA CONEXIÓN	6		
DESPUÉS DE LA CONEXIÓN.....	6		
EL APARATO	7		
ACCESORIOS.....	7		
DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL	8		
SELECTOR Y TECLAS.....	8		
PANTALLA DE LA IZQUIERDA	8		
PANTALLA DE LA DERECHA	8		
PUESTA EN HORA DEL RELOJ	9		
ENCENDIDO/APAGADO	9		
INICIO RÁPIDO	9		
INTERRUPCIÓN/REANUDACIÓN/CONTINUACIÓN DE LA COCCIÓN	9		
ENFRIAMIENTO.....	10		
SELECCIÓN DE UNA FUNCIÓN	10		
PROGRAMACIÓN DEL TIPO DE ALIMENTO	10		
PROGRAMACIÓN DEL PESO	11		
GIRAR LOS ALIMENTOS	11		
SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL GRILL	11		
SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA.....	11		
SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL MICROONDAS.....	12		
PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN	12		
PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	12		
BLOQUEO DE LAS TECLAS.....	12		
TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES	13		
TABLA DE COCCIÓN	15		
RECETAS PROBADAS	18		
INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS	19		

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también están disponibles en la página web:
www.whirlpool.eu

SU SEGURIDAD, Y LA DE LOS DEMÁS, ES MUY IMPORTANTE

Este manual y el propio aparato contienen importantes advertencias de seguridad, que deberá leer y seguir en todo momento.



Este es el símbolo de peligro, referente a la seguridad, que advierte a los usuarios sobre posibles riesgos para ellos u otras personas.

Todas las advertencias de seguridad están precedidas del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

 **PELIGRO** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, provocará lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones graves.

Todas las advertencias de seguridad detallan el riesgo al que se refieren e indican cómo reducir la posibilidad de sufrir lesiones, daños y descargas eléctricas derivados del uso incorrecto del aparato.

Siga atentamente estas instrucciones:

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- El aparato se deberá desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento deberán ser realizadas por un técnico cualificado siguiendo las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato que no estén expresamente indicadas en el manual del usuario.
- La sustitución del cable de alimentación deberá llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del electrodoméstico, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, deberá utilizarse un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No utilice adaptadores de varios enchufes si el horno está equipado con un enchufe.
- No utilice alargadores.
- No tire del cable de alimentación.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles al usuario.

- No toque el aparato si tiene alguna parte del cuerpo húmeda y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej.: para calentar habitaciones ni para utilizarlo al aire libre). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- Este aparato ha sido diseñado para utilizarlo empotrado. No lo utilice sin empotrar.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto a cómo utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deberán ser realizadas por niños sin la supervisión constante de un adulto.
- No toque las resistencias ni las superficies del interior del aparato durante ni después del uso: corre el peligro de quemarse. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del mismo se hayan enfriado por completo.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al mismo. No obstruya las salidas de ventilación.
- Utilice guantes adecuados para sacar los recipientes y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable dentro o cerca del aparato, ya que si el electrodoméstico se enciende de manera accidental podría producirse un incendio.
- No utilice el microondas para calentar nada en contenedores herméticos. El aumento de la presión puede causar daños al abrir el recipiente e incluso hacerlo explotar.
- No utilice el horno microondas para secar tejidos, papel, especias, hierbas, madera, flores, fruta ni otros materiales combustibles. Podría producirse un incendio.
- No deje el aparato sin vigilancia, especialmente cuando esté utilizando papel, plástico u otros materiales combustibles en el proceso de cocción. El papel podría quemarse o chamuscarse, y algunos plásticos podrían derretirse al calentar los alimentos.
- Utilice exclusivamente recipientes aptos para hornos microondas.

- En el microondas, los líquidos pueden calentarse por encima del punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Esto podría provocar un desbordamiento repentino de líquido caliente.
- No utilice el microondas para freír porque la temperatura del aceite no se puede controlar.
- Cuando caliente alimentos infantiles en biberones o potitos, no olvide agitarlos y comprobar su temperatura antes de servirlos.
No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentarlos.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (p. ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, existe el riesgo de que los vapores liberados por el alcohol ardan al entrar en contacto con la resistencia.
- No utilice el horno microondas para calentar o cocer huevos enteros, con o sin cáscara, porque podrían estallar incluso después de haber finalizado la cocción.
- Si los materiales del interior o el exterior del aparato se incendian o si sale humo, mantenga la puerta cerrada y apague el aparato. Desconecte el cable de alimentación o corte la corriente en el panel de fusibles o el disyuntor.
- No cocine demasiado los alimentos. Podría producirse un incendio.
- El único mantenimiento necesario es la limpieza. Si no mantiene el aparato limpio podría deteriorarse la superficie, lo que podría reducir la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.
- No use productos químicos corrosivos o vapores en el aparato.
Este tipo de aparato ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No ha sido diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- No extraiga ninguna de las cubiertas del horno. Las juntas de la puerta y su entorno deben examinarse a menudo por si hubieran sufrido algún daño. Si esas zonas están dañadas, no se debería utilizar el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico de mantenimiento cualificado.
- La asistencia técnica sólo debe llevarla a cabo un técnico cualificado.
Es peligroso que cualquier otra persona realice operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD 

Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, cumple con la normativa europea (CE) n.1935/2004 y ha sido diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas) y los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.


PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**Eliminación del embalaje**

El material de embalaje es 100% reciclable y está identificado con el símbolo de reciclado (♻️). Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

Consejos para ahorrar energía

- Precaliente el horno microondas sólo si así se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el aparato 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después de haber apagado el aparato.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas, que podrían derivarse de una eliminación inadecuada del producto.
- El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como residuo doméstico y que deberá entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

INSTALACIÓN

Tras desembalar el aparato, compruebe que no se haya dañado durante el transporte y que la puerta cierre correctamente.

Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano.

Para evitar daños, no retire el aparato de la base de poliestireno hasta el momento de la instalación.

MONTAJE DEL APARATO

Antes de instalar el aparato deberá leer todas las recomendaciones de seguridad de las páginas 2, 3, 4, 5.

Para montar el aparato siga las instrucciones de montaje.

ANTES DE LA CONEXIÓN

Compruebe que la tensión de la placa de características coincide con la de la vivienda.

No extraiga las placas de protección interiores del microondas

que están situadas en la pared de la cavidad del horno. Impiden que la grasa y las partículas de alimentos entren en los canales internos del horno.

Antes de montar el microondas asegúrese de que la cavidad del horno esté vacía.

Compruebe que el electrodoméstico no esté dañado. Compruebe que las puertas del microondas cierran perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el microondas y limpie su interior con un paño suave humedecido.

No use este aparato si tiene el cable de alimentación o el enchufe estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caídas. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación.

Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Pueden producirse descargas eléctricas, incendios u otras situaciones peligrosas.

Si el cable de alimentación es demasiado corto, solicite a un electricista cualificado o un técnico que instale una toma cerca del aparato.

El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.

Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, se debe utilizar un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.

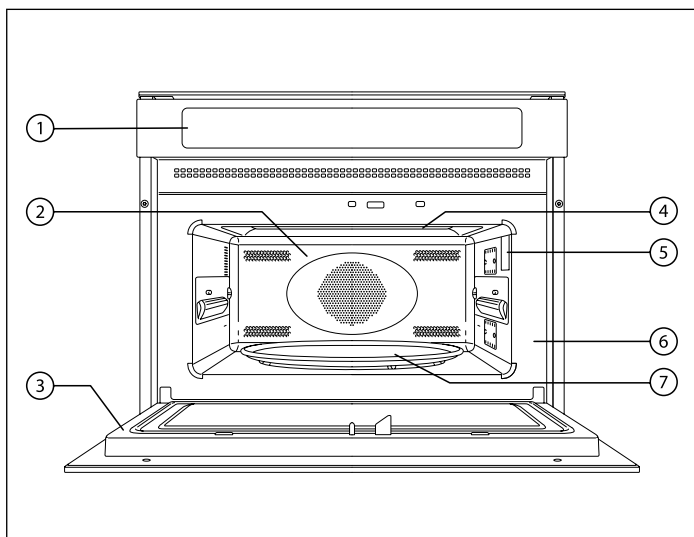
DESPUÉS DE LA CONEXIÓN

El aparato sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

La puesta a tierra del aparato es obligatoria. El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas y animales o por daños materiales ocasionados por el incumplimiento de este requisito.

Los fabricantes no se hacen responsables de ningún daño ocasionado debido al incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

EL APARATO



1. Panel de control
2. Cavity
3. Puerta
4. Resistencia superior
5. Luz
6. Placa de datos (no se debe quitar)
7. Plato giratorio de cristal

ACCESORIOS

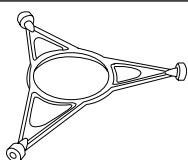


Fig. A

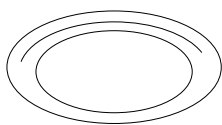


Fig. B

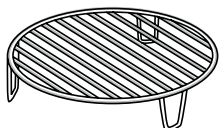


Fig. C

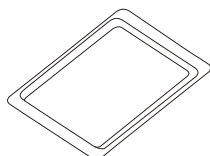


Fig. D

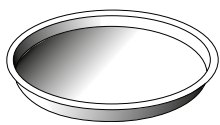


Fig. E

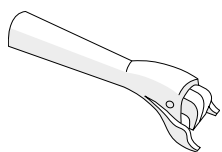


Fig. F

- A.** Soporte del plato giratorio.
Utilízelo sólo con el plato giratorio de cristal.
- B.** Plato giratorio de cristal.
Utilízelo en todos los ciclos de cocción. Debe colocarlo en el soporte del plato giratorio de cristal.
- C.** Parrilla.
Para cocinar y hornear.
- D.** Bandeja de horno (disponible sólo en algunos modelos).
No la utilice nunca en combinación con el microondas.
- E.** Bandeja crisp (disponible sólo en algunos modelos).
Utilice el plato giratorio como soporte.
- F.** Mango crisp (disponible sólo en algunos modelos).
Sirve para extraer la bandeja crisp del microondas.

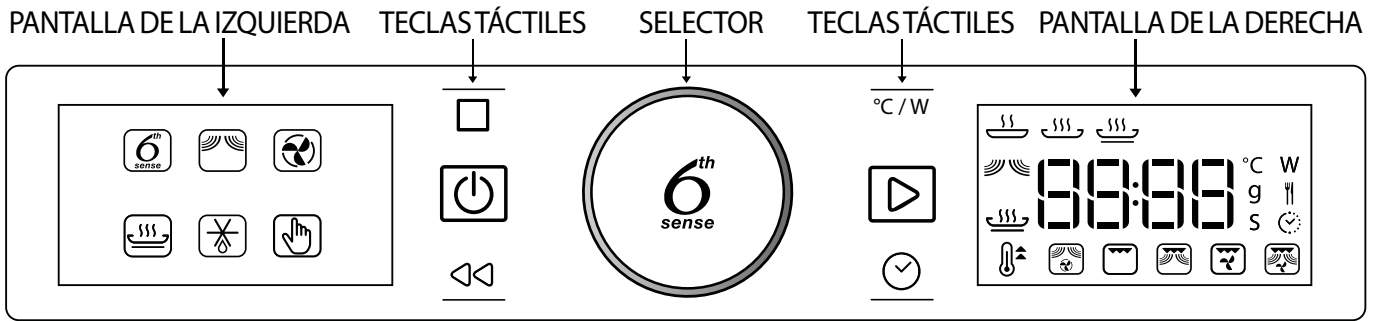
El número y el tipo de accesorios pueden variar en función del modelo que se haya adquirido.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

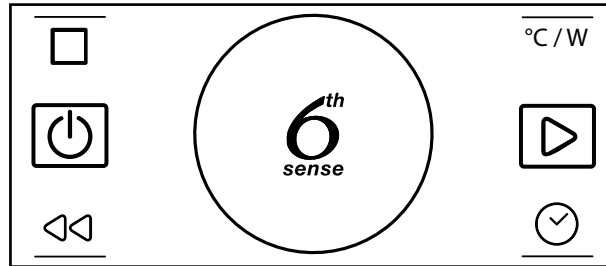
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio de Asistencia.

