

# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE

## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL



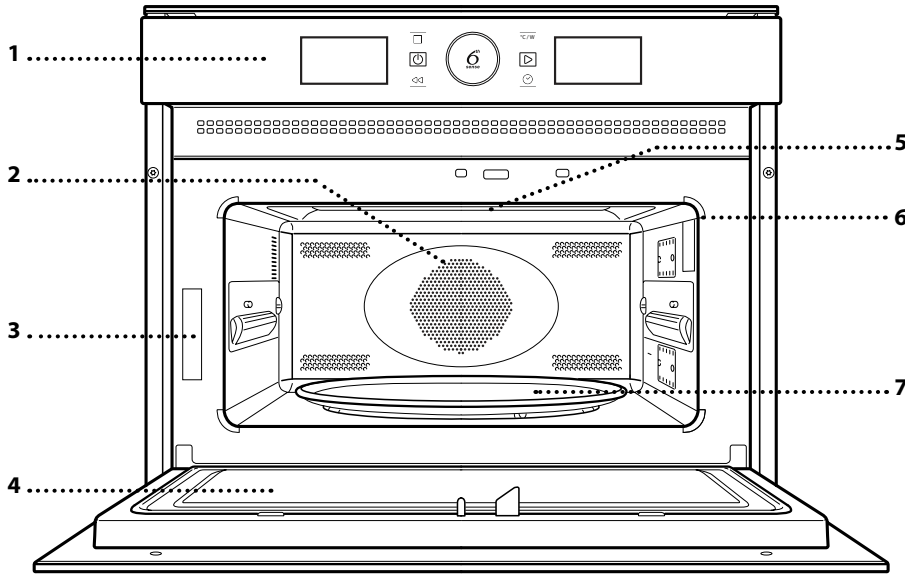
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.

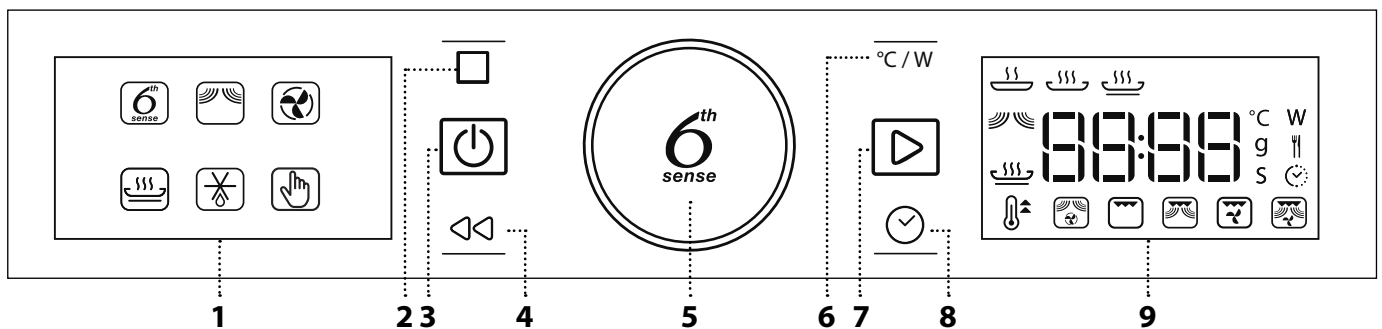
**! Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément de chauffage supérieur/grill
6. Éclairage
7. Plaque tournante

## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

#### 2. PAUSE

Pour interrompre un cycle de cuisson


#### 3. MARCHÉ/ARRÊT

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

#### 4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

### 5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6<sup>th</sup> SENSE

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyer sur  pour sélectionner, régler, accéder ou confirmer des fonctions ou paramètres et éventuellement démarrer le programme de cuisson.

### 6. PUISSANCE

Pour régler la température, la puissance du grill ou du micro-ondes.

### 7. START / JET START

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique. Quand le produit est en Standby, il suffit d'appuyer sur ce bouton pour démarrer la fonction Micro-onde à la puissance maximale pendant 30 secondes.

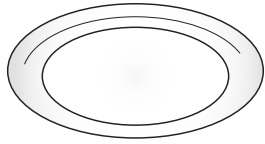
### 8. HEURE

Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

### 9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

# ACCESSOIRES

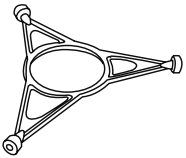
## PLAQUE TOURNANTE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit toujours être utilisée comme

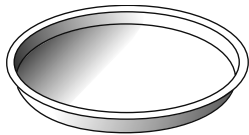
base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

## SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

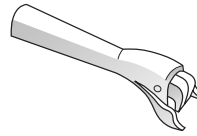
## PLAT À GRILLER



Utiliser seulement avec la fonction correspondante. Le plat Crisp doit toujours être placé au centre du plateau rotatif en verre et il peut être préchauffé lorsqu'il est vide, en utilisant la

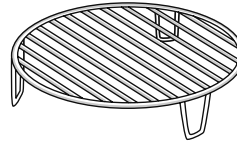
fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

## POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

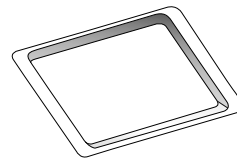
## GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus près de la grille pour un dorage parfait de votre plat. Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle ne touche pas

aux autres surfaces du compartiment.

## PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE



Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes. Insérez la

plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

Veillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque à pâtisserie rectangulaire.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

**De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.**

**Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.**

**Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.**

**Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.**

# FONCTIONS








## FONCTIONS 6<sup>th</sup> SENSE

Avec les fonctions 6<sup>th</sup> Sense, sélectionnez simplement le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson.

La durée totale n'inclut pas les phases de préchauffage.

### RÉCHAUFFAGE 6<sup>th</sup> SENSE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

| CATÉGORIE   | ALIMENT            | POIDS       |
|---|--------------------|-------------|
|    | GRANDE ASSIETTE    | 250 - 500 g |
|    | PLAT SURGELÉ       | 250 - 500 g |
|    | LASAGNES SURGELÉES | 250 - 500 g |
|  | SOUPES             | 200 - 800 g |
|  | BOISSONS           | 1 - 5 dl    |

### CUISSON 6<sup>th</sup> SENSE

Pour cuire des aliments rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez un plat résistant à la chaleur allant au four à micro-ondes.

| CATÉGORIE   | ALIMENT  | POIDS        |
|---|--|--------------|
|  | POMMES DE TERRES CUITES<br>(Tournez lorsque vous y être invités)   | 200 g - 1 kg |
|  | LÉGUMES FRAIS<br>(Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillerées à soupe d'eau. Couvrir) | 200 - 800 g  |
|  | LÉGUMES SURGELÉS<br>(Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)  | 200 - 800 g  |
|  | LÉGUMES EN CONSERVE  | 200 - 600 g  |
|  | POPCORN  | 100 g        |

### 6<sup>th</sup> SENSE CRISP

Pour réchauffer et cuire rapidement les aliments surgelés, pour un dessus doré et croustillant. Seulement utiliser cette fonction avec le plat crisp fourni. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

| CATÉGORIE   | ALIMENT   | POIDS       |
|---|---|-------------|
|  | Frites<br>(étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire) | 200 - 500 g |
|  | PIZZA, PÂTE FINE  | 200 - 500 g |
|  | PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE   | 300 - 800 g |
|  | AILES DE POULET, MORCEAUX DE POULET<br>(Huilez légèrement la plaque)                  | 200 - 500 g |
|  | BÂTONNETS DE POISSON<br>(Le plat Crisp doit être préchauffé)                          | 200 - 500 g |

Accessoires nécessaires : **Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp**

### MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

| PUISSANCE    | RECOMMANDÉ POUR  |
|--------------|--|
| <b>900 W</b> | Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau  |
| <b>750 W</b> | Cuisson de légumes   |
| <b>650 W</b> | Cuisson de la viande et du poisson   |
| <b>500 W</b> | Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites |
| <b>350 W</b> | Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat  |
| <b>160 W</b> | Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage  |
| <b>90 W</b>  | Ramollissement de crèmes glacées   |

### CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : **Plaque de cuisson rectangulaire, grille métallique**

Veillez noter : quand 250°C est sélectionné, après 30 minutes, le four régule automatiquement la température à 200°C afin d'éviter de trop cuire/brûler les aliments et d'économiser de l'énergie.



## CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat Crisp spécial.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp



## JET DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante en verre. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

| CATÉGORIE | ALIMENT  | POIDS          |
|-----------|--|----------------|
| 1*        | VIANDE<br>(mince, côtelettes, biftecks, rôtis)                 | 100 g - 2 kg   |
| 2*        | VOLAILLE<br>(poulet entier, morceaux, filets)                  | 100 g - 2,5 kg |
| 3*        | POISSON<br>(entier, darnes, filets)                            | 100 g - 1,5 kg |
| 4*        | LÉGUMES<br>(macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.) | 100 g - 1,5 kg |
| 5*        | PAIN<br>(pains, petits pains, brioches)                        | 100 g - 1 kg   |



## FONCTIONS MANUELLES



### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant la cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.



### CHALEUR PULSÉE + MO

Pour préparer des plats en peu de temps.

