



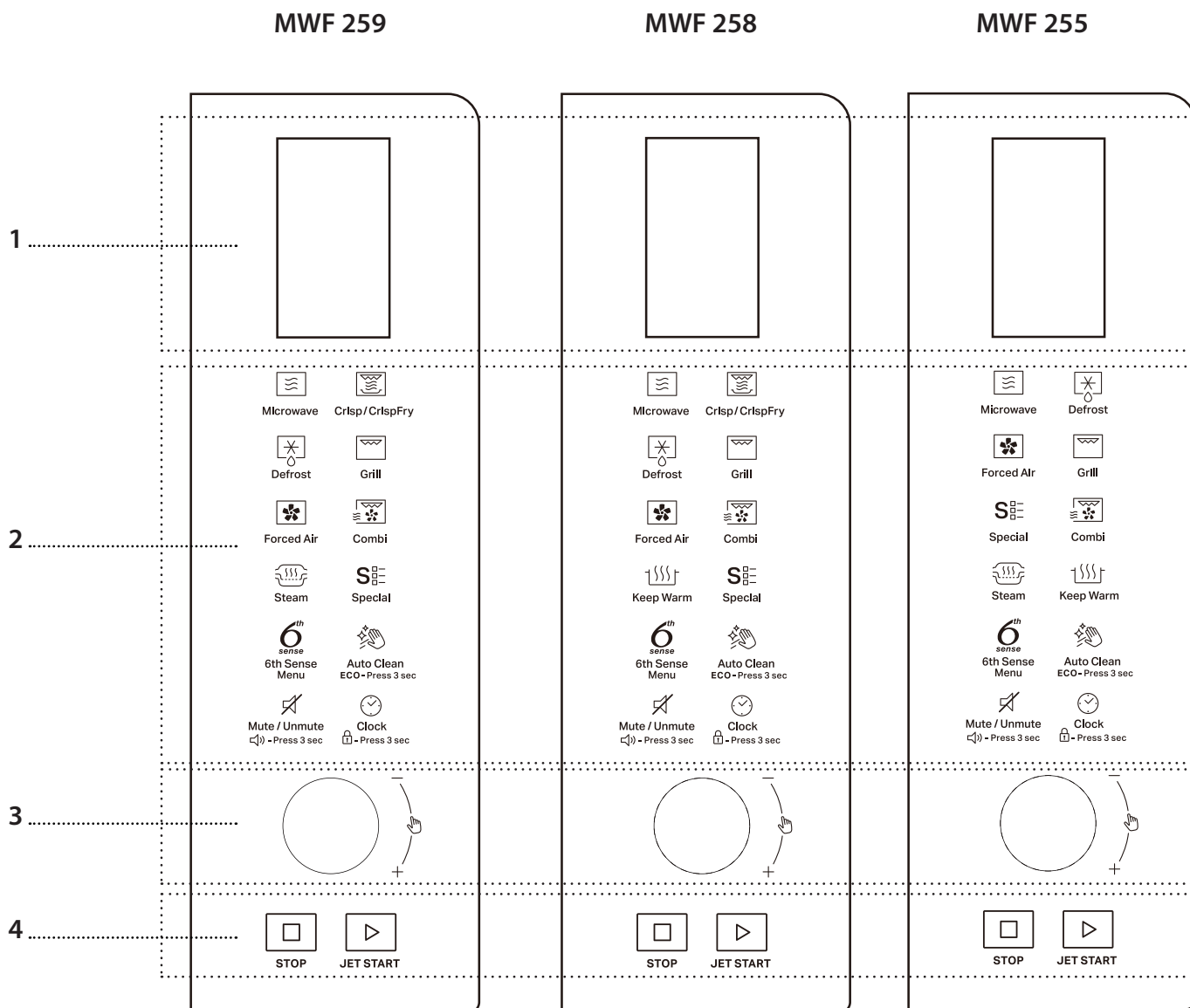
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL.

Afin de recevoir une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. AFFICHAGE

2. BOUTONS DE FONCTIONS

3. BOUTON DE ROTATION/CONFIRMATION

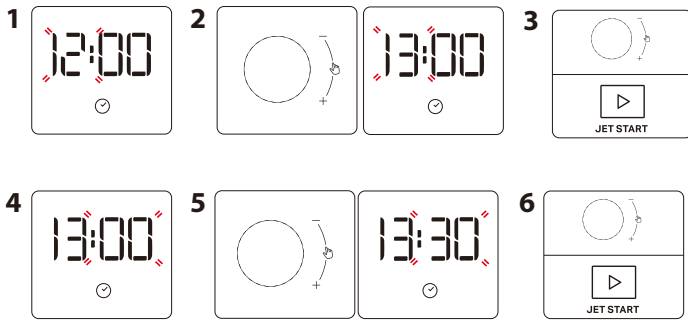
- Tournez pour régler la durée, la puissance, la température (selon les modèles), le poids, choisir la catégorie d'aliments et régler l'horloge. Tournez vers la droite ou la gauche pour augmenter ou diminuer la valeur.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer le paramètre. Lorsque le dernier paramètre est validé, la fonction passe en RUN (exécution).

4. BOUTONS START/STOP (DÉMARRER/ ARRÊTER)

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois. Par exemple, pour régler l'heure sur 13h30 :



1. Heures 12 : clignote.
2. Tournez le bouton pour régler les heures sur 13.
3. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour confirmer.
4. Minutes :00 clignote.
5. Tournez le bouton pour régler les heures sur 30.
6. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour confirmer.

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE


MODE VEILLE

Le four est en mode Veille lorsque l'horloge ou « : » (l'horloge n'a pas été réglée) s'affiche.

MODE ECO-STANDBY (VEILLE ÉCO)

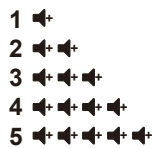
Cette fonction éteint l'affichage en mode veille lorsque l'horloge ou « : » est affiché. Appuyez sur le bouton Auto Clean (Nettoyage automatique) pendant 3 secondes pour activer la fonction, l'écran affiche l'icône « ECO » en clignotant. Lorsque le mode ECO-Standby est activé, l'affichage s'éteint. Appuyez sur n'importe quelle touche du clavier pour allumer l'écran. Appuyez sur le bouton Auto Clean pendant 3 secondes à nouveau pour quitter le mode.

ACTIVER/DÉSACTIVER LES SONS


Cette fonction permet d'activer/désactiver tous les sons émis par l'appareil. Appuyez une fois sur le bouton Mute/Unmute, l'écran affiche l'icône , tous les sons sont coupés. Appuyez à nouveau pour réactiver les sons. Tous ces sons comprennent les appuis sur les boutons, les avertissements, les alarmes et les sons de fin.

VOLUME (TONALITÉ) : AUGMENTER / DIMINUER

Cette fonction permet d'augmenter/diminuer tous les sons émis par le buzzer de l'appareil. Appuyez sur le bouton MUTE/UNMUTE pendant 3 secondes pour activer le bouton Volume, tournez le bouton OK pour régler le niveau sonore de 1 à 5. Appuyez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver la fonction.



