MARQUE: WHIRLPOOL

REFERENCE: AMW508IX

CODIC: 4366620

NOTICE

MICROWAVE OVEN
FOUR MICRO-ONDES
MAGNETRON
MIKROWELLENHERD
فرن الميكروويف

EN **User and maintenance manual**

FR **Guide d'utilisation et d'entretien**

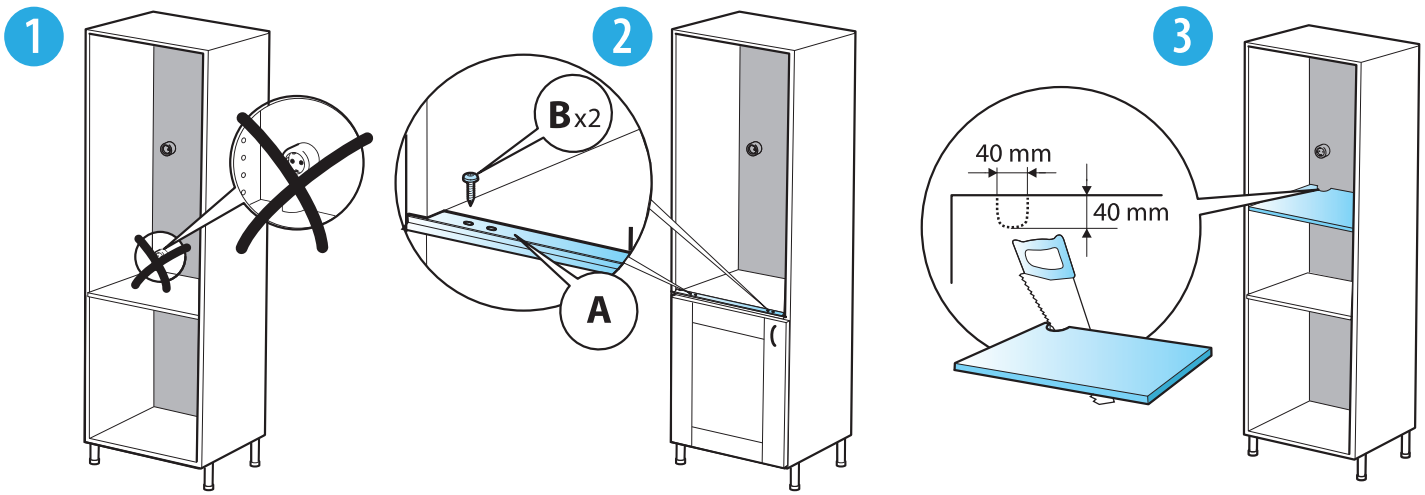
NL **Handleiding voor gebruik en onderhoud**

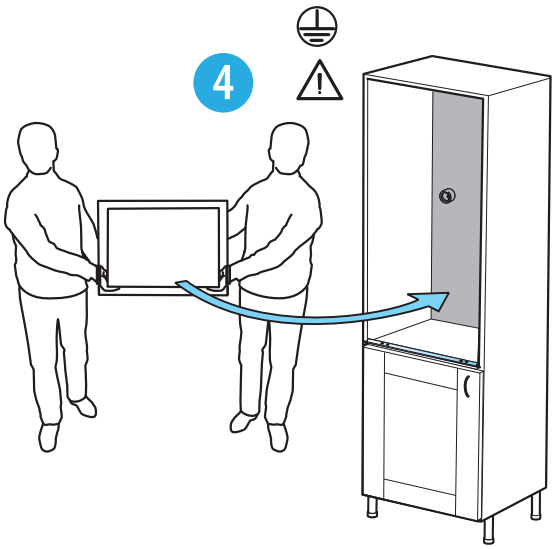
DE **Bedienungs- und Wartungsanleitung**

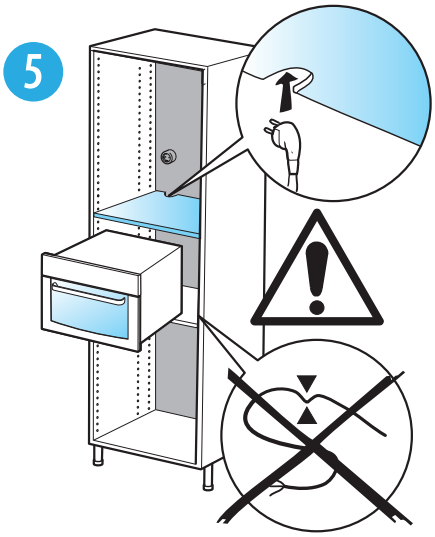
AR **دليل الاستخدام والصيانة**

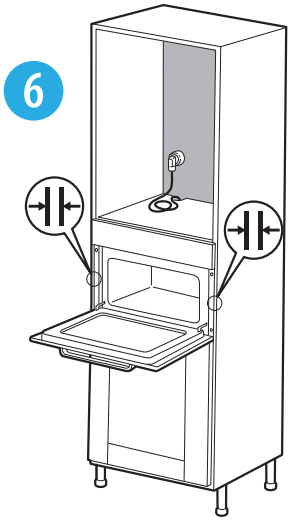
Whirlpool

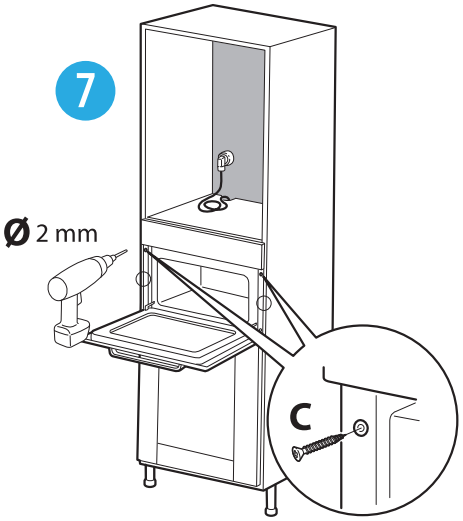
SENSING THE DIFFERENCE

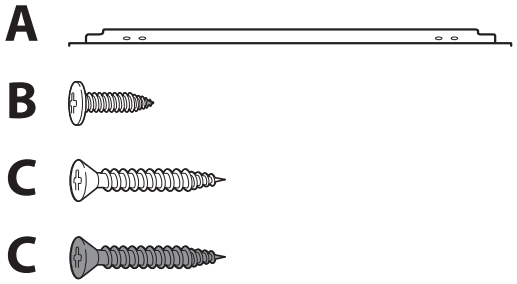

1
2
B x2
A
3
40 mm
40 mm


4


5


6


7
Ø 2 mm
C


A
B
C
C

LANGUES
EN PAGE 1
FR PAGE 23
DE SEITE 43
NL PAGINA 67
عربي 89

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 24
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 27
CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 27

