

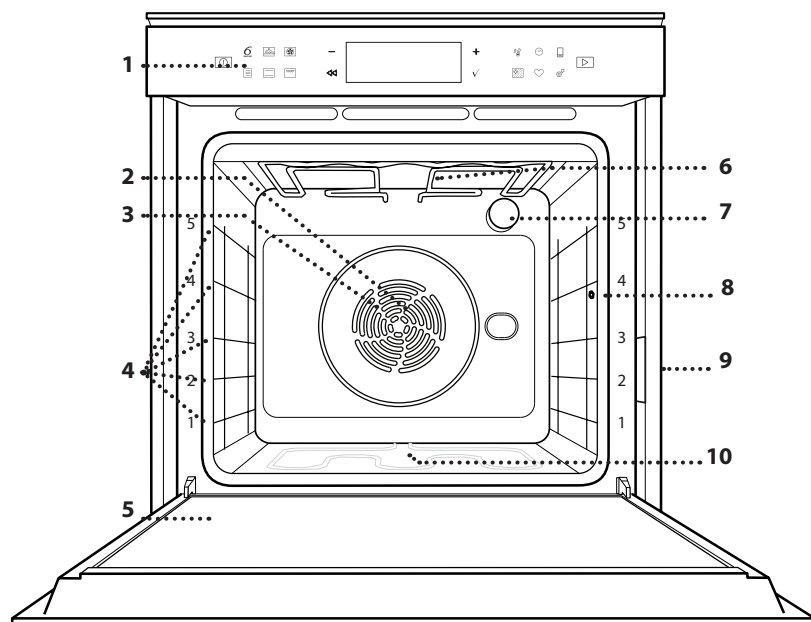

**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



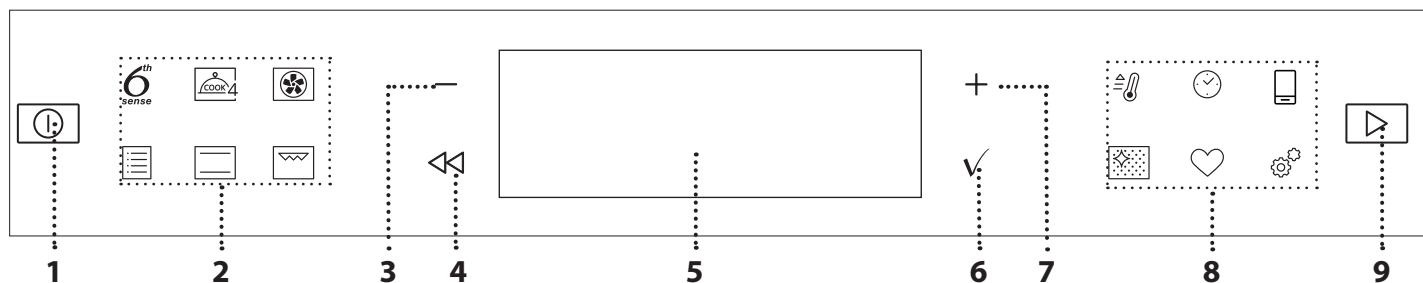
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément de chauffage supérieur/grill
7. Ampoule
8. Point d'insertion de la sonde à viande
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE


**1. ON/OFF**

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

**2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS**

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

**3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS**

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

**4. RETOUR**

Pour retourner au menu précédent.

Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

**5. ÉCRAN**
**6. CONFIRMER**

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

**7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS**

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

**8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS**

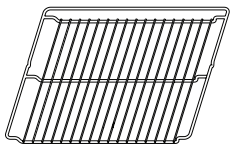
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

**9. DÉPART**

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

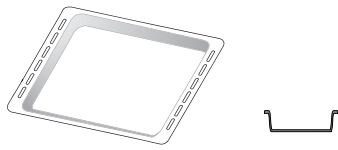
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



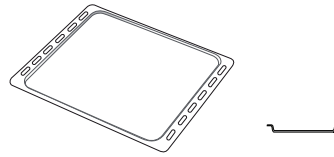
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

## LÈCHEFRITE



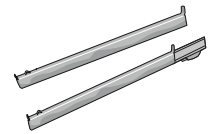
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