VERROUILLAGE ENFANT

Cette fonction permet de verrouiller le panneau pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Appuyez sur le bouton Horloge pendant 3 secondes pour activer la fonction, lorsqu'elle est activée, le panneau de commande est verrouillé et l'écran affiche . Appuyez sur le bouton Horloge pendant 3 secondes à nouveau pour quitter le mode.

PROTECTION DE DÉMARRAGE / VERROUILLAGE DE PORTE

Cette fonction de sécurité d'appui s'active pendant une minute après la fermeture de la porte. Lorsque la fonction de sécurité est activée, ouvrez puis refermez la porte pour lancer une cuisson. À défaut, l'écran affiche « door (porte) ».

door

PAUSE OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour mettre en pause la cuisson :

La cuisson peut être mise en pause pour contrôler en ouvrant la porte.

Pour poursuivre la cuisson :

Fermez la porte et appuyez une fois sur le bouton Jet Start ou OK. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous ne souhaitez pas poursuivre la cuisson, vous pouvez : Retirer les aliments, fermer la porte et appuyer sur le bouton Stop.

Lorsque la cuisson est terminée :

- L'écran affiche « End (Fin) », il y a aussi un bref bip de rappel une fois par minute pendant les 10 minutes suivantes ou jusqu'à ce que la porte soit ouverte.
- Après la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant 2 minutes, il s'agit d'un comportement normal destiné au refroidissement du produit.

AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS

Selon la fonction sélectionnée, il peut être nécessaire d'ajouter/remuer/tourner les aliments pendant la cuisson. Dans ce cas, le four met la cuisson en pause et vous demande d'effectuer l'action nécessaire.

Lorsque nécessaire, vous devez :



1. Ouvrir la porte.
2. Ajouter / Remuer / Retourner les aliments (selon l'action requise).
3. Fermer la porte et poursuivre la cuisson en appuyant sur le bouton Jet Start.

REMARQUE :


Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter les aliments, le four passe en veille.

Remarques si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande de remuer ou de retourner les aliments, le four micro-ondes poursuit la cuisson (dans ce cas, le résultat final ne sera peut-être pas optimal).

RÉGLER L'HEURE

Vous pouvez régler l'heure quand vous en avez besoin en appuyant sur le clavier , puis en suivant les instructions de la section RÉGLAGE DE -Press 3 sec L'HEURE.

JET START

Cette fonction sert à réchauffer rapidement des aliments à forte température en eau tels que des soupes claires, du café ou du thé. Chaque appui ajoute 30 secondes à la puissance maximale. Appuyez sur la  à plusieurs reprises.

ACCESSOIRES

GÉNÉRAL

- Il y a un certain nombre d'accessoires disponibles sur le marché. Avant d'acheter, assurez-vous qu'ils conviennent à une utilisation au micro-ondes.
- Avant utilisation, assurez-vous que les ustensiles que vous utilisez résistent au four et laissent passer les micro-ondes.
- Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec la paroi de l'enceinte du four.
- Ceci est particulièrement important avec les accessoires en métal ou contenant des pièces métalliques. Si des accessoires métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

COMPATIBLE MICRO-ONDES

- Plat à dorer (suivre les recommandations du fabricant.)
- Verre céramique, verre
- Porcelaine, faïence (suivre les recommandations du fabricant.)
- Mélamine (suivre les recommandations du fabricant.)
- Essuie-tout, assiettes en papier, serviettes de table (utiliser du papier non recyclé.)
- Emballages, sacs, couvercles, vaisselle, récipients en plastique (suivre les recommandations du fabricant.)
- Poterie et argile (suivre les recommandations du fabricant.)
- Articles de cuisson en silicone (suivre les recommandations du fabricant.)
- Papier paraffiné

À UTILISER AVEC LES CYCLES DE GRIL ET DE GRIL COMBI




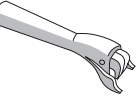
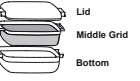
- Utilisez des ustensiles de cuisine allant au four et au micro-ondes pour récupérer les jus de cuisson.

À UTILISER AVEC LES CYCLES AIR PULSÉ / FC COMBI

- Les ustensiles de cuisson en métal ne peuvent être utilisés que pendant les cycles de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisine allant au four et au micro-ondes pour tous les autres cycles à air pulsé et FC combi.

NE PAS UTILISER

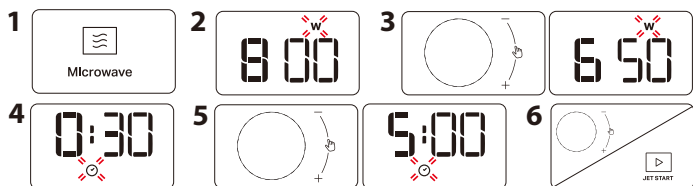
- Ustensiles de cuisine et ustensiles de cuisson en métal
- Paille ou osier
- Or, argent ou étain
- Thermomètres à viande non agréés, brochettes
- Liens torsadés
- Emballages en aluminium, tels que les emballages à sandwich
- Agrafes
- Objets avec garnitures dorées ou argentées ou avec glaçure métallique

ACCESSOIRES		MWF 255	MWF 258	MWF 259	INDICE
	Grille haute	✓	✓	✓	Utilisez la grille supérieure lors de la cuisson Gril ou Combi (micro-ondes + gril). Certaines catégories de cuisson se font avec le plat Crisp, comme les frites croustillantes.
	Grille basse	✓	✓	✓	Utilisez la grille du bas lors de la cuisson à air pulsé ou à air combi (micro-ondes + FC). Certaines catégories de cuisson se font avec le plat Crisp dessus.
	Plat Crisp		✓	✓	Placer les aliments sur le plat Crisp. Le plat Crisp peut être préchauffé avant utilisation (max. 3 min.). Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp car il devient rapidement très chaud et risque d'endommager l'ustensile.
	Poignée Crisp		✓	✓	Utilisez la poignée Crisp pour retirer le plat Crisp chaud du four.
	Cuisseur vapeur	✓		✓	Pour cuire à la vapeur des aliments grâce aux différentes fonctions de cuisson. Placez les aliments sur la grille du milieu lors de la cuisson d'aliments comme du poisson ou des légumes. N'utilisez pas la grille du milieu lors de la cuisson d'aliments comme des pâtes, du riz ou des haricots.

FONCTIONS DE CUISSON

MICRO-ONDES (MANUEL)

La fonction micro-ondes est une fonction manuelle qui permet de cuire ou de réchauffer rapidement des aliments et des boissons. Par exemple en réglant la puissance sur 650 W et 5 min. durée :



- Appuyez sur le bouton Micro-ondes.
- 800 W est le réglage par défaut.
- Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance sur 650 W.


