GUIDE **D'UTILISATION QUOTIDIENNE**

MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de bénéficier d'une aide et d'un support plus approfondi, veuillez enregistrer votre produit sur **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** 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. Guides pour les grilles

Les niveaux (supports de grille) sur lesquels les accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas est le numéro 1 et le plus haut le 3.

3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Grill
6. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
7. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

1. MARCHE / ARRÊT
Pour allumer ou éteindre le four.
2. ACCUEIL
Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI
Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.
4. ÉCRAN
5. OUTILS
Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

6. TÉLÉCOMMANDE
Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live.
7. ANNULATION
Pour arrêter une fonction du four excepté l'Horloge, la Minuterie de cuisson et le Verrouillage des commandes.

ACCESSOIRES

PLAQUE DE CUISSON

Utile comme surface de support pour les récipients de cuisson du four ; la plaque peut également être utilisée comme surface de support pour les aliments qui ne se trouvent pas dans des récipients. Cet accessoire n'est pas conçu pour une utilisation au four à micro-ondes.

PLATEAU EN VERRE

Grâce aux propriétés du verre, ce bac collecteur est adapté à tous les modes de cuisson. Il recueille les jus de cuisson lorsqu'il est placé sous la grille métallique.

SONDE POUR ALIMENTS

Pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

GRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique est adaptée pour tous les modes de cuisson excepté pour la fonction « Micro-ondes » seule. Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support pour les plaques de cuisson et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur et aux micro-ondes..

Insérer la grille métallique en la maintenant légèrement inclinée vers le haut et en faisant reposer le bord arrière (en pointant vers le haut) sur le niveau souhaité. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

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

Avant d'acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.

FONCTIONS

FOUR À MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

850	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
750	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 pâtés à la viande et les pâtes cuites.
350	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.
0	Minuteur

Réchauffer	2 tasses	850	3
Réchauffer	Purée (1 kg)	850	10 - 12
Décongeler	Viande émincée (500 g)	160	13 - 14
Cuisson	Génoise	750	7 - 8
Cuisson	Crème anglaise	750	10 - 11
Cuisson	Pain de viande	750	15 - 16

Accessoire requis : Plateau en verre

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.

CONVECTION NATURELLE

- **CONVENTIONNELLE**

  Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous.

Petits gâteaux	Oui	160 - 180	30 - 40	2
Biscuits	Oui	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Oui	230	20 - 30	1

- **CONVENTIONNELLE + MO**

  Pour préparer des plats plus rapidement en combinant le four à convection naturelle et le four à micro-ondes.

Pain	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Rôti de bœuf (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagnes	Oui	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Surgelés	-	160 - 180	350	20 - 30	1

FONCTIONS GRILL

- **GRILL**
  Pour dorer, griller, et gratiner.

Toast	3	7 - 10	3
Crevettes	2	20 - 30	2

- **GRIL + MO**
  Pour cuire rapidement et gratiner vos plats.

Gratin de pommes de terre	350	2	20 - 40	2
Pommes de terre en robe de chambre	350	3	10 - 20	2

FONCTIONS TURBOGRIL

- **CUISSON AU GRIL TURBO**
  Pour une cuisson et un brunissage parfaits en combinant les fonctions gril et chaleur pulsée.

Kebab de poulet	3	25 - 35	2
Pommes de terre rôties	3	30 - 50	2

- **TURBO GRIL+MICRO-ONDES**
  Pour une cuisson et un brunissage rapides, en combinant les fonctions four à micro-ondes, gril et chaleur pulsée.

Cannelloni [Congelés]	350	3	20 - 25	2
Côtelettes de porc	350	3	30 - 40	2
Poulet rôti	350	2	40 - 60	2

FONCTION AIR PULSÉ

- **AIR PULSÉ**
  Pour cuire des gâteaux et des viandes, en utilisant une circulation d'air chaud continue.

