

**MAX 25**

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**הוראות שימוש**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)



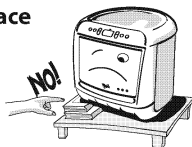


### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

**Ne démontez pas les plaques de protection du micro-ondes** situées sur le côté de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et aux particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée des micro-ondes.

**Placez le four sur une surface** plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.



**Placez le four à distance** d'autres sources de chaleur. La température de l'air de refroidissement, absorbée par le four, ne doit pas dépasser 35 °C. Laissez un espace de 8 cm minimum au-dessus du four, afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est vide pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35 °C.

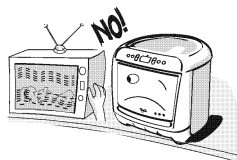
**Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.** Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux humide.

**N'utilisez en aucun cas cet appareil** si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

### APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

**Les réceptions radio ou TV** peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



**La mise à la terre de l'appareil** est obligatoire aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, suite au non-respect de cette obligation.

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



LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

**Veillez à ne pas chauffer, stocker ou utiliser des matériaux inflammables** à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

**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.

**N'utilisez pas 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. Risque d'incendie.

**Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou que vous constatez de la fumée**, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

**Ne surcuisez pas les aliments.** 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.

 **ATTENTION !**

**Ne laissez pas les enfants** utiliser le four sans la surveillance d'un adulte à moins que des instructions appropriées leur aient été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Si le four peut fonctionner en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte à cause des hautes températures engendrées.



 **ATTENTION !**

**N'utilisez pas le four micro-ondes** pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques.



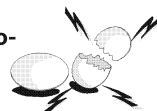
L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture, ou les faire exploser.

 **ATTENTION !**

**Les joints et l'encadrement de la porte** doivent être inspectés régulièrement en vue de détecter la présence de détériorations. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

**ŒUFS**

**N'utilisez pas votre four micro-ondes** pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.





## PRÉCAUTIONS

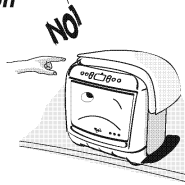


### GÉNÉRALITÉS

**N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !**

**Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes.** Cela risquerait de l'endommager.

**Les ouvertures de ventilation sur le four ne doivent pas être recouvertes.** Le blocage des arrivées d'air et des sorties de ventilation pourrait endommager le four et occasionner des résultats de cuisson insatisfaisants.



**Si vous vous exercez à le programmer,** placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

**N'entreposez pas ou n'utilisez pas** cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, sur une surface humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

**N'utilisez pas la cavité** du four pour y ranger des objets.

**Enlevez les fermetures métalliques** des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.



### FRITURE

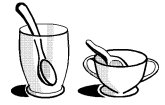
**N'utilisez pas le four micro-ondes** pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



**Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques** pour saisir les récipients, un plat après grillage ou pour toucher les parties du four.

### LIQUIDES

**Par ex. boissons ou eau :** dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.



Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

### ATTENTION

**Reportez-vous systématiquement** à un livre de recettes pour plus de détails à propos de la cuisson aux micro-ondes. En particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

**Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.**



**Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer !**



## GÉNÉRALITÉS

**De nombreux** accessoires et ustensiles pour four micro-ondes sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

**Vérifiez que les ustensiles utilisés** sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

**Lorsque vous placez des aliments et des accessoires** dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four. **Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.**

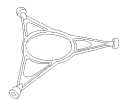
**Si des ustensiles métalliques** entrent en contact avec l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

**Assurez-vous toujours** que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

## SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

**Utilisez le support du plateau tournant** en dessous du plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support du plateau tournant.

\* Installez le support du plateau tournant dans le four.



## PLATEAU TOURNANT EN VERRE

**Utilisez le plateau tournant en verre** pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

\* Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.



## PORTE-BIBERON

**Utilisez le porte biberon**

lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé dans des biberons trop grands pour tenir tout seuls dans le four. Voir également le chapitre «Précautions» pour plus d'informations sur la cuisson d'aliments pour bébé.

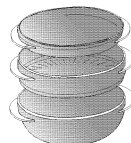


## MICRO PLUS VAPEUR

**Utilisez le «Micro Plus Vapeur»**

pour des aliments comme le poisson, les légumes et les pommes de terre.

**Placez toujours** le «Micro Plus VAPEUR» sur le plateau tournant en verre.



## DOSEUR

**Utilisez le doseur** pour mesurer la quantité de liquide nécessaire.



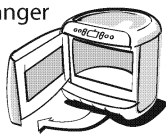
**Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après** le retour du four en «mode veille». (Le four est en mode «veille» si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide).

**Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte** pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique «door».

## INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

### Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les fonctions restent affichées pendant 5 minutes.