VOYANTS :



- Appuyez sur le bouton OK pour confirmer ou après 3 secondes, 0:30 s'affiche à l'écran.
- Tournez le bouton pour régler la durée sur 5 minutes.
- Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

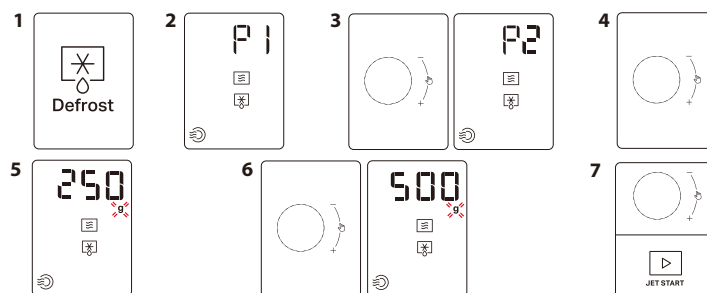
Conseils et suggestions :

Si vous devez modifier la puissance, appuyez à nouveau sur le bouton Micro-ondes et tournez le bouton afin de régler la valeur. Le niveau de puissance souhaité peut être sélectionné selon le tableau ci-dessous.

PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :	ACCESSOIRES
90 W	Ramollir la glace. Maintien au chaud.	 (NON FOURNI)
160 W	Décongeler, ramollir le beurre et les fromages.	
350 W	Cuisson lente et douce des plats comme les ragoûts. Ramollir du beurre, des fromages ou du chocolat.	
500 W	Cuisson des plats délicats. Convient aux plats riches en protéines, en fromages ou en œufs ; terminer la cuisson des ragoûts.	
650 W	Cuisiner des plats à base de viande, de poisson ou de légumes qui doivent être cuits de façon complètement homogène.	
800 W	Réchauffer boissons, l'eau, les soupes, le thé ou le café. Convient aux aliments riches en eau. Ne pas utiliser pour les aliments contenant des œufs ou de la crème.	

DÉCONGÉLATION






Cette fonction vous permet de décongeler rapidement et automatiquement les aliments. Utilisez cette fonction pour décongeler la viande, le poulet, le poisson, les légumes ou le pain. Par exemple pour décongeler 500 g de poulet :



- Appuyez sur le bouton Décongeler.
- P1 est le réglage par défaut.
- Tournez le bouton pour régler la catégorie sur P2.
- Appuyez sur le bouton Jet Start ou OK pour confirmer.
- 250 g est le poids par défaut.
- Tournez le bouton pour régler le poids sur 500 g.
- Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, l'appareil requiert de retourner/remuer les aliments lorsque nécessaire. Voir le chapitre « Ajouter / Remuer / Retourner les aliments » dans la section « FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE ».
- La feuille de plastique doit être entaillée ou piquée avec une fourchette, afin de relâcher la pression et d'éviter l'éclatement, car la vapeur s'accumule pendant la cuisson.
- Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes.

CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	MWF 255	POIDS	ACCESSOIRES
	P1	P1	P1	100-2000 g / 50 g	Plat compatible MO  (Non fourni)
	P2	P2	P2	100-2000 g / 50 g	
	P3	P3	P3	100-1500 g / 50 g	
	P4	P4	P4	100-1500 g / 50 g	

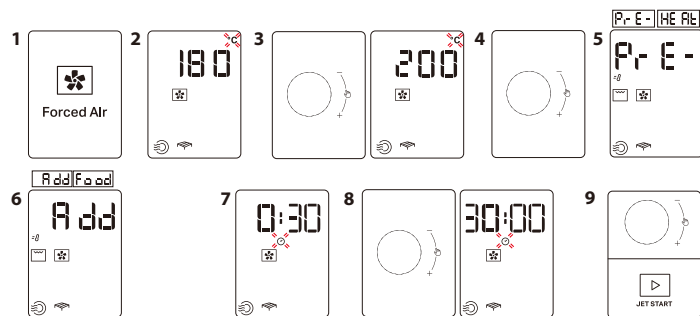
VOYANTS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



	Pain croustillant	P5		50-500 g/ 50 g	Plat Crisp Poignée Crisp
	Pain	P6	P5	50-500 g/ 50 g	 (Non fourni)

AIR PULSÉ (MANUEL)

Cette fonction vous permet d'obtenir des plats cuits au four. Utilisant un élément chauffant puissant et un ventilateur, le cycle de cuisson ressemble à celui d'un four traditionnel. Utilisez cette fonction pour cuire des pâtisseries, des pains, de la viande, de la volaille, du poisson, etc. Le processus de cuisson est précédé d'une phase de préchauffage du four afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles. Par exemple pour cuire des aliments à 200°C, 30 minutes :



- Appuyez sur le bouton Air pulsé.
- 180 °C est le réglage par défaut.
- Tournez le bouton pour régler la température sur 200 °C.
- Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- Le préchauffage s'affiche.
- Après le préchauffage, « Add Food (Ajouter les aliments) » s'affiche. Ouvrez la porte, ajoutez les aliments. Refermez ensuite la porte.
- 30 s. est la durée par défaut.
- Tournez le bouton pour régler la durée sur 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- Utilisez la grille du bas pour mettre les aliments afin de permettre à l'air de circuler correctement autour des aliments.
- Assurez-vous que les ustensiles utilisés vont au four lorsque vous utilisez cette fonction.
- Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes.

Air pulsé	ACCESSOIRES
Manuel 40-200°C/ 5°C	 Grille du bas

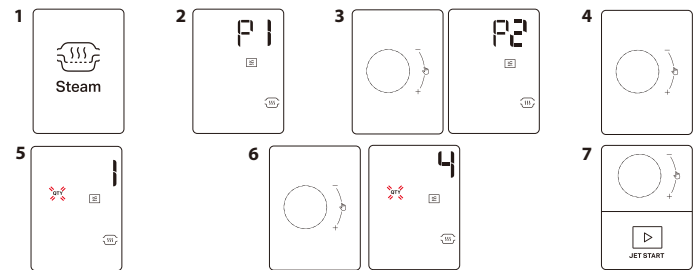
VOYANTS :



MENU VAPEUR (MWF 255 ET MWF 259 UNIQUEMENT)

Cette fonction vous permet d'obtenir des plats au goût sain et naturel en cuisinant à la vapeur. Utilisez cette fonction pour cuire à la vapeur les aliments comme les pâtes, le riz, les légumes et le poisson. Il vous est demandé de régler le temps d'ébullition du riz et des pâtes en fonction des recommandations de l'emballage alimentaire. Par exemple, pour faire bouillir 4 portions de quinoa, utilisez le cuiseur vapeur sans grille.

VOYANTS :



- Appuyez sur le bouton Vapeur.
- P1 est le réglage par défaut.
- Tournez le bouton pour régler la catégorie sur P2.
- Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- 1 portion s'affiche.
- Tournez le bouton pour régler le poids sur 4 portions.
- Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

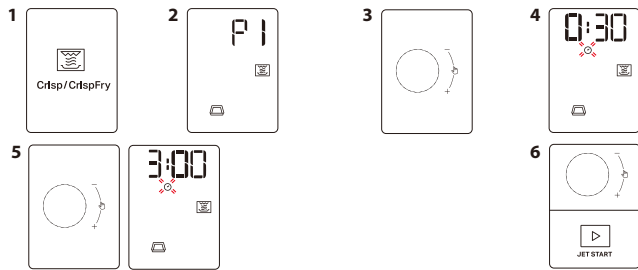
- La température de départ de l'eau se situe entre 15 et 27 °C.
- Le cuiseur vapeur est conçu pour être utilisé uniquement avec des micro-ondes ! L'utilisation du cuiseur vapeur pour toute autre fonction peut endommager l'accessoire.
- Catégorie alimentaire P4 à P16, mettez 100 ml d'eau dans le fond du cuiseur vapeur avant cuisson.