Meringues	Oui	100 - 120	40 - 50	2
Biscuits	Oui	170 - 180	10 - 20	2
Pain (miche)	Oui	180 - 200	30 -35	1
Roulés à la confiture	Oui	210 - 220	10 - 12	2
Pâte feuilletée	Oui	180 - 190	15 - 20	2
Rôti (800 g - 1,5 kg)	Oui	160 - 170	70 - 80	1

Remarque : La fonction Air pulsé n'a pas de réglage de préchauffage par défaut. Si vous souhaitez ajouter le préchauffage, il suffit d'appuyer sur l'angle supérieur droit de l'écran. Consultez le paragraphe dédié pour plus de détails.

- **AIR PULSÉ + MO**
  Pour cuire rapidement des gâteaux et viandes en profitant de tous les avantages du four à micro-ondes et de la circulation d'air chaud.

Rôtis	160	170	40 - 60	2
Tourtière	160	180	25 - 35	1
Poisson rôti	160	170 - 190	20 - 35	1

FONCTIONS DE LA CONVECTION FORCÉE

- **CONVECTION FORCÉE**
  Pour cuire parfaitement les viandes, les gâteaux et les tartes garnies.

Tourtes fourrées	-	160 – 200	35 - 55	1
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

- **CONVECTION FORCÉE + MO**
  Pour cuire rapidement tous les aliments avec une garniture liquide, en combinant les fonctions micro-ondes, convection naturelle et chaleur pulsée.

Tourtes fourrées	350	160 – 200	25 - 45	2
Génoise	90	160 - 180	30 - 35	1

FONCTIONS SPÉCIALES

- **GARDER AU CHAUD**
  Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
- **LEVÉE**
  Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées.
- **SMART CLEAN**
  Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson. L'utilisation régulière prévient l'accumulation de dépôts qui pourraient endommager la surface.

FONCTIONS 6TH SENSE

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

- **DÉCONGÉLATION 6TH SENS**
  Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

VIANDE	100 g - 2,0 kg
VOLAILLE	100 g - 3,0 kg
POISSON	100 g - 2,0 kg
LÉGUMES	100 g - 2,0 kg
PAIN	100 g - 2,0 kg

- **RÉCHAUFFAGE 6TH 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. Placez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat, en particulier pour les aliments congelés.

ASSIETTÉE	250 - 500 g
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	
ASSIETTE - SURGELÉE	250 - 500 g
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	
SOUPE	1 à 4 portions
Chauffer sans couvrir dans des bols séparés	
BOISSONS	1 à 4 portions
Placer une cuillère en plastique résistante à la chaleur dans un mug ou une tasse pour éviter une ébullition excessive	

- **6TH SENSE CUISSON**
  Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimums rapidement et facilement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

La liste dans les tableaux :
recettes, si un préchauffage est nécessaire, température,
puissance du micro-ondes, niveau du grill, poids, durée de cuisson, accessoires et niveau suggéré pour la cuisson.
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.
Grille métallique, moule à gâteau sur grille métallique, lèche-frite, plaque en verre

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE

Pour défiler à travers un menu ou une liste :
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

Pour sélectionner ou confirmer :
Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.

Pour revenir à l'écran précédent :
Appuyez sur < .

Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant : Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.

- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

2. SÉLECTION DU MODE DE RÉGLAGES

Une fois que vous avez sélectionné la langue, l'écran vous demandera de choisir entre « DÉMO MAGASIN » (utile pour les détaillants, dans un but d'affichage uniquement) ou de continuer en appuyant sur « SUIVANT ».

3. CONFIGURATION WIFI

La fonction 6th Sense Live vous permet de faire fonctionner le four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devrez compléter le processus de connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour enregistrer votre appareil et le

connecter à votre réseau domestique.

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour paramétrer la connexion.

Autrement, appuyez sur « IGNORER » pour connecter votre produit ultérieurement.

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet. Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil.

Conditions requises minimales.

