EN USER MANUAL

BUILT-IN OVEN

WBBICBOVHY45B

NL Gebruikershandleiding **30**
Inbouwoven
FR Notice d'utilisation **60**
Four encastrable
DE Benutzerinformation **90**
Einbau-Backofen

WISBERG

TABLE OF CONTENTS

FOREWORD **5**

1. PRODUCT FEATURES **6**

1.1 Technical data **6**

1.2 Main components **7**

1.2.1 Built-in oven 7

1.2.2 Accessories 8

1.3 Guarantee **8**

1.4 Spare parts **8**

2. INSTALLATION **9**

2.1 Unpacking the appliance **9**

2.2 Installation requirements **9**

2.3 Installation in a standing cupboard **10**

2.4 Installing the oven **11**

2.5 INSTALLING THE RUNNERS **11**

2.6 Clean before first use **12**

2.7 Assembling the appliance's accessories **13**

2.7.1 Rack, enamel tray and air fryer basket 13

2.7.2 Microwave glass tray 13

EN

3. USE **14**

3.1 Overview of the control panel **14**

3.2 Operating the appliance **17**

3.2.1 Turning the oven on / standby mode 17

3.2.2 Turning the oven off 17

3.2.3 Using the oven 17

3.2.4 Using the microwave 18

3.2.5 Using the combination cooking functions 20

3.2.6 Using the air fryer (manual) 21

3.2.6.1 Preparation 21

3.2.6.2 Air fryer cooking 21

3.2.7 Using the auto menu 22

3.2.7.1 Auto menu guide 22

3.3 more MODES MENU **24**

3.3.1 Defrosting 24

3.3.2 Proving dough 24

3.4 SETTINGS MENU **25**

3.4.1 Setting the 24-hour clock 25

3.4.2 Setting the sound 25

3.4.3 Setting the demo mode 25

3.5 ADDITIONAL FUNCTIONS **25**

3.5.1 Turning the light on / off 25

3.5.2 Setting the child lock 25

EN

4. CLEANING AND MAINTENANCE **26**

4.1 Cleaning the appliance after each use **26**

4.2 AQUACLEAN FUNCTION **26**

4.3 REMOVING UNPLEASANT SMELLS **27**

4.4 REPLACING THE LIGHT **27**

5. TROUBLESHOOTING **27**

6. PUTTING THE APPLIANCE AWAY **29**

FOREWORD

About this document

- This manual contains all information required for the correct, efficient and safe use of the appliance.
- This manual is intended for the end user and/or purchaser of this appliance.
- The installation of the appliance, its use, and all cleaning and maintenance operations as described in the instructions may be carried out by the end user, unless clearly stated otherwise.
- Make sure you have fully read and understood the instructions in this manual before you install or use the appliance. This will prevent fire, explosions, electric shock and/or other hazards that may result in personal injury and/or material damage.
- Keep this document for future reference for as long as you use and/or own the appliance and pass it on to any subsequent users of the appliance.
- Wisepick Productions B.V. can in no way be held liable for material or immaterial damage to you or others, to the appliance, to your other property or the property of others arising from failure to follow the instructions in this manual.
- With this product you receive a separate booklet containing all safety warnings. Read this carefully before using the appliance for the first time.
- The warnings and safety instructions in this manual do not cover all possible circumstances and situations.
- If you contact our customer service, please make sure you have the model number at hand. You can find this information on the rating plate or on the front of this manual.
- This appliance is intended solely for preparing food using the oven functions. Any other use is at your own risk.

NOTE

You can also find the latest version of this manual online, at **www.wisberghome.com** if you search for the article number.

Copyright
The information shown in this manual, including but not limited to texts, photos, graphic drawings, figurative marks, (trade) names and logos, is the property of Wisepick Productions B.V. and is protected by copyright law, trademark law and/or any other intellectual property right, unless this information belongs to a third party. You are never permitted to reproduce, transfer, distribute, store or make the content of this manual available to third parties in whole or in part, whether for payment or free of charge, without the prior written consent of Wisepick Productions B.V. and/or the third party that owns the information.

Wisberg contact details
You can reach customer service via: **wisberghome.com / klantenservice@wisberghome.nl**

Wisepick Productions B.V.
Weena 664
3012 CN Rotterdam
The Netherlands

EN

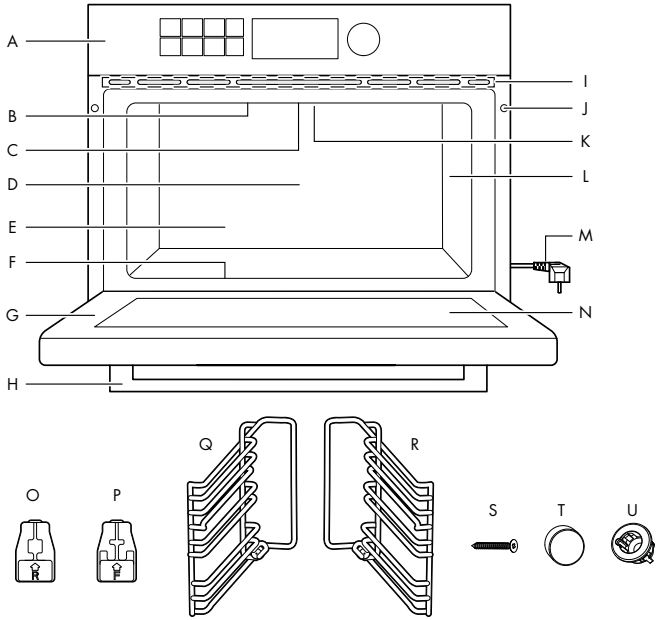
1. PRODUCT FEATURES

1.1 TECHNICAL DATA

PARAMETER	UNIT
Product name	Built-in oven
Model / type	WBBICBOVHY45B
Rated voltage / frequency	230 V~, 50 Hz
Microwave input	1650 W
Microwave output	900 W
Convection	1700 W
Grill	2200 W
Maximum input	3000 W
Microwave frequency	2450 MHz
Weight	42.8 kg
Colour	Black
Dimensions (H × W × D) (external dimensions)	45.4 × 59.5 × 56.5 cm
Dimensions (H × W × D) (internal dimensions)	27 × 48 × 39 cm
Built-in niche height	45.2 cm
Built-in niche depth	55 cm
Built-in niche width	56.8 cm
Door opening direction	Horizontal flap
Capacity	50 L
Temperature range	30 °C ~ 250 °C
Cable length	1.5 m
Plug type	VDE plug
Cleaning method	Hydrolysis
Number of automatic programmes	13 auto menu programmes 10 air fryer programmes
Type of oven functions	15
Included accessories	1× enamel tray 1× glass tray 1× rack 1× air fryer basket
Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes

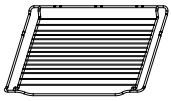
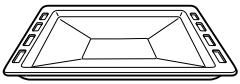
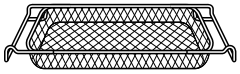
1.2 MAIN COMPONENTS

1.2.1 Built-in oven



ID	Name	ID	Name
A	Control panel	L	Runner ×2 (Runners to be installed by user on the left and right side of oven for placement of the rack, enamel tray, glass tray and air fryer basket.)
B	Top heating plate		
C	Grill element		
D	Fan	M	Power cord with plug
E	Oven cavity	N	Viewing window
F	Bottom heating plate	O	Rear clip ×2
G	Door	P	Front clip ×2
H	Handle	Q	Left runner
I	Vents	R	Right runner
J	Mounting hole ×2	S	Mounting screw ×2
K	Light	T	Cover ×2
		U	Screw holder ×2

1.2.2 Accessories

ID	Accessory	Description
V		**Rack –** Use to place food on directly or place heat-resistant cooking containers on.
W		**Enamel tray –** Use to cook large portions of food or place at the lowest level runner with aluminium foil to catch food scraps.
X		**Glass tray –** Use when microwaving. Place at the lowest level runner to catch food scraps.
Y		**Air fryer basket –** Use to place food on directly when air frying.

WARNING!

IMPORTANT:
- The enamel tray or air fryer basket must not be used when microwaving.
- Do not place accessories directly on the oven floor. Always use the lowest shelf runner instead.
- Use the air fryer basket only in air fryer mode. Do not use it with any other cooking modes.
- When using the microwave, use the glass tray. The rack is microwave safe if needed, but all other accessories are not.

When using the microwave, use the glass tray whenever possible. The rack is microwave safe if needed, but all other accessories are not.

1.3 GUARANTEE

This appliance comes with a guarantee period of three years after purchase. For more information on guarantee conditions, please visit wisberghome.com. In any case, you must have the purchase order with purchase and/or delivery date in order to be able to claim the guarantee. If you place the appliance in an ambient temperature that is colder than the minimum temperature, the guarantee lapses.
If the rating label or serial number sticker is removed, damaged or rendered illegible, all rights to warranty on the appliance are irrevocably forfeited.

1.4 SPARE PARTS

Spare parts are available on the consumer market for at least ten years after the introduction of the appliance. Please note that some spare parts are only available to professional repairers. To order spare parts or for more information, go to: **www.wisberghome.com**

2. INSTALLATION

- Install the oven in a standing cupboard. Do not install under a kitchen countertop or hob.
- Read the safety information booklet and the warnings and installation requirements in this section before installing the oven.

WARNING!

We recommend, to guarantee safe use of the appliance, that a qualified professional installs the appliance. The installer is liable for any damage resulting from incorrect installation.

EN

2.1 UNPACKING THE APPLIANCE

WARNING!

- Keep packaging materials out of the reach of children and pets. Packaging materials are not toys.
- Do not install or use a damaged appliance. If damage occurs or parts are missing, keep the packaging and contact customer service at **wisberghome.com**

1. Remove all packaging material and any transport attachments present (e.g. tape that holds parts in place during transport).
2. Remove the accessories from inside the oven.
3. Remove any protective films on the outside of the oven.
4. Check that the appliance is undamaged and that all accessories are present. See section 1.2 Main components for more information.

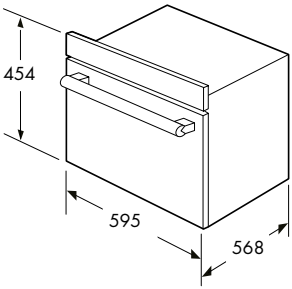
2.2 INSTALLATION REQUIREMENTS

Before starting the installation, make sure to meet all the installation requirements:

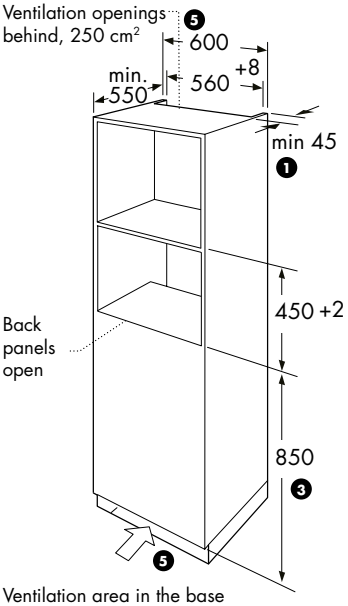
- The oven can be installed by the user, but installation by two people is recommended. For best safety and stability, professional installation is preferred.
- Wear dry protective gloves during installation to avoid scratches or electric shock.
- This appliance is to be installed in a fitted kitchen.
- Ensure the fitted kitchen units surrounding the oven resist heat up to 90 °C.
- Provide a cupboard space of at least 560 mm wide x 450 mm high x 550 mm deep.
- Do not install the appliance behind a decorative door or cupboard door.
- This appliance should not be used as a tabletop oven or installed under a countertop or hob as spillage from containers may drip onto the oven or onto the surface supporting the oven.
- Do not block the appliance vents. Maintain the minimum clearances between the appliance and the surrounding cupboards as detailed in sections 2.3 and 2.4.
- Take extreme care when moving or installing the appliance; it is very heavy. Avoid damaging the appliance or surrounding cupboards, and do not lift the appliance by the door handle.
- Ensure the power socket is within easy reach to allow quick power disconnection.
- Place the appliance on a firm, flat, dry surface that is stable, heat-resistant, and moisture-resistant.
- Use a socket that supplies the voltage shown on the appliance rating plate (230 V; 50Hz).
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manu-facturer, its service agent or similarly qualified persons in order toavoid a hazard. (Model with power cord and plug).

2.3 INSTALLATION IN A STANDING CUPBOARD

Appliance dimensions

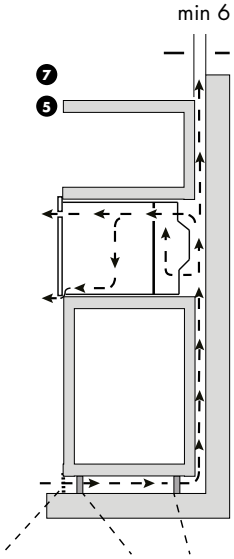


Standing cupboard installation dimensions



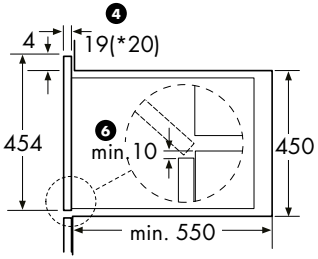
Ventilation area in the base min. 250 cm²

Cross section dimensions



Ventilation grid

Cupboard feet



* 20 mm for metal fascias

All dimensions shown on the installation drawings are in millimetres (mm).

1. Maintain at least 45 mm clearance between the wall and the base or back panel of the unit installed above the oven.
2. Leave 20 mm clearance at each side of the oven door (left and right) for the metal fascia on the front of the oven.
3. The installation height from the floor must be a minimum of 850 mm.
4. Allow 20 mm thickness for the oven door.
5. The fitted cupboard must have a ventilation area of 250 cm² below and behind the appliance. This ventilation opening on the front face can be fitted with a ventilation grille.
6. Leave 10 mm clearance below the oven door.
7. Leave 5 mm clearance above the oven.
8. The +2 and +8 figures on the drawing are tolerances.

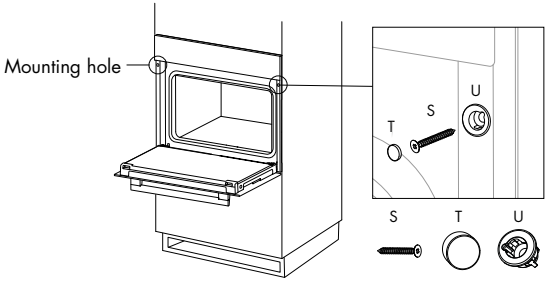
2.4 INSTALLING THE OVEN

1. Customize the cupboard space for the oven according to the installation information in sections 2.2 and 2.3.
2. Check the power socket rating matches the oven rated power requirements and that the power connection is grounded.
3. Place the oven centrally into the cupboard space and connect it to the power supply.

WARNING!

- **Electrical connection:** The appliance is supplied with a plug and must only be connected to a properly installed, earthed socket. Installation of the socket or replacement of the connecting cable must be carried out exclusively by a qualified electrician in accordance with all applicable regulations. If the plug is no longer accessible after installation, an allpole isolating switch must be installed on the supply side, with a contact gap of at least 3 mm. The installation must ensure adequate contact protection.
- **Fuse protection:** Refer to section 1.1 Technical Data.· Make sure the power cord stays straight and is not twisted or sharply bent.

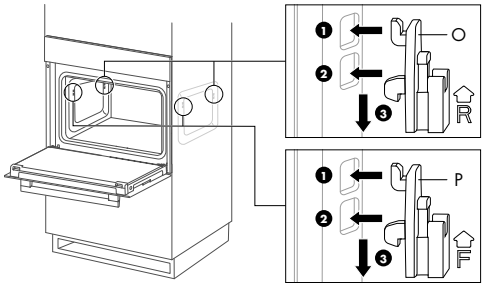
4. Open the oven door.
5. Insert the screw holder **(U)** into the mounting hole.
6. Insert the screw **(S)** into the screw holder.
7. Use a screwdriver to tighten the screw. Do not overtighten the screw as this may damage the oven.
8. Then fix the cover **(T)** onto the screw head.
9. Repeat steps 5-8 to fix the other screw into place.



2.5 INSTALLING THE RUNNERS

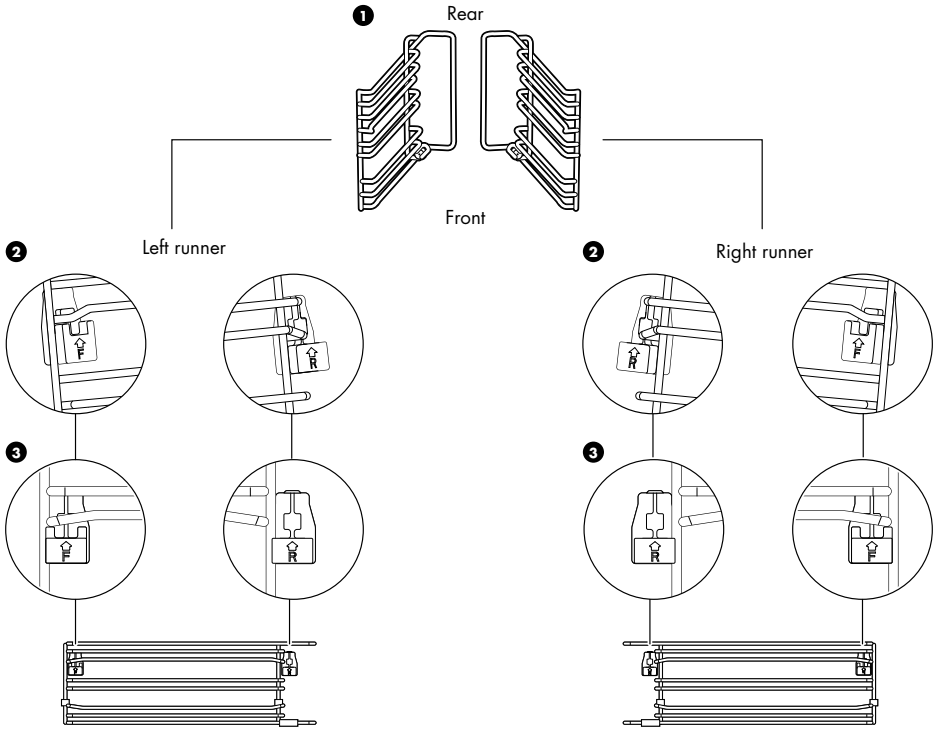
- There are four clips that attach to the oven's side walls.
- Each clip is labelled **R** (rear) or **F** (front). Fit the **R** clips on the rear of the side wall and the F clips on the front of the side wall.

To install a clip: insert the prongs (1/2) into the matching slots on the oven wall, then slide the clip down (3) until it locks into place.



To install the runners:
Install the left runner first using the steps below. Then repeat the process for the right runner, remembering that its orientation is the mirror image of the left.

1. Identify the runner's orientation. Look at drawing **1** to see which end is the front and which is the rear. The white parts shown by the two arrows must sit at the bottom of the runner.
2. Align the runner with the clips, making sure the rear end faces the back of the oven and slide it onto the clips **(2)**.
3. When the runner is in the position shown in drawing **3**, push the runner downward until it sits firmly on the clips.



2.6 CLEAN BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!

Never use aggressive or abrasive cleaners, gasoline, detergents, chemically impregnated wipes or other cleaning solutions. These can damage the housing and the appliance. Never spray liquid onto the appliance and make sure no water gets into it.

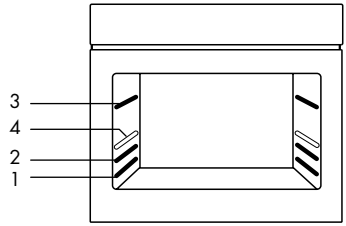
To clean the appliance:

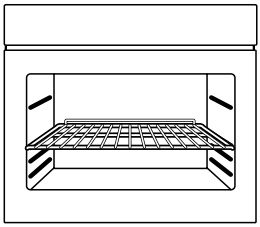
1. Clean the oven cavity and door with a soft, damp cloth.
2. Wash the accessories: enamel tray, glass tray, rack and air fryer basket.
3. Dry all components using a soft, clean cloth.
4. To remove manufacturing odours, run the conventional oven function at 250 °C for 1 hour.

2.7 ASSEMBLING THE APPLIANCE'S ACCESSORIES

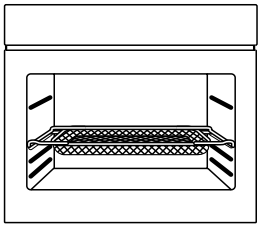
2.7.1 Rack, enamel tray and air fryer basket

- Slide the rack, enamel tray or air fryer basket onto levels 1, 2 or 3 of the oven runners until it is secure.
- Insert the rack and air fryer basket with the part marked 4, facing inwards.





S (4)
Rack



V (4)
Air fryer basket

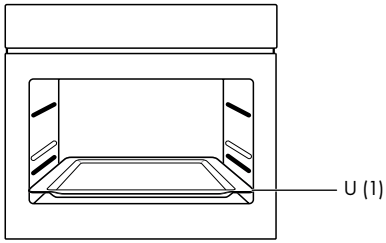
- When using the rack, insert the enamel or glass tray at the lowest level runner of the oven to catch any food scraps.
- The exact runner position depends on the recipe, the oven programme being used (for example grill versus fan/ convection), and the desired cooking result.

WARNING!

- Do not use the enamel tray and air fryer basket when using the microwave function.
- Do not use the air fryer basket for combination functions; use it only for air frying.

2.7.2 Microwave glass tray

- Place the glass tray on the lowest level runner.
- Always use the glass tray when using the microwave function.
- Microwave-safe containers can be placed onto the glass tray.



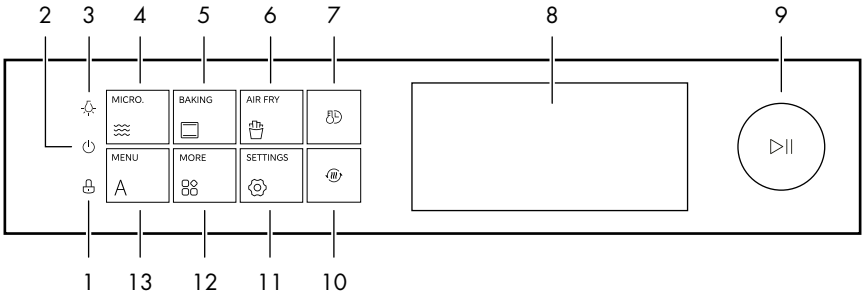
WARNING!

- Never use metal objects in the microwave. They cause arcing and can damage the oven.

EN

3. USE

3.1 OVERVIEW OF THE CONTROL PANEL



ID	Button	Description
1		Child lock on / off
2		Power on / off / return to standby mode / cancel programme
3		Light on / off
4	MICRO.	Microwave mode
5	BAKING	Oven cooking mode
6	AIR FRY	Air fryer mode
7		Timer and temperature settings
8		Display screen
9		Settings knob: • Turn the knob to change the mode / function as well as temperature, time or weight settings. • Press the knob to confirm a setting / start cooking / pause cooking.
10		Preheating mode

ID	Button	Description
11		Settings mode
12		Additional settings mode
13		Auto menu mode

EN

Display screen icons:

Mode	Menu Icons	Function Name	Description
BAKING 		**Conventional**	Uses the top and bottom heating plates for conventional oven cooking. Use for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
		Single grill	Uses the grill element. Use for grilling small batches of food on the top level and larger items on the lower levels.
		Double grill	Uses the grill element and the top heating plate. Use for rapidly grilling and browning larger batches of food.
		**Bottom heat**	Uses the bottom heating plate only. Use for keeping food warm or slow cooking dishes.
		**Double grill + fan**	Uses the grill element, top heating plate and fan. Use for grilling larger batches of food – especially meats – quickly and evenly. Also use for gratin dishes and when finishing roasted vegetables.
		**Conventional + fan**	Uses the fan to circulate heat from the top and bottom heating plates for fast, efficient cooking with a crispy finish. Also use for multi-layer cooking.
		**Convection**	Uses the rear heating with fan to distribute heat evenly. Use for baking that requires even colouring.
		**Pizza**	Uses the bottom heating plate and fan. For cooking or reheating pizza and achieving a crisp base.
AIRFRY 		**Airfry**	Use for air frying to produce fast, efficient and crispy results using less oil.

EN

Mode	Menu Icons	Function Name	Description
MICROWAVE 		**Microwave**	Use for microwave cooking including defrosting and reheating food.
		**Microwave + convection** (combination cooking mode)	Uses microwave power with convection heat to reduce cooking time for larger portions while giving food a browned finish.
		**Microwave + double grill + fan** (combination cooking mode)	Uses microwave power, the grill element and the fan. Use when fast, even browning is needed; cooks food thoroughly.
		**Microwave + pizza** (combination cooking mode)	Uses microwave power with bottom heat and fan support. Great for dishes that need extra crisping on the base and even cooking all the way through.
MORE 		**Defrost**	Use for defrosting food. There are three defrosting programmes.
		Prove dough	Use for proving dough.
		**Aquaclean**	Softens and loosens stains inside the oven to make cleaning easier.
AUTO MENU 	**P01 - P13 F01 - F10**	**Auto menu**	Provides access to 13 automatic cooking programmes using the oven and the microwave and 10 automatic air fryer programmes.
SETTINGS 	**00:00**	**Clock setting mode**	Sets the 24-hour clock.
	Soun on Soun off	**Sound on/off**	Turns the button sounds on or off.
	dEo on dEo off	**Demo mode on/ off**	Enables demonstration mode for exploring the oven's controls and features without turning on the heat.

3.2 OPERATING THE APPLIANCE

3.2.1 Turning the oven on / standby mode

- Plug the oven into an earthed socket. The control panel turns on, and the oven enters standby mode. It is now ready to use.
- If the oven is not used for 3 minutes, the display show the set time. After another 30 seconds, the display dims.
- To exit standby mode, touch ⏻ on the control panel or open / close the oven door. The full control panel turns on.
- To enter standby mode when no programme is running, touch ⏻ **once**.
- To enter standby mode when a programme is running, touch ⏻ **twice**.
- To set the clock time after turning on the oven, refer to section 3.4.1 Setting the 24-hour clock.

3.2.2 Turning the oven off

1. When no programme is running, touch the ⏻ button **once** to turn the oven off. When a programme is running, touch the ⏻ button **twice** to stop the programme and turn the oven off.
2. Unplug the appliance to fully disconnect the power.

- After cooking stops, the oven fan continues to run briefly to cool the appliance.

3.2.3 Using the oven

WARNING!

RISK OF BURNS!

- When opening the oven door beware of heat and hot steam. Open the door just slightly to let out heat and steam. Keep your face and hands out of the way. Then open the oven door fully.
- The oven becomes very hot, wear oven gloves to protect from burns.

The baking mode provides access to eight cooking modes. Additionally, three of these modes can also be used as combination ovens using the microwave function (see section 3.2.5 Using the combination cooking functions).

1. In standby mode, touch BAKING to enter the baking mode.
   - — and the default temperature displays.
2. Repeatedly touch BAKING or turn the settings knob ▷|| to select one of the eight modes:

Baking Modes (8 options)	Time Range	Temperature Range (°C)	Default temperature (°C)	Default time
Conventional	1 min to 9 hours	100 - 235 °C	180 °C	– hr – min
Single grill		100 - 235 °C	150 °C	– hr – min
Double grill		100 - 235 °C	180 °C	– hr – min
Bottom heat		50 - 235 °C	150 °C	– hr – min
Double grill + fan		100 - 250 °C	180 °C	– hr – min
Conventional + fan		50 - 235 °C	160 °C	– hr – min
Convection		50 - 250 °C	160 °C	– hr – min
Pizza		50 - 250 °C	180 °C	– hr – min

- **Under 1 hour**, each turn of the settings knob adjusts the time by 1 minute.
- **Over 1 hour**, each turn of the settings knob adjusts the time by 5 minutes.
- **Over 2 hours**, each turn of the settings knob adjusts the time by 30 minutes.
- At 50 °C the temperature jumps straight to 100 °C when you turn the settings knob; above 100 °C, each turn of the settings knob adjusts the temperature by 5 °C.

3. Touch FIL to enter the time settings.
4. Turn the settings knob ▷|| to select the time.
   - If no time is set, the oven will use the maximum cooking time.
   - To adjust the time during cooking, repeat steps 3 and 4.
5. Touch FIL to enter the temperature settings.
6. Turn the settings knob ▷|| to select the temperature.
   - To adjust the temperature during cooking, either turn the settings knob to quickly access the temperature setting or repeat steps 5 and 6 but note that if the time is not being changed, touch FIL **twice** at step 5 to enter the temperature settings.
7. Preheating activates automatically for all baking modes. The preheating icon displays next to the temperature.
   - To disable preheating before heating begins, touch . The preheating icon no longer displays.
   - Preheating cannot be disabled once the oven heating has started.
8. Press the settings knob ▷|| to confirm and start heating up the oven.
   - If preheating is in use, this icon displays in continual motion. When it has finished, the icon disappears and an alert sounds. Place the food in the oven and press the settings knob ▷|| to resume.
9. If the oven door is opened during cooking, press the settings knob ▷|| to resume cooking once the door is closed.
10. To pause cooking, press the settings knob ▷||. Press the settings knob ▷|| again to resume cooking.
11. To cancel cooking, touch ⏻ and return to standby mode.

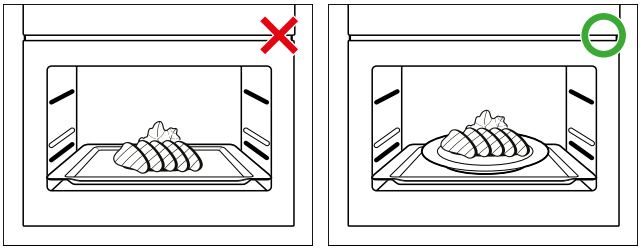
3.2.4 Using the microwave

The microwave function heats food quickly and efficiently by using electromagnetic waves that warm the food from the inside. It is ideal for fast cooking, reheating, and defrosting, providing convenience and timesaving performance. In combination modes, microwave power can be added to improve cooking speed and overall results.

⚠ WARNING!

RISK OF BURNS!

- Never use metal objects or containers with metallic decoration in the microwave. They cause arcing and can permanently damage the oven.
- Always use the glass tray when using the microwave function.
- Only microwave-safe containers can be placed onto the glass tray.
- Never place food directly on the glass tray. Placing food directly on the glass tray can create large temperature differences, which may cause the glass to crack or break.
- Do not heat sealed containers (jars, cans or bottles). Pressure can build up and cause them to burst, leading to burns and damage.
- Pierce foods with skins such as sausages, tomatoes and potatoes. Unpierced food can explode due to internal steam pressure.
- Do not use thin disposable plastics. The warp or melt and can contaminate the food.



1. Place the glass tray on the lowest level runner in the oven.
2. Remove other accessories from the oven: rack, enamel tray or air fryer basket.
3. In standby mode, touch MICRO. to enter the microwave mode.
   - and the default microwave power level and time display.
4. Touch to enter the microwave power level display.
5. Turn the settings knob to select the microwave power level:

Power Level	Uses
100 W	Extra-gentle heating • Defrost very delicate foods • Defrost awkward or uneven shapes • Soften ice cream • Help dough rise without cooking it
300 W	Gentle melting and defrosting • Melt chocolate or butter without burning
500 W	Slow, steady cooking • Cook rice evenly • Heat soups gently without boiling them
700 W	Everyday reheating and light cooking • Reheat leftovers • Cook mushrooms or shellfish • Cook dishes with eggs or cheese
900 W	Fast cooking and boiling • Boil water or reheat quickly • Cook chicken, fish, or vegetables efficiently

- To adjust the microwave power level during cooking, repeat steps 4 and 5.

6. Touch FIELD to display the time which ranges from 5 seconds to 30 minutes. Each turn of the settings knob adjusts the time in the following increments:

Time	Increments
Under 1 minute	5 seconds
From 1 to 3 minutes	10 seconds
From 3 to 15 minutes	30 seconds
After 15 minutes	1 minute

7. Turn the settings knob ▷|| to select the time.
   - To adjust the time during cooking, either turn the settings knob to quickly change the time setting or repeat steps 6 and 7. If the microwave power level is not being changed, touch FIELD **twice** at step 6 to enter the temperature settings.
8. Press the settings knob ▷|| to confirm and start microwaving.
9. If the oven door is opened during microwaving, press the settings knob ▷|| to resume microwaving once the door is closed.
10. To pause microwaving, press the settings knob ▷||. Press the settings knob ▷|| again to resume.
11. To cancel cooking, touch ⏻ and return to standby mode.

3.2.5 Using the combination cooking functions

Three cooking modes allow combination use with the microwave function.

1. Place the glass tray on the lowest level runner of the oven.
2. Remove other accessories from the oven: rack, enamel tray and air fryer basket.
3. In standby mode, touch MICRO. to enter the microwave mode.
   - and the default microwave power level and time display.
4. Turn the settings knob ▷|| to select the combination cooking mode:

Mode	Combination Options	Temperature Range (°C)	Power level / temp. (°C)	Default time	Time Range	Microwave Power Level
+	**Microwave + convection**	50 - 220 °C	300W/160 °C	00:20 min	1 s to 1.5 hours	100 W 300 W 500 W
+	**Microwave + double grill + fan**	100 - 220 °C	300W/180°C	00:20 min		
+	**Microwave + pizza**	50 - 220 °C	300W/180°C	00:20 min		

- **Under 1 hour**, each turn of the settings knob adjusts the time by 1 minute.
- **Over 1 hour**, each turn of the settings knob adjusts the time by 5 minutes.
- When using the microwave as part of the combination oven, use the glass tray and remove all other accessories.

5. Touch FIELD to enter the temperature settings.
6. Turn the settings knob ▷|| to select the temperature.
7. Touch FIELD to enter the time settings.
8. Turn the settings knob ▷|| to select the time.
9. Touch FIELD to enter the microwave power level settings.
10. Turn the settings knob ▷|| to select the microwave power level.

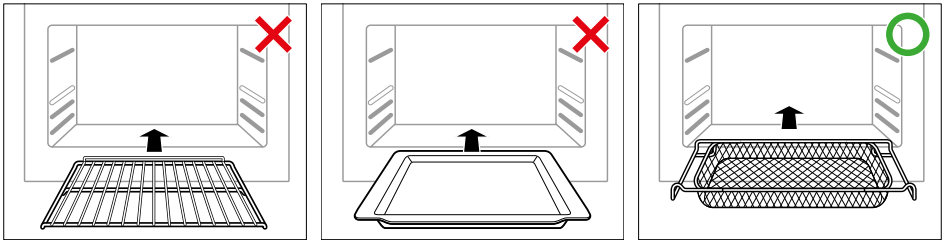
11. Press the settings knob ▷|| to confirm and start cooking.
12. If the oven door is opened during combination cooking, press the settings knob ▷|| to resume cooking once the door is closed.
13. To pause combination cooking, press the settings knob ▷||. Press the settings knob ▷|| again to resume.
14. To adjust the time during cooking, turn the settings knob ▷|| to quickly change the time setting. The time can also be changed as described in step 15.
15. To change the temperature, time or microwave power level settings during cooking, touch FUNCTION until the required setting flashes, then turn the settings knob ▷|| to change the setting. Repeat this step to change other settings if needed. Press the settings knob ▷|| to confirm and continue cooking.
16. To cancel cooking, touch ⏻ and return to standby mode.

EN

3.2.6 Using the air fryer (manual)

The air fryer function provides fast, even heat distribution. Hot air removes surface moisture to produce a crisp, crunchy finish. Follow the recipe or food packaging instructions for cooking times and temperatures.

Preparation:
Important: Use the correct air fryer basket
- Always use the dedicated air fryer basket when using the air fryer function.
- The basket is designed to allow hot air to circulate freely around the food for even crisping.
- Do not use the enamel tray, rack or any other accessory in place of the air fryer basket.
- Overloading the basket reduces airflow and leads to uneven colouring and longer cooking times.



3.2.6.1 Preparation

- For effective air frying, add oil as required. Use cooking oils like canola, sunflower, or vegetable oil. If foods are not pre-greased, apply a small amount of oil (½ to 2 tablespoons). Always pat dry ingredients with kitchen paper to enhance crispiness before adding oil.
- Rub, brush, or spray the oil evenly on foods.
- Cutting ingredients into smaller pieces increases the surface area, promoting better crisping.
- When cooking meat, arrange it in a single layer to ensure even browning and thorough cooking.
- For perfectly crispy homemade fries or potato wedges, soak freshly peeled and cut potatoes in water for 30 minutes. After soaking, pat them dry and rub with ½ to 2 tablespoons of cooking oil (amount of oil depends on the quantity of fries being cooked) before air frying. Do not overcrowd the cooking tray.
- Turn ingredients halfway through to avoid uneven frying.

3.2.6.2 Air fryer cooking

1. In standby mode, touch AIR FRY to enter the air fryer mode. 220 and the default temperature 220 °C displays.
2. Touch FUNCTION to enter the time settings.
3. Turn the settings knob ▷|| to select the time, which ranges from 1 minute to 2 hours.
   - If the time is not set, the oven will use the maximum cooking time.
   - To adjust the time during cooking, repeat steps 2 and 3.
4. Touch FUNCTION to enter the temperature settings, which range from 150 °C to 230 °C.
5. Turn the settings knob ▷|| to select the temperature.
   - To adjust the temperature during cooking, either turn the settings knob to quickly access the time setting or repeat steps 4 and 5. If the time is not being changed, touch FUNCTION **twice** at step 4 to enter the temperature settings.

6. Preheating activates automatically for all air fryer modes. The preheating icon displays next to the temperature.
   - To disable preheating before heating begins, touch . The preheating icon no longer displays.
   - Preheating cannot be disabled once the oven heating has started.
7. Press the settings knob ▷|| to confirm and start heating up the oven.
   - If preheating is in use, this icon displays in continual motion. When it has finished, the icon disappears and an alert sounds. Place the food in the oven and press the settings knob ▷|| to resume.
8. If the oven door is opened during cooking, press the settings knob ▷|| to resume cooking once the door is closed.
9. To pause cooking, press the settings knob ▷||. Press the settings knob ▷|| again to resume cooking.
10. To cancel cooking, touch and return to standby mode.

3.2.7 Using the auto menu

The auto menu includes 13 preset programmes and 10 air fryer menus for simplified cooking. Once a programme is selected and the food weight is entered, the oven automatically applies the most suitable setting. For certain auto menu options, the weight cannot be adjusted. See section 3.2.7.1 Auto menu guide for the specific parameters of each programme.

1. In standby mode, touch MENU A to enter the auto mode. **P01** displays.
2. Turn the settings knob ▷|| to select the desired auto menu.
3. Press the settings knob ▷|| to confirm and then turn the settings knob ▷|| to edit the weight (if available).
   - If it is not possible to change the weight, cooking starts when the button is pressed.
   - When the weight is adjusted, the corresponding cooking time changes automatically
   - The programme number and weight cannot be changed after the programme has started.
   - The programme time cannot be changed in auto menu.
4. Press the settings knob ▷|| to confirm the weight and start cooking.
5. To cancel cooking, touch and return to standby mode.

3.2.7.1 Auto menu guide

Programme No. (Non air fryer programmes)	Item	Weight (Kg)	Accessory Level And Accessory
P 01**	Fresh vegetables	0.20	1st level, glass tray
		0.40	
		0.60	
P 02**	Potatoes peeled / cooked	0.24	1st level, glass tray
		0.48	
		0.72	
P 03	Baked potatoes	0.45	3rd level, rack
		1.00	
P 04	Chicken pieces (frozen)	0.45	3rd level, rack
P 05*	Cake	0.40	2nd level, rack
		0.50	
		0.60	
P 06*	Apple pie	2.40	2nd level, rack
P 07*	Quiche	1.00	3rd level, rack

P 08**	Reheat soup	0.20	1st level, glass tray
		0.40	
		0.60	
P 09**	Reheat plate	0.25	1st level, glass tray
		0.35	
P 10**	Reheat sauce/stew	0.10	1st level, glass tray
		0.20	
		0.30	
P 11	Frozen pizza	0.20	3rd level, rack
		0.40	
		0.60	
P 12*	Frozen oven chips	0.30	3rd level, enamel tray
		0.40	
		0.50	
P 13	Lasagna	1.60	3rd level, rack

Programme No. (Air fryer programmes)	Item	Weight (Kg)	Accessory Level And Accessory
F 01	French fries	0.65	3rd level, air fryer basket
F 02	Chicken nugget	0.60	3rd level, air fryer basket
F 03	Onion rings	0.40	3rd level, air fryer basket
F 04	Fish fillets	0.31	3rd level, air fryer basket
F 05	Spring rolls	0.35	3rd level, air fryer basket
F 06	Steak fries	0.45	3rd level, air fryer basket
F 07	Chicken drumsticks	1.00	3rd level, air fryer basket
F 08	Chicken tenders	0.50	3rd level, air fryer basket
F 09	Vegetable nuggets	0.25	3rd level, air fryer basket
F 10	Vegetable	0.37	3rd level, air fryer basket

NOTE

- *These programmes are preheated. After preheating, an alert sounds.
- ** These programmes use the microwave function only.
- The 1st level is the lowest runner of the oven, and the 3rd level is the highest runner level (see section 2.7.1 Rack, enamel tray and air fryer basket for how to install these items).

3.3 MORE MODES MENU

In the more modes menu, there are three different modes available. The first two modes are related to cooking: defrosting and proving dough. The third mode is related to cleaning (aquaclean function), and it is dealt with in the cleaning section of this manual, see section 4.2 Aquaclean function.

3.3.1 Defrosting

The oven calculates the defrosting time based on the selected food type and its weight.

1. Place the glass tray in the oven when defrosting.
2. Remove other accessories from the oven: rack, enamel tray and air fryer basket.
3. Place food in a shallow microwaveable dish without a cover.
4. In standby mode, touch MORE **once** to enter the defrosting mode. displays.
5. Press the settings knob ▷|| to enter the defrost programme settings.
6. Turn the settings knob ▷|| to select a defrosting programme:

Programme No.	Type of Food	Weight Range
d01	Meat	0.10 - 1.50kg
d02	Poultry	0.10 - 1.50kg
d03	Fish	0.10 - 0.80kg

7. Press the settings knob ▷|| to confirm and enter the weight settings.
8. Turn the settings knob ▷|| to select the food's weight.
9. Press ▷|| to confirm and start defrosting.
10. The defrost programme cannot be changed after defrosting begins.
    - An alert sounds during defrosting as a reminder to turn the food for even results. After turning the food, press the settings knob ▷|| to continue defrosting.
    - If the oven door is opened during defrosting, press the settings knob ▷|| to resume defrosting.
    - After defrosting, allow the food to rest for 10 - 30 minutes until it reaches an even temperature.
    - To pause defrosting, press the settings knob ▷||. Press the settings knob ▷|| again to resume defrosting.
    - To cancel defrosting, touch ⏻ and return to standby mode.

3.3.2 Proving dough

The proving dough function warms dough to help it rise evenly and produce best results.

1. In standby mode, touch MORE **twice** to enter the proving dough mode. displays.
2. Touch FIL to enter the time settings. The default time is **01:00 hr**.
3. Turn the settings knob ▷|| to select the time, which ranges from 1 minute to 5 hours.
    - If the time is not set, the oven will use the maximum proving time.
    - To adjust the time during proving, repeat steps 2 and 3.
4. Touch FIL to enter the temperature settings.
5. Turn the settings knob to select the temperature, which ranges from 30 °C to 45 °C. The default temperature is 40 °C and each turn of the settings knob adjusts the temperature by 1 °C.
    - To adjust the temperature during proving, either turn the settings knob ▷|| to quickly access the time setting or repeat steps 4 and 5. If the time is not being changed, touch FIL **twice** at step 4 to enter the temperature settings.
6. Press the settings knob ▷|| to confirm and start heating the oven for proving dough.
7. If the oven door is opened during proving, press the settings knob ▷|| to resume proving once the door is closed.
8. To pause proving, press the settings knob ▷||. Press the settings knob ▷|| again to resume proving.
9. To cancel proving, touch ⏻.

3.4 SETTINGS MENU

In the settings menu there are three different setting options.

3.4.1 Setting the 24-hour clock

1. In standby mode, touch SETTINGS to enter the settings menu.
2. Press the settings knob ▷|| and the hour setting flashes.
3. Turn the settings knob ▷|| to set the hours.
4. Press the settings knob ▷|| and the minute setting flashes.
5. Turn the settings knob ▷|| to set the minutes.
6. Press the settings knob ▷|| to confirm and save the time.
7. To cancel and exit the settings mode at any time, touch ⏻.

3.4.2 Setting the sound

When sound is enabled, a beep is emitted each time the control panel is touched.

1. In standby mode, touch SETTINGS **twice**. **Soun on** or **Soun OFF** displays.
2. Press the settings knob ▷|| to enter the sound settings.
3. Turn the settings knob ▷|| to select **Soun on** to enable sound or **Soun OFF** to disable it.
4. Press the settings knob ▷|| to confirm.
   - If the oven is unplugged, the sound setting resets to the default of sound on.
5. To cancel and exit the settings mode at any time, touch ⏻.

3.4.3 Setting the demo mode

Demo mode allows the oven's controls, menus and settings to be explored without activating the heating elements. It provides a safe way to learn how the appliance operates before cooking begins. The light can be switched on in this mode.

1. In standby mode, touch SETTINGS **three times**. dEo on, or dEo OFF displays.
2. Press the settings knob ▷|| to enter the demo settings.
3. Turn the settings knob ▷|| to select dEo on to turn on the demo mode, or dEo OFF to turn it off.
4. Press the settings knob ▷|| to confirm.
5. To cancel and exit the settings mode at any time, touch ⏻.

3.5 ADDITIONAL FUNCTIONS

3.5.1 Turning the light on / off

Touch the 💡 button on the control panel to turn the light on. Touch it again to turn it off.

3.5.2 Setting the child lock

The child lock function prevents children from accidentally changing settings or turning the oven on.

To turn the child lock on:

- In standby mode, touch and hold the 🔒 button for three seconds. The child lock 🔒 icon displays.

To turn the child lock off:

- Touch and hold the 🔒 button for three seconds. The child lock 🔒 icon no longer displays.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING!

Never use aggressive or abrasive cleaners, gasoline, detergents, chemically impregnated wipes or other cleaning solutions. These can damage the housing and appliance. Never use aggressive abrasive agents or sharp/metal scrapers on the door glass. This can lead to scratches and even shattering of the glass. Never spray liquid onto the appliance and make sure no water gets into it. Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

EN

WARNING!

RISK OF BURNS! Wait for the appliance to cool down sufficiently before cleaning and maintenance.appliance and make sure no water gets into it. Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

Clean and dry the appliance after each use to prevent food residue or corrosion from condensation on the walls of the oven cavity and door.

4.1 CLEANING THE APPLIANCE AFTER EACH USE

1. **Outside of the appliance:** Clean with a soft, damp cloth.
2. **Accessories:** Clean the following components using hot water and washing-up liquid. For stubborn residue, soak the items for 10 minutes to help remove stains:
   - Enamel tray
   - Rack
   - Glass tray
   - Air fryer basket
3. **Oven cavity, door and seal:** Clean the oven cavity and door with hot water and washing-up liquid. Use a soft cloth.

WARNING!

Keep the door seal clean from debris and check if there's any damage. A damaged seal could lead to microwave energy being emitted outside the oven. Never use the oven if the door or its seal are damaged.

4.2 AQUACLEAN FUNCTION

1. Place approximately 250ml water in a container. Place the container on the lowest level runner. This creates the steam for cleaning.
2. In standby mode, touch MORE **three times**. **AquA** displays.
3. Press the settings knob ▷|| to start the aquaclean function which takes 30 minutes. The time cannot be changed.
4. If the oven door is opened during cleaning, press the settings knob ▷|| to resume cleaning once the door is closed.
5. To pause cleaning, press the settings knob ▷||. Press the settings knob ▷|| again to resume cleaning.
6. To cancel cleaning, touch ⏻ and return to standby mode.

4.3 REMOVING UNPLEASANT SMELLS

1. Prepare a cup of water with a few drops of lemon juice.
2. In standby mode, touch MICRO. to enter the microwave mode.
   - and the default microwave power level and time display.
3. Touch FIL. to enter the microwave power level display.
4. Turn the settings knob ▷|| to select the microwave power level of **900 W**.
5. Touch FIL. to display the time.
6. Turn the settings knob ▷|| to select 1 minute.
7. Press the settings knob ▷|| to confirm and start microwaving.

4.4 REPLACING THE LIGHT

WARNING!

RISK OF ELECTRIC SHOCK! Unplug the oven from the power supply. Replacing the light must only be done by a qualified professional.

To replace the light:

1. Open the oven's top cover. Remove the fixing that is attached to the light bulb to take it out.
2. Replace with a new bulb (halogen).
3. Reinstall the top cover.

5. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The oven does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the mains plug into an earthed wall socket.
	The mains power switch is not turned on.	Turn on the mains power switch.
	The oven door is not closed.	Close the oven door.
	Faulty circuit breaker.	Check the fuse box and the plug fuse and lift up the fuse box switch or replace the fuse in the plug.
The oven does not work. displays on the screen.	The child lock is turned on.	Press and hold the for three seconds to turn off the child lock.
The light does not turn on.	The bulb is broken or dead.	Contact customer services.
The microwave does not switch on.	The door is not fully closed.	Open the door. Check the door and seal for food debris. Clean with a soft cloth. Close the door fully.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Food takes longer than usual to heat up.	The microwave power level is set too low.	Increase the power level.
	More food than normal is placed in the oven.	More food equals more cooking time (about double).
	The food started out colder than usual.	Stir or turn the food a few times while heating to help it warm evenly.
Smoke and a strong odour is coming from the appliance.	When the oven is used for the first time, there may be residual oil in the oven from the manufacturing process.	See the section 2.6 Clean before first use for how to clean the oven.
	The cooking ingredients are greasy.	Cooking greasy ingredients can cause excess oil to spit onto the oven cavity and create white smoke. This is normal and does not affect the appliance or the final result.
	The oven cavity still contains grease residues from previous use.	Clean the oven cavity thoroughly after each use to prevent white smoke caused by heated grease.
The food is not cooked	The set temperature is too low.	Increase the temperature to the required setting.
	The amount of ingredients in the oven is too large. Or the ingredients themselves are too large.	Use smaller batches of ingredients for more even cooking. Cut ingredients into small pieces or extend the cooking time.
The food is burnt or cooked unevenly.	The set temperature is too high, or the cooking time is too long.	Reduce the temperature or time.
	The food is too close to the grill element at the top of the oven.	Move the food to a lower position in the oven.
The fan keeps running after the cooking process is complete.	The fan runs after cooking to cool the oven down.	This is normal.

ERROR CODES	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
E-01	The microwave's safety system has shut it off due to overheating.	Contact customer service.
E-04		
E-17	Rapid heating has failed.	

6. PUTTING THE APPLIANCE AWAY

If the appliance is stored for a longer period, the following measures must be taken:
1. Remove the mains plug from the socket.
2. Clean the appliance according to the instructions in section 4. Cleaning and maintenance.
3. Store the appliance fully assembled in its original packaging in a dry, ventilated space away from heat sources or direct sunlight.

WARNING!

The appliance in storage may not be accessible to children playing. Do not place heavy objects on the appliance. This can deform and damage the appliance.

NL

GEBRUIKERSHANDLEIDING

INBOUWOVEN

WBBICBOVHY45B

WISBERG

INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD **34**

1. PRODUCTKENMERKEN **35**

1.1 Technische gegevens **35**

1.2 Hoofdonderdelen **36**

1.2.1 Inbouwoven 36

1.2.2 Accessoires 37

1.3 Garantie **37**

1.4 Reserveonderdelen **37**

2. INSTALLATIE **38**

2.1 Het apparaat uitpakken **38**

2.2 Installatievereisten **38**

2.3 Installatie in een staande kast **39**

2.4 De oven installeren **40**

2.5 DE GELEIDERAILS MONTEREN **40**

2.6 Reinigen vóór het eerste gebruik **41**

2.7 De accessoires van het apparaat monteren **42**

2.7.1 Ovenrooster, geëmailleerde bakplaat en airfryermand 42

2.7.2 Glazen magnetronbakplaat 42

NL

NL

3. GEBRUIK **43**

3.1 Overzicht van het bedieningspaneel **43**

3.2 Het apparaat bedienen **46**

3.2.1 De oven inschakelen / stand-bymodus 46

3.2.2 De oven uitschakelen 46

3.2.3 De oven gebruiken 46

3.2.4 De magnetron gebruiken 47

3.2.5 De combinatiemodi gebruiken 49

3.2.6 De airfryer gebruiken (handmatig) 50

3.2.6.1 Voorbereiding 50

3.2.6.2 Bereiden met de airfryer 51

3.2.7 Het automenu gebruiken 51

3.2.7.1 Overzicht van het automenu 52

3.3 MENU MEER MODI **53**

3.3.1 Ontdooien 53

3.4 MENU INSTELLINGEN **54**

3.4.1 De 24-uursklok instellen 54

3.3.2 Deeg laten rijzen 54

3.4.2 Het geluid instellen 55

3.4.3 De demomodus instellen 55

3.5 EXTRA FUNCTIES **55**

3.5.1 De verlichting in-/uitschakelen 55

3.5.2 Het kinderslot instellen 55

4. REINIGING EN ONDERHOUD **56**

4.1 Het apparaat na elk gebruik reinigen **56**

4.2 AQUACLEAN-FUNCTIE **56**

4.3 ONAANGENAME GEUREN VERWIJDEREN **57**

4.4 DE VERLICHTING VERVANGEN **57**

5. PROBLEEMOPLOSSING **57**

6. HET APPARAAT OPBERGEN **59**

VOORWOORD

Over dit document

- Deze handleiding bevat alle informatie die nodig is voor een correct, efficiënt en veilig gebruik van het apparaat.
- Deze handleiding is bestemd voor de eindgebruiker en/of koper van dit apparaat.
- De installatie van het apparaat, het gebruik ervan en alle reinigings- en onderhoudswerkzaamheden zoals beschreven in de instructies mogen door de eindgebruiker worden uitgevoerd, tenzij uitdrukkelijk anders vermeld.
- Zorg ervoor dat u de instructies in deze handleiding volledig hebt gelezen en begrepen voordat u het apparaat installeert of gebruikt. Dit voorkomt brand, explosies, elektrische schokken en/of andere gevaren die kunnen leiden tot persoonlijk letsel en/of materiële schade.
- Bewaar dit document voor toekomstig gebruik zolang u het apparaat gebruikt en/of bezit en geef het door aan eventuele volgende gebruikers van het apparaat.
- Wisepick Productions B.V. kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gehouden voor materiële of immateriële schade aan u of anderen, aan het apparaat, aan uw andere eigendommen of eigendommen van anderen als gevolg van het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij dit product wordt een afzonderlijk boekje met alle veiligheidswaarschuwingen meegeleverd. Lees dit zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- De waarschuwingen en veiligheidsinstructies in deze handleiding dekken niet alle mogelijke omstandigheden en situaties.
- Wanneer u contact opneemt met onze klantenservice, zorg er dan voor dat u het modelnummer bij de hand hebt. U kunt deze informatie vinden op het typeplaatje of op de voorkant van deze handleiding.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel met behulp van de ovenfuncties. Elk ander gebruik is op eigen risico.

OPMERKING

U kunt de meest recente versie van deze handleiding ook online vinden op www.wisberghome.nl door te zoeken op het artikelnummer.

Auteursrecht
De informatie in deze handleiding, waaronder maar niet beperkt tot teksten, foto's, grafische tekeningen, beeldmerken, (handels)namen en logo's, is eigendom van Wisepick Productions B.V.
en wordt beschermd door auteursrecht, merkenrecht en/of enig ander intellectueel eigendomsrecht, tenzij deze informatie eigendom is van een derde partij. Het is nooit toegestaan om de inhoud van deze handleiding geheel of gedeeltelijk te reproduceren, over te dragen, te verspreiden, op te slaan of beschikbaar te stellen aan derden, al dan niet tegen betaling, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Wisepick Productions B.V. en/of de derde partij die eigenaar is van de informatie.

Contactgegevens van Wisberg
U kunt de klantenservice bereiken via: **wisberghome.com / klantenservice@wisberghome.nl**

Wisepick Productions B.V.
Weena 664
3012 CN Rotterdam
Nederland

1. PRODUCTKENMERKEN

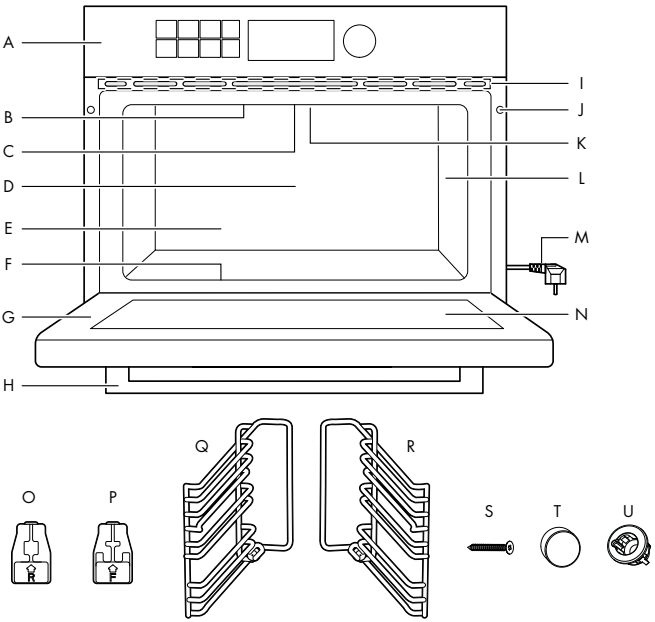
1.1 TECHNISCHE GEGEVENS

PARAMETER	EENHEID
Productnaam	Inbouwoven
Model / type	WBBICBOVHY45B
Nominale spanning / frequentie	230 V~, 50 Hz
Magnetroningangsvermogen	1650 W
Magnetronuitgangsvermogen	900 W
Convectie	1700 W
Grillvermogen	2200 W
Maximale ingangsvermogen	3000 W
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Gewicht	42,8 kg
Kleur	Zwart
Afmetingen (H × B × D) (buitenafmetingen)	45,4 × 59,5 × 56,5 cm
Afmetingen (H × B × D) (binnenafmetingen)	27 × 48 × 39 cm
Hoogte van inbouwnis	45,2 cm
Diepte van inbouwnis	55 cm
Breedte van inbouwnis	56,8 cm
Richting van deuropening	Horizontale klep
Capaciteit	50 L
Temperatuurbereik	30 °C ~ 250 °C
Kabellengte	1,5 m
Type stekker	VDE-stekker
Reinigingsmethode	Hydrolyse
Aantal automatische programma's	13 automatische menuprogramma's 10 airfryerprogramma's
Aantal ovenfuncties	15
Inbegrepen accessoires	1× geëmailleerde bakplaat 1× glazen bakplaat 1× ovenrooster 1× airfryermand
Stand-bymodus	0,8 W
De maximale tijd die de oven nodig heeft om automatisch de toepasselijke laagvermogenmodus of -toestand te bereiken	20 minuten

NL

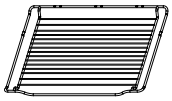
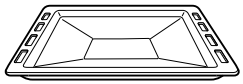
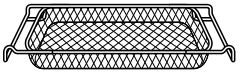
1.2 HOOFDONDERDELEN

1.2.1 Inbouwoven



ID	Naam	ID	Naam
A	Bedieningspaneel	L	Geleiderails × 2 (De geleiderails moeten door de gebruiker aan de linker- en rechterzijde van de oven worden gemonteerd om de inschuifniveaus voor het rooster, de geëmailleerde bakplaat, de glazen bakplaat en de airfryermand te vormen.)
B	Bovenste verwarmingselement		
C	Grillelement		
D	Ventilator		
E	Ovenruimte	M	Voedingskabel met stekker
F	Onderste verwarmingselement	N	Kijkvenster
G	Deur	O	Achterste clip ×2
H	Handgreep	P	Voorste clip ×2
I	Ventilatieopeningen	Q	Linker geleiderail
J	Montagegat ×2	R	Rechter geleiderail
K	Verlichting	S	Montageschroef ×2
		T	Afdekkap ×2
		U	Schroefhouder ×2

1.2.2 Accessoires

ID	Accessoire	Beschrijving
V		**Rooster –** Gebruik om voedsel rechtstreeks op te plaatsen of om hittebestendige kookcontainers op te plaatsen.
W		**Geëmailleerde bakplaat –** Gebruik om grote porties voedsel te bereiden of plaats op het onderste inschuifniveau met aluminiumfolie om voedselresten op te vangen.
X		**Glazen bakplaat –** Gebruik bij het bereiden met de magnetron. Plaats op het onderste inschuifniveau om voedselresten op te vangen.
Y		**Airfryermand –** Gebruik om voedsel tijdens het airfryen rechtstreeks op te leggen.

⚠ WAARSCHUWING!

BELANGRIJK:

- De geëmailleerde bakplaat en airfryermand mogen niet worden gebruikt bij het bereiden met de magnetron.
- Plaats accessoires niet rechtstreeks op de bodem van de oven. Gebruik altijd het onderste inschuifniveau.
- Gebruik de airfryermand uitsluitend in de airfryerstand. Gebruik deze niet met andere bereidingsstanden.
- Gebruik bij het bereiden met de magnetron de glazen bakplaat. Het ovenrooster is indien nodig geschikt voor gebruik in de magnetron, maar alle andere accessoires zijn dat niet.

Gebruik bij de magnetronfunctie indien mogelijk altijd de glazen bakplaat. Het ovenrooster is indien nodig geschikt voor gebruik in de magnetron, maar alle andere accessoires zijn dat niet.

1.3 GARANTIE

Op dit apparaat geldt een garantieperiode van drie jaar na aankoop. Ga voor meer informatie over de garantievoorwaarden naar wisberghome.com. U moet in ieder geval beschikken over de aankoopbon met aankoop- en/of leverdatum om aanspraak te kunnen maken op de garantie. Als u het apparaat plaatst in een omgevingstemperatuur die lager is dan de minimumtemperatuur, vervalt de garantie.
Als het typeplaatje of de sticker met het serienummer wordt verwijderd, beschadigd raakt of onleesbaar wordt gemaakt, vervallen alle garantierechten op het apparaat onherroepelijk.

1.4 RESERVEONDERDELEN

Reserveonderdelen zijn gedurende ten minste tien jaar na de introductie van het apparaat verkrijgbaar op de consumentenmarkt. Houd er rekening mee dat sommige reserveonderdelen alleen beschikbaar zijn voor professionele reparateurs. Ga voor het bestellen van reserveonderdelen of voor meer informatie naar: **www.wisberghome.com**

2. INSTALLATIE

- Installeer de oven in een staande kast. Installeer de oven niet onder een aanrechtblad of kookplaat.
- Lees vóór het installeren van de oven het veiligheidsboekje en de waarschuwingen en installatievereisten in dit hoofdstuk.

WAARSCHUWING!

Wij raden aan om het apparaat door een gekwalificeerde professional te laten installeren om een veilig gebruik van het apparaat te garanderen. De installateur is aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een onjuiste installatie.

2.1 HET APPARAAT UITPAKKEN

WAARSCHUWING!

- Houd verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen en huisdieren. Verpakkingsmaterialen zijn geen speelgoed.
- Installeer of gebruik geen beschadigd apparaat. Als er schade is of onderdelen ontbreken, bewaar dan de verpakking en neem contact op met de klantenservice via **wisberghome.com**

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele transportbevestigingen (bijv. tape die onderdelen tijdens transport op hun plaats houdt).
2. Verwijder de accessoires uit de binnenkant van de oven.
3. Verwijder eventuele beschermfolies aan de buitenkant van de oven.
4. Controleer of het apparaat onbeschadigd is en of alle accessoires aanwezig zijn. Zie hoofdstuk 1.2 Hoofdonderdelen voor meer informatie.

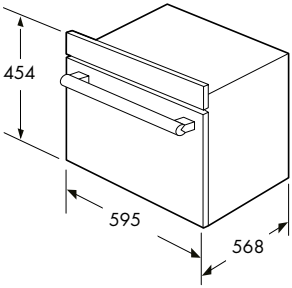
2.2 INSTALLATIEVEREISTEN

Controleer vóór aanvang van de installatie of aan alle installatievereisten is voldaan:

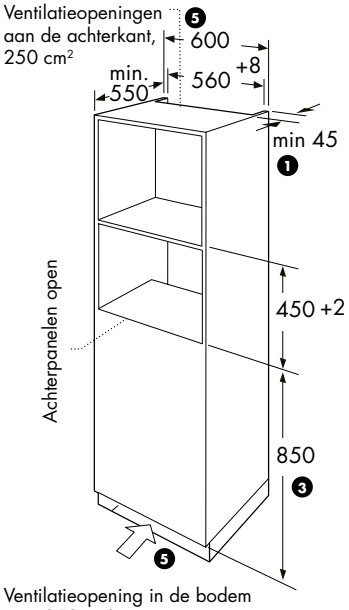
- De oven kan door de gebruiker worden geïnstalleerd, maar installatie door twee personen wordt aanbevolen. Voor optimale veiligheid en stabiliteit heeft professionele installatie de voorkeur.
- Draag droge beschermhandschoenen tijdens de installatie om krassen of elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor inbouw in een keuken.
- Zorg ervoor dat de keukenkasten rondom de oven hittebestendig zijn tot 90 °C.
- Voorzie een kastruimte van minimaal 560 mm breed × 450 mm hoog × 550 mm diep.
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur of kastdeur.
- Gebruik dit apparaat niet als vrijstaande oven en installeer het niet onder een aanrechtblad of kookplaat, omdat gemorste vloeistoffen uit recipiënten op de oven of op het oppervlak waarop de oven staat kunnen druppelen.
- Blokkeer de ventilatieopeningen van het apparaat niet. Houd de minimale afstanden tussen het apparaat en de omliggende kasten aan zoals beschreven in hoofdstukken 2.3 en 2.4.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen of installeren van het apparaat; het is erg zwaar. Voorkom beschadiging van het apparaat of de omliggende kasten en til het apparaat niet op aan de deurhandgreep.
- Zorg ervoor dat het stopcontact gemakkelijk bereikbaar is, zodat de stroomvoorziening snel kan worden onderbroken.
- Plaats het apparaat op een stevig, vlak en droog oppervlak dat stabiel, hittebestendig en vochtbestendig is.
- Gebruik een stopcontact dat de spanning levert die staat vermeld op het typeplaatje van het apparaat (230 V; 50 Hz).
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, diens servicepartner of een even gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen. (Model met netsnoer en stekker).

2.3 INSTALLATIE IN EEN STAANDE KAST

Afmetingen van het apparaat

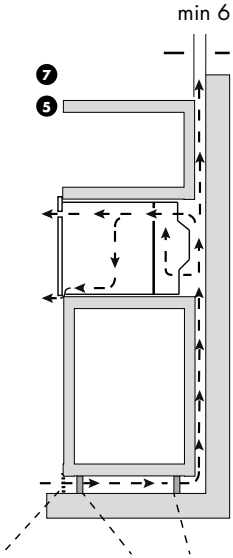


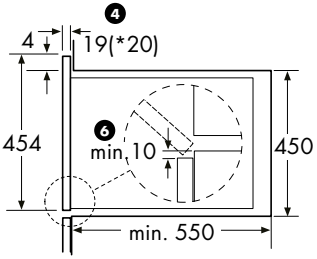
Afmetingen voor installatie in een staande kast



Ventilatieopening in de bodem min. 250 cm²

Afmetingen van doorsnede





* 20 mm voor metalen frontpanelen

Alle afmetingen op de installatietekeningen zijn weergegeven in millimeter (mm).

1. Houd minimaal 45 mm ruimte aan tussen de muur en de bodem of achterwand van de kast die boven de oven is geïnstalleerd.
2. Houd aan beide zijden van de ovendeur (links en rechts) 20 mm ruimte vrij voor het metalen frontpaneel aan de voorzijde van de oven.
3. De inbouwhoogte vanaf de vloer moet minimaal 850 mm bedragen.
4. Houd rekening met een deurdikte van 20 mm voor de ovendeur.
5. De inbouwkast moet onder en achter het apparaat voorzien zijn van een ventilatieopening van 250 cm². Deze ventilatieopening aan de voorzijde kan worden voorzien van een ventilatierooster.
6. Houd onder de ovendeur 10 mm ruimte vrij.
7. Houd boven de oven 5 mm ruimte vrij.
8. De waarden +2 en +8 op de tekening zijn toleranties.

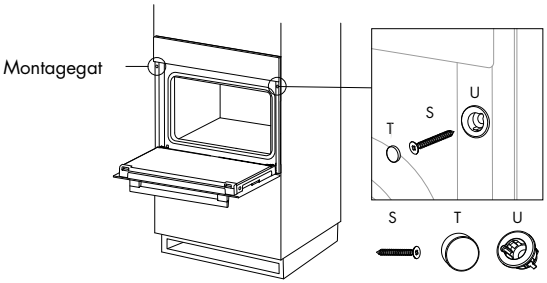
2.4 DE OVEN INSTALLEREN

1. Pas de kastruimte voor de oven aan volgens de installatie-informatie in secties 2.2 en 2.3.
2. Controleer of de specificaties van het stopcontact overeenkomen met de vermogensvereisten van de oven en of de stroomaansluiting geaard is.
3. Plaats de oven gecentreerd in de kastruimte en sluit deze aan op de stroomvoorziening.

⚠ WAARSCHUWING!

- **Elektrische aansluiting:** Het apparaat wordt geleverd met een stekker en mag uitsluitend worden aangesloten op een correct geïnstalleerd, geaard stopcontact. De installatie van het stopcontact of de vervanging van het aansluitsnoer mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien, overeenkomstig alle geldende voorschriften. Als de stekker na de installatie niet meer bereikbaar is, moet aan de voedingszijde een meerpolige scheidingsschakelaar worden geïnstalleerd met een contactopening van minimaal 3 mm. De installatie moet een afdoende aanrakingsbeveiliging waarborgen.
- **Zekeringbeveiliging:** Raadpleeg de sectie 1.1 Technische gegevens. Zorg ervoor dat het netsnoer recht blijft en niet verdraaid of scherp geknikt is.

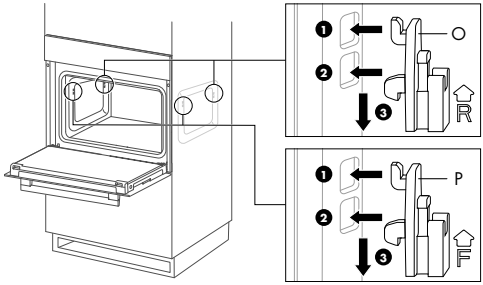
4. Open de ovendeur.
5. Steek de schroefhouder **(U)** in het montagegat.
6. Steek de schroef **(S)** in de schroefhouder.
7. Draai de schroef vast met een schroevendraaier. Draai de schroef niet te strak aan, omdat dit de oven kan beschadigen.
8. Bevestig vervolgens de afdekkap **(T)** op de schroefkop.
9. Herhaal stap 5 t/m 8 om de andere schroef te bevestigen.



2.5 DE GELEIDERAILS MONTEREN

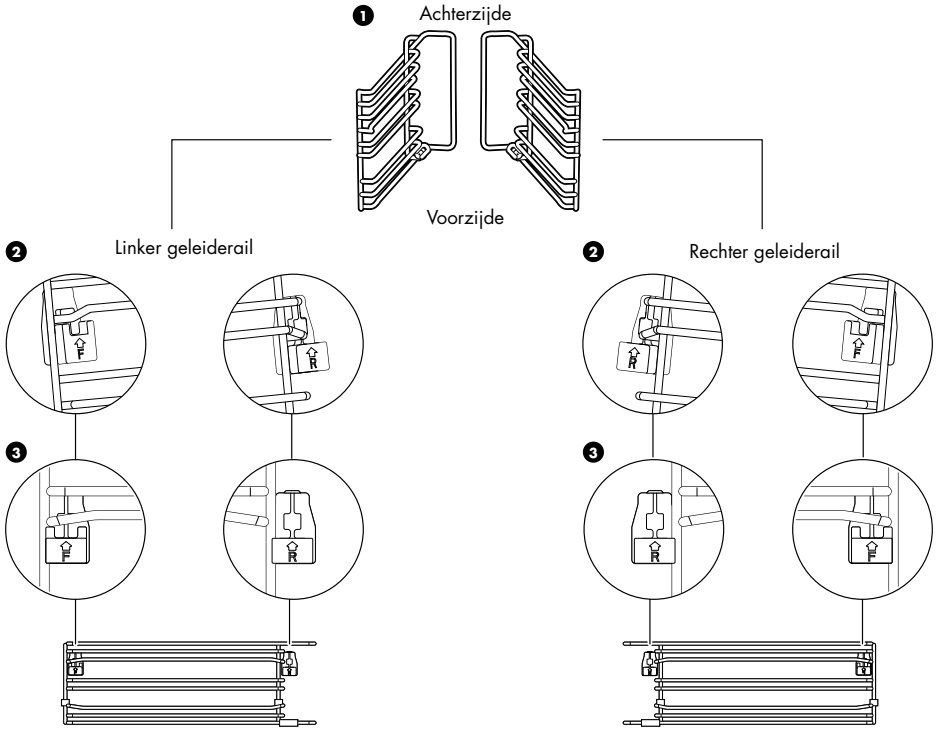
- Er zijn vier clips die aan de zijwanden van de oven worden bevestigd.
- Elke clip is gemarkeerd met **R** (achter) of **F** (voor). Bevestig de clips met de markering **R** aan de achterzijde van de zijwand en de clips met de markering F aan de voorzijde van de zijwand.

Een clip monteren: steek de lippen (1/2) in de overeenkomstige sleuven in de ovenwand en schuif de clip vervolgens omlaag (3) totdat deze vastklikt.



De geleiderails monteren:
Monteer eerst de linker geleiderail volgens onderstaande stappen. Herhaal vervolgens de procedure voor de rechter geleiderail. Houd er rekening mee dat de oriëntatie hiervan het spiegelbeeld is van die van de linker geleiderail.

1. Bepaal de juiste oriëntatie van de geleiderail. Kijk naar afbeelding **1** om te zien welke zijde de voorzijde en welke zijde de achterzijde is. De witte delen die door de twee pijlen worden aangegeven, moeten zich aan de onderzijde van de geleiderail bevinden.
2. Lijn de geleiderail uit met de clips, zorg ervoor dat de achterzijde naar de achterkant van de oven wijst en schuif de geleiderail op de clips **(2)**.
3. Wanneer de geleiderail zich in de positie bevindt die in afbeelding **3** wordt getoond, duw de geleiderail omlaag totdat deze stevig op de clips vastzit.



2.6 REINIGEN VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, benzine, detergenten, chemisch geïmpregneerde doekjes of andere reinigingsmiddelen. Deze kunnen de behuizing en het apparaat beschadigen. Spuit nooit vloeistof op het apparaat en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat terechtkomt.

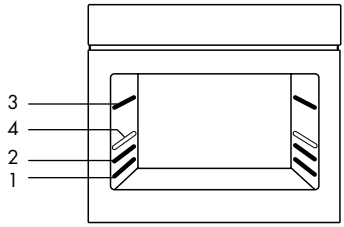
Het apparaat reinigen:

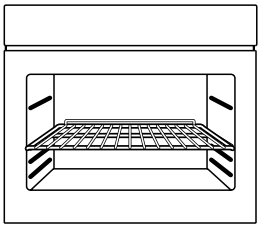
1. Reinig de ovenruimte en de deur met een zachte, vochtige doek.
2. Was de accessoires: de geëmailleerde bakplaat, de glazen bakplaat, het ovenrooster en de airfryermand.
3. Droog alle onderdelen af met een zachte, schone doek.
4. Laat de conventionele ovenfunctie 1 uur op 250 °C draaien om fabricagegeuren te verwijderen.

2.7 DE ACCESSOIRES VAN HET APPARAAT MONTEREN

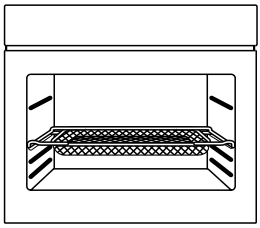
2.7.1 Ovenrooster, geëmailleerde bakplaat en airfryermand

- Schuif het ovenrooster, de geëmailleerde bakplaat of de airfryermand op inschuifniveau 1, 2 of 3 van de ovenrails totdat deze stevig op zijn plaats zit.
- Plaats het ovenrooster en de airfryermand met het deel gemarkeerd met 4 naar binnen gericht.





S (4)
Ovenrooster



V (4)
Airfryermand

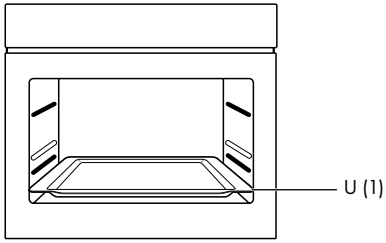
- Wanneer u het ovenrooster gebruikt, plaats de geëmailleerde of glazen bakplaat op het onderste inschuifniveau van de oven om voedselresten op te vangen.
- De exacte positie van het inschuifniveau is afhankelijk van het recept, het gebruikte ovenprogramma (bijvoorbeeld grill of ventilator/convectie) en het gewenste bereidingsresultaat.

WAARSCHUWING!

- Gebruik de geëmailleerde bakplaat en de airfryermand niet bij gebruik van de magnetronfunctie.
- Gebruik de airfryermand niet voor combinatieprogramma's; gebruik deze uitsluitend voor airfryen.

2.7.2 Glazen magnetronbakplaat

- Plaats de glazen bakplaat op het onderste inschuifniveau.
- Gebruik altijd de glazen bakplaat wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.
- Magnetronbestendige schalen kunnen op de glazen bakplaat worden geplaatst.

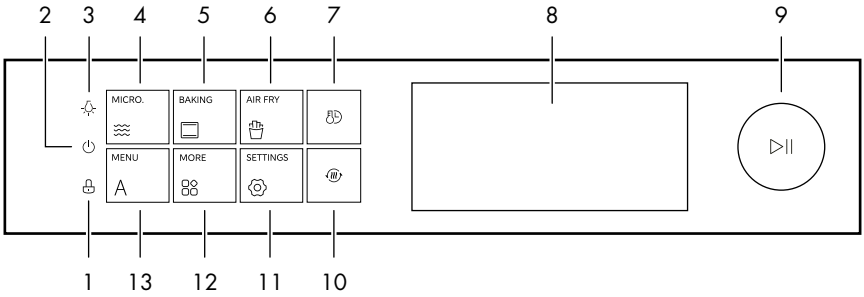


WAARSCHUWING!

- Gebruik nooit metalen voorwerpen in de magnetron. Deze veroorzaken vonkvorming en kunnen de oven beschadigen.

3. GEBRUIK

3.1 OVERZICHT VAN HET BEDIENINGSPANEEL



ID	Knop	Beschrijving
1		Kinderslot in-/uitschakelen
2		Apparaat in-/uitschakelen / terugkeren naar de stand-bymodus / programma annuleren
3		Verlichting in-/uitschakelen
4	MICRO.	Magnetronmodus
5	BAKING	Ovenmodus
6	AIR FRY	Airfryermodus
7		Timer- en temperatuurinstellingen
8		Beeldscherm
9		Instelknop: • Draai aan de knop om de modus/functie of de temperatuur-, tijd- of gewichtsinstellingen te wijzigen. • Druk op de knop om een instelling te bevestigen / het bereiden te starten / het bereiden te pauzeren.
10		Voorverwarmingsmodus

NL

ID	Knop	Beschrijving
11	SETTINGS	Instellingenmodus
12	MORE	Modus voor extra instellingen
13	MENU A	Automatische menumodus

Pictogrammen op het beeldscherm:

Modus	Menupicto-grammen	Functienaam	Beschrijving
BAKKEN BAKING		**Conventioneel**	Gebruikt de bovenste en onderste verwarmingselementen voor conventioneel bakken. Gebruik voor langzaam gegaarde gerechten, zoals ovenschotels en stoofgerechten.
		Enkele grill	Gebruikt het grillelement. Gebruik voor het grillen van kleine porties voedsel op het bovenste inschuifniveau en grotere stukken op de lagere inschuifniveaus.
		Dubbele grill	Gebruikt het grillelement en het bovenste verwarmingselement. Gebruik voor het snel grillen en bruinen van grotere hoeveelheden voedsel.
		Onderwarmte	Gebruikt alleen het onderste verwarmingselement. Gebruik voor het warmhouden van voedsel of het langzaam garen van gerechten.
		Dubbele grill + ventilator	Gebruikt het grillelement, het bovenste verwarmingselement en de ventilator. Gebruik voor het snel en gelijkmatig grillen van grotere porties voedsel, met name vlees. Ook geschikt voor gegratineerde gerechten en voor het afwerken van geroosterde groenten.
		Conventioneel + ventilator	Gebruikt de ventilator om de warmte van de bovenste en onderste verwarmingselementen te laten circuleren voor snel en efficiënt bereiden met een krokant resultaat. Ook geschikt voor bereiden op meerdere niveaus.
		Convectie	Gebruikt het achterste verwarmingselement met ventilator om de warmte gelijkmatig te verdelen. Te gebruiken voor bakken waarbij een gelijkmatige bruining vereist is.
		Pizza	Gebruikt het onderste verwarmingselement en de ventilator. Voor het bereiden of opwarmen van pizza en het verkrijgen van een knapperige bodem.
AIRFRY AIR FRY		**Airfry**	Gebruik voor airfryen en om snel, efficiënt en krokant resultaat te bereiken met minder olie.

Modus	Menupicto-grammen	Functienaam	Beschrijving
MAG-NETRON MICRO.		**Magnetron**	Voor bereidingen met de magnetron, waaronder het ontdooien en opwarmen van voedsel.
	+	**Magnetron + convectie** (combinatiemodus)	Combineert magnetronvermogen met convectiewarmte om de bereidingstijd van grotere porties te verkorten en het voedsel een goudbruine afwerking te geven.
	+	**Magnetron + dubbele grill + ventilator** (combinatiemodus)	Combineert magnetronvermogen, het grillelement en de ventilator. Gebruik wanneer snel, gelijkmatig bruinen nodig is; gaart voedsel grondig.
	+	**Magnetron + pizza** (combinatiemodus)	Combineert magnetronvermogen met onderwarmte en ventilatorondersteuning. Ideaal voor gerechten die een extra krokante bodem en een gelijkmatige garing vereisen.
MEER MORE	*	**Ontdooien**	Gebruik voor het ontdooien van voedsel. Er zijn drie ontdooiprogramma's.
		Deeg laten rijzen	Gebruik om deeg te laten rijzen.
	Aqua	**Aquaclean**	Maakt vlekken in de oven zacht en los, zodat ze gemakkelijker kunnen worden verwijderd.
AUTO-MENU MENU A	**P01 - P13 F01 - F10**	**Automenu**	Biedt toegang tot 13 automatische kookprogramma's voor de oven en magnetron en 10 automatische airfryerprogramma's.
INSTEL-LINGEN SETTINGS	**00:00**	**Klokin-stelmodus**	Stelt de 24-uursklok in.
	Soun on Soun off	**Geluid aan/uit**	Schakelt de knopgeluiden in of uit
	dEo on dEo off	**Demomodus aan/ uit**	Schakelt de demomodus in om de bediening en functies van de oven te verkennen zonder de verwarming in te schakelen.

NL

3.2 HET APPARAAT BEDIENEN

3.2.1 De oven inschakelen / stand-bymodus

- Steek de stekker van de oven in een geaard stopcontact. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld en de oven gaat naar de stand-bymodus. De oven is nu klaar voor gebruik.
- Als de oven gedurende 3 minuten niet wordt gebruikt, wordt op het display de ingestelde tijd weergegeven. Na nog eens 30 seconden wordt het display gedimd.
- Raak ⏻ op het bedieningspaneel aan of open en sluit de ovendeur om de stand-bymodus te verlaten. Het volledige bedieningspaneel wordt ingeschakeld.
- Raak ⏻ **één keer** aan om de stand-bymodus te activeren wanneer er geen programma actief is.
- Raak ⏻ **twee keer** aan om de stand-bymodus te activeren wanneer er een programma actief is.
- Raadpleeg sectie 3.4.1 De 24-uursklok instellen om de tijd in te stellen nadat de oven is ingeschakeld.

NL

3.2.2 De oven uitschakelen

1. Wanneer er geen programma actief is, raakt de knop ⏻ **één keer aan om de oven uit te schakelen.**

   Wanneer er een programma actief is, raak de knop ⏻ **twee keer** aan om het programma te stoppen en de oven uit te schakelen.
2. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact om de stroomvoorziening volledig te onderbreken.

- Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de ovenventilator nog korte tijd draaien om het apparaat af te koelen.

3.2.3 De oven gebruiken

WAARSCHUWING!

RISICO OP BRANDWONDEN!

- Pas bij het openen van de ovendeur op voor hitte en hete stoom. Open de deur eerst een klein stukje zodat de hitte en stoom kunnen ontsnappen. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van de opening. Open vervolgens de ovendeur volledig.
- De oven wordt zeer heet; draag ovenhandschoenen om brandwonden te voorkomen.

De ovenmodus biedt toegang tot acht bereidingsmodi. Daarnaast kunnen drie van deze modi ook als combinatiemodus met de magnetron worden gebruikt (zie sectie 3.2.5 De combinatiemodi gebruiken).

1. Raak in de stand-bymodus BAKING aan om de ovenmodus te openen.
   - De standaardtemperatuur wordt weergegeven.
2. Raak BAKING herhaaldelijk aan of draai aan de instelknop ▷|| om een van de acht modi te selecteren:

Ovenmodi (8 opties)	Tijdsbereik	Temperatuur-bereik (°C)	Standaard-temperatuur (°C)	Standaardtijd
Conventioneel	1 min tot 9 uur	100 - 235 °C	180 °C	– hr – min
Enkele grill		100 - 235 °C	150 °C	– hr – min
Dubbele grill		100 - 235 °C	180 °C	– hr – min
Onderwarmte		50 - 235 °C	150 °C	– hr – min
Dubbele grill + ventilator		100 - 250 °C	180 °C	– hr – min
Conventioneel + ventilator		50 - 235 °C	160 °C	– hr – min
Convectie		50 - 250 °C	160 °C	– hr – min
Pizza		50 - 250 °C	180 °C	– hr – min

- **Korter dan 1 uur**: bij elke draai aan de instelknop wordt de tijd met 1 minuut aangepast.
- **Langer dan 1 uur**: bij elke draai aan de instelknop wordt de tijd met 5 minuten aangepast.
- **Langer dan 2 uur**: bij elke draai aan de instelknop wordt de tijd met 30 minuten aangepast.
- Bij 50 °C springt de temperatuur direct naar 100 °C wanneer u aan de instelknop draait; boven 100 °C wordt de temperatuur bij elke draai aan de instelknop met 5 °C aangepast.

3. Raak aan om de tijdinstellingen te openen.
4. Draai aan de instelknop ▷|| om de tijd in te stellen.
   - Als er geen tijd wordt ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd.
   - Herhaal stap 3 en 4 om de tijd tijdens het bereiden aan te passen.
5. Raak aan om de temperatuurinstellingen te openen.
6. Draai aan de instelknop ▷|| om de temperatuur in te stellen.
   - Om de temperatuur tijdens het bereiden aan te passen, draai aan de instelknop om de temperatuurinstelling direct te openen of herhaal stap 5 en 6. Als de tijd niet wordt gewijzigd, raak in stap 5 **twee keer** aan om de temperatuurinstellingen te openen.
7. Voorverwarmen wordt automatisch geactiveerd voor alle ovenmodi. Het pictogram voor voorverwarmen wordt naast de temperatuur weergegeven.
   - Raak aan voordat het opwarmen begint om het voorverwarmen uit te schakelen. Het pictogram voor voorverwarmen wordt niet langer weergegeven.
   - Voorverwarmen kan niet worden uitgeschakeld zodra de oven is begonnen met opwarmen.
8. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen en de oven te laten opwarmen.
   - Als voorverwarmen is ingeschakeld, wordt dit pictogram continu geanimeerd weergegeven. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, verdwijnt het pictogram en klinkt er een geluidssignaal. Plaats het voedsel in de oven en druk op de instelknop ▷|| om verder te gaan.
9. Als de ovendeur tijdens het bereiden wordt geopend, druk op de instelknop ▷|| om het bereiden te hervatten zodra de deur weer is gesloten.
10. Druk op de instelknop ▷|| om het bereiden te pauzeren. Druk opnieuw op de instelknop ▷|| om het bereiden te hervatten.
11. Raak aan om het bereiden te annuleren en terug te keren naar de stand-bymodus.

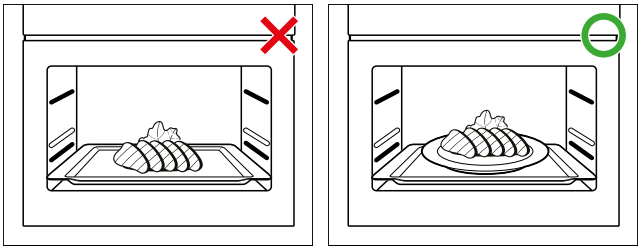
3.2.4 De magnetron gebruiken

De magnetronfunctie verwarmt voedsel snel en efficiënt met behulp van elektromagnetische golven die het voedsel van binnenuit verwarmen. Deze functie is ideaal voor snel bereiden, opwarmen en ontdooien en biedt een praktische en tijdbesparende oplossing. In de combinatiemodi kan magnetronvermogen worden toegevoegd om de bereiding te versnellen en het eindresultaat te verbeteren.

⚠ WAARSCHUWING!

RISICO OP BRANDWONDEN!

- Gebruik nooit metalen voorwerpen of recipiënten met metalen decoratie in de magnetron. Deze veroorzaken vonkvorming en kunnen de oven blijvend beschadigen.
- Gebruik altijd de glazen bakplaat wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.
- Plaats uitsluitend magnetronbestendige recipiënten op de glazen bakplaat.
- Plaats nooit voedsel rechtstreeks op de glazen bakplaat. Door voedsel rechtstreeks op de glazen bakplaat te plaatsen kunnen grote temperatuurverschillen ontstaan, waardoor het glas kan barsten of breken.
- Verwarm geen afgesloten recipiënten (potten, blikken of flessen). Hierin kan druk ontstaan, waardoor ze kunnen barsten en brandwonden en schade kunnen veroorzaken.
- Prik in voedingsmiddelen met een schil, zoals worstjes, tomaten en aardappelen. Voedingsmiddelen zonder gaatjes kunnen door de inwendige stoomdruk exploderen.
- Gebruik geen dun wegwerpplastic. Dit kan vervormen of smelten en het voedsel verontreinigen.



1. Plaats de glazen bakplaat op het onderste inschuifniveau van de oven.
2. Verwijder de overige accessoires uit de oven: het ovenrooster, de geëmailleerde bakplaat en de airfryermand.
3. Raak in de stand-bymodus MICRO. aan om de magnetronmodus te openen.
   - Het standaard magnetronvermogen en de standaardtijd worden weergegeven.
4. Raak aan om de instelling voor het magnetronvermogen te openen.
5. Draai aan de instelknop ▷|| om het gewenste magnetronvermogen te selecteren:

Vermogen	Toepassing
100 W	Extra voorzichtig verwarmen • Zeer kwetsbare levensmiddelen ontdooien • Levensmiddelen met een onregelmatige vorm ontdooien • Ijs zachter maken • Deeg laten rijzen zonder het te garen
300 W	Voorzichtig smelten en ontdooien • Chocolade of boter smelten zonder aan te branden
500 W	Langzaam en gelijkmatig garen • Rijst gelijkmatig koken • Soepen voorzichtig opwarmen zonder ze te laten koken
700 W	Dagelijks opwarmen en licht garen • Restjes opwarmen • Champignons of schaaldieren garen • Gerechten met eieren of kaas bereiden
900 W	Snel garen en koken • Water koken of snel opwarmen • Kip, vis of groenten efficiënt garen

- Herhaal stap 4 en 5 om het magnetronvermogen tijdens het bereiden aan te passen.

6. Raak aan om de tijdsinstelling te openen. De tijd kan worden ingesteld van 5 seconden tot 30 minuten. Bij elke draai aan de instelknop wordt de tijd volgens de volgende stappen aangepast:

Tijd	Stappen
Minder dan 1 minuut	5 seconden
Van 1 tot 3 minuten	10 seconden
Van 3 tot 15 minuten	30 seconden
Na 15 minuten	1 minuut

7. Draai aan de instelknop ▷|| om de tijd in te stellen.
   - Om de tijd tijdens het bereiden aan te passen, draai aan de instelknop om de tijd direct te wijzigen, of herhaal stap 6 en 7. Als het magnetronvermogen niet wordt gewijzigd, raak in stap 6 FLD **twee keer** aan om de tijdinstellingen te openen.
8. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen en de magnetron te starten.
9. Als de ovendeur tijdens het gebruik van de magnetron wordt geopend, druk op de instelknop ▷|| om de bereiding te hervatten zodra de deur weer is gesloten.
10. Druk op de instelknop ▷|| om de bereiding te pauzeren. Druk opnieuw op de instelknop ▷|| om de bereiding te hervatten.
11. Raak ⏻ aan om het bereiden te annuleren en terug te keren naar de stand-bymodus.

NL

3.2.5 De combinatiemodi gebruiken

Drie bereidingsmodi kunnen in combinatie met de magnetron worden gebruikt.

1. Plaats de glazen bakplaat op het onderste inschuifniveau van de oven.
2. Verwijder de overige accessoires uit de oven: het rooster, de geëmailleerde bakplaat en de airfryermand.
3. Raak in de stand-bymodus MICRO. aan om de magnetronmodus te openen.
   - Het standaard magnetronvermogen en de standaardtijd worden weergegeven.
4. Draai aan de instelknop ▷|| om de gewenste combinatiemodus te selecteren:

Modus	Combinatieopties	Temperatuurbereik (°C)	Vermogensniveau / temp. (°C)	Standaardtijd	Tijdsbereik	Magnetronvermogen
+	**Magnetron + convectie**	50 - 220 °C	300W/160 °C	00:20 min	1 s tot 1,5 uur	100 W 300 W 500 W
+	**Magnetron + dubbele grill + ventilator**	100 - 220 °C	300W/180°C	00:20 min		
+	**Magnetron + pizza**	50 - 220 °C	300W/180°C	00:20 min		

- **Korter dan 1 uur**: bij elke draai aan de instelknop wordt de tijd met 1 minuut aangepast.
- **Langer dan 1 uur**: bij elke draai aan de instelknop wordt de tijd met 5 minuten aangepast.
- Wanneer u de magnetron als onderdeel van de combinatieoven gebruikt, gebruik de glazen bakplaat en verwijder alle andere accessoires.

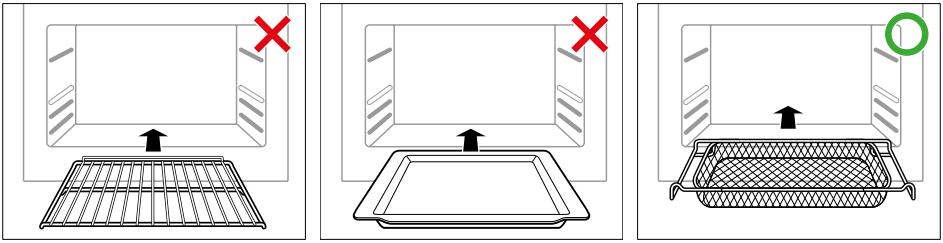
5. Raak FLD aan om de temperatuurinstellingen te openen.
6. Draai aan de instelknop ▷|| om de temperatuur in te stellen.
7. Raak FLD aan om de tijdinstellingen te openen.
8. Draai aan de instelknop ▷|| om de tijd in te stellen.
9. Raak FLD aan om de instellingen voor het magnetronvermogen te openen.
10. Draai aan de instelknop ▷|| om het gewenste magnetronvermogen te selecteren.
11. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen en de bereiding te starten.

12. Als de ovendeur tijdens een combinatiebereiding wordt geopend, druk op de instelknop ▷|| om de bereiding te hervatten zodra de deur weer is gesloten.
13. Druk op de instelknop ▷|| om de combinatiebereiding te pauzeren. Druk opnieuw op de instelknop ▷|| om de bereiding te hervatten.
14. Om de tijd tijdens het bereiden aan te passen, draai aan de instelknop ▷|| om de tijd direct te wijzigen. De tijd kan ook worden gewijzigd zoals beschreven in stap 15.
15. Om de temperatuur, de tijd of het magnetronvermogen tijdens het bereiden te wijzigen, raak aan totdat de gewenste instelling knippert. Draai vervolgens aan de instelknop ▷|| om de instelling te wijzigen. Herhaal deze stap indien nodig om andere instellingen te wijzigen. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen en de bereiding voort te zetten.
16. Raak aan om het bereiden te annuleren en terug te keren naar de stand-bymodus.

3.2.6 De airfryer gebruiken (handmatig)

De airfryerfunctie zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling. Hete lucht verwijdert vocht van het oppervlak van het voedsel voor een krokant en knapperig resultaat. Volg voor de bereidingstijd en temperatuur de instructies in het recept of op de verpakking van het voedingsmiddel.

Voorbereiding:
Belangrijk: Gebruik de juiste airfryermand
- Gebruik altijd de speciale airfryermand wanneer u de airfryerfunctie gebruikt.
- De mand is ontworpen zodat de hete lucht vrij rond het voedsel kan circuleren voor een gelijkmatig krokant resultaat.
- Gebruik de geëmailleerde bakplaat, het ovenrooster of andere accessoires niet in plaats van de airfryermand.
- Een te volle mand belemmert de luchtcirculatie en leidt tot ongelijkmatige bruining en langere bereidingstijden.



3.2.6.1 Voorbereiding

- Voeg indien nodig olie toe voor een optimaal airfryresultaat. Gebruik bakolie, zoals koolzaadolie, zonnebloemolie of plantaardige olie. Als voedingsmiddelen niet vooraf zijn ingevet, breng dan een kleine hoeveelheid olie aan (½ tot 2 eetlepels). Dep ingrediënten altijd droog met keukenpapier om de knapperigheid te verbeteren voordat u olie toevoegt.
- Wrijf, bestrijk of besproei de voedingsmiddelen gelijkmatig met olie.
- Door ingrediënten in kleinere stukken te snijden, wordt het oppervlak vergroot, wat zorgt voor een beter krokant resultaat.
- Leg vlees tijdens het bereiden in één enkele laag om een gelijkmatige bruining en grondige bereiding te garanderen.
- Voor perfect krokante zelfgemaakte frietjes of aardappelpartjes laat vers geschilde en gesneden aardappelen 30 minuten in water weken. Dep ze na het weken droog en wrijf ze in met ½ tot 2 eetlepels bakolie (de hoeveelheid olie hangt af van de hoeveelheid frietjes die wordt bereid) voordat u ze airfryt. Vul de bakplaat niet te veel.
- Keer ingrediënten halverwege om om ongelijkmatig bakken te voorkomen.

3.2.6.2 Bereiden met de airfryer

1. Raak in de stand-bymodus AIR FRY aan om de airfryermodus te openen. De standaardtemperatuur van 220 °C wordt weergegeven.
2. Raak aan om de tijdinstellingen te openen.
3. Draai aan de instelknop ▷|| om de tijd in te stellen. De tijd kan worden ingesteld van 1 minuut tot 2 uur.
   - Als er geen tijd wordt ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd.
   - Herhaal stap 2 en 3 om de tijd tijdens het bereiden aan te passen.
4. Raak aan om de temperatuurinstellingen te openen. De temperatuur kan worden ingesteld van 150 °C tot 230 °C.
5. Draai aan de instelknop ▷|| om de temperatuur in te stellen.
   - Om de temperatuur tijdens het bereiden aan te passen, draai aan de instelknop om de temperatuurinstelling direct te openen of herhaal stap 4 en 5. Als de tijd niet wordt gewijzigd, raak in stap 4 **twee keer** aan om de temperatuurinstellingen te openen.
6. Voorverwarmen wordt automatisch geactiveerd voor alle airfryermodi. Het pictogram voor voorverwarmen wordt naast de temperatuur weergegeven.
   - Raak aan voordat het opwarmen begint om het voorverwarmen uit te schakelen. Het pictogram voor voorverwarmen wordt niet langer weergegeven.
   - Voorverwarmen kan niet worden uitgeschakeld zodra de oven is begonnen met opwarmen.
7. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen en de oven te laten opwarmen.
   - Als voorverwarmen is ingeschakeld, wordt dit pictogram continu geanimeerd weergegeven. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, verdwijnt het pictogram en klinkt er een geluidssignaal. Plaats het voedsel in de oven en druk op de instelknop ▷|| om verder te gaan.
8. Als de ovendeur tijdens het bereiden wordt geopend, druk op de instelknop ▷|| om het bereiden te hervatten zodra de deur weer is gesloten.
9. Druk op de instelknop ▷|| om het bereiden te pauzeren. Druk opnieuw op de instelknop ▷|| om het bereiden te hervatten.
10. Raak aan om het bereiden te annuleren en terug te keren naar de stand-bymodus.

3.2.7 Het automenu gebruiken

Het automenu omvat 13 vooraf ingestelde programma's en 10 airfryermenu's voor eenvoudig bereiden. Zodra een programma is geselecteerd en het gewicht van het voedsel is ingevoerd, past de oven automatisch de meest geschikte instellingen toe. Bij bepaalde opties van het automenu kan het gewicht niet worden aangepast. Zie sectie 3.2.7.1 Overzicht van het automenu voor de specifieke parameters van elk programma.

1. Raak in de stand-bymodus MENU aan om de automenumodus te openen. **P01** wordt weergegeven.
2. Draai aan de instelknop ▷|| om het gewenste automenu te selecteren.
3. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen en draai vervolgens aan de instelknop ▷|| om het gewicht in te stellen (indien beschikbaar).
   - Als het gewicht niet kan worden gewijzigd, start de bereiding zodra op de knop wordt gedrukt.
   - Wanneer het gewicht wordt aangepast, wordt de bijbehorende bereidingstijd automatisch aangepast
   - Het programmanummer en het gewicht kunnen niet meer worden gewijzigd nadat het programma is gestart.
   - De programmatijd kan niet worden gewijzigd in het automenu.
4. Druk op de instelknop ▷|| om het gewicht te bevestigen en de bereiding te starten.
5. Raak aan om het bereiden te annuleren en terug te keren naar de stand-bymodus.

3.2.7.1 Overzicht van het automenu

Programmanr. (Niet-airfryer-programma's)	Gerecht	Gewicht (kg)	Inschuifniveau en accessoire
P 01**	Verse groenten	0,20	1e inschuifniveau, glazen bakplaat
		0,40	
		0,60	
P 02**	Aardappelen geschild / gekookt	0,24	1e inschuifniveau, glazen bakplaat
		0,48	
		0,72	
P 03	Gepofte aardappelen	0,45	3e inschuifniveau, rooster
		1,00	
P 04	Kipstukken (diepvries)	0,45	3e inschuifniveau, rooster
P 05*	Cake	0,40	2e inschuifniveau, rooster
		0,50	
		0,60	
P 06*	Appeltaart	2,40	2e inschuifniveau, rooster
P 07*	Quiche	1,00	3e inschuifniveau, rooster
P 08**	Soep opwarmen	0,20	1e inschuifniveau, glazen bakplaat
		0,40	
		0,60	
P 09**	Gerecht opwarmen	0,25	1e inschuifniveau, glazen bakplaat
		0,35	
P 10**	Saus/stoofpot opwarmen	0,10	1e inschuifniveau, glazen bakplaat
		0,20	
		0,30	
P 11	Diepvriespizza	0,20	3e inschuifniveau, rooster
		0,40	
		0,60	
P 12*	Diepvriesovenfriet	0,30	3e inschuifniveau, geëmailleerde bakplaat
		0,40	
		0,50	
P 13	Lasagne	1,60	3e inschuifniveau, rooster

Programmanr. (Airfryer-programma's)	Gerecht	Gewicht (kg)	Inschuifniveau en accessoire
F 01	Friet	0,65	3e inschuifniveau, airfryermand
F 02	Kipnuggets	0,60	3e inschuifniveau, airfryermand
F 03	Uienringen	0,40	3e inschuifniveau, airfryermand
F 04	Visfilets	0,31	3e inschuifniveau, airfryermand
F 05	Loempia's	0,35	3e inschuifniveau, airfryermand
F 06	Steakfriet	0,45	3e inschuifniveau, airfryermand
F 07	Kippendrumsticks	1,00	3e inschuifniveau, airfryermand
F 08	Kipfiletstukjes	0,50	3e inschuifniveau, airfryermand
F 09	Groentenuggets	0,25	3e inschuifniveau, airfryermand
F 10	Groenten	0,37	3e inschuifniveau, airfryermand

OPMERKING

- *Deze programma's worden voorverwarmd. Na het voorverwarmen klinkt een geluidssignaal.
- ** Deze programma's maken uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie.
- Het 1e inschuifniveau is het onderste inschuifniveau van de oven en het 3e inschuifniveau is het bovenste inschuifniveau (zie sectie 2.7.1 Ovenrooster, geëmailleerde bakplaat en airfryermand voor de installatie van deze accessoires).

3.3 MENU MEER MODI

In het menu Meer modi zijn drie verschillende modi beschikbaar. De eerste twee modi zijn bedoeld voor bereidingen: ontdooien en deeg laten rijzen. De derde modus is bedoeld voor het reinigen (AquaClean-functie) en wordt behandeld in het hoofdstuk over reiniging; zie sectie 4.2 AquaClean-functie.

3.3.1 Ontdooien

De oven berekent de ontdooitijd op basis van het geselecteerde type voedingsmiddel en het gewicht ervan.

1. Plaats de glazen bakplaat in de oven tijdens het ontdooien.
2. Verwijder de overige accessoires uit de oven: het rooster, de geëmailleerde bakplaat en de airfryermand.
3. Plaats het voedsel in een ondiepe magnetronbestendige schaal zonder deksel.
4. Raak in de stand-bymodus MORE **één keer** aan om de ontdooimodus te openen. *0 wordt weergegeven.
5. Druk op de instelknop ▷|| om de instellingen van het ontdooiprogramma te openen.
6. Draai aan de instelknop ▷|| om een ontdooiprogramma te selecteren:

Programmanr.	Type voedsel	Gewichtsbereik
d01	Vlees	0,10 - 1,50 kg
d02	Gevogelte	0,10 - 1,50 kg
d03	Vis	0,10 - 0,80 kg

7. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen en de gewichtsinstellingen te openen.
8. Draai aan de instelknop ▷|| om het gewicht van het voedsel in te stellen.
9. Druk op ▷|| om te bevestigen en het ontdooien te starten.

10. Het ontdooiprogramma kan niet meer worden gewijzigd zodra het ontdooien is begonnen.
    - Tijdens het ontdooien klinkt een geluidssignaal als herinnering om het voedsel om te draaien voor een gelijkmatig resultaat. Nadat u het voedsel hebt omgedraaid, druk op de instelknop ▷|| om het ontdooien voort te zetten.
    - Als de ovendeur tijdens het ontdooien wordt geopend, druk op de instelknop ▷|| om het ontdooien te hervatten zodra de deur weer is gesloten.
    - Laat het voedsel na het ontdooien 10 tot 30 minuten rusten totdat het een gelijkmatige temperatuur heeft bereikt.
    - Druk op de instelknop ▷|| om het ontdooien te pauzeren. Druk opnieuw op de instelknop ▷|| om het ontdooien te hervatten.
    - Raak ⏻ aan om het ontdooien te annuleren en terug te keren naar de stand-bymodus.

3.3.2 Deeg laten rijzen

De functie Deeg laten rijzen verwarmt het deeg zodat het gelijkmatig rijst en een optimaal resultaat oplevert.

1. Raak in de stand-bymodus MORE **twee keer** aan om de modus Deeg laten rijzen te openen. wordt weergegeven.
2. Raak aan om de tijdinstellingen te openen. De standaardtijd is **01:00 uur**.
3. Draai aan de instelknop ▷|| om de tijd in te stellen. De tijd kan worden ingesteld van 1 minuut tot 5 uur.
    - Als er geen tijd wordt ingesteld, gebruikt de oven de maximale rijstijd.
    - Herhaal stap 2 en 3 om de tijd tijdens het rijzen aan te passen.
4. Raak aan om de temperatuurinstellingen te openen.
5. Draai aan de instelknop om de temperatuur in te stellen. De temperatuur kan worden ingesteld van 30 °C tot 45 °C. De standaardtemperatuur is 40 °C en bij elke draai aan de instelknop wordt de temperatuur met 1 °C aangepast.
    - Om de temperatuur tijdens het rijzen aan te passen, draai aan de instelknop ▷|| om de temperatuurinstelling direct te openen of herhaal stap 4 en 5. Als de tijd niet wordt gewijzigd, raak in stap 4 **twee keer** aan om de temperatuurinstellingen te openen.
6. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen en de oven te verwarmen voor het laten rijzen van deeg.
7. Als de ovendeur tijdens het rijzen wordt geopend, druk op de instelknop ▷|| om het rijzen te hervatten zodra de deur weer is gesloten.
8. Druk op de instelknop ▷|| om het rijzen te pauzeren. Druk opnieuw op de instelknop ▷|| om het rijzen te hervatten.
9. Raak ⏻ aan om het rijzen te annuleren.

3.4 MENU INSTELLINGEN

In het menu Instellingen zijn drie verschillende instelopties beschikbaar.

3.4.1 De 24-uursklok instellen

1. Raak in de stand-bymodus SETTINGS aan om het menu Instellingen te openen.
2. Druk op de instelknop ▷|| en de uurinstelling knippert.
3. Draai aan de instelknop ▷|| om het uur in te stellen.
4. Druk op de instelknop ▷|| en de minuteninstelling knippert.
5. Draai aan de instelknop ▷|| om de minuten in te stellen.
6. Druk op de instelknop ▷|| om de tijd te bevestigen en op te slaan.
7. Raak ⏻ aan om de instellingen op elk gewenst moment te annuleren en de instellingenmodus te verlaten.

3.4.2 Het geluid instellen

Wanneer het geluid is ingeschakeld, klinkt er een pieptoon telkens wanneer het bedieningspaneel wordt aangeraakt.

1. Raak in de stand-bymodus SETTINGS **twee keer** aan. **Soun on** of **Soun OFF** wordt weergegeven.
2. Druk op de instelknop ▷|| om de geluidsinstellingen te openen.
3. Draai aan de instelknop ▷|| om **Soun on** te selecteren om het geluid in te schakelen of **Soun OFF** om het geluid uit te schakelen.
4. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen.
   - Als de stekker van de oven uit het stopcontact wordt gehaald, wordt de geluidsinstelling teruggezet naar de standaardinstelling: geluid aan.
5. Raak ⏻ aan om de instellingen op elk gewenst moment te annuleren en de instellingenmodus te verlaten.

3.4.3 De demomodus instellen

Met de demomodus kunnen de bediening, menu's en instellingen van de oven worden verkend zonder de verwarmingselementen in te schakelen. Hiermee kunt u op een veilige manier leren hoe het apparaat werkt voordat u begint met bereiden. De verlichting kan in deze modus worden ingeschakeld.

1. Raak in de stand-bymodus SETTINGS **drie keer** aan. dEo on of dEo OFF wordt weergegeven.
2. Druk op de instelknop ▷|| om de demo-instellingen te openen.
3. Draai aan de instelknop ▷|| om dEo on te selecteren en de demomodus in te schakelen, of dEo OFF om deze uit te schakelen.
4. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen.
5. Raak ⏻ aan om de instellingen op elk gewenst moment te annuleren en de instellingenmodus te verlaten.

3.5 EXTRA FUNCTIES

3.5.1 De verlichting in-/uitschakelen

Raak de knop op het bedieningspaneel aan om de verlichting in te schakelen. Raak de knop opnieuw aan om de verlichting uit te schakelen.

3.5.2 Het kinderslot instellen

Met de kinderslotfunctie voorkomt u dat kinderen per ongeluk instellingen wijzigen of de oven inschakelen.

Het kinderslot inschakelen:

- Houd in de stand-bymodus de knop drie seconden ingedrukt. Het kinderslotpictogram wordt weergegeven.

Het kinderslot uitschakelen:

- Houd de knop drie seconden ingedrukt. Het kinderslotpictogram wordt niet langer weergegeven.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING!

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, benzine, detergenten, chemisch geïmpregneerde doekjes of andere reinigingsmiddelen. Deze kunnen de behuizing en het apparaat beschadigen. Gebruik nooit agressieve schuurmiddelen of scherpe/metalen schrapers op het glas van de ovendeur. Dit kan leiden tot krassen en zelfs het breken van het glas. Spuit nooit vloeistof op het apparaat en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat terechtkomt. Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.

WAARSCHUWING!

RISICO OP BRANDWONDEN! Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u reiniging en onderhoud uitvoert. Reinig en droog het apparaat, en zorg ervoor dat er geen water in terechtkomt. Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.

Reinig en droog het apparaat na elk gebruik om voedselresten of corrosie door condensvorming op de wanden van de ovenruimte en de deur te voorkomen.

4.1 HET APPARAAT NA ELK GEBRUIK REINIGEN

1. **Buitenzijde van het apparaat:** Reinig met een zachte, vochtige doek.
2. **Accessoires:** Reinig de volgende onderdelen met heet water en afwasmiddel. Laat de onderdelen bij hardnekkige resten 10 minuten weken om vlekken gemakkelijker te verwijderen:
   - geëmailleerde bakplaat
   - Ovenrooster
   - Glazen bakplaat
   - Airfryermand
3. **Ovenruimte, deur en deurrubber:** Reinig de ovenruimte en de deur met heet water en afwasmiddel. Gebruik een zachte doek.

WAARSCHUWING!

Houd het deurrubber vrij van vuil en controleer of het niet beschadigd is. Een beschadigd deurrubber kan ertoe leiden dat magnetronenergie buiten de oven vrijkomt. Gebruik de oven nooit als de deur of het deurrubber beschadigd is.

4.2 AQUACLEAN-FUNCTIE

1. Doe ongeveer 250 ml water in een bakje. Plaats het bakje op het onderste inschuifniveau. Hierdoor ontstaat stoom voor de reiniging.
2. Raak in de stand-bymodus MORE **drie keer** aan. **AquA** wordt weergegeven.
3. Druk op de instelknop ▷|| om de AquaClean-functie te starten. Deze duurt 30 minuten. De tijd kan niet worden gewijzigd.
4. Als de ovendeur tijdens het reinigen wordt geopend, druk op de instelknop ▷|| om het reinigen te hervatten zodra de deur weer is gesloten.
5. Druk op de instelknop ▷|| om het reinigen te pauzeren. Druk opnieuw op de instelknop ▷|| om het reinigen te hervatten.
6. Raak ⏻ aan om het reinigen te annuleren en terug te keren naar de stand-bymodus.

4.3 ONAANGENAME GEUREN VERWIJDEREN

1. Bereid een kopje water met enkele druppels citroensap.
2. Raak in de stand-bymodus MICRO. aan om de magnetronmodus te openen.
   - Het standaard magnetronvermogen en de standaardtijd worden weergegeven.
3. Raak aan om de instelling voor het magnetronvermogen te openen.
4. Draai aan de instelknop ▷|| om het magnetronvermogen op **900 W** in te stellen.
5. Raak aan om de tijd weer te geven.
6. Draai aan de instelknop ▷|| om 1 minuut in te stellen.
7. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen en de magnetron te starten.

4.4 DE VERLICHTING VERVANGEN

WAARSCHUWING!

RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK! Trek de stekker van de oven uit het stopcontact. De verlichting mag uitsluitend worden vervangen door een gekwalificeerde vakman.

De verlichting vervangen:

1. Open de bovenste afdekking van de oven. Verwijder de bevestiging die aan de lamp is bevestigd om deze uit de oven te nemen.
2. Vervang de lamp door een nieuwe halogeenlamp.
3. Plaats de bovenste afdekking terug.

NL

5. PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
De oven werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De hoofdschakelaar van de netvoeding is niet ingeschakeld.	Schakel de hoofdschakelaar van de netvoeding in.
	De ovendeur is niet gesloten.	Sluit de ovendeur.
	Defecte stroomonderbreker.	Controleer de meterkast en de zekering in de stekker. Schakel de installatieautomaat weer in of vervang de zekering in de stekker.
De oven werkt niet. wordt op het scherm weergegeven.	Het kinderslot is ingeschakeld.	Houd drie seconden ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen.
De verlichting gaat niet aan.	De lamp is defect of doorgebrand.	Neem contact op met de klantenservice.
De magnetron schakelt niet in.	De deur is niet volledig gesloten.	Open de deur. Controleer de deur en het deurrubber op voedselresten. Reinig met een zachte doek. Sluit de deur volledig.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Het duurt langer dan normaal voordat het voedsel is opgewarmd.	Het magnetronvermogen is te laag ingesteld.	Verhoog het magnetronvermogen.
	Er is meer voedsel dan normaal in de oven geplaatst.	Meer voedsel betekent een langere bereidingstijd (ongeveer twee keer zo lang).
	Het voedsel was kouder dan normaal voordat het werd verwarmd.	Roer het voedsel tijdens het opwarmen enkele keren door of draai het een paar keer om zodat het gelijkmatig wordt verwarmd.
Er komt rook en een sterke geur uit het apparaat.	Wanneer de oven voor het eerst wordt gebruikt, kunnen er nog olieresten van het productieproces in de oven aanwezig zijn.	Zie de sectie 2.6 Reinigen vóór het eerste gebruik voor informatie over het reinigen van de oven.
	De bereidingsingrediënten zijn vet.	Bij het bereiden van vette ingrediënten kan overtollig vet op de ovenruimte spatten en witte rook veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De ovenruimte bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Reinig de ovenruimte grondig na elk gebruik om witte rook veroorzaakt door verhit vet te voorkomen.
Het voedsel is niet gaar	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur naar de vereiste instelling.
	De hoeveelheid ingrediënten in de oven is te groot. Of de ingrediënten zelf zijn te groot.	Gebruik kleinere hoeveelheden ingrediënten voor een gelijkmatigere bereiding. Snijd ingrediënten in kleinere stukken of verleng de bereidingstijd.
Het voedsel is verbrand of ongelijkmatig bereid.	De ingestelde temperatuur is te hoog of de bereidingstijd is te lang.	Verlaag de temperatuur of verkort de tijd.
	Het voedsel is te dicht bij het grillelement aan de bovenkant van de oven.	Plaats het voedsel lager in de oven.
De ventilator blijft draaien nadat het kookproces is voltooid.	De ventilator blijft na het koken draaien om de oven af te koelen.	Dit is normaal.

FOUTCODES	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
E-01	Het beveiligingssysteem van de magnetron heeft deze uitgeschakeld wegens oververhitting.	Neem contact op met de klantenservice.
E-04		
E-17	Snel voorverwarmen is mislukt.	

6. HET APPARAAT OPBERGEN

Als het apparaat gedurende langere tijd wordt opgeborgen, moeten de volgende maatregelen worden genomen:
1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Reinig het apparaat volgens de instructies in sectie 4. Reiniging en onderhoud.
3. Bewaar het apparaat volledig gemonteerd in de originele verpakking op een droge, geventileerde plaats, uit de buurt van warmtebronnen of direct zonlicht.

WAARSCHUWING!

Het opgeslagen apparaat mag niet toegankelijk zijn voor spelende kinderen. Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat. Dit kan het apparaat vervormen en beschadigen.

FR

MANUEL D'UTILISATION

FOUR ENCASTRABLE

WBBICBOVHY45B

WISBERG

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS **64**

1. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT **65**

1.1 Caractéristiques techniques **65**

1.2 Principaux composants **66**

1.2.1 Four encastrable 66

1.2.2 Accessoires 67

1.3 Garantie **67**

1.4 Pièces de rechange **67**

2. INSTALLATION **68**

2.1 Déballage de l'appareil **68**

2.2 Conditions d'installation **68**

2.3 Installation dans un placard **69**

2.4 Installation du four **70**

2.5 INSTALLATION DES GLISSIÈRES **70**

2.6 Nettoyage avant la première utilisation **71**

2.7 Montage des accessoires de l'appareil **72**

2.7.1 Grille, plateau émaillé et panier de friteuse à air chaud 72

2.7.2 Plateau en verre pour la fonction micro-ondes 72

FR

3. UTILISATION **73**

3.1 Présentation du panneau de commande **73**

3.2 Utilisation de l'appareil **76**

3.2.1 Allumage du four / mode veille 76

3.2.2 Éteindre le four 76

3.2.3 Utilisation du four 76

3.2.4 Utilisation du micro-ondes 78

3.2.5 Utilisation des fonctions de cuisson combinées 80

3.2.6 Utilisation de la friteuse à air chaud (manuel) 80

3.2.6.1 Préparation 81

3.2.6.2 Cuisson à la friteuse à air chaud 81

3.2.7 Utilisation du menu prédéfini 82

3.2.7.1 Guide des menus prédéfinis 82

3.3 MENU DES MODES SUPPLÉMENTAIRES **84**

3.3.1 Décongélation 84

3.3.2 Levée de la pâte 84

3.4 MENU DES RÉGLAGES **85**

3.4.1 Réglage de l'horloge sur 24 heures 85

3.4.2 Réglage du son 85

3.4.3 Réglage du mode démo 85

3.5 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES **85**

3.5.1 Allumer/éteindre la lumière 85

3.5.2 Réglage de la sécurité enfant 85

FR

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN **86**

4.1 Nettoyage de l'appareil après chaque utilisation **86**

4.2 FONCTION AQUACLEAN **86**

4.3 ÉLIMINATION DES ODEURS DÉSAGRÉABLES **87**

4.4 REMPLACEMENT DE LA LAMPE **87**

5. DÉPANNAGE **87**

6. RANGEMENT DE L'APPAREIL **89**

FR

AVANT-PROPOS

À propos de ce document

- Ce mode d'emploi contient toutes les informations nécessaires pour une utilisation correcte, efficace et sûre de l'appareil.
- Ce mode d'emploi est destiné à l'utilisateur final et/ou à l'acheteur de cet appareil.
- L'installation de l'appareil, son utilisation ainsi que toutes les opérations de nettoyage et d'entretien décrites dans le mode d'emploi peuvent être effectuées par l'utilisateur final, sauf indication contraire expresse.
- Assurez-vous d'avoir lu et compris l'intégralité des consignes contenues dans ce manuel avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Cela permettra d'éviter les incendies, les explosions, les chocs électriques et/ou tout autre danger susceptible d'entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.
- Conservez ce document pour pouvoir vous y référer ultérieurement tant que vous utilisez et/ou possédez l'appareil, et remettez-le à tout utilisateur ultérieur de l'appareil.
- La société Wisepick Productions B.V. ne saurait en aucun cas être tenue responsable des dommages matériels ou immatériels subis par vous-même ou par des tiers, causés à l'appareil, à vos autres biens ou à ceux d'autrui, résultant du non-respect des consignes figurant dans le présent manuel.
- Ce produit est accompagné d'un livret séparé contenant toutes les consignes de sécurité. Veuillez lire attentivement ce document avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Les avertissements et les consignes de sécurité figurant dans ce manuel ne couvrent pas toutes les circonstances et situations possibles.
- Si vous contactez notre service clientèle, veillez à avoir le numéro de modèle à portée de main. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique ou au début de ce manuel.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments à l'aide des fonctions du four. Toute autre utilisation se fait à vos propres risques.

REMARQUE

Vous pouvez également consulter la dernière version de ce manuel en ligne, à l'adresse www.wisberghome.nl, en indiquant le numéro de l'article.

Droits d'auteur
Les informations figurant dans le présent manuel, notamment les textes, photos, illustrations, marques figuratives, noms (commerciaux) et logos, sont la propriété de Wisepick Productions B.V. et sont protégées par le droit d'auteur, le droit des marques et/ou tout autre droit de propriété intellectuelle, sauf si ces informations appartiennent à un tiers. Il est strictement interdit de reproduire, transférer, distribuer, stocker ou mettre à la disposition de tiers tout ou partie du contenu du présent manuel, que ce soit à titre onéreux ou gratuit, sans l'accord écrit préalable de Wisepick Productions B.V. et/ou du tiers propriétaire des informations.

Coordonnées de Wisberg
Vous pouvez contacter le service client via : **wisberghome.com / klantenservice@wisberghome.nl**

Wisepick Productions B.V.
Weena 664
3012 CN Rotterdam
Pays-Bas

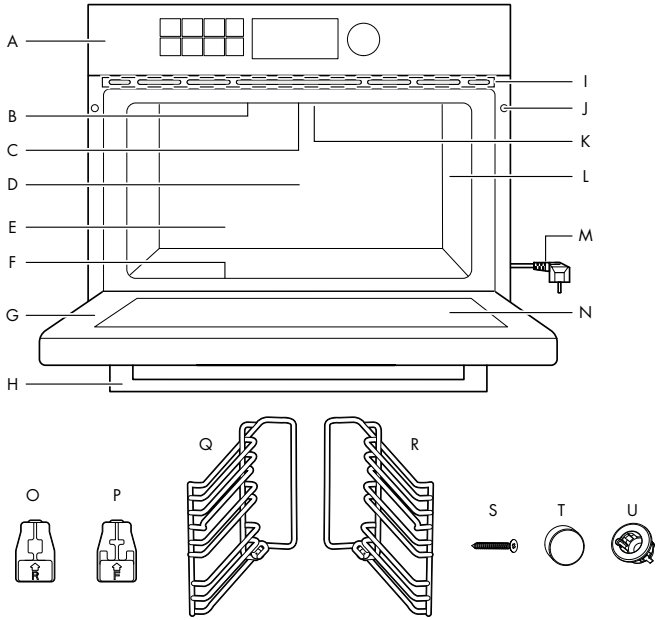
1. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

1.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PARAMÈTRE	UNITÉ
Nom du produit	Four encastrable
Modèle / Type	WBBICBOVHY45B
Tension nominale / fréquence	230 V~, 50 Hz
Puissance d'entrée du micro-ondes	1650 W
Puissance de sortie du micro-ondes	900 W
Chaleur tournante	1700 W
Gril	2200 W
Puissance d'entrée maximale	3000 W
Fréquence du micro-ondes	2450 MHz
Poids	42,8 kg
Couleur	Noir
Dimensions (H × l × P) (dimensions extérieures)	45,4 × 59,5 × 56,5 cm
Dimensions (H × l × P) (dimensions intérieures)	27 × 48 × 39 cm
Hauteur de la niche encastrée	45,2 cm
Profondeur de la niche encastrée	55 cm
Largeur de la niche encastrée	56,8 cm
Sens d'ouverture de la porte	Rabat horizontal
Capacité	50 L
Plage de température	30 °C ~ 250 °C
Longueur du câble	1,5 m
Type de fiche	Prise VDE
Méthode de nettoyage	Hydrolyse
Nombre de programmes automatiques	13 programmes de menu prédéfini 10 programmes de friture à air chaud
Types de fonctions du four	15
Accessoires fournis	1 plateau en émail 1 plateau en verre 1 grille 1 panier de friteuse à air chaud
Mode veille	0,8 W
Durée maximale nécessaire avant que le four ne passe automatiquement en mode basse consommation d'énergie	20 minutes

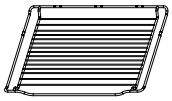
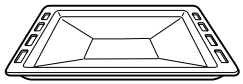
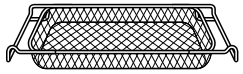
1.2 PRINCIPAUX COMPOSANTS

1.2.1 Four encastrable



ID	Nom	ID	Nom
A	Panneau de commande	L	Glissière ×2 (Glissières à installer par l'utilisateur sur les côtés gauche et droit du four pour le placement de la grille, du plateau en émail, du plateau en verre et du panier de friture à air.)
B	Plaque chauffante supérieure		
C	Élément chauffant du gril		
D	Ventilateur	M	Cordon électrique avec fiche
E	Cavité du four	N	Fenêtre de visualisation
F	Plaque chauffante inférieure	O	Clip arrière ×2
G	Porte	P	Clip avant ×2
H	Poignée	Q	Glissière gauche
I	Évents	R	Glissière droite
J	2 trous de fixation	S	Vis de fixation ×2
K	Lampe	T	Capuchon ×2
		U	Cheville ×2

1.2.2 Accessoires

ID	Accessoire	Description
V		**Grille –** Permet de poser directement des aliments ou d'y placer des plats de cuisson résistants à la chaleur.
W		**Plateau en émail –** À utiliser pour cuire de grandes quantités d'aliments ou à placer sur le niveau le plus bas, recouvert de papier aluminium, pour récupérer les résidus alimentaires.
X		**Plateau en verre –** À utiliser lors de l'utilisation du micro-ondes. Placer sur le niveau le plus bas pour récupérer les résidus alimentaires.
Y		**Panier de friteuse à air chaud –** A utiliser pour mettre directement les aliments dessus lors de la friture à air chaud.

FR

AVERTISSEMENT !

IMPORTANT :

- Le plateau émaillé et le panier de friteuse à air chaud ne doivent pas être utilisés avec la fonction micro-ondes.
- Ne placez pas les accessoires directement sur la sole du four. Utilisez toujours la glissière la plus basse à la place.
- Utilisez le panier de la friteuse à air chaud uniquement en mode de friture à air chaud. Ne l'utilisez pas avec d'autres modes de cuisson.
- Lorsque vous utilisez le micro-ondes, utilisez le plateau en verre. La grille est compatible avec le micro-ondes si nécessaire, mais pas les autres accessoires.

Lorsque vous utilisez le micro-ondes, utilisez le plateau en verre dans la mesure du possible. La grille est compatible avec le micro-ondes si nécessaire, mais pas les autres accessoires.

1.3 GARANTIE

Cet appareil est couvert par une garantie de trois ans à compter de la date d'achat. Pour plus d'informations sur les conditions de garantie, rendez-vous sur wisberghome.com. Dans tous les cas, vous devez être en possession du bon de commande indiquant la date d'achat et/ou de livraison pour pouvoir faire valoir la garantie. Si vous placez l'appareil à une température ambiante inférieure à la température minimale, la garantie s'annule.
Si la plaque signalétique ou l'autocollant portant le numéro de série est retiré, endommagé ou rendu illisible, tous les droits à la garantie de l'appareil sont irrévocablement perdus.

1.4 PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange sont disponibles sur le marché grand public pendant au moins dix ans après la mise sur le marché de l'appareil. Veuillez noter que certaines pièces de rechange sont réservées aux réparateurs professionnels. Pour commander des pièces de rechange ou obtenir plus d'informations, rendez-vous sur : **www.wisberghome.com**

2. INSTALLATION

- Installez le four dans un placard. Ne l'installez pas sous un plan de travail ou une plaque de cuisson.
- Veuillez lire la notice de sécurité ainsi que les avertissements et les consignes d'installation figurant dans cette rubrique avant de procéder à l'installation du four.

AVERTISSEMENT !

Pour garantir une utilisation en toute sécurité de l'appareil, nous vous recommandons de faire appel à un professionnel qualifié pour l'installation. L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.

2.1 DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT !

- Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets.
- N'installez pas un appareil endommagé et ne l'utilisez pas. En cas de dommages ou de pièces manquantes, conservez l'emballage et contactez le service client à l'adresse **wisberghome.com**

1. Retirez tous les emballages ainsi que les fixations utilisées pour le transport (par ex. le ruban adhésif servant à maintenir les pièces en place pendant le transport).
2. Retirez les accessoires de l'intérieur du four.
3. Retirez les films de protection présents à l'extérieur du four.
4. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé et que tous les accessoires sont présents. Pour plus d'informations, voir la rubrique 1.2 Composants principaux.

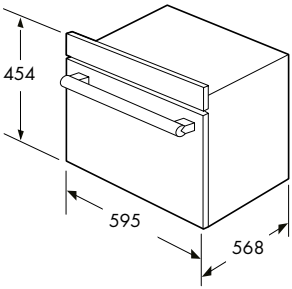
2.2 CONDITIONS D'INSTALLATION

Avant de commencer l'installation, assurez-vous que toutes les conditions préalables sont remplies :

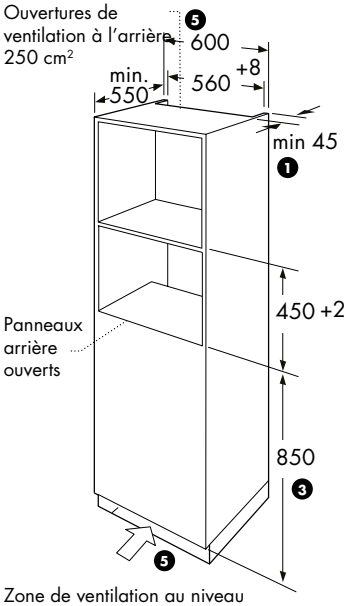
- Le four peut être installé par l'utilisateur, mais une installation par deux personnes est recommandée. Pour une sécurité et une stabilité optimales, une installation professionnelle est recommandée.
- Portez des gants de protection secs pendant l'installation afin d'éviter les rayures et les chocs électriques.
- Cet appareil doit être installé dans une cuisine équipée.
- Assurez-vous que les unités de cuisine équipées entourant le four résistent à la chaleur jusqu'à 90 °C.
- Prévoyez un placard d'au moins 560 mm de largeur, 450 mm de hauteur et 550 mm de profondeur.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou une porte de placard.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme four de table ni installé sous un plan de travail ou une plaque de cuisson, car les déversements des contenants pourraient couler sur le four ou sur la surface qui le soutient.
- Ne bloquez pas les évents de l'appareil. Respectez les distances minimales entre l'appareil et les meubles environnants, comme indiqué aux rubriques 2.3 et 2.4.
- Faites très attention lorsque vous déplacez ou installez l'appareil ; il est très lourd. Veillez à ne pas endommager l'appareil ou les meubles environnants, et ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.
- Assurez-vous que la prise électrique est à portée de main pour pouvoir débrancher l'appareil rapidement.
- Placez l'appareil sur une surface ferme, plane, sèche, stable, résistante à la chaleur et à l'humidité.
- Utilisez une prise qui fournit la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (230 V ; 50 Hz).
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par des personnes disposant de qualifications équivalentes afin d'éviter tout risque. (Modèle avec cordon d'alimentation et fiche).

2.3 INSTALLATION DANS UN PLACARD

Dimensions de l'appareil

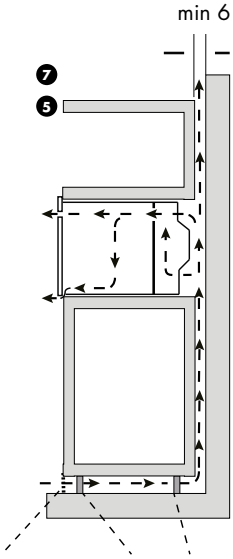


Dimensions d'installation du placard

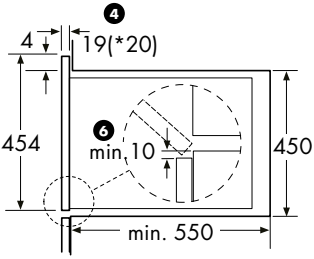


Zone de ventilation au niveau du socle min. 250 cm²

Dimensions de la section transversale



Grille de ventilation



* 20 mm pour les fascias métalliques

Pieds de placard

Toutes les dimensions indiquées sur les plans d'installation sont exprimées en millimètres (mm).

1. Maintenez au moins 45 mm d'espace entre le mur et le socle ou le panneau arrière de l'unité installée au-dessus du four.
2. Laissez un espace de 20 mm de chaque côté de la porte du four (gauche et droite) pour la façade métallique à l'avant du four.
3. La hauteur d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 850 mm.
4. Prévoyez une épaisseur de 20 mm pour la porte du four.
5. Le placard doit disposer d'un espace de ventilation de 250 cm² en dessous de l'appareil et derrière celui-ci. Cette ouverture de ventilation sur la face avant peut être équipée d'une grille de ventilation.
6. Laissez un espace de 10 mm sous la porte du four.
7. Laissez un espace de 5 mm au-dessus du four.
8. Les chiffres +2 et +8 sur le dessin indiquent les tolérances.

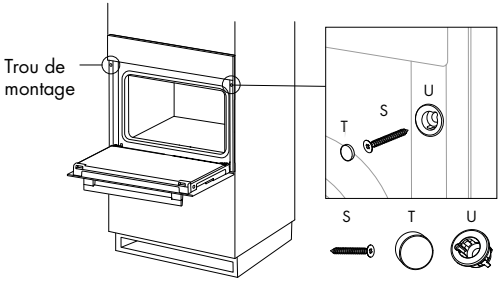
2.4 INSTALLATION DU FOUR

1. Personnalisez l'espace du placard selon les informations d'installation des rubriques 2.2 et 2.3.
2. Vérifiez que la puissance nominale de la prise correspond à celle requise par le four et que le branchement électrique est mis à la terre.
3. Placez le four au centre de l'espace du placard et branchez-le à la prise secteur.

AVERTISSEMENT !

- **Branchement électrique :** L'appareil est fourni avec une fiche qui ne doit être branchée qu'à une prise correctement installée et mise à la terre. L'installation de la prise ou le remplacement du câble de raccordement ne doit être effectué que par un électricien qualifié, conformément à toutes les réglementations applicables. Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, un disjoncteur doit être installé du côté alimentation, avec un espace de contact d'au moins 3 mm. L'installation doit garantir une protection adéquate des contacts.
- **Protection par fusible :** Reportez-vous à la rubrique 1.1 Données techniques.· Assurez-vous que le cordon d'alimentation reste droit et qu'il n'est ni entortillé ni plié.

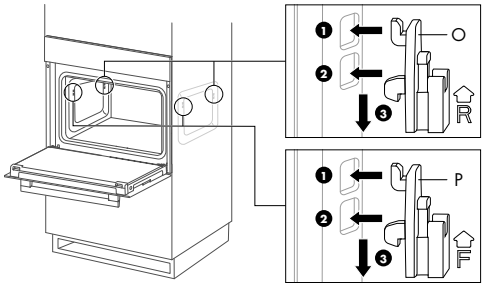
4. Ouvrez la porte du four.
5. Insérez la cheville **(U)** dans le trou de fixation.
6. Insérez la vis **(S)** dans la cheville.
7. Utilisez un tournevis pour serrer la vis. Ne serrez pas trop la vis car cela pourrait endommager le four.
8. Puis fixez le capuchon **(T)** sur la tête de vis.
9. Répétez les étapes 5 à 8 pour mettre l'autre vis en place.



2.5 INSTALLATION DES GLISSIÈRES

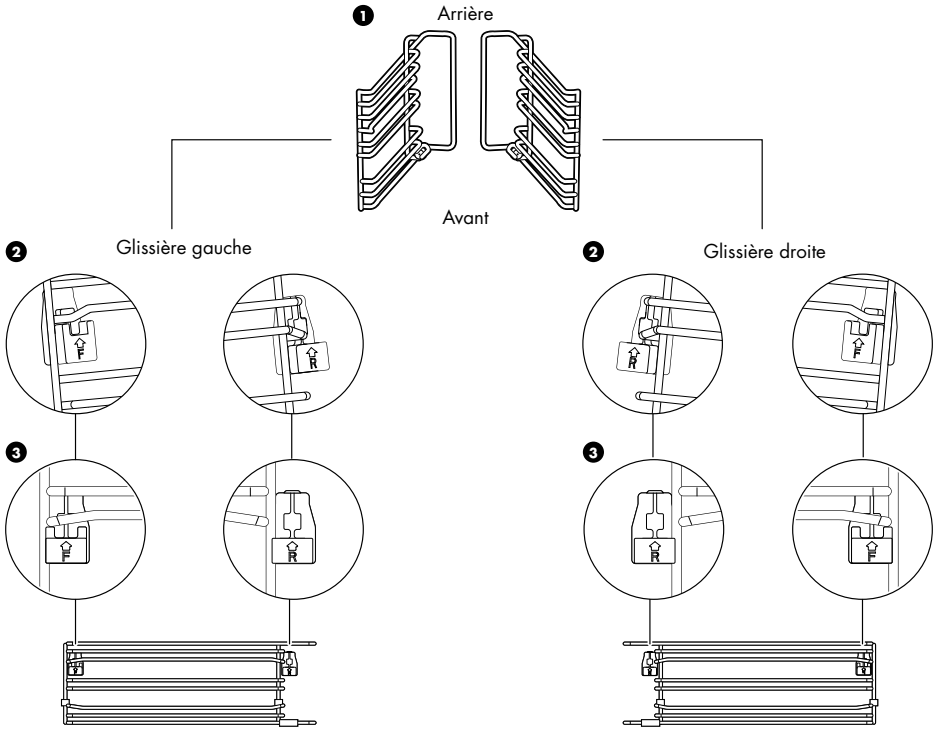
- Il y a quatre clips qui se fixent sur les parois latérales du four.
- Chaque clip est étiqueté **R** (arrière) ou **F** (avant). Installez les clips **R** à l'arrière de la paroi latérale et les clips F à l'avant de la paroi latérale.

Pour installer un clip : insérez les broches (1/2) dans les fentes correspondantes sur la paroi du four, puis faites glisser le clip vers le bas (3) jusqu'à ce qu'il soit en place.



Pour installer les glissières :
Installez d'abord la glissière gauche en suivant les étapes ci-dessous. Répétez ensuite le processus pour la glissière droite, en gardant à l'esprit que son orientation est l'image miroir de celle du gauche.

1. Identifiez l'orientation de la glissière. Regardez le dessin **1** pour voir quelle extrémité est à l'avant. Les pièces blanches indiquées par les deux flèches doivent reposer au bas de la glissière.
2. Alignez la glissière avec les clips, en vous assurant que l'extrémité arrière fait face à l'arrière du four et faites-la glisser sur les clips **(2)**.
3. Lorsque la glissière est dans la position indiquée sur le dessin **3**, poussez la glissière vers le bas jusqu'à ce qu'elle repose fermement sur les clips.



2.6 NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT !

N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, d'essence, de détergents, de lingettes imprégnées de produits chimiques ou d'autres solutions nettoyantes. Cela peut endommager le boîtier et l'appareil. Ne vaporisez jamais de liquide sur l'appareil et veillez à ce que l'eau ne s'y infiltre pas.

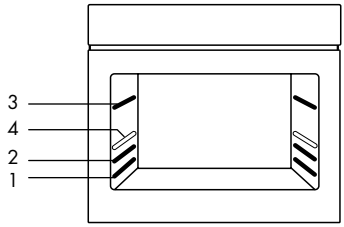
Pour nettoyer l'appareil :

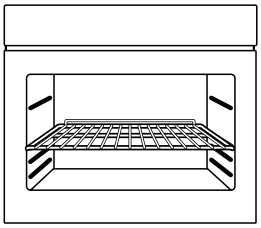
1. Nettoyez l'intérieur du four et la porte à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Lavez les accessoires : plateau émaillé, plateau en verre, grille et panier de la friteuse.
3. Séchez tous les composants avec un chiffon doux et propre.
4. Pour éliminer les odeurs de fabrication, faites fonctionner le four conventionnel à 250 °C pendant 1 heure.

2.7 MONTAGE DES ACCESSOIRES DE L'APPAREIL

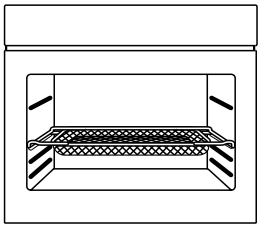
2.7.1 Grille, plateau émaillé et panier de friteuse à air chaud

- Glissez la grille, le plateau émaillé ou le panier de la friteuse sur les niveaux 1, 2 ou 3 des glissières du four jusqu'à ce qu'ils soient bien en place.
- Insérez la grille et le panier de la friteuse avec la pièce marquée 4, orientée vers l'intérieur.





S (4)
Grille



V (4)
Panier de friteuse à air chaud

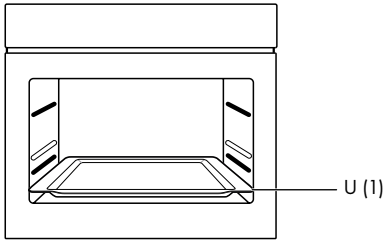
- Lorsque vous utilisez la grille, insérez le plateau émaillé ou en verre au niveau le plus bas du four pour récupérer les résidus alimentaires.
- La position exacte de la glissière dépend de la recette, du programme de four utilisé (par exemple gril ou chaleur tournante) et du résultat de cuisson souhaité.

AVERTISSEMENT !

- N'utilisez pas le plateau en émail et le panier de la friteuse lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.
- N'utilisez pas le panier de la friteuse pour des fonctions combinées ; utilisez-le uniquement pour la friture à air chaud.

2.7.2 Plateau en verre pour la fonction micro-ondes

- Placez le plateau en verre sur la glissière la plus basse.
- Utilisez toujours le plateau en verre lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.
- Des contenants passant au micro-ondes peuvent être placés sur le plateau en verre.

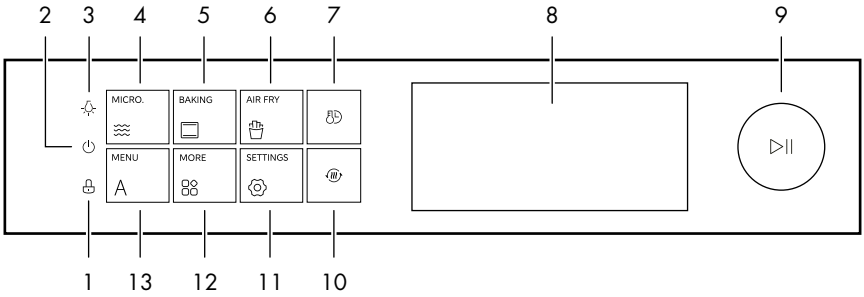


AVERTISSEMENT !

- N'utilisez jamais d'objets métalliques dans le micro-ondes. Ils provoquent des arcs et peuvent endommager le four.

3. UTILISATION

3.1 PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



ID	Bouton	Description
1		Sécurité enfant activée / désactivée
2		Marche / arrêt / retour en mode veille / annulation du programme
3		Lumière allumée / éteinte
4	MICRO.	Mode micro-ondes
5	BAKING	Mode cuisson au four
6	AIR FRY	Mode friture à air chaud
7		Réglages de la minuterie et de la température
8		Écran d'affichage
9	▷||	Bouton de réglage : • Tournez le bouton pour modifier le mode / la fonction ainsi que les réglages de température, de durée ou de poids. • Appuyez sur le bouton pour confirmer un réglage / démarrer la cuisson / mettre la cuisson en pause.
10		Mode de préchauffage

FR

ID	Bouton	Description
11	SETTINGS	Mode de réglages
12	MORE	Mode de réglages supplémentaires
13	MENU A	Mode de menu prédéfini

Icônes de l'écran :

Mode	Icônes du menu	Nom de la fonction	Description
CUISSON AU FOUR BAKING		**Four conventionnel**	Les résistances supérieure et inférieure s'allument pour la cuisson au four traditionnel. À utiliser pour des plats à cuisson lente comme les gratins et les ragoûts.
		Gril simple	La résistance du gril s'allume. À utiliser pour griller de petites quantités d'aliments au niveau supérieur et de plus gros aliments aux niveaux inférieurs.
		Double gril	La résistance du gril et la plaque chauffante supérieure s'allument. À utiliser pour griller et faire dorer rapidement de grandes quantités d'aliments.
		Chaleur par le bas	Utilise uniquement la plaque chauffante du bas. À utiliser pour maintenir les aliments au chaud ou pour la cuisson lente des plats.
		Double gril + ventilateur	La résistance du gril, la plaque chauffante supérieure et le ventilateur se mettent en marche. À utiliser pour griller de grandes quantités d'aliments – surtout des viandes – rapidement et uniformément. À utiliser également pour les gratins et pour terminer la cuisson des légumes rôtis.
		Four conventionnel + ventilateur	Utilise le ventilateur pour faire circuler la chaleur des plaques chauffantes supérieures et inférieures pour une cuisson rapide et efficace avec une finition croustillante. À utiliser également pour la cuisson sur plusieurs niveaux.
		Chaleur tournante	Utilise le ventilateur arrière pour répartir la chaleur de façon uniforme. À utiliser pour les préparations qui nécessitent un brunissage uniforme.
		Pizza	Utilise la plaque chauffante du bas et le ventilateur. Pour cuire ou réchauffer des pizzas et obtenir une base croustillante.
CUISSON À AIR CHAUD AIR FRY		**Friture à air chaud**	À utiliser pour la friture à air chaud afin d'obtenir des résultats rapides, efficaces et croustillants avec moins d'huile.

FR

Mode	Icônes du menu	Nom de la fonction	Description
MICRO-ONDES MICRO.		**Micro-ondes**	À utiliser pour la cuisson au micro-ondes, y compris pour décongeler et réchauffer les aliments.
	+	**Micro-ondes + convection** (mode de cuisson combinée)	Utilise la puissance micro-ondes avec la chaleur par convection pour réduire le temps de cuisson des portions plus importantes tout en donnant aux aliments une finition dorée.
	+	**Micro-ondes + double gril + ventilateur** (mode de cuisson combinée)	Utilise la puissance micro-ondes, le gril et le ventilateur. À utiliser lorsqu'un brunissement rapide et uniforme est nécessaire ; cuit les aliments entièrement.
	+	**Micro-ondes + pizza** (mode de cuisson combinée)	Utilise la puissance du micro-ondes avec la chaleur de sole et le ventilateur. Idéal pour les plats qui nécessitent un croustillant supplémentaire sur la base et une cuisson uniforme à cœur.
PLUS MORE		**Décongélation**	À utiliser pour décongeler les aliments. Il existe trois programmes de décongélation.
		Lever la pâte	À utiliser pour lever la pâte.
	Aqua	**Aquaclean**	Ramollit et décolle les taches à l'intérieur du four pour faciliter le nettoyage.
MENU PRÉDÉFINI MENU A	**P01 - P13 F01 - F10**	**Menu prédéfini**	Donne accès à 13 programmes de cuisson prédéfinis utilisant le four et le micro-ondes et à 10 programmes de friture à air chaud.
RÉGLAGES SETTINGS	**00:00**	**Mode de réglage de l'horloge**	Réglage de l'horloge sur 24 heures.
	Son activé Son désactivé	**Son activé/ désactivé**	Active ou désactive les sons des boutons.
	Démo activée Démo désactivée	**Mode démo activé/désactivé**	Active le mode de démonstration pour explorer les commandes et fonctionnalités du four sans activer le chauffage.

FR

3.2 UTILISATION DE L'APPAREIL

3.2.1 Allumage du four / mode veille

- Branchez le four sur une prise mise à la terre. Le panneau de commande s'allume et le four passe en mode veille. Il est maintenant prêt à être utilisé.
- Si le four n'est pas utilisé pendant 3 minutes, l'affichage affiche l'heure. Après encore 30 secondes, l'affichage s'assombrit.
- Pour quitter le mode veille, touchez ⏻ sur le panneau de commande ou ouvrez / fermez la porte du four. Le panneau de commande s'allume entièrement.
- Pour passer en mode veille lorsqu'aucun programme n'est en cours, touchez ⏻ **une fois**.
- Pour passer en mode veille lorsqu'un programme est en cours, touchez ⏻ **deux fois**.
- Pour régler l'heure après avoir allumé le four, consultez la rubrique 3.4.1 Réglage de l'horloge sur 24 heures.

3.2.2 Éteindre le four

1. Lorsqu'aucun programme n'est en cours, touchez le bouton ⏻ **une fois** pour éteindre le four. Lorsqu'un programme est en cours, touchez le bouton ⏻ **deux fois** pour arrêter le programme et éteindre le four.
2. Débranchez l'appareil pour couper complètement l'alimentation.

- Après l'arrêt de la cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner brièvement pour refroidir l'appareil.

FR

3.2.3 Utilisation du four

AVERTISSEMENT !

RISQUE DE BRÛLURES !

- Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention à la chaleur et à la vapeur chaude. Ouvrez la porte juste un peu pour laisser sortir la chaleur et la vapeur. Éloignez le visage et les mains. Ouvrez ensuite complètement la porte du four.
- Le four devient très chaud ; portez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.

Le mode de cuisson donne accès à huit modes de cuisson. De plus, trois de ces modes peuvent également être utilisés comme fours combinés utilisant la fonction micro-ondes (voir rubrique 3.2.5 Utilisation des fonctions de cuisson combinée).

1. En mode veille, touchez BAKING pour accéder au mode de cuisson
   - ⎯ et la température par défaut s'affiche.
2. Touchez plusieurs fois BAKING ou tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner l'un des huit modes :

Modes de cuissons (8 options)	Plage de durée	Plage de température (°C)	Température par défaut (°C)	Durée par défaut
Four conventionnel	1 min à 9 heures	100 - 235 °C	180 °C	– h – min
Gril simple		100 - 235 °C	150 °C	– h – min
Double gril		100 - 235 °C	180 °C	– h – min
Chaleur par le bas		50 - 235 °C	150 °C	– h – min
Double gril + ventilateur		100 - 250 °C	180 °C	– h – min
Four conventionnel + ventilateur		50 - 235 °C	160 °C	– h – min
Chaleur tournante		50 - 250 °C	160 °C	– h – min
Pizza		50 - 250 °C	180 °C	– h – min

- **En dessous d'1 heure**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par palier d'1 minute.
- **Au-delà d'1 heure**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par palier de 5 minutes.
- **Au-delà de 2 heures**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par palier de 30 minutes.
- À 50 °C, la température passe directement à 100 °C lorsque vous tournez le bouton de réglage ; au-dessus de 100 °C, chaque tour du bouton de réglage ajuste la température par palier de 5 °C.

3. Touchez FLD pour accéder aux réglages de la durée.
4. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner la durée.
   - Si aucune durée n'est réglée, le four utilisera la durée de cuisson maximale.
   - Pour ajuster la durée pendant la cuisson, répétez les étapes 3 et 4.
5. Touchez FLD pour accéder aux réglages de la température.
6. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner la température.
   - Pour régler la température pendant la cuisson, tournez le bouton de réglage pour accéder rapidement au réglage de la température ou répétez les étapes 5 et 6, mais notez que si la durée n'est pas modifiée, appuyez sur FLD **deux fois** à l'étape 5 pour accéder aux réglages de température.
7. Le préchauffage s'active automatiquement pour tous les modes de cuisson. L'icône de préchauffage s'affiche à côté de la température.
   - Pour désactiver le préchauffage avant que le four ne commence à chauffer, appuyez sur . L'icône de préchauffage ne s'affiche plus.
   - Le préchauffage ne peut pas être désactivé une fois que le four a commencé à chauffer.
8. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer et démarrer le chauffage du four.
   - Si le préchauffage est activé, cette icône s'affiche en mouvement continu. Une fois terminé, l'icône disparaît et une alerte retentit. Placez les aliments dans le four et appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre.
9. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre la cuisson une fois la porte fermée.
10. Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur le bouton de réglage ▷||. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre la cuisson.
11. Pour annuler la cuisson, touchez ⏻ et revenez au mode veille.

FR

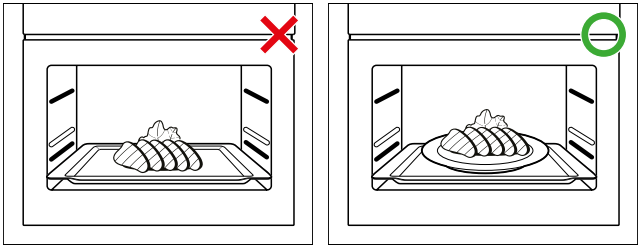
3.2.4 Utilisation du micro-ondes

La fonction micro-ondes chauffe rapidement et efficacement les aliments en utilisant des ondes électromagnétiques qui réchauffent les aliments de l'intérieur. Elle est idéale pour une cuisson rapide, le réchauffage et la décongélation, offrant commodité et gain de temps. En modes combinés, la puissance du micro-ondes peut être ajoutée pour améliorer la vitesse de cuisson et les résultats.

AVERTISSEMENT !

RISQUE DE BRÛLURES !

- N'utilisez jamais d'objets en métal ou de contenants à décoration métallique au micro-ondes. Ils provoquent des arcs et peuvent endommager le four de façon irréversible.
- Utilisez toujours le plateau en verre lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.
- Seuls des contenants passant au micro-ondes peuvent être placés sur le plateau en verre.
- Ne posez jamais les aliments directement sur le plateau en verre. Placer les aliments directement sur le plateau en verre peut créer de grandes différences de température, ce qui peut provoquer des fissures voire casser le verre.
- Ne chauffez pas les contenants scellés (bocaux, canettes ou bouteilles). La pression peut s'accumuler et provoquer leur éclatement, entraînant des brûlures et des dommages.
- Percez les aliments avec des peaux comme les saucisses, les tomates et les pommes de terre. Les aliments non percés peuvent exploser à cause de la pression interne de la vapeur.
- N'utilisez pas de plastiques jetables et fins. Ils peuvent se déformer ou fondre et contaminer la nourriture.



1. Placez la plaque en verre sur la glissière la plus basse du four.
2. Retirez les autres accessoires du four : grille, plateau émaillé ou panier de friteuse à air chaud.
3. En mode veille, touchez MICRO. pour accéder au mode micro-ondes.
   - et le niveau de puissance du micro-ondes et la durée par défaut s'affichent.
4. Touchez FUNCTION pour accéder à l'affichage du niveau de puissance micro-ondes.

5. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes :

Niveau de puissance	Utilisations
100 W	Chauffage très doux • Décongeler des aliments très délicats • Décongeler des formes irrégulières ou inégales • Ramollir la glace • Aider la pâte à lever sans la cuire
300 W	Fonte lente • Faire fondre du chocolat ou du beurre sans les brûler
500 W	Cuisson lente et régulière • Cuire le riz uniformément • Chauffer les soupes doucement sans les faire bouillir
700 W	Réchauffage quotidien et cuisson légère • Réchauffer les restes • Cuire les champignons ou les crustacés • Cuire les plats à base d'œufs ou de fromage
900 W	Cuisson rapide et ébullition • Faire bouillir de l'eau ou réchauffer rapidement • Cuire efficacement le poulet, les poissons ou les légumes

- Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, répétez les étapes 4 et 5.

6. Appuyez sur FLD pour afficher la durée, qui varie de 5 secondes à 30 minutes. Chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée selon les incréments suivants :

Durée	Incréments
Moins de 1 minute	5 secondes
De 1 à 3 minutes	10 secondes
De 3 à 15 minutes	30 secondes
Après 15 minutes	1 minute

7. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner la durée.
   - Pour régler la durée pendant la cuisson, tournez le bouton de réglage pour modifier rapidement le réglage de la durée ou répétez les étapes 6 et 7. Si le niveau de puissance du micro-ondes n'est pas modifié, appuyez sur FLD **deux fois** à l'étape 6 pour accéder aux réglages de température.
8. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer et démarrer la cuisson au micro-ondes.
9. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au micro-ondes, appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre la cuisson une fois la porte fermée.
10. Pour mettre la cuisson au micro-ondes en pause, appuyez sur le bouton de réglage ▷||. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage ▷|| pour la reprendre.
11. Pour annuler la cuisson, touchez ⏻ et revenez au mode veille.

FR

3.2.5 Utilisation des fonctions de cuisson combinées

Trois modes de cuisson permettent une utilisation combinée avec la fonction micro-ondes.

1. Placez le plateau en verre sur la glissière la plus basse du four.
2. Retirez les autres accessoires du four : grille, plateau émaillé et panier de friteuse à air chaud.
3. En mode veille, touchez MICRO. pour accéder au mode micro-ondes.
   - et le niveau de puissance du micro-ondes et la durée par défaut s'affichent.
4. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner le mode de cuisson combiné :

Mode	Options de combinaison	Plage de température (°C)	Niveau de puissance / temp. (°C)	Durée par défaut	Plage de durée	Niveau de puissance du micro-ondes
+	**Micro-ondes + convection**	50 - 220 °C	300W/160 °C	00:20 min	1 s à 1,5 heures	100 W 300 W 500 W
+	**Micro-ondes + double gril + ventilateur**	100 - 220 °C	300 W/180°C	00:20 min		
+	**Micro-ondes + pizza**	50 - 220 °C	300 W/180°C	00:20 min		

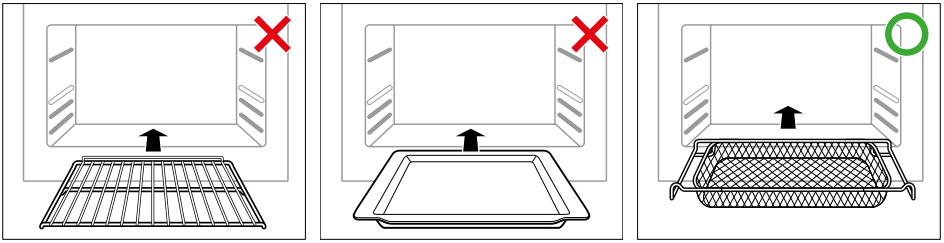
- **En dessous d'1 heure**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par palier d'1 minute.
- **Au-delà d'1 heure**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par palier de 5 minutes.
- Lorsque vous utilisez le micro-ondes avec la fonction de four combiné, utilisez la plaque en verre et retirez tous les autres accessoires.

5. Touchez pour accéder aux réglages de la température.
6. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner la température.
7. Touchez pour accéder aux réglages de la durée.
8. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner la durée.
9. Touchez pour accéder aux paramètres de niveau de puissance du micro-ondes.
10. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes.
11. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer et démarrer la cuisson.
12. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson combinée, appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre la cuisson une fois la porte fermée.
13. Pour mettre la cuisson combinée en pause, appuyez sur le bouton de réglage ▷||. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage ▷|| pour la reprendre.
14. Pour régler la durée pendant la cuisson, tournez le bouton de réglage ▷|| pour modifier rapidement le réglage de la durée. La durée peut également être modifiée comme décrit à l'étape 15.
15. Pour modifier les paramètres de température, de durée ou de niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, touchez jusqu'à ce que le réglage souhaité clignote, puis tournez le bouton de réglage ▷|| pour modifier le réglage. Répétez cette étape pour modifier d'autres paramètres si nécessaire. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer et poursuivre la cuisson.
16. Pour annuler la cuisson, touchez et revenez au mode veille.

3.2.6 Utilisation de la friteuse à air chaud (manuel)

La fonction friteuse à air chaud offre une distribution rapide et uniforme de la chaleur. L'air chaud élimine l'humidité de surface pour obtenir une finition croustillante et croquante. Suivez les consignes de la recette ou de l'emballage alimentaire pour les durées de cuisson et les températures.

Préparation :
Important : Utilisez le bon panier de friteuse à air chaud.
- Utilisez toujours le panier dédié de la friteuse à air chaud lorsque vous utilisez la fonction friteuse à air chaud.
- Le panier est conçu pour permettre à l'air chaud de circuler librement autour des aliments afin de bien les rendre croustillants.
- N'utilisez pas le plateau émaillé, la grille ou tout autre accessoire à la place du panier de la friteuse à air chaud.
- Surcharger le panier réduit la circulation d'air et entraîne une coloration inégale ainsi que des durées de cuisson plus longues.



3.2.6.1 Préparation

- Pour une friture à air chaud efficace, ajoutez de l'huile si nécessaire. Utilisez des huiles de cuisson comme l'huile de colza, de tournesol ou de l'huile végétale. Si les aliments ne sont pas pré-graissés, appliquez une petite quantité d'huile (1/2 à 2 cuillères à soupe). Essuyez toujours les ingrédients avec du papier absorbant avant d'ajouter l'huile pour qu'ils soient bien croustillants.
- Frottez, brossez ou vaporisez l'huile uniformément sur les aliments.
- Couper les ingrédients en petits morceaux augmente leur surface, ce qui permet d'obtenir un meilleur croustillant.
- Lorsque vous faites cuire de la viande, disposez-la en une seule couche pour garantir un brunissage uniforme et une cuisson complète.
- Pour obtenir des frites maison ou des quartiers de pommes de terre parfaitement croustillants, faites tremper les pommes de terre fraîchement pelées et coupées dans de l'eau pendant 30 minutes. Après les avoir fait tremper, séchez-les et frottez-les avec ½ à 2 cuillères à soupe d'huile de cuisson (la quantité d'huile dépend de la quantité de frites à cuire) avant de les faire frire à l'air chaud. Ne surchargez pas la plaque de cuisson.
- Retournez les ingrédients à mi-cuisson pour éviter qu'ils ne cuisent de manière inégale.

3.2.6.2 Cuisson à la friteuse à air chaud

1. En mode veille, touchez AIR FRY pour accéder au mode friteuse à air chaud et la température par défaut de 220 °C s'affiche.
2. Touchez pour accéder aux réglages de la durée.
3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la durée, qui varie de 1 minute à 2 heures.
   - Si la durée n'est pas réglée, le four utilisera la durée de cuisson maximale.
   - Pour régler la durée pendant la cuisson, répétez les étapes 2 et 3.
4. Appuyez sur pour accéder aux réglages de température, qui vont de 150 °C à 230 °C.
5. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température.
   - Pour régler la température pendant la cuisson, tournez le bouton de réglage pour accéder rapidement au réglage de la durée ou répétez les étapes 4 et 5. Si l'heure n'est pas modifiée, appuyez sur **deux fois** à l'étape 4 pour accéder aux réglages de température.
6. Le préchauffage s'active automatiquement pour tous les modes de friture à air chaud. L'icône de préchauffage s'affiche à côté de la température.
   - Pour désactiver le préchauffage avant que le four ne commence à chauffer, appuyez sur . L'icône de préchauffage ne s'affiche plus.
   - Le préchauffage ne peut pas être désactivé une fois que le four a commencé à chauffer.

FR

7. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer et démarrer le chauffage du four.
   - Si le préchauffage est activé, cette icône ⌐ ¬ ⌐ ¬ s'affiche en mouvement continu. Une fois terminé, l'icône ⌐ ¬ ⌐ ¬ disparaît et une alerte retentit. Placez les aliments dans le four et appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre.
8. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre la cuisson une fois la porte fermée.
9. Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur le bouton de réglage ▷||. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre la cuisson.
10. Pour annuler la cuisson, touchez ⏻ et revenez au mode veille.

3.2.7 Utilisation du menu prédéfini

Le menu automatique comprend 13 programmes prédéfinis et 10 menus de friteuse à air chaud pour une cuisson simplifiée. Une fois qu'un programme est sélectionné et que le poids des aliments est saisi, le four applique automatiquement le réglage le plus approprié. Pour certaines options du menu automatique, le poids ne peut pas être ajusté. Voir la rubrique 3.2.7.1 Guide du menu automatique pour les paramètres spécifiques de chaque programme.

1. En mode veille, appuyez sur MENU A pour accéder au mode automatique. **P01** s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner le menu prédéfini souhaité.
3. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer, puis tournez le bouton de réglage ▷|| pour modifier le poids (si disponible).
   - S'il n'est pas possible de modifier le poids, la cuisson démarre lors de l'appui sur le bouton.
   - Lorsque le poids est réglé, le temps de cuisson correspondant change automatiquement.
   - Le numéro du programme et le poids ne peuvent pas être modifiés une fois que le programme a démarré.
   - La durée du programme ne peut pas être modifiée dans le menu prédéfini.
4. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer le poids et démarrer la cuisson.
5. Pour annuler la cuisson, touchez ⏻ et revenez au mode veille.

FR

3.2.7.1 Guide des menus prédéfinis

N° de programme (Programmes sans friture à air chaud)	Aliment	Poids (kg)	Niveau de l'accessoire et accessoire
P 01**	Légumes frais	0,20	1er niveau, plateau en verre
		0,40	
		0,60	
P 02**	Pommes de terre épluchées / cuites	0,24	1er niveau, plateau en verre
		0,48	
		0,72	
P 03	Pommes de terre au four	0,45	3e niveau, grille
		1,00	
P 04	Morceaux de poulet (surgelés)	0,45	3e niveau, grille
P 05*	Gâteau	0,40	2e niveau, grille
		0,50	
		0,60	
P 06*	Tarte aux pommes	2,40	2e niveau, grille
P 07*	Quiche	1,00	3e niveau, grille

N° de programme (Programmes sans friture à air chaud)	Aliment	Poids (kg)	Niveau de l'accessoire et accessoire
P 08**	Réchauffer la soupe	0,20	1er niveau, plateau en verre
		0,40	
		0,60	
P 09**	Réchauffer l'assiette	0,25	1er niveau, plateau en verre
		0,35	
P 10**	Réchauffer sauce/ ragoût	0,10	1er niveau, plateau en verre
		0,20	
		0,30	
P 11	Pizza surgelée	0,20	3e niveau, grille
		0,40	
		0,60	
P 12*	Frites surgelées au four	0,30	3e niveau, plateau émaillé
		0,40	
		0,50	
P 13	Lasagnes	1,60	3e niveau, grille

N° de programme (Programmes de friteuse à air chaud)	Aliment	Poids (kg)	Niveau de l'accessoire et accessoire
F 01	Frites	0,65	3e niveau, panier de friteuse à air chaud
F 02	Nugget de poulet	0,60	3e niveau, panier de friteuse à air chaud
F 03	Rondelles d'oignon	0,40	3e niveau, panier de friteuse à air chaud
F 04	Filets de poisson	0,31	3e niveau, panier de friteuse à air chaud
F 05	Rouleaux de printemps	0,35	3e niveau, panier de friteuse à air chaud
F 06	Steak frites	0,45	3e niveau, panier de friteuse à air chaud
F 07	Pilons de poulet	1,00	3e niveau, panier de friteuse à air chaud
F 08	Filets de poulet tendres	0,50	3e niveau, panier de friteuse à air chaud
F 09	Pépites de légumes	0,25	3e niveau, panier de friteuse à air chaud
F 10	Légumes	0,37	3e niveau, panier de friteuse à air chaud

REMARQUE

- *Ces programmes sont préchauffés. Après le préchauffage, une alerte retentit.
- ** Ces programmes utilisent uniquement la fonction micro-ondes.
- Le 1er niveau est le plus bas du four, et le 3e niveau le plus élevé (voir rubrique 2.7.1 Grille, plateau émaillé et panier de friteuse à air chaud pour l'installation de ces éléments).

3.3 MENU DES MODES SUPPLÉMENTAIRES

Dans le menu des modes supplémentaires, trois modes différents sont disponibles. Les deux premiers modes sont liés à la cuisson : décongélation et levage de pâte. Le troisième mode est lié au nettoyage (fonction aquaclean), voir dans la rubrique nettoyage de ce manuel, point 4.2 Fonction Aquaclean.

3.3.1 Décongélation

Le four calcule la durée de décongélation en fonction du type d'aliment sélectionné et de son poids.

1. Placez le plateau en verre dans le four lors de la décongélation.
2. Retirez les autres accessoires du four : grille, plateau émaillé et panier de friteuse à air chaud.
3. Placez les aliments dans un plat peu profond passant au micro-ondes, sans couvercle.
4. En mode veille, appuyez MORE **une fois** pour accéder au mode décongélation. s'affiche.
5. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour accéder aux réglages du programme de décongélation.
6. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner un programme de décongélation :

N° de programme	Type d'aliment	Plage de poids
d01	Viande	0,10 - 1,50 kg
d02	Volaille	0,10 - 1,50 kg
d03	Poissons	0,10 - 0,80 kg

7. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer et accéder aux réglages du poids.
8. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner le poids de l'aliment.
9. Appuyez sur ▷|| pour confirmer et lancer la décongélation.
10. Le programme de décongélation ne peut pas être modifié une fois la décongélation commencée.
    - Une alerte retentit pendant la décongélation pour vous rappeler de retourner les aliments afin d'obtenir une cuisson uniforme. Après avoir retourné les aliments, appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour poursuivre la décongélation.
    - Si la porte du four est ouverte pendant la décongélation, appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre la décongélation.
    - Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme.
    - Pour mettre la décongélation en pause, appuyez sur le bouton de réglage ▷||. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre la décongélation.
    - Pour annuler la décongélation, touchez ⏻ et revenez au mode veille.

3.3.2 Levée de la pâte

La fonction de levée réchauffe la pâte pour l'aider à lever uniformément et à donner de meilleurs résultats.

1. En mode veille, touchez MORE **deux fois** pour accéder au mode de levage de pâte. s'affiche.
2. Touchez FIL pour accéder aux réglages de la durée. La durée par défaut est de **01:00 h**.
3. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner la durée, comprise entre 1 minute et 5 heures.
    - Si la durée n'est pas réglée, le four utilisera la durée de levage maximale.
    - Pour régler la durée pendant le levage, répétez les étapes 2 et 3.
4. Touchez FIL pour accéder aux réglages de la température.
5. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température, comprise entre 30 °C et 45 °C. La température par défaut est de 40 °C et chaque rotation du bouton de réglage ajuste la température de 1 °C.
    - Pour régler la température pendant le levage, tournez le bouton de réglage ▷|| pour accéder rapidement au réglage de la durée ou répétez les étapes 4 et 5. Si l'heure n'est pas modifiée, appuyez sur FIL **deux fois** à l'étape 4 pour accéder aux réglages de température.
6. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer et lancer le préchauffage du four pour le levage de la pâte.
7. Si la porte du four est ouverte pendant la levée, appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre la levée une fois la porte fermée.
8. Pour mettre la levée en pause, appuyez sur le bouton de réglage ▷||. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre la levée.
9. Pour annuler la levée, touchez ⏻.

FR

3.4 MENU DES RÉGLAGES

Dans le menu des paramètres, il y a trois options de réglage différentes.

3.4.1 Réglage de l'horloge sur 24 heures

1. En mode veille, touchez SETTINGS pour accéder au menu des paramètres.
2. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| et le réglage de l'heure clignote.
3. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour régler les heures.
4. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| et le réglage des minutes clignote.
5. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour régler les minutes.
6. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer et enregistrer l'heure.
7. Pour annuler et quitter le mode de réglage à tout moment, touchez ⏻.

3.4.2 Réglage du son

Lorsque le son est activé, un bip est émis à chaque pression sur le panneau de commande.

1. En mode veille, touchez SETTINGS **deux fois**. **Son allumé** ou **Son éteint** s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour accéder aux paramètres sonores.
3. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner **Son allumé** pour activer le son ou **Son éteint** pour le désactiver.
4. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer.
   - Si le four est débranché, le paramètre sonore se réinitialise sur la valeur par défaut, à savoir le son activé.
5. Pour annuler et quitter le mode de réglage à tout moment, touchez ⏻.

3.4.3 Réglage du mode démo

Le mode démo permet d'explorer les commandes, menus et réglages du four sans activer les résistances. Cela permet d'apprendre le fonctionnement de l'appareil en toute sécurité, avant de commencer la cuisson. La lumière peut être allumée dans ce mode.

1. En mode veille, touchez SETTINGS **trois fois**. Démo activée on Démo désactivée s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour accéder aux réglages de la démonstration.
3. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner Démo activée afin d'activer le mode démonstration, ou Démo désactivée pour le désactiver.
4. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer.
5. Pour annuler et quitter le mode de réglage à tout moment, touchez ⏻.

3.5 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

3.5.1 Allumer/éteindre la lumière

Touchez le bouton sur le panneau de commande pour allumer la lumière. Touchez-le à nouveau pour l'éteindre.

3.5.2 Réglage de la sécurité enfant

La fonction de sécurité enfant empêche les enfants de changer accidentellement les réglages ou d'allumer le four.

Pour activer la sécurité enfant :

- En mode veille, maintenez le bouton enfoncé pendant trois secondes. L'icône de sécurité enfant s'affiche.

Pour désactiver la sécurité enfant :

- Maintenez le bouton enfoncé pendant trois secondes. L'icône de sécurité enfant ne s'affiche plus.

FR

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT !

N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, d'essence, de détergents, de lingettes imprégnées de produits chimiques ou d'autres solutions nettoyantes. Ils pourraient endommager le boîtier et l'appareil. N'utilisez jamais d'agents abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants sur la vitre de la porte. Cela peut entraîner des rayures, voire la rupture du verre. Ne vaporisez jamais de liquide sur l'appareil et veillez à ce que l'eau ne s'y infiltre pas. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT !

RISQUE DE BRÛLURES ! Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage et à l'entretien. Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyez et séchez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter que des résidus alimentaires ou la corrosion due à la condensation ne s'accumulent sur les parois de la cavité du four et sur la porte.

4.1 NETTOYAGE DE L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION

1. **Extérieur de l'appareil :** Nettoyez avec un chiffon doux et humide.
2. **Accessoires :** Nettoyez les éléments suivants à l'aide d'eau chaude et de liquide vaisselle. Pour les résidus tenaces, laissez tremper les articles pendant 10 minutes afin de faciliter l'élimination des taches :
   - Plateau émaillé
   - Grille
   - Plateau en verre
   - Panier de friteuse à air chaud
3. **Cavité du four, porte et joint :** Nettoyez la cavité du four et la porte avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Utilisez un chiffon doux.

FR

AVERTISSEMENT !

Le joint de la porte doit rester exempt de débris et ne doit pas présenter de dommages. Un joint endommagé pourrait entraîner l'émission d'énergie micro-ondes à l'extérieur du four. N'utilisez jamais le four si la porte ou le joint sont endommagés.

4.2 FONCTION AQUACLEAN

1. Versez environ 250 ml d'eau dans un récipient. Placez le récipient sur la glissière la plus basse. Cela crée la vapeur nécessaire au nettoyage.
2. En mode veille, touchez MORE **trois fois**. **AquA** s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour démarrer la fonction aquaclean qui dure 30 minutes. La durée ne peut pas être modifiée.
4. Si la porte du four est ouverte pendant le nettoyage, appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre le nettoyage une fois la porte fermée.
5. Pour mettre le nettoyage en pause, appuyez sur le bouton de réglage ▷||. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage ▷|| pour reprendre le nettoyage.
6. Pour annuler le nettoyage, touchez ⏻ et revenez au mode veille.

4.3 ÉLIMINATION DES ODEURS DÉSAGRÉABLES

1. Préparez un verre d'eau avec quelques gouttes de jus de citron.
2. En mode veille, touchez MICRO. pour accéder au mode micro-ondes.
   - et le niveau de puissance du micro-ondes et la durée par défaut s'affichent.
3. Touchez pour accéder à l'affichage du niveau de puissance du micro-ondes.
4. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes de **900 W**.
5. Appuyez sur pour afficher l'heure.
6. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner 1 minute.
7. Appuyez sur le bouton de réglage pour confirmer et démarrer la cuisson au micro-ondes.

4.4 REMPLACEMENT DE LA LAMPE

AVERTISSEMENT !

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! Débranchez le four de la prise électrique. Le remplacement de la lampe doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié.

Pour remplacer la lampe :

1. Ouvrez le couvercle supérieur du four. Retirez le support fixé à l'ampoule pour l'enlever.
2. Remplacez-la par une ampoule neuve (halogène).
3. Réinstallez le couvercle supérieur.

5. DÉPANNAGE

FR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur sur une prise murale mise à la terre.
	L'interrupteur secteur n'est pas enclenché.	Mettez l'interrupteur secteur sous tension.
	La porte du four n'est pas fermée.	Fermez la porte du four.
	Disjoncteur défectueux.	Vérifiez le boîtier à fusibles et le fusible de la prise, puis levez le disjoncteur de la boîte à fusibles ou remplacez le fusible dans la prise.
Le four ne fonctionne pas. s'affiche à l'écran.	La sécurité enfant est activée.	Maintenez enfoncé pendant trois secondes pour désactiver la sécurité enfant.
La lumière ne s'allume pas.	L'ampoule est cassée ou grillée.	Contactez le service client.
Le micro-ondes ne s'allume pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Ouvrez la porte. Vérifiez que la porte et le joint ne présentent pas de débris alimentaires. Nettoyez avec un chiffon doux. Fermez bien la porte.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Les aliments mettent plus de temps que d'habitude à chauffer.	Le niveau de puissance du micro-ondes est trop bas.	Augmentez le niveau de puissance.
	Le four contient plus d'aliments que d'habitude.	Plus d'aliments équivaut à plus de temps de cuisson (environ le double).
	Les aliments mis au four sont plus froids que d'habitude.	Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois en les chauffant pour les réchauffer uniformément.
De la fumée et une forte odeur s'échappent de l'appareil.	Lors de la première utilisation du four, il se peut qu'il reste des résidus d'huile provenant du processus de fabrication.	Consultez la rubrique 2.6 Nettoyage avant utilisation pour savoir comment nettoyer le four.
	Les aliments sont gras.	La cuisson d'aliments gras peut entraîner des projections d'huile dans la cavité du four et produire de la fumée blanche. Ceci est normal et n'a pas d'incidence sur l'appareil ni le résultat final.
	L'intérieur du four contient encore des résidus de graisse provenant des utilisations précédentes.	Nettoyez soigneusement l'intérieur du four après chaque utilisation afin d'éviter la formation de fumée blanche due à la graisse qui s'échauffe.
Les aliments ne sont pas cuits	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur la valeur requise.
	Il y a trop d'aliments dans le four. Ou bien les aliments eux-mêmes sont trop gros.	Utilisez des portions plus petites pour une cuisson plus homogène. Coupez les aliments en petits morceaux ou prolongez la durée de cuisson.
Les aliments sont brûlés ou cuits de manière inégale.	La température réglée est trop élevée, ou la durée de cuisson est trop longue.	Réduisez la température ou la durée de cuisson.
	Les aliments sont trop près de la résistance du gril situé en haut du four.	Placez les aliments plus bas dans le four.
Le ventilateur continue de fonctionner une fois la cuisson terminée.	Le ventilateur continue de fonctionner après la cuisson pour refroidir le four.	Ceci est normal.

CODES D'ERREUR	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
E-01	Le système de sécurité du micro-ondes l'a éteint en raison d'une surchauffe.	Contactez le service client.
E-04		
E-17	Le chauffage rapide a échoué.	

6. RANGEMENT DE L'APPAREIL

Si l'appareil doit être entreposé pendant une période prolongée, il convient de prendre les mesures suivantes :
1. Débranchez la fiche secteur de la prise.
2. Nettoyez l'appareil en suivant les consignes de la rubrique 4. Nettoyage et entretien.
3. Rangez l'appareil entièrement monté dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et aéré, à l'écart de toute source de chaleur et de la lumière directe du soleil.

AVERTISSEMENT !

Les enfants ne doivent pas pouvoir accéder à l'appareil lorsqu'il est rangé. Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil. Ceci pourrait déformer l'appareil et l'endommager.

FR

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG

EINBAU-BACKOFEN

WBBICBOVHY45B

WISBERG

BENUTZERINFORMATION

VORWORT **94**

1. PRODUKTMERKMALE **95**

1.1 Technische Daten **95**

1.2 Hauptkomponenten **96**

1.2.1 Einbaubackofen 96

1.2.2 Zubehör 97

1.3 Garantie **97**

1.4 Ersatzteile **97**

2. EINBAU **98**

2.1 Auspacken des Geräts **98**

2.2 Einbaubedingungen **98**

2.3 Einbau in einen Stehschrank **99**

2.4 Einbauen des Backofens **100**

2.5 MONTAGE DER FÜHRUNGSSCHIENEN **100**

2.6 Reinigung vor dem ersten Gebrauch **101**

2.7 Einsetzen des Zubehörs **102**

2.7.1 Ofenrost, emailliertes Backblech und Heißluftfritteusen-Korb 102

2.7.2 Mikrowellen-Glasbackblech 102

DE

3. VERWENDUNG **103**

3.1 Beschreibung des Bedienfeldes **103**

3.2 Bedienung des Geräts **106**

3.2.1 Backofen einschalten/Stand-by-Modus 106

3.2.2 Backofen ausschalten 106

3.2.3 Benutzung des Backofens 106

3.2.4 Verwenden der Mikrowellenfunktion 108

3.2.5 Verwendung der Kombinationsgaren-Funktionen 109

3.2.6 Verwendung der Heißluftfritteusen-Funktion (manuell) 110

3.2.6.1 Vorbereitung 111

3.2.6.2 Garen mit der Heißluftfritteusen-Funktion 111

3.2.7 Verwenden des automatischen Menüs 112

3.2.7.1 Leitfaden für automatische Programme 112

3.3 MENÜ FÜR ZUSÄTZLICHE MODI **113**

3.3.1 Auftauen 113

3.3.2 Gären von Teig 114

3.4 EINSTELLUNGSMENÜ **115**

3.4.1 Einstellen der Uhrzeit (24-Stunden-Format) 115

3.4.2 Einstellen des Tons 115

3.4.3 Einstellen des Demo-Modus 115

3.5 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN **115**

3.5.1 Ein-/Ausschalten des Lichts 115

3.5.2 Aktivieren der Kindersicherung 115

4. REINIGUNG UND WARTUNG **116**

4.1 Reinigung des Geräts nach jedem Gebrauch **116**

4.2 AQUACLEAN-FUNKTION **116**

4.3 ENTFERNEN UNANGENEHMER GERÜCHE **117**

4.4 AUSTAUSCHEN DER GLÜHLAMPE **117**

5. FEHLERBEHEBUNG **117**

6. VERSTAUEN DES GERÄTS **119**

DE

VORWORT

Über dieses Dokument

- Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die für den korrekten , effizienten und sicheren Gebrauch des Geräts erforderlich sind.
- Dieses Handbuch ist für den Endbenutzer und/oder Käufer dieses Geräts bestimmt.
- Der Einbau des Geräts, seine Verwendung und alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten, wie in den Gebrauchsanweisungen beschrieben, können vom Endbenutzer durchgeführt werden, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes angegeben ist.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen in diesem Handbuch vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät einbauen oder verwenden. Dadurch verhindern Sie Brände, Explosionen, Stromschläge und/oder andere Gefahren, die zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen können .
- Bewahren Sie dieses Dokument zur späteren Verwendung auf, solange Sie das Gerät verwenden und/oder besitzen, und geben Sie es an die nachfolgenden Benutzer des Geräts weiter.
- Wisepick Productions B.V. haftet in keiner Weise für Schäden materieller oder immaterieller Art, die Ihnen oder anderen entstehen, Schäden am Gerät, an Ihrem sonstigen Eigentum oder dem Eigentum anderer, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch resultieren.
- Mit diesem Produkt erhalten Sie eine separate Broschüre mit allen Sicherheitshinweisen. Lesen Sie diese sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- Die Warnungen und Sicherheitshinweise in diesem Handbuch decken nicht alle möglichen Umstände und Situationen ab.
- Wenn Sie unseren Kundendienst kontaktieren, stellen Sie bitte sicher, dass Sie die Modellnummer zur Hand haben. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild oder auf der Vorderseite dieses Handbuchs.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen im Backofen bestimmt. Jede andere Verwendung erfolgt auf eigenes Risiko.

HINWEIS

Sie finden die neueste Version dieses Handbuchs auch online auf www.wisberghome.nl, falls Sie nach der Artikelnummer suchen.

Urheberrecht
Die Informationen in diesem Handbuch, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Texte, Fotos, Illustrationen, Bildmarken, (Handels -) Namen und Logos, sind Eigentum von Wisepick Productions B.V. und sind durch Urheberrecht, Markenrecht und/oder andere Rechte des geistigen Eigentums geschützt; es sei denn, diese Informationen gehören einem Dritten. Sie dürfen unter keinen Umständen den Inhalt dieses Handbuchs ganz oder teilweise vervielfältigen, übertragen, vertreiben, speichern oder Dritten zur Verfügung zu stellen, sei es gegen Bezahlung oder kostenlos, ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Wisepick Productions B.V. und/oder der dritten Partei, die die Informationen besitzt, einzuholen.

Wisberg Kontaktdaten
Sie können den Kundendienst unter folgender E-Mail-Adresse erreichen:
wisberghome.com/klantenservice@wisberghome.nl.

Wisepick Productions B.V.
Weena 664
3012 CN Rotterdam
Niederlande

1. PRODUKTMERKMALE

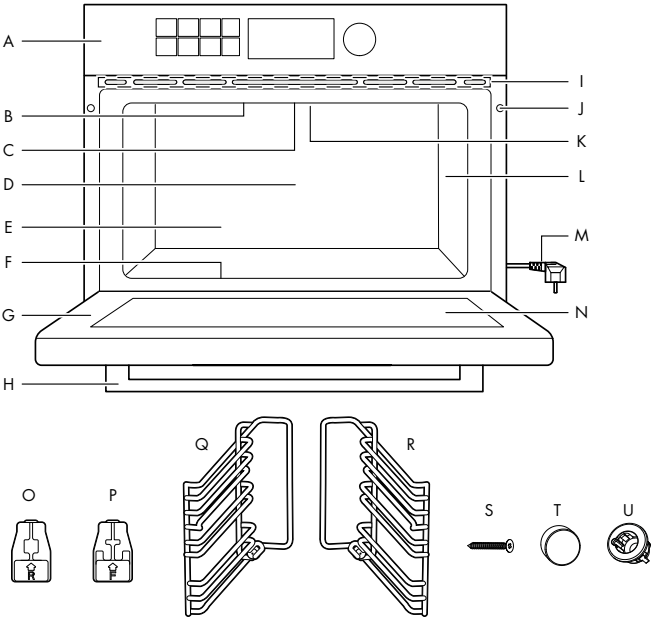
1.1 TECHNISCHE DATEN

PARAMETER	GERÄT
Produktname	Einbaubackofen
Modell/Typ	WBBICBOVHY45B
Nennspannung/Frequenz	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme (Mikrowelle)	1650 W
Mikrowellen-Leistung	900 W
Konvektion	1700 W
Grill	2200 W
Maximale Leistungsaufnahme	3000 W
Mikrowellen-Frequenz:	2450 MHz
Gewicht	42,8 kg
Farbe	Schwarz
Abmessungen (H × B × T) (Außenmaße)	45,4 × 59,5 × 56,5 cm
Abmessungen (H × B × T) (Innenmaße)	27 × 48 × 39 cm
Höhe der Einbaunische	45,2 cm
Tiefe der Einbaunische	55 cm
Breite der Einbaunische	56,8 cm
Türrichtung	Klapptür
Fassungsvermögen	50 l
Temperaturbereich	30 °C ~ 250 °C
Länge des Kabels	1,5 m
Stecker-Typ	VDE-Stecker
Reinigungsmethode	Hydrolyse
Anzahl der automatischen Programme	13 automatische Programme 10 Heißluftfritteusen-Programme
Backofenfunktionen	15
Enthaltenes Zubehör	1x Emailliertes Backblech 1x Glasbackblech 1x Rost 1x Heißluftfritteusen-Korb
Stand-by Modus	0,8 W
Die maximale Dauer, die der Backofen benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus oder -zustand zu erreichen:	20 Minuten

DE

1.2 HAUPTKOMPONENTEN

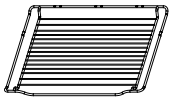
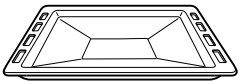
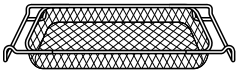
1.2.1 Einbaubackofen



DE

ID	Name	ID	Name
A	Bedienfeld	L	Führungsschienen × 2 (Vom Benutzer an der linken und rechten Ofenwand zu montierende Schienen zum Einschieben von Ofenrost, emailliertem Backblech, Glasbackblech und Heißluftfritteusen-Korb)
B	Obere Heizplatte		
C	Grillelement		
D	Lüfter	M	Netzkabel mit Stecker
E	Garraum	N	Sichtfenster
F	Untere Heizplatte	O	Hintere Klemmen × 2
G	Tür	P	Vordere Klemmen × 2
H	Griff	Q	Linke Schiene
I	Lüftungsöffnungen	R	Rechte Schiene
J	Montagelöcher x 2	S	Befestigungsschrauben × 2
K	Leuchte	T	Abdeckungen × 2
		U	Schraubenhalter × 2

1.2.2 Zubehör

ID	Zubehör	Beschreibung
V		**Ofenrost –**Lebensmittel können entweder direkt oder in hitzebeständigem Kochgeschirr auf den Rost gelegt bzw. gestellt werden.
W		**Emailliertes Backblech –** Es kann zum Garen großer Portionen von Lebensmitteln oder auf der niedrigsten Einschubhöhe mit Aluminiumfolie bedeckt zum Auffangen von Essensresten verwendet werden.
X		**Glasbackblech –** Wird zum Garen mit der Mikrowellenfunktion verwendet. Auf der niedrigsten Einschubhöhe kann es zum Auffangen von Speiseresten eingesetzt werden.
Y		**Heißluftfritteusen-Korb –** Zum Frittieren mit Heißluft werden die Lebensmittel direkt in den Korb gelegt**.**

WARNUNG!

WICHTIG:

- Das emaillierte Backblech oder der Heißluftfritteusen-Korb dürfen nicht in der Mikrowelle verwendet werden.
- Stellen Sie das Zubehör nicht direkt auf den Ofenboden. Verwenden Sie stattdessen immer die unterste Einschubschiene.
- Verwenden Sie den Heißluftfritteusen-Korb nur im Heißluftfritteusen-Modus. Verwenden Sie ihn nicht mit anderen Garmodi.
- Wenn Sie die Mikrowellenfunktion benutzen, verwenden Sie das Glasbackblech. Der Ofenrost ist mikrowellengeeignet, das andere Zubehör jedoch nicht.

Verwenden Sie bei der Nutzung der Mikrowellenfunktion nach Möglichkeit das Glasbackblech. Der Ofenrost ist mikrowellengeeignet, das andere Zubehör jedoch nicht.

DE

1.3 GARANTIE

Für dieses Gerät gilt eine Garantiefrist von drei Jahren ab Kaufdatum. Für ausführlichere Informationen zu den Garantiebedingungen besuchen Sie bitte wisberghome.com. In jeden Fall müssen Sie den Kaufbeleg mit dem Kauf- und/oder Lieferdatum vorlegen, um die Garantie in Anspruch nehmen zu können. Wenn Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur aufstellen, die unter der Mindesttemperatur liegt, erlischt die Garantie.
Wird das Typenschild oder der Seriennummernaufkleber entfernt, beschädigt oder unleserlich gemacht, erlöschen alle Ansprüche aus der Garantie für das Gerät unwiderruflich.

1.4 ERSATZTEILE

Ersatzteile sind auf dem Verbrauchermarkt für mindestens zehn Jahre nach der Markteinführung des Geräts verfügbar. Bitte beachten Sie, dass einige Ersatzteile nur professionellen Reparaturbetrieben zur Verfügung stehen. Um Ersatzteile zu bestellen oder weitere Informationen zu erhalten, besuchen Sie: **www.wisberghome.com**

2. EINBAU

- Bauen Sie den Ofen in einen Stehschrank ein. Stellen Sie ihn nicht unter einer Küchenarbeitsplatte oder einem Herd auf.
- Lesen Sie die Broschüre mit den Sicherheitshinweisen und Warnhinweisen sowie Einbaubedingungen in diesem Abschnitt, bevor Sie den Backofen einbauen.

WARNUNG!

Um einen sicheren Gebrauch des Geräts zu gewährleisten, empfehlen wir, das Gerät von einer qualifizierten Fachkraft einbauen zu lassen. Die Fachkraft haftet für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen.

2.1 AUSPACKEN DES GERÄTS

WARNUNG!

- Bewahren Sie Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf. Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug.
- Verwenden oder bauen Sie das Gerät nicht ein, wenn es beschädigt ist. Für den Fall, dass Schäden vorhanden sind oder Teile fehlen, bewahren Sie die Verpackung auf und wenden Sie sich an den Kundendienst unter **wisberghome.com**

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuell vorhandene Transportbefestigungen (z. B. Klebeband, das Teile während des Transports fixiert).
2. Entfernen Sie das Zubehör aus dem Backofen-Garraum.
3. Entfernen Sie die Schutzfolie von der Außenseite des Backofens.
4. Überprüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt und das Zubehör vollständig ist. Siehe Abschnitt 1.2 Hauptkomponenten für weitere Informationen.

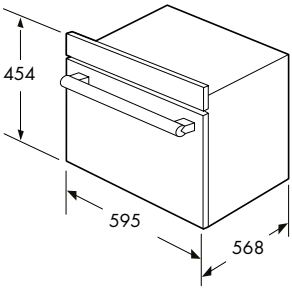
2.2 EINBAUBEDINGUNGEN

Bevor Sie mit dem Einbau beginnen, stellen Sie sicher, dass alle Einbaubedingungen erfüllt werden:

- Der Backofen kann vom Benutzer eingebaut werden; es wird jedoch empfohlen, den Backofen mit zwei Personen einzubauen. Um maximale Sicherheit und Stabilität zu gewährleisten, wird der Einbau durch Fachpersonal empfohlen.
- Tragen Sie während des Einbaus trockene Schutzhandschuhe, um Kratzer oder einen Stromschlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät muss in einer Einbauküche montiert werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Einbaukücheneinheiten, die den Backofen umgeben, einer Hitze von bis zu 90 °C standhalten.
- Der Schrank, in den der Backofen eingebaut werden soll, muss mindestens 560 mm breit x 450 mm hoch x 550 mm tief sein.
- Platzieren Sie das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder Schranktür.
- Dieses Gerät sollte nicht als Tischofen verwendet oder unter einer Arbeitsplatte oder einem Kochfeld angebracht werden, da verschüttete Flüssigkeiten von den Kochgefäßen auf den Ofen oder auf die Fläche, auf der der Ofen steht, tropfen können.
- Blockieren Sie die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht. Halten Sie die Mindestabstände zwischen dem Gerät und den angrenzenden Schrankwänden gemäß Abschnitt 2.3 und 2.4 ein.
- Lassen Sie besondere Vorsicht beim Bewegen oder Einbauen des Geräts walten; es ist sehr schwer. Achten Sie darauf, das Gerät oder die angrenzenden Schrankwände nicht zu beschädigen, und heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose leicht zugänglich ist, um eine schnelle Trennung von der Stromversorgung zu ermöglichen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene, trockene Oberfläche, die stabil, hitzebeständig und feuchtigkeitsbeständig ist.
- Verwenden Sie eine Steckdose mit einer Spannung, die mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt (230 V; 50 Hz).
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder von entsprechend qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. (Modell mit Netzkabel und Stecker).

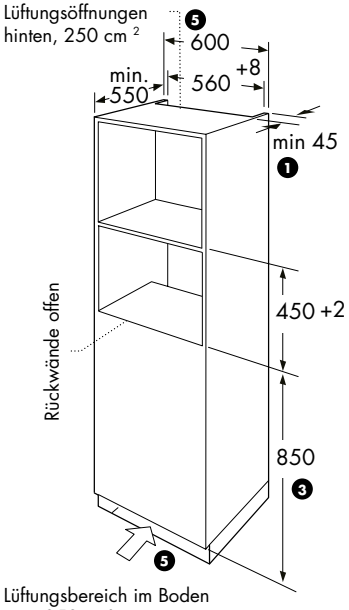
2.3 EINBAU IN EINEN STEHSCHRANK

Größe des Geräts

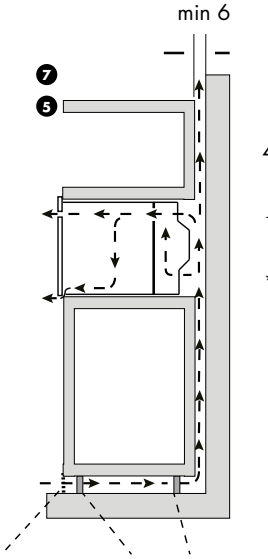


Einbaugröße des Stehschranks

Querschnittabmessungen

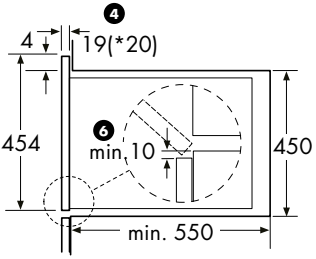


Lüftungsbereich im Boden
min. 250 cm²



Lüftungsgitter

Schrankfüße



* 20 mm für Metallblenden

DE

Alle in den Einbauzeichnungen angegebenen Maße sind in Millimetern (mm).

1. Halten Sie einen Abstand von mindestens 45 mm zwischen der Wand und der Boden- oder Rückwand des Geräts ein, das über dem Ofen montiert ist.
2. Lassen Sie auf jeder Seite der Backofentür (links und rechts) 20 mm Abstand für die Metallblende an der Vorderseite des Ofens.
3. Die Einbauhöhe muss mindestens 850 mm über dem Boden betragen.
4. Kalkulieren Sie 20 mm für die Ofentür mit ein.
5. Der Einbauschrank muss unter und hinter dem Gerät eine Lüftungsfläche von 250 cm² haben. Diese Lüftungsöffnung an der Vorderseite kann mit einem Lüftungsgitter ausgestattet werden.
6. Lassen Sie 10 mm Abstand unter der Backofentür.
7. Lassen Sie 5 mm Abstand über dem Ofen.
8. Die Zahlen +2 und +8 auf der Zeichnung sind Toleranzen.

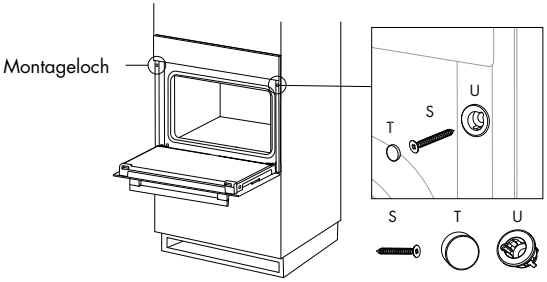
2.4 EINBAUEN DES BACKOFENS

1. Passen Sie den Schrankraum für den Ofen gemäß den Einbauinformationen in den Abschnitten 2.2 und 2.3 an.
2. Überprüfen Sie, ob die Nennleistung der Steckdose mit dem Energiebedarf des Backofens übereinstimmt und ob der Stromanschluss geerdet ist.
3. Stellen Sie den Backofen mittig in den Schrankraum und schließen Sie ihn an die Stromversorgung an.

⚠ WARNUNG!

- **Elektrischer Anschluss:** Das Gerät wird mit einem Stecker geliefert und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Die Installation der Steckdose oder der Austausch des Anschlusskabels darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß allen geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Ist der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich, muss auf der Versorgungsseite ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden. Die Installation muss einen ausreichenden Kontaktschutz gewährleisten.
- **Sicherungsschutz:** Siehe Abschnitt 1.1 Technische Daten. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel gerade bleibt und nicht verdreht oder stark geknickt ist.

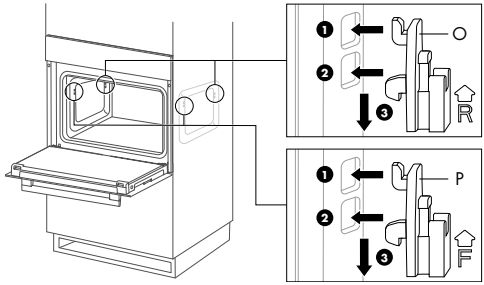
4. Öffnen Sie die Backofentür.
5. Stecken Sie den Schraubenhalter **(U)** in das Montageloch.
6. Stecken Sie die Schraube **(S)** in den Schraubenhalter.
7. Ziehen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher fest. Ziehen Sie die Schraube nicht zu fest an, da dies den Backofen beschädigen kann.
8. Befestigen Sie dann die Abdeckkappe **(T)** auf dem Schraubenkopf.
9. Wiederholen Sie Schritt 5–8, um die andere Schraube zu fixieren.



2.5 MONTAGE DER FÜHRUNGSSCHIENEN

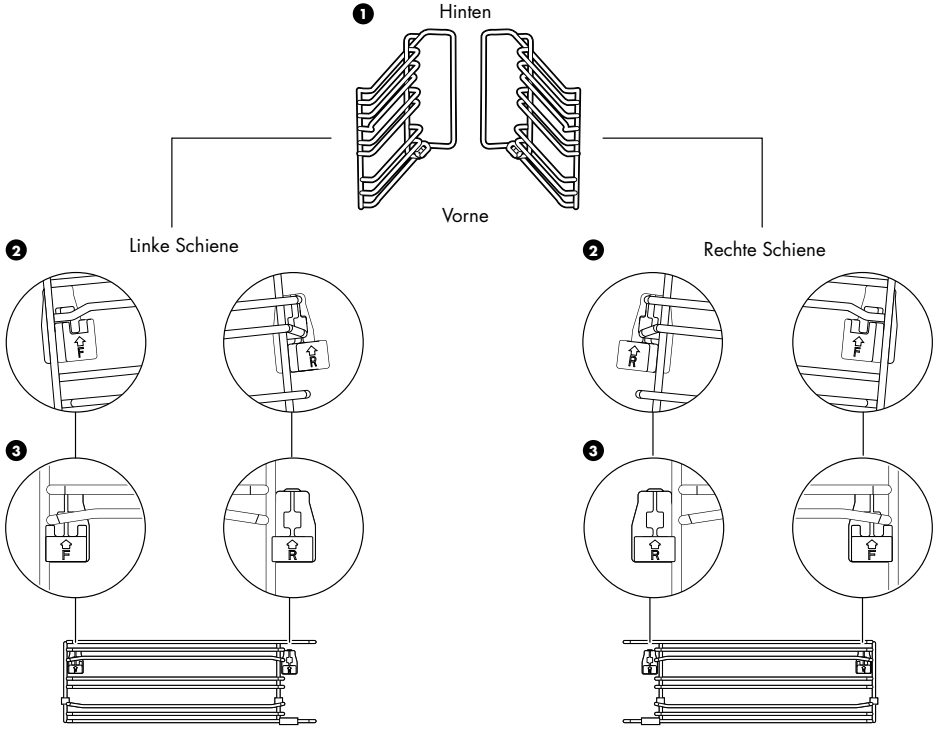
- Im Lieferumfang sind vier Klemmen enthalten, die an den Seitenwänden des Ofens befestigt werden.
- Jede Klemme ist mit **R** (hinten) oder **F** (vorne) gekennzeichnet. Bringen Sie die **R** Klemmen hinten an der Seitenwand und die F-Klemmen vorne an der Seitenwand an.

Eine Klemme anbringen: Führen Sie die Rastnasen (1/2) in die entsprechenden Schlitze an der Ofenwand ein und schieben Sie die Klemme anschließend nach unten (3), bis sie einrastet.



Zur Montage der Führungsschienen:
Montieren Sie zuerst die linke Schiene, wie in den folgenden Schritten beschrieben. Wiederholen Sie den Vorgang dann für die rechte Schiene und beachten Sie dabei, dass deren Ausrichtung das Spiegelbild der linken ist.

1. Identifizieren Sie die Ausrichtung der Führungsschiene. Sehen Sie sich Zeichnung **1** an, um zu sehen, welches Ende vorne und welches hinten ist. Die durch die beiden Pfeile markierten weißen Teile müssen sich an der Unterseite der Führungsschiene befinden.
2. Richten Sie die Führungsschiene an den Klemmen aus. Achten Sie dabei darauf, dass das hintere Ende zur Rückseite des Ofens zeigt, und schieben Sie sie auf die Klemmen **(2)**.
3. Wenn sich die Führungsschiene in der in Zeichnung **3** dargestellten Position befindet, drücken Sie sie nach unten, bis sie fest auf den Klemmen sitzt.



DE

2.6 REINIGUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Benzin, Reinigungsmittel, chemisch imprägnierte Feuchttücher oder andere Reinigungslösungen. Diese können das Gehäuse und das Gerät beschädigen. Sprühen Sie niemals Flüssigkeit auf das Gerät, und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät gelangt.

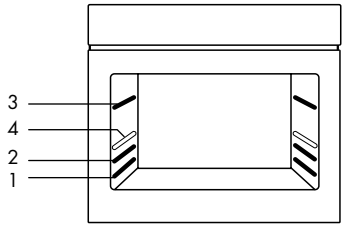
Gerät reinigen:

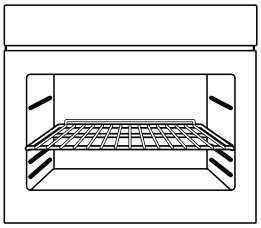
1. Reinigen Sie den Garraum und die Tür mit einem weichen, feuchten Tuch.
2. Waschen Sie das Zubehör ab: emailliertes Backblech, Glasbackblech, Ofenrost und Heißluftfritteusen-Korb.
3. Trocknen Sie alle Komponenten mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
4. Um Gerüche durch Produktionsrückstände zu entfernen, lassen Sie den Ofen im konventionellen Backofenmodus 1 Stunde lang bei 250 °C laufen.

2.7 EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

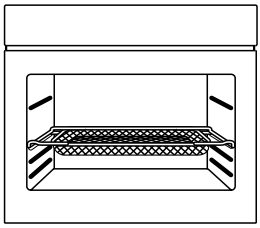
2.7.1 Ofenrost, emailliertes Backblech und Heißluftfritteusen-Korb

- Schieben Sie den Ofenrost, das emaillierte Backblech oder den Heißluftfritteusen-Korb auf Einschubhöhe 1, 2 oder 3 der Ofenschienen, bis er fest sitzt.
- Setzen Sie den Ofenrost und den Heißluftfritteusen-Korb so ein, dass der mit 4 markierte Teil nach innen zeigt.





S (4)
Ofenrost



V (4)
Heißluftfritteusen-Korb

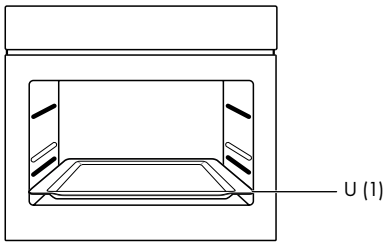
- Wenn Sie den Ofenrost verwenden, platzieren Sie das emaillierte oder das Glasbackblech auf der untersten Einschubhöhe des Backofens, um Speisereste aufzufangen.
- Die genaue Einschubhöhe ist abhängig von dem Rezept, dem verwendeten Ofenprogramm (z.B. Grill, Umluft/ Konvektion) und dem gewünschten Garergebnis.

WARNUNG!

- Verwenden Sie das emaillierte Backblech und den Heißluftfritteusen-Korb nicht, wenn Sie die Mikrowellenfunktion verwenden.
- Verwenden Sie den Heißluftfritteusen-Korb nicht für Kombinationsfunktionen, sondern nur zum Heißluftfrittieren.

2.7.2 Mikrowellen-Glasbackblech

- Stellen Sie das Glasbackblech auf die unterste Schiene.
- Verwenden Sie immer das Glasbackblech, wenn Sie die Mikrowellenfunktion verwenden.
- Mikrowellengeeignete Behälter können auf das Glasbackblech gestellt werden.



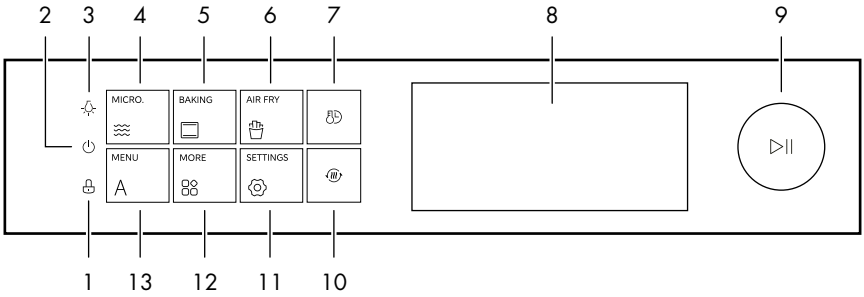
WARNUNG!

- Verwenden Sie niemals Metallgegenstände in der Mikrowelle. Sie verursachen Lichtbögen und können den Backofen beschädigen.

DE

3. VERWENDUNG

3.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



ID	Taste	Beschreibung
1		Kindersicherung ein/aus
2		Ein-/Ausschalten/Zurück in den Stand-by-Modus/Programm abbrechen
3		Licht ein/aus
4	MICRO.	Mikrowellen-Modus
5	BAKING	Backofen-Modus
6	AIR FRY	Heißluftfritteusen-Modus
7		Timer- und Temperatureinstellungen
8		Display
9		Einstellknopf: • Drehen Sie den Knopf, um den Modus bzw. die Funktion sowie die Einstellungen für Temperatur, Garzeit oder Gewicht zu ändern. • Drücken Sie den Knopf, um eine Einstellung zu bestätigen, den Garvorgang zu starten oder zu unterbrechen.
10		Vorheizmodus

DE

ID	Taste	Beschreibung
11	SETTINGS	Einstellungsmodus
12	MORE	Modus für zusätzliche Einstellungen
13	MENU A	Automatischer Menü-Modus

Displaysymbole:

Modus	Menü-symbole	Funktionsname	Beschreibung
BACKEN BAKING		**Konventionell**	Obere und untere Heizplatten werden für das konventionelle Garen im Backofen aktiviert. Zum langsamen Garen von Gerichten wie Aufläufen und Eintöpfen.
		Grill	Das Grillelement wird eingeschaltet. Zum Grillen kleiner Portionen von Lebensmitteln auf der oberen Einschubhöhe und größerer Speisen auf der unteren Einschubhöhe.
		Grill und Oberhitze	Das Grillelement und die obere Heizplatte werden aktiviert. Zum schnellen Grillen und Bräunen größerer Mengen an Lebensmitteln..
		Unterhitze	Nur die untere Heizplatte wird aktiviert. Zum Warmhalten von Speisen oder langsamen Garen von Gerichten.
		Grill und Oberhitze mit Umluft	Das Grillelement, die obere Heizplatte und der Lüfter werden eingeschaltet. Zum schnellen und gleichmäßigen Grillen größerer Mengen – insbesondere Fleisch. Auch für Gratins und für Ofengemüse geeignet.
		Konventionell + Umluft	Der Lüfter wird aktiviert und zirkuliert die Hitze von der oberen und unteren Heizplatte für schnelles, effizientes Garen mit knusprigem Ergebnis. Auch für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.
		Konvektion	Das Heizelement an der Rückwand und der Lüfter werden aktiviert, um die Wärme gleichmäßig zu verteilen. Verwenden Sie diese Funktion zum Backen für eine gleichmäßige Bräunung.
		Pizza	Die untere Heizplatte und der Lüfter werden aktiviert. Zum Backen oder Aufwärmen von Pizza und für einen knusprigen Boden.
HEISSLUFT-FRITTEUSE AIR FRY		**Heißluftfrittieren**	Zum Heißluftfrittieren für schnelle, effiziente und knusprige Ergebnisse mit weniger Öl.

DE

Modus	Menü-symbole	Funktionsname	Beschreibung
MIKROWELLE MICRO.		**Mikrowelle**	Zum Mikrowellengaren, einschließlich Auftauen und Wiedererwärmen von Speisen.
	+	**Mikrowelle + Heißluft** (Kombinationsgaren)	Kombiniert Mikrowellenleistung mit Heißluft, um die Garzeit für größere Portionen zu verkürzen und die Speisen zu bräunen.
	+	**Mikrowelle + Grill und Oberhitze mit Umluft** (Kombinationsgaren)	Nutzt Mikrowellenleistung, das Grillelement und den Lüfter. Verwenden, wenn eine schnelle, gleichmäßige Bräunung erforderlich ist; sorgt für gründliches Durchgaren der Speisen.
	+	**Mikrowelle + Pizza** (Kombinationsgaren)	Nutzt Mikrowellenleistung mit Unterhitze und den Lüfter zur Unterstützung. Ideal für Gerichte, die am Boden besonders knusprig werden sollen und gleichmäßig durchgaren müssen.
ZUSÄTZLICHE MODI MORE		**Auftauen**	Zum Auftauen von Lebensmitteln. Es gibt drei Auftau-Programme.
		Teig gehen lassen	Zum Gären von Teig.
	Aqua	**Aquaclean**	Weicht Verschmutzungen im Backofen auf und löst sie, um die Reinigung zu erleichtern.
AUTOMATI-SCHES MENÜ MENU A	**P01–P13 F01–F10**	**Automatisches Menü**	Bietet Zugriff auf 13 automatische Garprogramme für Backofen und Mikrowelle sowie 10 automatische Programme für die Heißluftfritteuse.
EINSTEL-LUNGEN SETTINGS	**00:00**	**Modus zur Uhreinstellung**	Zum Einstellen der Uhrzeit (24-Stunden-Format)
	Soun on Soun off	**Ton ein/aus**	Zum Aktivieren oder Deaktivieren der Tastentöne
	dEo on dEo off	**Demo-Modus ein/aus**	Aktiviert den Demomodus, um die Bedienelemente und Funktionen des Ofens kennenzulernen, ohne den Ofen aufzuheizen.

DE

3.2 BEDIENUNG DES GERÄTS

3.2.1 Backofen einschalten/Stand-by-Modus

- Schließen Sie den Backofen an eine geerdete Steckdose an. Das Bedienfeld schaltet sich ein und der Backofen wechselt in den Stand-by-Modus. Der Backofen ist jetzt einsatzbereit.
- Wenn für 3 Minuten lang keine Taste betätigt wird, zeigt das Display die eingestellte Zeit an. Nach weiteren 30 Sekunden wird das Display dunkler.
- Um den Stand-by-Modus zu beenden, berühren Sie ⏻ auf dem Bedienfeld oder öffnen/schließen Sie die Backofentür. Das gesamte Bedienfeld wird aktiviert.
- Um in den Stand-by-Modus zu wechseln, wenn kein Programm läuft, berühren Sie ⏻ **einmal**.
- Um während eines laufenden Programms in den Stand-by-Modus zu wechseln, berühren Sie ⏻ **zweimal**.
- Informationen zum Einstellen der Uhrzeit nach dem Einschalten des Backofens finden Sie in Abschnitt 3.4.1 Einstellen der Uhrzeit (24-Stunden-Format).

3.2.2 Backofen ausschalten

1. Wenn kein Programm läuft, berühren Sie die ⏻Taste **einmal**, um den Ofen auszuschalten. Berühren Sie während eines laufenden Programms die ⏻ Taste **zweimal**, um das Programm zu stoppen und den Backofen auszuschalten.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig von der Stromversorgung zu trennen.

- Nach Beendigung des Garvorgangs läuft der Backofenlüfter kurz weiter, um das Gerät abzukühlen.

3.2.3 Benutzung des Backofens

⚠ WARNUNG!

VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Achten Sie beim Öffnen der Backofentür auf Hitze und heißen Dampf. Öffnen Sie die Tür nur leicht, um Hitze und Dampf entweichen zu lassen. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände von dem Dampf und der Hitze fern. Öffnen Sie dann die Backofentür vollständig.
- Der Backofen wird sehr heiß. Tragen Sie zum Schutz vor Verbrennungen Ofenhandschuhe.

Der Backmodus bietet Zugriff auf acht Garmodi. Darüber hinaus können drei dieser Modi auch Backofen und Mikrowelle kombinieren (siehe Abschnitt 3.2.5 Kombiniertes Garen).

1. Berühren Sie im Stand-by-Modus BAKING , um in den Backmodus zu wechseln.
   - Die Standard-Temperatur wird dann angezeigt.
2. Berühren Sie mehrmals BAKING oder drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um einen der acht Modi auszuwählen:

Backmodi (8 Optionen)	Zeitbereich	Temperatur-bereich (°C)	Standard-temperatur (°C)	Standard-Garzeit
Konventionell	1 Minute bis 9 Stunden	100–235 °C	180 °C	– h – min.
Grill		100–235 °C	150 ° C	– h – min.
Grill und Oberhitze		100–235 °C	180 °C	– h – min.
Unterhitze		50–235 °C	150 ° C	– h – min.
Grill und Oberhitze mit Umluft		100–250 °C	180 °C	– h – min.
Konventionell + Umluft		50–235 °C	160 °C	– h – min.
Konvektion		50–250 °C	160 °C	– h – min.
Pizza		50–250 °C	180 °C	– h – min.

- **Unter 1 Stunde**, jede Drehung des Einstellknopfes ändert die Zeit um 1 Minute.
- **Über 1 Stunde**, jede Drehung des Einstellknopfes ändert die Zeit um 5 Minuten.
- **Über 2 Stunden**, jede Drehung des Einstellknopfes ändert die Zeit um 30 Minuten.
- Bei 50 °C springt die Temperatur beim Drehen des Einstellknopfes direkt auf 100 °C; bei über 100 °C verändert jede Drehung des Einstellknopfes die Temperatur um 5 °C.

3. Berühren Sie FIL, um die Zeiteinstellungen zu öffnen.
4. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Garzeit auswählen.
   - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Ofen die maximale Garzeit.
   - Um die Garzeit während des Garvorgangs anzupassen, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4.
5. Berühren Sie FIL, um die Temperatureinstellungen zu öffnen.
6. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Temperatur auswählen.
   - Um die Temperatur während des Garvorgangs anzupassen, drehen Sie entweder den Einstellknopf, um schnell auf die Temperatureinstellung zuzugreifen, oder wiederholen Sie die Schritte 5 und 6; beachten Sie jedoch, dass Sie – wenn die Zeit nicht geändert wird – in Schritt 5 **zweimal** FIL berühren müssen, um die Temperatureinstellungen aufzurufen.
7. Die Vorheizfunktion wird bei allen Backmodi automatisch aktiviert. Das Vorheizsymbol wird neben der Temperatur angezeigt.
   - Um das Vorheizen vor Beginn des Heizvorgangs zu deaktivieren, berühren Sie . Das Vorheizsymbol wird nicht mehr angezeigt.
   - Das Vorheizen kann nicht mehr deaktiviert werden, sobald der Heizvorgang des Ofens begonnen hat.
8. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen und den Ofen aufzuheizen.
   - Wenn die Vorheizfunktion aktiviert ist, wird dieses Symbol als laufende Animation angezeigt. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, verschwindet das Symbol und ein Signalton ertönt. Stellen Sie die Lebensmittel in den Ofen und drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um den Heizvorgang fortzusetzen.
9. Wenn die Backofentür während des Garvorgangs geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um den Garvorgang fortzusetzen, sobald die Tür geschlossen ist.
10. Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf ▷||. Drücken Sie den Einstellknopf ▷|| erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
11. Um den Garvorgang abzubrechen, berühren Sie ⏻; das Gerät kehrt dann in den Stand-by-Modus zurück.

DE

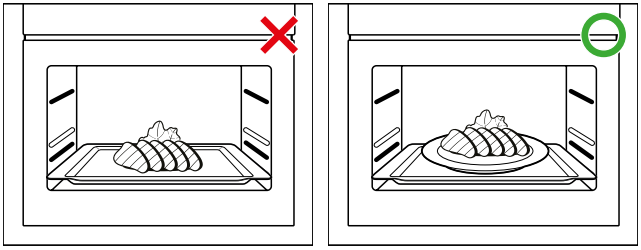
3.2.4 Verwenden der Mikrowellenfunktion

Die Mikrowellenfunktion erhitzt Lebensmittel schnell und effizient, indem elektromagnetische Wellen verwendet werden, die die Lebensmittel von innen erhitzen. Sie ist ideal für schnelles Garen, Aufwärmen und Auftauen und bietet Komfort und zeitsparende Leistung. In Kombinationsmodi kann die Mikrowellenfunktion hinzugefügt werden, um die Gargeschwindigkeit und das Gesamtergebnis zu verbessern.

⚠ WARNUNG!

VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Verwenden Sie niemals Metallgegenstände oder Behälter mit metallischem Dekor, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nutzen. Sie verursachen Lichtbögen und können den Ofen dauerhaft beschädigen.
- Verwenden Sie immer das Glasbackblech, wenn Sie die Mikrowellenfunktion verwenden.
- Es dürfen nur mikrowellengeeignete Behälter auf das Glasbackblech gestellt werden.
- Legen Sie niemals Lebensmittel direkt auf das Glasbackblech. Wenn Sie Lebensmittel direkt auf das Glasbackblech legen, kann es zu großen Temperaturunterschieden kommen, die dazu führen können, dass das Glas reißt oder bricht.
- Erhitzen Sie keine fest verschlossenen Behälter (Gläser, Dosen oder Flaschen). Druck kann sich aufbauen und dazu führen, dass sie platzen, was Verbrennungen und Beschädigungen zur Folge haben kann.
- Durchstechen Sie Lebensmittel mit Schale oder Haut wie Würstchen, Tomaten und Kartoffeln. Lebensmittel, die nicht durchstochen wurden, können aufgrund des inneren Dampfdrucks explodieren.
- Verwenden Sie keine dünnen Einwegkunststoffe. Sie verziehen sich oder schmelzen und können die Lebensmittel kontaminieren.



1. Stellen Sie das Glasbackblech auf die unterste Schiene in den Backofen.
2. Nehmen Sie anderes Zubehör aus dem Backofen: Ofenrost, emailliertes Backblech oder Heißluftfritteusen-Korb.
3. Berühren Sie im Stand-by-Modus MICRO. , um in den Mikrowellenmodus zu wechseln.
   - Die Standard-Mikrowellenleistung und die Garzeit werden angezeigt.
4. Berühren Sie , um die Anzeige der Mikrowellenleistungsstufe aufzurufen.
5. Drehen Sie den Einstellknopf , um die Mikrowellenleistungsstufe auszuwählen:

Leistungsstufe	Anwendungsbereiche
100 W	Besonders schonendes Erhitzen • Auftauen von sehr empfindlichen Lebensmitteln • Auftauen von unhandlichen oder ungleichmäßig geformten Lebensmitteln • Antauen von Eiscreme • Teig schneller aufgehen lassen, ohne ihn zu backen
300 W	Schonendes Schmelzen und Auftauen • Schokolade oder Butter schmelzen, ohne sie anbrennen zu lassen

Leistungsstufe	Anwendungsbereiche
500 W	Langsames, gleichmäßiges Garen • Reis gleichmäßig garen • Sanftes Erhitzen von Suppen, ohne sie zum Kochen zu bringen
700 W	Tägliches Aufwärmen und leichtes Kochen • Reste aufwärmen • Garen von Pilzen oder Schalentieren • Garen von Gerichten mit Eiern oder Käse
900 W	Schnelles Garen und Aufkochen • Wasser zum Sieden bringen oder schnell wieder erhitzen • Effizientes Garen von Hähnchen, Fisch oder Gemüse

- Um die Mikrowellenleistung während des Garvorgangs anzupassen, wiederholen Sie die Schritte 4 und 5.

6. Berühren Sie FIL, um die Garzeit anzuzeigen, die von 5 Sekunden bis 30 Minuten eingestellt werden kann. Jede Drehung des Einstellknopfes verändert die Garzeit in den folgenden Schritten:

Garzeit	Schritte
Unter 1 Minute	5 Sekunden
Von 1 bis 3 Minuten	10 Sekunden
Von 3 bis 15 Minuten	30 Sekunden
Nach 15 Minuten	1 Minute

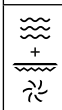
7. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Garzeit auswählen.
   - Um die Garzeit während des Garvorgangs anzupassen, drehen Sie entweder den Einstellknopf, um die Zeiteinstellung schnell zu ändern, oder wiederholen Sie die Schritte 6 und 7. Wenn die Mikrowellenleistung nicht geändert wird, berühren Sie FIL in Schritt 6 **zweimal**, um die Temperatureinstellungen aufzurufen.
8. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen und den Mikrowellen-Garvorgang zu starten.
9. Wenn die Ofentür während des Mikrowellenbetriebs geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um den Mikrowellenbetrieb fortzusetzen, sobald die Tür geschlossen ist.
10. Um den Mikrowellenbetrieb zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf ▷||. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um den Garvorgang fortzusetzen.
11. Um den Garvorgang abzubrechen, berühren Sie ⏻; das Gerät kehrt dann in den Stand-by-Modus zurück.

DE

3.2.5 Verwendung der Kombinationsgaren-Funktionen

Drei Garmodi können mit der Mikrowellenfunktion kombiniert werden.

1. Stellen Sie das Glasbackblech auf die unterste Schiene des Backofens.
2. Nehmen Sie anderes Zubehör aus dem Backofen: Ofenrost, emailliertes Backblech und Heißluftfritteusen-Korb.
3. Berühren Sie im Stand-by-Modus MICRO., um in den Mikrowellenmodus zu wechseln.
   - Die Standard-Mikrowellenleistung und die Garzeit werden angezeigt.
4. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um den Kombinationsgaren-Modus auszuwählen:

Modus	Kombination-smöglichkeiten	Temperatur-bereich (°C)	Leistungsstufe/ Temp. (°C)	Standard-Garzeit	Zeitbe-reich	Mikrowell-enleistung
	**Mikrowelle + Heißluft**	50–220 °C	300 W / 160 °C	00:20 min	1 s bis 1,5 Stunden	100 W 300 W 500 W
	**Mikrowelle + Grill und Oberhitze mit Umluft**	100–220 °C	300 W / 180 °C	00:20 min		
	**Mikrowelle + Pizza**	50–220 °C	300 W / 180 °C	00:20 min		

- **Unter 1 Stunde**, jede Drehung des Einstellknopfes ändert die Zeit um 1 Minute.
- **Über 1 Stunde**, jede Drehung des Einstellknopfes ändert die Zeit um 5 Minuten.
- Wenn Sie die Mikrowellenfunktion als Funktion für das Kombinationsgaren verwenden, benutzen Sie das Glasbackblech und entfernen Sie das andere Zubehör.

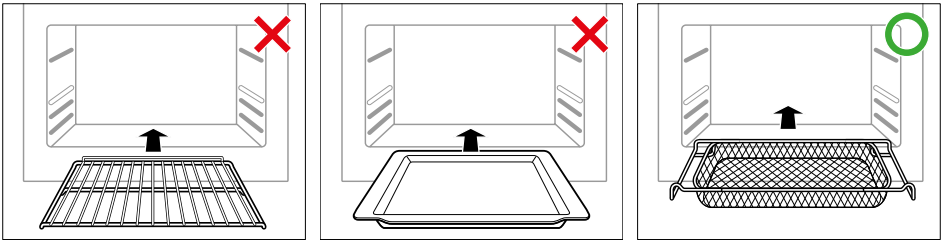
5. Berühren Sie FLD, um die Temperatureinstellungen zu öffnen.
6. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Temperatur auswählen.
7. Berühren Sie FLD, um die Zeiteinstellungen zu öffnen.
8. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Garzeit auswählen.
9. Berühren Sie FLD, um die Einstellungen für die Mikrowellenleistung aufzurufen.
10. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Mikrowellenleistungsstufe auszuwählen.
11. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.
12. Wenn die Ofentür während des Kombinationsgarens geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um den Garvorgang fortzusetzen, sobald die Tür geschlossen ist.
13. Um das Kombinationsgaren zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf ▷||. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um den Garvorgang fortzusetzen.
14. Drehen Sie zum Anpassen der Garzeit während des Garvorgangs den Einstellknopf ▷||, um die Zeiteinstellung schnell zu ändern. Die Garzeit kann auch wie in Schritt 15 beschrieben geändert werden.
15. Um die Einstellungen für Temperatur, Garzeit oder Mikrowellenleistung während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie FLD, bis die gewünschte Einstellung blinkt. Drehen Sie dann den Einstellknopf ▷||, um die Einstellung zu ändern. Wiederholen Sie diesen Schritt, um bei Bedarf weitere Einstellungen zu ändern. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen und den Garvorgang fortzusetzen.
16. Um den Garvorgang abzubrechen, berühren Sie ⏻; das Gerät kehrt in den Stand-by-Modus zurück.

DE

3.2.6 Verwendung der Heißluftfritteusen-Funktion (manuell)

Die Heißluftfritteusen-Funktion sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung. Heiße Luft entzieht der Oberfläche Feuchtigkeit und sorgt für ein knuspriges, krosses Ergebnis. Folgen Sie dem Rezept oder den Anweisungen auf der Lebensmittelverpackung, um die Garzeiten und Temperaturen zu wählen.

Vorbereitung:
Wichtig: Verwenden Sie den richtigen Heißluftfritteusen-Korb
- Verwenden Sie immer den dafür vorgesehenen Heißluftfritteusen-Korb, wenn Sie die Heißluftfritteusen-Funktion verwenden.
- Der Korb ist so konzipiert, dass heiße Luft ungehindert um die Lebensmittel zirkulieren kann, sodass sie gleichmäßig knusprig werden.
- Verwenden Sie nicht das emaillierte Backblech, den Ofenrost oder anderes Zubehör anstelle des Heißluftfritteusen-Korbs.
- Das Überladen des Korbs reduziert den Luftstrom und führt zu ungleichmäßiger Färbung und längeren Garzeiten.



3.2.6.1 Vorbereitung

- Fügen Sie für ein gutes Frittierergebnis nach Bedarf Öl hinzu. Verwenden Sie Speiseöle wie Raps-, Sonnenblumen- oder Pflanzenöl. Wenn die Lebensmittel noch nicht mit Fett versehen sind, fügen Sie eine kleine Menge Öl (½ bis 2 Esslöffel) hinzu. Bevor Sie Öl hinzufügen, tupfen Sie die Zutaten immer mit Küchenpapier trocken, um die Knusprigkeit zu verbessern.
- Reiben, pinseln oder sprühen Sie das Öl gleichmäßig auf die Lebensmittel.
- Das Schneiden der Zutaten in kleinere Stücke vergrößert die Oberfläche und sorgt für mehr Knusprigkeit.
- Ordnen Sie Fleisch zum Garen in einer Schicht, um eine gleichmäßige Bräunung und gründliches Durchgaren zu gewährleisten.
- Für perfekt knusprige hausgemachte Pommes frites oder Kartoffelspalten legen Sie die frisch geschälten und geschnittenen Kartoffeln 30 Minuten in Wasser. Tupfen Sie die Kartoffeln anschließend trocken und reiben Sie sie mit ½ bis 2 Esslöffeln Speiseöl ein (je nach Menge der zu frittierenden Pommes frites), bevor Sie sie mit der Heißluftfritteusen-Funktion frittieren. Überfüllen Sie den Korb nicht.
- Wenden Sie die Zutaten nach der Hälfte der Garzeit, um ein ungleichmäßiges Garergebnis zu vermeiden.

3.2.6.2 Garen mit der Heißluftfritteusen-Funktion

1. Berühren Sie im Stand-by-Modus AIR FRY, um in den Heißluftfritteusen-Modus zu wechseln. und die Standard-Temperatur von 220 °C werden angezeigt.
2. Berühren Sie , um die Zeiteinstellungen zu öffnen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Garzeit auszuwählen. Die Garzeit kann von 1 Minute bis 2 Stunden eingestellt werden.
   - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Ofen die maximale Garzeit.
   - Um die Zeit während des Garvorgangs anzupassen, wiederholen Sie die Schritte 2 und 3.
4. Berühren Sie , um die Temperatureinstellungen aufzurufen. Die Temperatur kann von 150 °C bis 230 °C eingestellt werden.
5. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Temperatur auswählen.
   - Um die Temperatur während des Garvorgangs anzupassen, drehen Sie entweder den Einstellknopf, um schnell zur Zeiteinstellung zu gelangen, oder wiederholen Sie die Schritte 4 und 5. Wenn die Zeit nicht geändert wird, berühren Sie in Schritt 4 **zweimal**, um die Temperatureinstellungen aufzurufen.
6. Das Vorheizen wird bei allen Heißluftfritteusen-Modi automatisch aktiviert. Das Vorheizsymbol wird neben der Temperatur angezeigt.
   - Um das Vorheizen vor Beginn des Heizvorgangs zu deaktivieren, berühren Sie . Das Vorheizsymbol wird nicht mehr angezeigt.
   - Das Vorheizen kann nicht mehr deaktiviert werden, sobald der Heizvorgang des Ofens begonnen hat.
7. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen und den Ofen aufzuheizen.
   - Wenn die Vorheizfunktion aktiviert ist, wird dieses Symbol als laufende Animation angezeigt. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, verschwindet das Symbol und ein Signalton ertönt. Stellen Sie die Lebensmittel in den Ofen und drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um den Heizvorgang fortzusetzen.
8. Wenn die Backofentür während des Garvorgangs geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um den Garvorgang fortzusetzen, sobald die Tür geschlossen ist.
9. Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf ▷||. Drücken Sie den Einstellknopf ▷|| erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
10. Um den Garvorgang abzubrechen, berühren Sie ; das Gerät kehrt in den Stand-by-Modus zurück.

DE

3.2.7 Verwenden des automatischen Menüs

Das automatische Menü umfasst 13 voreingestellte Programme und 10 Heißluftfritteusen-Menüs für eine einfachere Zubereitung. Nach Auswahl des Programms und Eingabe des Gewichts der Lebensmittel wählt der Backofen automatisch die passenden Einstellungen. Bei bestimmten Optionen des automatischen Menüs kann das Gewicht nicht eingestellt werden. Die spezifischen Parameter der einzelnen Programme finden Sie im Abschnitt 3.2.7.1 „Leitfaden für die automatischen Programme".

1. Berühren Sie im Stand-by-Modus MENU A , um das automatische Menü zu öffnen. **P01** wird angezeigt.
2. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um das gewünschte automatische Programm auszuwählen.
3. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen, und drehen Sie anschließend den Einstellknopf ▷||, um das Gewicht einzustellen (falls verfügbar).
   - Wenn das Gewicht nicht geändert werden kann, startet der Garvorgang, sobald die Taste gedrückt wird.
   - Wenn das Gewicht eingestellt ist, ändert sich die entsprechende Garzeit automatisch.
   - Die Programmnummer und das Gewicht können nach Programmstart nicht mehr geändert werden.
   - Die Programmdauer kann im automatischen Menü nicht geändert werden.
4. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um das Gewicht zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.
5. Um den Garvorgang abzubrechen, berühren Sie ⏻; das Gerät kehrt in den Stand-by-Modus zurück.

3.2.7.1 Leitfaden für automatische Programme

Programmnr. (Programme ohne Heißluftfritter-funktion)	**Lebensmittel**	**Gewicht (kg)**	**Zubehör und Einschubhöhe**
P 01**	Frisches Gemüse	0,20	1. Einschubhöhe, Glasbackblech
		0,40	
		0,60	
P 02**	Kartoffeln geschält/ gekocht	0,24	1. Einschubhöhe, Glasbackblech
		0,48	
		0,72	
P 03	Ofenkartoffeln	0,45	3. Einschubhöhe, Rost
		1,00	
P 04	Hähnchenteile (tiefgekühlt)	0,45	3. Einschubhöhe, Rost
P 05*	Kuchen	0,40	2. Einschubhöhe, Rost
		0,50	
		0,60	
P 06*	Apfelkuchen	2,40	2. Einschubhöhe, Rost
P 07*	Quiche	1,00	3. Einschubhöhe, Rost
P 08**	Suppe aufwärmen	0,20	1. Einschubhöhe, Glasbackblech
		0,40	
		0,60	
P 09**	Teller aufwärmen	0,25	1. Einschubhöhe, Glasbackblech
		0,35	
P 10**	Soße/Eintopf aufwärmen	0,10	1. Einschubhöhe, Glasbackblech
		0,20	
		0,30	

DE

Programmnr. (Programme ohne Heißluftfrittier-funktion)	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör und Einschubhöhe
P 11	Tiefkühlpizza	0,20	3. Einschubhöhe, Rost
		0,40	
		0,60	
P 12*	Tiefgekühlte Backofen-Pommes	0,30	3. Einschubhöhe, emailliertes Backblech
		0,40	
		0,50	
P 13	Lasagne	1,60	3. Einschubhöhe, Rost

Programmnr. (Heißluftfritteusen-Programme)	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zubehör und Einschubhöhe
F 01	Pommes frites	0,65	3. Einschubhöhe, Heißluftfritteusen-Korb
F 02	Hähnchen-Nuggets	0,60	3. Einschubhöhe, Heißluftfritteusen-Korb
F 03	Zwiebelringe	0,40	3. Einschubhöhe, Heißluftfritteusen-Korb
F 04	Fischfilets	0,31	3. Einschubhöhe, Heißluftfritteusen-Korb
F 05	Frühlingsrollen	0,35	3. Einschubhöhe, Heißluftfritteusen-Korb
F 06	Steakhouse-Pommes	0,45	3. Einschubhöhe, Heißluftfritteusen-Korb
F 07	Hähnchenkeulen	1,00	3. Einschubhöhe, Heißluftfritteusen-Korb
F 08	Hähnchen-Filetstreifen	0,50	3. Einschubhöhe, Heißluftfritteusen-Korb
F 09	Gemüse-Nuggets	0,25	3. Einschubhöhe, Heißluftfritteusen-Korb
F 10	Gemüse	0,37	3. Einschubhöhe, Heißluftfritteusen-Korb

HINWEIS

- *Diese Programme umfassen eine Vorheizphase. Nach Abschluss des Vorheizvorgangs ertönt ein Signalton.
- ** Diese Programme nutzen ausschließlich die Mikrowellenfunktion.
- Die 1. Einschubhöhe ist die unterste Einschubschiene des Ofens, und die dritte Einschubhöhe ist die oberste Einschubschiene (siehe Abschnitt 2.7.1 Rost, emailliertes Backblech und Heißluftfritteusen-Korb, um mehr über das Einsetzen dieser Elemente zu erfahren).

3.3 MENÜ FÜR ZUSÄTZLICHE MODI

Im Menü für zusätzliche Modi stehen drei verschiedene Modi zur Auswahl. Die ersten zwei Modi werden zum Garen, Auftauen und Gären von Teig verwendet. Der dritte Modus dient der Reinigung (Aquaclean-Funktion). Er wird im Abschnitt „Reinigung" dieses Benutzerhandbuchs beschrieben (siehe Abschnitt 4.2 „Aquaclean-Funktion").

3.3.1 Auftauen

Der Backofen berechnet die Auftauzeit anhand der ausgewählten Lebensmittelart und des Gewichts.

1. Stellen Sie zum Auftauen das Glasbackblech in den Ofen.
2. Nehmen Sie anderes Zubehör aus dem Backofen: Ofenrost, emailliertes Backblech und Heißluftfritteusen-Korb
3. Legen Sie Lebensmittel in eine flache, mikrowellengeeignete Schale ohne Deckel.

4. Berühren Sie im Stand-by-Modus MORE **einmal**, um in den Auftaumodus zu wechseln. *) wird angezeigt.
5. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um die Einstellungen für das Auftauprogramm aufzurufen.
6. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um ein Auftauprogramm auszuwählen:

Programmnr.	Lebensmittelart	Gewichtsbereich
d01	Fleisch	0,10–1,50 kg
d02	Geflügel	0,10–1,50 kg
d03	Fisch	0,10–0,80 kg

7. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen und die Gewicht-Einstellungen zu öffnen.
8. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um das Gewicht des Lebensmittels auszuwählen.
9. Drücken Sie ▷||, um zu bestätigen und den Auftauvorgang zu starten.
10. Das Auftauprogramm kann nach Beginn des Auftauvorgangs nicht mehr geändert werden.
    - Während des Auftauens ertönt ein Signal, das daran erinnert, die Lebensmittel zu wenden, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen. Drücken Sie nach dem Wenden der Lebensmittel den Einstellknopf ▷||, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
    - Wenn die Backofentür während des Auftauvorgangs geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
    - Lassen Sie das Lebensmittel nach dem Auftauen 10 bis 30 Minuten ruhen, bis es eine gleichmäßige Temperatur erreicht hat.
    - Um den Auftauvorgang zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf ▷||. Drücken Sie den Einstellknopf ▷|| erneut, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
    - Um das Auftauen abzubrechen, berühren Sie ⏻. Das Gerät kehrt in den Stand-by-Modus zurück.

3.3.2 Gären von Teig

Die Funktion zum Gären von Teig erwärmt den Teig, sodass er gleichmäßig aufgeht und das beste Ergebnis erzielt wird.

1. Berühren Sie im Stand-by-Modus MORE **zweimal**, um in den Modus zum Gären von Teig zu wechseln.
   wird angezeigt.
2. Berühren Sie FLD, um die Zeiteinstellungen zu öffnen. Die Standardzeit ist **01:00 Uhr**.
3. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Zeit auszuwählen. Die Zeit kann von 1 Minute bis zu 5 Stunden eingestellt werden.
   - Wenn die Zeit nicht eingestellt wird, verwendet der Ofen die maximale Gärzeit.
   - Um die Zeit während des Gärens anzupassen, wiederholen Sie die Schritte 2 und 3.
4. Berühren Sie FLD, um die Temperatureinstellungen zu öffnen.
5. Stellen Sie mithilfe des Einstellknopfs die Temperatur zwischen 30 ° C und 45 ° C ein. Die Standard-Temperatur beträgt 40 °C; mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Temperatur um 1 °C verändert.
   - Drehen Sie zum Anpassen der Temperatur während des Gärens des Teigs entweder den Einstellknopf ▷|| , um schnell auf die Zeiteinstellung zuzugreifen, oder wiederholen Sie die Schritte 4 und 5. Wenn die Zeit nicht geändert wird, berühren Sie FLD in Schritt 4 **zweimal**, um die Temperatureinstellungen aufzurufen.
6. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen und den Heizvorgang zum Gären des Teigs zu starten.
7. Wenn die Backofentür während des Gärvorgangs geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um den Gärungsprozess fortzusetzen, sobald die Tür wieder geschlossen ist.
8. Um den Gärvorgang zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf ▷|| . Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um den Gärvorgang fortzusetzen.
9. Um den Gärvorgang abzubrechen, berühren Sie ⏻.

DE

3.4 EINSTELLUNGSMENÜ

Das Einstellungsmenü bietet drei verschiedene Einstellungsoptionen.

3.4.1 Einstellen der Uhrzeit (24-Stunden-Format)

1. Berühren Sie im Stand-by-Modus SETTINGS, um das Einstellungsmenü aufzurufen.
2. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||; die Stunden blinken nun.
3. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||; jetzt blinken die Minuten.
5. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen und die Uhrzeit zu speichern.
7. Sie können den Einstellungsmodus jederzeit abbrechen und verlassen, indem Sie ⏻ berühren.

3.4.2 Einstellen des Tons

Wenn der Ton aktiviert ist, ertönt bei jeder Berührung des Bedienfelds ein Signalton.

1. Berühren Sie im Stand-by-Modus SETTINGS **zweimal**. **Soun on** oder **Soun Off** wird angezeigt.
2. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um die Toneinstellungen aufzurufen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um**Soun on**auszuwählen und den Ton zu aktivieren, oder **Soun OFF**, um ihn zu deaktivieren.
4. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen.
   - Wird der Backofen vom Stromnetz getrennt, wird die Toneinstellung auf die Standard-Einstellung (Ton aktiviert) zurückgesetzt.
5. Sie können den Einstellungsmodus jederzeit abbrechen und verlassen, indem Sie ⏻ berühren.

3.4.3 Einstellen des Demo-Modus

Im Demo-Modus können Sie die Bedienelemente, Programme und Einstellungen des Backofens erkunden, ohne die Heizelemente einzuschalten. Er bietet eine sichere Möglichkeit, sich vor dem Garen mit der Funktionsweise des Geräts vertraut zu machen. In diesem Modus kann das Licht eingeschaltet werden.

1. Berühren Sie im Stand-by-Modus SETTINGS **dreimal**. Eo on oder dEo OFF wird angezeigt.
2. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um die Demo-Einstellungen aufzurufen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um dEo on auszuwählen und den Demo-Modus einzuschalten, oder dEo OFF, um ihn auszuschalten.
4. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen.
5. Sie können den Einstellungsmodus jederzeit abbrechen und verlassen, indem Sie ⏻ berühren.

3.5 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

3.5.1 Ein-/Ausschalten des Lichts

Berühren Sie die Taste auf dem Bedienfeld, um das Licht einzuschalten. Berühren Sie die Taste erneut, um es auszuschalten.

3.5.2 Aktivieren der Kindersicherung

Die Kindersicherungsfunktion verhindert, dass Kinder versehentlich Einstellungen ändern oder den Backofen einschalten.

DE

Kindersicherung aktivieren:

- Berühren und lassen Sie Ihren Finger im Stand-by-Modus 3 Sekunden lang auf der Taste. Das Symbol der Kindersicherung wird angezeigt.

Kindersicherung deaktivieren:

- Berühren und lassen Sie Ihren Finger 3 Sekunden lang auf der Taste. Das Symbol der Kindersicherung wird nicht mehr angezeigt.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG!

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Benzin, Reinigungsmittel, chemisch imprägnierte Feuchttücher oder andere Reinigungslösungen. Diese können das Gehäuse und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie niemals aggressive Scheuermittel oder scharfkantige/metallische Schaber auf der Glastür. Dies kann zu Kratzern und sogar zum Zerbrechen des Glases führen. Sprühen Sie niemals Flüssigkeit auf das Gerät, und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät gelangt. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

WARNUNG!

VERBRENNUNGSGEFAHR! Warten Sie, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen und warten. Reinigen und trocknen Sie das Gerät, und stellen Sie sicher, dass kein Wasser hinein gelangt. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

Reinigen und trocknen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass sich Speisereste oder Rost durch Kondensierung an den Wänden des Garraums und der Tür ansammeln.

4.1 REINIGUNG DES GERÄTS NACH JEDEM GEBRAUCH

1. **Außenseite des Geräts:** Reinigen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch.
2. **Zubehör:** Reinigen Sie die folgenden Komponenten mit heißem Wasser und Spülmittel. Weichen Sie die Teile bei hartnäckigen Rückständen 10 Minuten ein, um Flecken zu entfernen:
   - Emailliertes Backblech
   - Ofenrost
   - Glasbackblech
   - Heißluftfritteusen-Korb
3. **Garraum, Tür und Dichtung:** Reinigen Sie den Garraum und die Tür mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein weiches Tuch.

WARNUNG!

Halten Sie die Türdichtung frei von Schmutz, und überprüfen Sie, ob sie beschädigt ist. Eine beschädigte Dichtung kann dazu führen, dass Mikrowellenenergie aus dem Ofen austritt. Benutzen Sie den Backofen niemals, wenn die Tür oder ihre Dichtung beschädigt sind.

4.2 AQUACLEAN-FUNKTION

1. Geben Sie etwa 250 ml Wasser in einen Behälter. Stellen Sie den Behälter auf die unterste Führungsschiene. Dadurch wird Dampf für die Reinigung erzeugt.
2. Berühren Sie im Stand-by-Modus MORE **dreimal**. **AquA** wird angezeigt.
3. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um die AquaClean-Funktion zu starten, die 30 Minuten dauert. Die Zeit kann nicht geändert werden.
4. Wenn die Backofentür während der Reinigung geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um die Reinigung fortzusetzen, sobald die Tür geschlossen ist.
5. Um die Reinigung zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf ▷||. Drücken Sie den Einstellknopf ▷|| erneut, um die Reinigung fortzusetzen.
6. Um die Reinigung abzubrechen, berühren Sie . Der Backofen kehrt in den Stand-by-Modus zurück.

4.3 ENTFERNEN UNANGENEHMER GERÜCHE

1. Bereiten Sie eine Tasse Wasser mit ein paar Tropfen Zitronensaft vor.
2. Berühren Sie im Stand-by-Modus MICRO., um in den Mikrowellenmodus zu wechseln.
   - Die Standard-Mikrowellenleistung und die Garzeit werden angezeigt.
3. Berühren Sie FLD, um zur Anzeige der Mikrowellenleistung zu gelangen.
4. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um die Mikrowellenleistung **900 W** auszuwählen.
5. Berühren Sie FLD, um die Uhrzeit anzuzeigen.
6. Drehen Sie den Einstellknopf ▷||, um 1 Minute auszuwählen.
7. Drücken Sie den Einstellknopf ▷||, um zu bestätigen und den Mikrowellenvorgang zu starten.

4.4 AUSTAUSCHEN DER GLÜHLAMPE

⚠ WARNUNG!

STROMSCHLAGGEFAHR! Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung. Die Glühlampe darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Glühlampe austauschen:
1. Öffnen Sie die obere Abdeckung des Ofens. Entfernen Sie die Fassung, die an der Glühlampe befestigt ist, um sie herauszunehmen.
2. Ersetzen Sie die Glühlampe durch eine neue (Halogen).
3. Bringen Sie die obere Abdeckung wieder an.

5. FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Der Backofen funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät mit dem Betriebsschalter aus.
	Die Tür des Ofens ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Ofentür.
	Defekter Schutzschalter.	Überprüfen Sie den Sicherungskasten und die Stecksicherung und schieben Sie den Sicherungskastenschalter nach oben oder tauschen Sie die Sicherung im Stecker aus.
Der Ofen funktioniert nicht. 🔒 wird auf dem Display angezeigt.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Halten Sie 🔒 drei Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren.
Das Licht schaltet sich nicht ein.	Die Glühlampe ist zerbrochen oder defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Mikrowellenfunktion lässt sich nicht einschalten.	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Öffnen Sie die Tür. Überprüfen Sie die Tür und die Dichtung auf Speisereste. Reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch. Schließen Sie die Tür richtig.

DE

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Aufwärmen von Speisen dauert länger als gewöhnlich.	Die Mikrowellenleistung ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Leistungsstufe.
	Es wurden mehr Lebensmittel als üblich in den Backofen gelegt.	Mehr Lebensmittel bedeuten längere Garzeit (etwa das doppelt so lang).
	Die Speisen mehr gekühlt als gewöhnlich.	Rühren oder wenden Sie die Lebensmittel während des Erhitzens ein paar Mal, damit sie sich gleichmäßig erwärmen.
Rauch und ein starker Geruch kommen aus dem Gerät.	Bei der ersten Verwendung können sich noch Rückstände von Öl aus dem Herstellungsprozess im der Backofen befinden.	Lesen Sie den Abschnitt 2.6 „Reinigung vor dem ersten Gebrauch“, um Anleitungen zur Reinigung des Backofens zu erhalten.
	Die Zutaten sind fetthaltig.	Beim Garen sehr fetthaltiger Zutaten können Ölspritzer in den Garraum gelangen, wodurch weißer Rauch entsteht. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Im Garraum befinden sich noch Fettreste von der vorherigen Verwendung.	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch gründlich, um weißen Rauch zu vermeiden, der durch heißes Fett verursacht wird.
Die Lebensmittel sind nicht gar.	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur entsprechend.
	Der Ofen ist überfüllt. Oder die Lebensmittel sind zu groß .	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten für gleichmäßigere Garergebnisse. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke oder verlängern Sie die Garzeit.
Die Speisen sind verbrannt oder ungleichmäßig gegart.	Die eingestellte Temperatur ist zu hoch oder die Garzeit ist zu lang.	Verringern Sie die Temperatur oder die Garzeit.
	Die Lebensmittel befinden sich zu nah am oberen Grillelement.	Schieben Sie die Lebensmittel auf eine niedrigere Einschubhöhe im Backofen.
Der Lüfter läuft weiter, nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist.	Der Lüfter läuft nach dem Garvorgang, um den Ofen abzukühlen.	Das ist normal.

FEHLERCODES	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
E-01	Das Sicherheitssystem der Mikrowelle hat sich aufgrund von Überhitzung abgeschaltet.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E-04		
E-17	Schnelles Aufheizen funktioniert nicht.	

6. VERSTAUEN DES GERÄTS

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum lagern möchten, sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:
1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in Abschnitt 4. Reinigung und Wartung.
3. Verstauen Sie das Gerät vollständig montiert in der Originalverpackung an einem trockenen, belüfteten Ort, geschützt vor Wärmequellen oder direkter Sonneneinstrahlung.

WARNUNG!

Lagern Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Andernfalls könnte das Gerät verformt und beschädigt werden.

DE

Wisberg contact details
Customer service can be reached at: **wisberghome.com / klantenservice@wisberghome.nl**

Wisepick Productions B.V.
Weena 664
3012 CN Rotterdam
The Netherlands