CATÉGORIE D'ALIMENTS		POIDS	ACCESSOIRES
P1	Cuire le riz	1-4 portions / 1 portion	Vapeur sans grille
P2	Cuire le quinoa	1-4 portions / 1 portion	
P3	Cuire les pâtes	1-3 portions / 1 portion	
P4	Légumes vapeur (Brocoli, chou-fleur)	150-500 g/50 g	Cuiseur vapeur
P5	Pommes de terre vapeur	150-500 g/50 g	
P6	Légumes surgelés à la vapeur	150-500 g/50 g	
P7	Fruits à la vapeur	150-500 g/50 g	
P8	Filet de poulet à la vapeur	150-500 g/50 g	
P9	Filets de poisson à la vapeur	150-500 g/50 g	
P10	Escalope de poisson à la vapeur	150-500 g/50 g	
P11	Crevettes à la vapeur	150-500 g/50 g	
P12	Pommes de terre farcies aux champignons à la crème à la vapeur	1 portion	
P13	Boulettes de viande végétariennes à la vapeur	1 portion	
P14	Rouleaux végétariens de papier de riz à la vapeur	4 rouleaux	
P15	Seiches farcies à la vapeur	1 portion	
P16	Burgers de poisson blanc et basilic à la vapeur	150-500 g/50 g	
P17	Asperges et quinoa vapeur au curcuma	1 portion	Vapeur sans grille
P18	Épeautre aux tomates séchées et aux olives à la vapeur	1 portion	
P19	Poulet vapeur et salade de curry au burghul	1 portion	
P20	Riz basmati vapeur, coriandre et courgettes	1 portion	

CRISP / FRITURE CROUSTILLANTE (MWF 258 ET MWF 259 UNIQUEMENT)

Crisp manuel

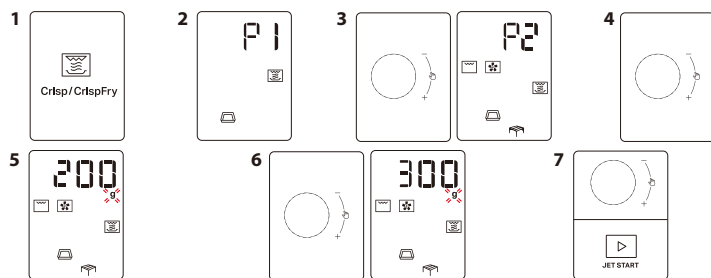
Cette fonction permet d'obtenir un brunissage parfait des surfaces supérieure et inférieure des aliments, tout en cuisant à cœur et en développant une texture parfaite. Fonction de cuisson qui utilise le micro-ondes et le gril. Le plat Crisp atteint les bonnes températures qui permettent de cuire et dorer les aliments. Par exemple pour faire croustiller manuellement pendant 3 minutes :



1. Appuyez sur le bouton Crisp/CrispFry (Crisp / Friture croustillante).
2. P1 est le réglage par défaut.
3. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
4. 0:30 s'affiche sur l'écran.
5. Tournez le bouton pour régler la durée sur 3 minutes.
6. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Friture croustillante

Cette fonction convient à la cuisson d'aliments frits surgelés, de pommes de terre, d'ailes de poulet, de nuggets de poulet. Le véritable avantage est qu'aucune huile (ou une très faible quantité) n'est nécessaire alors que les résultats sont vraiment bons et très similaires aux produits frits. Par exemple pour faire croustiller 300 g de frites :



1. Appuyez sur le bouton Crisp/CrispFry (Crisp / Friture croustillante).
2. P1 est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton sur P2.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. 200 est le poids par défaut.
6. Tournez le bouton pour régler le poids sur 300 g.
7. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- Ne placez pas le plat Crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.
- Utilisez des maniques ou la poignée Crisp pour retirer le plat Crisp chaud.
- Utilisez uniquement le plat Crisp dédié avec cette fonction. Les autres plats Crisp du marché ne donneront pas le bon résultat lors de l'utilisation de cette fonction.
- Pendant la période de cuisson, le four à micro-ondes peut demander d'ajouter / remuer / retourner les aliments. (voir « AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS » dans la section FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE pour plus de détails).

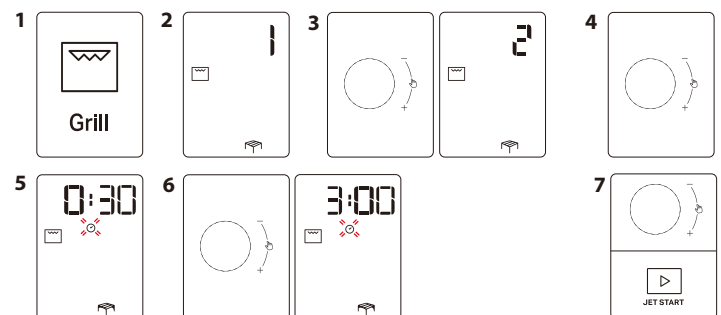
VOYANTS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS		POIDS	ACCESSOIRES
P1	Fonction manuelle	-	Plat Crisp Poignée Crisp
P2	Frites	200-400 g/50 g	Plat Crisp sur grille haute Poignée Crisp
P3	Nuggets de poulet	200-500 g/50 g	
P4	Bâtonnets de poisson	250-500 g/50 g	
P5	Hamburgers surgelés	100-600 g/50 g	
P6	Filet de poulet pané	200-500 g/50 g	
P7	Ailes de poulet	200-500 g/50 g	
P8	Escalopes de poisson	200-500 g/50 g	
P9	Poulet pané au jambon et fromage	1 recette	
P10	Aubergines panées à l'origan et au thym	1 recette	
P11	Crevettes croustillantes panées	1 recette	

GRIL

Cette fonction utilise un gril à quartz puissant afin de dorer les aliments, créant ainsi un effet de gril ou de gratin. Par exemple, pour griller des aliments à niveau moyen pendant 3 minutes :




1. Appuyez sur le bouton Gril.
2. 1 est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance sur 2.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. 0:30 est le réglage par défaut.
6. Tournez le bouton pour régler la durée sur 3 minutes.
7. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- Pour les aliments comme le pain grillé, les steaks et les saucisses, placez les aliments sur la grille du haut.
- La grille haute est nécessaire pour cette fonction. Elle rapproche les aliments du gril pour de meilleurs résultats de cuisson. Placez-la au centre de l'enceinte.
- Assurez-vous que les ustensiles utilisés résistent au four lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour griller. Ils fondraient. Les éléments en bois ou en papier ne conviennent pas non plus.
- Faites attention à ne pas toucher la paroi juste sous l'élément gril.