Dispositif intelligent : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS. Voir la compatibilité sur l'app store avec les versions d'Android ou iOS.

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

1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

La première étape pour connecter votre appareil consiste à télécharger l'application sur votre dispositif mobile. L'application **6th Sense Live** vous guidera à travers toutes les étapes énumérées ici **.** Vous pouvez télécharger l'application **6th Sense Live** depuis l'iTunes Store ou le Google Play Store**.**

2. Créer un compte

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous devrez créer un compte. Cela vous permettra de mettre en réseau vos appareils et également de les visualiser et de les contrôler à distance.

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Pour le processus d'enregistrement, vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID). Le code d'aide unique (le code suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique installée sur l'appareil.

4. Connexion au Wi-Fi

Suivez la procédure de paramétrage de balayage pour connexion. L'application vous guidera à travers le processus de connexion de votre appareil au réseau sans fil de votre domicile.

Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus), sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits.

Si nécessaire, vous pouvez également connecter le produit manuellement en utilisant « Rechercher un réseau ».

Le code SAID est utilisé pour synchroniser un dispositif intelligent à votre appareil.
L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données).

. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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 les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.
Chauffer le four à 200 °C, idéalement en utilisant la fonction « Préchauffage rapide ».

Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

- Pour allumer le four, appuyez sur ⓘ ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions Manuelles et My Menu.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.

- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.

- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

TEMPÉRATURE

- Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.

Si cela est autorisé par la fonction, vous pouvez appuyer sur pour activer le préchauffage.

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

- Pour commencer à régler la durée, appuyez sur « Régler le temps de cuisson ».

- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.

- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée réglée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, tapez la valeur de la durée et sélectionnez « ARRÊT ».

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS 6TH SENSE

Les fonctions 6th Sense vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant à partir de ceux indiqués dans la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnées par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir un type de recette dans la liste.
- Sélectionner une fonction.

Les fonctions sont affichées par des catégories alimentaires dans le menu « ALIMENTS 6th SENSE (voir les tableaux correspondants) et par fonctions des recettes dans le menu « LIFESTYLE ».

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

Certaines des Fonctions 6th Sense nécessitent l'utilisation de la sonde à viande. La brancher avant de choisir la fonction. Pour de meilleurs résultats avec la sonde, suivez les suggestions dans la section pertinente.

- Suivez les invites à l'écran pour vous guider à travers le processus de cuisson.

4. RÉGLAGE DÉBUT/FIN DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débuter une fonction : La fonction démarrera ou se terminera à l'heure que vous sélectionnez par avance.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de début ou l'heure de fin requise.

- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

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.

Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur ⊳ .

5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

En fonctions four à micro-ondes, une protection au démarrage est prévue. La porte doit être ouverte et fermée avant de démarrer la fonction.

- Ouvrez la porte.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur « DÉBUT ».

Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran

- Appuyez sur ☒ pour arrêter la fonction active à tout moment.

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage.

Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.

- Ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur « TERMINÉ » pour démarrer la cuisson.

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.

7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines des fonctions My Menu nécessiteront la réalisation de certaines actions pendant la cuisson.
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

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

Dans certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez l'enregistrer comme un favori et l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages ou vous pouvez aussi prolonger la cuisson.

- Appuyez sur ♡ pour l'enregistrer dans les favoris.
- Appuyez sur ⊕ pour prolonger la cuisson.

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four détecte automatiquement les fonctions que vous utilisez le plus souvent. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer sur ♡ pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures de repas favorites, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.

- Appuyez sur « FAVORI» pour enregistrer la fonction.

Pour visualiser le menu favoris, appuyez sur : Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.

- Appuyer sur l'icône des repas pour indiquer les listes correspondantes

En appuyant sur vous pouvez visualiser l'historique des fonctions les plus récemment utilisées.