Accessoires nécessaires : grille métallique



### GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires nécessaires : grille métallique



### GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

Accessoires nécessaires : grille métallique



### TURBO GRIL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions gril et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires nécessaires : grille métallique



### TURBO GRIL + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires nécessaires : grille métallique

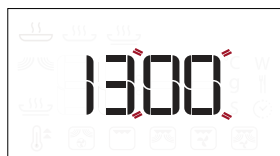
## PREMIÈRE UTILISATION

### . RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et ensuite appuyez sur pour confirmer.





Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

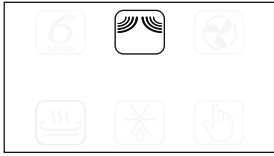
Veillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.


Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

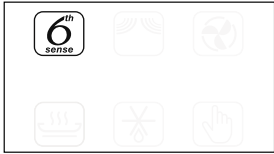
# USAGE QUOTIDIEN


## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four. Tournez le *bouton* pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le *bouton* pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur  pour confirmer..


## 2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

### . FONCTIONS AUTOMATIQUES/ JET DEFROST

#### CATÉGORIE D'ALIMENTS

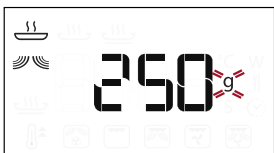
Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisez.




Quand l' '1' icône clignote, tournez le *bouton* pour sélectionner la catégorie que vous souhaitez, puis appuyez sur  pour confirmer.

#### POIDS

Pour atteindre les meilleurs résultats, les fonctions automatiques (et Jet Defrost) nécessitent que vous entriez le poids de l'aliment, en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.




Quand le paramètre par défaut apparaît sur l'écran et que l'g icône clignote, tournez le *bouton* pour régler le poids, puis appuyez sur  pour confirmer.


### . FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

### PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE




Lorsque le voyant W clignote sur l'écran, tournez le *bouton* pour ajuster la puissance et appuyez ensuite sur  pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant sur  pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le *bouton* pour modifier le réglage.

### PUISSANCE DU GRIL



Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 1 (faible), 2 (moyenne), 3 (élevée). La valeur par défaut est affichée entre deux symboles "- -" clignotants.





Tournez le bouton pour régler le niveau de gril souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer.

### DURÉE




Lorsque le voyant  clignote sur l'écran, utilisez le *bouton* pour régler le temps de cuisson désiré et ensuite appuyez sur  pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur  pour confirmer et lancer la fonction.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en tournant le *bouton* ; à chaque fois que vous appuyez sur , le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Sélectionnez la fonction, utilisez ensuite le *bouton* pour régler la température désirée et appuyez sur  pour confirmer et lancer la fonction.




Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.

Veillez noter : Nous vous conseillons de ne pas placer les aliments dans le four avant la fin de cette fonction.


### 3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur  pour lancer la fonction.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche , la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

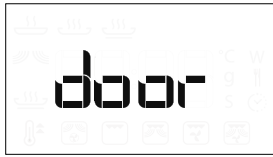
Veillez noter : Vous pouvez appuyer sur  à tout moment pour interrompre la fonction en cours.


#### . JET START

Lorsque le four est éteint, vous pouvez appuyer sur  pour activer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à pleine puissance (900 W) pendant 30 secondes.

#### . VERROU DE SÉCURITÉ


Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur  pour lancer la fonction.

### 4. PAUSE


Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur .

#### INTERRUPTION AUTOMATIQUE (BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions vont s'interrompre pour vous permettre de tourner ou de brasser les aliments.




Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et accomplissez l'action demandée avant de refermer la porte et appuyer sur  pour continuer la cuisson.

### 5. HEURE DE FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.




Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le *bouton* pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

#### . REFROIDISSEMENT

Lorsque la fonction avec air chaud est complétée, l'appareil exécute une procédure de refroidissement. L'écran affiche «Cool On». Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Veillez noter : la procédure de refroidissement peut être interrompue en ouvrant la porte et, le cas échéant, à nouveau activée en fermant la porte.


#### . VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, le four peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée.