INSTALLATION 28
INSTALLATION DE L'APPAREIL 28
AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL 28
APRÈS LE BRANCHEMENT 28

L'APPAREIL 29
ACCESSOIRES 29

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE .. 30
BOUTONS ET TOUCHES TACTILES 30
ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE 30
ÉCRAN AFFICHAGE DROIT 30
RÉGLAGE DE L'HORLOGE 31
MARCHE/ARRÊT 31
DÉMARRAGE RAPIDE 31
PAUSE/POURSUIVRE/REDÉMARRAGE CUISSON 31
REFROIDISSEMENT 32
SÉLECTION D'UNE FONCTION 32
RÉGLAGE CATÉGORIES ALIMENTS 32
RÉGLAGE DU POIDS 33
RETOURNER LES ALIMENTS 33
RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL 33
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE 33
RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU FOUR MICRO-ONDES 34
RÉGLAGE DE LA DURÉE 34
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE 34
CLÉ DE VERROUILLAGE 34

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS ... 35

TABLEAU DE CUISSON 37

RECETTES TESTÉES 40

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS 41

TNETTOYAGE ET ENTRETIEN 42

DIAGNOSTIC DES PANNES 43

SERVICES APRÈS-VENTE 43

MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS 43

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ces consignes sont également disponibles sur le site internet : www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les respecter en toute circonstance.

Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Toutes les consignes de sécurité sont précédées du symbole de danger et des termes suivants :

DANGER **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.**

AVERTISSEMENT **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques, résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation ;
- débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation ;
- les opérations d'installation et d'entretien doivent être réalisées par un technicien spécialisé, dans le respect des instructions du fabricant et des réglementations locales en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil sauf indications spécifiques dans le manuel d'utilisation ;
- le remplacement du cordon d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé ;
- la mise à la terre de l'appareil est obligatoire ;
- le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour brancher l'appareil, après l'avoir encastré dans le meuble, à la prise de courant principale ;
- utilisez un interrupteur de sectionnement de tous les pôles avec un espace d'au moins 3 mm entre les contacts afin que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur ;
- n'utilisez pas d'adaptateurs multiples si le four est muni d'une fiche ;
- n'utilisez pas de rallonges ;
- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ;
- une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques ;

- ne touchez pas l'appareil si vous êtes mouillé et ne le démarrez pas si vous avez les pieds nus ;
- ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. : chauffage de pièces ou utilisation en extérieur). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme ou de réglages incorrectes des commandes ;
- cet appareil est destiné à un usage domestique. N'utilisez le four que s'il est installé un support stable et approprié ;
- l'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes ;
- les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante ;
- les enfants âgés de 8 ans et plus, les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou celles qui manquent d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir reçu les instructions en matière de sécurité et après avoir compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants sans surveillance ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil ;
- ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes de l'appareil pendant et après son utilisation : risque de brûlures. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi ;
- en fin de cuisson, prenez garde en ouvrant la porte du four. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Évitez d'obstruer les grilles d'aération ;
- munissez-vous de maniques pour retirer les plats et les accessoires du four en prenant soin de ne pas toucher les résistances ;
- ne placez pas de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil : ils risquent de s'enflammer si l'appareil est mis sous tension par inadvertance ;
- n'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer tout aliment ou liquide dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil ;
- n'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Ils pourraient s'enflammer ;
- ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments ;
- utilisez exclusivement des ustensiles qui conviennent aux micro-ondes ;

- dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement ;
- n'utilisez pas le four micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile ;
- après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.
  Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments !
- si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer et d'entrer en contact avec l'élément chauffant électrique ;
- n'utilisez pas le four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs, avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée ;
- si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou en cas de dégagement de fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur ;
- ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils risqueraient de s'enflammer ;
- l'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger ;
- n'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur ;
- n'utilisez en aucun cas des tampons à récurer abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre ;
- n'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil.
  Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire ;
- ne démontez aucun panneau. Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé ;
- le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés.
  Il est dangereux de faire réaliser les opérations d'entretien ou de réparation, impliquant la dépose des panneaux de protection contre les expositions à l'énergie des micro-ondes, par une personne ne possédant pas les qualifications et la formations requises.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Ce four, destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la réglementation européenne (CE) n°1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive Basse Tension 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive CEM 2004/108/CE.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des matériaux d'emballage

Le matériel d'emballage est 100 % recyclable comme l'indique le symbole de recyclage (♲). Par conséquent, les différents composants du four doivent être mis au rebut dans le respect de l'environnement et des réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments, nécessitant un temps de cuisson plus long, continueront à cuire même après avoir éteint le four.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme, qui pourraient le cas échéant résulter d'une mise au rebut inappropriée de ce produit.
- Le symbole , figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne, indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte des déchets, chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, contrôlez qu'il n'ait pas été endommagé pendant le transport et que la porte se ferme parfaitement.

En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente.

Il est recommandé de ne retirer l'appareil de sa base en polystyrène qu'au moment de son installation afin d'empêcher tout risque d'endommagement de l'appareil.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Avant d'installer l'appareil, lire toutes les consignes de sécurité figurant aux 24, 25, 26, 27.

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions de montage fournies à la page I.

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

Ne démontez pas les plaques de protection de l'entrée d'air situées sur les parois de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.

Avant l'installation, assurez-vous que la cavité du four micro-ondes est vide.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation principale est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes, sous peine d'électrocution, d'incendie ou d'autres dangers.

Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour brancher l'appareil, après l'avoir encastré dans le meuble, à la prise de courant principale.

Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

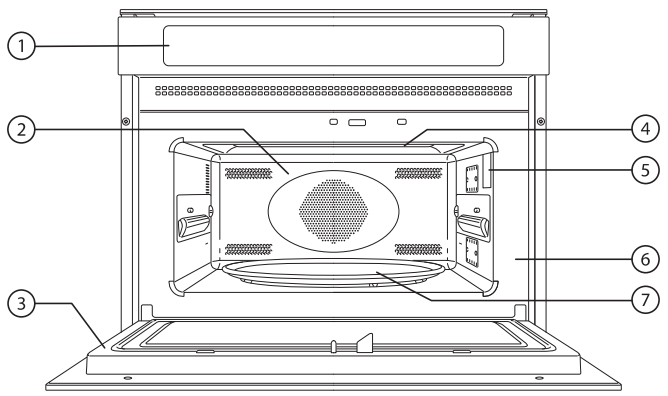
APRÈS LE BRANCHEMENT

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

L'APPAREIL



1. Bandeau de commande
2. Cavité
3. Porte
4. Élément chauffant supérieur
5. Éclairage
6. Plaque signalétique (ne pas retirer)
7. Plateau tournant en verre

ACCESSOIRES

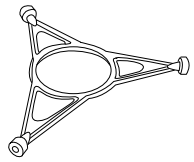


Fig. A

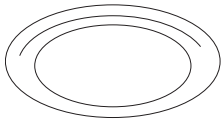


Fig. B

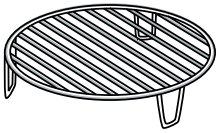


Fig. C

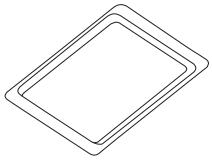


Fig. D

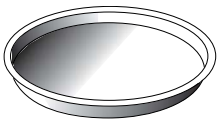


Fig. E

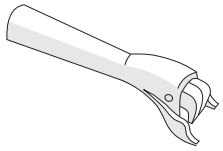


Fig. F

A. Support plateau tournant.
Ne doit être utilisé qu'avec le plateau tournant en verre.

B. Plateau tournant en verre.
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les cycles de cuisson.
À placer sur le support du plateau tournant.

C. Grille métallique.
Pour cuisiner et faire des gâteaux.

D. Plaque pâtisserie (uniquement sur certains modèles).
Ne l'utilisez jamais avec les fours micro-ondes.

E. Plat Crisp (uniquement sur certains modèles).
Utilisez le plateau tournant en verre comme support.

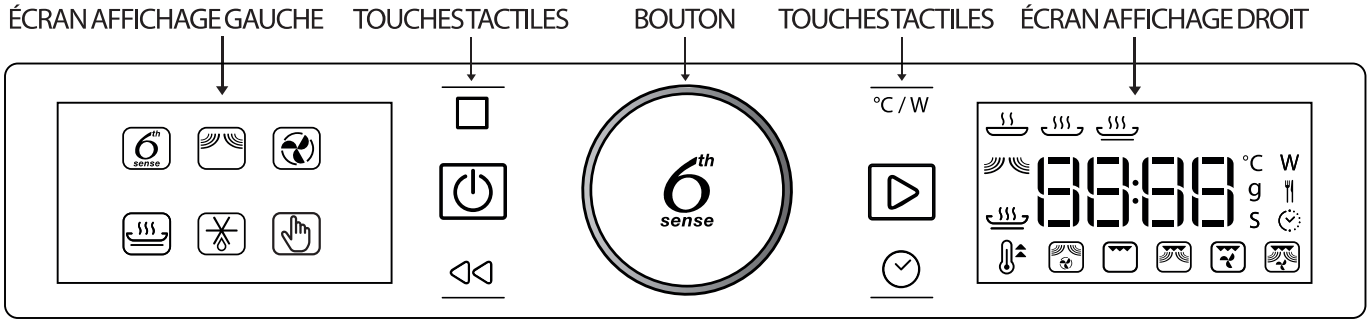
F. Poignée Crisp (uniquement sur certains modèles).
Pour sortir le plat Crisp chaud du four.

Le nombre et le type des accessoires peuvent varier en fonction du modèle acheté.

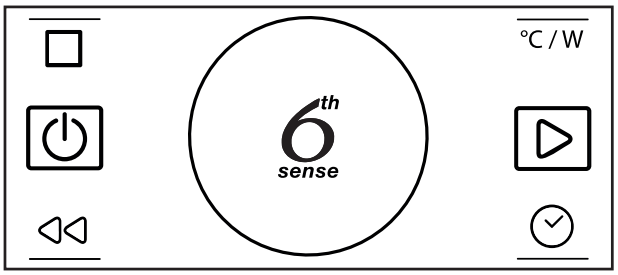
ACCESSOIRES NON FOURNIS
D'autres accessoires peuvent être achetés séparément auprès du service après-ventes.

REMARQUE : *tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle.*

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



BOUTONS ET TOUCHES TACTILES



SÉLECTEUR ROTATIF
Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson.

BOUTON 6TH SENSE
Appuyer sur ce bouton pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

PAUSE – Pour interrompre un cycle de cuisson.

°C / W

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

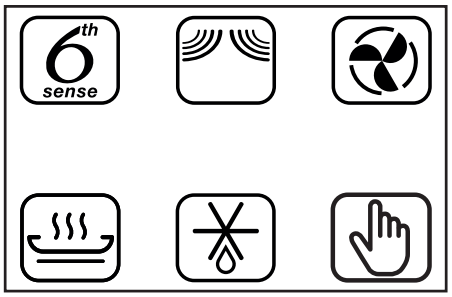
MARCHE/ARRÊT – Pour mettre l'appareil sur MARCHE ou ARRÊT à tout moment.

DÉMARRER – Pour exécuter les fonctions de cuisson.

RETOUR – Pour retourner à l'écran précédent.

DURÉE – Pour régler l'horloge et la durée d'un cycle de cuisson.

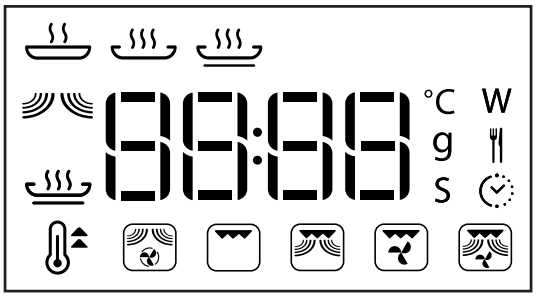
ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE



L'écran affiche les principales fonctions de cuisson. Les fonctions, pouvant être sélectionnées, sont affichées avec des caractères plus lumineux.