NOTA: todos los accesorios son aptos para el lavavajillas.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



SELECTOR Y TECLAS



SELECTOR GIRATORIO

Gírelo para moverse por las funciones y programar todos los parámetros de cocción.



SELECTOR 6TH SENSE

Púselo para seleccionar, programar, acceder o confirmar las funciones o parámetros, y eventualmente para iniciar el programa de cocción.



PAUSA – Para detener un ciclo de cocción.



POTENCIA – Para programar la temperatura, la potencia del grill o la del microondas.



ENCENDIDO/APAGADO – Para encender y apagar el aparato en cualquier momento.



INICIAR – Para activar las funciones de cocción.

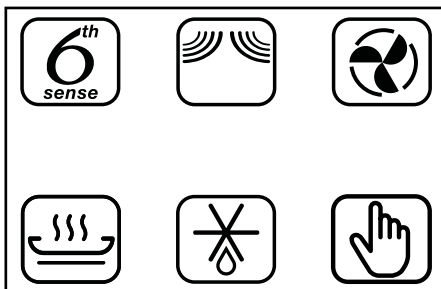


ATRÁS - Para volver a la pantalla anterior.



RELOJ – Para poner en hora el reloj y programar la duración de un ciclo de cocción.

PANTALLA DE LA IZQUIERDA

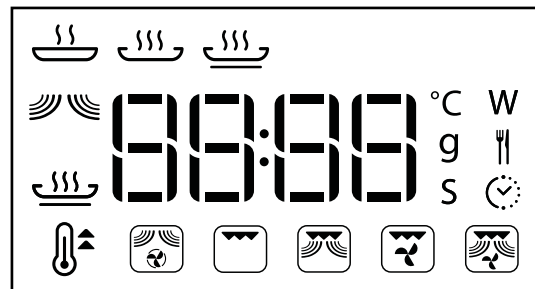


Esta pantalla muestra las principales funciones de cocción.

Las funciones seleccionables se visualizan con mayor intensidad.

Los símbolos indican la función. Para consultar la descripción completa, se remite a la tabla de la página 13.

PANTALLA DE LA DERECHA

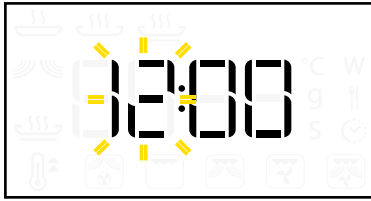


Esta pantalla muestra el reloj, los grupos para las funciones de cocción

6th Sense (6th sense logo) y Manual (hand icon), y los datos de todas las funciones. Además ayuda a programar todos los parámetros de cocción.

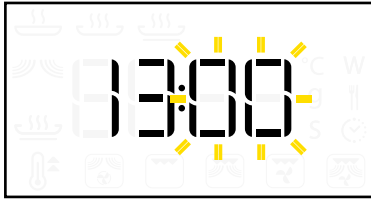
1.1 PUESTA EN HORA DEL RELOJ

Cuando se enciende el aparato por primera vez hay que poner en hora el reloj.



Gire para seleccionar la hora.

Pulse para confirmar.



Gire para seleccionar los minutos.

Pulse para confirmar.

NOTA: Si desea cambiar la hora en un segundo momento, cuando el aparato está apagado, accione durante al menos un segundo y repita las operaciones arriba descritas.

Después de un corte en la alimentación eléctrica, es necesario volver a poner en hora el reloj.

1.2 ENCENDIDO/APAGADO

Si el aparato está apagado solamente se visualizará el reloj de 24 horas.



Pulse para encender el aparato (accione 1").

Cuando el aparato está encendido, las dos pantallas están activas. El selector y las teclas táctiles están plenamente operativos.



NOTA: Al pulsar finaliza siempre el ciclo de cocción activo y se apaga el aparato.

2 INICIO RÁPIDO

Con esta función puede saltarse el asistente de programación e iniciar directamente un ciclo de cocción empleando la potencia máxima del microondas (900 W) y un tiempo de cocción predefinido de 30 segundos.

Introduzca el alimento en el microondas y cierre la puerta:

Pulse para iniciar.

NOTA: Esta función solamente está disponible cuando el aparato está apagado.

Cada vez que pulse , el tiempo de cocción aumentará 30 segundos.

Durante el ciclo de cocción siempre tiene la posibilidad de cambiar las configuraciones predefinidas. Véase la sección 7.3 y 8.

Con esta función no se pueden utilizar los siguientes accesorios: parrilla, bandeja de horno, bandeja crisp.

3 INTERRUPCIÓN/REANUDACIÓN/CONTINUACIÓN DE LA COCCIÓN

INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

Pulse para interrumpir el ciclo de cocción. Si desea comprobar el estado de cocción, dar la vuelta o remover la comida, también puede interrumpir el proceso de cocción abriendo la puerta. El ajuste programado se mantiene durante 10 minutos.

