

# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

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

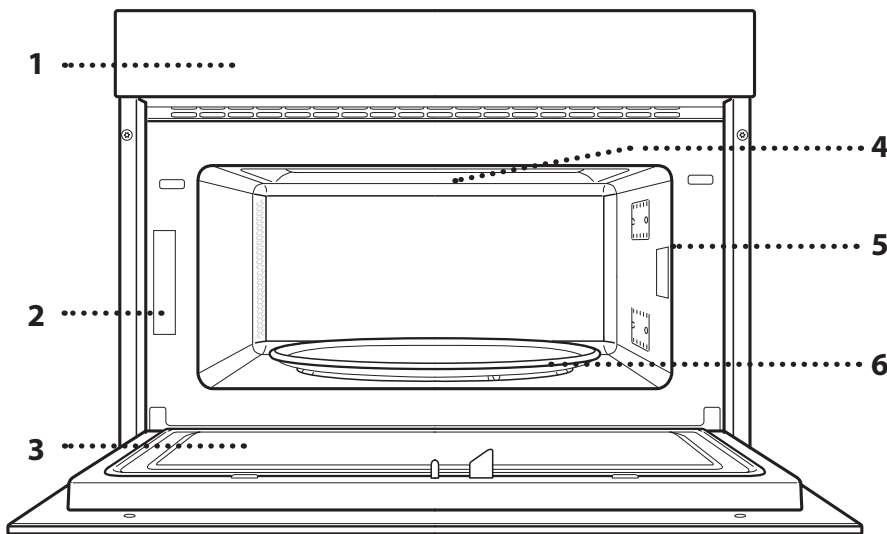


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.



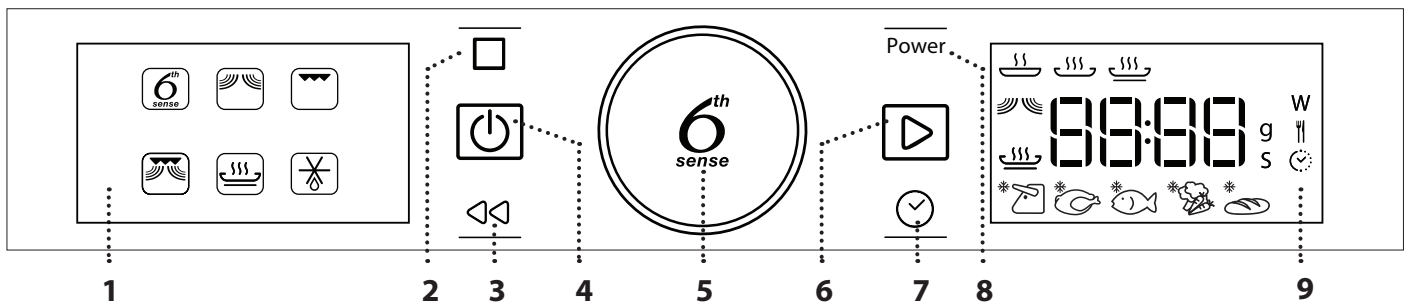
**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Plaque signalétique (ne pas enlever)
3. Porte
4. Élément chauffant supérieur/gril
5. Ampoule
6. Plaque tournante

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



### 1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

#### 2. PAUSE

Pour interrompre un cycle de cuisson.

#### 3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

#### 4. ON/OFF

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

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

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

#### 6. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

### 7. HEURE

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

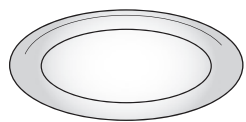
#### 8. PUISSANCE

Pour régler la puissance du micro-ondes.

### 9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

## ACCESSOIRES

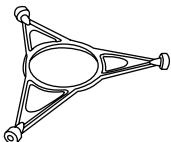
### PLAQUE TOURNANTE



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

La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les autres récipients ou accessoires.

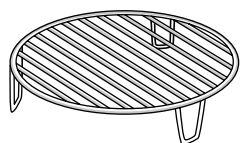
### SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

### GRILLE MÉTALLIQUE



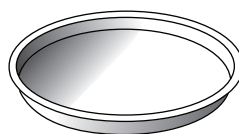
Elle vous permet de placer les aliments plus près de la grille pour un dorage parfait de votre plat.

Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous

assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

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

### PLAT CRISP

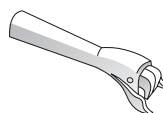


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé

lorsqu'il est vide en utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

### POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utile pour retirer le plat Crisp chaud du four.

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

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

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

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

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

## FONCTIONS



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

Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments.



#### RÉCHAUFFAGE 6<sup>th</sup> SENSE

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

|    | ALIMENTS           | POIDS (g) |
|----|--------------------|-----------|
| 1  | GRANDE ASSIETTE    | 250 - 500 |
| 2* | PLAT SURGELÉ       | 250 - 500 |
| 3* | LASAGNES SURGELÉES | 250 - 500 |
| 4  | SOUPES             | 200 - 800 |
| 5  | BOISSONS           | 100 - 500 |



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

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

|    | ALIMENTS                                                                                                    | POIDS (g)  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1  | POMMES DE TERRE AU FOUR<br>(Tournez lorsque vous y êtes invité)                                             | 200 - 1000 |
| 2  | LÉGUMES FRAIS<br>(Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillères à table d'eau. Couvrir) | 200 - 800  |
| 3* | LÉGUMES SURGELÉS<br>(Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)                                           | 200 - 800  |
| 4  | LÉGUMES EN CONSERVE                                                                                         | 200 - 600  |
| 5  | POPCORN                                                                                                     | 100        |



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

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

|    | ALIMENTS                                                                              | POIDS (g) |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1* | FRITES<br>(étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire) | 200 - 500 |
| 2* | PIZZA, PÂTE FINE                                                                      | 200 - 500 |
| 3* | PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE                                                                 | 200 - 800 |
| 4* | AILES DE POULET, MORCEAUX DE POULET<br>(Huilez légèrement le plat)                    | 200 - 500 |
| 5* | BÂTONNETS DE POISSON<br>(Le plat Crisp doit être préchauffé)                          | 200 - 500 |

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp



### MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

| PUISSANCE (W) | RECOMMANDÉE POUR                                                                                                                              |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000          | Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.                                                              |
| 800           | Cuisson de légumes.                                                                                                                           |
| 650           | Cuisson de la viande et du poisson.                                                                                                           |
| 500           | Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites. |
| 350           | Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.                                                                  |
| 160           | Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.                                                                      |
| 90            | Ramollir la crème glacée.                                                                                                                     |

| ACTION        | ALIMENTS               | PUISSANCE (W) | DURÉE (min) |
|---------------|------------------------|---------------|-------------|
| Réchauffage   | 2 tasses               | 1000          | 1 - 2       |
| Réchauffage   | Purée (1 kg)           | 1000          | 9 - 11      |
| Décongélation | Viande émincée (500 g) | 160           | 13 - 14     |
| Cuisson       | Génoise                | 800           | 6 - 7       |
| Cuisson       | Crème aux œufs         | 650           | 11 - 12     |
| Cuisson       | Pain de viande         | 800           | 18 - 20     |



### GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

| ALIMENTS  | DURÉE (min) |
|-----------|-------------|
| Rôtie     | 10 - 12     |
| Crevettes | 18 - 22     |

Accessoires recommandés : Grille métallique



### GRIL+MICRO-ONDES

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

| ALIMENTS                  | PUISSANCE (W) | DURÉE (min) |
|---------------------------|---------------|-------------|
| Gratin de pommes de terre | 650           | 20 - 22     |
| Poulet rôti               | 650           | 40 - 45     |

Accessoires recommandés : Grille métallique



### CRISP

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

| ALIMENTS         | DURÉE (min) |
|------------------|-------------|
| Gâteau au levain | 7 - 10      |
| Hamburger        | 8 - 10 *    |

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

## JET DEFROST

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

|    | ALIMENTS                                                       | POIDS (g)  |
|----|----------------------------------------------------------------|------------|
| 1* | VIANDES<br>(mince, côtelettes, biftecks, rôtis)                | 100 - 2000 |
| 2* | VOLAILLE<br>(poulet entier, morceaux, filets)                  | 100 - 2500 |
| 3* | POISSON<br>(entier, darnes, filets)                            | 100 - 1500 |
| 4* | LÉGUMES<br>(macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.) | 100 - 1500 |
| 5* | PAIN<br>(pains, petits pains, brioches)                        | 100 - 1000 |

## PREMIÈRE UTILISATION

### . RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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



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

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

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

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



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



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

### 2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

#### . 6<sup>TH</sup> SENSE / DÉCONGÉLATION

##### CATÉGORIE D'ALIMENTS

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



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

##### POIDS

Pour atteindre les meilleurs résultats, les fonctions 6<sup>th</sup> Sense (et Jet Defrost) nécessitent que vous entriez le poids de l'aliment, en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.



