

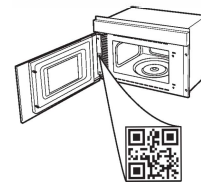
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

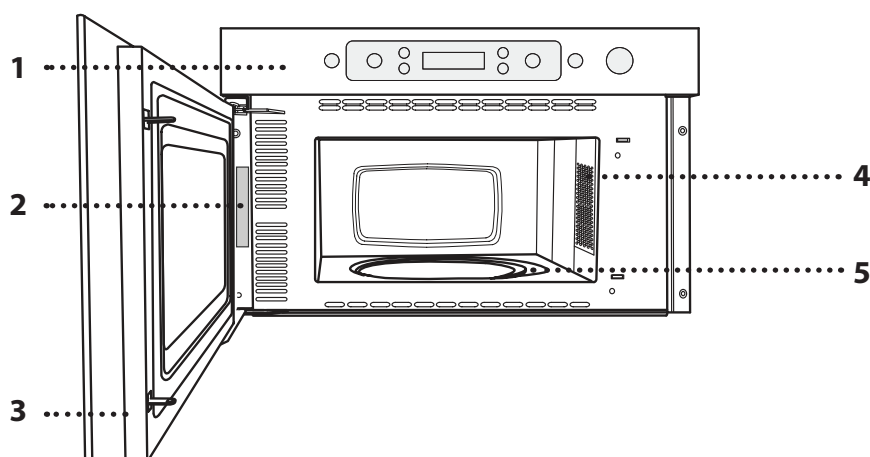


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

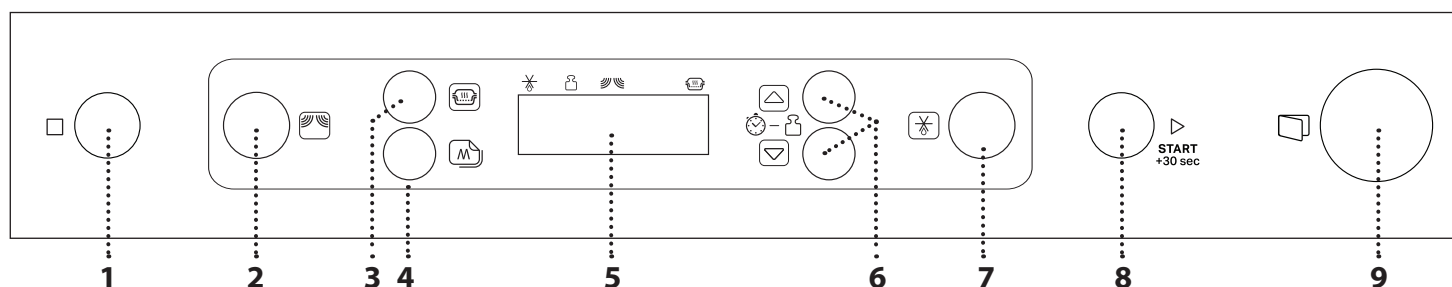


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Identification plate
(do not remove)
3. Door
4. Light
5. Turntable

CONTROL PANEL DESCRIPTION

**1. STOP**

For stopping a function or an audible signal, cancelling the settings and switching off the oven.

2. MICROWAVE FUNCTION/POWER

For selecting the microwave function and setting the required power level.

3. STEAM FUNCTION**4. MEMORY****5. DISPLAY****6. + / - BUTTONS**

For adjusting the settings of a function (e.g. length, weight).

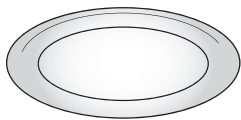
7. JET DEFROST FUNCTION**8. START**

For starting a function.

9. DOOR OPENING BUTTON

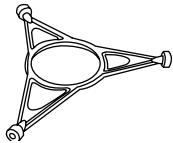
ACCESSORIES

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.

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

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.

STEAMER



To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place

these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special steam clean function.

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

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



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
750 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content or meat and vegetables.
500 W	Cooking fish, meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350 W	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160 W	Defrosting frozen food or softening butter and cheese.
0 W	When using the minuteminder only.



JET DEFROST

For quickly defrosting food such as meat, poultry and fish weighing between 100 g and 2 kg. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted.



STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. Distribute evenly the food into the steamer basket and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer. The oven automatically calculates the settings required to achieve perfect results. During the initial part of the cooking, microwaves generate steam, bringing the water into the bottom of the steamer to boil.

FOOD	WEIGHT (g)
ROOTS & TUBERS	150 - 500
VEGETABLES	
VEGETABLES-FROZEN	
FISH FILLETS	

Required accessories: Steamer



MEMORY

The memory function provides you with an easy way to quickly recall a preferred setting.

The principle of the memory function is to store whatever setting that is currently displayed.

- Press the memo button and then press the start button.

How to store a setting:

- Select any function and make the necessary setting.
- Press and keep the memo button for 3 seconds until an acoustic signal is heard: the setting is now stored. You may reprogram the memory as many times as you wish.

DAILY USE

. SELECT A FUNCTION

Simply press the button for the function you require to select it.