REANUDACIÓN DE LA COCCIÓN

Pulse para reanudar la cocción después de la interrupción.

FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN

Una vez que ha terminado el tiempo de cocción previsto, en la pantalla de la derecha aparece la palabra "End" y se emite una señal acústica.



Pulse o abra la puerta para detener la señal.

CONTINUACIÓN DE LA COCCIÓN

Pulse para continuar la cocción otros 30 segundos cuando se visualice "End". Cada vez que pulse el botón, se añadirán 30 segundos al tiempo de cocción.

NOTA: si abre y cierra la puerta una vez terminada la cocción, el aparato sólo mantendrá el ajuste programado durante 60 segundos.

4 ENFRIAMIENTO

Cuando finaliza una función, el aparato puede realizar un ciclo de enfriamiento.

En la pantalla de la derecha aparecerá el mensaje "Cool On" (enfriando).



Tras finalizar dicho proceso, el aparato se apagará automáticamente.

NOTA: el proceso de enfriamiento se puede interrumpir abriendo la puerta y se puede reanudar, si es necesario, volviéndola a cerrar.

5 SELECCIÓN DE UNA FUNCIÓN

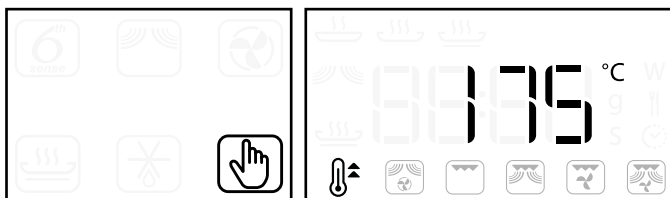
Sirve para elegir entre seis funciones principales diferentes y otros ciclos de cocción. Para la descripción se remite a las tablas específicas de las páginas 13 y 14.



Gire para seleccionar una función principal en la pantalla de la izquierda.

Pulse para confirmar la selección.

Seleccione las funciones de cocción 6th Sense o las manuales para acceder al grupo correspondiente en la pantalla de la derecha.



Gire para seleccionar la función que desee en la pantalla de la izquierda.

Pulse para confirmar.

NOTA: el aparato memoriza la última función seleccionada.

6 PROGRAMACIÓN DEL TIPO DE ALIMENTO

Cuando utilice las funciones de Descongelación rápida y 6th Sense , el aparato necesita saber el tipo de alimento que está utilizando para garantizar un resultado satisfactorio.

Acceda a la función que desee: después de seleccionar la función requerida, aparecerá el símbolo del tipo de alimento y el tipo de alimento parpadeará en la pantalla de la derecha.



Gire para seleccionar el tipo de alimento (véanse las tablas de abajo).

Pulse para confirmar y proceda a programar el peso de los alimentos utilizando el modo asistente (véase la sección 6.1).

DESCONGELACIÓN RÁPIDA				
1	2	3	4	5
CARNE CONGELADA	VERDURAS CONGELADAS	PAN CONGELADO	CARNE DE AVE CONGELADA	PESCADO CONGELADO



CALENTAR 6 th SENSE				
1	2	3	4	5
BANDEJA DE CENA	PORCIÓN CONGELADA	LASAÑA CONGELADA	SOPA	BEBIDAS

COCCIÓN 6 th SENSE				
1	2	3	4	5
PATATAS ASADAS	VERDURAS FRESCAS	VERDURAS CONGELADAS	VERDURAS EN LATA	PALOMITAS

CRISP 6 th SENSE				
1	2	3	4	5
PATATAS FRITAS	PIZZA, MASA FINA	PIZZA, MASA GRUESA	ALITAS DE POLLO / NUGGETS DE POLLO	PALITOS DE PESCADO

NOTA: para los alimentos que no aparecen en esta tabla o si el peso es diferente del recomendado, seleccione la función Microondas o Manual .


6.1 PROGRAMACIÓN DEL PESO


Las funciones 6th Sense  y Descongelación rápida  requieren el peso de los alimentos para facilitar el proceso de cocción.

El aparato calcula automáticamente la potencia más adecuada y el tiempo para cada tipo de alimento.





La pantalla muestra el valor por defecto y la letra "g" parpadea.



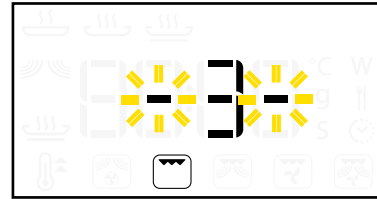
Gire  para seleccionar el peso de entre los valores predefinidos.


Pulse  para confirmar e iniciar la función.



7.1 SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL GRILL

Sirve para programar la potencia de las funciones de cocción con Grill , Grill Combi , Turbo Grill  y Turbo Grill Combi . Existen tres niveles de potencia para el grill: 1 (bajo), 2 (medio), 3 (alto).

El valor por defecto se muestra entre dos símbolos "-" intermitentes.





Gire  para seleccionar la potencia de grill que desee.

Pulse  para confirmar y continúe con el modo asistente o pulse  para el inicio rápido.


NOTA: pulsando $\overline{^{\circ}\text{C}/\text{W}}$ podrá ajustar la potencia del grill durante el ciclo de cocción.

6.2 GIRAR LOS ALIMENTOS


Al utilizar algunas de las funciones 6th Sense  y de Descongelación rápida , puede que el aparato se detenga (dependiendo del tipo de alimento y del peso seleccionado) y le solicite que gire los alimentos.






Abra la puerta y dele vuelta al alimento.
Cierre la puerta.

Pulse  para reanudar el ciclo de cocción.




NOTA: en el modo de Descongelación rápida , si no le da la vuelta a la comida el aparato continúa automáticamente después de 2 minutos. En este caso, la duración del proceso de descongelación será mayor.