Les symboles indiquent la fonction. Pour la description complète, consultez le tableau à la page 35.

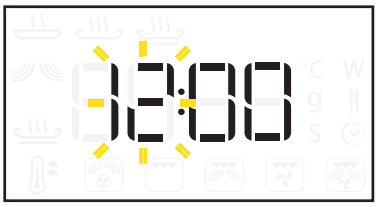
ÉCRAN AFFICHAGE DROIT



Cet écran affiche l'horloge, les groupes de commandes pour le 6th Sense, les fonctions de cuisson manuelle et les détails de toutes les fonctions. Cet écran permet aussi de régler tous les paramètres de cuisson.

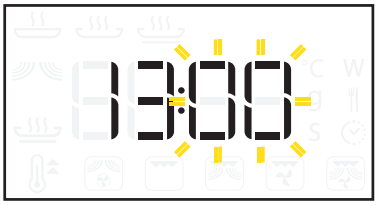
1.1 RÉGLAGE DE L'HORLOGE

À la première utilisation, réglez l'horloge.



Tournez pour régler les heures.

Appuyez sur pour confirmer.



Tournez pour régler les minutes.

Appuyez sur pour confirmer.

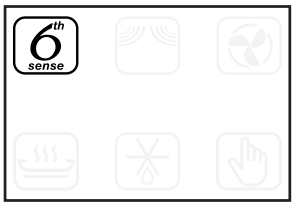
REMARQUE : *pour modifier l'heure ultérieurement lorsque le four est éteint, maintenez enfoncée la touche pendant au moins une seconde et répétez les opérations ci-dessus.*
Suite à une panne de courant, l'horloge est à régler à nouveau.

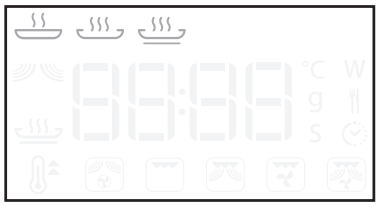
1.2 MARCHE/ARRÊT

Lorsque l'appareil est éteint, seule l'horloge 24 heures est affichée.

Appuyer pour allumer l'appareil (maintenez enfoncée 1 sec.).

Lorsque le four est allumé, les deux écrans d'affichage sont activés. Le bouton et toutes les touches tactiles sont entièrement fonctionnels.





REMARQUE : *appuyez sur pour arrêter un cycle de cuisson et éteindre l'appareil.*

2 DÉMARRAGE RAPIDE

Pour sauter le mode assistant et démarrer immédiatement un cycle de cuisson à pleine puissance (900 W) avec un temps de cuisson réglé par défaut sur 30 secondes.

Insérer les aliments dans la cavité du micro-ondes et fermez la porte.

Appuyer sur pour démarrer.

REMARQUE : *cette fonction n'est disponible que si l'appareil est éteint.*

À chaque fois que vous appuyez sur , la durée du cycle augmente de 30 secondes.

Il est toujours possible de modifier les paramètres par défaut durant le cycle de cuisson. Se référer aux sections 7.3 et 8.

Accessoires non autorisés pour cette fonction : grille métallique, plaque pâtisserie, plat Crisp.

3 PAUSE/POURSUIVRE/REDÉMARRAGE CUISSON

PAUSE CUISSON

Appuyer sur pour interrompre le cycle de cuisson.

La cuisson peut aussi être interrompue pour vérifier, retourner ou mélanger les aliments en ouvrant la porte.

Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

POURSUIVRE LA CUISSON

Appuyer sur pour poursuivre la cuisson après la pause.

ARRÊT DE LA CUISSON

Après que le temps de cuisson se soit écoulé, l'écran droit affiche « End » et un signal sonore retentit.

Appuyer sur ou ouvrir la porte pour désactiver le signal.

REDÉMARRER LA CUISSON

Appuyer sur pour prolonger la cuisson de 30 secondes lorsque *End* s'affiche sur l'écran. À chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

REMARQUE : *les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.*

4 REFROIDISSEMENT

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement.

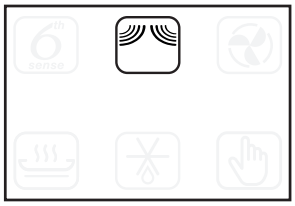
L'écran droit affiche *Cool On*.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

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

5 SÉLECTION D'UNE FONCTION

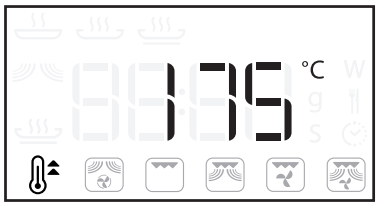
Pour sélectionner parmi six différentes fonctions principales et d'autres cycles de cuisson. Pour la description, se référer au tableau spécifique, fourni aux pages 35 et 36.



Tournez pour sélectionner une fonction principale sur l'écran d'affichage gauche.

Appuyer sur pour confirmer.

Sélectionnez les fonctions de cuisson spéciale 6th Sense ou Manuel pour accéder au groupe de commandes correspondant sur l'écran d'affichage droit.



Tournez pour sélectionner la fonction souhaitée sur l'écran d'affichage droit.