- Faites défiler la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur « ÉDITER ».
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SUIVANT » : L'écran affichera les nouveaux attributs.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des fonctions que vous avez enregistrées :

- Appuyez sur la fonction pertinente.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

Vous pouvez également changer l'heure quand les différents repas sont indiqués :

- Appuyez sur .
- Sélectionnez « Préférences».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure souhaitée.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Chaque créneau de temps peut être combiné avec un repas uniquement.

10. OUTILS

Appuyez sur pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment.

Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.

ACTIVATION À DISTANCE

Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur
- Appuyez sur .

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « REJETER » pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

SONDE

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.

Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four.

Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelle (par méthode de cuisson) et 6th Sense (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

L'utilisation de la sonde vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson.

Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses.

Volaille : Insérez le bout dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

Une pièce de viande ou un gigot : Insérez le bout dans la partie la plus épaisse.

Poisson (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

AUTONETTOYAGE

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

Veuillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les sonorités et alarmes.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être enfoncés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.

PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.

WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit et obtenir d'autres informations sur le produit.

TABLEAU DE CUISSON 6th SENSE

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Quantité suggérée	Info cuisson
PÂTES AU FOUR	Lasagnes	1	4 - 8 portions	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Lasagnes surgelées	1	600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
VIANDE	Rôti de bœuf	1	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti de veau	1	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti de porc	1	1 - 1,5 kg	
	Gigot d'agneau	1	1,5 - 2 kg	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et de l'ail haché. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Poulet rôti	1	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
	Morceaux de poulet	2 +	800 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur la grille métallique avec le côté peau vers le bas
	Escalopes rôties	2	800 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez
	Filets à la vapeur	1	500 g - 1 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Ajoutez le jus de citron ou du bouillon
	Pain de viande	1	4 - 8 portions	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air
	Saucisses et Würstel	3 +	4 à 12 morceaux	Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent
	Pâté chinois	1	4 - 8 portions	Frire légèrement ensemble 1 oignon haché et 2 carottes finement tranchées. Ajoutez 1 c. à soupe de farine et 300 ml de bouillon de bœuf et faites cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez 1 c. à soupe de concentré de tomate et un filet de sauce Worcestershire. Mélangez à 450 g de hachis de bœuf ou d'agneau cuit et assaisonnez de sel et de poivre. Garnissez le ragoût de viande de 4 portions de purée de pommes de terre
POISSON	Entier rôti	2	800 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
	Entier vapeur	1	800 g - 1,5 kg	
	Steaks au grill	3	4 à 8 morceaux	Assaisonnez les steaks de poisson avec de l'huile et couvrez avec des graines de sésame
	Filet à la vapeur	1	400 g - 1 kg	Répartissez uniformément dans le récipient. Couvrez durant la cuisson
	Gratin surgelé	1	600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium

ACCESSOIRES	Grille métallique	Récipient à four et micro-ondes sur la grille métallique	Plateau en verre	Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre	Plaque de cuisson	Sonde pour aliments

