

KURZ ANLEITUNG



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**
Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung,
registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter
www.whirlpool.eu/register

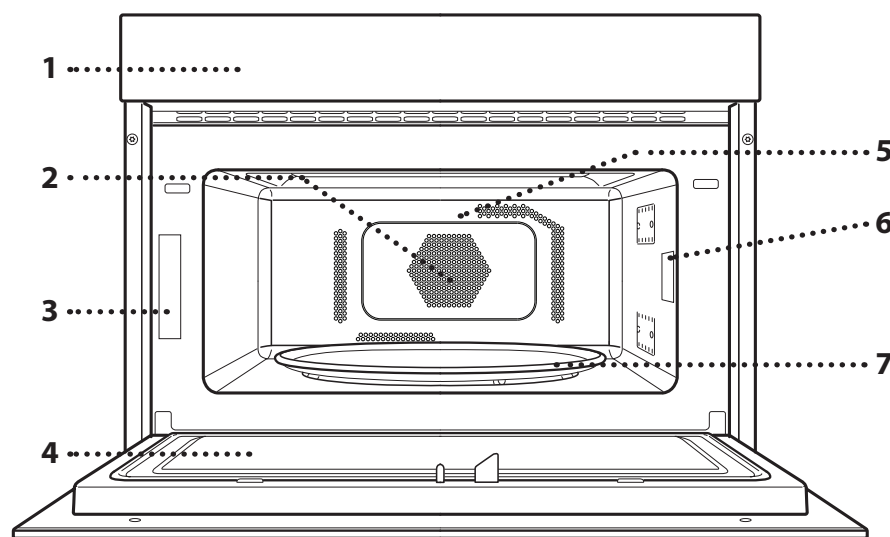


Die Sicherheitshinweise und
Gebrauchsanleitung können auf unserer
Internetseite docs.whirlpool.eu
runtergeladen werden, bitte die Anweisungen
auf der Rückseite des Heftes befolgen.



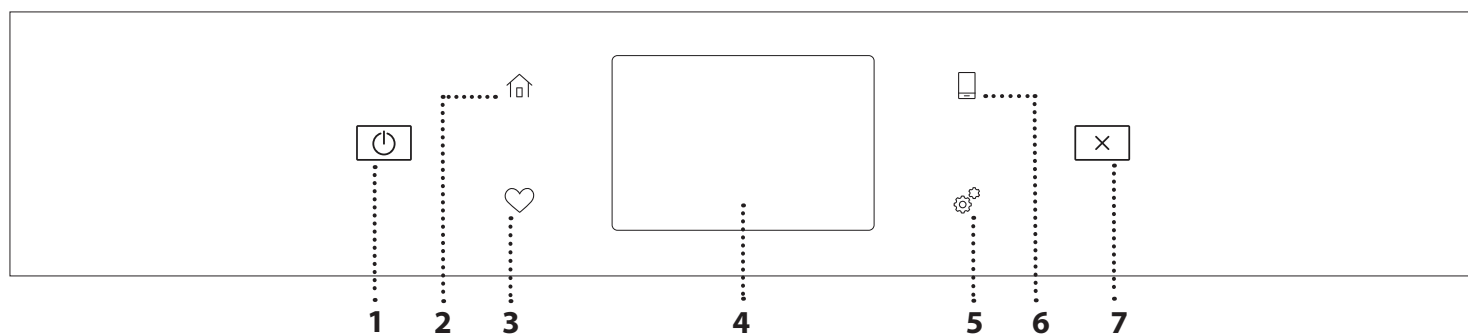
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Ringheizelement
(nicht sichtbar)
3. Typenschild
(nicht entfernen)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Licht
7. Drehteller

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME

Für den Schnelzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORITEN

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. DISPLAY

5. EXTRAS

Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen

6. FERNBEDIENUNG

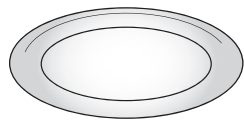
Zum Aktivierung der Verwendung der 6th Sense Live Whirlpool App.

7. ABBRECHEN

Zum Anhalten aller Ofen-Funktionen ausgenommen Uhr, Küchen-Timer und Bediensperre.