Appuyez sur pour confirmer

REMARQUE : *l'appareil mémorisera la dernière fonction sélectionnée.*

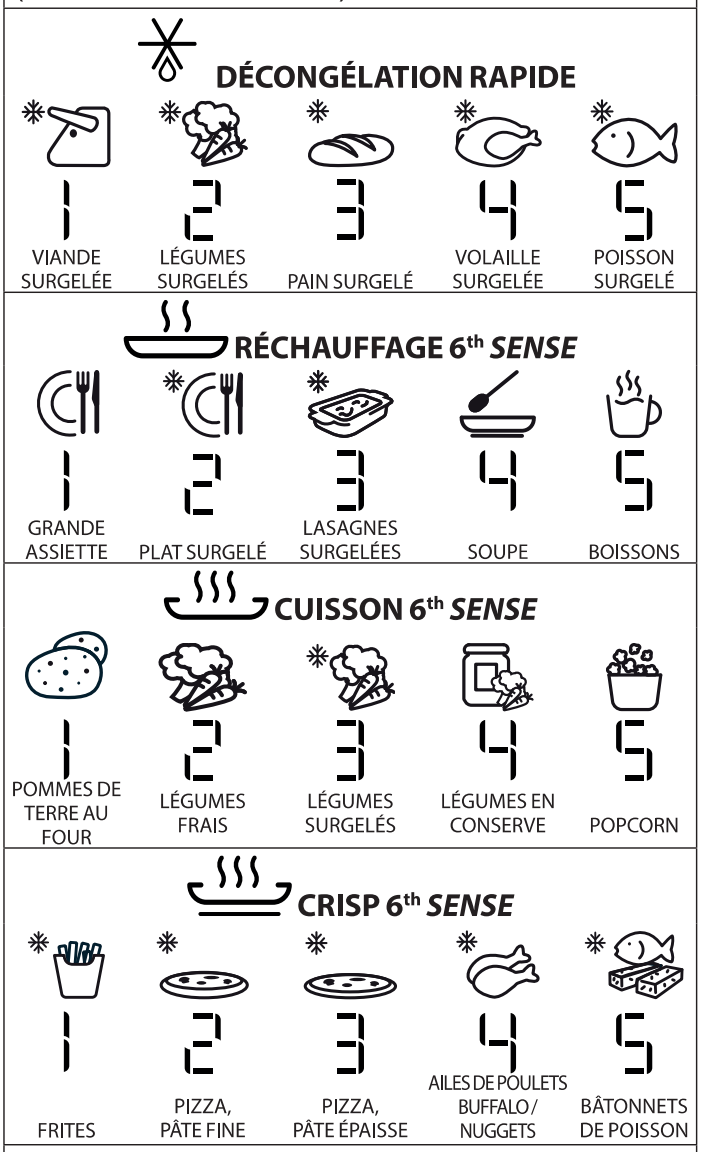
6 RÉGLAGE CATÉGORIES ALIMENTS

En utilisant les fonctions Décongélation rapide et 6th Sense, l'appareil doit connaître la catégorie d'aliment afin d'obtenir des résultats conformes.

Accédez à la fonction souhaitée : après avoir sélectionné la fonction souhaitée, le symbole de la catégorie d'aliment s'affiche et clignote sur l'écran d'affichage droit.

Appuyez sur pour choisir la catégorie d'aliment (se référer aux tableaux ci-dessous).

Appuyez sur pour confirmer et continuer avec le mode assistant pour régler le poids des aliments (se référer à la section 6.1).



REMARQUE : *pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids diffère du poids conseillé, sélectionnez la fonction de cuisson Micro-ondes ou Manuel .*

6.1 RÉGLAGE DU POIDS

Pour améliorer le cycle de cuisson, les fonctions 6th Sense et Décongélation rapide doivent connaître le poids des aliments.
L'appareil calcule automatiquement la puissance idéale et la durée pour chaque catégorie d'aliment.
L'écran indique la valeur par défaut et « g » clignote.

Appuyez sur pour régler le poids en fonction des valeurs prédéfinies.

Appuyer sur pour confirmer et activer la fonction.

6.2 RETOURNER LES ALIMENTS

En utilisant certaines des fonctions 6th Sense et Décongélation rapide, l'appareil s'arrête (en fonction de la catégorie d'aliment et du poids choisis) et vous invite à tourner les aliments.

Ouvrez la porte et retournez les aliments.
Fermez la porte.

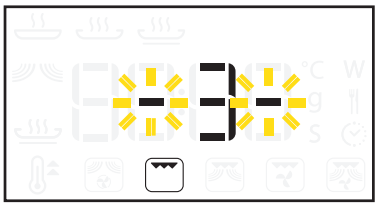
Appuyer sur pour redémarrer le cycle de cuisson.

REMARQUE : *le cycle de décongélation rapide continue automatiquement après deux minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, le temps de décongélation sera plus long.*

7.1 RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL

Pour régler la puissance du gril, et les fonctions de cuisson
Gril Combi, Turbo Gril et Turbo Gril Combi. 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 « - - ».



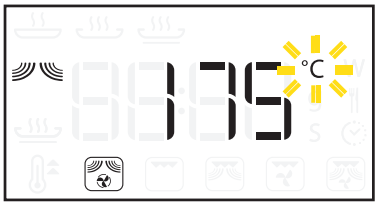
Appuyer sur pour sélectionner la puissance souhaitée du gril.

Appuyer sur pour confirmer et poursuivre avec le mode assistant ou appuyer sur pour démarrage rapide.

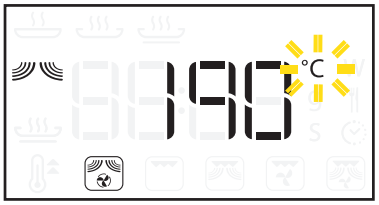
REMARQUE : *en appuyant sur °C/W durant un cycle de cuisson, il est possible de régler la puissance du gril.*

7.2 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour régler la température de tous les cycles de cuisson, lorsque la fonction le permet (Préchauffage rapide, Chaleur pulsée, Chaleur pulsée combinée).
La valeur par défaut s'affiche et l'icône °C/°F clignote.



Appuyer sur pour sélectionner la température souhaitée



Appuyer sur pour confirmer et poursuivre avec le mode assistant ou appuyer sur pour démarrage rapide.

REMARQUE : *en appuyant sur °C/W durant un cycle de cuisson, il est possible de régler la température.*

7.3 RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour régler la puissance de tous les cycles de cuisson, lorsque la fonction le permet (Micro-ondes, Grill Combi, Turbo Grill Combi, Chaleur pulsée combinée).

La valeur par défaut s'affiche et « W » clignote.

Appuyer sur pour sélectionner la puissance souhaitée.

Appuyer sur pour confirmer et poursuivre avec le mode assistant ou appuyer sur pour démarrage rapide.

REMARQUE : *en appuyant sur °C / W durant un cycle de cuisson, il est possible de régler la puissance du micro-ondes.*

8 RÉGLAGE DE LA DURÉE

Pour régler la durée d'un cycle de cuisson, sauf pour les fonctions 6th Sense et Préchauffage rapide.

La valeur par défaut s'affiche et clignote.

Tournez pour sélectionner la puissance souhaitée.

Appuyer sur ou sur pour confirmer et démarrer un cycle de cuisson.

REMARQUE : *en appuyant sur durant un cycle de cuisson, il est possible de régler la puissance du micro-ondes.*

À chaque fois que vous appuyez sur, la durée du cycle augmente de 30 secondes.

