

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

### Emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles 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.

### Appareil

Le four est fabriqué à partir de matériaux réutilisables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

## SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

### Niveau

750 W

### Sert au:

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. Cuisson de légumes, poisson, viande, etc.  
Cuisson attentive, p.ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.  
Cuisson à petit feu des ragoûts.  
Décongélation. Ramollissement du beurre, des fromages et de la glace. Seulement avec le minuteur.

500 W

350 W

160 W

0 W

\*

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Modèle</b>	<b>MAX 15</b>
<b>Tension</b>	230 V/50 Hz
<b>Puissance absorbée</b>	1300 W
<b>Fusible</b>	10 A
<b>Puissance micro-ondes délivrée</b>	750 W
	<b>H x L x P</b>
<b>Dimensions h.t. :</b>	356 x 392 x 350
<b>Compartment du four :</b>	149 x 290 x 290

### selon la norme CEI 705.

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	Temps approx.	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
13.3.0	500 g	2 ½ min	Jet defrost	



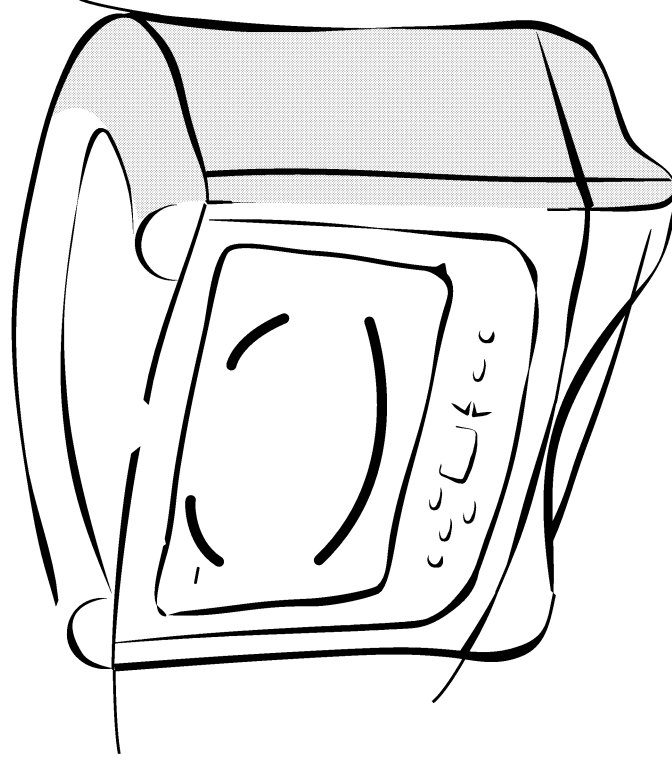
4619 694 42421

F

Whirlpool Sweden AB

## Notice d'emploi

# MAX 15



# Whirlpool

www.whirlpool.com

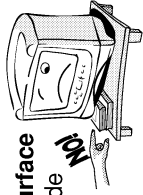
## INSTALLATION

### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

### 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 ou qu'il est tombé.

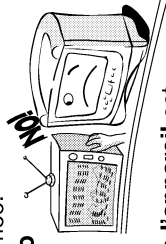
N'immergez pas le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Un appareil peut engendrer des risques de décharges électriques, incendie ou autres dangers.

### 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. 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.

## REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

CETTE NOTICE D'EMPLOI DOIT ÊTRE LUE ATTENTIVEMENT ET CONSERVÉE EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

### Veillez à ne pas chauffer, ranger ou

### utiliser de 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 est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'a pas été conçu 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 prend feu, n'ouvrez

pas la porte, mais arrêtez le four et garder

## DIAGNOSTIC DES PANNES

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

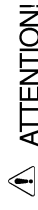
- \* Le support du plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
- \* La prise de courant est bien branchée.
- \* La porte est correctement fermée.
- \* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- \* Vérifiez que le four ait une bonne aération.
- \* Attendez 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 câble d'alimentation doit être remplacé, il doit l'être par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.



**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 de tout panneau protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**Ne démontez aucun panneau.**

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**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.

**Évitez d'utiliser des**

**tampons métalliques à**

**récurer** sur les parois

intérieures du four. En effet, vous pourriez rayer la surface.



**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.**

**Des nettoyeurs abrasifs**, tampons métalliques, etc. peuvent abîmer le bandeau de commandes et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporiser le produit sur la serviette en papier.

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

**NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE:**

**Support du plateau tournant.**



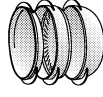
**Plateau tournant en verre.**



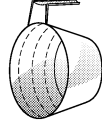
**Porte biberon**



**Micro Plus VAPEUR**



**Doseur**



## REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

CEUFS

**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.



**ATTENTION!**

**Ne laissez pas les enfants** utiliser le four sans surveillance, sauf si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et qu'ils 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.



**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.**

## MESURES DE PRÉCAUTION

GÉNÉRALITÉS

**N'utilisez cet appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu!**

**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.

**Ne démontez pas les plaques de**

**protection du micro-ondes** situées sur le côté de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'amenée du four micro-ondes.



**Enlevez les fermetures**

**métalliques** des sachets en

**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.



## MESURES DE PRÉCAUTION

### LIQUIDES

#### Concernant le chauffage des boissons et de l'eau :



Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi les précautions suivantes doivent être suivies :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et avec un 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, attendez un court instant et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

### ATTENTION

#### Reportez-vous

#### systematiquement à un

livre de recettes pour plus de détails à propos de la cuisson aux micro-ondes (non fourni). 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. Ceci permet de vérifier que la chaleur est répartie correctement, et évite les risques de brûlure ou d'ébouillantage.**

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



## ACCESSOIRES

### 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.

**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.

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

### 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.

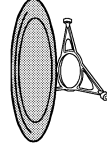


### PLATEAU TOURNANT EN VERRE

#### Utilisez le plateau tournant

en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récolter 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.



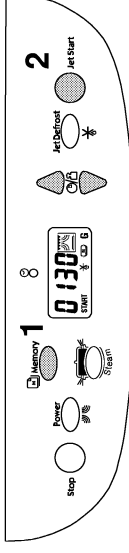
### PORTE BIBERON

#### 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 « Mesures de précautions » pour plus d'informations sur la cuisson d'aliments pour bébé.



## 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 MEMO.
2. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

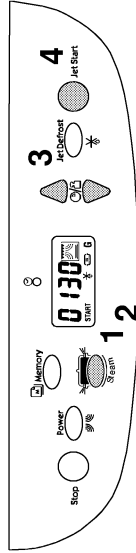
**Lorsque le four** est branché pour la première fois ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction Mémoire sont : 1 minute et 750 W.

#### Pour enregistrer un réglage :

1. Sélectionnez une fonction.
2. Programmez vos réglages.
3. Appuyez pendant 3 secondes sur la touche MEMO jusqu'à ce que l'appareil émette un signal sonore et l'afficheur indique "End". Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.



## VAPEUR/STEAM



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 VAPEUR/STEAM.

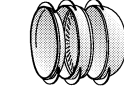
2. Continuez d'appuyer sur la touche STEAM pour sélectionner la famille d'aliments.

3. Appuyez sur les touches +/- ( ) pour spécifier le poids des aliments.

4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



## ACCESSOIRES



### DOSEUR

Utilisez le doseur pour mesurer la quantité de liquide nécessaire.



### 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.

## PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

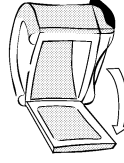
Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en «mode veille».

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



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

Enlevez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche ARRÊT/STOP



Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 5 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche ARRÊT/STOP ou ouvrez la porte.





**Remarque :** Les réglages choisis ne restent affichés que pendant 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



### Pour poursuivre la cuisson:

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche DÉPART (JET START). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

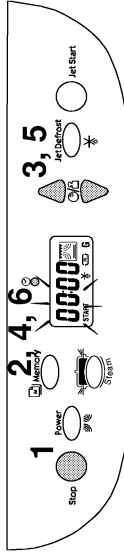
Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche DÉPART/JET START, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

	1. POMMES DE TERRE / RACINES COMESTIBLES (carottes, navets, endives...) (150 - 500 g)	Placez les aliments sur la grille pour cuisson à la vapeur. Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau sur le fond du Micro Plus Vapeur.
	2. LÉGUMES (choux-fleurs et brocolis) (150 - 500 g)	Utilisez le doseur fourni pour mesurer la juste quantité d'eau. Placez dessus le couvercle.
	3. LÉGUMES SURGELÉS (150 - 500 g)	
	4. FILETS DE POISSON (150 - 200 g)	

<b>Pommes de terre / Racines comestibles</b>	Utilisez des légumes de dimensions régulières. Découpez les légumes en morceaux réguliers. Laissez reposer pendant 1-2 minutes, après cuisson.
<b>Légumes</b>	Laissez reposer pendant 1-2 minutes.
<b>Légumes surgelés</b>	
<b>Filets de poisson</b>	Placez régulièrement les filets sur la grille pour cuisson à la vapeur. Entrecroisez les parties minces. Laissez reposer pendant 1-2 minutes, après cuisson.



## HORLOGE



1. Appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.
2. Appuyez sur la touche Horloge pendant 3 secondes.
3. Appuyez sur les touches +/- (05) pour régler les heures
4. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.
5. Appuyez sur les touches +/- (05) pour régler les minutes.
6. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.

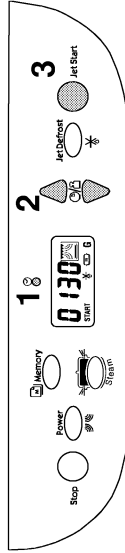
L'horloge est réglée et fonctionne.

**Si vous souhaitez supprimer** l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur ARRÊT/STOP.

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



## MINUTEUR



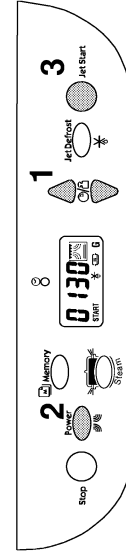
**Utilisez cette fonction** si vous avez besoin de mesurer la durée exacte de différentes opérations, telles que cuire des œufs, des pâtes ou faire lever la pâte avant de la cuire, etc.

1. Appuyez sur la touche Horloge.
2. Appuyez sur les touches +/- (05) pour spécifier la durée de cuisson.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

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



## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



**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.

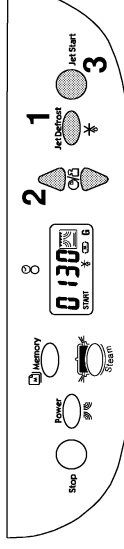
1. Appuyez sur les touches +/- (05) pour régler le temps.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE pour régler le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

**Lorsque la cuisson a démarré :**

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- (05). Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche PUISSANCE/POWER. Appuyez une fois pour afficher le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE/POWER pour modifier le niveau de puissance.



## FONCTION JET DEFROST



**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 +/- (05) pour régler le poids des aliments.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

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

- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments. *Food turn*
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche DÉPART/JET START.

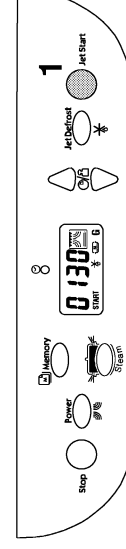
**Remarque :** le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.

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

**Pour les aliments plus froids que la température de surgélation** (-18°C), choisissez un poids supérieur.



## DÉPART/JET START



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

**Appuyez sur cette touche pour faire démarrer** automatiquement le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson, une fois que la fonction a démarré, en appuyant sur les touches +/- (05).