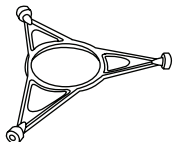
ZUBEHÖRTEILE

DREHTELLER



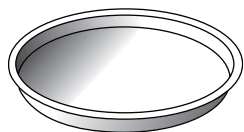
Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

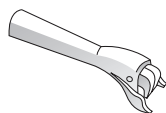
CRISP-PLATTE



Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen, sie kann in leerem Zustand durch

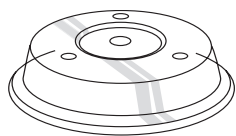
Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

HALTEGRIF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

ABDECKHAUBE



Zum Abdecken der Speise während des Garvorgangs oder zum Erwärmen in der Mikrowelle. Durch die Abdeckung werden Spritzer reduziert und die Speise feucht gehalten; außerdem kann sie zur Erstellung zweier

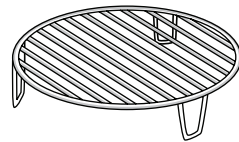
Garstufen verwendet werden. Sie ist weder zum Heißluftgaren noch für Grillfunktionen geeignet (einschließlich der "Crisp"-Funktion).

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Vor dem Kauf überprüfen, ob sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet und ofenfest sind.

Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

GRILLROST

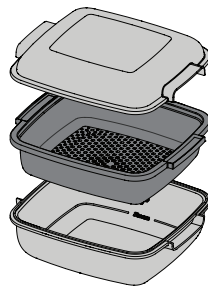


Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren.

Bei gewissen „6th Sense Crisp fry“-Funktionen ist er als Basis für die Crisp-Platte zu verwenden.

Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

DAMPFEINSATZ



Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse, die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Menge an Dampf, Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.

Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide, diese direkt auf den

Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.

Für optimale Ergebnisse, den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken.

Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Der Dampfgaruntersatz wurde auch für die Verwendung in Kombination mit der Smart clean Dampfreinigungsfunktion entworfen.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Stets sicherstellen, dass Speisen und Zubehörteile die Innenseiten des Geräts nicht berühren.

Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Darauf achten, den Drehteller beim Einsetzen oder Entnehmen anderer Zubehörteile nicht abzunehmen.

GARFUNKTIONEN



MANUELLE FUNKTIONEN

• MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Leistungsstufe (W)	Empfohlen für
1000	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.
800	Garen von Gemüse.
650	Garen von Fleisch und Fisch.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

Vorgang	Lebensmittel	Leistungsstufe (W)	Dauer (min)
Aufwärmen	2 Becher	1000	1 - 2
Aufwärmen	Kartoffelpüree 1 kg	1000	10 - 12
Auftauen	Hackfleisch 500 g	160	13 - 14
Garen	Biskuitkuchen	800	7 - 8
Garen	Eierpudding	650	11 - 12
Garen	Hackbraten	800	20 - 22

• CRISP-FUNKTION

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise. Diese Funktion darf nur mit der speziellen Crisp-Platte verwendet werden.

Lebensmittel	Dauer (min)
Hefekuchen	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte

• HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

Lebensmittel	Temp. (°C)	Dauer (min)
Soufflé	175	30 - 35
Käsekuchen-Cupcake	170 *	25 - 30
Kekse/Plätzchen	175 *	12 - 18

* Vorheizen erforderlich

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/ Grillrost

• HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten. Es wird empfohlen, den Grillrost zu verwenden, um die Luftzirkulation zu optimieren.

Lebensmittel	Leistungsstufe (W)	Temp. (°C)	Dauer (min)
Braten	350	170	35 - 40
Fleischpasteten	160	180	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden.

Lebensmittel	Dauer (min)
Toast	5 - 6
Garnelen	18 - 22

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.

Lebensmittel	Leistungsstufe (W)	Dauer (min)
Kartoffelgratin	650	20 - 22
Pellkartoffeln	650	10 - 12

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBOGRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden.

Lebensmittel	Dauer (min)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.

Lebensmittel	Leistungsstufe (W)	Dauer (min)
Cannelloni tiefgekühlt	650	20-25
Schweinekoteletts	350	30-40

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus.

• SONDERFUNKTIONEN

» WARMHALTEN

Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.

» AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.


Diese ermöglichen alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

• 6th SENSE AUFTAUEN

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf den Glasdrehteller.

CRISP-FUNKTION BROT AUFTAUEN

Diese exklusive Whirlpool-Funktion erlaubt Ihnen das Auftauen von eingefrorenem Brot. Durch die Kombination von Auftau- und Crisp-Technologie schmeckt und fühlt sich Ihr Brot wie frisch gebacken an. Diese Funktion eignet sich zum Schnellen Auftauen und Aufbacken von tiefgekühlten Brötchen, Baguettes und Croissants. Für diese Funktion ist die mitgelieferte Crisp-Platte zu verwenden.

Lebensmittel	Gewicht
CRISP-FUNKTION BROT AUFTAUEN 	50 - 500 g
FLEISCH	100 - 2000 g
GEFLÜGEL	100 - 2500 g
FISCH	100 - 1500 g
GEMÜSE	100 - 2000 g
BROT	100 - 1000 g

• 6th SENSE AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr. Nehmen Sie es aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost. Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

SPEISE	GEWICHT (g)
TELLERGERICHT	250 - 500
Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
SUPPE	200 - 800
Wärmen Sie die Suppe in getrennten Schalen ohne Abdeckhaube auf	
TELLERGERICHT-TIEFGEKÜHLT	250 - 500
Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
GETRÄNKE	100 - 500
Geben Sie einen hitzebeständigen Kunststofflöffel in einen Becher oder eine Tasse, um das Überkochen zu vermeiden	

• 6th SENSE CRISP FRY








Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Es kann eine Vielzahl von voreingestellten Speisen, entweder frisch oder tiefgekühlt, gebraten werden.

Folgen Sie der nachstehenden Tabelle für die Verwendung des Zubehörs, damit Sie beste Garergebnisse für alle Arten von Speisen (frisch oder tiefgekühlt*) erzielen.

SPEISE	GEWICHT (g)
HÄHNCHENFILET-PANIERT Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 - 400
FISH & CHIPS-TIEFGEKÜHLT Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	200 - 400
FRITTIERTER FISCH-TIEFGEKÜHLT Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	150 - 400
BRATKARTOFFELN-TIEFGEKÜHLT Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	200 - 500
BACKKÄSE-TIEFGEKÜHLT Bepinseln Sie den Käse vor dem Garen leicht mit Öl. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	50 - 300

REIS & NUDELN

Zum schnellen Garen von Reis oder Pasta. Diese Funktion darf nur in Kombination mit dem Dampfgerar verwendet werden.

SPEISE	PORTIONEN	GEWICHT (g)
REIS		100
		200
		300
		400
PASTA		70
		140
		210

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz und Deckel

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:
Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



Zum Auswählen oder Bestätigen:
Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

< antippen.

Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:

“EINSTELLEN” oder “WEITER” antippen.

ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von  zum Aufrufen des Menüeintrags “Extras” geändert werden.

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

Durch Antippen von < kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. EINSTELLUNGSMODUS AUSWÄHLEN

Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, fordert Sie das Display auf, zwischen “LADEN-DEMO” (nützlich für Händler, nur für Ausstellungszwecke) oder Fortfahren durch Antippen von “WEITER” auszuwählen.

3. EINRICHTEN DES WIFI

Die 6th Sense Live Funktion ermöglicht Ihnen, den Backofen ferngesteuert von einem Mobilgerät zu bedienen. Um das Gerät für die Fernsteuerung zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Verbindungsherstellung erfolgreich abschließen. Dieser Vorgang ist zur Registrierung Ihres Geräts und zum Anschluss an Ihr Heimnetzwerk erforderlich.

- Tippen Sie auf “JETZT KONFIGURIEREN” um die Verbindung herzustellen.

Anderenfalls tippen Sie auf “ÜBERSPRINGEN”, um die Verbindung zu Ihrem Produkt später herzustellen.

ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

Um diese Funktion zu verwenden, benötigen Sie Folgendes: Ein Smartphone oder Tablet und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung.

Verwenden Sie bitte Ihr Smartgerät, um zu prüfen, dass das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist.

Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android mit einem Bildschirm von 1280x720 (oder höher) oder iOS.

Sehen Sie wegen der Kompatibilität der App mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

Drahtlosrouter: 2.4GHz WiFi b/g/n.

1. Laden Sie die 6th Sense Live App herunter

Der erste Schritt für die Verbindung Ihres Geräts ist das Herunterladen der App auf Ihr Mobilgerät. Die 6th Sense

Live App führt Sie durch alle hier aufgeführten Schritte. Sie können die 6th Sense Live App aus dem iTunes Store oder dem Google Play Store herunterladen.

2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

Wenn Sie noch keines haben, müssen Sie ein Benutzerkonto anlegen. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Geräte zu vernetzen und diese ferngesteuert zu überwachen und zu betätigen.

3. Registrieren Sie Ihr Gerät

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Für die Beendigung des Registrierungsprozesses benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Sie finden diesen eindeutigen Code auf dem Kennschild am Produkt.

4. Verbindung mit dem WiFi

Folgen Sie dem Scan-to-connect Einrichtungsverfahren. Die App führt Sie durch den Prozess zur Verbindung Ihres Haushaltsgeräts mit dem Drahtlosnetzwerk in Ihrer Wohnung.

Wenn Ihr Router WPS 2.0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie “MANUELL”, dann tippen Sie auf “WPS Einrichtung”: Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

Falls notwendig, können Sie das Produkt auch manuell mit “Netzwerk suchen” verbinden.

Der SAID-Code wird verwendet, um ein Smartgerät mit Ihrem Haushaltsgerät zu synchronisieren.

Die MAC-Adresse wird für das WiFi-Modul angezeigt.

Das Verbindungsverfahren muss nur erneut ausgeführt werden, wenn Sie Ihre Router-Einstellungen ändern (z. B. Netzwerkname oder Passwort oder Datenprovider).

EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt. Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.

- Tippen Sie zum Bestätigen auf “EINSTELLEN”.

Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.

- Tippen Sie zum Bestätigen auf “EINSTELLEN”.

4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor, idealerweise unter Verwendung der Funktion "Schnelles Vorheizen".

Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen und 6th Sense-Funktionen.

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.
- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR

- Durchlaufen Sie die vorgeschlagenen Werte und wählen Sie den von Ihnen benötigten aus.

In der Funktion "Heißluft" können Sie durch Tippen auf  das Vorheizen aktivieren.

DAUER

In den Funktionen Mikrowelle und Kombi-Mikrowelle müssen Sie immer eine Gardauer einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf "WEITER".

Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf "Gardauer einstellen".

Zum Löschen einer eingestellten Dauer während des Garens, um das Ende des Garvorgangs also manuell zu handhaben, tippen Sie auf den Wert für die Dauer und wählen dann "STOPP".

3. EINSTELLEN DER 6th SENSE-FUNKTIONEN

Die 6th Sense-Funktionen ermöglichen Ihnen, eine Vielzahl von Speisen zuzubereiten, die Sie aus den in der Liste angezeigten auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie eine Garart aus der Liste aus.
- Wählen Sie eine Funktion.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im 6th SENSE ESSEN Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im LIFESTYLE Menü angezeigt.


- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

4. EINSTELLEN START-/ABSCHALTZEIT DER STARTVORWAHL

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Nicht-Mikrowellen-Funktionen starten: Die Funktion startet oder schaltet sich zur von Ihnen vorgewählten Zeit ab.

- Tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die von Ihnen benötigte Startzeit oder Abschaltzeit einzustellen.
- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf .

5. DIE FUNKTION STARTEN


- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf "START", um die Funktion zu aktivieren.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt.

Für die Mikrowelle-Funktionen ist ein Startschutz vorgesehen. Die Tür muss vor dem Start der Funktion geöffnet und geschlossen werden.

- Öffnen Sie die Tür.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen.
- Tippen Sie auf "START".

Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

- Drücken Sie , um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

6. JET START

Unten auf dem Hauptbildschirm befindet sich eine Leiste, die drei verschiedene Dauern anzeigt. Tippen Sie auf eine , um das Garen mit der Mikrowellen-Funktion auf höchster Stufe (1000 W) zu beginnen.

- Öffnen Sie die Tür.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen.
- Tippen Sie auf die Gardauer, die Sie Garen möchten.

7. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde.

Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Die Tür schließen und "FERTIG" antippen, um den Garvorgang zu starten.

Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

8. PAUSE DES GARVORGANGS

Bei einigen 6th Sense-Funktionen muss die Speise während des Garens gewendet werden. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann weitergaren.

Vor dem Ende des Garvorgangs könnte Sie der Ofen in gleicher Weise auffordern, die Speise zu prüfen.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Prüfen Sie die Speise.
- Die Tür schließen, dann weitergaren.

9. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

- Tippen Sie auf  , um diese als Favorit zu speichern.
- Tippen Sie auf  , um den Garvorgang zu verlängern.


10. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihre Lieblingsrezepte.

Der Ofen erkennt automatisch die Funktionen, die Sie am häufigsten verwenden. Nach einer bestimmten Anzahl an


Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Nach Ende einer Funktion können Sie  antippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden. Das Display ermöglicht Ihnen das Speichern der Funktion durch Angabe von 4 bevorzugten Mahlzeiten einschließlich Frühstück, Mittagessen, Snack und Abendessen.

- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.
- Tippen Sie auf "FAVORIT", um die Funktion zu speichern.

NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie  : Die Funktionen werden nach verschiedenen Mahlzeiten unterteilt und einige Empfehlungen werden angeboten.


- Tippen Sie auf das Speisensymbol, um die entsprechenden Listen anzuzeigen.
- Durchlaufen Sie die erhaltene Liste.
- Tippen Sie auf das Rezept oder die Funktion, das/die Sie benötigen.
- Tippen Sie auf "START", um den Garvorgang zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu jedem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf "BEARBEITEN".
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf "WEITER": Auf dem Display erscheinen die neuen Eigenschaften.
- Tippen Sie auf "SPEICHERN", um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie auch Funktionen löschen, die Sie gespeichert haben:


- Tippen Sie auf  bei der entsprechenden Funktion.
- Tippen Sie auf "LÖSCHEN".

Sie können auch die Uhrzeit ändern, zu der die verschiedenen Speisen angezeigt werden:

- Drücken Sie  .
- Wählen Sie  "Voreinstellungen".
- Wählen Sie "Uhrzeiten und Daten".
- Tippen Sie auf "Zeiten für Mahlzeiten".
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

11. EXTRAS

Drücken Sie , um das "Extras" Menü zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen.

Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.



ENTFERNT

Zum Aktivierung der Verwendung der 6th Sense Live Whirlpool App.



DREHTELLER

Diese Option stoppt die Drehung des Drehtellers, damit Sie große und quadratische mikrowellengeeignete Behälter verwenden können, die sich nicht frei im Gerät drehen können.



KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen.

Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie  .
- Tippen Sie auf  .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf "ABLEHNEN", um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf "NEUEN TIMER EINSTELLEN", um den Timer erneut einzustellen.



LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



SELBSTREINIGUNG

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Leeren Sie eine Tasse Trinkwasser in den mitgelieferten Dampfgaruntersatz (3) oder in einen mikrowellengeeigneten Behälter und aktivieren Sie die Funktion.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz



TON AUS

Tippen Sie auf das Symbol, um den Ton aller akustischen Signale und Alarme ein- oder auszuschalten.



BEDIENSPERRE

Die "Bediensperre" ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das  Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das Display.
- Wischen Sie auf der gezeigten Meldung nach oben.



VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



WI-FI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.



INFO

Zum Ausschalten des "Demomodus für Laden", Rücksetzen des Produkts und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

HILFREICHE TIPPS

BENUTZUNG DES MIKROWELLENHERDS

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen.

Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Lassen Sie Gerichte nach dem Ende des Garens daher immer noch ein wenig in der Mikrowelle stehen, um ein perfektes Garergebnis zu erzielen.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

Kunststoffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen. Um dies zu vermeiden, keine enghalsigen Behälter verwenden, die Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Mikrowellengeräum gestellt wird und einen Teelöffel im Behälter lassen.

Nach dem Erwärmen, den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät nehmen und vorsichtig umrühren.

TIEFGEFRORENES

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Auftauen direkt auf der Glasfettpfanne. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet werden.

Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.

BABYNAHRUNG

Babynahrung in Behältern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und die Gefahr des Verbrühens oder Verbrennens kann vermieden werden.

Sicherstellen, dass der Behälterdeckel bzw. der Flaschensauger vor dem Erwärmen entfernt werden.

KUCHEN UND BROT

Für Kuchen und Brot wird die "Heißluft"-Funktion empfohlen. Um die Garzeiten zu verringern kann der Benutzer alternativ "Heißluft + MW" wählen, wobei die Mikrowellenleistung auf einen Wert unter 160W gestellt wird, damit die Speisen weich bleiben und gut riechen.

Verwenden Sie für die "Heißluft"-Funktion Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost.

Alternativ kann das rechteckige Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr zum Garen bestimmter Speisen, wie Keksen oder Brötchen, verwendet werden.

Für die "Heißluft + MW"-Funktion, nur mikrowellene geeignete Behälter verwenden und diese auf den mitgelieferten Rost legen.

Um zu testen, ob die Backware fertig ist, einen Spieß in die Mitte einführen: Wenn er trocken bleibt, ist der Kuchen oder das Brot fertig.

Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

PIZZA

Um ein gleichmäßiges Garen und einen knusprigen Pizzateig in kurzer Zeit zu erhalten, wird empfohlen die "Crisp"-Funktion zusammen mit dem mitgelieferten Spezialzubehör zu verwenden.

Für größere Pizzen kann alternativ das rechteckige Backblech zusammen mit der "Heißluft"-Funktion verwendet werden: In diesem Fall den Ofen auf eine Temperatur von 200° C vorheizen und den Mozzarella-Käse nach zwei Drittel der Garzeit auf der Pizza verteilen.

FLEISCH UND FISCH

Um eine perfekte Bräunung der Oberfläche in kürzester Zeit zu erhalten und dabei das Fleisch oder den Fisch innen weich und saftig zu lassen, wird die Verwendung von Funktionen empfohlen, die Heißluft mit Mikrowelle kombinieren, wie "Grill + Heißluft + Mikrowelle" oder "Heißluft + Mikrowelle".

Um optimale Garergebnisse zu erhalten, die Mikrowellenleistung auf 350W einstellen.

Lebensmittelkategorien		Zubehöerteile	Menge	Info Garvorgang	
REIS & NUDELN	Reis		1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Gesalzenes Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen.	
	Nudeln		1 – 3 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Nudeln hinein geben, wenn Sie das Gerät dazu auffordert, und garen Sie mit Deckel.	
	Lasagne*	+	600 - 1200 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
FLEISCH	Hähnchenfilets gedünstet		150 - 500 g	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen	
	Hamburger		200 - 600 g	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen	
	Panierte Hähnchenfilets		100 - 400 g	Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
FISCH	Gedünstete Fischfilets		150 - 500 g	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	Fisch und Chips *	+	200 - 400 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln	
	Gemischter Fisch frittiert *	+	150 - 400 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
	Panierte Fischstäbchen *		100 - 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
GEMÜSE	GEBRATENES GEMÜSE	Pellkartoffeln	+	200 - 1000 g	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Schneiden Sie ein Kreuz in die Oberseite der Kartoffel und gießen Sie Sauerrahm und Ihre Lieblingsgarnierung darüber
		Bratkartoffeln *		200 - 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	MW GEKOCHTES GEMÜSE	Gemüse		200 - 800 g	In Stücke schneiden. Verteilen Sie es gleichmäßig in einem mikrowellenfesten Behälter
		Gemüse *		200 - 800 g	Verteilen Sie es gleichmäßig in einem mikrowellenfesten Behälter
		Dosengemüse		200 - 600 g	
	GEDÜNSTETES GEMÜSE	Wurzeln&Knollen			In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
		Gemüse		150 - 500 g	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
Gemüse *				Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen	
PIZZA	Früchte		150 - 500 g	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen	
	Pizza dünn *		200 - 600 g		
	Pizza dick *		300 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
SNACKS	Popcorn	-	100 g	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Glasdreheller. Garen Sie immer nur eine Tüte	
	Hähnchenflügel *		200 - 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
	Panierter Käse *		50 - 300 g	Bepinseln Sie den Käse vor dem Garen mit etwas Öl. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	

*Tiefkühlkost

ZUBEHÖRTEILE

Mw/Ofen-
geeigneter
BehälterDampfgarer
(komplett)Dampfeinsatz
(Unten + Deckel)Dampfeinsatz
(unten)

Grillrost



Crisp-Platte

REINIGUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte. Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Aktivieren Sie die „Selbstreinigungs“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

Alle Zubehörteile, mit Ausnahme der Crisp-Platte, sind spülmaschinenfest.

Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

WIFI FAQs

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

Der installierte WiFi-Adapter unterstützt WiFi b/g/n für europäische Länder.

Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

Folgende Router-Einstellungen sind erforderlich: 2.4 GHz freigegeben, WiFi b/g/n, DHCP und NAT aktiviert.

Welche WPS-Version wird unterstützt?

WPS 2.0 oder höher. Prüfen Sie die Unterlagen des Routers.

Gibt es Unterschiede in der Verwendung eines Smartphones (oder eines Tablets) mit Android oder iOS?

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

Kann ich mobiles 3G Tethering anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud-Dienste wurden für ständig verbundene Geräte entwickelt.



Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und die WLAN-Funktion aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

Wie kann ich überprüfen, ob das Haushaltsgerät mit meinem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden ist?

Rufen Sie die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts?

Drücken Sie , tippen Sie dann auf  WiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Auf einem Schild sind SAID- und MAC-Adressen angegeben. Die MAC-Adresse besteht aus einer Ziffern- und Buchstabenkombination beginnend mit "88:e7".

Wie kann ich überprüfen, ob der WiFi-Betrieb des Geräts aktiviert ist?

Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die 6th Sense Live App, um zu prüfen, ob das Gerätenetzwerk sichtbar und mit der Cloud verbunden ist.

Gibt es etwas, das verhindern könnte, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, dass die von Ihnen verbundenen Geräte nicht die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen. Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät neben dem Haushaltsgerät platzieren.

Was kann ich tun, wenn meine drahtlose Verbindung nicht das Haushaltsgerät erreicht?

Sie können spezielle Geräte zur Erweiterung Ihrer WiFi-Heimnetzabdeckung verwenden, beispielsweise Zugangspunkte, WiFi-Repeater und Powerline-Bridge (über Stromnetz) (wird nicht mit dem Gerät geliefert).

Wie finde ich den Namen und das Passwort meines drahtlosen Netzwerkes?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Üblicherweise gibt es einen Aufkleber am Router mit den Informationen, die Sie zum Erreichen der Installationsseite des Routers durch Verwendung eines verbundenen Gerätes benötigen.

Was kann ich tun, wenn mein Router den WiFi-Kanal der Nachbarn nutzt?

Zwingen Sie den Router, Ihren Heim-WiFi-Kanal zu verwenden.

Was kann ich tun, wenn auf dem Display erscheint oder der Ofen nicht in der Lage ist, eine stabile Verbindung zu meinem Heim-Router herzustellen?

Das Haushaltsgerät kann sich erfolgreich mit dem Router verbunden haben, hat jedoch keinen Zugriff auf das Internet. Zum Verbinden des Haushaltsgeräts mit dem Internet müssen Sie die Einstellungen des Routers und/oder Carriers überprüfen.

Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen richtig konfiguriert sein. Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA, WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch.

Carrier-Einstellungen: Wenn der Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen vorbestimmt hat, mit denen eine Verbindung zum Internet hergestellt werden kann, ist es evtl. nicht möglich, Ihr Haushaltsgerät mit der Cloud zu verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Fragen Sie bitte Ihren Internetdienstanbieter, wie andere Geräte als Computer mit dem Internet verbunden werden können.

Wie kann ich überprüfen, ob die Daten übertragen werden?

Schalten Sie nach dem Einrichten des Netzwerks die Stromversorgung aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie dann den Backofen ein: Überprüfen Sie, dass die App den UI-Status des Geräts zeigt. Wählen Sie einen Zyklus oder eine andere Option aus und überprüfen Sie seinen Status in der App.

Einige Einstellungen benötigen mehrere Sekunden, um in der App aufzuscheinen.








Wie kann ich mein Whirlpool-Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?

Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

Ich habe meinen Router gewechselt – was muss ich tun?

Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.


LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf  "Info" und wählen Sie dann "Werkseinstellung". Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie  , tippen Sie auf  "Info" und wählen Sie dann "Demomodus für Laden" zum Beenden.
Das  Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im "WiFi FAQs" Abschnitt nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie  , tippen Sie auf  "WiFi" und wählen Sie dann "Mit Netzwerk verbinden" aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.

TECHNISCHE DATEN

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf unserer Internetseite docs.whirlpool.eu heruntergeladen

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

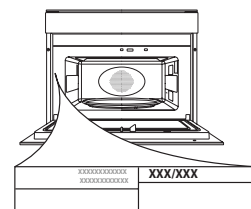
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.whirlpool.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



400011233738

Gedruckt in Italien