9 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer rapidement la cavité du four. Consultez la description complète à la page 37.

Sélectionnez l'icône sur l'écran d'affichage droit.

Appuyez sur pour confirmer.

Appuyer sur pour sélectionner la température souhaitée.

Appuyer sur ou pour démarrer le préchauffage rapide.

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

Ne placez aucun aliment dans la cavité du four avant la fin du cycle de préchauffage rapide.

10 CLÉ DE VERROUILLAGE

Pour verrouiller les boutons du bandeau de commande.

Maintenez enfoncée la touche pendant au moins 5 secondes.

Pour désactiver.

Maintenez enfoncée la touche pendant au moins 5 secondes.

REMARQUE : *pour des raisons de sécurité, l'appareil peut être arrêté à tout moment durant un cycle de cuisson en appuyant sur.*

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

Fonction traditionnel		**MICRO-ONDES**	La fonction micro-ondes permet de cuire ou de réchauffer rapidement des aliments et des liquides.
		AIR FORCÉ	Cette fonction permet d'utiliser des plats qui conviennent au four micro-ondes. Le cycle de cuisson est identique à un cycle de four traditionnel. Cette fonction est utile pour préparer des meringues, pâtisseries, biscuits de Savoie, soufflés, volailles et viandes rôties. Posez les aliments sur la grille métallique, de façon à permettre une circulation correcte de l'air autour des aliments. Utilisez la plaque à pâtisserie (si disponible) pour faire cuire des petits aliments.
		CRISP	Cette fonction exclusive Whirlpool vous aidera à cuisiner d'excellents plats croustillants, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur. En associant la fonction cuisson micro-ondes et grill, le plat Crisp atteindra rapidement la température appropriée et commencera à cuire vos plats tout en les rendant croustillant. Utilisez cette fonction pour réchauffer et faire cuire des pizzas ou autres types d'aliment à base de pâte. Cette fonction convient également pour faire frire des œufs au bacon, des saucisses, des frites, des hamburgers, etc. sans ajouter de l'huile (ou en ajoutant une très petite quantité d'huile). Avec cette fonction, utilisez le plat Crisp : placez le au centre du plateau tournant en verre. Utilisez des gants de cuisine ou la poignée Crisp spéciale pour sortir le plat chaud Crisp.
		DÉCONGÉLATION RAPIDE	Cette fonction vous permet de décongeler rapidement et automatiquement* des aliments congelés tels que viandes, volailles, poissons, légumes et pain. La fonction décongélation rapide ne doit être utilisée que si le poids net des aliments est compris entre 100 g et 2,5 kg. Durant le cycle de décongélation, l'appareil s'arrêtera et vous invitera à retourner les aliments. Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre. Quelques minutes d'attente améliorent toujours le résultat.

1	2	3	4	5
VIANDE SURGELÉE	LÉGUMES SURGELÉS	PAIN SURGELÉ	VOLAILLE SURGELÉE	POISSON SURGELÉ

Fonctions 6th Sense		**RÉCHAUFFAGE 6th Sense**	Grâce à la technologie 6th Sense, cette fonction vous permet de réchauffer automatiquement vos plats. Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats cuisinés surgelés, froids, réfrigérés ou à température ambiante. Quelques minutes d'attente améliorent toujours le résultat, notamment pour les aliments surgelés. Couvrez toujours les aliments lorsque vous utilisez cette fonction à l'exception des soupes réchauffées. Placez les aliments sur un plat spécial micro-ondes.

1	2	3	4	5
GRANDE ASSIETTE	PLAT SURGELÉ	LASAGNES SURGELÉES	SOUPE	BOISSONS

		CUISSON 6th Sense	Grâce à la technologie 6th Sense, cette fonction vous permet de faire cuire automatiquement vos plats. Placez les aliments sur un plat spécial micro-ondes.

1	2	3	4	5
POMMES DE TERRE AU FOUR	LÉGUMES FRAIS	LÉGUMES SURGELÉS	LÉGUMES EN CONSERVE	POPCORN

Fonctions 6th Sense	6th sense	CRISP 6th Sense	Grâce à la technologie 6th Sense, cette fonction vous permettra d'obtenir automatiquement* un croustillant parfait, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur des aliments. Placez les aliments sur le plat Crisp. 1 FRITES 2 PIZZA, PÂTE FINE 3 PIZZA, PÂTE ÉPAISSE 4 AILES DE POULETS BUFFALO / NUGGETS 5 BÂTONNETS DE POISSON
FONCTIONS MANUELLES		PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Utilisez cette fonction pour préchauffer rapidement la cavité du four vide. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments. À la fin du cycle de préchauffage, un signal sonore retentit. Sans autre action de votre part, l'appareil maintiendra la température constante pendant 20 minutes avant de s'éteindre.
		CHALEUR PULSÉE COMBINÉE	Cette fonction associe les micro-ondes et la chaleur pulsée pour une cuisson plus rapide de vos plats au four. Utilisez cette fonction pour la cuisson de viande rôties, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats surgelés, biscuits de Savoie, pâtisseries, poisson et puddings. Posez toujours les aliments sur la grille métallique afin que l'air circule correctement autour des aliments.
		GRIL	Cette fonction vous permet de dorer les aliments en conférant à vos plats un effet gril ou gratin. Elle est utile pour dorer des aliments tels que les toasts au fromage, sandwichs chauds, pommes dauphines, saucisses et légumes. Placez les aliments sur la grille métallique. Pendant ce cycle de cuisson, il est impératif de retournez les aliments. Avant d'utiliser le gril, assurez-vous que les ustensiles soient à la fois résistants à la chaleur et appropriés à la cuisson au four. Nous vous conseillons de préchauffer le gril pendant 3 à 5 minutes à la puissance 3.
		GRIL COMBINÉ	Cette fonction associe la cuisson au micro-ondes et le gril, vous permettant ainsi de cuisiner et de faire gratiner rapidement vos plats. Elle est utile pour faire cuire des plats tels que les lasagnes, les poissons et les gratins. Placez les aliments sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre. Lors de l'utilisation du gril combiné, la puissance maximum du micro-ondes est limitée à un niveau prédéfini en usine.
		TURBO GRILL	Cette fonction distribue l'air chaud à l'intérieur de la cavité du four micro-ondes tout en gratinant les aliments, ce qui permet d'atteindre d'excellents résultats notamment pour les volailles rôties ou de grands morceaux de viandes (cuisses, rôti, poulet). Placez les aliments sur la grille métallique. Retournez les aliments pendant la cuisson. Avant d'utiliser le gril, assurez-vous que les ustensiles soient à la fois résistants à la chaleur et appropriés à la cuisson au four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la cavité du four.
		GRIL TURBO COMBINÉ	Cette fonction associe la cuisson micro-ondes, le gril et la distribution de l'air. Utilisez cette fonction, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner et de rôtir rapidement des plats, tels que les volailles, les légumes farcis et les pommes de terre au four. Placez les aliments sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre.