7.2 SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA



Sirve para programar la temperatura de todos los ciclos de cocción en los que sea posible (Precalentamiento rápido , Aire forzado , Aire forzado Combi ).

El valor por defecto se muestra y el icono $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ parpadea.







Gire  para programar la temperatura deseada.



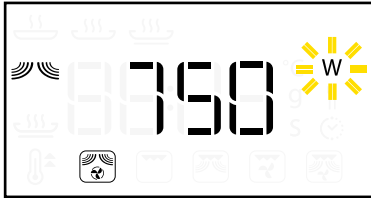
Pulse  para confirmar y continúe con el modo asistente o pulse  para el inicio rápido.


NOTA: pulsando $\overline{^{\circ}\text{C}/\text{W}}$ podrá ajustar la temperatura durante el ciclo de cocción.

7.3 SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL MICROONDAS



Sirve para seleccionar la potencia de todos los ciclos de cocción en los que sea posible (Microondas , Grill Combi , Turbo Grill Combi , Aire Forzado Combi ).

El valor por defecto se visualiza y la letra "W" parpadea.





Gire  para programar la potencia deseada.



Pulse  para confirmar y continúe con el modo asistente o pulse  para el inicio rápido.

NOTA: pulsando $\overline{^{\circ}C/W}$ podrá ajustar la potencia del microondas durante el ciclo de cocción.

8 PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN



Sirve para programar la duración de un ciclo de cocción, excepto en las funciones 6th Sense  y Precalentamiento rápido .


El valor por defecto se visualiza y  parpadea.




Gire  para programar la duración.



Pulse  o  para confirmar e iniciar el ciclo de cocción.

NOTA: girando  durante el ciclo de cocción podrá ajustar la duración del mismo.


Cada vez que pulse , se añadirán 30 segundos al tiempo de cocción.

9 PRECALENTAMIENTO RÁPIDO


Sirve para precalentar el microondas vacío con rapidez.



Véase la descripción completa en la página 15.

Seleccione el icono en la pantalla de la derecha.

Pulse  para confirmar.



Gire  para programar la temperatura deseada.

Pulse  o  para iniciar el precalentamiento rápido.



Cuando el aparato alcanza la temperatura programada, se emite una señal acústica.

No introduzca los alimentos en el horno antes de que termine la fase de precalentamiento rápido.

10 BLOQUEO DE LAS TECLAS

Sirve para bloquear las teclas del panel de control.

Pulse  durante 5 segundos como mínimo.



Para desactivar el bloqueo.

Pulse  durante 5 segundos como mínimo.




























NOTA: por motivos de seguridad, podrá apagar el aparato en cualquier momento de un ciclo de cocción pulsando .

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

Función tradicional		MICROONDAS	La función microondas permite cocinar o calentar rápidamente comidas y bebidas.														
		AIRE FORZADO	Con esta función se pueden utilizar recipientes aptos para hornos. El ciclo de cocción es exactamente igual que el de un horno tradicional. Es muy útil para cocinar merengues, hojaldres, bizcochos, suflés, carnes asadas y aves. Coloque los alimentos en la parrilla para que el aire pueda circular bien a su alrededor. Utilice la bandeja de horno (si dispone de ella) para hornear productos pequeños.														
		CRISP	Esta función exclusiva de Whirlpool le ayudará a dorar los alimentos logrando un excelente resultado por ambos lados. Al combinar las funciones de cocción Microondas y Grill, la bandeja crisp alcanza rápidamente la temperatura adecuada para que los alimentos queden dorados y crujientes. Use esta función para calentar y cocinar pizzas u otros alimentos a base de masa. También sirve para freír huevos con bacon, salchichas, patatas, patatas fritas, hamburguesas y otras carnes sin necesidad de añadir aceite (o añadiendo muy poca cantidad). Con esta función es necesario utilizar la bandeja crisp: póngala en el centro del plato giratorio. Utilice manoplas para horno o el mango especial para sacar la bandeja crisp caliente.														
		DESCONGELACIÓN RÁPIDA	Esta función sirve para descongelar rápidamente y de forma automática* carne, aves, pescado, verduras y pan. La función de descongelación rápida solamente deberá utilizarse si el peso neto oscila entre 100 g y 2,5 kg. Durante el proceso de descongelación, el aparato debería detenerse y solicitarle que le dé la vuelta a los alimentos. Coloque siempre los alimentos en el plato giratorio de cristal. El resultado mejora si se deja reposar unos minutos.														
Funciones 6 th Sense	 CALENTAMIENTO 6th Sense	Gracias a la tecnología 6 th Sense, con esta función podrá calentar automáticamente* platos precocinados. Utilice esta función para calentar alimentos precocinados que estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente. El resultado mejora si se deja reposar unos minutos, especialmente con la comida congelada. Tape siempre los alimentos cuando utilice esta función, excepto para calentar sopas. Coloque la comida en un recipiente apto para microondas y para horno.															
		 COCCIÓN 6th Sense	Gracias a la tecnología 6 th Sense, con esta función podrá cocinar alimentos automáticamente*. Coloque la comida en un recipiente apto para microondas y para horno.														
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">CARNE CONGELADA</td> <td style="text-align: center;">VERDURAS CONGELADAS</td> <td style="text-align: center;">PAN CONGELADO</td> <td style="text-align: center;">CARNE DE AVE CONGELADA</td> <td style="text-align: center;">PESCADO CONGELADO</td> </tr> </tbody> </table>						1	2	3	4	5	CARNE CONGELADA	VERDURAS CONGELADAS	PAN CONGELADO	CARNE DE AVE CONGELADA	PESCADO CONGELADO
1	2	3	4	5													
CARNE CONGELADA	VERDURAS CONGELADAS	PAN CONGELADO	CARNE DE AVE CONGELADA	PESCADO CONGELADO													
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">BANDEJA DE CENA</td> <td style="text-align: center;">PORCIÓN CONGELADA</td> <td style="text-align: center;">LASAÑA CONGELADA</td> <td style="text-align: center;">SOPA</td> <td style="text-align: center;">BEBIDAS</td> </tr> </tbody> </table>						1	2	3	4	5	BANDEJA DE CENA	PORCIÓN CONGELADA	LASAÑA CONGELADA	SOPA	BEBIDAS
1	2	3	4	5													
BANDEJA DE CENA	PORCIÓN CONGELADA	LASAÑA CONGELADA	SOPA	BEBIDAS													
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">PATATAS ASADAS</td> <td style="text-align: center;">VERDURAS FRESCAS</td> <td style="text-align: center;">VERDURAS CONGELADAS</td> <td style="text-align: center;">VERDURAS EN LATA</td> <td style="text-align: center;">PALOMITAS</td> </tr> </tbody> </table>						1	2	3	4	5	PATATAS ASADAS	VERDURAS FRESCAS	VERDURAS CONGELADAS	VERDURAS EN LATA	PALOMITAS
1	2	3	4	5													
PATATAS ASADAS	VERDURAS FRESCAS	VERDURAS CONGELADAS	VERDURAS EN LATA	PALOMITAS													