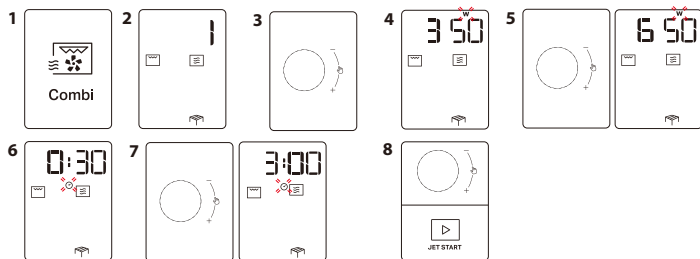
VOYANTS :



NIVEAU DE PUISSANCE		INDICES	ACCESSOIRES
1	Faible	Ce niveau sert à la cuisson ultime d'une face déjà grillée, qui doit encore dorer sur l'autre face ; Ce niveau est utile pour les produits qui doivent cuire/ être maintenus chauds pendant longtemps sans risque de brûlure.	
2	Moyen	Ceci est utilisé pour cuire certains types de viande qui doivent être cuits uniformément à l'extérieur et à cœur. Il convient également pour griller lentement du pain, gratiner des aliments et les réchauffer.	Grille haute 
3	Élevé	Ce niveau est destiné aux aliments qui doivent brunir rapidement et intensément en surface, ou pour griller du pain ou pour finir de gratiner des aliments.	

GRIL COMBI (MO + GRIL)


Cette fonction associe une cuisson micro-ondes et gril, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main. Par exemple, pour griller des aliments à une puissance de 650 W pendant 3 minutes :



- Appuyez sur le bouton Combi.
- 1 est la fonction Gril Combi Gril.
- Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- 350 W est le réglage par défaut.
- Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance sur 650 W.
- 0:30 est le réglage de durée par défaut.
- Tournez le bouton pour régler la durée sur 3 minutes.
- Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

i Conseils et suggestions :

- Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes lorsque le gril est en marche, car cela entraîne une baisse de température.
- Lors de la cuisson de gros gratins, retourner les aliments après environ la moitié du temps de cuisson afin de laisser la surface prendre la bonne couleur du dessus.
- Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont compatibles micro-ondes et résistent au four lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour griller. Ils fondraient. Les éléments en bois ou en papier ne conviennent pas non plus.
- Faites attention à ne pas toucher la paroi juste sous l'élément gril.
- La grille haute est nécessaire pour cette fonction. Elle rapproche les aliments du gril pour de meilleurs résultats de cuisson. Placez-la au centre de l'enceinte.

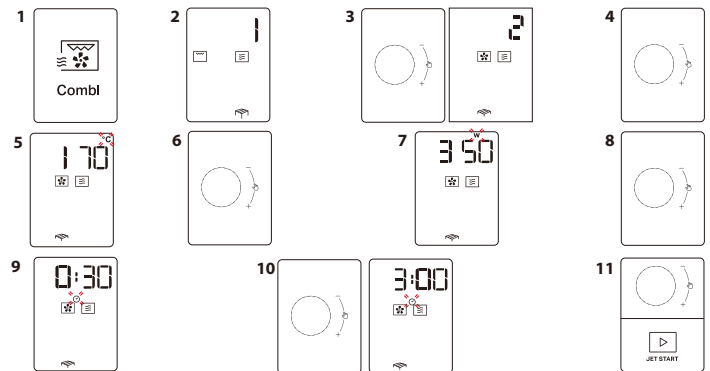
NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE	ACCESSOIRES
650 W	Légumes	Grille haute 
500 W	Volaille	
350 W	Poisson	
160 W	Viande	
90 W	Gratin de fruits	

VOYANTS :



COMBI (MO + FC)


Cette fonction combine la cuisson Micro-ondes et Air pulsé, vous permettant de préparer des plats cuits au four en moins de temps. Combi (Micro-ondes + Air pulsé) vous permet de cuisiner des plats comme des volailles rôties, des pommes de terre entières, des lasagnes, du poisson. Viandes rôties et cakes aux fruits, confiseries et pâtisseries. Par exemple, pour griller des aliments à une puissance de 350 W, 170°C pendant 3 minutes :



- Appuyez sur le bouton Combi.
- 1 est le réglage par défaut.
- Tournez le bouton sur la fonction 2 Combi-FC.
- Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- 170°C est le réglage par défaut.
- Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- 350 W est le réglage par défaut.
- Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- 0:30 est le réglage par défaut.
- Tournez le bouton pour régler la durée sur 3 minutes.
- Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

i Conseils et suggestions :

- Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes lorsque la fonction est en marche, car cela entraîne une baisse de température.
- Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont compatibles micro-ondes et résistent au four lorsque vous utilisez cette fonction.
- Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes.
- Utilisez la grille du bas pour mettre les aliments afin de permettre à l'air de circuler correctement autour des aliments.

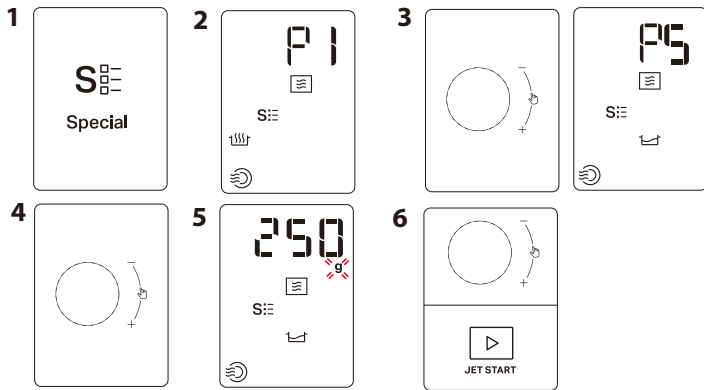
FC+MO	UTILISATION SUGGÉRÉE	ACCESSOIRES
Température 160-200°C / 5°C		
350W	Volaille, pommes de terre entières, lasagnes, poisson	Grille basse 
160W	Viande rôtie et cakes aux fruits	
90W	Bonbons et pâtisseries	

VOYANTS :



SPÉCIAL

Le menu Spécial est un bouton pratique qui contient différentes fonctions prenant en charge le processus de cuisson. Permettant de faire le yaourt, la pâte levée, le beurre ramolli et fondant, la glace, le fromage crémeux, etc. Par exemple pour ramollir 250 g de beurre avec le modèle MWF 259 :



1. Appuyez sur le bouton Spécial.
2. P1 est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton sur P5.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. 250 g est le réglage par défaut.
6. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions pour le yaourt :

Ingrédients :

- 600 ml de lait entier frais ou UHT.
- 50 g de sucre et 15 g de levain (yaourt nature) (l'étiquette doit indiquer que le produit contient une culture vivante).

Accessoire :

- Gobelets individuels pour une contenance totale de 1 litre.
- Une casserole de taille moyenne.