### Pour poursuivre la cuisson :

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue. Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

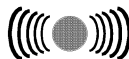


### Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche Stop (Arrêt)



**Un signal sonore retentit** toutes les minutes pendant 5 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche Stop (Arrêt) ou ouvrez la porte.



**Remarque:** Les réglages choisis restent affichés seulement pendant 60 secondes après l'ouverture et la fermeture de la porte à la fin de la cuisson.



## FONCTION HORLOGE



1. Appuyez sur la touche Stop (Arrêt).
2. Appuyez sur la touche Horloge (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
3. Appuyez sur les touches +/- (0/5) jusqu'à l'obtention du nombre des heures voulu.
4. Appuyez de nouveau sur la touche Horloge. Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
5. Appuyez sur les touches +/- (0/5) jusqu'à l'obtention du nombre des minutes voulu.
6. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge. L'horloge est réglée et fonctionne.

**Lorsque l'on branche le four pour la première fois** ou après une coupure de courant, aucune information n'est affichée. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

**Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure** après avoir réglé l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur Stop (Arrêt).

**Pour faire réapparaître l'heure**, suivez la procédure ci-dessus.



## FONCTION MINUTERIE



1. Appuyez sur la touche Horloge.
2. Appuyez sur les touches +/- (0/3) pour régler la durée désirée du minuteur.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

**Utilisez cette fonction** si vous avez besoin de mesurer la durée exacte de différentes opérations, telles que cuire des œufs, des pâtes ou faire lever la pâte avant de la cuire, etc.

**Un signal sonore** vous avertit lorsque le minuteur a terminé son compte à rebours.



## FONCTION MICRO-ONDES



1. Appuyez sur les touches +/- (0/3) pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour régler le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

**Utilisez cette fonction** pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, les poissons, les pommes de terre et la viande.

### Lorsque la cuisson a démarré :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- (0/3) pour augmenter ou diminuer sa durée.

Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche Power (Puissance). La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour modifier le niveau de puissance.



## SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

### FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT

<b>Alimentation</b>	<b>Utilisation conseillée :</b>
FONCTION JET START (Démarrage rapide)	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	Cuisson de légumes, poisson, viande, etc.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W $\frac{\times}{\delta}$	Décongélation. Ramollissement du beurre, des fromages et de la glace.
0 W	À utiliser pour le réglage d'un temps d'attente.

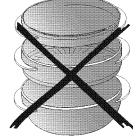
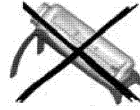




## FONCTION JET DEFROST (Décongélation rapide)



**Utilisez cette fonction UNIQUEMENT** pour la décongélation de la viande, du poisson et de la volaille. La fonction Jet Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 et 1500 g.



1. Appuyez sur la touche Jet Defrost.
2. Appuyez sur les touches +/- (0/9) pour régler le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

**À la moitié du processus de décongélation**, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments («TURN»).

- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

**À ne pas utiliser avec cette fonction.**

**Remarque:** Le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.

Turn  
Food

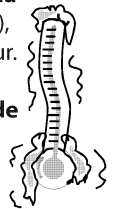
**Le four doit** connaître le poids exact des aliments à décongeler.

**Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé :**

Suivez les instructions du point «Fonction micro-ondes» et sélectionnez 160 W pour la décongélation.

**Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C),** choisissez un poids d'aliment inférieur.

**Pour les aliments dont la température est inférieure à celle de surgélation (-18 °C),** choisissez un poids supérieur.



POIDS CONSEILLÉS		
	VIANDE (100 g - 1500 g)	Viande hachée, côtelettes, biftecks, rôtis.
	POISSON (100 g - 1500 g)	Entiers, darnes ou filets.
	VOLAILLE (100 g - 1500 g)	Poulet entier, filets ou morceaux.



## FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE

**Suivez** la procédure "Fonction Micro-ondes" et sélectionnez le niveau de puissance 160 W lors d'une décongélation manuelle.

**Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état.** La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

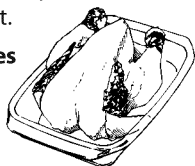
### GÉNÉRALITÉS :

**Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).**

**Le temps de décongélation** dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

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

**Enveloppez certaines zones des aliments** dans des petits morceaux de feuille d'aluminium, quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulets).



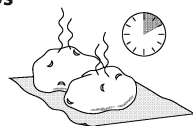
**Retournez les gros morceaux** vers le milieu du processus de décongélation.

**Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande** se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

**Lorsque vous décongelez,** il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

**Quelques minutes de repos après la décongélation**

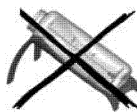
améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



## FONCTION JET START (Démarrage rapide)



**Utilisez cette fonction** pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé.



**Appuyez sur Jet start (Démarrage rapide) pour faire démarrer automatiquement** le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- (⊕/⊖) pour augmenter ou diminuer sa durée après le démarrage de la fonction.