Funciones 6 th Sense		 <p>CRISP 6th Sense</p>	<p>Gracias a la tecnología 6th Sense, con esta función podrá dorar automáticamente* los alimentos logrando un excelente resultado por ambos lados. Coloque los alimentos en la bandeja crisp.</p> <table border="1" data-bbox="592 241 1485 499"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>PATATAS FRITAS</td> <td>PIZZA, MASA FINA</td> <td>PIZZA, MASA GRUESA</td> <td>ALITAS DE POLLO / NUGGETS DE POLLO</td> <td>PALITOS DE PESCADO</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	PATATAS FRITAS	PIZZA, MASA FINA	PIZZA, MASA GRUESA	ALITAS DE POLLO / NUGGETS DE POLLO	PALITOS DE PESCADO
																		
1	2	3	4	5														
PATATAS FRITAS	PIZZA, MASA FINA	PIZZA, MASA GRUESA	ALITAS DE POLLO / NUGGETS DE POLLO	PALITOS DE PESCADO														
Funciones manuales		 <p>PRECALENTAMIENTO RÁPIDO</p>	<p>Utilice esta función para precalentar rápidamente el microondas vacío. Espere a que termine el precalentamiento antes de introducir los alimentos.</p> <p>Al finalizar la fase de precalentamiento, se oirá una señal acústica. Si no acciona ningún otro mando, el aparato mantendrá la temperatura constante durante 20 minutos y, luego, se apagará.</p>															
		 <p>AIRE FORZADO COMBI</p>	<p>Esta función combina las funciones de microondas y aire forzado, lo que significa que puede cocinar platos al horno de forma rápida. Es muy práctico para preparar carnes asadas, aves, patatas rellenas, alimentos precocinados congelados, bizcochos, hojaldres, pescado y púdines. Coloque siempre los alimentos en la parrilla para que el aire pueda circular bien a su alrededor.</p>															
		 <p>GRILL</p>	<p>Esta función sirve para dorar los alimentos, creando un efecto grill o gratinado.</p> <p>Es útil para dorar alimentos como el queso de las tostadas, sándwiches calientes, croquetas de patata, salchichas y verduras. Coloque los alimentos en la parrilla. Dé la vuelta a los alimentos durante este ciclo de cocción.</p> <p>Antes de utilizar el grill, asegúrese de que los utensilios utilizados sean resistentes al calor y aptos para horno. Le recomendamos precalentar el grill de 3 a 5 minutos al nivel de potencia 3.</p>															
		 <p>GRILL COMBI</p>	<p>Esta función combina las funciones de cocción con microondas y grill, lo que le permite cocinar y gratinar rápidamente. Es útil para cocinar platos como lasañas, pescado y gratín de patatas. Coloque los alimentos en la parrilla o en el plato giratorio de cristal.</p> <p>Cuando se utiliza el grill combi, el nivel máximo de potencia de microondas viene establecido de fábrica.</p>															
		 <p>TURBO GRILL</p>	<p>Esta función distribuye aire caliente dentro del horno microondas mientras cocina con el grill, lo que garantiza excelentes resultados para las aves asadas o las grandes piezas de carne (patas, rosbif, pollo).</p> <p>Coloque los alimentos en la parrilla. Dé la vuelta a los alimentos durante la cocción.</p> <p>Antes de utilizar el grill, asegúrese de que los utensilios utilizados sean resistentes al calor y aptos para horno. No es necesario precalentar el horno microondas.</p>															
		 <p>TURBO GRILL COMBI</p>	<p>Esta función combina microondas, grill y distribución de aire. Es útil para cocinar y asar rápidamente alimentos como aves, verduras asadas y patatas asadas.</p> <p>Coloque los alimentos en la parrilla o en el plato giratorio de cristal.</p>															








































* Para la descongelación rápida  y todas las funciones 6th Sense , el aparato calcula automáticamente los parámetros de cocción para garantizar el mejor resultado posible basándose en el peso y en el tipo de alimento indicado.