Procédure :

- Désinfectez les contenants de yaourt en les rinçant à l'eau bouillante.
- Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit proche de l'ébullition (à environ 70°C, si vous utilisez du lait UHT, évitez simplement de le chauffer).
- Une fois que vous avez atteint la température cible, retirez du feu puis attendez que le lait refroidisse (à environ 25°C).
- Jetez toute « peau » qui aurait pu se former sur le lait.
- Lorsque le lait a atteint la bonne température, mélangez le lait avec le sucre et le levain (yaourt nature).
- Bien mélanger mais doucement, ne pas incorporer trop d'air (si trop d'air est mélangé, la culture commence à se développer lentement).
- Versez le mélange dans les récipients propres, couvrez-les d'un couvercle et placez-les au centre de l'enceinte.
- Appuyez sur le bouton Spécial, tournez le bouton sur P1 ou P3 (voir tableau précédent) puis appuyez sur le bouton Jet start.
- Ne remuez pas le yaourt pendant cette période.
- Lorsque la cuisson est terminée, sortez les récipients de l'enceinte et mettez au réfrigérateur avant de servir.
- Pour maintenir une culture, conservez une petite portion de yaourt dans un récipient propre et hermétique (mais après plusieurs cycles, la force des cultures diminue). Elle se conserve deux à trois semaines au réfrigérateur.

Conseils et suggestions pour faire lever la pâte :

1. Mettez 200 ml d'eau dans un récipient compatible micro-ondes à l'intérieur de l'enceinte.
2. Appuyez sur le bouton Spécial, tournez le bouton sur P2 ou P4 (voir le tableau) puis appuyez sur Jet Start pour humidifier et réchauffer la température de l'enceinte pendant 5 minutes.
3. Après 5 minutes, l'écran affiche « ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS) », mettez la pâte avec le récipient dans l'enceinte très rapidement afin de conserver la vapeur et la température, refermez la porte.
4. Appuyez sur le bouton Jet Start pour démarrer le cycle de cuisson.

VOYANTS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :

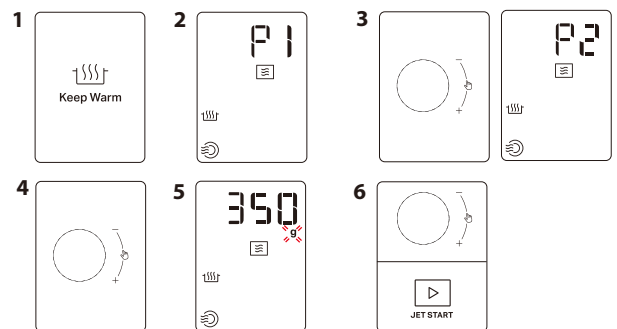


- Par exemple, pour une pâte à pizza, mettez de l'eau à 37°C directement dans le récipient et dissolvez la levure dans l'eau, ajoutez 250 g de farine, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, 2 g de sel. Pétrissez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte. Cette fonction peut être utilisée avec n'importe quelle autre recette de pâte.
- Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons d'utiliser cette fonction pour lever 250-500 g de pâte.

CATÉGORIE D'ALIMENTS		MWF 255	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES
	Maintien au chaud de rôti de bœuf	-	-	P1	600-1400 g	 (Non fourni)
	Maintien au chaud de pizza	-	-	P2	300-800 g	
	Yaourt	P1	P1	P3	Voir les conseils pour le yaourt.	
	Levée de pâte	P2	P2	P4	Voir les conseils pour la levée de pâte.	
	Ramollir le beurre	P3	P3	P5	50g- 500g /50g	
	Ramollir la glace	P4	P4	P6	100- 1000 /50g	
	Ramollir le fromage crémeux	P5	P5	P7	50g- 500g /50g	
	Ramollir le jus congelé	P6	P6	P8	250ml - 1L /250ml	
	Faire fondre du beurre	P7	P7	P9	50g- 500g /50g	
	Faire fondre du chocolat	P8	P8	P10	100g- 500g /50g	
	Faire fondre du fromage	P9	P9	P11	50g- 500g /50g	
	aire fondre des guimauves	P10	P10	P12	100- 500g /50g	

MAINTIEN AU CHAUD (MWF 255 ET MWF 258 UNIQUEMENT)

La fonction Keep Warm (maintien au chaud) sert uniquement pour garder au chaud le rôti de bœuf et la pizza. Par exemple pour maintenir chaud une 350 g pizza avec le modèle MWF 255 :




1. Appuyez sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud).
2. P1 est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton sur P2.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. 350 g est le réglage par défaut.
6. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

VOYANTS :



i Conseils et suggestions :

- Ne laissez pas les aliments reposer dans le four plus d'une heure après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

	CATÉGORIE D'ALIMENTS	POIDS	ACCESSOIRES
P1	Rôti de bœuf	600-1400 g	 (Non fourni)
P2	Pizza	300-800 g	

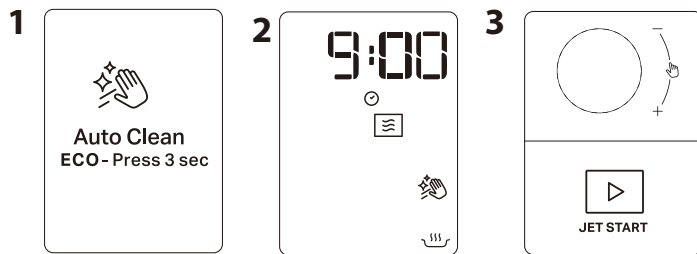
NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Le cycle de nettoyage automatique vous aidera à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les mauvaises odeurs. La durée est de 13 minutes et ne peut pas être modifiée.

AVANT DE DÉMARRER LE CYCLE :

Mettez 250 ml d'eau à température ambiante dans un récipient compatible micro-ondes ou dans le fond du cuiseur vapeur, selon votre modèle. Placez le récipient dans l'enceinte.

POUR DÉMARRER LE CYCLE :




1. Appuyez sur le bouton Auto Clean (Nettoyage automatique).
2. 9:00 est le réglage par défaut.
3. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer le nettoyage.

LORSQUE LE CYCLE EST TERMINÉ :

1. Appuyez sur le bouton Stop, ouvrez la porte.
2. Retirez le récipient.
3. Utiliser un chiffon ou une serviette en papier humidifié avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures.

i Conseils et suggestions :

- Pour un meilleur résultat de nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient compatible micro-ondes avec un diamètre de 17-20 cm et une hauteur inférieure à 6,5 cm.
- Le récipient sera chaud à la fin du cycle de nettoyage, il est donc recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du micro-ondes.
- Pour un meilleur effet nettoyant et pour éliminer les odeurs désagréables, ajoutez du jus de citron à l'eau.
- L'élément gril n'a pas besoin d'être nettoyé car la chaleur intense brûle les projections. Mais la paroi en dessous peut nécessiter un nettoyage régulier. Cela doit être fait avec un chiffon doux et humide avec un détergent doux.