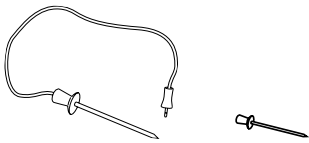
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

## GRILLES COULISSANTES\*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

## SONDE À VIANDE\*



pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

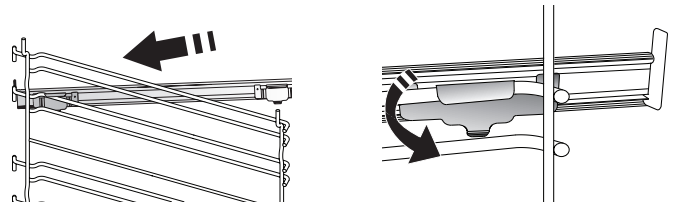
## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

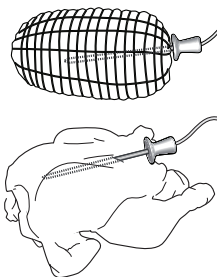
Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes. Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Baissez l'autre agrafe en position.

Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : les grilles coulissantes peuvent être installées sur le niveau de votre choix.

## UTILISATION DE LA SONDE VIANDE (LE CAS ÉCHÉANT)



Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

## FONCTIONS

6<sup>th</sup>  
sense

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

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza).

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



### COOK 4

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.



### CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.



### TRADITIONELS

#### • AIR BRASSÉ

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

#### • TURBOGRILL

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

#### • SURGELÉS

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

#### • FONCTIONS SPÉCIALES

##### » MAXI COOKING

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

##### » LEVÉE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

##### » DÉCONGÉLATION

Pour accélérer la décongélation des aliments.

Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.

##### » GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

##### » ÉCO AIR PULSÉ

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.



### CONVECTION NAT

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



### GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



### PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



### MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction. Pour garder du temps sans activer de fonction.



### NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.



### FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.



### RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode "ÉCO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à "DÉMO" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant "RÉINITIALISER", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

# PREMIÈRE UTILISATION

## 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera " English ".



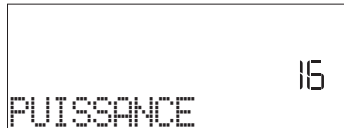
Appuyez sur + ou - pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur ⚙️.

## 2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus faible, vous devrez diminuer la valeur (13).



Appuyez sur + ou - sélectionnez 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur ✓ pour confirmer.

## 3. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné l'alimentation, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur + ou - pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez " HORLOGE " dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur ⚙️.

## 3.1 RÉGLEZ LE TEMPS SUR UN APPAREIL CONNECTÉ

Sur un appareil connecté, l'heure de l'Horloge peut être automatiquement mise à l'heure à partir du Cloud.

Si l'utilisateur souhaite changer l'heure de l'horloge reçue du Cloud, en allant au Menu Réglages ⚙️, entrez l'élément "HORLOGE" et réglez manuellement l'heure ; dans ce cas, toute mise à jour automatique de l'heure envoyée du Cloud sera ignorée.

## 4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Air Brassé »).

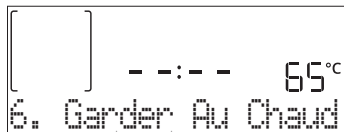
Veillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur ⏻ pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou - pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

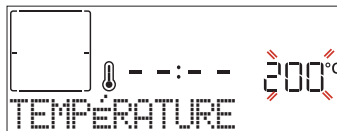


## 2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en

séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur ⏪, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

## NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

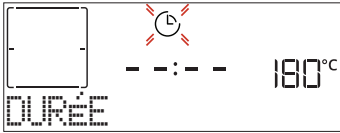




Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).


De la même façon, il est possible de régler le niveau du grill : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le grill : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).

Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du grill peut être modifié en utilisant + ou -.




**DURÉE**

Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.


Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur  : appuyez sur **+** ou **-** pour le modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

**HEURE DE FIN (DÉPART RETARD)**

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.