. SET THE LENGTH



After selecting the function you require, use or to set the length for it to run.

The time can be changed during cooking by pressing or or by increasing the length for 30 seconds each time by pressing .

. SET THE POWER OF THE MICROWAVE



Press as many times as required to select the power level for the microwave.

Please note: You can also change this setting during cooking by pressing .

. JET DEFROST



Press , then use or to set the weight of the food. During defrosting, the function will pause briefly to allow

you to turn the food. Once the operation is complete, close the door and press .

. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

You can press at any time to stop the function that is currently active.

. JET START

When the oven is switched off, press to activate cooking with the microwave function set at full power (750 W) for 30 seconds.

. PAUSE

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

The setting will be maintained for 10 minutes.

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

A beep will signal once or twice a minute for 10 minutes when the cooking is finished. Press the STOP button or open the door to cancel the signal.

Please note: The oven will only hold the setting for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.

. COOLING DOWN

When a function is finished, the oven may carry out a cooling procedure the oven switches off automatically.

. SAFETY LOCK



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

close the door, then press to start the function.

. SET THE TIME OF THE DAY



Press until the two digits for the hour (on the left) starting flashing.

Use or to set the correct hour and press to confirm: The minutes will flash on the display. Use or to set the minutes and press to confirm.

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

. MINUTEMINDER

The display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, use or . Press to set the power to 0 W, then press to activate the countdown.

Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles. To stop the timer at any time, press .

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.

ACCESSORIES

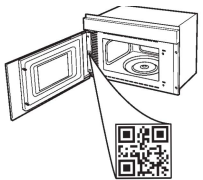
All accessories are dishwasher safe. For stubborn dirt, rub gently with a cloth.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display is showing "Err".	Software fault.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows "Err".

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

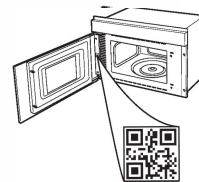
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.whirlpool.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





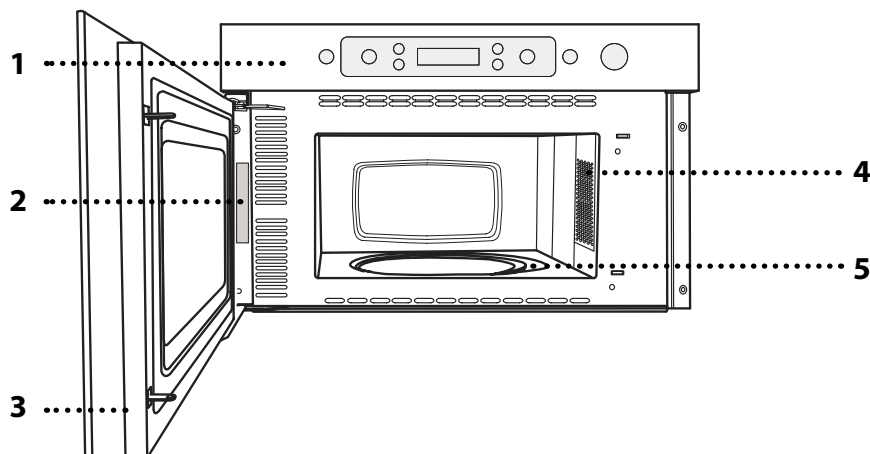
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

VEUILLEZ SCANNER LE CODE QR SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS



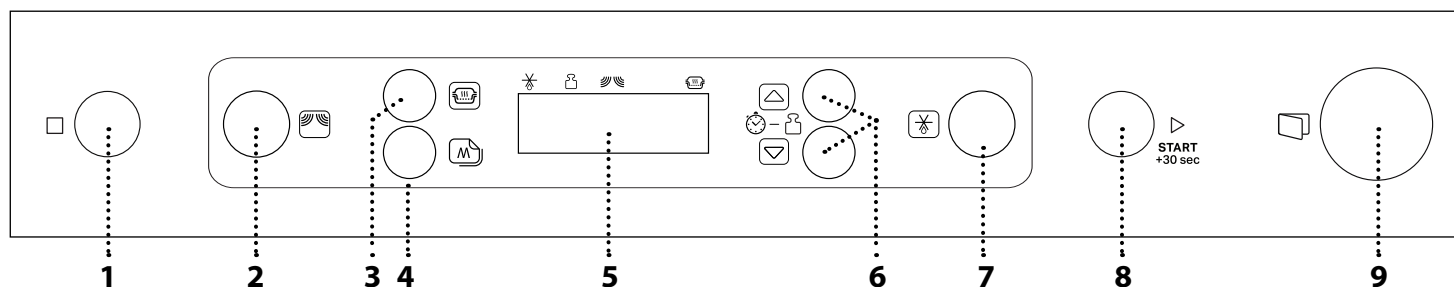
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Plaque signalétique (ne pas enlever)
3. Porte
4. Ampoule
5. Plaque tournante

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ARRÊT

Pour interrompre une fonction ou un signal sonore, annuler des réglages et éteindre le four.