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

### . FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages.

L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

### PUISSANCE DES MICRO-ONDES



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

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

### DURÉE



Lorsque l'icône clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur pour confirmer ou appuyez sur pour confirmer et démarrer la fonction.

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

### 3. ACTIVER LA FONCTION

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

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

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

### . JET START

Lorsque le four est éteint, il est possible d'appuyer sur pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (1000 W) pendant 30 secondes.

### . VERROU DE SÉCURITÉ

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



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

### 4. PAUSE

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

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

### PAUSE AUTOMATIQUE

(RETOURNER OU REMUER LES ALIMENTS)

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



Une fois que la cuisson est interrompue, ouvrez la porte et effectuez l'action qu'il vous est demandé de réaliser avant de fermer à nouveau la porte et en appuyant sur pour poursuivre la cuisson.

### 5. FIN DE CUISSON

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



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

### . VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche et en la maintenant enfoncée.

# NETTOYAGE

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

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

## SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

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

## ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp.

Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème                                           | Cause possible                           | Solution                                                                                            |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne fonctionne pas.                         | Coupure de courant.                      | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.                   |
|                                                    | Débranchez de l'alimentation principale. | Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.                                   |
| Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.  | Le ventilateur fonctionne.               | Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.                       |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro. | Erreur de logiciel.                      | Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. |

## FICHE TECHNIQUE

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

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

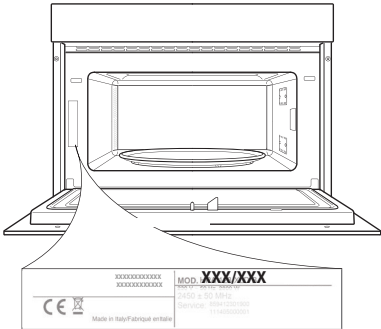
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



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

## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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