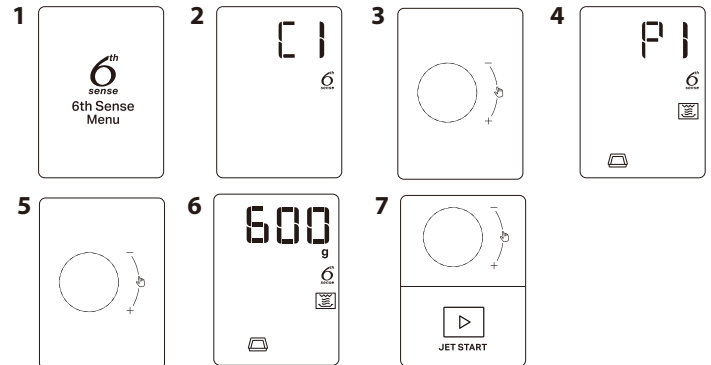
ACCESSOIRES	
MWF 255 / MWF 259	MWF 258
Fond du cuiseur vapeur	 (Non fourni)

VOYANTS (DÉPEND DE VOTRE MODÈLE) :



MENU 6ÈME SENS

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet d'avoir un résultat de cuisson optimal. Le micro-ondes calcule automatiquement le niveau de puissance micro-ondes nécessaire et le temps nécessaire pour obtenir le meilleur résultat possible dans les plus brefs délais. Placez les aliments sur un plat compatible micro-ondes ou sur un plat compatible MO ou un plat Crisp sur grille haute ou grille basse, (selon l'indication fournie pour chaque recette). Par exemple pour cuire un gâteau prêt à l'emploi avec le modèle MWF 259 :




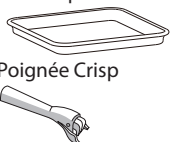

1. Appuyez sur le bouton Menu 6th Sens.
2. C1 affiché à l'écran.
3. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
4. P1 affiché à l'écran.
5. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
6. 600 g affiché à l'écran.
7. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Remarque :

Après avoir chauffé des aliments pour bébés ou des liquides dans un biberon ou une tasse pour micro-ondes, secouez/remuez 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.










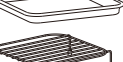


- Retirer les tétines (des biberons) et les couvercles (pour les pots)
- Agiter après avoir réchauffé
- Laisser les aliments reposer pendant un moment
- Agiter à nouveau le produit
- Vérifier la température
- Servir à environ 30-40°C (aliments solides) ou environ 37 °C (lait)











Les modèles MWF 258 et MWF 259 se rapportent au tableau ci-dessous :

CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES
C1 - Pratique				
Gâteau prêt à l'emploi	P1	P1	600 g	Moule à gâteau compatible MO (non fourni) 
Pizza fine surgelée	P2	P2	350 g	Plat Crisp Poignée Crisp 
C2 - Petit-déjeuner				
Toast	P1	P1	40-80 g/40 g	Grille haute 
Porridge d'avoine	P2	P2	1-4 portions / 1 portion	MW SAFE DISH (Non fourni)

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :























CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES	
Bacon	P3	P3	50-150 g/25 g	 Plat Crisp  Poignée Crisp	
Œufs au plat	P4	P4	1-4 portions / 1 portion		
Bacon et œufs	P5	P5	1-4 portions / 1 portion		
Saucisses	P6	P6	100-400 g/ 100 g		
Lardons croustillants avec œufs cocotte	P7	P7	1 recette		
Toast au jambon et aux œufs	P8	P8	1 recette		
Champignons et oignons cendrés	P9	P9	1 recette		
Omelette au jambon et fromage	P10	P10	1 recette		
C3 - Repas complets					
Saumon aux légumes	P1	P1	1 recette		 MW SAFE DISH (Non fourni)
Poisson et pommes de terre	P2	P2	200-500 g/ 50 g		
Poulet, riz au curry et petits pois		P3	1 recette	Vapeur sans grille  Lid  Bottom	
Pâtes bolognaises toutes-prêtes		P4	1 recette		
Couscous aux pois chiches et au poulet		P5	1 recette		
Lentilles mijotées aux boulettes de viande		P6	1 recette	Plat Crisp  Poignée Crisp 	
Poulet et pommes de terre	P3	P7	200-500 g/ 50 g		
Œufs et asperges	P4	P8	1-4 portions / 1 portion		
Quiche	P5	P9	1 lot (1025 g)		
Quiche végétarienne	P6	P10	1 lot (1025 g)		
Lasagnes surgelées	P7	P11	600 g	Plat compatible MO sur grille basse  MW SAFE DISH 	
Lasagnes fraîches	P8	P12	1000 g		
Pizza maison	P9	P13	900 g	Plat Crisp sur grille Bas   Poignée Crisp 	

CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES
C4 - Sain/végétarien				
Soupe de légumes	P1	P1	4 portions	 MW SAFE DISH (Non fourni)
Pommes de terre au four	P2	P2	1-4 portions / 1 portion	
Soupe de poireaux, courgettes et artichauts juifs	P3	P3	4 portions	
Soupe de lentilles corail et curcuma	P4	P4	4 portions	
Soupe à l'oignon	P5	P5	4 portions	
Patates douces (entières)	P6	P6	1-4/1	Plat Crisp  Poignée Crisp 
Pommes de terre rôties au fromage	P7	P7	1 recette	
Courgettes farcies façon Veggy	P8	P8	1 recette	
Rouleaux d'aubergines à la menthe et à la tomate	P9	P9	1 recette	Poignée Crisp 
Pommes de terre au four, feta et ciboulette	P10	P10	1 recette	
Burgers à base de plantes	P11	P11	100-400 g/ 100 g	Grille haute 
C5 - Poisson/fruits de mer				
Filets de poisson blanc	P1	P1	150-500 g/ 50 g	Plat compatible MO sur grille basse  MW SAFE DISH 
Filets de cabillaud panés aux herbes et au curry	P2	P2	1 recette	
Brochettes de saumon et champignons avec glaçage Teryaki	P3	P3	1 recette	
Rouleaux de saumon et courgettes au gingembre	P4	P4	1 recette	
Gambas au beurre d'ail et à la coriandre	P5	P5	1 recette	
Poisson entier	P6	P6	500 g	Plat compatible MO sur grille basse  MW SAFE DISH 
C6 - Viande et volaille				
Bolognaise à la viande	P1	P1	1 recette	 MW SAFE DISH (Non fourni)

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :







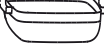







CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES
Filet de poulet et bacon	P2	P2	200-500 g / 50 g	Plat Crisp  Poignée Crisp 
Filet de poulet	P3	P3	150-500 g / 50 g	
Burgers	P4	P4	100-400 g / 100 g	
Rouleaux de poulet au jambon et au fromage	P5	P5	1 recette	
Souvlaki de porc au tzatziki	P6	P6	1 recette	
Boulettes de viande à la marocaine	P7	P7	1 recette	
Burgers au poulet et oignons caramélisés	P8	P8	1 recette	
Poulet entier	P9	P9	800-1500 g / 100 g	Plat compatible MO sur grille basse
Bœuf, rôti	P10	P10	800-1500 g / 100 g	 Plat Crisp sur grille Bas 
Tarte au steak	P11	P11	1 recette	Plat Crisp sur grille Bas  Poignée Crisp 
C7 - Dessert et pâtisserie				
Gâteau au chocolat et aux poires	P1	P1	1 recette	Plat Crisp  Poignée Crisp 
Cheesecake léger citron vert et fraise	P2	P2	1 recette	
Pain au bicarbonate de soude, aux graines de sésame et de tournesol	P3	P3	1 recette	
Scones	P4	P4	560 g	
Cookies	P5	P5	200 g	Plat Crisp sur grille Bas  Poignée Crisp 
Gâteau éponge	P6	P6	900 g	Plat à gâteau (non fourni) sur grille basse  