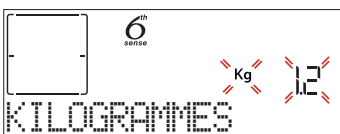
Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur **+** ou **-** pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur **◀** pour changer d'autres réglages. En appuyant sur , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

**6<sup>th</sup> SENSE**

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

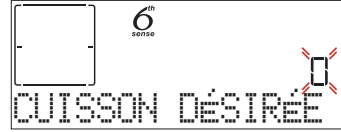
**POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)**


Pour régler la fonction correctement, suivez les

indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur requise puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

**CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE**


Dans certaines fonctions 6<sup>th</sup> Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson.




Lorsque cela est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction.


De la même façon, lorsque cela est autorisé, dans certaines fonctions 6<sup>th</sup> Sense, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre bas (-1) et élevé (+1).

**3. DÉMARRER LA FONCTION**

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur  pour activer la fonction.

Pendant la phase de retard, appuyez sur  pour ignorer cette phase et démarrer la fonction immédiatement.

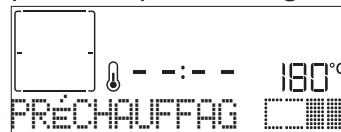
Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.


À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur **◀** pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendre un refroidissement complet.

**4. PRÉCHAUFFAGE**

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d'« AJOUTER ALIMENTS ». À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur **✓** ou .

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

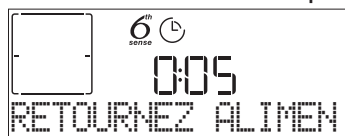
Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton **+** ou **-**.


## 5. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.



Dans certaines fonctions 6<sup>th</sup> Sense, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson.




Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action indiquée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur  pour continuer la cuisson.

De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier l'aliment.



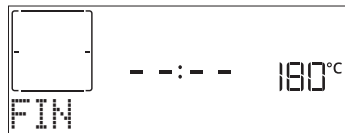
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur  ou  pour poursuivre la cuisson.



Veillez noter : Appuyez sur  pour sauter ces actions.

Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

## 6. FIN DE CUISSON

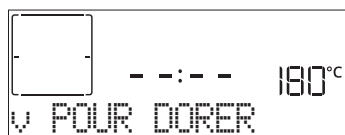
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.





Appuyez sur  pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur  pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

## BRUNISSAGE

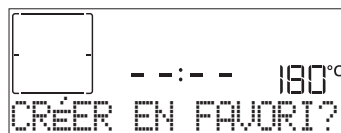
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.









Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur  pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur  pour éteindre le four.

## . FAVORI


Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.







Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur  autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur .

Une fois que vous avez appuyé sur , appuyez sur le  ou  pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur  pour confirmer.

Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur  : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour activer.

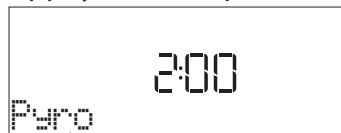
## . NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO







**Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.**


**Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.**

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Appuyez sur  pour afficher « Pyro » sur l'écran.




Appuyez sur  ou  pour sélectionner le cycle souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur  ou  pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur  pour confirmer.

Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur  : le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent

à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

### . MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur **+** ou **-** : Le voyant  clignote à l'écran.


Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour activer la minuterie.





Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Appuyez sur **+** ou **-** pour changer l'heure réglée sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionnez la fonction dont vous avez besoin.


Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Veillez noter : Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône  sera affichée), qui continuera le compte à rebours en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.

### . VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur **<<** et maintenez-le appuyé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

### . UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE (LE CAS ÉCHÉANT)

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte. Une fois que vous avez inséré la sonde, un signal sonore est activé et le message « Sonde branchée » apparaît à l'écran.

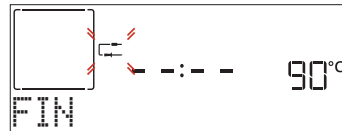


Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Convection naturelle, Chaleur pulsée, Air brassé, Turbo Grill, Éco chaleur pulsée, Maxi Cooking, 6<sup>th</sup> Sense) : L'écran demande à régler la température cible de la sonde : Appuyez sur **+** ou **-** pour la régler et appuyez sur **✓** pour régler les paramètres de cuisson suivants.

Alors que la cuisson est programmée pour se terminer une fois que la température requise a été atteinte, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson ou de régler une heure de fin de cuisson spécifique. La lumière restera allumée jusqu'à ce que la sonde soit enlevée.

Si la sonde est enlevée pendant la cuisson, elle continuera en mode traditionnel (sans temps).

Un signal sonore retentira et l'écran indiquera quand la sonde a atteint la température requise.



Veillez noter : Pour modifier les réglages par la suite, appuyez sur **+** ou **-** pour la température de la sonde ou appuyez sur **<<** pour d'autres réglages. Un signal sonore et un message vous diront si l'utilisation de la sonde n'est pas compatible avec l'action effectuée. Si tel est le cas, enlevez la sonde.

Grâce à la fonction 6<sup>th</sup> Sense Live, votre appareil peut être connecté à Internet. En utilisant l'application 6<sup>th</sup> Sense Live sur votre smartphone/tablette, vous pouvez :

- surveiller l'état de l'appareil
- régler et démarrer un cycle de cuisson
- changer, modifier ou arrêter un cycle de cuisson en cours
- accéder aux contenus supplémentaires
- obtenir des mises à jour automatiques du logiciel de l'appareil

Pour activer la connectivité, vous devez compléter avec succès le processus afin de brancher l'appareil à votre routeur de réseau domestique et à votre application. La procédure de paramétrage doit être effectuée une seule fois.

Vous devrez la refaire uniquement si vous changez les propriétés de votre réseau domestique (nom de réseau et mot de passe).

## CONDITIONS REQUISES MINIMALES

Dispositif mobile : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS. Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.

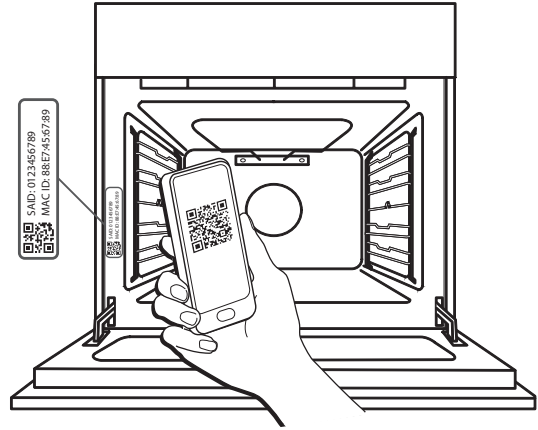
Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

## COMMENT EFFECTUER LE RÉGLAGE

Pour utiliser cette fonction, vous devez disposer : un dispositif mobile (smartphone ou tablette) et un routeur sans fil connecté à internet. Merci de vérifier avec votre dispositif mobile que la force du signal de votre réseau sans fil domestique proche de l'appareil est bonne. Pendant la procédure de paramétrage, l'appareil et votre dispositif mobile doivent être connectés au même réseau sans fil.

Téléchargez l'application 6<sup>th</sup> Sense Live pour votre dispositif mobile. Vous pouvez télécharger l'application en visitant iTunes ou Google Play.

Une fois téléchargée, suivez les instructions de l'application pour créer un compte. Une fois que vous avez votre compte, ouvrez l'application et appuyez **+** sur la partie inférieure gauche de l'écran pour ajouter un nouvel appareil à votre compte.



Scannez le QR-code sur l'étiquette que vous trouverez sur votre appareil, puis l'application 6<sup>th</sup> Sense Live sera votre guide pour traverser toutes les étapes nécessaires pour compléter le processus.


Remarque : Dans certaines circonstances, l'application peut vous demander d'entrer le type d'appareil : Dans ce cas, sélectionnez *Four*.

Pendant le processus de connexion, vous verrez plusieurs messages apparaître sur l'écran et les icônes clignoter de différentes façons ; pour connaître les opérations réalisées en arrière-plan par l'appareil, voir les descriptions dans le tableau suivant.

QUE VOIT-ON SUR L'ÉCRAN	SIGNIFICATION
	<p>Message affiché : Suivre les inst. sur l'app.                      Pendant ce décompte de vingt minutes, l'appareil tente de se connecter à votre réseau domestique (routeur).                      L'icône WiFi  clignote rapidement.</p>
	<p>Message affiché : Patienter svp.                      Si la connexion du routeur est achevée, l'appareil tentera d'atteindre l'application automatiquement, et il vous demandera d'attendre.                      L'icône WiFi  clignote lentement.</p>
	<p>Message affiché : Appareil connecté.                      Tout le processus a été un succès : votre appareil est maintenant connecté.                      L'icône WiFi  arrête de clignoter.</p>
	<p>Message affiché : Utiliser l'app pour enregistrer le produit.                      Suivez les dernières instruction sur l'application pour achever l'enregistrement, en donnant un nom à l'appareil. Ensuite vous le trouverez rapidement sur la page d'accueil de l'application.</p>
	<p>Message affiché : Erreur connexion.                      Ce message pourrait être affiché quelques secondes si l'appareil n'a pas été en mesure de compléter la procédure de paramétrage en un certain temps. Après cela, l'appareil passe en veille et l'icône WiFi  s'éteint.</p>



## TÉLÉCOMMANDE

Si votre appareil est convenablement connecté, il est possible d'appuyer sur l'icône , pour activer la télécommande.

Par le biais de votre dispositif mobile, vous serez autorisé à commander à distance le four à micro-ondes, à envoyer des entrées et à superviser des cycles de cuisson.


Lorsqu'un cycle de cuisson est envoyé depuis l'application, l'écran affiche l'information "Cycle reçu" pendant quelques secondes, puis le cycle démarre.



## RÉINIT. DONNÉES DE CONNEXION

Cette fonction pourrait s'avérer utile si les propriétés de votre réseau domestique ont changé (nom du réseau ou mot de passe).

Avant de réinitialiser la connexion, merci de vérifier s'il est possible de rétablir le nom du réseau et le mot de passe que vous avez utilisé lorsque vous vous êtes connecté à l'appareil de votre réseau domestique. Dans ce cas, il ne serait pas nécessaire de réinitialiser la connexion.

Pour réinitialiser la connexion, merci de suivre ce chemin : RÉGLAGES > MENU CONNECTIVITÉ > RÉINIT. DONNÉES DE CONNEXION > OUI. L'écran demandera "Êtes-vous sûr ?". En appuyant sur , la connexion sera réinitialisée. Vous pouvez maintenant reconnecter votre appareil (voir le paragraphe "Comment paramétrer").

## MISE À JOUR LOGICIELLE

Pendant qu'il est en veille, un appareil déjà configuré pour la connexion, avec une réception WiFi activée, peut automatiquement mettre à jour le logiciel lorsqu'une nouvelle version est disponible.



Lorsque la mise à jour est en cours, le pourcentage d'achèvement s'affichera à l'écran.

Remarque : Assurez-vous que la source d'alimentation de l'appareil est toujours activée pendant ce processus de mise à jour de logiciel.

Pendant le processus de mise à jour, il est impossible d'interagir avec le panneau de commande.

## FAQ EN MATIÈRE DE CONNECTIVITÉ

### Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

### Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

### Puis-je utiliser une connexion 3G mobile à la place d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.

### Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à domicile fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

### Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs sans fil connectés.

### Où puis-je trouver l'adresse MAC et le code SAID de l'appareil ?

Il existe un autocollant sur votre appareil avec un QR-code : Près du QR-code, vous devriez trouver le code SAID et l'adresse MAC.

Il est également possible de récupérer le code SAID et l'adresse MAC en appuyant sur RÉGLAGES sur le panneau de commande, puis en entrant dans le menu Connectivité et en sélectionnant les voix "Adresse MAC" ou "Code SAID".

### Comment puis-je vérifier si l'appareil est convenablement connecté à l'App ?

Ouvrez l'application 6th Sense Live sur votre dispositif mobile, et vérifiez si votre appareil est visible.

### Y-a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible. Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

### À quelle distance le routeur doit-il être de l'appareil ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent (connecté au même réseau domestique) près de l'appareil.

### Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Voir la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur montrant les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de paramétrage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

### Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal WiFi du voisinage ?



Forcez le routeur à utiliser votre canal Wi-Fi domestique.  
**Comment puis-je vérifier l'état du wifi de mon appareil ?**  
**Est-il possible de couper la réception du WiFi ?**

Le module WiFi est allumé par défaut dans cet appareil. Il est possible de changer ou de confirmer l'état du Wifi en entrant dans le menu Connectivité, en sélectionnant 'WiFi Status' (État Wifi). L'écran affichera la valeur actuelle de l'état, qui pourrait être ON ou OFF.