2. FONCTION MICRO-ONDES/ PUISSANCE

Pour sélectionner la fonction micro-ondes et régler le niveau de puissance désiré.

3. FONCTION VAPEUR

4. MÉMOIRE

5. ÉCRAN

6. TOUCHES + / -

Pour régler les valeurs d'une fonction (par ex. durée, poids).

7. FONCTION JET DEFROST

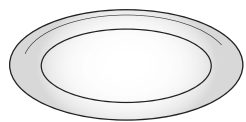
8. AU DÉMARRAGE

Pour lancer une fonction.

9. TOUCHE D'OUVERTURE DE LA PORTE

ACCESSOIRES

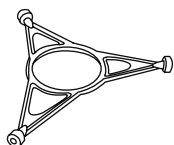
PLAQUE TOURNANTE



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.

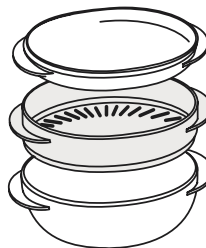
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

CUISEUR-VAPEUR



.....1 Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.. Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

Le fond du cuiseur vapeur a été conçu pour être également utilisé en combinaison avec la fonction de nettoyage vapeur spéciale.

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

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.

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

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



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
750 W	Rapidement réchauffez les boissons, les aliments avec une forte teneur en eau, la viande, et les légumes.
500 W	Cuisson du poisson, des sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites.
350 W	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160 W	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
0 W	Lorsque vous utilisez la minuterie seulement.



JET DEFROST

Pour décongeler rapidement les aliments comme la viande, la volaille, et le poisson dont le poids est entre 100 g et 2 kg. Placez les aliments directement sur la plaque tournante. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

**VAPEUR**

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. Répartir uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur et verser de l'eau (100 ml) dans le fond du cuit-vapeur. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Pendant la partie initiale de la cuisson, les micro-ondes génèrent de la vapeur, portant ainsi à ébullition l'eau ajoutée dans le fond du cuit-vapeur.

ALIMENTS	POIDS (g)
RACINES&TUBERC.	150 - 500
LÉGUMES	
LÉGUMES SURGELÉS	
FILETS DE POISSON	

Accessoires nécessaires : Cuisson-vapeur

**MÉMOIRE**

La fonction Mémoire permet de rappeler rapidement et simplement les réglages préférés.

Le principe de la fonction Mémoire est d'enregistrer le réglage en cours d'utilisation.

- Appuyez sur le bouton Mémo, puis appuyez sur le bouton Démarrer.

Mémorisation d'un réglage :

- Sélectionnez n'importe quelle fonction et faites le réglage nécessaire.
- Appuyez sur la touche Mémo et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore : Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

UTILISATION QUOTIDIENNE**. SÉLECTIONNER UNE FONCTION**

Appuyez simplement sur la touche de la fonction désirée pour la sélectionner.

. RÉGLER LA DURÉE

Après avoir sélectionné la fonction, utilisez ou pour régler sa durée de fonctionnement.

Le temps peut être changé durant la cuisson en appuyant sur ou ou en augmentant la durée de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur .

. RÉGLER LA PUISSANCE DU MICRO-ONDE

Appuyez sur aussi souvent que nécessaire pour sélectionner le niveau de puissance pour le micro-ondes.

Veuillez noter : Vous pouvez aussi changer les réglages durant la cuisson en appuyant sur .

. JET DEFROST

Appuyez sur , puis utilisez ou pour régler le poids des aliments. Lors de la décongélation, la fonction s'interrompt

brèvement pour vous permettre de tourner les aliments. Une fois l'opération terminée, fermez la porte et appuyez sur .

. DÉMARRER 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.

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

. JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (750 W) pendant 30 secondes.

. PAUSE

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

Le réglage sera maintenu pendant 10 minutes.

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

Un signal sonore retentit une ou deux fois par minute pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.

Veuillez noter : Le four conservera le réglage pendant 60 secondes si la porte est ouverte, puis fermée à la fin de la cuisson.

. REFROIDISSEMENT

Quand une fonction est terminée, le four peut lancer une procédure de refroidissement et il s'éteint automatiquement.

. 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.

. RÉGLER L'HEURE DU JOUR

Appuyez sur jusqu'à ce que les deux chiffres pour l'heure (sur la gauche) commencent à clignoter.

Utilisez ou pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer : Les minutes clignotent à l'écran. Utilisez ou pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

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

. MINUTEUR

L'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour lancer cette fonction et régler la durée désirée, appuyez sur ou . Appuyez sur pour régler la puissance à 0 W, appuyez ensuite sur pour démarrer le compte à rebours.

Veuillez noter : La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson. Pour arrêter le minuteur à tout moment, appuyez sur .

NETTOYAGE

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

N'utilisez jamais de nettoyeur 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.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
« Err » est affiché à l'écran.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit les lettres « Err » et contactez le Service Après-vente le plus près.

Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques :

- En utilisant le code QR
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu**
- Vous pouvez également **contacter 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 l'appareil.