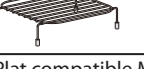
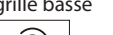


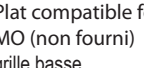




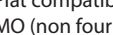
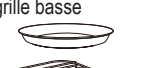


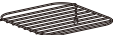
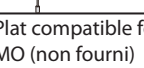
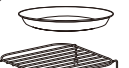

CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES
Tarte (par ex. cerise)	P7	P7	1 recette	Plat Crisp sur grille Bas  Poignée Crisp 
Muffins	P8	P8	252 g (9 unités * 28g)	Plat à muffins (non fourni) sur grille basse  
Focaccia au romarin	P9	P9	1 recette	Plat Crisp sur grille Bas  Poignée Crisp 
Gâteau aux pommes	P10	P10	1 recette	Plat à gâteau (non fourni) sur grille basse  
C8 - Menu Bébé				
Lait Réchauffer à partir de la température ambiante	P1	P1	100-500 ml / 50 ml	Biberon compatible MO (non fourni)
Lait Réchauffer à partir de la température du réfrigérateur	P2	P2	100-500 ml / 50 ml	Biberon compatible MO (non fourni)
Aliments pour bébés (mélangés)	P3	P3	100-300 g / 50 g	Assiette compatible MO (non fournie)
Hygiène	P4	P4	1, 2 ou 3 verres	Verre compatible MO (non fourni)

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



Le modèle MWF 255 se rapporte au tableau ci-dessous :

CATÉGORIE D'ALIMENTS	POIDS	ACCESSOIRES
C1 - Pratique		
Toast	P1 40-80 g/ 40 g	Grille haute 
Porridge d'avoine	P2 1-4 portions / 1 portion	 (Non fourni)
C2 - Petit-déjeuner		
Saumon aux légumes	P1 1 recette	 (Non fourni) Vapeur sans grille Lid  Bottom 
Poisson et pommes de terre	P2 200-500 g/ 50 g	
Poulet, riz au curry et petits pois	P3 1 recette	
Pâtes bolognaises toutes-prêtes	P4 1 recette	
Couscous aux pois chiches et au poulet	P5 1 recette	
Lentilles mijotées aux boulettes de viande	P6 1 recette	
Lasagnes surgelées	P7 600g	Plat compatible MO sur grille basse
Lasagnes fraîches	P8 1000g	 
Pizza maison	P9 900g	Plat compatible four MO (non fourni) sur grille basse  
C3 - Repas complets		
Soupe de légumes	P1 4 portions	 (Non fourni)
Pommes de terre au four	P2 1-4 portions / 1 portion	
Soupe de poireaux, courgettes et artichauts juifs	P3 4 portions	
Soupe de lentilles corail et curcuma	P4 4 portions	
Soupe à l'oignon	P5 4 portions	
Patates douces (entières)	P6 1-4/1	
Burgers à base de plantes	P7 100-400 g/ 100 g	Grille haute 
C4 - Sain/végétarien		
Bolognaise à la viande*	P1 1 recette	 (Non fourni)

CATÉGORIE D'ALIMENTS	POIDS	ACCESSOIRES
Poulet entier	P2 800-1500 g/ 100 g	Plat compatible MO sur grille basse  
Bœuf, rôti	P3 800-1500 g/ 100 g	 
Tarte au steak	P4 1 recette	Plat four sur grille basse  
Poisson entier	P5 500 g	Plat compatible MO sur grille basse  
C5 - Poisson/fruits de mer		
Cookies	P1 200 g	Plat compatible four MO (non fourni) sur grille basse  
Gâteau éponge	P2 900 g	Plat à gâteau (non fourni) sur grille basse  
Tarte (par ex. cerise)	P3 1 recette	Plat compatible four MO (non fourni) sur grille basse  
Muffins	P4 252 g (9 unités * 28g)	Plat à muffins (non fourni) sur grille basse  
Focaccia au romarin	P5 1 recette	Plat compatible four MO (non fourni) sur grille basse  
Gâteau aux pommes	P6 1 recette	Plat à gâteau (non fourni) sur grille basse  

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS		POIDS	ACCESSOIRES
C6 - Menu Bébé			
Lait Réchauffer à partir de la température ambiante	P1	100-500 ml / 50 ml	Biberon compatible MO (non fourni)
Lait Réchauffer à partir de la température du réfrigérateur	P2	100-500 ml / 50 ml	Biberon compatible MO (non fourni)
Aliments pour bébés (mélangés)	P3	100-300 g / 50g	Assiette compatible MO (non fournie)
Hygiène	P4	1, 2 ou 3 verres	Verre compatible MO (non fourni)

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant.	Vérifiez la présence de l'alimentation électrique et si le raccordement du four à l'alimentation électrique.
	Déconnexion du secteur.	Éteignez le four et redémarrez-le pour voir si le défaut persiste.
	La porte n'est pas bien fermée.	Ouvrez puis refermez la porte pour voir si le défaut persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'un chiffre ou d'une lettre.	Panne du four.	Contactez le Service Après Vente Client le plus proche et indiquez le numéro suivant la lettre « F ».

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Conformément à la CEI 60705.

La Commission Électrotechnique Internationale a développé une norme pour l'essai comparatif des performances de chauffage de différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

TEST	MONTANT	DURÉE APPROXIMATIVE	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1 (Crème aux œufs)	1000 g	13-15 min.	800 W	Pyrex 3,227
12.3.2 (Gâteau éponge)	475 g	8-10 min.	800 W	Pyrex 3,827
12.3.3 (Pain de viande)	900 g	14-16 min.	800 W	Pyrex 3,838
12.3.4 (Gratin de pommes de terre)	1100 g	18-25 min.	Gril 650 W MO	Pyrex 3,827
13,3 (Décongélation manuelle)	500 g	13,5-14,5 min.	160 W	Plat en plastique de 3 mm

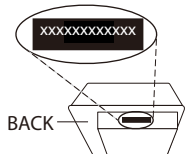
Description des données	MWF 255	MWF 258	MWF 259
Tension d'alimentation	220-230 V ~ 50 Hz		
Alimentation nominale en entrée	2300 W		
Dimensions intérieures (LxHxP mm)	320x233,5x331		
Dimensions extérieures (LxHxP mm)	490x325x468,3		

▼ Téléchargez le guide d'utilisation et d'entretien complet sur docs.whirlpool.eu pour plus d'informations sur votre produit



Les politiques, la documentation standard et les informations supplémentaires sur le produit peuvent se trouver en :

- Visitant notre site Web docs.whirlpool.eu
- Scannant le code QR
- Sinon, en contactant notre Service Après Vente (Voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service Après Vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de votre produit.



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



W11599389/A