Remarque : Lorsque l'alimentation est rétablie après une perte de courant, le Module WiFi conservera ses réglages (liens vers le routeur et l'App) et l'état de la télécommande est toujours rétabli.

**Comment puis-je changer mon compte Whirlpool tout en conservant mes appareils connectés ?**

Vous pouvez créer un nouveau compte, mais rappelez-vous d'enlever vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.


















**J'ai changé de routeur : que dois-je faire ?**

Si vous pouvez conserver le nom du réseau et le mot de passe précédents dans le nouveau routeur, vous n'avez rien à faire, l'appareil se reconnectera automatiquement.

Autrement, pour reconnecter l'appareil au nouveau réseau WiFi, il suffit d'appuyer sur **+** sur la page d'accueil App, car vous devriez ajouter à nouveau l'appareil à votre compte.







Remarque : vous ne devez PAS enlever précédemment l'appareil de votre compte. L'App vous guidera à travers le processus de reconnexion.



























## 6<sup>th</sup> sense TABLEAU DE CUISSON 6<sup>th</sup> SENSE

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LASAGNES	Lasagnes	0,5 - 3 kg	-	2 
VIANDES	Rôti de bœuf	Rôti	0,6 - 2 kg **	3 
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5 
		Rôtir-Cuisson basse température	0,6 - 2 kg **	3 
	Rôti de porc	Rôti	0,6 - 2,5 kg **	3 
		Jarret *	0,5 - 2,0 kg **	3 
		Saucisses	1,5 - 4 cm	2/3 
	Rôti de veau *		0,6 - 2,5 kg **	3 
	Rôti d'agneau	Rôti	0,6 - 2,5 kg **	2 
		Gigot d'agneau	0,5 - 2,0 kg **	2 
	Poulet rôti	Entier	0,6 - 3 kg **	2 
		Entier à l'étouffée *	0,6 - 3 kg **	2 
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3 
Dinde entière rôtie		0,6 - 3 kg **	2 	
Brochettes		1 grille	1/2 	
POISSON	Filets	0,5 - 3 cm	-	3 
	Filets surgelés	0,5 - 3 cm	-	3 

\* Uniquement sur certains modèles. Fonction disponible uniquement en combinaison avec la sonde à viande.

\*\* Quantité suggérée.

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lêchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lêchefrite / Plaque de cuisson	Lêchefrite contenant 500 ml d'eau	Sonde à viande (si elle est fournie)

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES		
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg	-	 3	
		Légumes étouffés	0,1 - 0,5 kg chacun	-	 3	
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	 3	
	Légumes en gratin	Pommes de terre	1 plateau	-	 3	
		Tomates	1 plateau	-	 3	
		Poivrons	1 plateau	-	 3	
		Brocolis	1 plateau	-	 3	
Chou-fleur		1 plateau	-	 3		
Autres	1 plateau	-	 3			
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Génoise		0,5 - 1,2 kg	-	 3	
	Gâteaux & tartes garnies	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	-	 3	
		Desserts à base de pâte à choux	1 plateau	-	 3	
		Tarte	0,4 - 1,6 kg	-	 3	
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	 3	
		Tarte aux fruits	0,5 - 2 kg	-	 3	
QUICHE & TARTE	Quiche et tarte		0,8 - 1,2 kg	-	 2	
PAIN	Petits pains		60 - 150 g chacun	-	 3	
	Pain carré		400 - 600 g chacun	-	 2	
	Gros pain		0,5 - 2,0 kg	-	 2	
	Baguettes		200 - 300 g chacune	-	 3	
PIZZA	Fine		ronde - plateau	-	 2	
	Épaisse		ronde - plateau	-	 2	
	Produits surgelés				-	 2
				1 - 4 couches	-	 4 2  5 3 1  5 3 2 1


\* Uniquement sur certains modèles. Fonction disponible uniquement en combinaison avec la sonde à viande.

\*\* Quantité suggérée.