* *Pour les fonctions Décongélation rapide et celles 6th Sense , l'appareil calcule automatiquement les paramètres de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats possibles, basés sur le poids et le type d'aliments énumérés.*

TABLEAU DE CUISSON										
ALIMENTS	FONCTION	CATÉGORIE	ACTION	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	DURÉE	PUISSANCE	GRIL	ACCESSOIRES (si disponible)	CONSEILS
Pommes au four			CUISSON				160 - 350	2		
Liquide (100 - 500 g)		5	RÉCHAUF-FER							Ne pas couvrir
Pain (miche, petits pains au lait ou pains mollets) 100 g -1 kg		5	DÉ-CONGÉLA-TION							Quelques minutes d'attente améliorent le résultat
Pain (Miche)			CUISSON AU FOUR	180 - 200	y	30-35			Plaque à pâtisserie sur grille métallique	
Ailes de poulet Buffalo (200 - 500 g)		4	CRISP						Plat Crisp	
Beurre			RAMOLLI				350			
			DOUX				160			
Gâteaux			CUISSON AU FOUR	175		28-30	90			
Préparation de la casserole			CUISSON				500			Couvrir
Fromage			CUISSON				500			
			DOUX				160			
Moitié de poulet			CUISSON				500-650	2		
Cuisses de poulet			CUISSON				350-500	1		
Ailes de poulet (200-500 g)		4	CRISP						Plat Crisp	Huilez le plat Crisp
Poulet entier			CUISSON	210-220	n	50-60			Plat sur grille métallique	
Chocolat			RAMOLLI				350			
Cookies			CUISSON AU FOUR	170-180	y	10-12			Plaque à pâtisserie	
Grande assiette (250-500 g)		1	RÉCHAUF-FER							Couvrir
Recette à base d'œufs			CUISSON				500			
Poisson (darnes ou filets)			CUISSON				650			
		3	DÉ-CONGÉLA-TION							Quelques minutes d'attente améliorent le résultat
			GRIL					1		
Poisson (au four)			CUISSON				160 - 350	1		
Bâtonnets de poisson (200-500 g)		5	CRISP						Plat Crisp	Retournez si nécessaire

ALIMENTS	FONCTION	CATÉGORIE	ACTION	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	DURÉE	PUISSANCE	GRIL	ACCESSOIRES (si disponible)	CONSEILS
Gratin de poisson			CUISSON				350-500	1		
Gratin surgelé			CUISSON				160 - 350	1		
Lasagnes surgelées (250-500 g)		3	RÉ-CHAUF-FER							Couvrir
Portion surgelée (250-500 g)		2	RÉ-CHAUF-FER							
Légumes surgelés (200-800 g)		3	CUISSON							Couvrir. Remuez si nécessaire
Crumble de fruits			CUISSON				160 - 350	2		
Brochette au gril			GRIL					2		
Hamburgers			GRIL					1		
Glaces			DOUX				90			
Lasagnes			CUISSON				350-500	2		
Viandes (viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis)			CUISSON				750			
		1	DÉ-CONGÉ-LATION							Quelques minutes d'attente améliorent le résultat
Meringues			CUISSON AU FOUR	100-120	y	40-50			Plaque à pâtisserie	
Pizza à pâte épaisse (200 -500 g)		3	CRISP						Plat Crisp	
Pizza à pâte fine (200-500 g)		2	CRISP						Plat Crisp	
Popcorn (100 g)		5	CUISSON							Un sachet à la fois
Pommes de terre (frites) (200-500 g)		1	CRISP						Plat Crisp	Disposez les frites en couche uniforme sur le plat Crisp
Pommes de terre (200-800 g)		2	CUISSON							Coupez en tranches égales. Ajoutez de 2 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir. Remuez si nécessaire
Pommes de terre (rôties)			CUISSON				500-650	2		
Pommes de terre (au four) (200-1000 g)		1	CUISSON							Retournez si nécessaire
Volailles (entières, filets ou morceaux)		2	DÉ-CONGÉ-LATION							Quelques minutes d'attente améliorent le résultat

ALIMENTS	FONCTION	CATÉGORIE	ACTION	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	DURÉE	PUISSANCE	GRIL	ACCESSOIRES (si disponible)	CONSEILS
Rôti de bœuf, à point (1,3-1,5 kg)			CUISSON	170-180	n	40-60			Plat sur grille métallique	
			CUISSON	150-160	y	40-60			Plat sur grille métallique	Retournez à mi-cuisson
Rôti de porc (1,3 -1,5 kg)			CUISSON	160 - 170	n	70-80			Plat sur grille métallique	
			CUISSON	150-160	y	70-80			Plat sur grille métallique	Retournez à mi-cuisson
Petits pains			CUISSON	210-220	y	10-12			Plaque à pâtisserie	
Saucisses			GRIL					2		
Soupe (200-800 g)		4	RÉ-CHAUF-FER							Ne pas couvrir
Biscuit de Savoie			CUISSON AU FOUR	170-180	n	30-40			Moule à gâteau sur grille métallique	
Ragoûts			MIJOTER				350			
Légumes			CUISSON				750			
		4	DÉ-CONGÉ-LATION							Quelques minutes d'attente améliorent le résultat
Légumes (en conserve) (200 -600 g)		4	CUISSON							Enlevez la plupart du liquide. Couvrir
Légumes (frais)		2	CUISSON							Coupez en tranches égales. Ajoutez de 2 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir. Remuez si nécessaire
Légumes (farcis)			CUISSON				350-500	2		

* *Les paramètres de cuisson sont approximatifs. Le tableau de cuisson fournit les fonctions et les températures idéales afin d'obtenir les meilleurs résultats pour toutes les recettes. Les aliments peuvent être cuisinés de différentes façons, selon les préférences personnelles de chacun.*

RECETTES TESTÉES

La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four.