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Quantité suggérée	Info cuisson
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	2	1 - 1,5 kg	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Légumes farcis	2	4 - 8 portions	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts
	Pommes de terre en robe de chambre	1	4 à 8 morceaux	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Dessinez une croix au couteau sur la pomme de terre et placez-la dans le four orientée vers le bas. Lorsque le four vous demande de retourner la pomme de terre, versez dessus la crème et assaisonnez comme requis
	Gratin de pommes de terre	1	4 - 8 portions	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Gratin de tomates	1	4 - 8 portions	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Assaisonnez avec du sel, du poivre et recouvrir d'un mélange de chapelure et d'huile. Parsemez de fromage
	Gratin de légumes	2	4 - 8 portions	Coupez en tranches et entrelacez les légumes les uns avec les autres dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Gratin de légumes (congelé)	1	600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Pommes de terre en morceaux	1	500 g - 1 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient
	Racines et tubercules	1	200 - 800 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient
	Légumes surgelés	1	200 - 800 g	Répartissez uniformément dans le récipient. Mélangez lorsque le four vous y invite
	Pommes de terre frites	2	500 g - 1 kg	Répartissez uniformément dans la plaque en verre
	Autres légumes	1	200 g – 800 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient
GÂTEAUX SALÉS	Quiche Lorraine	2	1 fournée	Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions
	Quiche Lorraine surgelée	2	200 g - 1 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
PAIN	Petits pains (congelés)	2	1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Pain de mie en moule	1	1 - 3 morceaux	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Petits pains précuits	2	1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Scones	2	1 fournée	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur une lèchefrite graissée
PIZZA	Pizza fine	2	1 fournée	Préparez une pâte à pizza basée sur 225 ml d'eau, 15 g de levure, 400g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza épaisse	2	1 fournée	Préparez une pâte à pizza basée sur 250 ml d'eau, 20 g de levure, 450g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza surgelée	2	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Pizza froide	2	250 - 800 g	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise	1	1 fournée	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900 g. Versez dans un moule chemisé et graissé
	Meringues	2	1 fournée	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
	Tarte	1	1 fournée	Chemisez un moule à tarte avec la pâte, percez avec une fourchette et dispersez la confiture dessus. Roulez les rebuts de pâte et coupez-les en bandelettes, et déposez ces bandelettes en croisillons sur le dessus
	Tarte farcie aux fruits	1	1 fournée	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf
	Croustillant aux fruits	1	1 fournée	Émiettez 200 g de farine avec 100 g de sucre et 150 g de beurre. Dans un plat, placez 1 kg de pommes en tranches mélangées à du sucre et de la cannelle et 1 kg de rhubarbe ou de baies congelées mélangées à du sucre et à 1 cuillerée à café d'amidon de maïs. Saupoudrez enfin de pâte
	Tarte aux pommes	1	1 fournée	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Disposez dessus 3 - 4 pommes coupées en tranches mélangées à du sucre, des raisins, des amandes émincées et de la cannelle. Roulez les rebuts de pâte et coupez-les en bandelettes, et déposez ces bandelettes en croisillons sur le dessus
POPCORN		1	100 g	Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois

FAQ WIFI

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

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

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

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

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

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 le manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs connectés sans fil.

Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil ?

Appuyez sur ⚙ puis appuyez sur WiFi ou regardez sur votre appareil : Il existe une étiquette montrant le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres, débutant par « 88:e7 ».

Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre dispositif intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

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

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisez 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 du four ?

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 près de l'appareil.

Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme les points d'accès, les répéteurs Wi-Fi et les ponts de puissance (non fournis avec 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 WiFi personnel.

Que puis-je faire si apparaît à l'écran ou si l'appareil est incapable d'établir une connexion stable avec mon routeur domestique ?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et 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.

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.

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil.

Certains réglages prennent quelques secondes pour apparaître dans l'application.

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

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

J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ?

Vous pouvez soit conserver les mêmes paramètres (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les paramètres précédents de l'appareil et les reconfigurer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Utilisez des gants de protection.

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.

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 quelconque de ces produits entre par inadvertance en contact avec les surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement avec un chiffon en microfibres humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.
- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

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.

Le plateau en verre résiste au lave-vaisselle.

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.
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.
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.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La fonction ne démarre pas. La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur , appuyez sur « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
L'icône s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les réglages du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur Voir le chapitre « FAQ WI-FI ». Si les réglages de votre réseau sans fil domestique ont changé, connectez-vous au réseau : Appuyez sur , appuyez sur «Wi-Fi» puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Un fonctionnement à distance n'est pas autorisé dans votre pays.	Vérifiez si votre pays permet un fonctionnement à distance des appareils électroniques avant de les acheter.

FICHE TECHNIQUE

www La fiche technique de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées sur le site Web de Bauknecht **docs.whirlpool.eu**

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

> www Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web **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.

400011348472

Imprimé en Italie

Whirlpool