# OWNER'S MANUAL



## THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

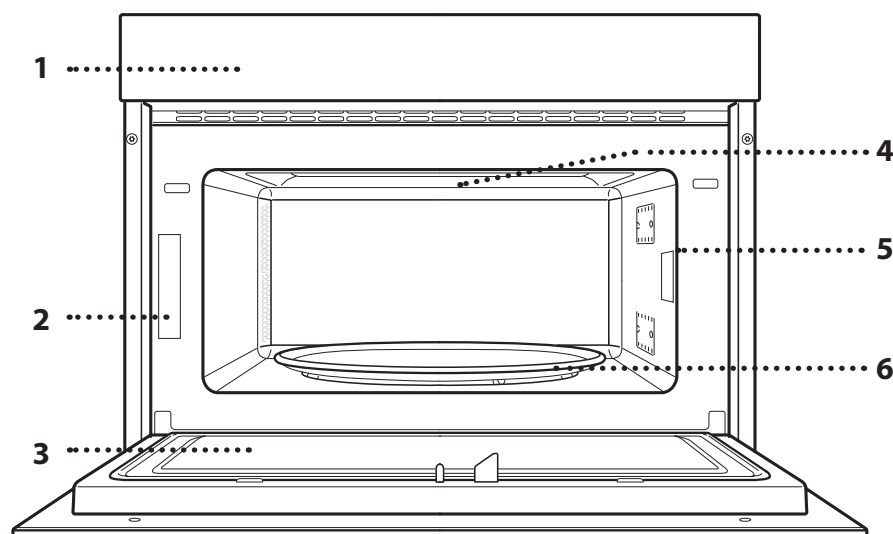


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



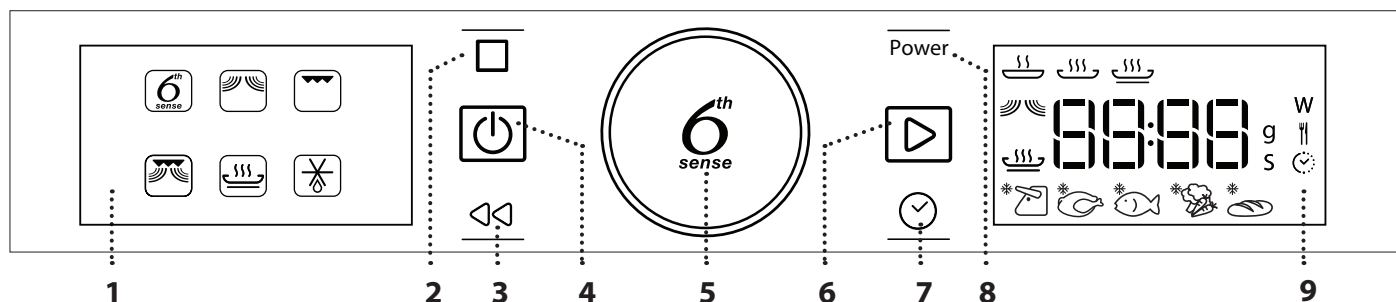
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Identification plate (do not remove)
3. Door
4. Upper heating element/grill
5. Light
6. Turntable

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. LEFT-HAND DISPLAY

#### 2. PAUSE

To pause a cooking cycle.

#### 3. BACK

For returning to the previous screen.

#### 4. ON/OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function at any time.

### 5. ROTARY KNOB / 6<sup>th</sup> SENSE BUTTON

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

#### 6. START

For starting functions and confirming settings.

### 7. TIME

For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

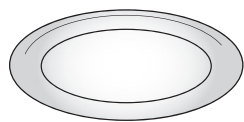
### 8. POWER

To adjust the microwave power.

### 9. RIGHT-HAND DISPLAY

## ACCESSORIES

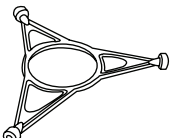
### TURNTABLE



Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

The turntable must always be used as a base for other containers or accessories.

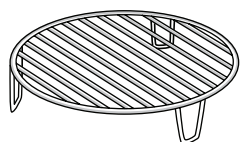
### TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

### WIRE RACK

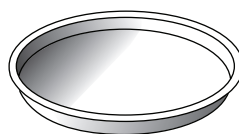


This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come

into contact with other surfaces.

### CRISP PLATE



Only for use with the designated functions.

The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated

when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

### HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

**There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.**

**Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.**

**Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.**

**Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.**



## FUNCTIONS



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

These functions automatically select the best cooking method for all types of food.



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

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

|    | FOOD           | WEIGHT (g) |
|----|----------------|------------|
| 1  | DINNER PLATE   | 250 - 500  |
| 2* | FROZEN PORTION | 250 - 500  |
| 3* | FROZEN LASAGNA | 250 - 500  |
| 4  | SOUPS          | 200 - 800  |
| 5  | BEVERAGES      | 100 - 500  |



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

For cooking foods quickly and achieving optimal results. Use a heatproof container suitable for microwave use.

|    | FOOD                                                                                           | WEIGHT (g) |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1  | BAKED POTATOES<br>(Turn when prompted)                                                         | 200 - 1000 |
| 2  | FRESH VEGETABLES<br>(Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover) | 200 - 800  |
| 3* | FROZEN VEGETABLES<br>(Turn when prompted. Cover)                                               | 200 - 800  |
| 4  | CANNED VEGETABLES                                                                              | 200 - 600  |
| 5  | POPCORN                                                                                        | 100        |



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

For quickly reheating and cooking frozen foods and giving them a golden, crunchy top. Only use this function with the crisp plate provided. Turn the food when prompted.

|    | FOOD                                                                                 | WEIGHT (g) |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1* | FRENCH FRIES<br>(Spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking) | 200 - 500  |
| 2* | PIZZA, THIN CRUST                                                                    | 200 - 500  |
| 3* | PIZZA, THICK CRUST                                                                   | 200 - 800  |
| 4* | CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES<br>(Lightly oil the plate)                             | 200 - 500  |
| 5* | FISH FINGERS<br>(Crisp plate must be preheated)                                      | 200 - 500  |

Required accessories: Crisp plate, handle for crisp plate



### MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

| POWER (W) | RECOMMENDED FOR                                                                                   |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000      | Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.                                |
| 800       | Cooking vegetables.                                                                               |
| 650       | Cooking meat and fish.                                                                            |
| 500       | Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes. |
| 350       | Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.                                    |
| 160       | Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.                                           |
| 90        | Softening ice cream.                                                                              |

| ACTION  | FOOD                   | POWER (W) | DURATION (min.) |
|---------|------------------------|-----------|-----------------|
| Reheat  | 2 cups                 | 1000      | 1 - 2           |
| Reheat  | Mashed potatoes (1 kg) | 1000      | 9 - 11          |
| Defrost | Minced Meat (500 g)    | 160       | 13 - 14         |
| Cook    | Sponge cake            | 800       | 6 - 7           |
| Cook    | Egg custard            | 650       | 11 - 12         |
| Cook    | Meat loaf              | 800       | 18 - 20         |



### GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.

| FOOD   | DURATION (min.) |
|--------|-----------------|
| Toast  | 10 - 12         |
| Prawns | 18 - 22         |

Recommended accessories: Wire rack



### GRILL+MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

| FOOD            | POWER (W) | DURATION (min.) |
|-----------------|-----------|-----------------|
| Potatoes gratin | 650       | 20 - 22         |
| Roast chicken   | 650       | 40 - 45         |

Recommended accessories: Wire rack



### CRISP

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.

| FOOD          | DURATION (min.) |
|---------------|-----------------|
| Leavened cake | 7 - 10          |
| Hamburger     | 8 - 10 *        |

\* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

JET DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly on the glass turntable. Turn the food when prompted.

|    | FOOD                                                  | WEIGHT (g) |
|----|-------------------------------------------------------|------------|
| 1* | MEAT<br>(mince, cutlets, steaks, roasting joints)     | 100 - 2000 |
| 2* | POULTRY<br>(whole chicken, pieces, fillets)           | 100 - 2500 |
| 3* | FISH<br>(whole, steaks, fillets)                      | 100 - 1500 |
| 4* | VEGETABLES<br>(mixed vegetables, peas, broccoli etc.) | 100 - 1500 |
| 5* | BREAD<br>(loaves, buns, rolls)                        | 100 - 1000 |

FIRST TIME USE

. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the rotary knob to set the hour and then press to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the rotary knob to set the minutes and press to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

You may need to set the time again following lengthy power outages.

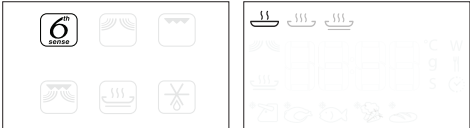
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on. Turn the rotary knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press to confirm and go to the function menu.



Turn the rotary knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press to confirm.

2. SET A FUNCTION

. 6<sup>TH</sup> SENSE / DEFROST  
FOOD CLASS

Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.



When the icon flashes, turn the rotary knob to select the category you require and then press to confirm.  
WEIGHT

To achieve the best results, the 6<sup>th</sup> Sense (and Jet Defrost) require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.



When the default setting appears on the display and the **g** icon flashes, turn the rotary knob to set the weight and then press **OK** to confirm.

### MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.

### MICROWAVE POWER



When the **W** icon flashes on the display, turn the rotary knob to adjust the power setting and then press **OK** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the power can be changed by pressing **Power** to access the settings menu, then turning the rotary knob to change the setting.

### DURATION



When the **⌚** icon flashes on the display, use the rotary knob to set the cooking time you require and then press **OK** to confirm or press **Start** to confirm and start the function.

Note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the rotary knob; each time you press **Start**, the cooking time increases by 30 seconds.

### 3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **Start** to activate the function.

Every time the **Start** button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds.

Please note: You can press **Stop** at any time to stop the function that is currently active.

### JET START

When the oven is switched off, it is possible to press **Start** to activate cooking with the microwave function set at full power (1000 W) for 30 seconds.

### SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press **Start** to start the function.

### 4. PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press **Start**.

### AUTOMATIC PAUSE

(TURN OR STIR FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.



Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing **Start** to continue with cooking.

### 5. COOKING END

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



To extend the cooking time without changing the settings, turn the rotary knob to set a new cooking time and press **Start**.

### KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold **Lock** for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing and holding **Stop**.

# CLEANING

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Never use steam cleaning equipment.  
Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

## INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.

## ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.  
The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

# TROUBLESHOOTING

| Problem                                                | Possible cause                | Solution                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not working.                               | Power cut.                    | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
|                                                        | Disconnection from the mains. |                                                                                                                                                                                 |
| The oven makes noises, even when it is switched off.   | Cooling fan active.           | Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.                                                                                                           |
| The display shows the letter "F" followed by a number. | Software fault.               | Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".                                                                            |

## PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Whirlpool website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