TEST	ALIMENTS	FONCTION	POIDS	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	DURÉE	PUISSANCE	ACCESSOIRES (si disponible)
Selon la norme CEI 60705								
12.3.1	Crème aux œufs		1 000 g			12-13	650	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.227)
12.3.2	Biscuit de Savoie		475 g			5.30	650	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.827)
12.3.3	Pain de viande		900 g			13-14	750	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.838)
12.3.4	Gratin dauphinois		1 100 g	190		28-30	350	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.827)
12.3.5	Gâteau		700 g	175		28-30	90	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.827)
12.3.6	Poulet		1 000 g	210		30-32	350	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.827)
13.3	Décongélation viande		500 g			10	160	
Selon la norme CEI 60350								
8.4.1	Biscuits sablés ou *Shortbread*				n	30-35		Plaque à pâtisserie*
8.4.2	Petits gâteaux				y	18-20		Plaque à pâtisserie*
8.5.1	Biscuit de Savoie sans matières grasses				n	33-35		Grille métallique
8.5.2	Tarte aux pommes				y	65-70		Grille métallique

* *Si les accessoires ne sont pas fournis, ils peuvent être achetés auprès du service après-vente.*

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique les fonctions les plus appropriées à utiliser selon le type d'aliment. Les temps de cuisson, si mentionnés, démarrent à partir du moment où le plat est placé dans le four sans tenir compte du préchauffage (si requis).

Les températures et les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif et dépendront de la quantité d'aliments et du type d'accessoires utilisés. Faites toujours cuire les aliments pendant le temps de cuisson minimum indiqué et contrôlez si la cuisson est suffisante.

Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson concernant le choix des accessoires (si fournis) à utiliser.

Film alimentaire et sachets

Enlevez les liens torsadés métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans la cavité du four micro-ondes.

Perforez le film alimentaire avec une fourchette pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement car la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

Cuisson des aliments

Étant donné que les micro-ondes pénètrent les aliments jusqu'à une profondeur limitée, pour cuire plusieurs morceaux à la fois, placez les aliments en cercle afin d'avoir plus de morceaux à l'extérieur.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Coupez les aliments en morceaux de même dimension pour permettre une cuisson uniforme.

De l'humidité s'évapore durant la cuisson dans un four micro-ondes.

Afin de réduire la perte d'humidité, couvrez les aliments avec un couvercle spécial.

La plupart des aliments continuent à cuire pendant quelques minutes après avoir arrêté le micro-ondes. Attendez donc toujours quelques minutes en laissant reposer les aliments pour compléter la cuisson.

Il est généralement nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au micro-ondes. Lorsque vous remuez, déplacez les morceaux cuits en surface vers le centre du plat et les morceaux moins cuits vers l'extérieur.

Placez les tranches fines de viande les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses, comme les pains de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres.

Liquides

Les liquides peuvent surchauffer après l'ébullition sans bouillonnement apparent. Les liquides chauds peuvent ainsi déborder.

Afin d'empêcher cela :

1. évitez d'utiliser des récipients à paroi droite et à col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four micro-ondes et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Lorsque le liquide est chaud, remuez-le une nouvelle fois avant de retirer avec soin le récipient du four micro-ondes.

Aliments pour bébé

Après avoir réchauffé les biberons ou les petits pots de votre bébé, remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Vérifiez que la tétine et le couvercle aient été enlevés avant de réchauffer le biberon ou le petit pot.

Aliments congelés

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de décongeler les aliments directement sur le plateau tournant en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèleront mieux si vous les remuez durant la décongélation.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.

Si l'appareil n'est pas nettoyé et maintenu propre, cela peut causer la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et générer des conditions d'utilisation dangereuses.

Conseils

N'utilisez pas des tampons à récurer en métal, nettoyants abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc., car ils peuvent endommager le bandeau de commandes ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du de l'appareil.

Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres.

Vaporisez le nettoyant pour vitres sur la serviette en papier.

Ne le vaporisez pas directement sur l'appareil.

À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, retirez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

REMARQUE : *ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place. Ne le mettez pas en marche au cas où le plateau tournant aurait été enlevé pour le nettoyage.*

Gril

Le gril ne nécessite aucun nettoyage car la chaleur intense brûle toutes les éclaboussures. Toutefois, il convient de nettoyer régulièrement la paroi supérieure du four.

Utilisez de l'eau chaude, du détergent et une éponge pour nettoyer l'intérieur du four. Au cas où la fonction gril ne serait pas utilisée régulièrement, il est impératif de l'activer au moins 10 minutes par mois.

Intérieur four micro-ondes

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent pas autour de la porte.

En cas de salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

Éliminez les odeurs à l'intérieur du four micro-ondes en faisant bouillir une tasse avec de l'eau et du jus de citron, placée sur le plateau tournant.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur.

Accessoires

Faites tremper les accessoires dans de l'eau et du liquide vaisselle immédiatement après les avoir utilisé en les manipulant avec des gants, prévus à cet effet, s'ils sont encore chauds.

Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus alimentaires.

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle.

DIAGNOSTIC DES PANNES

L'appareil ne fonctionne pas

- Le support du plateau tournant est en place.
- La porte est correctement fermée.
- Vérifiez si les fusibles sont en bon état et si l'alimentation électrique correspond à celle du réseau.
- Vérifiez que la ventilation du four est suffisante. Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de mettre en marche le four.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Attendez 10 minutes avant de rebrancher le four et de le mettre en marche.

Le programmeur électronique ne fonctionne pas

Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Dans ce cas, indiquez le numéro affiché après la lettre « F ».

SERVICES APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au service après-vente

1. Essayez d'abord de résoudre par vous-même le problème en suivant les conseils fournis au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si les contrôles ci-dessus ont été effectués et que l'erreur persiste, contactez le service après-vente le plus proche.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;
- la numéro de série (numéro indiqué après le mot « Service » sur la plaque signalétique), située sur le bord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte).

SERVICE 0000 000 00000

Le numéro de série est également indiqué dans le livret de garantie.

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

REMARQUE : Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **service après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez l'appareil au rebut en respectant les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de vous débarrasser de votre appareil, coupez le câble d'alimentation pour que ce dernier ne puisse plus être branché à la prise secteur.

- Pour obtenir de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.