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

 Lèche-frite / Plaque de cuisson

 Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

 Sonde à viande (si elle est fournie)

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPERATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	4 1
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscuits/Petit pain		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	135	40 - 60	5 3 1
		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
Chouquettes		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
Meringues		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
		Oui	190 - 250	15 - 50	2
Pizza (Fine, épaisse, fougasse)		Oui	190 - 230	20 - 50	4 1
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagnes / Gratins / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3

FONCTIONS



Convection Nat



Chaleur pulsée



Convection forcé



Grill



Cuisson au grill Turbo



Maxi Cooking



Cook 4



Éco Air Pulsé

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPERATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Dinde / oie, 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Élevé)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pom. terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Biscuits	Biscuits	Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	Tartes	Oui	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza ronde	Pizza	Oui	210	40 - 60	5 3 2 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)	Menu	Oui	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4 1
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	3
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	3

\* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

\*\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

#### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

#### ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

Sonde à viande (si elle est fournie)

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs 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.

Utilisez des gants de protection. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

## SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

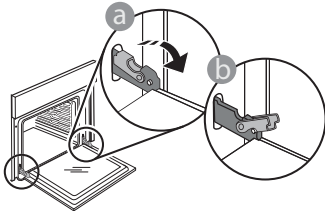
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

## ACCESSOIRES

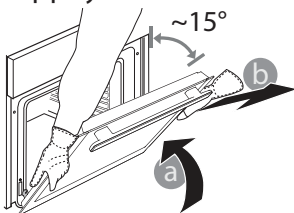
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

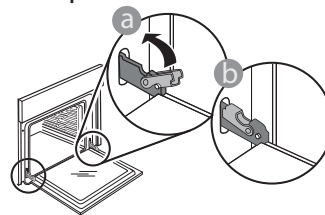
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à ce qu'ils soient déverrouillés.



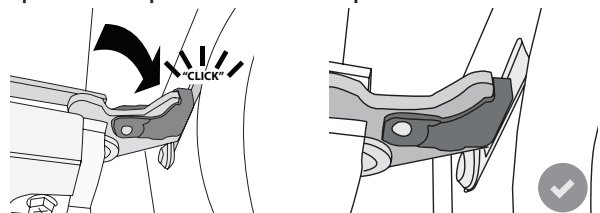
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.



## REPLACEMENT DE L'AMPOULE




1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Enlevez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## 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.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Essayez d'effectuer la « REINITIALISER » à partir de « RÉGLAGES ». Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "MODE DÉMO " est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>L'App ne reconnaît pas l'appareil.</p> <p>L'appareil est incapable d'établir une connexion stable à mon routeur domestique.</p>	<p>Connexion manquante au routeur ou à l'App.</p> <p>Appareil non connecté.</p> <p>Erreur interne.</p> <p>WiFi éteint.</p> <p>(Voir la valeur d'État de connexion, en appuyant sur  et en entrant dans le Menu Connectivité)</p>	<p>Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet.</p> <p>Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort.</p> <p>Essayez de redémarrer le routeur.</p> <p>Voir le chapitre "FAQ Connectivité".</p> <p>Si les réglages de votre réseau sans fil domestique a changé, connectez-vous au réseau à nouveau en suivant les étapes sur l'App. La procédure de réglage doit être recommandée uniquement si vous changez les propriétés de votre réseau domestique (nom de réseau et mot de passe).</p> <p>Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et le DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrage de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrage, consultez le manuel du routeur.</p> <p>Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC en mesure de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'impossibilité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Veuillez demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.</p>
<p>L'icône  clignote sur l'écran.</p>	<p>Des tentatives de connexion ont lieu en arrière-plan.</p> <p>Connexion indisponible.</p>	<p>C'est un comportement normal pendant la procédure de réglage ; vous devez simplement attendre la configuration automatique pour terminer la procédure (cela peut prendre quelques minutes).</p> <p>Une fois la connexion établie, l'icône arrêtera de clignoter.</p> <p>Vérifiez que le réseau domestique fonctionne correctement et que ses propriétés n'ont pas changé (nom et mot de passe)</p>
<p>L'appareil est connecté mais je ne peux pas dialoguer avec lui à travers l'App.</p>	<p>La télécommande doit être arrêtée.</p>	<p>Appuyez sur la touche de la Télécommande  sur le Panneau de Commande pour activer la télécommande</p>



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

- En visitant notre site Internet [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- En utilisant le code QR
- 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.