TABLA DE COCCIÓN										
ALIMENTO	FUNCIÓN	CATEGORÍA	ACCIÓN	TEMP.	PRECALENTAMIENTO	HORA	POTENCIA	GRILL	ACCESORIOS (si están disponibles)	CONSEJOS
Manzanas asadas			COCINAR				160-350	2		
Bebidas (100-500 g)		5	CALENTAR							Sin tapar
Pan (Barras, bollos o panecillos) 100 g-1 kg		5	DESCONGELAR							El tiempo de reposo mejora el resultado
Barra de pan			HORNEAR	180-200	sí	30-35			Recipiente para horno sobre la parrilla	
Alitas de pollo (200-500 g)		4	CRISP						Bandeja crisp	
Mantequilla			DERRETIR				350			
			ABLANDAR				160			
Tartas			HORNEAR	175		28-30	90			
Guisos			COCINAR				500			Tapar
Quesos			COCINAR				500			
			ABLANDAR				160			
Medio pollo			COCINAR				500-650	2		
Muslos de pollo			COCINAR				350-500	1		
Nuggets de pollo (200-500 g)		4	CRISP						Bandeja crisp	Aceite la bandeja crisp
Pollo entero			COCINAR	210-220	no	50-60			Recipiente sobre la parrilla	
Chocolate			DERRETIR				350			
Galletitas			HORNEAR	170-180	sí	10-12			Bandeja de horno	
Bandeja de cena (250-500 g)		1	CALENTAR							Tapar
Platos a base de huevo			COCINAR				500			
Pescado (rodajas o filetes)			COCINAR				650			
		3	DESCONGELAR							El tiempo de reposo mejora el resultado
			GRILL					1		
Pescado al horno			COCINAR				160-350	1		

ALIMENTO	FUNCIÓN	CATEGORÍA	ACCIÓN	TEMP.	PRECALENTAMIENTO	HORA	POTENCIA	GRILL	ACCESORIOS (si están disponibles)	CONSEJOS
Palitos de pescado (200-500 g)		5	CRISP						Bandeja crisp	Girar cuando se requiera
Pescado gratinado			COCINAR				350-500	1		
Gratinado congelado			COCINAR				160-350	1		
Lasaña congelada (250-500 g)		3	CALENTAR							Tapar
Porción congelada (250-500 g)		2	CALENTAR							
Verduras congeladas (200-800 g)		3	COCINAR							Tapar. Girar cuando se requiera
Crumble de frutas			COCINAR				160-350	2		
Asados			GRILL					2		
Hamburguesas			GRILL					1		
Helados			ABLANDAR				90			
Lasaña			COCINAR				350-500	2		
Carne (Carne picada, chuletas, filetes o asados)			COCINAR				750			
		1	DESCONGELAR							El tiempo de reposo mejora el resultado
Merengues			HORNEAR	100-120	sí	40-50			Bandeja de horno	
Pizza, masa gruesa (200-500 g)		3	CRISP						Bandeja crisp	
Pizza, masa fina (200-500 g)		2	CRISP						Bandeja crisp	
Palomitas de maíz (100 g)		5	COCINAR							Una bolsa a la vez.
Patatas (patatas fritas) (200-500 g)		1	CRISP						Bandeja crisp	Extender las patatas fritas de manera uniforme sobre la bandeja crisp
Patatas (200-800 g)		2	COCINAR							Cortar en trozos del mismo tamaño. Añadir de 2 a 4 cucharadas de agua. Tapar. Girar cuando se requiera
Patatas (rustidas)			COCINAR				500-650	2		

ALIMENTO	FUNCIÓN	CATEGORÍA	ACCIÓN	TEMP.	PRECALENTAMIENTO	HORA	POTENCIA	GRILL	ACCESORIOS (si están disponibles)	CONSEJOS
Patatas (asadas) (200-1000 g)		1	COCINAR							Girar cuando se requiera.
Carne de ave (entero, en trozos o filetes)		2	DESCONGELAR							El tiempo de reposo mejora el resultado
Rosbif, medio (1,3-1,5 kg)			COCINAR	170-180	no	40-60			Recipiente sobre la parrilla	
			COCINAR	150-160	sí	40-60			Recipiente sobre la parrilla	Girar a media cocción
Asado de cerdo (1,3-1,5 kg)			COCINAR	160-170	no	70-80			Recipiente sobre la parrilla	
			COCINAR	150-160	sí	70-80			Recipiente sobre la parrilla	Girar a media cocción
Bollos			COCINAR	210-220	sí	10-12			Bandeja de horno	
Salchichas			GRILL					2		
Sopa (200-800 g)		4	CALENTAR							Sin tapar
Bizcocho			HORNEAR	170-180	no	30-40			Molde para bizcocho sobre la parrilla	
Estofados			COCER A FUEGO LENTO				350			
			COCINAR				750			
Verduras y hortalizas			DESCONGELAR							El tiempo de reposo mejora el resultado
		4	COCINAR							Tirar la mayoría del líquido. Tapar
Verduras (frescas)		2	COCINAR							Cortar en trozos del mismo tamaño. Añadir de 2 a 4 cucharadas de agua. Tapar. Girar cuando se requiera
Verduras (rellenas)			COCINAR				350-500	2		

* Los parámetros de cocción recomendados son aproximados. En la tabla de cocción se indican las funciones y parámetros más adecuados para obtener los mejores resultados con cualquier receta. Dependiendo de los gustos personales, los alimentos se podrán cocinar de diferentes maneras.

RECETAS PROBADAS

La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) ha desarrollado una norma para las pruebas comparativas de rendimiento térmico de los hornos de microondas. Para este aparato, se recomienda lo siguiente.

PRUEBA	ALIMENTO	FUNCIÓN	PESO	TEMP.	PRECALENTAMIENTO	TIEMPO	POTENCIA	ACCESORIOS (si están disponibles)
De conformidad con la norma IEC 60705								
12.3.1	Flan de huevo		1.000 g			12-13	650	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.227)
12.3.2	Bizcocho		475 g			5.30	650	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
12.3.3	Pastel de carne		900 g			13-14	750	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.838)
12.3.4	Gratín de patatas		1.100 g	190		28-30	350	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
12.3.5	Tartas		700 g	175		28-30	90	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
12.3.6	Pollo		1.000 g	210		30-32	350	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
13.3	Descongelar carne		500 g			10	160	
De conformidad con la norma IEC 60350								
8.4.1	Galletas de pastaflora				no	30-35		Bandeja de horno*
8.4.2	Pasteles				sí	18-20		Bandeja de horno*
8.5.1	Bizcochos sin grasa				no	33-35		Parrilla
8.5.2	Tarta de manzana				sí	65-70		Parrilla

* Si los accesorios no están incluidos, puede adquirirlos en el servicio de asistencia.

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

Esta tabla indica las funciones más adecuadas para cada alimento. Los tiempos de cocción, cuando se indican, comienzan en el momento en que se coloca el alimento dentro del horno microondas, sin incluir el precalentamiento (en caso necesario).

Los ajustes y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. Utilice siempre el tiempo mínimo de cocción indicado y compruebe que la cocción sea suficiente.

Para obtener los mejores resultados, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de los accesorios que se deben utilizar (de estar incluidos).

Película de plástico y bolsas

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de introducirlas en el horno.

La película de plástico debe perforarse con un tenedor para liberar la presión y evitar que explote a medida que se genera vapor durante la cocción.

Cocción de alimentos

Dado que las microondas penetran en el alimento a una profundidad limitada, cuando vaya a cocinar varias piezas a la vez, dispóngalas en círculo para que el mayor número posible quede en la zona exterior.

Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes. Corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La humedad se evapora durante la cocción en el microondas.

Si cubre el recipiente con una tapa apta para microondas, la pérdida de humedad será menor.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Durante la cocción con microondas generalmente es necesario remover la comida. Cuando remueva la comida, ponga las porciones que estén más cocinadas hacia el centro del recipiente y las menos cocinadas hacia el exterior.

Coloque los filetes de carne finos uno encima de otro o entrelazados. Las porciones más gruesas, como el pastel de carne o las salchichas, deben colocarse cerca unas de las otras.

Líquidos

Los líquidos pueden calentarse por encima de su punto de ebullición sin que apenas aparezcan burbujas. Esto podría provocar un repentino desbordamiento del líquido caliente.

Para prevenir esa posibilidad:

1. Evite el uso de recipientes de cuello estrecho y laterales rectos.
2. Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el microondas y deje la cucharilla en el recipiente.
3. Cuando se termine de calentar, vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del microondas.

Alimentos infantiles

Tras calentar alimentos para bebé o líquidos en un biberón o en potitos, remueva siempre el contenido y compruebe la temperatura antes de servirlo.

Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentarlos.

Comida congelada

Para obtener los mejores resultados le recomendamos descongelar directamente en el plato giratorio. De ser necesario, se puede utilizar un contenedor de plástico fino apto para microondas.

Los platos hervidos, los guisos y las salsas para carne se descongelan mejor si se remueven de vez en cuando.

Separe las piezas a medida que empiecen a descongelarse. Los trozos sueltos se descongelan con mayor facilidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Normalmente el único mantenimiento necesario es la limpieza.

Si no mantiene el aparato limpio podría deteriorarse la superficie, lo que podría reducir la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

Consejos

No utilice estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, estropajos de acero, paños ásperos u otros productos que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del aparato.

Utilice una esponja con detergente suave o papel de cocina con un limpiador de cristales pulverizado.

Aplique el limpiador sobre el papel.

No aplique ningún spray directamente en el aparato.

De forma periódica, será preciso retirar el plato giratorio y su soporte para limpiar la base del aparato, sobre todo si se han derramado líquidos.

NOTA: este aparato está diseñado para funcionar con el plato giratorio. No utilice el aparato si ha retirado el plato giratorio para limpiarlo.

Interior del horno microondas

Utilice un detergente suave, agua y un paño suave para limpiar las superficies interiores, la parte delantera y trasera de la puerta, y la apertura de la misma.

No permita que se acumule grasa ni otras partículas en la puerta.

Para quitar manchas difíciles, hierva una taza de agua en el microondas durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad.

Los olores del interior del microondas pueden eliminarse añadiendo zumo de limón a una taza de agua y dejándola hervir unos minutos en el plato giratorio.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

Resistencia del grill

La resistencia del grill no requiere limpieza puesto que el calor intenso quemará cualquier salpicadura, pero el techo sí puede necesitar una limpieza regular.

Utilice agua caliente, detergente y una esponja para limpiarlo. Si no utiliza el grill con frecuencia, deberá ponerlo en funcionamiento al menos 10 minutos al mes.

Accesorios

Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.

Los residuos de alimentos pueden quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El aparato no funciona

- El plato giratorio está bien colocado.
- La puerta está cerrada correctamente.
- Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica.
- Compruebe que el aparato dispone de ventilación. Espere diez minutos e intente utilizar el aparato otra vez.
- Abra y cierre la puerta antes de intentarlo de nuevo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica. Espere 10 minutos antes de volver a conectarlo y vuelva a intentarlo.

El programador electrónico no funciona

Si la pantalla muestra la letra "F" seguida de un número, póngase en contacto con el Servicio de asistencia más cercano.

En tal caso, deberá indicar el número que aparece después de la letra "F".

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia

1. Intente resolver el problema consultando el apartado "Guía para la solución de problemas".
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si después de haber realizado estas comprobaciones el fallo siguiera presentándose, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica más cercano.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exacto del aparato;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del aparato (visible con la puerta del aparato abierta).

SERVICE 0000 000 00000



También aparece en el folleto de la garantía;

- su dirección completa;
- su número de teléfono.

NOTA: si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un **Centro de Asistencia autorizado** (que garantiza el uso piezas de recambio originales y una reparación correcta).

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Se debe desguazar de conformidad con las normas de eliminación de residuos. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación para inutilizarlo.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.