# TABLEAU DE CUISSON

| ALIMENT   | FONCTION | PRÉCHAUFFER | TEMP. (°C) | PUISSANCE (W) | DURÉE    | ACCESSOIRES |
|---|----------|-------------|------------|---------------|----------|-------------|
| <b>Gâteaux à pâte levée</b>   |          | -           | 160 - 180  | -             | 30 - 60  |             |
|   |          | -           | 160 - 180  | 90            | 25 - 50  |             |
| <b>Tartes fourrées</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes) |          | Oui         | 160-190    | -             | 35 - 70  |             |
| <b>Cookies</b>  |          | Oui         | 170-180    | -             | 10 - 20  |             |
| <b>Meringues</b>  |          | Oui         | 100-120    | -             | 40 - 50  |             |
| <b>Petits pains</b>   |          | Oui         | 210-220    | -             | 10 - 12  |             |
| <b>Pain</b>   |          | Oui         | 180-200    | -             | 30 - 35  |             |
| <b>Pizza / Tarte</b>  |          | Oui         | 190-220    | -             | 20 - 40  |             |
| <b>Pizza</b> (0,4 - 0,5 kg)   |          | -           | -          | -             | 14 - 16  |             |
| <b>Tartes salées</b> (tarte aux légumes, quiche lorraine)             |          | Oui         | 180-190    | -             | 40 - 55  |             |
| <b>Quiche lorraine</b> (1 - 1,2 kg)                                   |          | -           | -          | -             | 18 - 20  |             |
| <b>Lasagnes/pâtes au four</b>   |          | -           | -          | 350 - 500     | 15 - 40  |             |
| <b>Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf</b><br>(1,3 - 1,5 kg)      |          | -           | 170-180    | -             | 70 - 80* |             |
|   |          | -           | 160-180    | 160           | 50 - 70* |             |
| <b>Rôti de bœuf, à point</b> (1,3 - 1,5 kg)                           |          | -           | 170-180    | -             | 40 - 60* |             |
| <b>Poulet rôti/lapin/canard</b><br>(entier 1-1,2 Kg)                  |          | -           | 210-220    | -             | 50 - 70* |             |
|   |          | -           | 210-220    | 350           | 45 - 60* |             |
| <b>Poulet / lapin / canard</b><br>(filets / morceaux 0,4 - 1 kg)      |          | -           | -          | 350 - 500     | 20 - 40* |             |
|   |          | -           | -          | -             | 12 - 18  |             |
| <b>Poisson au four</b> (entier)                                       |          | -           | -          | 160 - 350     | 20 - 40  |             |
| <b>Filets/tranches de poisson</b>                                     |          | Oui         | -          | -             | 15 - 30* |             |
| <b>Légumes farcis</b><br>(tomates, courgettes, aubergines...)         |          | -           | -          | 500 - 650     | 25 - 50  |             |
| <b>Rôtie</b>  |          | -           | -          | -             | 3 - 6    |             |
| <b>Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers</b>             |          | -           | -          | -             | 20 - 40* |             |
| <b>Saucisses / hamburgers</b> (0,2 - 1 kg)                            |          | Oui**       | -          | -             | 6 - 16   |             |
| <b>Pommes de terre au four</b>  |          | -           | -          | 350 - 500     | 20 - 40* |             |
| <b>Pommes de terre en quartier</b> (0,3-0,8 Kg)                       |          | -           | -          | -             | 10 - 20  |             |
| <b>Fruits cuits</b>   |          | -           | -          | 160 - 350     | 15 - 25  |             |
| <b>Légumes gratinés</b>   |          | -           | -          | -             | 15 - 25  |             |
| <b>Légumes frits</b> (0,3 - 0,8 kg)                                   |          | Oui**       | -          | -             | 8 - 18   |             |

\* Retournez l'aliment à mi-cuisson.

\*\* Préchauffez le plat Crisp de 3 à 5 minutes.

| FONCTIONS   | Crisp<br>  | Chaleur pulsée<br>    | Chaleur pulsée + MO<br>             | Gril<br>       | Gril + Micro-ondes<br> |
|-------------|--|-----------------------|-------------------------------------|----------------|------------------------|
| ACCESSOIRES | Plat résistant à la chaleur/<br>récipient allant au four à micro-ondes<br> | Grille métallique<br> | Plaque de cuisson rectangulaire<br> | Plat Crisp<br> |                        |

# NETTOYAGE

**Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.**

**N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.**

**N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**


## SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essayez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Le grill n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

## ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp. Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.


# GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème   | Cause possible  | Solution  |
|--|---|---|
| Le four ne fonctionne pas.   | Coupure de courant.<br>Débranchez de l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. |
| Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.                    | Le ventilateur fonctionne.                                      | Ouvrir la porte ou maintenir  .                                |
| L'écran affiche la lettre « F » suivie d'une lettre ou d'un chiffre. | Erreur de logiciel.   | Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».                                       |

## FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

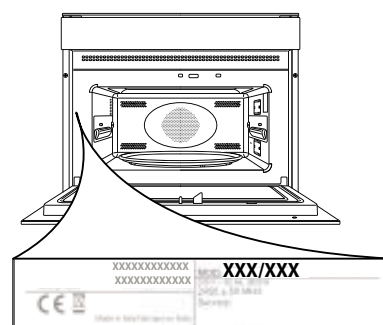
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



**400011396027**

Imprimé en Italie