**À ne pas utiliser avec cette fonction.**



## FONCTION VAPEUR



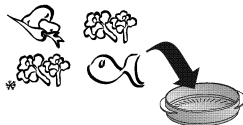
**Utilisez cette fonction** pour la cuisson de poisson ou de légumes.

**Utilisez toujours le «Micro plus Vapeur» fourni, avec cette fonction.**

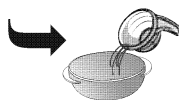
1. Appuyez sur la touche Steam (Vapeur).
2. Continuez d'appuyer sur la touche Steam (Vapeur) pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur les touches +/- (O/B) pour régler le poids des aliments.
4. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).



**À ne pas utiliser avec cette fonction.**

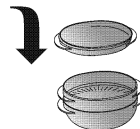


**Disposer** les aliments sur la grille vapeur.



**Ajoutez** 100 ml (1dl) d'eau sur le fond du «Micro Plus VAPEUR».

**Utilisez** le doseur fourni pour mesurer la quantité correcte d'eau.



**Couvrez** avec un couvercle.

	1. POMMES DE TERRE/ LÉGUMES-RACINES (150 - 500 g)	Utilisez des morceaux de même grandeur. Découpez les légumes en morceaux réguliers. Attendez 1 - 2 minutes, après cuisson.
	2. LÉGUMES (choux-fleur et brocoli) (150 - 500 g)	
	3. LÉGUMES SURGELÉS (150 - 500 g)	Attendez 1 - 2 minutes.
	4. FILETS DE POISSON (150 - 200 g)	Disposez uniformément les filets sur la grille vapeur. Disposez les tranches fines de manière à ce qu'elles se chevauchent. Attendez 1 - 2 minutes, après cuisson.



## FONCTION MÉMOIRE



**La fonction Mémoire** fournit un moyen pour rappeler rapidement et simplement les réglages préférés.

**Le principe de la fonction Mémoire** est de stocker tous les réglages qui sont affichés à un moment donné.

1. Appuyez sur la touche Mémo.
2. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

### **Pour enregistrer un réglage:**

1. Réglez le temps de cuisson et la puissance.
2. Maintenez la touche Memory (Mémoire) enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore et que le mot «End» (Fin) s'affiche. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

### **Remarque :**

**Lorsque le four** est branché pour la première fois ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction Mémoire sont : 1 minute et 750 W.

**Un nettoyage normal** est le seul entretien requis pour cet appareil. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

**Si le four n'est pas maintenu** propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface: la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

**Les tampons à récurer en métal, nettoyeurs abrasifs,** tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. ne doivent jamais être

employés car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces

intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.



**Ne le vaporisez pas** directement sur le four.

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

**Ce four est conçu** pour fonctionner avec le plateau tournant en place.

**Ne le mettez pas en marche** lorsque celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

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

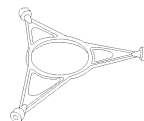
**Veillez à ce que de la graisse** ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

**Pour les 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 éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.**

### NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

**Support du plateau tournant.**



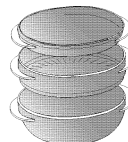
**Plateau tournant en verre.**



**Porte-biberon.**



**Micro Plus Vapeur.**



**Doseur.**



### ATTENTION !

**Les joints et l'encadrement de la porte** doivent être inspectés régulièrement en vue de détecter la présence de détériorations. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

**Si le four ne fonctionne pas**, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- \* Le plateau tournant et support du plateau tournant sont en place.
- \* La prise de courant est bien branchée.
- \* La porte est correctement fermée.
- \* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- \* Vérifiez que le four est bien ventilé.
- \* Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- \* Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

**Cela vous évitera peut-être des** interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service Après-Vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

### **Remarque importante :**

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

### **⚠ ATTENTION !**

***Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.***

***Ne démontez aucun panneau.***

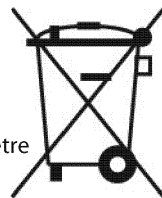


**Les matériaux d'emballage** sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



**Cet appareil** porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). 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.

**Le symbole** présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit 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.



**La mise au rebut** doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### Selon la norme CEI 60705.

La Commission électrotechnique internationale, SC. 59H, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approximative	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	750 g	9 ½ min	750 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 ½ min	Fonction jet defrost	

<b>Modèle</b>	<b>MAX 25</b>
<b>Tension d'alimentation</b>	230 V/50 Hz
<b>Puissance nominale</b>	1300 W
<b>Fusible</b>	10 A
<b>Puissance MO</b>	750 W
	<b>H x L x P</b>
<b>Dimensions externes:</b>	374 x 392 x 370
<b>Cavité du four:</b>	149 x 290 x 290





4619 652 68181



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA