EN USER MANUAL

BUILT-IN OVEN

WBBICBSOVHY45D

NL Gebruikershandleiding **32**
Inbouwoven
FR Notice d'utilisation **64**
Four encastrable
DE Benutzerinformation **100**
Einbau-Backofen

WISBERG

EN

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 Clean before first use 11

2.6 Assembling the appliance's accessories 12

2.6.1 Rack, enamel tray, air fryer basket and steamer tray 12

2.6.2 Microwave glass tray 12

2.7 FILLING THE WATER TANK 13

3. USE **13**

3.1 Overview of the control panel **13**

3.2 Operating the appliance **16**

3.2.1 Turning the oven on / standby mode 16

3.2.2 Turning the oven off 16

3.2.3 Quick guide to navigating the touch screen control panel 16

3.2.4 Using the oven 16

3.2.4.1 Selecting a Mode 17

3.2.4.2 Combination cooking 18

3.2.5 Using the microwave 19

3.2.6 Using the air fryer (manual) 20

3.2.6.1 Preparation 20

3.2.6.2 Air fryer cooking 20

3.2.7 Using the steam function 21

3.2.8 Using the steam combination function 21

3.2.9 Using the auto menu 21

3.2.9.1 Auto menu guide 22

3.3 EXTRA MODES MENU **24**

3.3.1 Defrosting 24

3.3.2 Proving dough 24

3.3.3 Keeping food warm 25

EN

EN

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 language 26
3.4.4 Setting the sabbath 26
3.4.5 Setting the demo mode 26
3.4.6 Restoring the factory settings 26
3.4.7 Checking the oven software version 27
3.5 ADDITIONAL FUNCTIONS **27**
3.5.1 Setting the kitchen timer 27
3.5.2 Turning the light on/off 27
3.5.3 Setting the child lock 27

4. CLEANING AND MAINTENANCE **28**
4.1 Cleaning the appliance after each use **28**
4.2 SCALE CLEANING **29**
4.3 steam cleaning **29**
4.4 CAVITY DRYING **29**
4.5 REMOVING UNPLEASANT SMELLS **30**
4.6 Replacing the light **30**

5. TROUBLESHOOTING **30**

6. PUTTING THE APPLIANCE AWAY **31**

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

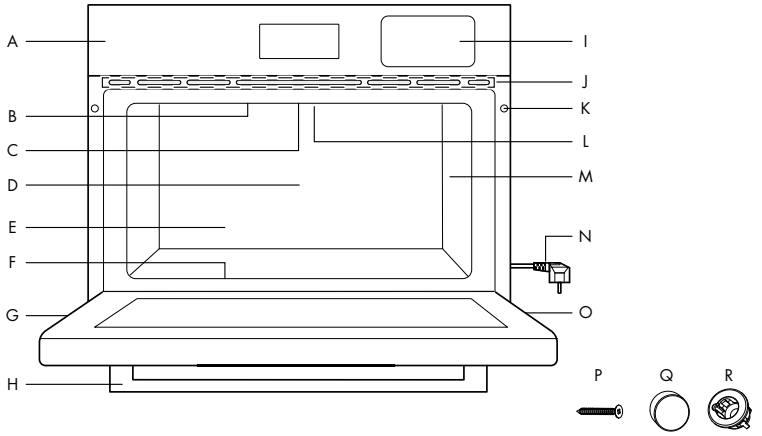
1. PRODUCT FEATURES

1.1 TECHNICAL DATA

PARAMETER	UNIT
Product name	Built-in oven
Model / type	WBBICBSOVHY45D
Rated voltage / frequency	220-240 V~, 50 Hz
Microwave input	1700 W
Microwave output	800 W
Convection	1700 W
Grill	2200 W
Maximum input	3350 W
Microwave Frequency:	2450 MHz
Weight	35.7 kg
Colour	Black
Dimensions (H × W × D) (external dimensions)	45.4 × 59.5 × 56.8 cm
Dimensions (H × W × D) (internal dimensions)	28 × 48 × 38.9 cm
Door opening direction	Horizontal flap
Capacity	50 L
Temperature range	30 °C ~ 250 °C
Cable length	1.5 m
Plug type	VDE plug
Maximum power	3350 W
Cleaning method	Hydrolysis
Number of automatic programmes	6
Type of oven functions	15
Included accessories	1× enamel tray 1× glass tray 1× rack 1× air fryer basket 1× steamer tray
Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minute

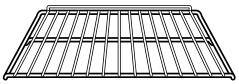
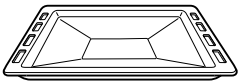
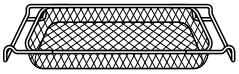
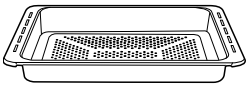
1.2 MAIN COMPONENTS

1.2.1 Built-in oven



ID	Name	ID	Name
A	Control panel	J	Vents
B	Top heating plate	K	Mounting hole x2
C	Grill element	L	Light
D	Fan	M	Runners x2
E	Oven cavity	N	Power cord with plug
F	Bottom heating plate	O	Viewing window
G	Door	P	Mounting screw x2
H	Handle	Q	Cover x2
I	Water tank	R	Screw holder x2

1.2.2 Accessories

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

WARNING!

IMPORTANT:

- The enamel tray, air fryer basket or steamer tray 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.

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.

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.

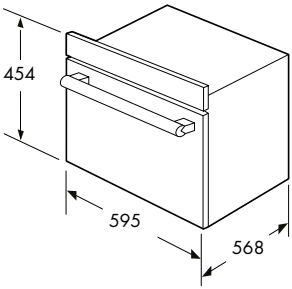
2.2 INSTALLATION REQUIREMENTS

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 (220–240 V; 50Hz).

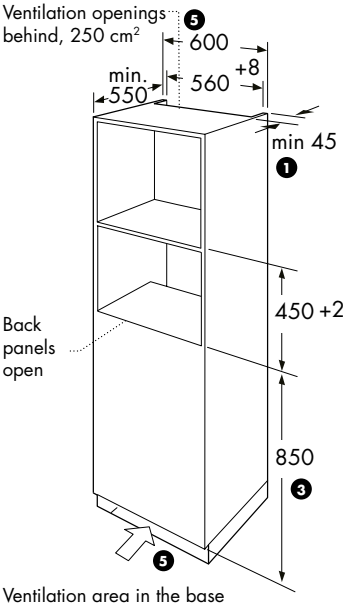
2.3 INSTALLATION IN A STANDING CUPBOARD

Appliance dimensions

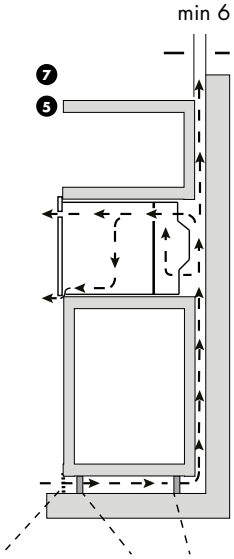


Standing cupboard installation dimensions

Cross section dimensions

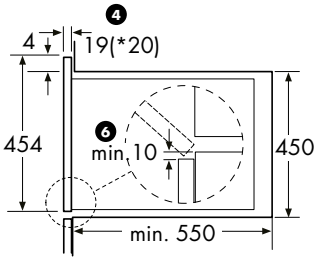


Ventilation area in the base min. 250 cm2



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.

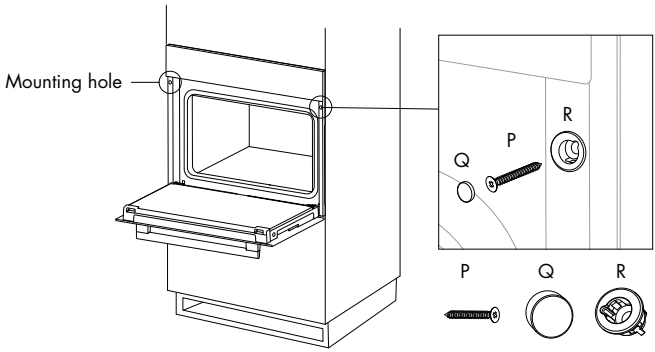
2.4 INSTALLING THE OVEN

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 **(R)** into the mounting hole.
6. Insert the screw **(P)** 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 **(Q)** onto the screw head.
9. Repeat steps 5-8 to fix the other screw into place.



2.5 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.

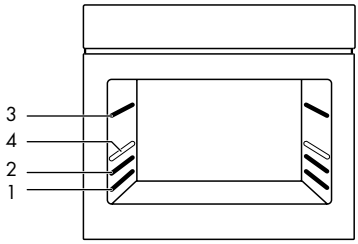
To clean the appliance:

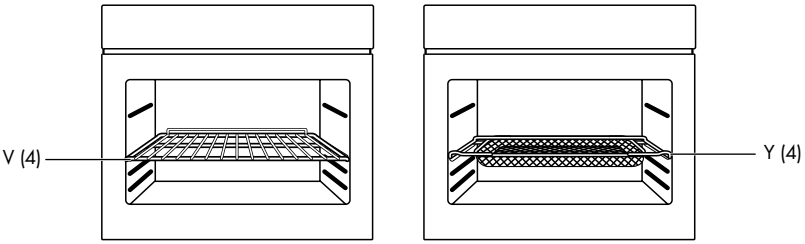
1. Clean the oven cavity and door with a soft, damp cloth.
2. Wash the accessories: enamel tray, glass tray, rack, air fryer basket and steamer tray.
3. Remove the water tank and clean it (see section 4.1)
4. Dry all components using a soft, clean cloth.
5. To remove manufacturing odours, run the conventional oven function at 250 °C for 1 hour.

2.6 ASSEMBLING THE APPLIANCE'S ACCESSORIES

2.6.1 Rack, enamel tray, air fryer basket and steamer tray

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





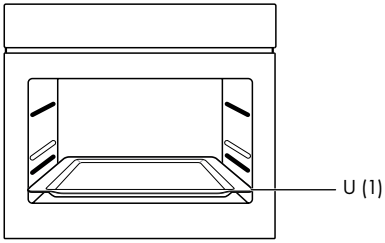
- When using the rack, insert the enamel or glass tray at the lowest level runner of the oven to catch any food scraps.
- The exact runner position depends on the recipe, the oven programme being used (for example grill versus fan/ convection), and the desired cooking result.

WARNING!

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

2.6.2 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.

2.7 FILLING THE WATER TANK

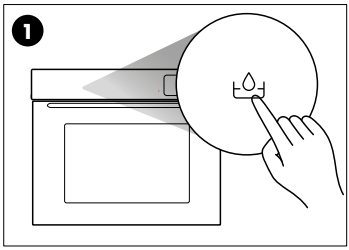
The water tank can be used in steam cooking modes and requires setup up for scale and steam cleaning.

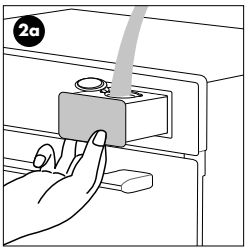
1. Touch the button to eject the water tank.
2. Option A: Lift up the water tank's round cover and fill the water tank with clean water.
   Option B: Pull the water tank out of the oven, remove the round cover and fill with clean water.

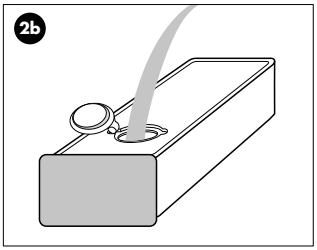
- Fill up to the **MAX** mark. Do not exceed the **MAX** mark.

3. Close the water tank's round cover. Press firmly on the centre dot. Make sure the water tank's cover closes fully.
4. Return the water tank into the oven.

- A beep sounds when the water tank slides back into the oven in the correct position.

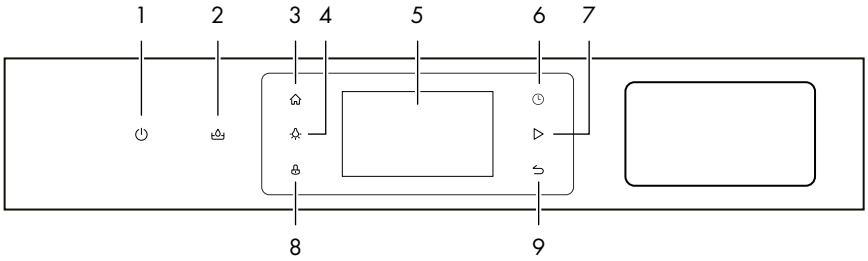






3. USE

3.1 OVERVIEW OF THE CONTROL PANEL



ID	Button	Description
1		Power on / off / return to standby mode or ECO mode / cancel programme
2		Eject the water tank for removal
3		Return to the home screen
4		Light on / off
5	-	Display screen
6		Countdown timer

EN

ID	Button	Description
7		Start a programme
8		Child lock on / off
9		Return to the previous menu / cancel a programme / setting

Display screen icons:

MENU	Display Screen Icon	Description
MODE		**Conventional** Uses the top and bottom heating plates for conventional oven cooking. Use for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
		**Convection** Uses the rear heating with fan to distribute heat evenly. Use for baking that requires even colouring.
		**Conventional + fan** Uses the fan to circulate heat from the top and bottom heating plates for fast, efficient cooking with a crispy finish.
		**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 + fan** Uses the grill element, top heating plate and fan. Use for grilling larger batches of food – especially meats – quickly and evenly.
		**Double grill** Uses the grill element and the top heating plate. Use for grilling larger batches of food.
		**Bottom heat + convection** Uses the bottom heating plate and fan. Use for cooking or reheating pizza.
		**Bottom heat** Uses the bottom heating plate only. Use for keeping food warm.
MICROWAVE		**Microwave** Use for microwave cooking.
AIRFRY		**Air fry** Use for air frying.
STEAM		**Steam** Use for steaming food. Can be used for steam-only cooking or in combination with the microwave for combination cooking.
AUTO MENU		**Auto menu** Provides access to 43 automatic food programmes.

MENU	Display Screen Icon	Description
EXTRA MODES		**Extra modes** Provides access to 3 additional cooking modes and 3 cleaning modes.
		**Defrost** Use for defrosting food.
		**Prove dough** Use for proving dough.
		**Keep warm** Use for keeping food warm.
		**Scale cleaning** Removes scale from the water tank and connecting pipes.
		**Steam clean** Cleans the oven cavity using steam.
		**Cavity drying** Dries the cavity after cooking with steam or after steam cleaning.
SETTINGS		**Settings** Provides access to 7 different settings.
		**Clock** Sets the 24-hour clock
		**Sound** Turns the button sounds on or off
		**Language** Select 1 of 12 languages.
		**Sabbath** Enables use of the oven during Jewish holidays in accordance with religious practices.
		**Demo** Enables demonstration mode for exploring the oven's controls and features without turning on the heat.
		**Restore the factory version** Restores the oven to the factory settings.
		**Version** Displays the software version.

EN

3.2 OPERATING THE APPLIANCE

3.2.1 Turning the oven on / standby mode

Plug the oven into an earthed socket. The control panel will turn on.

- 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 5 minutes, the display shows the set time. After another 30 seconds, the display dims.
- To exit standby mode, touch anywhere on the display screen or open / close the oven door. The full control panel turns on.
- 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. Touch the ⏻ button on the control panel to 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 Quick guide to navigating the touch screen control panel

- The display screen is a touch screen and gives access to the oven's menus and settings.
- **To use a button:** Touch the button on the control panel.
- To view an additional screen: Slide the screen to the left or right to view the next or previous screen. Dashes at the bottom of the screen show how many pages are available in that menu.
- **- - -** means there are 3 screens to view.
- **- -** means there are 2 screens to view.
- No dashes means there are no additional screens to view in that menu.
- **To access a menu, function or select an on-screen prompt:**
  Touch the desired menu, function or on-screen prompt.
- **To change a setting, such as time or temperature:**
  Touch the setting and slide it up or down with a finger.
- **To return to the previous screen:**
  Touch the ⮌ button on the control panel.
- **To go back to the home screen:**
  Touch the ⌂ button on the control panel.

3.2.4 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 mode screen provides access to eight cooking modes. Four of these modes can also be used as combination ovens using the microwave and/or the steam functions (see section 3.2.4.2 Combination cooking). In total, there are 12 oven modes available.

3.2.4.1 Selecting a Mode

1. Turn the oven on.
2. On the **Home** screen, touch **Mode** to enter the cooking mode options.
3. Slide the screen to the left to view the cooking modes, then touch one of the following icons to enter the cooking mode settings:

Mode Menu (8 options)	Time Range	Temperature Range (°C)
Conventional	1 min to 9 hours	50 - 230 °C
Convection		50 - 250 °C
Conventional+ fan		50 - 230 °C
Single grill		50 - 200 °C
Double grill + fan		50 - 230 °C
Double grill		50 - 230 °C
Bottom heat + convection		100 - 230 °C
Bottom heat		50 - 200 °C

Setting the temperature

4. Slide the temperature values on the screen up or down to set the temperature.
   - To change the temperature during cooking, touch the temperature display, then slide it up or down to the new temperature setting, and touch **Confirm**.
   - The temperature is not changeable during preheating.

Setting the cooking time

5. Touch **-- hr -- min**, then slide the time up or down on the screen to set the time.
   - If a cooking time is not set, the oven uses the maximum cooking time.
   - To add or change the time during cooking, touch the displayed cooking time, slide to the new time, and touch **Confirm**.
   - To add 5 minutes while the time is counting down, touch **+5 min**.

Preheating (optional)

6. Preheating is optional. **Skip to step 9** if no preheating is required.
7. Touch the **Fast Preheat** icon to turn on the preheating function.
   - The dot moves to the right when preheating is on.
   - During preheating, a bar appears below the set temperature and fills from left to right to show that preheating is in progress.
   - If the temperature setting is lower than 100 °C, preheating is not available.
8. A buzzer sounds when the preheating is complete. Open the oven, put the food inside, then touch **Continue** to start cooking.

Starting, pausing or cancelling cooking

9. If preheating is not in use, touch the ▷ button to begin cooking.
   - During cooking, a bar appears below the set temperature and fills from left to right to show that cooking is in progress.
10. To pause cooking, touch **Pause** at any time. Touch **Continue** to resume.
11. To cancel cooking, touch the ⮌ button or the ⌂ button , touch **Yes** to confirm to return to the **Home** screen. or touch the ⏻ button to cancel cooking and enter standby mode.

EN

3.2.4.2 Combination cooking

Four cooking modes allow combination use with the microwave and/or steam functions. The steam function adds moisture to the oven cavity to improve heat transfer and prevent food from drying out. Using steam during cooking helps produce tender, evenly cooked results and can enhance rising for baked goods. In combination modes, steam works alongside the oven mode or microwave heat to improve texture and overall cooking performance.

12. Follow steps 1-8 in sections 3.2.4.1 to select one of the four combinations modes, temperature and time and preheating if required.
13. Slide the screen to the left to view **+Microwave** and/or **+Steam**, then touch the desired function to add it to the selected mode (if available).

Mode	**Combination**	
	Microwave Power Level	**Steam Level**
Conventional	N/A	Off
Convection	Off, 100W, 300W	L1 - low steam level
Double grill + fan	Off, 100W, 300W	L2 - medium steam level
Bottom heat + convection	Off, 100W, 300W	L3 - high steam level

14. Slide the levels shown on the screen up or down to select the microwave power level or steam level.
    - When using the microwave as part of the combination oven, use the glass tray and remove all other accessories.
    - When using the steam function, the available temperature range is 160 °C to 230 °C.
    - Before using the steam function, fill the water tank (see section 2.7 Filling the water tank).
    - To change the microwave power level during cooking, touch the ≈ icon, then slide it to the new level, and touch **Confirm**.
    - To change the steam level during cooking, touch the ♨ icon, then slide it to the new level, and touch **Confirm**.
15. Touch the ▷ button to begin cooking.

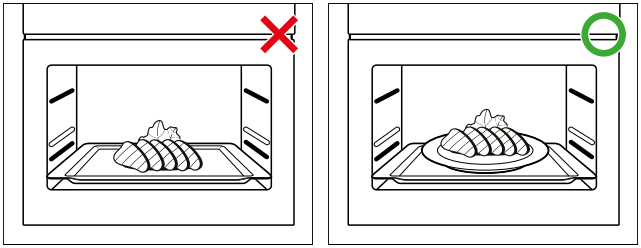
3.2.5 Using the microwave

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.



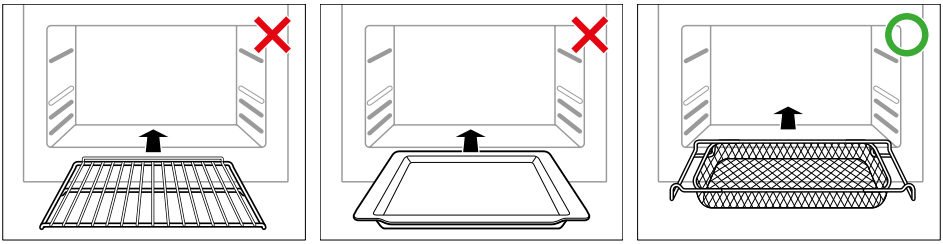
1. Place the glass tray on the lowest level runner in the oven.
2. Remove other accessories from the oven: rack, enamel tray, air fryer basket or steamer tray.
3. On the **Home** screen, touch **Microwave** to enter the microwave mode settings.
4. Slide the microwave power levels up or down to select the microwave power level: **100W**, **300W**, **500W**, **700W** or **800W.**
5. Touch **-- min -- sec**, then slide the time up or down on the screen to set the time up to a maximum of **30 min 00 sec**.
6. Touch the ▷ button to start microwaving.
7. To change the microwave power level during cooking, touch the power level display and then slide the screen to the new setting, and touch **Confirm**.
8. To add or change the time during steaming, touch the displayed cooking time, slide to the new time, and touch **Confirm**.
9. To add 5 minutes while the time is counting down, touch **+5 min**.

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, steamer tray, 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. On the **Home** screen, touch **Air fry** to enter the air fryer settings.
2. Slide the temperature up or down to set it (**100 °C** to **230 °C**).
3. Touch **-- hr -- min**, then slide the screen to set the air fryer time up to a maximum of **09 hr 00 min**.
   - If a cooking time is not set, the oven uses the maximum cooking time.
4. To preheat the air fryer, see section 3.2.4.1 Preheating (optional).
5. Touch the ▷ button to start air frying.
6. To change the temperature during air frying, touch the temperature display and then slide the screen to the new temperature setting, and touch **Confirm**.
7. To add or change the time during air frying, touch the displayed cooking time, slide to the new time, and touch **Confirm**.
8. To add 5 minutes while the time is counting down, touch **+5 min**.

3.2.7 Using the steam function

Steam cooking provides gentle, even heat with high moisture, making it ideal for vegetables, fish, grains and food that should stay tender without browning. Pure steam prevents drying and helps preserve nutrients, texture and natural flavour. It is also excellent for reheating or defrosting, as the added moisture keeps food soft and prevents overcooking. Use steam only when you want moist, delicate results without colour or crisping.

1. Always fill the water tank before use (see section 2.7 Filling the water tank).
2. On the **Home** screen, slide the screen to the left **once**, touch **Steam** to enter the steam settings.
3. Slide the temperature up or down to set it (**60 °C** to **100 °C**).
4. Touch **00 hr 15 min**, then slide the screen to set the steam time up to a maximum of **09 hr 00 min**.
   - If a cooking time is not set, the oven uses the maximum cooking time.
5. Touch the ▷ button to start steaming.
6. To change the steaming temperature during cooking, touch the temperature display and then slide the screen to the new temperature setting. Touch **Confirm** to save.
7. To change the time during cooking, touch the time display and then slide the screen to the new time, and touch **Confirm**.
8. To add 5 minutes while the time is counting down, touch **+5 min**.

3.2.8 Using the steam combination function

Steam with combination cooking adds moisture while improving browning, crisping and overall cooking speed. The added steam keeps the interior of food tender while the dry heat creates colour and texture on the outside. This mode is ideal for roasting meats, baking breads, pastries and reheating food that need both moisture and crispness. Use steam combination when you want fast, even cooking with a juicy interior and a browned or crispy finish.

1. Always fill the water tank before use (see section 2.7 Filling the water tank).
2. On the **Home** screen, slide the screen to the left **once**, touch **Steam** to enter the steam settings.
3. Slide the temperature up or down to set it (**60 °C** to **100 °C**).
4. Touch **00 hr 15 min**, then slide the screen to set the steam time up to a maximum of **09 hr 00 min**.
   - If a cooking time is not set, the oven uses the maximum cooking time.
5. Slide the screen to the left to view **+Microwave**.
6. Touch **+Microwave**, then touch **300W**.
7. Touch the ▷ button to start steaming.
8. To change the steaming temperature during cooking, touch the temperature display and then slide the screen to the new temperature setting. Touch **Confirm** to save.
9. To change the time during cooking, touch the time display and then slide the screen to the new time, and touch **Confirm**.
10. To add 5 minutes while the time is counting down, touch **+5 min**.
11. To turn the microwave function on or off at any time, touch the ≈ icon on the screen and then slide up or down to select **300** (microwave on) or **Off**.

3.2.9 Using the auto menu

The auto menu is separated into six food types with many preset cooking options available in each food type.

1. On the **Home** screen, slide the screen to the left **once**, touch **Auto menu** to enter the auto menu settings.
2. Touch the screen to select the type of auto menu.
3. Slide the screen to select a specific dish programme. The information related to that programme displays.
   - The temperature and cooking time cannot be changed.
4. Before using a programme that uses the steam function, fill the water tank (see section 2.7 Filling the water tank).
5. Select preheating if this option is available for the chosen dish.
6. Touch the ▷ button to start cooking.

3.2.9.1 Auto menu guide

Type	No.	Dish	Weight / Servings	Accessory And Accessory Level	Preheat
 Bakes	01	Soufflé	4 portions	Enamel tray, 2nd level	✔
	02	Cannelé	1050 g (2 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	03	Chocolate Lava Cake	726 g (3 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	04	Apple pie	500 g (4 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	05	Mille Feuille *	640 g (2 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	06	Steamed rice pudding	900 g	Steamer tray, 2nd level	✘

Type	No.	Dish	Weight / Servings	Accessory And Accessory Level	Preheat
 Meat	01	Tomahawk steaks	1350 g	Enamel tray, 2nd level	✔
	02	Roasted Leg of Lamb with Mint sauce *	1500 g	Enamel tray, 2nd level	✔
	03	Honey-glazed Ham *	1000 g	Enamel tray, 2nd level	✔
	04	Baked Pork Chops	350 g (2 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	05	Duck à l'Orange	1400 g (4 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	06	Marsala pork chop with spinach	1080 g (2 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	07	Leg of Lamb with beans *	2000 g (6 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	08	BBQ Pork Ribs with Guava Sauce *	1000 g (4 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	09	St. Louis bbq rib	1000 g (4 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	10	Roasted lamb leg with onion *	2000 g (6 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	11	Roasted Chicken with Lemon	880 g (2 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	12	Stuffed courgettes	1000 g	Steamer tray, 2nd level	✘

Type	No.	Dish	Weight / Servings	Accessory And Accessory Level	Preheat
 Fish/ Seafood	01	Baked Lobsters with Mushroom Sauce	680 g (2 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	02	Sea bass in Salt Crust	1300 g (2 servings)	Enamel tray, 2nd level	✔
	03	Salmon with Watercress salad and Caviar	300 g (1 serving)	Enamel tray, 2nd level	✔
	04	Pompano en Papillote	150 g (1 serving)	Enamel tray, 2nd level	✔
	05	Steamed salmon with herb butter	175 g	Steamer tray, 2nd level	✘
	06	Sea bass with vegetables	250 g	Steamer tray, 2nd level	✘

Type	No.	Dish	Weight / Servings	Accessory And Accessory Level	Preheat
Fish/ Seafood	07	Steamed mussels in sauce	700 g	Steamer tray, 2nd level	✕
	08	Steamed cod with crispy vegetables	150 g	Steamer tray, 2nd level	✕
	09	Steamed shrimp with cocktail sauce	350 g	Steamer tray, 2nd level	✕

Type	No.	Dish	Weight / Servings	Accessory And Accessory Level	Preheat
Pizza/ Quiche	01	Lasagna	600 g	Enamel tray, 2nd level	✔
	02	Pizza Margherita	2 servings	Enamel tray, 2nd level	✔

Type	No.	Dish	Weight / Servings	Accessory And Accessory Level	Preheat
Veggies	01	Baked Potato with Cheese*	2 servings	Enamel tray, 2nd level	✔
	02	Steamed baby potato with herbs	500 g	Steamer tray, 2nd level	✕
	03	Antipasti vegetables	500 g	Steamer tray, 2nd level	✕
	04	Lentil salad	500 g	Steamer tray, 2nd level	✕

Type	No.	Dish	Weight / Servings	Accessory And Accessory Level	Preheat
Airfry	01	French fries	650 g	Air fryer basket, 3rd level	✕
	02	Chicken nugget	550 g	Air fryer basket, 3rd level	✕
	03	Onion rings	300 g	Air fryer basket, 3rd level	✕
	04	Fish fillets	350 g	Air fryer basket, 3rd level	✕
	05	Spring rolls	350 g	Air fryer basket, 3rd level	✕
	06	Steak fries	450 g	Air fryer basket, 3rd level	✕
	07	Chicken drumsticks	1000 g	Air fryer basket, 3rd level	✕
	08	Chicken tenders	500 g	Air fryer basket, 3rd level	✕
	09	Vegetable nuggets	250 g	Air fryer basket, 3rd level	✕
	10	Vegetable	375 g	Air fryer basket, 3rd level	✕

NOTE

- *For asterisked auto menus, cooking tips will display during the cooking process.
- The 1st level is the lowest runner of the oven, and the 3rd level is the highest runner level (see section 2.6.1 Rack, enamel tray, air fryer basket and steamer tray for how to install these items).

3.3 EXTRA MODES MENU

In the extra modes menu, there are six different modes available. The first three modes are related to cooking: defrosting, proving dough and keeping food warm. The last three modes are related to cleaning the water tank and oven and are dealt with in the cleaning section of this manual, see sections 4.2-4.4.

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 or air fryer basket or steamer tray.
3. Place food in a shallow microwaveable dish without a cover.
4. On the **Home** screen, slide the screen to the left **once** to find the **Extra modes** menu icon.
5. Touch to enter the extra modes menu.
6. Touch **Defrost** on the display screen to enter the defrosting settings.
7. Touch one of the three defrost icons to select a defrosting mode according to food type:

Type of Food	Weight Range
Meat	0.10 - 1.50kg
Chicken	0.10 - 1.50kg
Fish	0.10 - 0.80kg

8. Slide the screen to set the weight of the food.
9. Touch the button to start defrosting.
   - A buzzer sounds halfway through defrosting to remind turning the food for even results. After turning the food, touch **Confirm** to continue defrosting.

3.3.2 Proving dough

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

1. On the **Home** screen, slide to the left **once** to find the **Extra modes** menu icon.
2. Touch to enter the extra modes menu.
3. Touch **Prove dough** to enter the proving settings.
4. Slide the screen to set the temperature (**30 °C** to **45 °C**).
5. Touch **-- hr -- min**, then slide the screen to set the proving time up to a maximum of **09 hr 00 min**.
   - If a cooking time is not set, the oven uses the maximum cooking time.
6. Touch the button to start proving.
7. If the oven temperature exceeds 50 °C, a warning displays, **The oven temperature is too high, please cool it down**. Touch **Confirm**. Wait until the oven is sufficiently cool before placing the dough in.
8. To change the temperature during cooking, touch the temperature display and then slide the screen to the new temperature setting. Touch **Confirm** to save.
9. To change the time during cooking, touch the cooking time and then slide the screen to the new time. Touch **Confirm** to save.
10. To add 5 minutes while the time is counting down, touch **+5 min**.

3.3.3 Keeping food warm

The keep warm function maintains a safe, ready-to-serve temperature, allowing food to be served at a convenient time without overcooking.

1. On the **Home** screen, slide to the left **once** to find the **Extra modes** menu icon.
2. Touch to enter the extra modes menu.
3. Touch **Keep warm** to enter the keep warm settings.
4. Slide the screen to set the temperature (**60 °C** to **100 °C**).
5. Touch **-- hr -- min**, then slide the screen to set the warming time up to a maximum of **09 hr 00 min**.
   - If a cooking time is not set, the oven uses the maximum cooking time.
6. Touch the button to start proving.
7. To change the temperature during cooking, touch the temperature display and then slide the screen to the new temperature setting. Touch **Confirm** to save.
8. To change the time during cooking, touch the cooking time and then slide the screen to the new time. Touch **Confirm** to save.
9. To add 5 minutes while the time is counting down, touch **+5 min**.

3.4 SETTINGS MENU

In the settings menu there are seven different setting options.

3.4.1 Setting the 24-hour clock

1. On the **Home** screen, slide to the left **twice** to find the **Settings** menu icon.
2. Touch to enter the settings menu.
3. Touch on the display screen.
4. To set the hour, touch the hours setting and scroll up or down on the display screen to set the hour.
5. To set the minutes, touch the minutes setting and scroll up or down on the display screen to set the minutes.
6. Touch the button. **Set clock** displays.
7. Touch **Confirm** to save the time.

3.4.2 Setting the sound

A beep sounds when:

- a button on the control panel is touched;
- the water tank is inserted;
- the child lock is turned on or off.

To turn the sound off:

1. On the **Home** screen, slide to the left **twice** to find the **Settings** menu icon.
2. Touch to enter the settings menu.
3. Touch **Sound**.
4. Touch , and then displays. The sound is now off.

To turn the sound on:

1. On the **Home** screen, slide to the left **twice** to find the **Settings** menu icon.
2. Touch to enter the settings menu.
3. Touch **Sound**.
4. Touch , and then displays. The sound is now on.

NOTE

- The sound setting is kept even if the power is turned on or off.

3.4.3 Setting the language

1. On the **Home** screen, slide to the left **twice** to find the **Settings** menu icon.
2. Touch to enter the settings menu.
3. Touch **Language**.
4. Slide the screen to select one of the 12 languages. ✔ displays next to the selected language.
5. Touch **Confirm** to save the language.

3.4.4 Setting the sabbath

Sabbath mode allows the oven to operate in a continuous, stable heating state during Jewish holidays, when manual operation of appliances is restricted. It keeps the oven at a constant temperature for long periods without requiring any interaction, and all automatic responses such as lights, sounds, or button functions are disabled. This mode is typically used for keeping food warm, slow-cooking dishes, or maintaining heat for meals prepared before the Sabbath begins. It ensures the oven can be used in accordance with religious practices while preventing any actions that would be considered active operation.

1. On the **Home** screen, slide to the left **twice** to find the **Settings** menu icon.
2. Touch to enter the settings menu.
3. Touch **Sabbath**.
4. Slide the screen to set the temperature (**60** to **140 °C**) and cooking time (**24** hours to **80** hours).
5. Touch the button to confirm the time. A message displays, **Enter the Sabbath mode. The heating element is Bottom heat, duration is 24-48 hours. Only the Power button can be used till the time is over.**
6. Touch **Set** to start the sabbath mode. All the buttons on the control panel, except the button, will turn off. If the button is pressed when the Sabbath mode is activated, the Sabbath mode will turn off.

3.4.5 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. The water tank cannot be ejected while demo mode is active.

To turn the demo mode on:

1. On the **Home** screen, slide to the left **twice** to find the **Settings** menu icon.
2. Touch to enter the settings menu.
3. Touch **Demo**. A message displays, **In demo mode, the heating element does not work.**
4. Touch **Confirm**.
5. Touch , and then displays. The demo mode is now on.

To turn the demo mode off:

6. On the **Home** screen, slide to the left **twice** to find the **Settings** menu icon.
7. Touch to enter the settings menu.
8. Touch **Demo**.
9. Touch , and then displays. The demo mode is now off.

3.4.6 Restoring the factory settings

1. On the **Home** screen, slide to the left **twice** to find the **Settings** menu icon.
2. Touch to enter the settings menu.
3. Touch **Restore the factory version**.
4. Touch **Yes** to confirm and restore the factory settings.

3.4.7 Checking the oven software version

1. On the **Home** screen, slide to the left **twice** to find the **Settings** menu icon.
2. Touch to enter the settings menu. Slide the screen **once** to the left.
3. Touch **Version**. The oven software version displays.

NOTE

- The oven software version cannot be changed. It is a reference for manufacturing purposes only.

3.5 ADDITIONAL FUNCTIONS

3.5.1 Setting the kitchen timer

The kitchen timer function is a simple countdown timer that sounds an alert when the set time is reached. The kitchen timer can be set before or during cooking.

- Touch the button on the control panel.
- Slide the time values to choose a time up to a maximum of **09 hr 59 min**.
- Touch **Confirm** to start the timer counting down. The timer icon displays.
- To change the timer time at any time, touch the time and then slide the hours or minutes up or down to set a new time.
- To cancel the timer, slide the hours or minutes and set it to **00 hr 00 min**. The timer icon no longer displays.

3.5.2 Turning the light on/off

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

3.5.3 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. **Child lock has been enabled** displays. 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. Make sure no water gets into the appliance. 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.

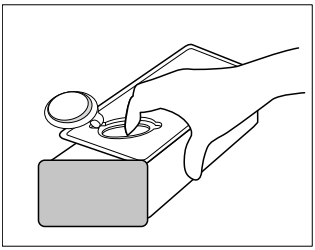
4.1 CLEANING THE APPLIANCE AFTER EACH USE

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
   - Steamer tray
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. **Water tank:** Touch the button to eject and remove the water tank. Open the round cover and lift off the lid. Clean with warm water and a soft cloth.



5. Dry all components with a soft cloth. Ensure they are dry before reassembling and using the appliance.

4.2 SCALE CLEANING

The scale-cleaning function removes limescale from the water tank. **CLE** displays after 30 hours of steam oven use as a reminder to run the programme. Running the scale-cleaning cycle when prompted prevents limescale buildup from affecting the flavour of steam-cooked food.

1. Fill the tank with clean water and 10g of citric acid, such as lemon juice, stir well and close the water tank lid (see section 2.7 Filling the water tank for how to remove and fill the tank).
2. Slide the water tank back into the front of the oven.
3. On the **Home** screen, slide to the left **once** to find the **Extra modes** menu icon.
4. Touch to enter the extra modes menu.
5. Touch **Scale cleaning** to enter the scale cleaning function.
6. Touch the ▷ button, **Add citric acid** displays. If the citric acid has not yet been added to the water, add it now.
7. Touch **Confirm** or the ▷ button to start cleaning.
8. When **Need to change the water** displays, remove and empty the water tank. Then refill with clean water (no citric acid) and reinsert into the oven.
9. Touch **Confirm** or the ▷ button to start cleaning.

4.3 STEAM CLEANING

⚠ WARNING!

RISK OF BURNS! Hot air or steam can be released when the door is opened. Wait for the bowl of water to cool before removing it from the oven cavity.

The steam cleaning function creates steam inside the oven to loosen old cooking grime from the oven cavity making it easy to wipe clean with a cloth.

1. Fill the water tank with clean water (see section 2.7 Filling the water tank for how to remove and fill the tank). Slide the water tank back into the front of the oven.
2. On the **Home** screen, slide to the left **once** to find the **Extra modes** menu icon.
3. Touch to enter the extra modes menu.
4. Touch **Steam clean** to enter the steam cleaning function.
5. Touch the ▷ button to start cleaning for 5 minutes.
6. When the steam clean has finished, open the oven door and use a soft cloth to clean the oven cavity.

4.4 CAVITY DRYING

The cavity drying function removes residual moisture and humidity from the oven after cooking, steam-assisted cooking, or cleaning. This prevents mould and bacteria by evaporating trapped water so it can escape through the oven vents.

1. On the **Home** screen, slide to the left **once** to find the **Extra modes** menu icon.
2. Touch to enter the extra modes menu.
3. Touch **Cavity drying** to enter the cavity drying function.
4. Touch the ▷ button to start the 5-minute drying cycle.

4.5 REMOVING UNPLEASANT SMELLS

1. Prepare a cup of water with a few drops of lemon juice.
2. On the **Home** screen, touch **Microwave**.
3. Slide the screen to select **800 W** and a time of 1 to 2 minutes.
4. Touch the ▷ button to start heating.

4.6 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.
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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
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 Clean before first use section 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

WBBICBSOVHY45D

WISBERG

INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD **36**

1. PRODUCTKENMERKEN **37**

1.1 Technische gegevens **37**

1.2 Hoofdonderdelen **38**

1.2.1 Inbouwoven 38

1.2.2 Accessoires 39

1.3 Garantie **39**

1.4 Reserveonderdelen **39**

2. INSTALLATIE **40**

2.1 Het apparaat uitpakken **40**

2.2 Installatievereisten **40**

2.3 Installatie in een staande kast **41**

2.4 De oven installeren **42**

2.5 Reinigen vóór het eerste gebruik **42**

2.6 De accessoires van het apparaat monteren **43**

2.6.1 Ovenrooster, geëmailleerde bakplaat, airfryermand en stoomschaal 43

2.6.2 Glazen magnetronbakplaat 43

2.7 HET WATERRESERVOIR VULLEN **44**

NL

3. GEBRUIK **44**

3.1 Overzicht van het bedieningspaneel **44**

3.2 Het apparaat bedienen **47**

3.2.1 De oven inschakelen / stand-bymodus 47

3.2.2 De oven uitschakelen 47

3.2.3 Beknopte handleiding voor het navigeren op het touchscreenbedieningspaneel 47

3.2.4 De oven gebruiken 47

3.2.4.1 Een modus selecteren 48

3.2.4.2 Gecombineerde bereiding 49

3.2.5 De magnetron gebruiken 50

3.2.6 De airfryer gebruiken (handmatig) 51

3.2.6.1 Voorbereiding 51

3.2.6.2 Bereiden met de airfryer 51

3.2.7 De stoomfunctie gebruiken 52

3.2.8 De stoomcombinatiefunctie gebruiken 52

3.2.9 Het automenu gebruiken 53

3.2.9.1 Overzicht van het automenu 53

3.3 MENU EXTRA MODI **56**

3.3.1 Ontdooien 56

3.3.2 Deeg laten rijzen 56

3.3.3 Voedsel warmhouden 57

3.4 MENU INSTELLINGEN **57**

3.4.1 De 24-uursklok instellen *57*

3.4.2 Het geluid instellen *57*

3.4.3 De taal instellen *58*

3.4.4 De sabbatmodus instellen *58*

3.4.5 De demomodus instellen *58*

3.4.6 De fabrieksinstellingen herstellen *59*

3.4.7 De softwareversie van de oven controleren *59*

3.5 EXTRA FUNCTIES **59**

3.5.1 De kookwekker instellen *59*

3.5.2 De verlichting in-/uitschakelen *59*

3.5.3 Het kinderslot instellen *59*

4. REINIGING EN ONDERHOUD **60**

4.1 Het apparaat na elk gebruik reinigen **60**

4.2 ONTKALKEN **61**

4.3 stoomreiniging **61**

4.4 DE OVENRUIMTE DROGEN **61**

4.5 ONAANGENAME GEUREN VERWIJDEREN **62**

4.6 De verlichting vervangen **62**

5. PROBLEEMOPLOSSING **62**

6. HET APPARAAT OPBERGEN **63**

NL

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

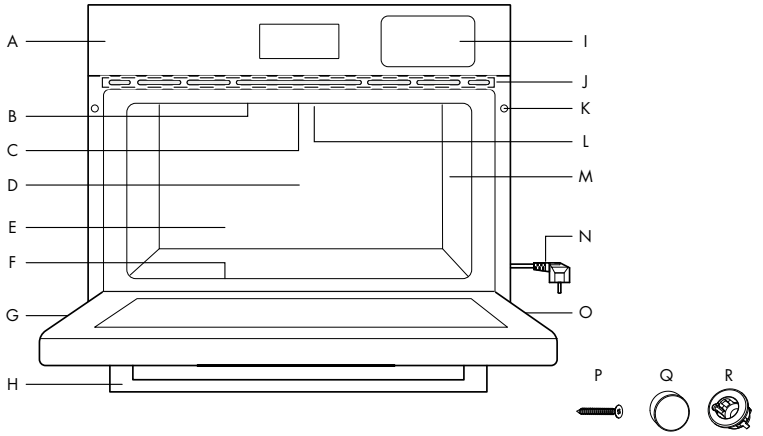
1. PRODUCTKENMERKEN

1.1 TECHNISCHE GEGEVENS

PARAMETER	EENHEID
Productnaam	Inbouwoven
Model / type	WBBICBSOVHY45D
Nominale spanning / frequentie	220-240 V~, 50 Hz
Magnetroningangsvermogen	1700 W
Magnetronuitgangsvermogen	800 W
Convectievermogen	1700 W
Grillvermogen	2200 W
Maximale ingangsvermogen	3350 W
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Gewicht	35,7 kg
Kleur	Zwart
Afmetingen (H × B × D) (buitenafmetingen)	45,4 × 59,5 × 56,8 cm
Afmetingen (H × B × D) (binnenafmetingen)	28 × 48 × 38,9 cm
Deuropeningsrichting	Horizontale klep
Capaciteit	50 L
Temperatuurbereik	30 °C ~ 250 °C
Kabellengte	1,5 m
Type stekker	VDE-stekker
Maximaal vermogen	3350 W
Reinigingsmethode	Hydrolyse
Aantal automatische programma's	6
Aantal ovenfuncties	15
Inbegrepen accessoires	1× geëmailleerde bakplaat 1× glazen bakplaat 1× ovenrooster 1× airfryermand 1× stoomschaal
Stand-bymodus	0,8 W
De maximale tijd die de oven nodig heeft om automatisch de toepasselijke energiebesparende modus of toestand te bereiken	20 minuten

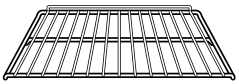
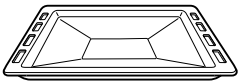
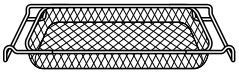
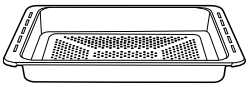
1.2 HOOFDONDERDELEN

1.2.1 Inbouwoven



ID	Naam	ID	Naam
A	Bedieningspaneel	J	Ventilatieopeningen
B	Bovenste verwarmingselement	K	Montagegat x2
C	Grillelement	L	Verlichting
D	Ventilator	M	Inschuifrails x2
E	Ovenruimte	N	Netsnoer met stekker
F	Onderste verwarmingselement	O	Kijkvenster
G	Deur	P	Montageschroef x2
H	Handgreep	Q	Afdekkap x2
I	Waterreservoir	R	Schroefhouder x2

1.2.2 Accessoires

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

NL

⚠ WAARSCHUWING!

BELANGRIJK:

- De geëmailleerde bakplaat, airfryermand en stoomschaal 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.

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.

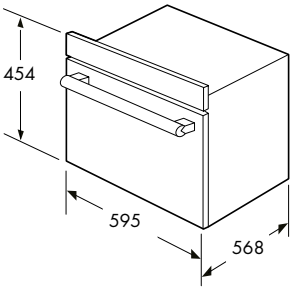
2.2 INSTALLATIEVEREISTEN

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

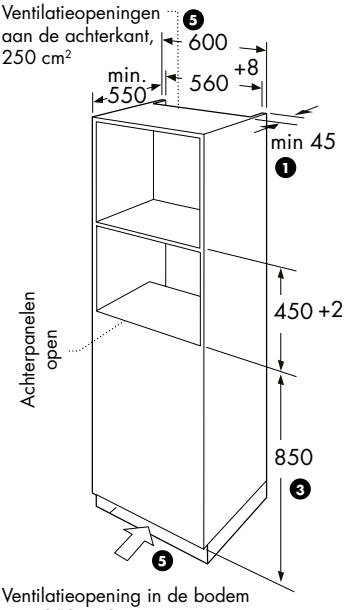
- De oven kan door de gebruiker worden geïnstalleerd, maar installatie door twee personen wordt aanbevolen. Voor optimale veiligheid en stabiliteit heeft professionele installatie de voorkeur.
- Draag droge beschermhandschoenen tijdens de installatie om krassen of elektrische schokken te voorkomen.
- 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 (220–240 V; 50 Hz).

2.3 INSTALLATIE IN EEN STAANDE KAST

Afmetingen van het apparaat

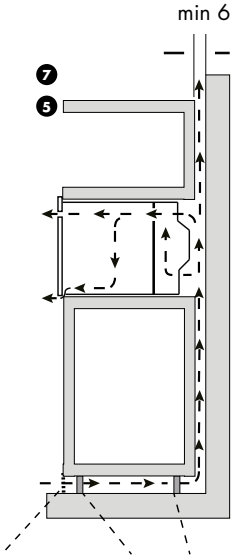


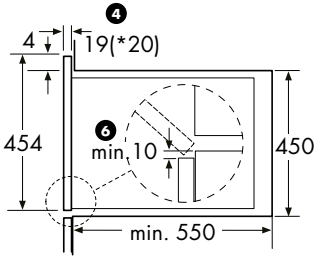
Afmetingen voor installatie in een staande kast



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.

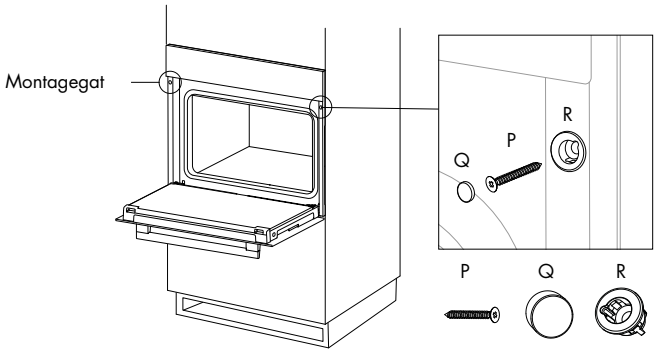
2.4 DE OVEN INSTALLEREN

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:** Zie de sectie 1.1 Technische Gegevens.
- Zorg ervoor dat het netsnoer recht blijft liggen en niet verdraaid of scherp geknikt is.

4. Open de ovendeur.
5. Steek de schroefhouder **(R)** in het montagegat.
6. Steek de schroef **(P)** 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 **(Q)** op de schroefkop.
9. Herhaal stap 5 t/m 8 om de andere schroef te bevestigen.



2.5 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.

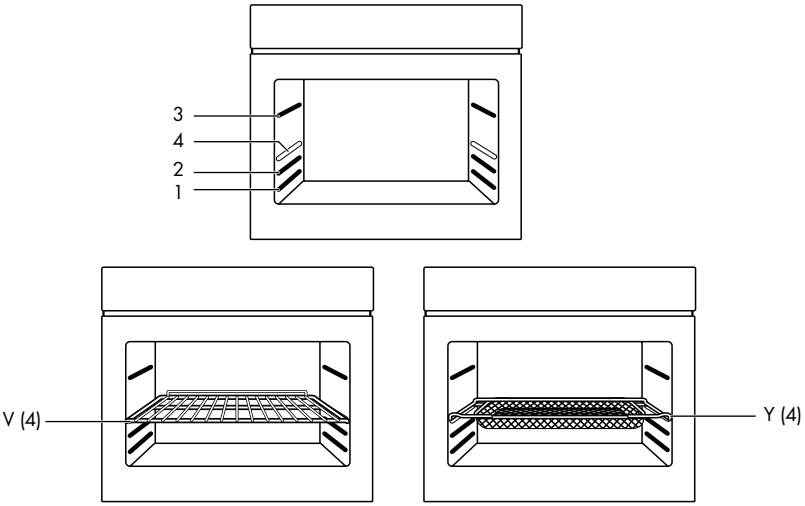
Het apparaat reinigen:

1. Reinig de ovenruimte en de deur met een zachte, vochtige doek.
2. Was de accessoires: de geëmailleerde bakplaat, de glazen bakplaat, het ovenrooster, de airfryermand en de stoomschaal.
3. Verwijder het waterreservoir en reinig het (zie sectie 4.1)
4. Droog alle onderdelen af met een zachte, schone doek.
5. Laat de conventionele ovenfunctie 1 uur op 250 °C draaien om fabricagegeuren te verwijderen.

2.6 DE ACCESSOIRES VAN HET APPARAAT MONTEREN

2.6.1 Ovenrooster, geëmailleerde bakplaat, airfryermand en stoomschaal

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



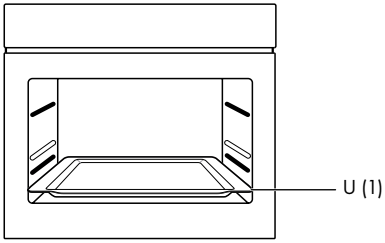
- Wanneer u het ovenrooster gebruikt, plaats de geëmailleerde of glazen bakplaat op het onderste inschuifniveau van de oven om voedselresten op te vangen.
- De exacte positie van het inschuifniveau is afhankelijk van het recept, het gebruikte ovenprogramma (bijvoorbeeld grill of ventilator/convectie)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

WAARSCHUWING!

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

2.6.2 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.

2.7 HET WATERRESERVOIR VULLEN

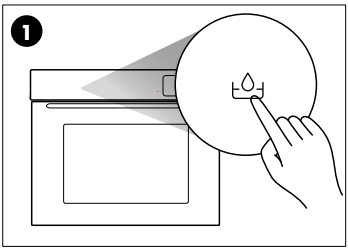
Het waterreservoir wordt gebruikt bij stoomprogramma's en moet worden gevuld voor ontkalken en stoomreiniging.

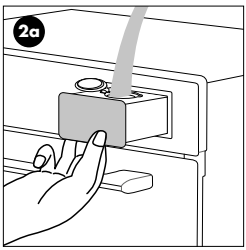
1. Raak de knop aan om het waterreservoir uit te werpen.
2. Optie A: Klap de ronde afdekking van het waterreservoir omhoog en vul het waterreservoir met schoon water.
   Optie B: Trek het waterreservoir uit de oven, verwijder de ronde afdekking en vul het met schoon water.

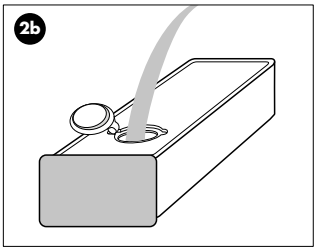
- Vul het reservoir tot aan de markering **MAX**. Overschrijd de markering **MAX** niet.

3. Sluit de ronde afdekking van het waterreservoir. Druk stevig op de stip in het midden. Zorg ervoor dat de afdekking van het waterreservoir volledig gesloten is.
4. Plaats het waterreservoir terug in de oven.

- Er klinkt een pieptoon wanneer het waterreservoir weer in de juiste positie in de oven is geschoven.



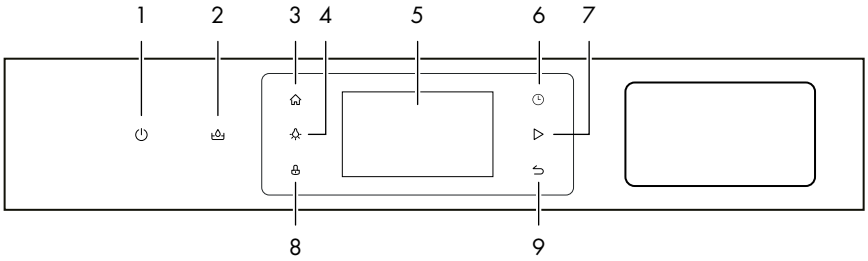




NL

3. GEBRUIK

3.1 OVERZICHT VAN HET BEDIENINGSPANEEL



ID	Knop	Beschrijving
1		Apparaat in-/uitschakelen / terugkeren naar de stand-bymodus of ECO-modus / programma annuleren
2		Waterreservoir uitwerpen om het te verwijderen
3		Terugkeren naar het startscherm
4		Verlichting in-/uitschakelen
5	-	Beeldscherm
6		Afteltimer

ID	Knop	Beschrijving
7		Programma starten
8		Kinderslot in-/uitschakelen
9		Terugkeren naar het vorige menu / programma of instelling annuleren

Pictogrammen op het beeldscherm:

MENU	Pictogram op het beeldscherm	Beschrijving
MODE		**Conventioneel** Gebruikt de bovenste en onderste verwarmingselementen voor conventioneel bakken. Gebruik voor langzaam gegaarde gerechten, zoals ovenschotels en stoofgerechten.
		**Convectie** Gebruikt het achterste verwarmingselement met ventilator om de warmte gelijkmatig te verdelen. Gebruik voor bakgerechten die een gelijkmatige bruining vereisen.
		**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.
		**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 + ventilator** Gebruikt het grillelement, het bovenste verwarmingselement en de ventilator. Gebruik voor het snel en gelijkmatig grillen van grotere porties voedsel, met name vlees.
		**Dubbele grill** Gebruikt het grillelement en het bovenste verwarmingselement. Gebruik voor het grillen van grotere porties voedsel.
		**Onderwarmte + convectie** Gebruikt het onderste verwarmingselement en de ventilator. Gebruik voor het bereiden of opwarmen van pizza.
		**Onderwarmte** Gebruikt alleen het onderste verwarmingselement. Gebruik om voedsel warm te houden.
MAGNETRON		**Magnetron** Gebruik voor bereiding met de magnetron.
AIRFRY		**Airfry** Gebruik voor airfryen.
STOOM		**Stoom** Gebruik voor het stomen van voedsel. Kan worden gebruikt voor alleen stomen of in combinatie met de magnetron voor een gecombineerde bereiding.

MENU	Pictogram op het beeldscherm	Beschrijving
AUTOMENU		**Automenu** Geeft toegang tot 43 automatische voedselprogramma's.
EXTRA MODI		**Extra modi** Geeft toegang tot 3 extra bereidingsmodi en 3 reinigingsmodi.
		**Ontdooien** Gebruik voor het ontdooien van voedsel.
		**Deeg laten rijzen** Gebruik om deeg te laten rijzen.
		**Warmhouden** Gebruik om voedsel warm te houden.
		**Ontkalken** Verwijdert kalkaanslag uit het waterreservoir en de verbindingsleidingen.
		**Stoomreiniging** Reinigt de ovenruimte met stoom.
		**Ovenruimte drogen** Droogt de ovenruimte na bereiding met stoom of na een stoomreiniging.
INSTELLINGEN		**Instellingen** Geeft toegang tot 7 verschillende instellingen.
		**Klok** Stelt de 24-uursklok in
		**Geluid** Schakelt de knopgeluiden in of uit
		**Taal** Selecteer 1 van de 12 talen.
		**Sabbat** Maakt het mogelijk de oven tijdens Joodse feestdagen te gebruiken overeenkomstig de religieuze voorschriften.
		**Demo** Schakelt de demomodus in om de bediening en functies van de oven te verkennen zonder de verwarming in te schakelen.
		**Fabrieksinstellingen herstellen** Herstelt de fabrieksinstellingen van de oven.
		**Versie** Geeft de softwareversie weer.

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.

- 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 5 minuten niet wordt gebruikt, wordt de ingestelde tijd op het display weergegeven. Na nog eens 30 seconden wordt het display gedimd.
- Raak het display ergens aan of open en sluit de ovendeur om de stand-bymodus te verlaten. Het volledige bedieningspaneel wordt ingeschakeld.
- Raadpleeg sectie 3.4.1 De 24-uursklok instellen om de tijd in te stellen nadat de oven is ingeschakeld.

3.2.2 De oven uitschakelen

1. Raak de knop ⏻ op het bedieningspaneel aan om 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 Beknopte handleiding voor het navigeren op het touchscreenbedieningspaneel

- Het display is een touchscreen en biedt toegang tot de menu's en instellingen van de oven.
- **Een knop gebruiken:** Raak de knop op het bedieningspaneel aan.
- Een extra scherm weergeven: Veeg het scherm naar links of rechts om het volgende of vorige scherm weer te geven. De streepjes onderaan het scherm geven aan hoeveel pagina's er in dat menu beschikbaar zijn.
- **- - -** betekent dat er 3 schermen beschikbaar zijn.
- **- -** betekent dat er 2 schermen beschikbaar zijn.
- Geen streepjes betekent dat er in dat menu geen extra schermen beschikbaar zijn.
- **Een menu of functie openen of een aanwijzing op het scherm selecteren:**
  Raak het gewenste menu, de gewenste functie of de gewenste aanwijzing op het scherm aan.
- **Een instelling wijzigen, zoals de tijd of temperatuur:**
  Raak de instelling aan en schuif deze met een vinger omhoog of omlaag.
- **Terugkeren naar het vorige scherm:**
  Raak de knop ⮌ op het bedieningspaneel aan.
- **Terugkeren naar het startscherm:**
  Raak de knop ⌂ op het bedieningspaneel aan.

3.2.4 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.

Het scherm Modus biedt toegang tot acht bereidingsmodi. Vier van deze modi kunnen ook als combinatieoven worden gebruikt met de magnetron- en/of stoomfunctie (zie sectie 3.2.4.2 Gecombineerde bereiding). In totaal zijn er 12 ovenmodi beschikbaar.

3.2.4.1 Een modus selecteren

1. Schakel de oven in.
2. Raak op het **Start**-scherm **Modus** aan om de bereidingsmodi te openen.
3. Veeg het scherm naar links om de bereidingsmodi weer te geven en raak vervolgens een van de volgende pictogrammen aan om de instellingen van de bereidingsmodus te openen:

Modemenu (8 opties)	Tijdsbereik	Temperatuurbereik (°C)
Conventioneel	1 min tot 9 uur	50 - 230 °C
Convectievermogen		50 - 250 °C
Conventioneel + ventilator		50 - 230 °C
Enkele grill		50 - 200 °C
Dubbele grill + ventilator		50 - 230 °C
Dubbele grill		50 - 230 °C
Onderwarmte + convectie		100 - 230 °C
Onderwarmte		50 - 200 °C

De temperatuur instellen

4. Schuif de temperatuurwaarden op het scherm omhoog of omlaag om de temperatuur in te stellen.
   - Raak tijdens het bereiden de temperatuurweergave aan om de temperatuur te wijzigen, schuif deze vervolgens omhoog of omlaag naar de nieuwe temperatuurinstelling en raak **Bevestigen** aan.
   - Tijdens het voorverwarmen kan de temperatuur niet worden gewijzigd.

De bereidingstijd instellen

5. Raak **-- u -- min** aan en schuif vervolgens de tijd op het scherm omhoog of omlaag om de tijd in te stellen.
   - Als er geen bereidingstijd wordt ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd.
   - Raak tijdens het bereiden de weergegeven bereidingstijd aan om de tijd toe te voegen of te wijzigen, schuif naar de nieuwe tijd en raak vervolgens **Bevestigen** aan.
   - Raak **+5 min** aan om 5 minuten toe te voegen terwijl de tijd aftelt.

Voorverwarmen (optioneel)

6. Voorverwarmen is optioneel. **Ga verder met stap 9** als voorverwarmen niet nodig is.
7. Raak het pictogram **Snel voorverwarmen** aan om de voorverwarmfunctie in te schakelen.
   - De stip verschuift naar rechts wanneer de voorverwarmfunctie is ingeschakeld.
   - Tijdens het voorverwarmen verschijnt onder de ingestelde temperatuur een balk die zich van links naar rechts vult om aan te geven dat het voorverwarmen bezig is.
   - Als de ingestelde temperatuur lager is dan 100 °C, is voorverwarmen niet beschikbaar.
8. Er klinkt een pieptoon wanneer het voorverwarmen is voltooid. Open de oven, plaats het voedsel erin en raak vervolgens **Doorgaan** aan om het bereidingsproces te starten.

Het bereidingsproces starten, pauzeren of annuleren

9. Als de voorverwarmfunctie niet wordt gebruikt, raak de knop ▷ aan om het bereidingsproces te starten.
   - Tijdens de bereiding verschijnt onder de ingestelde temperatuur een balk die zich van links naar rechts vult om aan te geven dat het bereidingsproces bezig is.
10. Raak **Pauzeren** op elk gewenst moment aan om het bereidingsproces te pauzeren. Raak **Doorgaan** aan om het bereidingsproces te hervatten.
11. Raak de knop ⮌ of de knop ⌂ aan om het bereidingsproces te annuleren. Raak vervolgens **Ja** aan om te bevestigen en terug te keren naar het **Start**-scherm, of raak de knop ⏻ aan om het bereidingsproces te annuleren en de stand-bymodus te activeren.

3.2.4.2 Gecombineerde bereiding

Vier bereidingsmodi kunnen worden gebruikt in combinatie met de magnetron- en/of stoomfunctie. De stoomfunctie voegt vocht toe aan de ovenruimte om de warmteoverdracht te verbeteren en te voorkomen dat voedsel uitdroogt. Het gebruik van stoom tijdens het bereiden zorgt voor een mals en gelijkmatig bereid resultaat en kan het rijzen van bakproducten verbeteren. In de combinatiemodi werkt de stoomfunctie samen met de ovenmodus of de magnetron om de textuur en de algehele bereidingsprestaties te verbeteren.

12. Volg stap 1 t/m 8 in sectie 3.2.4.1 om een van de vier combinatiemodi, de temperatuur en de tijd te selecteren en indien gewenst de voorverwarmfunctie in te schakelen.
13. Veeg het scherm naar links om **+Magnetron** en/of **+Stoom** weer te geven en raak vervolgens de gewenste functie aan om deze aan de geselecteerde modus toe te voegen (indien beschikbaar).

Modus	**Combinatie**	
	Magnetronvermogen	**Stoomniveau**
Conventioneel	N.v.t.	Uit
Convectie	Uit, 100W, 300W	L1 - laag stoomniveau
Dubbele grill + ventilator	Uit, 100W, 300W	L2 - gemiddeld stoomniveau
Onderwarmte + convectie	Uit, 100W, 300W	L3 - hoog stoomniveau

14. Schuif de niveaus die op het scherm worden weergegeven omhoog of omlaag om het magnetronvermogen of het stoomniveau te selecteren.
   - Wanneer u de magnetron als onderdeel van de combinatieoven gebruikt, gebruik de glazen bakplaat en verwijder alle andere accessoires.
   - Bij gebruik van de stoomfunctie is het beschikbare temperatuurbereik 160 °C tot 230 °C.
   - Vul vóór gebruik van de stoomfunctie het waterreservoir (zie sectie 2.7 Het waterreservoir vullen).
   - Raak tijdens het bereiden het pictogram ≋ aan om het magnetronvermogen te wijzigen, schuif vervolgens naar het nieuwe vermogensniveau en raak **Bevestigen** aan.
   - Raak tijdens het bereiden het pictogram ♨ aan om het stoomniveau te wijzigen, schuif vervolgens naar het nieuwe niveau en raak **Bevestigen** aan.
15. Raak de knop ▷ aan om het bereidingsproces te starten.

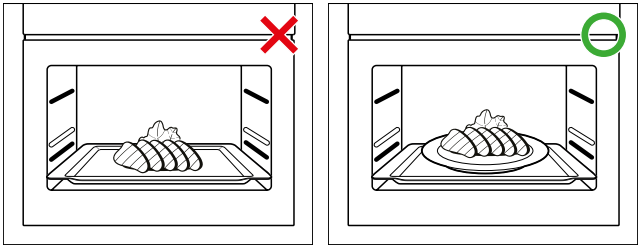
3.2.5 De magnetron gebruiken

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.



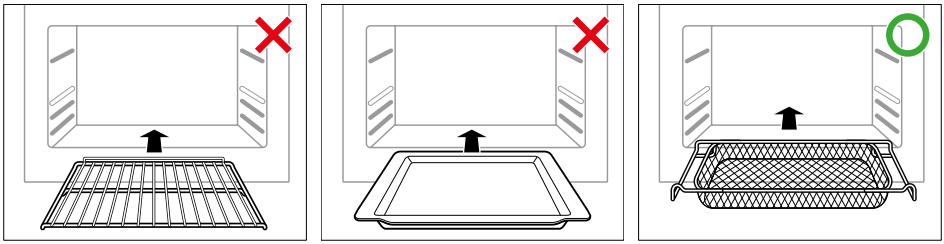
1. Plaats de glazen bakplaat op het onderste inschuifniveau van de oven.
2. Verwijder de overige accessoires uit de oven: het ovenrooster, de geëmailleerde bakplaat, de airfryermand en de stoomschaal.
3. Raak op het **Start**-scherm **Magnetron** aan om de instellingen van de magnetronfunctie te openen.
4. Schuif de magnetronvermogens omhoog of omlaag om het gewenste magnetronvermogen te selecteren: **100W**, **300W**, **500W**, **700W** of **800W.**
5. Raak **-- min -- sec** aan en schuif vervolgens de tijd op het scherm omhoog of omlaag om de tijd in te stellen, tot een maximum van **30 min 00 sec**.
6. Raak de knop ▷ aan om de magnetron te starten.
7. Raak tijdens het bereiden de vermogensweergave aan om het magnetronvermogen te wijzigen, schuif vervolgens naar de nieuwe instelling en raak **Bevestigen** aan.
8. Raak tijdens het bereiden de weergegeven bereidingstijd aan om de tijd toe te voegen of te wijzigen, schuif naar de nieuwe tijd en raak vervolgens **Bevestigen** aan.
9. Raak **+5 min** aan om 5 minuten toe te voegen terwijl de tijd aftelt.

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, de stoomschaal of andere accessoires niet in plaats van de airfryermand.
- Een te volle mand belemmert de luchtcirculatie en leidt tot ongelijkmatige bruining en langere bereidingstijden.



NL

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 u 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 op het **Start**-scherm **Airfry** aan om de instellingen van de airfryer te openen.
2. Schuif de temperatuur omhoog of omlaag om deze in te stellen (**100 °C** tot **230 °C**).
3. Raak **-- u -- min** aan en schuif vervolgens over het scherm om de bereidingstijd van de airfryer in te stellen tot een maximum van **09 u 00 min**.
   - Als er geen bereidingstijd wordt ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd.
4. Zie sectie 3.2.4.1 Voorverwarmen (optioneel) om de airfryer voor te verwarmen.
5. Raak de knop ▷ aan om het airfryen te starten.
6. Raak tijdens het airfryen de temperatuurweergave aan om de temperatuur te wijzigen, schuif vervolgens naar de nieuwe temperatuurinstelling en raak **Bevestigen** aan.
7. Raak tijdens het airfryen de weergegeven bereidingstijd aan om de tijd toe te voegen of te wijzigen, schuif naar de nieuwe tijd en raak vervolgens **Bevestigen** aan.
8. Raak **+5 min** aan om 5 minuten toe te voegen terwijl de tijd aftelt.

3.2.7 De stoomfunctie gebruiken

Bereiden met stoom zorgt voor een zachte, gelijkmatige verhitting met een hoge luchtvochtigheid, waardoor deze functie ideaal is voor groenten, vis, granen en voedingsmiddelen die mals moeten blijven zonder te bruinen. Pure stoom voorkomt uitdroging en helpt voedingsstoffen, textuur en de natuurlijke smaak te behouden. De functie is ook uitstekend geschikt voor opwarmen of ontdooien, omdat het toegevoegde vocht het voedsel zacht houdt en overgaring voorkomt. Gebruik uitsluitend stoom wanneer u een vochtig en verfijnd bereidingsresultaat zonder bruining of krokante korst wenst.

1. Vul vóór gebruik altijd het waterreservoir (zie sectie 2.7 Het waterreservoir vullen).
2. Raak op het **Start**-scherm, nadat u het scherm **één keer** naar links hebt geveegd, **Stoom** aan om de stoominstellingen te openen.
3. Schuif de temperatuur omhoog of omlaag om deze in te stellen (**60 °C** tot **100 °C**).
4. Raak **00 u 15 min** aan en schuif vervolgens over het scherm om de stoomtijd in te stellen tot een maximum van **09 u 00 min**.
   - Als er geen bereidingstijd wordt ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd.
5. Raak de knop ▷ aan om het stomen te starten.
6. Raak tijdens het bereiden de temperatuurweergave aan om de stoomtemperatuur te wijzigen en schuif vervolgens over het scherm naar de nieuwe temperatuurinstelling. Raak **Bevestigen** aan om op te slaan.
7. Raak tijdens het bereiden de tijdweergave aan om de tijd te wijzigen, schuif vervolgens over het scherm naar de nieuwe tijd en raak **Bevestigen** aan.
8. Raak **+5 min** aan om 5 minuten toe te voegen terwijl de tijd aftelt.

3.2.8 De stoomcombinatiefunctie gebruiken

Stoom in combinatie met een bereidingsfunctie voegt vocht toe en verbetert tegelijkertijd de bruining, het krokante resultaat en de algehele bereidingssnelheid. De toegevoegde stoom houdt de binnenkant van het voedsel mals, terwijl de droge warmte zorgt voor kleur en textuur aan de buitenkant. Deze functie is ideaal voor het braden van vlees, het bakken van brood en gebak en het opwarmen van gerechten die zowel vocht als een krokant resultaat nodig hebben. Gebruik de stoomcombinatiefunctie wanneer u snel en gelijkmatig wilt bereiden met een sappige binnenkant en een goudbruin of krokant resultaat.

1. Vul vóór gebruik altijd het waterreservoir (zie sectie 2.7 Het waterreservoir vullen).
2. Raak op het **Start**-scherm, nadat u het scherm **één keer** naar links hebt geveegd, **Stoom** aan om de stoominstellingen te openen.
3. Schuif de temperatuur omhoog of omlaag om deze in te stellen (**60 °C** tot **100 °C**).
4. Raak **00 u 15 min** aan en schuif vervolgens over het scherm om de stoomtijd in te stellen tot een maximum van **09 u 00 min**.
   - Als er geen bereidingstijd wordt ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd.
5. Veeg het scherm naar links om **+Magnetron** weer te geven.
6. Raak **+Magnetron** aan en raak vervolgens **300 W** aan.
7. Raak de knop ▷ aan om het stomen te starten.
8. Raak tijdens het bereiden de temperatuurweergave aan om de stoomtemperatuur te wijzigen en schuif vervolgens over het scherm naar de nieuwe temperatuurinstelling. Raak **Bevestigen** aan om op te slaan.
9. Raak tijdens het bereiden de tijdweergave aan om de tijd te wijzigen, schuif vervolgens over het scherm naar de nieuwe tijd en raak **Bevestigen** aan.
10. Raak **+5 min** aan om 5 minuten toe te voegen terwijl de tijd aftelt.
11. Raak op elk gewenst moment het pictogram ≈ op het scherm aan om de magnetronfunctie in of uit te schakelen en schuif vervolgens omhoog of omlaag om **300** (magnetron aan) of **Uit** te selecteren.

3.2.9 Het automenu gebruiken

Het automenu is onderverdeeld in zes voedselcategorieën met elk verschillende vooraf ingestelde bereidingsprogramma's.

1. Raak op het **Start**-scherm, nadat u het scherm **één keer** naar links hebt geveegd, ☰ **Automenu** aan om de instellingen van het automenu te openen.
2. Raak het scherm aan om het type automenu te selecteren.
3. Schuif over het scherm om een specifiek gerechtprogramma te selecteren. De informatie over dat programma wordt weergegeven.
   - De temperatuur en bereidingstijd kunnen niet worden gewijzigd.
4. Vul vóór gebruik van een programma dat de stoomfunctie gebruikt het waterreservoir (zie sectie 2.7 Het waterreservoir vullen).
5. Selecteer de voorverwarmfunctie als deze optie beschikbaar is voor het gekozen gerecht.
6. Raak de knop ▷ aan om het bereidingsproces te starten.

3.2.9.1 Overzicht van het automenu

Type	Nr.	Gerecht	Gewicht / Porties	Accessoire en inschuifniveau	Voorver-warmen
Bakger-echten	01	Soufflé	4 porties	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	02	Cannelé	1050 g (2 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	03	Chocolade-lavacake	726 g (3 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	04	Appeltaart	500 g (4 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	05	Millefeuille *	640 g (2 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	06	Gestoomde rijstepap	900 g	Stoomschaal, 2e inschuifniveau	✘

Type	Nr.	Gerecht	Gewicht / Porties	Accessoire en inschuifniveau	Voorver-warmen
Vlees	01	Tomahawksteaks	1350 g	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	02	Geroosterde lamsbout met muntsaus*	1500 g	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	03	Ham met honingglazuur*	1000 g	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	04	Gebakken varkenskoteletten	350 g (2 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	05	Eend à l'orange	1400 g (4 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	06	Varkenskotelet met marsalasaus en spinazie	1080 g (2 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	07	Lamsbout met bonen*	2000 g (6 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	08	BBQ-varkensribben met guavesaus*	1000 g (4 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	09	St. Louis BBQ-ribben	1000 g (4 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔

Type	Nr.	Gerecht	Gewicht / Porties	Accessoire en inschuifniveau	Voorver-warmen
 Vlees	10	Geroosterde lamsbout met ui *	2000 g (6 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	11	Geroosterde kip met citroen	880 g (2 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	12	Gevulde courgettes	1000 g	Stoomschaal, 2e inschuifniveau	✘

Type	Nr.	Gerecht	Gewicht / Porties	Accessoire en inschuifniveau	Voorver-warmen
 Vis/ zeevr-uchten	01	Gebakken kreeft met champignonsaus	680 g (2 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	02	Zeebaars in zoutkorst	1300 g (2 porties)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	03	Zalm met waterkerssalade en kaviaar	300 g (1 portie)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	04	Pompano en papillote	150 g (1 portie)	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	05	Gestoomde zalm met kruidenboter	175 g	Stoomschaal, 2e inschuifniveau	✘
	06	Zeebaars met groenten	250 g	Stoomschaal, 2e inschuifniveau	✘
	07	Gestoomde mosselen in saus	700 g	Stoomschaal, 2e inschuifniveau	✘
	08	Gestoomde kabeljauw met knapperige groenten	150 g	Stoomschaal, 2e inschuifniveau	✘
	09	Gestoomde garnalen met cocktailsaus	350 g	Stoomschaal, 2e inschuifniveau	✘

Type	Nr.	Gerecht	Gewicht / Porties	Accessoire en inschuifniveau	Voorver-warmen
 Pizza/ Quiche	01	Lasagne	600 g	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	02	Pizza Margherita	2 porties	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔

Type	Nr.	Gerecht	Gewicht / Porties	Accessoire en inschuifniveau	Voorver-warmen
 Groen-ten	01	Gepofte aardappel met kaas *	2 porties	Geëmailleerde bakplaat, 2e inschuifniveau	✔
	02	Gestoomde krielaardappelen met kruiden	500 g	Stoomschaal, 2e inschuifniveau	✘
	03	Antipastigroenten	500 g	Stoomschaal, 2e inschuifniveau	✘
	04	Linzensalade	500 g	Stoomschaal, 2e inschuifniveau	✘

Type	Nr.	Gerecht	Gewicht / Porties	Accessoire en inschuifniveau	Voorver-warmen
 Airfry	01	Friet	650 g	Airfryermand, 3e inschuifniveau	✘
	02	Kipnuggets	550 g	Airfryermand, 3e inschuifniveau	✘
	03	Uienringen	300 g	Airfryermand, 3e inschuifniveau	✘
	04	Visfilets	350 g	Airfryermand, 3e inschuifniveau	✘
	05	Loempia's	350 g	Airfryermand, 3e inschuifniveau	✘
	06	Steakfriet	450 g	Airfryermand, 3e inschuifniveau	✘
	07	Kippendrumsticks	1000 g	Airfryermand, 3e inschuifniveau	✘
	08	Kipfiletstukjes	500 g	Airfryermand, 3e inschuifniveau	✘
	09	Groentenuggets	250 g	Airfryermand, 3e inschuifniveau	✘
	10	Groenten	375 g	Airfryermand, 3e inschuifniveau	✘

OPMERKING

- *Bij de automenuprogramma's met een asterisk worden tijdens het bereidingsproces bereidingstips weergegeven.
- Het 1e inschuifniveau is het onderste inschuifniveau van de oven en het 3e inschuifniveau is het bovenste inschuifniveau (zie sectie 2.6.1 Ovenrooster, geëmailleerde bakplaat, airfryermand en stoomschaal voor de installatie van deze accessoires).

3.3 MENU EXTRA MODI

In het menu Extra modi zijn zes verschillende modi beschikbaar. De eerste drie modi hebben betrekking op bereiden: ontdooien, deeg laten rijzen en warmhouden. De laatste drie modi hebben betrekking op het reinigen van het waterreservoir en de oven en worden behandeld in het hoofdstuk Reiniging, zie secties 4.2 t/m 4.4.

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 ovenrooster, de geëmailleerde bakplaat, de airfryermand of de stoomschaal.
3. Plaats het voedsel in een ondiepe magnetronbestendige schaal zonder deksel.
4. Veeg op het **Start**-scherm het scherm **één keer** naar links om het menupictogram **Extra modi** te vinden.
5. Raak aan om het menu Extra modi te openen.
6. Raak op het display **Ontdooien** aan om de ontdooi-instellingen te openen.
7. Raak een van de drie ontdooipictogrammen aan om een ontdooimodus te selecteren op basis van het type voedingsmiddel:

Type voedsel	Gewichtsbereik
Vlees	0,10 - 1,50 kg
Kip	0,10 - 1,50 kg
Vis	0,10 - 0,80 kg

8. Schuif over het scherm om het gewicht van het voedingsmiddel in te stellen.
9. Raak de knop aan om het ontdooien te starten.
   - Halverwege het ontdooien klinkt een pieptoon om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien voor een gelijkmatig resultaat. Raak na het omdraaien van het voedsel **Bevestigen** aan om het ontdooien voort te zetten.

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 op het **Start**-scherm, nadat u het scherm **één keer** naar links hebt geveegd, het menupictogram **Extra modi** aan.
2. Raak aan om het menu Extra modi te openen.
3. Raak **Deeg laten rijzen** aan om de instellingen voor het laten rijzen te openen.
4. Schuif over het scherm om de temperatuur in te stellen (**30 °C** tot **45 °C**).
5. Raak **-- u -- min** aan en schuif vervolgens over het scherm om de rijstijd in te stellen tot een maximum van **09 u 00 min**.
   - Als er geen bereidingstijd wordt ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd.
6. Raak de knop aan om het rijzen te starten.
7. Als de oventemperatuur hoger is dan 50 °C, wordt de waarschuwing **De oventemperatuur is te hoog, laat de oven eerst afkoelen** weergegeven. Raak **Bevestigen** aan. Wacht totdat de oven voldoende is afgekoeld voordat u het deeg in de oven plaatst.
8. Raak tijdens het rijzen de temperatuurweergave aan en schuif vervolgens over het scherm naar de nieuwe temperatuurinstelling om de temperatuur te wijzigen. Raak **Bevestigen** aan om op te slaan.
9. Raak tijdens het rijzen de bereidingstijd aan en schuif vervolgens over het scherm naar de nieuwe tijd om de tijd te wijzigen. Raak **Bevestigen** aan om op te slaan.
10. Raak **+5 min** aan om 5 minuten toe te voegen terwijl de tijd aftelt.

3.3.3 Voedsel warmhouden

De functie Warmhouden houdt voedsel op een veilige serveertemperatuur, zodat het op een geschikt moment kan worden opgediend zonder verder te garen.

1. Raak op het **Start**-scherm, nadat u het scherm **één keer** naar links hebt geveegd, het menupictogram **Extra modi** aan.
2. Raak aan om het menu Extra modi te openen.
3. Raak **Warmhouden** aan om de instellingen voor Warmhouden te openen.
4. Schuif over het scherm om de temperatuur in te stellen (**60 °C** tot **100 °C**).
5. Raak **-- u -- min** aan en schuif vervolgens over het scherm om de warmhoudtijd in te stellen tot een maximum van **09 u 00 min**.
   - Als er geen bereidingstijd wordt ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd.
6. Raak de knop aan om het rijzen te starten.
7. Raak tijdens het rijzen de temperatuurweergave aan en schuif vervolgens over het scherm naar de nieuwe temperatuurinstelling om de temperatuur te wijzigen. Raak **Bevestigen** aan om op te slaan.
8. Raak tijdens het rijzen de bereidingstijd aan en schuif vervolgens over het scherm naar de nieuwe tijd om de tijd te wijzigen. Raak **Bevestigen** aan om op te slaan.
9. Raak **+5 min** aan om 5 minuten toe te voegen terwijl de tijd aftelt.

3.4 MENU INSTELLINGEN

In het menu Instellingen zijn zeven verschillende instellingen beschikbaar.

3.4.1 De 24-uursklok instellen

1. Veeg op het **Start**-scherm het scherm **twee keer** naar links om het menupictogram **Instellingen** te vinden.
2. Raak aan om het menu Instellingen te openen.
3. Raak op het display aan.
4. Raak de uurinstelling aan en schuif vervolgens omhoog of omlaag op het display om het uur in te stellen.
5. Raak de minuteninstelling aan en schuif vervolgens omhoog of omlaag op het display om de minuten in te stellen.
6. Raak de knop aan. **Klok instellen** wordt weergegeven.
7. Raak **Bevestigen** aan om de tijd op te slaan.

3.4.2 Het geluid instellen

Er klinkt een pieptoon wanneer:

- een knop op het bedieningspaneel wordt aangeraakt;
- het waterreservoir wordt geplaatst;
- het kinderslot wordt in- of uitgeschakeld.

Het geluid uitschakelen:

1. **Veeg op het** Start-**scherm het scherm** twee keer **naar links om het menupictogram** Instellingen te vinden.
2. Raak aan om het menu Instellingen te openen.
3. Raak **Geluid** aan.
4. Raak aan, waarna wordt weergegeven. Het geluid is nu uitgeschakeld.

Het geluid inschakelen:

1. Veeg op het **Start**-scherm het scherm **twee keer** naar links om het menupictogram **Instellingen** te vinden.
2. Raak aan om het menu Instellingen te openen.
3. Raak **Geluid** aan.
4. Raak aan, waarna wordt weergegeven. Het geluid is nu ingeschakeld.

OPMERKING

- De geluidsinstelling blijft behouden, ook wanneer de stroom wordt in- of uitgeschakeld.

3.4.3 De taal instellen

1. Veeg op het **Start**-scherm het scherm **twee keer** naar links om het menupictogram **Instellingen** te vinden.
2. Raak aan om het menu Instellingen te openen.
3. Raak **Taal** aan.
4. Schuif over het scherm om een van de 12 talen te selecteren. ✔ wordt naast de geselecteerde taal weergegeven.
5. Raak **Bevestigen** aan om de taal op te slaan.

3.4.4 De sabbatmodus instellen

Met de sabbatmodus kan de oven tijdens Joodse feestdagen continu op een stabiele temperatuur werken, wanneer handmatige bediening van apparaten beperkt is. De oven blijft gedurende lange tijd op een constante temperatuur zonder dat bediening nodig is, en alle automatische reacties, zoals verlichting, geluiden en knopfuncties, zijn uitgeschakeld. Deze modus wordt doorgaans gebruikt om voedsel warm te houden, gerechten langzaam te garen of maaltijden die vóór het begin van de sabbat zijn bereid warm te houden. Hiermee kan de oven worden gebruikt overeenkomstig de religieuze voorschriften, terwijl handelingen die als actieve bediening worden beschouwd, worden voorkomen.

NL

1. **Veeg op het** Start**-scherm het scherm** twee keer **naar links om het menupictogram** Instellingen te vinden.
2. Raak aan om het menu Instellingen te openen.
3. Raak **Sabbat** aan.
4. Schuif over het scherm om de temperatuur (**60** tot **140 °C**) en de bereidingstijd (**24** uur tot **80** uur) in te stellen.
5. Raak de knop aan om de tijd te bevestigen. Er wordt een bericht weergegeven: **De sabbatmodus starten. Het verwarmingselement is Onderwarmte en de duur is 24-48 uur. Totdat de ingestelde tijd is verstreken, kan alleen de aan/uit-knop worden gebruikt.**
6. Raak **Instellen** aan om de sabbatmodus te starten. Alle knoppen op het bedieningspaneel, behalve de knop , worden uitgeschakeld. Als de knop wordt ingedrukt terwijl de sabbatmodus is geactiveerd, wordt de sabbatmodus uitgeschakeld.

3.4.5 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. Het waterreservoir kan niet worden uitgeworpen terwijl de demomodus actief is.

De demomodus inschakelen:

1. **Veeg op het** Start**-scherm het scherm** twee keer **naar links om het menupictogram** Instellingen te vinden.
2. Raak aan om het menu Instellingen te openen.
3. Raak **Demo** aan. Er wordt een bericht weergegeven: **In de demomodus werken de verwarmingselementen niet.**
4. Raak **Bevestigen** aan.
5. Raak aan, waarna wordt weergegeven. De demomodus is nu ingeschakeld.

De demomodus uitschakelen:

6. **Veeg op het** Start**-scherm het scherm** twee keer **naar links om het menupictogram** Instellingen te vinden.
7. Raak aan om het menu Instellingen te openen.
8. Raak **Demo** aan.
9. Raak aan, waarna wordt weergegeven. De demomodus is nu uitgeschakeld.

3.4.6 De fabrieksinstellingen herstellen

1. Veeg op het **Start**-scherm het scherm **twee keer** naar links om het menupictogram **Instellingen** te vinden.
2. Raak aan om het menu Instellingen te openen.
3. Raak **Fabrieksinstellingen herstellen** aan.
4. Raak **Ja** aan om te bevestigen en de fabrieksinstellingen te herstellen.

3.4.7 De softwareversie van de oven controleren

1. **Veeg op het** Start**-scherm het scherm** twee keer **naar links om het menupictogram** Instellingen te vinden.
2. Raak aan om het menu Instellingen te openen. Veeg het scherm **één keer** naar links.
3. Raak **Versie** aan. De softwareversie van de oven wordt weergegeven.

OPMERKING

- De softwareversie van de oven kan niet worden gewijzigd. Deze dient uitsluitend als referentie voor productiedoeleinden.

NL

3.5 EXTRA FUNCTIES

3.5.1 De kookwekker instellen

De kookwekker is een eenvoudige afteltimer die een geluidssignaal geeft wanneer de ingestelde tijd is verstreken. De kookwekker kan vóór of tijdens het bereiden worden ingesteld.

- Raak de knop op het bedieningspaneel aan.
- Schuif de tijdwaarden om een tijd in te stellen tot een maximum van **09 u 59 min**.
- Raak **Bevestigen** aan om de timer te starten. Het timerpictogram wordt weergegeven.
- Raak op elk gewenst moment de tijd aan om de timertijd te wijzigen en schuif vervolgens de uren of minuten omhoog of omlaag om een nieuwe tijd in te stellen.
- Schuif de uren of minuten naar **00 u 00 min** om de timer te annuleren. Het timerpictogram wordt niet langer weergegeven.

3.5.2 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.

3.5.3 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. **Kinderslot is ingeschakeld** wordt weergegeven. 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 schurende middelen of scherpe/metalen schrapers op het deurglas. 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 het reinigt of onderhoud uitvoert. Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat 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

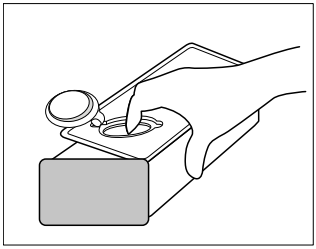
1. **Buitenzijde van het apparaat:** Reinig met een zachte, vochtige doek.
2. **Accessoires:** Reinig de volgende onderdelen met heet water en afwasmiddel. Laat de onderdelen bij hardnekkige resten 10 minuten weken om vlekken gemakkelijker te verwijderen:
   - geëmailleerde bakplaat
   - Ovenrooster
   - Glazen bakplaat
   - Airfryermand
   - Stoomschaal
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. **Waterreservoir:** Raak de knop aan om het waterreservoir uit te werpen en te verwijderen. Open de ronde afdekking en neem het deksel weg. Reinig met warm water en een zachte doek.

5. Droog alle onderdelen af met een zachte doek. Zorg ervoor dat ze droog zijn voordat u het apparaat opnieuw monteert en gebruikt.



4.2 ONTKALKEN

De ontkalkingsfunctie verwijdert kalkaanslag uit het waterreservoir. Na 30 uur gebruik van de stoomoven wordt **CLE** weergegeven als herinnering om het programma uit te voeren. Door de ontkalkingscyclus uit te voeren wanneer daarom wordt gevraagd, voorkomt u dat kalkaanslag de smaak van met stoom bereide gerechten beïnvloedt.

1. Vul het waterreservoir met schoon water en 10 g citroenzuur, zoals citroensap, roer goed en sluit het deksel van het waterreservoir (zie sectie 2.7 Het waterreservoir vullen voor het verwijderen en vullen van het waterreservoir).
2. Schuif het waterreservoir terug in de voorzijde van de oven.
3. Veeg op het **Start**-scherm **één keer** naar links om het menupictogram **Extra modi** te vinden.
4. Raak aan om het menu Extra modi te openen.
5. Raak **Ontkalken** aan om de ontkalkingsfunctie te openen.
6. Raak de knop aan. **Citroenzuur toevoegen** wordt weergegeven. Als het citroenzuur nog niet aan het water is toegevoegd, voeg het dan nu toe.
7. Raak **Bevestigen** aan of druk op de knop om het ontkalken te starten.
8. Wanneer **Water verversen** wordt weergegeven, verwijdert en leegt u het waterreservoir. Vul het vervolgens met schoon water (zonder citroenzuur) en plaats het terug in de oven.
9. Raak **Bevestigen** aan of druk op de knop om het reinigen te starten.

4.3 STOOMREINIGING

WAARSCHUWING!

RISICO OP BRANDWONDEN! Er kan hete lucht of stoom vrijkomen wanneer de deur wordt geopend. Wacht tot de kom met water is afgekoeld voordat u deze uit de ovenruimte verwijdert.

De stoomreinigingsfunctie creëert stoom in de oven om aangekoekt vuil in de ovenruimte los te maken, zodat dit eenvoudig met een doek kan worden weggeveegd.

1. Vul het waterreservoir met schoon water (zie sectie 2.7 Het waterreservoir vullen voor het verwijderen en vullen van het waterreservoir). Schuif het waterreservoir terug in de voorzijde van de oven.
2. Veeg op het **Start**-scherm **één keer** naar links om het menupictogram **Extra modi** te vinden.
3. Raak aan om het menu Extra modi te openen.
4. Raak **Stoomreiniging** aan om de stoomreinigingsfunctie te openen.
5. Raak de knop aan om de reiniging gedurende 5 minuten te starten.
6. Wanneer de stoomreiniging is voltooid, opent u de ovendeur en reinigt u de ovenruimte met een zachte doek.

4.4 DE OVENRUIMTE DROGEN

De functie Ovenruimte drogen verwijdert achtergebleven vocht en condens uit de oven na het bereiden, bereiden met stoomondersteuning of reinigen. Hierdoor wordt de vorming van schimmel en bacteriën voorkomen doordat achtergebleven water verdampt en via de ventilatieopeningen van de oven kan ontsnappen.

1. Veeg op het **Start**-scherm **één keer** naar links om het menupictogram **Extra modi** te vinden.
2. Raak aan om het menu Extra modi te openen.
3. Raak **Ovenruimte drogen** aan om de functie Ovenruimte drogen te openen.
4. Raak de knop aan om de droogcyclus van 5 minuten te starten.

4.5 ONAANGENAME GEUREN VERWIJDEREN

1. Bereid een kopje water met enkele druppels citroensap.
2. Raak op het **Start**-scherm **Magnetron** aan.
3. Schuif over het scherm om **800 W** en een tijd van 1 tot 2 minuten te selecteren.
4. Raak de knop aan om het opwarmen te starten.

4.6 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.
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.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
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 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 gaar.	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

WBBICBSOVHY45D

WISBERG

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS **68**

1. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT **69**

1.1 Données techniques **69**

1.2 Composants principaux **70**

1.2.1 Four encastré 70

1.2.2 Accessoires 71

1.3 Garantie **71**

1.4 Pièces de rechange **71**

2. INSTALLATION **72**

2.1 Déballage de l'appareil **72**

2.2 Conditions d'installation **72**

2.3 Installation dans un placard **73**

2.4 Installation du four **74**

2.5 Nettoyer avant la première utilisation **74**

2.6 Assemblage des accessoires de l'appareil **75**

2.6.1 Grille, plateau émaillé, panier de friteuse à air chaud et plateau de cuisson à la vapeur 75

2.6.2 Plateau en verre pour la fonction micro-ondes 75

2.7 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU **76**

FR

3. UTILISATION **76**

3.1 Présentation du panneau de commande **76**

3.2 Utilisation de l'appareil **79**

3.2.1 Allumage du four / mode veille 79

3.2.2 Éteindre le four 79

3.2.3 Guide rapide pour naviguer dans le panneau de commande tactile 79

3.2.4 Utilisation du four 79

3.2.4.1 Sélection d'un mode 80

3.2.4.2 Cuisson combinée 81

3.2.5 Utilisation du micro-ondes 82

3.2.6 Utilisation de la friteuse à air chaud (manuel) 83

3.2.6.1 Préparation 83

3.2.6.2 Cuisson à la friteuse à air chaud 83

3.2.7 Utilisation de la fonction vapeur 84

3.2.8 Utilisation de la fonction de combinaison vapeur 84

3.2.9 Utilisation du menu prédéfini 85

3.2.9.1 Guide des menus prédéfinis 85

3.3 MENU DES MODES SUPPLÉMENTAIRES **88**

3.3.1 Décongélation 88

3.3.2 Levée de la pâte 88

3.3.3 Garder les aliments au chaud 89

FR

3.4 MENU DES RÉGLAGES **89**

3.4.1 Réglage de l'horloge sur 24 heures 89

3.4.2 Réglage du son 89

3.4.3 Réglage de la langue 90

3.4.4 Réglage du sabbat 90

3.4.5 Réglage du mode démo 90

3.4.6 Restauration des paramètres d'usine 90

3.4.7 Vérification de la version logicielle du four 91

3.5 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES **91**

3.5.1 Réglage du minuteur 91

3.5.2 Allumer/éteindre la lumière 91

3.5.3 Réglage de la sécurité enfant 91

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN **92**

4.1 Nettoyage de l'appareil après chaque utilisation **92**

4.2 DÉTARTRAGE **93**

4.3 Nettoyage à la vapeur **93**

4.4 SÉCHAGE DE LA CAVITÉ **93**

4.5 ÉLIMINATION DES ODEURS DÉSAGRÉABLES **94**

4.6 Remplacement de la lampe **94**

5. DÉPANNAGE **94**

6. RANGEMENT DE L'APPAREIL **95**

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

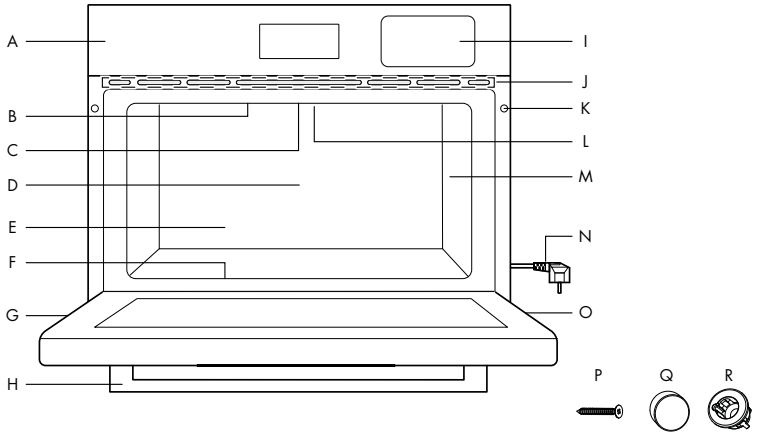
1. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

1.1 DONNÉES TECHNIQUES

PARAMÈTRE	UNITÉ
Nom du produit	Four encastré
Modèle / type	WBBICBSOVHY45D
Tension / fréquence nominale	220-240 V~, 50 Hz
Entrée micro-ondes	1700 W
Sortie micro-ondes	800 W
Chaleur tournante	1700 W
Gril	2200 W
Entrée maximale	3350 W
Fréquence des micro-ondes :	2450 MHz
Poids	35,7 kg
Couleur	Noir
Dimensions (h × l × P) (dimensions externes)	45,4 × 59,5 × 56,8 cm
Dimensions (h × l × P) (dimensions internes)	28 × 48 × 38,9 cm
Direction 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	Fiche VDE
Puissance maximale	3350 W
Méthode de nettoyage	Hydrolyse
Nombre de programmes automatiques	6
Type de fonctions du four	15
Accessoires inclus	1× plateau émaillé 1× plateau en verre 1× grille 1× panier de friteuse à air chaud 1× plateau de cuisson à la vapeur
Mode veille	0,8 W
La durée maximale nécessaire pour que le four atteigne automatiquement le mode ou la condition de faible consommation applicable	20 minutes

1.2 COMPOSANTS PRINCIPAUX

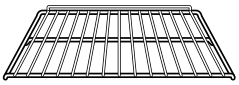
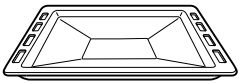
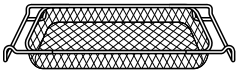
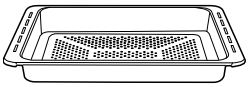
1.2.1 Four encastré



FR

ID	Nom	ID	Nom
A	Panneau de commande	J	Orifices de ventilation
B	Plaque chauffante supérieure	K	Trou de montage x2
C	Gril	L	Eclairage
D	Ventilateur	M	Glissières x2
E	Cavité du four	N	Cordon d'alimentation avec fiche
F	Plaque chauffante inférieure	O	Fenêtre d'observation
G	Porte	P	Vis de fixation x2
H	Poignée	Q	Capuchon x2
I	Réservoir d'eau	R	Cheville x2

1.2.2 Accessoires

ID	Accessoire	Description
S		**Grille –** A utiliser pour mettre directement les aliments dessus ou des récipients de cuisson résistants à la chaleur.
T		**Plateau émaillé –** A utiliser pour cuire de grandes portions d'aliments ou à placer tout en bas du four avec du papier aluminium pour rattraper les résidus d'aliments.
U		**Plateau en verre –** A utiliser avec la fonction micro-ondes. A placer au niveau le plus bas pour rattraper les résidus d'aliments.
V		**Panier de friteuse à air chaud –** A utiliser pour mettre directement les aliments dessus lors de la friture à air chaud.
W		**Plateau de cuisson à vapeur –** A utiliser pour cuire à la vapeur des aliments comme les légumes.

FR

AVERTISSEMENT!

IMPORTANT :

- Le plateau émaillé, le panier de friteuse à air chaud et le plateau de cuisson à vapeur ne doivent pas être utilisés avec la fonction micro-ondes.
- Ne placez pas les accessoires directement sur le fond du four. Placez-les toujours sur 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 la fonction micro-ondes, utilisez le plateau en verre. La grille est compatible avec la fonction micro-ondes si besoin, mais aucun autre accessoire ne l'est.

1.3 GARANTIE

Cet appareil est fourni avec une garantie de trois ans après l'achat. Pour plus d'informations sur les conditions de garantie, veuillez consulter le site wisberghome.com. Dans tous les cas, vous devez posséder la preuve d'achat avec la date d'achat et/ou de livraison pour pouvoir réclamer 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 est intact et que tous les accessoires sont présents. Pour plus d'informations, voir la rubrique 1.2 Composants principaux.

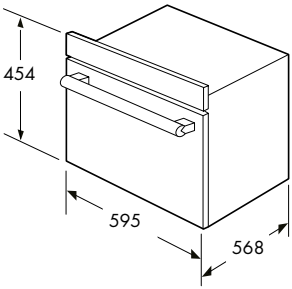
2.2 CONDITIONS D'INSTALLATION

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

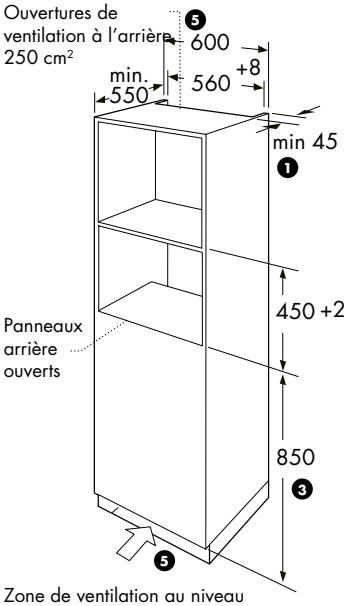
- Le four peut être installé par l'utilisateur, mais une installation par deux personnes est recommandée. Pour une sécurité et une stabilité optimales, une installation professionnelle est recommandée.
- Portez des gants de protection secs pendant l'installation afin d'éviter les rayures et les chocs 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 (220–240 V ; 50 Hz).

2.3 INSTALLATION DANS UN PLACARD

Dimensions de l'appareil

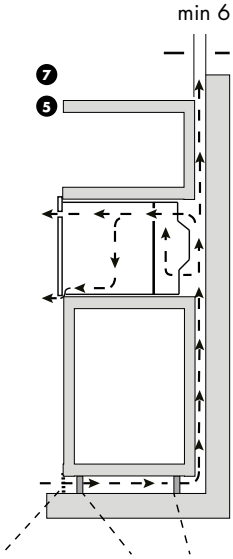


Dimensions d'installation du placard

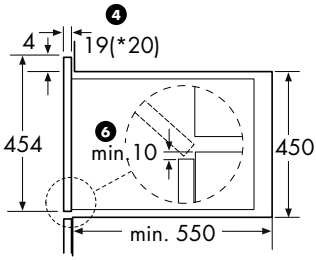


Zone de ventilation au niveau du socle min. 250 cm2

Dimensions de la section transversale



Grille de ventilation



* 20 mm pour les fascias métalliques

Pieds de placard

FR

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

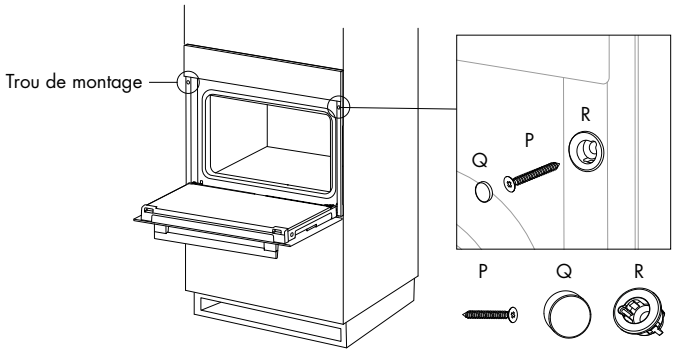
1. Personnalisez l'espace du placard selon les informations d'installation des rubriques 2.2 et 2.3.
2. Vérifiez que la puissance nominale de la prise correspond à celle requise par le four et que le branchement électrique est mis à la terre.
3. Placez le four au centre de l'espace du placard et branchez-le 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 :** Voir la rubrique 1.1 Données techniques.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation reste droit et qu'il n'est pas tordu ou fortement courbé.

4. Ouvrez la porte du four.
5. Insérez la cheville **(R)** dans le trou de fixation.
6. Insérez la vis **(P)** 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 **(Q)** sur la tête de vis.
9. Répétez les étapes 5 à 8 pour mettre l'autre vis en place.

FR



2.5 NETTOYER 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.

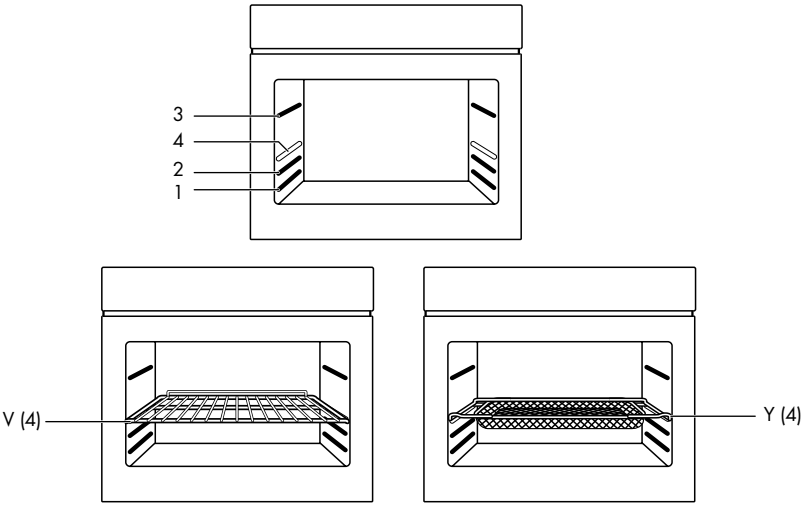
Pour nettoyer l'appareil :

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, panier de la friteuse et plateau de cuisson à la vapeur.
3. Retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le (voir rubrique 4.1)
4. Séchez tous les composants avec un chiffon doux et propre.
5. Pour éliminer les odeurs de fabrication, faites fonctionner le four conventionnel à 250 °C pendant 1 heure.

2.6 ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES DE L'APPAREIL

2.6.1 Grille, plateau émaillé, panier de friteuse à air chaud et plateau de cuisson à la vapeur

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



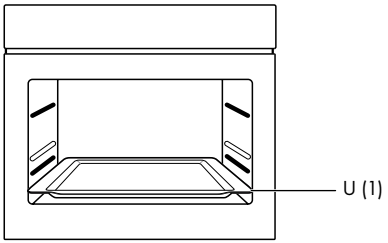
- Lorsque vous utilisez la grille, insérez le plateau émaillé ou en verre au niveau le plus bas du four pour récupérer les résidus alimentaires.
- La position exacte de la glissière dépend de la recette, du programme de four utilisé (par exemple gril ou chaleur tournante) et du résultat de cuisson souhaité.

AVERTISSEMENT!

- N'utilisez pas le plateau en émail, le panier de la friteuse et le plateau de cuisson à la vapeur 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.

2.6.2 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.

2.7 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

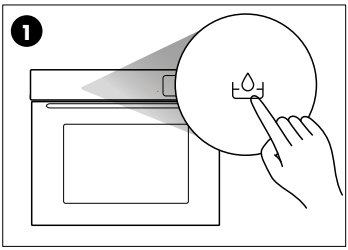
Le réservoir d'eau peut être utilisé en mode de cuisson à la vapeur et peut servir au nettoyage à la vapeur et au détartrage.

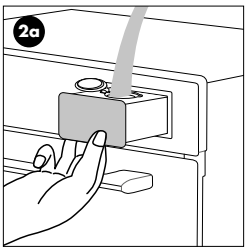
1. Touchez le bouton pour éjecter le réservoir d'eau.
2. Option A : Soulevez le couvercle rond du réservoir d'eau et remplissez le réservoir d'eau propre.
   Option B : Retirez le réservoir d'eau du four, retirez le couvercle rond et remplissez-le d'eau propre.

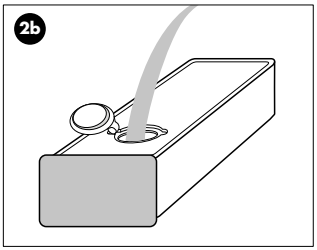
- Remplissez le réservoir jusqu'au repère **MAX**. Ne dépassez pas le repère **MAX**.

3. Fermez le couvercle rond du réservoir d'eau. Appuyez fermement sur le point central. Assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau soit bien fermé.
4. Replacez le réservoir d'eau dans le four.

- Un bip retentit lorsque le réservoir d'eau glisse à nouveau dans le four à la bonne position.



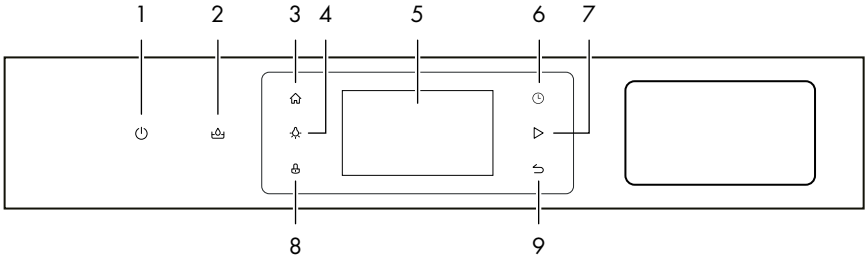




FR

3. UTILISATION

3.1 PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



ID	Bouton	Description
1	⏻	Marche / arrêt / retour en mode veille ou mode ECO / annulation du programme
2		Éjection du réservoir d'eau pour le retirer
3	⌂	Retour à l'écran d'accueil
4		Lumière allumée / éteinte
5	-	Écran d'affichage
6	◷	Minuterie de compte à rebours

ID	Bouton	Description
7		Démarrer un programme
8		Sécurité enfant activée / désactivée
9		Retour au menu précédent / annulation d'un programme / réglage

Icônes de l'écran :

MENU	Icône de l'écran	Description
MODE		**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.
		**Chaleur tournante** Utilise le ventilateur arrière pour répartir la chaleur de façon uniforme. À utiliser pour la pâtisserie nécessitant une coloration uniforme.
		**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.
		**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 + 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.
		**Double gril** La résistance du gril et la plaque chauffante supérieure s'allument. À utiliser pour griller de grandes quantités d'aliments.
		**Chaleur par le bas + Chaleur tournante** Utilise la plaque chauffante du bas et le ventilateur. À utiliser pour cuisiner ou réchauffer une pizza.
		**Chaleur par le bas** Utilise uniquement la plaque chauffante du bas. À utiliser pour garder les aliments au chaud.
MICRO-ONDES		**Micro-ondes** À utiliser pour la cuisson au micro-ondes.
CUISSON À AIR CHAUD		**Friture à air chaud** À utiliser pour la friture à air chaud.
CUISSON À LA VAPEUR		**Cuisson à la vapeur** À utiliser pour faire cuire les aliments à la vapeur. Peut être utilisé pour la cuisson à la vapeur ou en combinaison avec le micro-ondes pour une cuisson combinée.
MENU PRÉDÉFINI		**Menu prédéfini** Offre l'accès à 43 programmes prédéfinis.

FR

MENU	Icône de l'écran	Description
MODES SUPPLÉ-MENTAIRES		**Modes supplémentaires** Permet d'accéder à 3 modes de cuisson supplémentaires et 3 modes de nettoyage.
		**Décongélation** À utiliser pour décongeler les aliments.
		**Lever la pâte** À utiliser pour lever la pâte.
		**Maintenir au chaud** À utiliser pour garder les aliments au chaud.
		**Détartrage** Enlève le tartre du réservoir d'eau et des tuyaux.
		**Nettoyage à la vapeur** Nettoie la cavité du four à la vapeur.
		**Séchage de la cavité** Sèche la cavité après la cuisson à la vapeur ou après un nettoyage à la vapeur.
RÉGLAGES		**Réglages** Donne accès à 7 réglages différents.
		**Horloge** Réglage de l'horloge sur 24 heures
		**Son** Active ou désactive les sons de boutons
		**Langue** Sélectionner l'une des 12 langues.
		**Sabbat** Permet l'utilisation du four pendant les fêtes juives conformément aux pratiques religieuses.
		**Démo** Active le mode de démonstration pour explorer les commandes et fonctionnalités du four sans activer le chauffage.
		**Restaurer la version d'usine** Restaurer le four aux paramètres d'usine.
		**Version** Affiche la version logicielle.

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.

- 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 5 minutes, l'affichage affiche l'heure. Après encore 30 secondes, l'affichage s'assombrit.
- Pour sortir du mode veille, touchez n'importe où sur l'écran ou ouvrez/fermez la porte du four. Le panneau de commande s'allume entièrement.
- 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. Touchez le bouton ⏻ sur le panneau de commande pour 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.

3.2.3 Guide rapide pour naviguer dans le panneau de commande tactile

- L'écran d'affichage est tactile et donne accès aux menus et réglages du four.
- **Pour utiliser un bouton :** Touchez le bouton du panneau de commande.
- Pour voir un écran supplémentaire : Faites glisser l'écran vers la gauche ou la droite pour voir l'écran suivant ou précédent. Des tirets en bas de l'écran indiquent combien de pages sont disponibles dans ce menu.
- **- - -** signifie qu'il y a 3 écrans à voir.
- **- -** signifie qu'il y a 2 écrans à voir.
- Pas de tirets signifie qu'il n'y a pas d'écrans supplémentaires à visualiser dans ce menu.
- **Pour accéder à un menu, une fonction ou sélectionner une invite à l'écran :**
  Touchez le menu, la fonction ou l'invite à l'écran souhaitée.
- **Pour modifier un réglage, comme l'heure ou la température :**
  Touchez le réglage et faites-le glisser vers le haut ou le bas avec un doigt.
- **Pour revenir à l'écran précédent :**
  Touchez le bouton ⮌ sur le panneau de commande.
- **Pour revenir à l'écran d'accueil :**
  Touchez le bouton ⌂ sur le panneau de commande.

3.2.4 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.

L'écran de mode donne accès à huit modes de cuisson. Quatre de ces modes peuvent également être combinés en utilisant le micro-ondes et/ou les fonctions vapeur (voir rubrique 3.2.4.2 Cuisson combinée). Au total, il existe 12 modes de four.

FR

3.2.4.1 Sélection d'un mode

1. Allumez le four.
2. Sur l'écran **Accueil**, touchez **Mode** pour accéder aux options de mode cuisson.
3. Faites glisser l'écran vers la gauche pour voir les modes de cuisson, puis touchez l'une des icônes suivantes pour accéder aux paramètres du mode cuisson :

Menu des modes (8 options)	Plage de durée	Plage de température (°C)
Four conventionnel	1 min à 9 heures	50 - 230 °C
Chaleur tournante		50 - 250 °C
Four conventionnel + ventilateur		50 - 230 °C
Gril simple		50 - 200 °C
Double gril + ventilateur		50 - 230 °C
Double gril		50 - 230 °C
Chaleur par le bas + Chaleur tournante		100 - 230 °C
Chaleur par le bas		50 - 200 °C

Réglage de la température

4. Faites glisser les valeurs de température sur l'écran vers le haut ou le bas pour régler la température.
   - Pour changer la température pendant la cuisson, touchez l'affichage de température, puis faites-le glisser vers le haut ou le bas jusqu'au nouveau réglage de température, et touchez **Confirmer**.
   - La température n'est pas modifiable lors du préchauffage.

Réglage de la durée de cuisson

5. Touchez **-- hr -- min**, puis faites glisser la durée vers le haut ou le bas sur l'écran pour régler l'heure.
   - Si une durée de cuisson n'est pas définie, le four utilise la durée de cuisson maximale.
   - Pour rallonger ou modifier la durée pendant la cuisson, touchez l'heure affichée, faites glisser jusqu'à la nouvelle heure, puis touchez **Confirmer**.
   - Pour ajouter 5 minutes pendant que le temps s'écoule, touchez **+5 min**.

Préchauffage (optionnel)

6. Le préchauffage est optionnel. **Passez à l'étape 9** si aucun préchauffage n'est nécessaire.
7. Touchez l'icône de **Préchauffage rapide** pour activer la fonction de préchauffage.
   - Le point se déplace vers la droite quand le préchauffage est allumé.
   - Lors du préchauffage, une barre apparaît en dessous de la température réglée et se remplit de gauche à droite pour indiquer que le préchauffage est en cours.
   - Si la température est inférieure à 100 °C, le préchauffage n'est pas disponible.
8. Un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé. Ouvrez le four, mettez-y les aliments, puis touchez**Continuer** pour commencer la cuisson.

Démarrage, pause ou annulation de la cuisson

9. Si le préchauffage n'est pas utilisé, touchez le bouton ▷ pour commencer la cuisson.
   - Pendant la cuisson, une barre apparaît en dessous de la température réglée et se remplit de gauche à droite pour indiquer que la cuisson est en cours.
10. Pour mettre en pause la cuisson, touchez **Pause** à tout moment. Touchez **Continuer** pour reprendre.
11. Pour annuler la cuisson, touchez le bouton ⮌ ou ⌂, touchez **Oui** pour confirmer et revenir à l'écran **Accueil**. Ou touchez le bouton ⏻ pour annuler la cuisson et passer en mode veille.

3.2.4.2 Cuisson combinée

Quatre modes de cuisson permettent une utilisation combinée avec les fonctions micro-ondes et/ou vapeur. La fonction vapeur ajoute de l'humidité à la cavité du four pour améliorer le transfert de chaleur et empêcher les aliments de dessécher. Utiliser la vapeur pendant la cuisson permet d'obtenir des résultats tendres et uniformes et peut améliorer la levée des produits de boulangerie. En modes combinés, la vapeur fonctionne en parallèle avec le mode four ou la chaleur du micro-ondes pour améliorer la texture et la performance globale de cuisson.

12. Suivez les étapes 1 à 8 de la rubrique 3.2.4.1 pour sélectionner l'un des quatre modes de combinaison, la température, la durée et le préchauffage si nécessaire.
13. Faites glisser l'écran vers la gauche pour voir **+Micro-ondes** et/ou **+Vapeur**, puis touchez la fonction désirée pour l'ajouter au mode sélectionné (si disponible).

Mode	**Combinaison**	
	Niveau de puissance du micro-ondes	**Niveau de vapeur**
Four conventionnel	N/A	Éteint
Chaleur tournante	Éteint, 100 W, 300 W	L1 - faible niveau de vapeur
Double gril + ventilateur	Éteint, 100 W, 300 W	L2 - niveau de vapeur moyen
Chaleur par le bas + Chaleur tournante	Éteint, 100 W, 300 W	L3 - niveau de vapeur élevé

14. Faites glisser les niveaux affichés à l'écran vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes ou le niveau de vapeur.
    - Lorsque vous utilisez le micro-ondes avec le four combiné, utilisez la plaque en verre et retirez tous les autres accessoires.
    - Lors de l'utilisation de la fonction vapeur, la plage de température disponible est de 160 °C à 230 °C.
    - Avant d'utiliser la fonction vapeur, remplissez le réservoir d'eau (voir rubrique 2.7 Remplissage du réservoir d'eau).
    - Pour modifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, touchez l'icône ≋, puis glissez-la vers le nouveau niveau, et touchez **Confirmer**.
    - Pour modifier le niveau de vapeur pendant la cuisson, touchez l'icône ♨, puis glissez-la vers le nouveau niveau, et touchez **Confirmer**.
15. Touchez le bouton ▷ pour commencer la cuisson.

FR

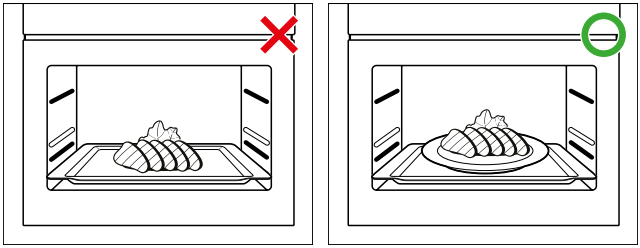
3.2.5 Utilisation du micro-ondes

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.



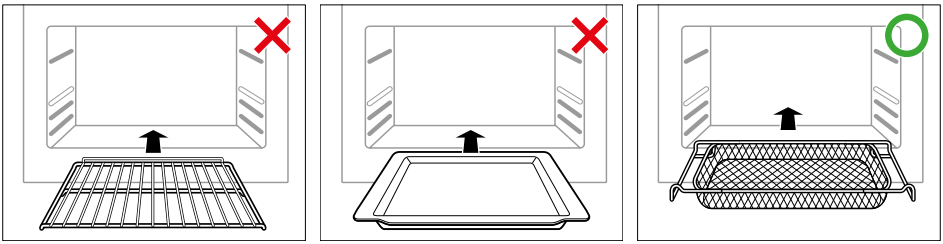
1. Placez la plaque en verre sur la glissière la plus basse du four.
2. Retirez les autres accessoires du four : grille, plateau émaillé, panier de friteuse à air chaud ou plateau vapeur.
3. Sur l'écran **Accueil**, touchez **Micro-ondes** pour accéder aux paramètres du mode micro-ondes.
4. Faites glisser les niveaux de puissance du micro-ondes vers le haut ou le bas pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes : **100 W**, **300 W**, **500 W**, **700 W** ou **800 W.**
5. Touchez **-- min -- sec**, puis faites glisser la durée vers le haut ou le bas à l'écran pour régler la durée jusqu'à un maximum de **30 min 00 s**.
6. Touchez le bouton ▷ pour commencer à chauffer au micro-ondes.
7. Pour modifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, touchez l'affichage du niveau de puissance puis faites glisser l'écran vers le nouveau réglage, et touchez **Confirmer**.
8. Pour rallonger la durée ou la modifier pendant la cuisson à la vapeur, touchez la durée de cuisson affichée, glissez-la jusqu'à la nouvelle durée, puis touchez **Confirmer**.
9. Pour ajouter 5 minutes pendant que le temps s'écoule, touchez **+5 min**.

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, le plateau à vapeur 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.



FR

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. Sur l'écran **Accueil**, touchez **Friture à air chaud** pour accéder aux réglages de la friteuse à air chaud.
2. Faites glisser la température vers le haut ou le bas pour la régler (**100 °C** à **230 °C**).
3. Touchez **-- hr -- min**, puis glissez l'écran pour régler la durée de la friture à air chaud jusqu'à un maximum de **09 h 00 min**.
   - Si une durée de cuisson n'est pas définie, le four utilise la durée de cuisson maximale.
4. Pour préchauffer la friteuse à air chaud, voir la rubrique 3.2.4.1 Préchauffage (optionnel).
5. Touchez le bouton ▷ pour commencer la friture à air chaud.
6. Pour changer la température pendant la friture à air chaud, touchez l'affichage de température puis faites glisser l'écran vers le nouveau réglage de température, et touchez **Confirmer**.
7. Pour rallonger la durée ou la modifier pendant la friture à air chaud, touchez la durée de cuisson affichée, glissez-la jusqu'à la nouvelle durée, puis touchez **Confirmer**.
8. Pour ajouter 5 minutes pendant que le temps s'écoule, touchez **+5 min**.

3.2.7 Utilisation de la fonction vapeur

La cuisson à la vapeur offre une chaleur douce et uniforme avec une forte humidité, ce qui la rend idéale pour les légumes, poissons, céréales et aliments qui devraient rester tendres sans dorer. La vapeur pure empêche le séchage et aide à préserver les nutriments, la texture et la saveur naturelle. Elle est également excellente pour le réchauffement ou la décongélation, car l'humidité supplémentaire fait que les aliments restent tendres et empêche une cuisson excessive. N'utilisez la vapeur que lorsque vous souhaitez un résultat humide et délicat, sans coloration ni croustillant.

1. Remplissez toujours le réservoir d'eau avant l'utilisation (voir rubrique 2.7 Remplissage du réservoir d'eau).
2. Sur l'écran **Accueil**, fais glisser l'écran vers la gauche **une fois**, touchez **Vapeur** pour accéder aux paramètres de vapeur.
3. Faites glisser la température vers le haut ou le bas pour la régler (**60 °C** à **100 °C**).
4. Touchez **00 h 15 min**, puis faites glisser l'écran pour régler la durée de vapeur jusqu'à un maximum de **09 h 00 min**.
   - Si une durée de cuisson n'est pas définie, le four utilise la durée de cuisson maximale.
5. Touchez le bouton ▷ pour commencer la cuisson à la vapeur.
6. Pour changer la température de la vapeur pendant la cuisson, touchez l'affichage de température puis faites glisser l'écran vers le nouveau réglage de température. Toucher **Confirmer** pour enregistrer.
7. Pour changer la durée pendant la cuisson, touchez l'affichage de la durée puis faites glisser l'écran jusqu'à la nouvelle durée, et touchez **Confirmer**.
8. Pour ajouter 5 minutes pendant que le temps s'écoule, touchez **+5 min**.

FR

3.2.8 Utilisation de la fonction de combinaison vapeur

La vapeur avec cuisson combinée ajoute de l'humidité tout en améliorant le brunissement, le croustillant et la vitesse de cuisson. La vapeur supplémentaire maintient l'intérieur des aliments tendre tandis que la chaleur sèche ajoute de la coloration et de la texture sur l'extérieur. Ce mode est idéal pour rôtir des viandes, cuire du pain, des pâtisseries et réchauffer des aliments qui ont besoin à la fois d'humidité et de croustillant. Utilisez une combinaison vapeur quand vous voulez une cuisson rapide et uniforme avec un intérieur juteux et une finition dorée ou croustillante.

1. Remplissez toujours le réservoir d'eau avant l'utilisation (voir rubrique 2.7 Remplissage du réservoir d'eau).
2. Sur l'écran **Accueil**, fais glisser l'écran vers la gauche **une fois**, touchez **Vapeur** pour accéder aux paramètres de vapeur.
3. Faites glisser la température vers le haut ou le bas pour la régler (**60 °C** à **100 °C**).
4. Touchez **00 h 15 min**, puis faites glisser l'écran pour régler la durée de vapeur jusqu'à un maximum de **09 h 00 min**.
   - Si une durée de cuisson n'est pas définie, le four utilise la durée de cuisson maximale.
5. Faites glisser l'écran vers la gauche pour voir **+Micro-ondes**.
6. Touchez **+Micro-ondes**, puis touchez **300 W**.
7. Touchez le bouton ▷ pour commencer la cuisson à la vapeur.
8. Pour changer la température de la vapeur pendant la cuisson, touchez l'affichage de température puis faites glisser l'écran vers le nouveau réglage de température. Toucher **Confirmer** pour enregistrer.
9. Pour changer la durée pendant la cuisson, touchez l'affichage de la durée puis faites glisser l'écran jusqu'à la nouvelle durée, et touchez **Confirmer**.
10. Pour ajouter 5 minutes pendant que le temps s'écoule, touchez **+5 min**.
11. Pour activer ou désactiver la fonction micro-ondes à tout moment, touchez l'icône ≈ à l'écran puis glissez vers le haut ou le bas pour sélectionner **300** (micro-ondes allumé) ou **Eteint**.

3.2.9 Utilisation du menu prédéfini

Le menu prédéfini est divisé en six types d'aliments avec de nombreuses options de cuisson prédéfinies pour chaque type d'aliment.

1. Sur l'écran **Accueil**, fais glisser l'écran vers la gauche **une fois**, touchez **Menu prédéfini** pour accéder aux paramètres des menus prédéfinis.
2. Touchez l'écran pour sélectionner le type de menu prédéfini.
3. Faites glisser l'écran pour sélectionner un programme de plat spécifique. Les informations relatives à ce programme s'affichent.
   - La température et la durée de cuisson ne peuvent pas être modifiées.
4. Avant d'utiliser un programme utilisant la fonction vapeur, remplissez le réservoir d'eau (voir rubrique 2.7 Remplissage du réservoir d'eau).
5. Sélectionnez le préchauffage si cette option est disponible pour le plat choisi.
6. Touchez le bouton ▷ pour commencer la cuisson.

3.2.9.1 Guide des menus prédéfinis

Type	N°	Plat	Poids / Portions	Accessoire et niveau de l'accessoire	Préch-auffage
Boulan-gerie	01	Soufflé	4 portions	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	02	Cannelé	1050 g (2 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	03	Gâteau au chocolat fondant	726 g (3 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	04	Tarte aux pommes	500 g (4 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	05	Mille Feuille *	640 g (2 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	06	Riz au lait vapeur	900 g	Plateau de vapeur, 2e niveau	✘

Type	N°	Plat	Poids / Portions	Accessoire et niveau de l'accessoire	Préch-auffage
Viande	01	Steaks Tomahawk	1350 g	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	02	Cuisseau d'agneau rôti avec sauce à la menthe *	1500 g	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	03	Jambon glacé au miel *	1000 g	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	04	Côtelettes de porc au four	350 g (2 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	05	Canard à l'orange	1400 g (4 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	06	Côtelette de porc Marsala aux épinards	1080 g (2 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	07	Cuisseau d'agneau avec haricots *	2000 g (6 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	08	Côtes de porc BBQ avec sauce goyave *	1000 g (4 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	09	Côtes BBQ de St. Louis	1000 g (4 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	10	Cuisseau d'agneau rôti avec oignon *	2000 g (6 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	11	Poulet rôti au citron	880 g (2 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	12	Courgettes farcies	1000 g	Plateau de vapeur, 2e niveau	✘

FR

Type	N°	Plat	Poids / Portions	Accessoire et niveau de l'accessoire	Préch-auffage
 Poisson/ Fruits de mer	01	Homards au four avec sauce aux champignons	680 g (2 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	02	Bar en croûte salée	1300 g (2 portions)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	03	Saumon à la salade cresson et au caviar	300 g (1 portion)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	04	Pompaneau en papillote	150 g (1 portion)	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	05	Saumon à la vapeur avec beurre aux fines herbes	175 g	Plateau de vapeur, 2e niveau	✘
	06	Bar aux légumes	250 g	Plateau de vapeur, 2e niveau	✘
	07	Moules à la vapeur en sauce	700 g	Plateau de vapeur, 2e niveau	✘
	08	Morue à la vapeur avec légumes croustillants	150 g	Plateau de vapeur, 2e niveau	✘
	09	Crevettes à la vapeur avec sauce cocktail	350 g	Plateau de vapeur, 2e niveau	✘

FR

Type	N°	Plat	Poids / Portions	Accessoire et niveau de l'accessoire	Préch-auffage
 Pizza/ Quiche	01	Lasagna	600 g	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	02	Pizza Margherita	2 portions	Plateau émaillé, 2e niveau	✔

Type	N°	Plat	Poids / Portions	Accessoire et niveau de l'accessoire	Préch-auffage
 Légumes	01	Pomme de terre au four au fromage*	2 portions	Plateau émaillé, 2e niveau	✔
	02	Petites pommes de terre à la vapeur aux fines herbes	500 g	Plateau de vapeur, 2e niveau	✘
	03	Antipasti légumes	500 g	Plateau de vapeur, 2e niveau	✘
	04	Salade de lentilles	500 g	Plateau de vapeur, 2e niveau	✘

Type	N°	Plat	Poids / Portions	Accessoire et niveau de l'accessoire	Préch-auffage
 Friture à air chaud	01	Frites	650 g	Panier de friteuse à air chaud, 3e niveau	✕
	02	Nugget de poulet	550 g	Panier de friteuse à air chaud, 3e niveau	✕
	03	Rondelles d'oignon	300 g	Panier de friteuse à air chaud, 3e niveau	✕
	04	Filets de poisson	350 g	Panier de friteuse à air chaud, 3e niveau	✕
	05	Rouleaux de printemps	350 g	Panier de friteuse à air chaud, 3e niveau	✕
	06	Steak frites	450 g	Panier de friteuse à air chaud, 3e niveau	✕
	07	Pilons de poulet	1000 g	Panier de friteuse à air chaud, 3e niveau	✕
	08	Filets de poulet tendres	500 g	Panier de friteuse à air chaud, 3e niveau	✕
	09	Pépites de légumes	250 g	Panier de friteuse à air chaud, 3e niveau	✕
	10	Légumes	375 g	Panier de friteuse à air chaud, 3e niveau	✕

REMARQUE

- *Pour les menus prédéfinis avec astérisque, les conseils de cuisson s'affichent pendant le processus de cuisson.
- Le 1er niveau est le plus bas du four, et le 3e niveau est le niveau le plus haut (voir rubrique 2.6.1 Grille, plateau émaillé, panier de friteuse à air chaud et plateau à vapeur pour l'installation de ces éléments).

FR

3.3 MENU DES MODES SUPPLÉMENTAIRES

Dans le menu des modes supplémentaires, six modes différents sont disponibles. Les trois premiers modes sont liés à la cuisson : décongeler, lever la pâte et garder les aliments au chaud. Les trois derniers modes sont liés au nettoyage du réservoir d'eau et du four et sont indiqués dans la rubrique nettoyage de ce manuel, voir les rubriques 4.2 à 4.4.

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 en émail ou panier de friteuse à air chaud ou plateau à vapeur.
3. Placez les aliments dans un plat peu profond passant au micro-ondes, sans couvercle.
4. Sur l'écran **Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche **une fois** pour trouver l'icône de menu des **Modes supplémentaires**.
5. Touchez pour accéder au menu des modes supplémentaires.
6. Touchez **Décongélation** sur l'écran pour accéder aux paramètres de décongélation.
7. Touchez l'une des trois icônes de décongélation pour sélectionner un mode de décongélation selon le type d'aliment :

Type d'aliment	Plage de poids
Viande	0,10 - 1,50 kg
Poulet	0,10 - 1,50 kg
Poissons	0,10 - 0,80 kg

8. Faites glisser l'écran pour régler le poids des aliments.
9. Touchez le bouton pour commencer la décongélation.
   - Un signal sonore retentit au milieu du processus de décongélation pour rappeler de retourner les aliments afin d'obtenir un résultat uniforme. Après avoir retourné les aliments, touchez **Confirmer** pour continuer à décongeler.

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. Sur l'écran **Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche **une fois** pour trouver l'icône de menu des **Modes supplémentaires**.
2. Touchez pour accéder au menu des modes supplémentaires.
3. Touchez **Lever la pâte** pour accéder aux paramètres de levée de la pâte.
4. Faites glisser l'écran pour régler la température (**30 °C** à **45 °C**).
5. Touchez **-- hr -- min**, puis glissez l'écran pour régler le temps de levée sur un maximum de **09 h 00 min**.
   - Si une durée de cuisson n'est pas définie, le four utilise la durée de cuisson maximale.
6. Touchez le bouton pour commencer à lever la pâte.
7. Si la température du four dépasse 50 °C, un avertissement s'affiche, **la température du four est trop élevée et vous devez le refroidir**. Touchez **Confirmer**. Attendez que le four soit suffisamment froid avant de mettre la pâte dedans.
8. Pour changer la température pendant la cuisson, touchez l'affichage de température puis faites glisser l'écran vers le nouveau réglage de température. Touchez **Confirmer** pour enregistrer.
9. Pour changer la durée pendant la cuisson, touchez la durée de cuisson puis faites glisser l'écran jusqu'à la nouvelle durée. Touchez **Confirmer** pour enregistrer.
10. Pour ajouter 5 minutes pendant que le temps s'écoule, touchez **+5 min**.

3.3.3 Garder les aliments au chaud

La fonction de maintien au chaud conserve les aliments au chaud pour qu'ils soient prêts à être servis, vous permettant de servir les aliments à un moment opportun sans trop les cuire.

1. Sur l'écran **Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche **une fois** pour trouver l'icône de menu des **Modes supplémentaires**.
2. Touchez pour accéder au menu des modes supplémentaires.
3. Touchez **Maintien au chaud** pour accéder aux paramètres de maintien au chaud.
4. Faites glisser l'écran pour régler la température (**60 °C** à **100 °C**).
5. Touchez **-- hr -- min**, puis glissez l'écran pour régler le temps de réchauffement sur un maximum de **09 h 00 min**.
   - Si une durée de cuisson n'est pas définie, le four utilise la durée de cuisson maximale.
6. Touchez le bouton pour commencer à lever la pâte.
7. Pour changer la température pendant la cuisson, touchez l'affichage de température puis faites glisser l'écran vers le nouveau réglage de température. Toucher **Confirmer** pour enregistrer.
8. Pour changer la durée pendant la cuisson, touchez la durée de cuisson puis faites glisser l'écran jusqu'à la nouvelle durée. Touchez **Confirmer** pour enregistrer.
9. Pour ajouter 5 minutes pendant que le temps s'écoule, touchez **+5 min**.

3.4 MENU DES RÉGLAGES

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

3.4.1 Réglage de l'horloge sur 24 heures

1. Sur l'écran **Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche **deux fois** pour trouver l'icône de menu des **Réglages**.
2. Touchez pour accéder au menu des paramètres.
3. Touchez sur l'écran.
4. Pour régler l'heure, touchez le réglage des heures et faites défiler vers le haut ou le bas de l'écran pour régler l'heure.
5. Pour régler les minutes, touchez le réglage des minutes et faites défiler l'écran vers le haut ou le bas pour définir les minutes.
6. Touchez le bouton . **Réglez l'horloge**.
7. Touchez **Confirmer** pour enregistrer.

3.4.2 Réglage du son

Un bip retentit lorsque :

- un bouton sur le panneau de commande est touché ;
- le réservoir d'eau est inséré ;
- le verrou enfant est activé ou désactivé.

Pour couper le son :

1. **Sur l'écran** Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche** deux fois **pour trouver l'icône de menu des** Réglages.
2. Touchez pour accéder au menu des paramètres.
3. Touchez **Son**.
4. Touchez et ensuite s'affiche. Le son est maintenant coupé.

Pour allumer le son :

1. Sur l'écran **Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche **deux fois** pour trouver l'icône de menu des **Réglages**.
2. Touchez pour accéder au menu des paramètres.
3. Touchez **Son**.
4. Touchez et ensuite s'affiche. Le son est maintenant allumé.

REMARQUE

- Le réglage sonore est maintenu même en cas d'arrêt de l'appareil.

FR

3.4.3 Réglage de la langue

1. Sur l'écran **Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche **deux fois** pour trouver l'icône de menu des **Réglages**.
2. Touchez pour accéder au menu des paramètres.
3. Touchez **Langue**.
4. Faites glisser l'écran pour sélectionner l'une des 12 langues. ✔ s'affiche à côté de la langue sélectionnée.
5. Touchez **Confirmer** pour enregistrer la langue.

3.4.4 Réglage du sabbat

Le mode sabbat permet au four de fonctionner dans un état de chauffage continu et stable pendant les fêtes juives, lorsque l'utilisation manuelle des appareils est restreinte. Il maintient le four à une température constante pendant de longues périodes sans nécessiter d'interaction, et toutes les réponses automatiques telles que les lumières, les sons ou les boutons sont désactivées. Ce mode est généralement utilisé pour garder les aliments chauds, cuire lentement les plats ou maintenir la chaleur des repas préparés avant le début du sabbat. Il garantit que le four peut être utilisé conformément aux pratiques religieuses tout en empêchant toute action qui serait considérée comme un fonctionnement actif.

1. **Sur l'écran** Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche** deux fois **pour trouver l'icône de menu des** Réglages.
2. Touchez pour accéder au menu des paramètres.
3. Touchez **Sabbat**.
4. Faites glisser l'écran pour régler la température (**60** à **140 °C**) et la durée de cuisson (**24** heures à **80** heures).
5. Touchez le bouton pour confirmer la durée. Un message s'affiche, **Passer en mode sabbat. La chaleur par le bas est activée, la durée est de 24 à 48 heures. Seul le bouton marche/arrêt peut être utilisé jusqu'à la fin de la durée.**
6. Touchez **Régler** pour commencer le mode sabbat. Tous les boutons du panneau de commande, sauf le bouton , s'éteignent. Si on appuie sur le bouton lorsque le mode Sabbat est activé, le mode Sabbat s'éteint.

3.4.5 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. Le réservoir d'eau ne peut pas être éjecté tant que le mode de démonstration est activé.

Pour activer le mode démo :

1. **Sur l'écran** Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche** deux fois **pour trouver l'icône de menu des** Réglages.
2. Touchez pour accéder au menu des paramètres.
3. Touchez **Démo**. Un message s'affiche, **En mode démo, la résistance ne fonctionne pas.**
4. Touchez **Confirmer**.
5. Touchez , puis s'affiche. Le mode démo est maintenant activé.

Pour désactiver le mode démo :

6. **Sur l'écran** Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche** deux fois **pour trouver l'icône de menu des** Réglages.
7. Touchez pour accéder au menu des paramètres.
8. Touchez **Démo**.
9. Touchez , puis s'affiche. Le mode démo est maintenant désactivé.

3.4.6 Restauration des paramètres d'usine

1. Sur l'écran **Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche **deux fois** pour trouver l'icône de menu des **Réglages**.
2. Touchez pour accéder au menu des paramètres.
3. Touchez **Restaurer la version d'usine**.
4. Touchez **Oui** pour confirmer et restaurer les paramètres d'usine.

3.4.7 Vérification de la version logicielle du four

1. **Sur l'écran** Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche** deux fois **pour trouver l'icône de menu des** Réglages .
2. Touchez pour accéder au menu des paramètres. Faites glisser l'écran **une fois** à gauche.
3. Touchez **Version**. La version logicielle du four s'affiche.

REMARQUE

- La version logicielle du four ne peut pas être modifiée. Il s'agit d'une référence uniquement destinée à des fins de fabrication.

3.5 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

3.5.1 Réglage du minuteur

La fonction de minuterie est un simple compte à rebours qui déclenche une alerte lorsque l'heure fixée est atteinte. Le minuteur peut être réglé avant ou pendant la cuisson.

- Touchez le bouton sur le panneau de commande.
- Faites glisser les valeurs temporelles pour choisir une durée jusqu'à un maximum de **09h 59 min**.
- Touchez **Confirmer** pour lancer le compte à rebours du minuteur. L'icône du minuteur s'affiche.
- Pour changer la durée du minuteur à tout moment, touchez l'heure puis faites glisser les heures ou minutes vers le haut ou le bas pour définir une nouvelle durée.
- Pour annuler le minuteur, faites glisser les heures ou minutes sur **00 h 00 min**. L'icône du minuteur disparaît.

3.5.2 Allumer/éteindre la lumière

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

3.5.3 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. **La sécurité enfant est activée** . 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 de produits abrasifs agressifs ni de grattoirs pointus ou métalliques 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 refroidisse suffisamment avant le nettoyage et l'entretien. Assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. 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

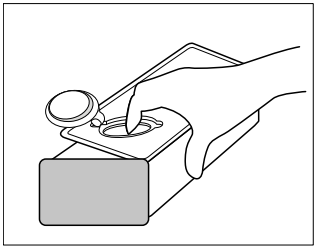
1. **Extérieur de l'appareil :** Nettoyez avec un chiffon doux et humide.
2. **Accessoires :** Nettoyez les éléments suivants à l'aide d'eau chaude et de liquide vaisselle. Pour les résidus tenaces, laissez tremper les articles pendant 10 minutes afin de faciliter l'élimination des taches :
   - Plateau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

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. **Réservoir d'eau :** Touchez le bouton pour éjecter le réservoir d'eau. Ouvrez le couvercle rond et retirez-le. Nettoyez-le avec de l'eau chaude et un chiffon doux.

5. Séchez tous les composants avec un chiffon doux. Assurez-vous qu'ils sont secs avant de les remonter et d'utiliser l'appareil.



4.2 DÉTARTRAGE

La fonction de détartrage élimine le calcaire du réservoir d'eau. **CLE** s'affiche après 30 heures d'utilisation de la fonction vapeur comme rappel pour lancer le programme. Lancer le cycle de détartrage lorsqu'il est sollicité empêche l'accumulation de calcaire de nuire à la saveur des aliments cuits à la vapeur.

1. Remplissez le réservoir d'eau propre et de 10 g d'acide citrique, comme du jus de citron, remuez bien et refermez le couvercle du réservoir d'eau (voir rubrique 2.7 Remplir le réservoir pour savoir comment retirer le réservoir et le remplir).
2. Faites à nouveau glisser le réservoir d'eau à l'avant du four.
3. Sur l'écran **Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche **une fois** pour trouver l'icône de menu des **Modes supplémentaires**.
4. Touchez pour accéder au menu des modes supplémentaires.
5. Touchez **Détartrage** pour accéder à la fonction de détartrage.
6. Touchez le bouton ▷, **Ajouter de l'acide citrique** s'affiche. Si l'acide citrique n'a pas encore été ajouté à l'eau, ajoutez-le maintenant.
7. Touchez **Confirmer** ou le bouton ▷ pour commencer le nettoyage.
8. Quand **Il faut changer l'eau** s'affiche, retirez le réservoir d'eau et videz-le. Puis remplissez-le avec de l'eau propre (sans acide citrique) et réinsérez-le dans le four.
9. Touchez **Confirmer** ou le bouton ▷ pour commencer le nettoyage.

4.3 NETTOYAGE À LA VAPEUR

⚠ AVERTISSEMENT!

RISQUE DE BRÛLURES ! De l'air chaud ou de la vapeur peut s'échapper lorsque la porte est ouverte. Attendez que le bol d'eau ait refroidi avant de le retirer du four.

La fonction de nettoyage à la vapeur crée de la vapeur à l'intérieur du four pour détacher les saletés tenaces de la cavité du four, ce qui facilite l'essuyage avec un chiffon.

1. Remplissez le réservoir d'eau propre (voir la rubrique 2.7 Remplir le réservoir d'eau pour savoir comment retirer le réservoir et le remplir). Faites à nouveau glisser le réservoir d'eau à l'avant du four.
2. Sur l'écran **Accueil**, faites glisser l'écran vers la gauche **une fois** pour trouver l'icône de menu des **Modes supplémentaires**.
3. Touchez pour accéder au menu des modes supplémentaires.
4. Touchez **Nettoyage à la vapeur** pour accéder à la fonction de nettoyage à la vapeur.
5. Touchez le bouton ▷ pour commencer le nettoyage pendant 5 minutes.
6. Une fois le nettoyage à la vapeur terminé, ouvrez la porte du four et utilisez un chiffon doux pour nettoyer la cavité du four.

4.4 SÉCHAGE DE LA CAVITÉ

La fonction de séchage de la cavité élimine l'humidité résiduelle du four après la cuisson, la cuisson à la vapeur ou le nettoyage. Cela empêche la moisissure et les bactéries de se former en faisant s'évaporer l'eau piégée par les bouches d'aération du four.

1. Sur l'écran **Accueil**, glissez vers la gauche **une fois** pour trouver l'icône de menu des **Modes supplémentaires**.
2. Touchez pour accéder au menu des modes supplémentaires.
3. Touchez **Séchage de la cavité** pour accéder à la fonction de séchage de la cavité.
4. Touchez le bouton ▷ pour lancer le cycle de séchage de 5 minutes.

FR

4.5 ÉLIMINATION DES ODEURS DÉSAGRÉABLES

1. Préparez un verre d'eau avec quelques gouttes de jus de citron.
2. Sur l'écran **Accueil**, touchez **Micro-ondes**.
3. Faites glisser l'écran pour sélectionner **800 W** et une durée de 1 à 2 minutes.
4. Touchez le bouton ▷ pour commencer le chauffage.

4.6 REMPLACEMENT DE LA LAMPE

AVERTISSEMENT!

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! Débranchez le four de l'alimentation 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.
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.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
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 « 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.

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG

EINBAU-BACKOFEN

WBBICBSOVHY45D

WISBERG

BENUTZERINFORMATION

VORWORT **100**

1. PRODUKTMERKMALE **101**

1.1 Technische Daten **101**

1.2 Hauptkomponenten **102**

1.2.1 Einbaubackofen 102

1.2.2 Zubehör 103

1.3 Garantie **103**

1.4 Ersatzteile **103**

2. EINBAU **104**

2.1 Auspacken des Geräts **104**

2.2 Einbaubedingungen **104**

2.3 Einbau in einen Stehschrank **105**

2.4 Einbauen des Backofens **106**

2.5 Reinigung vor dem ersten Gebrauch **106**

2.6 Einsetzen des Zubehörs **107**

2.6.1 Ofenrost, emailliertes Backblech,Heißluftfritteusen-Korb und Dampfgareinsatz 107

2.6.2 Mikrowellen-Glasbackblech 107

2.7 FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS **108**

DE

3. VERWENDUNG **108**

3.1 Beschreibung des Bedienfeldes **108**

3.2 Bedienung des Geräts **111**

3.2.1 Backofen einschalten/Stand-by-Modus 111

3.2.2 Backofen ausschalten 111

3.2.3 Kurzanleitung zur Navigation auf dem Touchscreen-Bedienfeld 111

3.2.4 Benutzung des Backofens 111

3.2.4.1 Auswahl eines Modus 112

3.2.4.2 Kombinationsgaren 113

3.2.5 Verwenden der Mikrowellenfunktion 114

3.2.6 Verwendung der Heißluftfritteusen-Funktion (manuell) 115

3.2.6.1 Vorbereitung 115

3.2.6.2 Garen mit der Heißluftfritteusen-Funktion 115

3.2.7 Verwenden der Dämpffunktion 116

3.2.8 Verwendung der Dampfkombinationsfunktion 116

3.2.9 Verwenden des automatischen Programms 117

3.2.9.1 Leitfaden für automatische Programme 117

3.3 MENÜ FÜR ZUSÄTZLICHE MODI **120**

3.3.1 Auftauen 120

3.3.2 Gären von Teig 120

3.3.3 Warmhalten von Speisen 121

3.4 EINSTELLUNGSMENÜ **121**
3.4.1 Einstellen der Uhrzeit (24-Stunden-Format) 121
3.4.2 Einstellen des Tons 121
3.4.3 Einstellen der Sprache 122
3.4.4 Einstellen des Sabbats 122
3.4.5 Einstellen des Demo-Modus 122
3.4.6 Wiederherstellen der Werkseinstellungen 123
3.4.7 Überprüfen der Backofen-Softwareversion 123
3.5 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN **123**
3.5.1 Einstellen der Küchen-Timers 123
3.5.2 Ein-/Ausschalten des Lichts 123
3.5.3 Aktivieren der Kindersicherung 123

4. REINIGUNG UND WARTUNG **124**
4.1 Reinigung des Geräts nach jedem Gebrauch **124**
4.2 ENTKALKEN **125**
4.3 Dampfreinigung **125**
4.4 TROCKNEN DES GARRAUMS **125**
4.5 ENTFERNEN UNANGENEHMER GERÜCHE **126**
4.6 Austauschen der Glühlampe **126**

5. FEHLERBEHEBUNG **126**

6. VERSTAUEN DES GERÄTS **127**

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.

DE

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

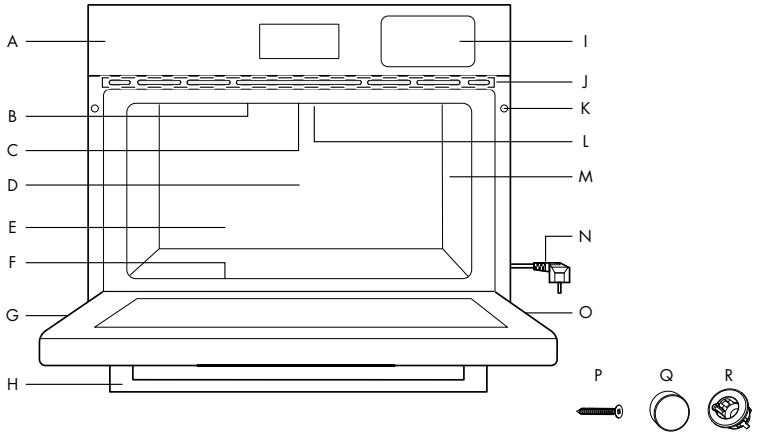
1. PRODUKTMERKMALE

1.1 TECHNISCHE DATEN

PARAMETER	GERÄT
Produktname	Einbaubackofen
Modell/Typ	WBBICBSOVHY45D
Nennspannung/Frequenz	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme (Mikrowelle)	1700 W
Mikrowellen-Leistung	800 W
Konvektion	1700 W
Grill	2200 W
Maximale Leistungsaufnahme	3350 W
Mikrowellen-Frequenz:	2450 MHz
Gewicht	35,7 kg
Farbe	Schwarz
Abmessungen (H × B × T) (Außenmaße)	45,4 × 59,5 × 56,8 cm
Abmessungen (H × B × T) (Innenmaße)	28 × 48 × 38,9 cm
Öffnungsrichtung der Tür	Klapptür
Fassungsvermögen	50 l
Temperaturbereich	30 °C ~ 250 °C
Länge des Kabels	1,5 m
Stecker-Typ	VDE-Stecker
Maximale Leistung	3350 W
Reinigungsmethode	Hydrolyse
Anzahl der automatischen Programme	6
Backofenfunktionen	15
Enthaltenes Zubehör	1x Emaille-Backblech 1x Glasbackblech 1x Rost 1x Heißluftfritteusen-Korb 1x Dampfgareinsatz
Stand-by Modus	0,8 W
Die maximale Dauer, die der Backofen benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus oder -zustand zu erreichen	20 Minuten

1.2 HAUPTKOMPONENTEN

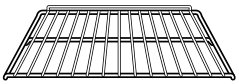
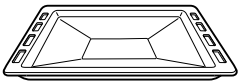
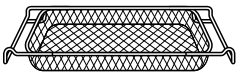
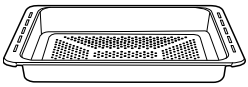
1.2.1 Einbaubackofen



ID	Name	ID	Name
A	Bedienfeld	J	Lüftungsöffnungen
B	Obere Heizplatte	K	Montagelöcher x2
C	Grillelement	L	Leuchte
D	Lüfter	M	Einschubschienen x2
E	Garraum	N	Netzkabel mit Stecker
F	Untere Heizplatte	O	Sichtfenster
G	Tür	P	Montageschrauben x2
H	Griff	Q	Abdeckkappen x2
I	Wasserbehälter	R	Schraubenhalter x2

DE

1.2.2 Zubehör

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

WARNUNG!

WICHTIG:

- Das emaillierte Backblech, der Heißluftfritteusen-Korb oder der Dampfgareinsatz 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.

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.

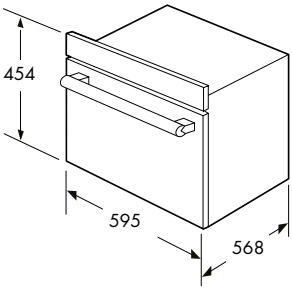
2.2 EINBAUBEDINGUNGEN

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

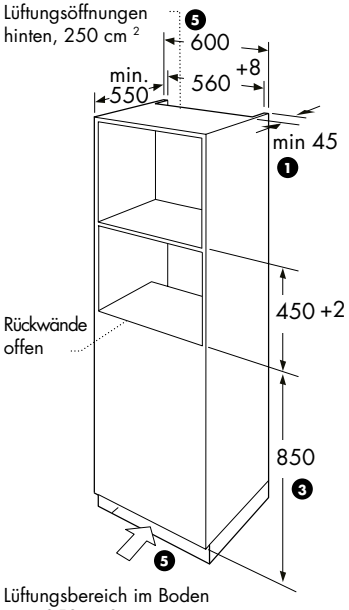
- Der Backofen kann vom Benutzer eingebaut werden; es wird jedoch empfohlen, den Backofen mit zwei Personen einzubauen. Um maximale Sicherheit und Stabilität zu gewährleisten, wird der Einbau durch Fachpersonal empfohlen.
- Tragen Sie während des Einbaus trockene Schutzhandschuhe, um Kratzer oder einen 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 (220–240 V; 50 Hz).

2.3 EINBAU IN EINEN STEHSCHRANK

Größe des Geräts

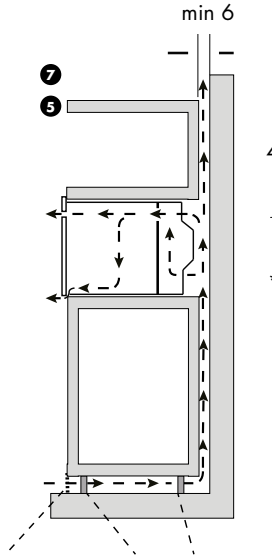


Einbaugröße des Stehschranks

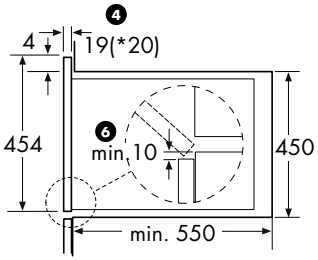


Lüftungsbereich im Boden
min. 250 cm2

Querschnittabmessungen



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.

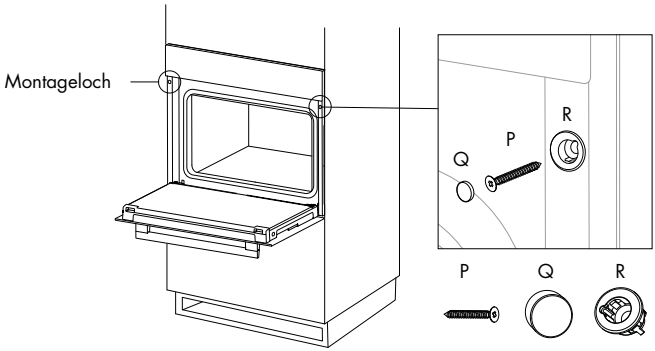
2.4 EINBAUEN DES BACKOFENS

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 **(R)** in das Montageloch.
6. Stecken Sie die Schraube **(P)** 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 **(Q)** auf dem Schraubenkopf.
9. Wiederholen Sie Schritt 5–8, um die andere Schraube zu fixieren.



2.5 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:

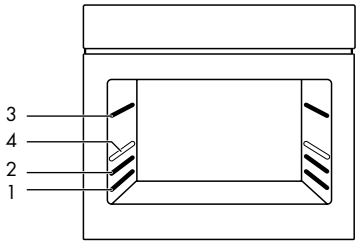
1. Reinigen Sie den Garraum und die Tür mit einem weichen, feuchten Tuch.
2. Waschen Sie das Zubehör ab: emailliertes Backblech, Glasbackblech, Ofenrost, Heißluftfritteusen-Korb und Dampfgareinsatz.
3. Entfernen Sie den Wasserbehälter und reinigen Sie ihn (siehe Abschnitt 4.1)
4. Trocknen Sie alle Komponenten mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
5. Um Gerüche durch Produktionsrückstände zu entfernen, lassen Sie den Ofen im konventionellen Backofenmodus 1 Stunde lang bei 250 °C laufen.

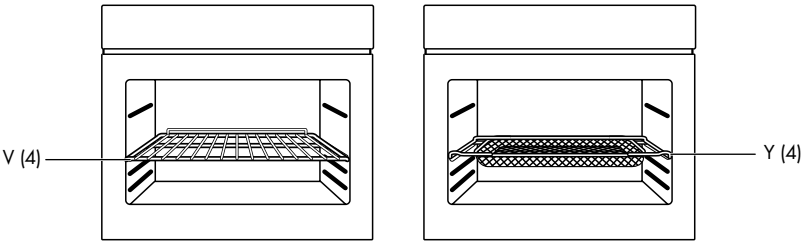
DE

2.6 EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

2.6.1 Ofenrost, emailliertes Backblech,Heißluftfritteusen-Korb und Dampfgareinsatz

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





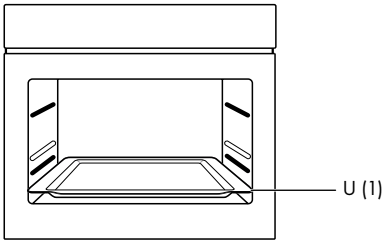
- Wenn Sie den Ofenrost verwenden, platzieren Sie das emaillierte oder das Glasbackblech auf der untersten Einschubhöhe des Backofens, um Speisereste aufzufangen.
- Die genaue Einschubhöhe ist abhängig von dem Rezept, dem verwendeten Ofenprogramm (z.B. Grill, Umluft/ Konvektion) und dem gewünschten Garergebnis.

WARNUNG!

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

2.6.2 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

2.7 FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

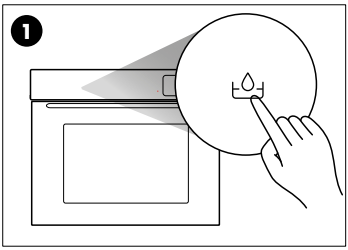
Der Wasserbehälter kann im Dämpfen-Modus verwendet werden und muss für die Entkalkungs- und Dampfreinigungsfunktionen vorbereitet werden.

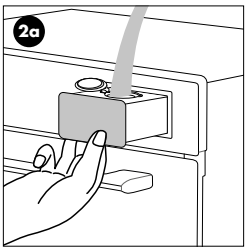
1. Berühren Sie die Taste, um den Wasserbehälter zu entriegeln.
2. Option A: Heben Sie den runden Deckel des Wasserbehälters an und füllen Sie den Wasserbehälter mit sauberem Wasser.
   Option B: Ziehen Sie den Wasserbehälter aus dem Ofen, entfernen Sie den runden Deckel und füllen Sie ihn mit sauberem Wasser.

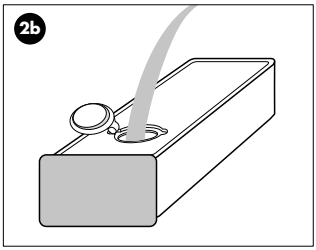
- Füllen Sie ihn bis zur **MAX-Markierung**. Überschreiten Sie nicht die **MAX-Markierung**.

3. Schließen Sie den runden Deckel des Wasserbehälters. Drücken Sie fest auf den Punkt in der Mitte. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Wasserbehälters vollständig geschlossen ist.
4. Stellen Sie den Wasserbehälter wieder in den Backofen.

- Ein Signalton signalisiert, wenn der Wasserbehälter in die richtige Position zurück in den Ofen gleitet.

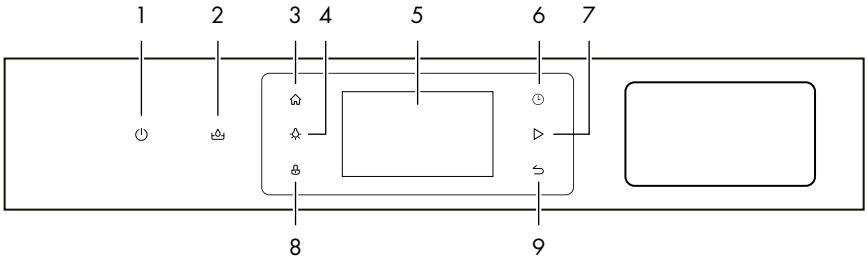






3. VERWENDUNG

3.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



ID	Taste	Beschreibung
1		Ein-/Ausschalten/Zurück in den Stand-by- oder ECO-Modus/Programm abbrechen
2		Wasserbehälter zum Herausnehmen entriegeln
3		Zum Startbildschirm des Displays zurückkehren
4		Licht ein/aus
5	-	Display

ID	Taste	Beschreibung
6		Countdown-Timer
7		Programm starten
8		Kindersicherung ein/aus
9		Zurück zum vorherigen Menü/Programm abbrechen/Einstellung

Displaysymbole:

PROGRAMM	Display-symbol	Beschreibung
MODUS		**Konventionell** Obere und untere Heizplatten werden für das konventionelle Garen im Backofen aktiviert. Zum langsamen Garen von Gerichten wie Aufläufen und Eintöpfen.
		Konvektion Das Heizelement an der Rückwand und der Lüfter werden aktiviert, um die Wärme gleichmäßig zu verteilen. Zum Backen für eine gleichmäßige Bräunung.
		Konventionell + Umluft Der Lüfter wird aktiviert und zirkuliert die Hitze von der oberen und unteren Heizplatte für schnelles, effizientes Garen mit knusprigem Ergebnis.
		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 mit Umluft Das Grillelement, die obere Heizplatte und der Lüfter werden eingeschaltet. Zum schnellen und gleichmäßigen Grillen größerer Mengen – insbesondere Fleisch.
		Grill und Oberhitze Das Grillelement und die obere Heizplatte werden aktiviert. Zum Grillen größerer Mengen von Lebensmitteln verwenden.
		Unterhitze + Konvektion Die untere Heizplatte und der Lüfter werden aktiviert. Zum Backen oder Aufwärmen von Pizza.
		Unterhitze Nur die untere Heizplatte wird aktiviert. Zum Warmhalten von Speisen.
MIKROWELLE		**Mikrowelle** Zum Mikrowellengaren.
HEISSLUFT-FRITTEUSE		**Heißluftfritteusen-Funktion** Zum Frittieren mit Heißluft.
DAMPFGAREN		**Dämpfen** Zum Dämpfen von Speisen. Kann nur zum Dämpfen oder in Kombination mit der Mikrowellenfunktion zum Kombinationsgaren verwendet werden.

DE

PROGRAMM	Display-symbol	Beschreibung
AUTO-MATISCHES PROGRAMM		**Automatisches Programm** Bietet Zugriff auf 43 automatische Programme.
ZUSÄTZLICHE MODI		**Zusätzliche Modi** Bietet Zugriff auf 3 zusätzliche Garmodi und 3 Reinigungsmodi.
		**Auftauen** Zum Auftauen von Lebensmitteln.
		**Teig gehen lassen** Zum Gären von Teig.
		**Warm halten** Zum Warmhalten von Speisen.
		**Entkalken** Entfernt Kalk aus dem Wasserbehälter und den Leitungen.
		**Dampfreinigen** Reinigt den Garraum mit Dampf.
		**Trocknen des Garraums** Trocknet den Garraum nach dem Dämpfen oder nach der Dampfreinigung.
EIN-STELLUNGEN		**Einstellungen** Bietet Zugriff auf 7 verschiedene Einstellungen.
		**Uhrzeit** Zum Einstellen der Uhrzeit (24-Stunden-Format)
		**Ton** Zum Aktivieren oder Deaktivieren der Tastentöne
		**Sprache** Zur Auswahl einer von 12 Sprachen.
		**Sabbat** Zur Nutzung des Ofens an jüdischen Feiertagen gemäß den religiösen Praktiken.
		**Demo** Aktiviert den Demomodus, um die Bedienelemente und Funktionen des Ofens zu kennenzulernen, ohne den Ofen aufzuheizen.
		**Zurücksetzen** Setzt den Backofen auf die Werkseinstellungen zurück.
		**Version** Zeigt die Softwareversion an.

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.

- 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 5 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 eine beliebige Stelle auf dem Display oder öffnen/schließen Sie die Backofentür. Das gesamte Bedienfeld wird aktiviert.
- 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. Berühren Sie die ⏻ Taste auf dem Bedienfeld, um 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 Kurzanleitung zur Navigation auf dem Touchscreen-Bedienfeld

- Das Display ist ein Touchscreen und ermöglicht den Zugriff auf die Menüs und Einstellungen des Backofens.
- **Tasten betätigen:** Berühren Sie die Taste auf dem Bedienfeld.
- Zusätzliche Bildschirmseite anzeigen: Wischen Sie die Bildschirmseite nach links oder rechts, um die nächste oder vorherige Seite anzuzeigen. Striche am unteren Bildschirmrand zeigen an, wie viele Seiten in diesem Menü verfügbar sind.
- **- - -** bedeutet, dass 3 Bildschirmseiten vorhanden sind.
- **- -** bedeutet, dass 2 Bildschirmseiten vorhanden sind.
- Keine Striche bedeuten, dass in diesem Menü keine zusätzlichen Bildschirmseiten angezeigt werden können.
- **Auf ein Menü, eine Funktion oder eine Bildschirmanweisung zugreifen:**
  Berühren Sie das gewünschte Menü, die gewünschte Funktion oder die Bildschirmanweisung.
- **Eine Einstellung wie Uhrzeit oder Temperatur ändern:**
  Berühren Sie die Einstellung und wischen Sie sie mit einem Finger nach oben oder unten.
- **Zur vorherigen Bildschirmseite zurückkehren:**
  Berühren Sie die ⮌ Taste auf dem Bedienfeld.
- **Zum Startbildschirm zurückkehren:**
  Berühren Sie die ⌂ Taste auf dem Bedienfeld.

DE

3.2.4 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 Modus-Bildschirm bietet Zugriff auf acht Garmodi. Vier dieser Modi kombinieren Mikrowellen- und/oder Dämpffunktionen (siehe Abschnitt 3.2.4.2 Kombiniertes Garen). Insgesamt stehen 12 Backofenmodi zur Auswahl.

3.2.4.1 Auswahl eines Modus

1. Schalten Sie den Ofen ein.
2. Tippen Sie auf der **Home**-Bildschirmseite auf **Modus**, um die Garmodi-Optionen aufzurufen.
3. Wischen Sie die Bildschirmseite nach links, um die Garmodi anzuzeigen, und tippen Sie dann auf eines der folgenden Symbole, um die Garmodus-Einstellungen aufzurufen:

Modus-Menü (8 Optionen)	Zeitbereich	Temperaturbereich (°C)
Konventionell	1 Minute bis 9 Stunden	50–230 °C
Konvektion		50–250 °C
Konventionell + Lüfter (Umluft)		50–230 °C
Grill		50–200 °C
Grill und Oberhitze mit Umluft		50–230 °C
Grill und Oberhitze		50–230 °C
Unterhitze + Konvektion		100–230 °C
Unterhitze		50–200 °C

Temperatur einstellen

4. Wischen Sie über die Temperaturwerte auf der Bildschirmseite nach oben oder unten, um die Temperatur einzustellen.
   - Um die Temperatur während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie die Temperaturanzeige, wischen Sie dann nach oben oder unten, um die neue Temperatureinstellung einzustellen, und tippen Sie auf **Confirm**.
   - Die Temperatur ist während des Vorheizens nicht veränderbar.

Garzeit einstellen

5. Berühren Sie **-- h -- min** und wischen Sie über die Bildschirmseite nach oben oder unten, um die Zeit einzustellen.
   - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Ofen die maximale Garzeit.
   - Um die Zeit während des Garvorgangs zu verlängern oder zu ändern, tippen Sie auf die angezeigte Garzeit und wischen Sie über die Bildschirmseite, um die neue Garzeit einzustellen, und tippen Sie auf **Confirm**.
   - Um 5 Minuten hinzuzufügen, während der Countdown läuft, drücken Sie **+5 min**.

Vorheizen (optional)

6. Das Vorheizen ist optional. **Fahren Sie mit Schritt 9 fort**, wenn kein Vorheizen erforderlich ist.
7. Berühren Sie das Symbol für **schnelles Vorheizen**, um die Vorheizfunktion einzuschalten.
   - Der Punkt bewegt sich nach rechts, wenn die Vorheizfunktion eingeschaltet ist.
   - Während des Vorheizens erscheint ein Balken unter der eingestellten Temperatur, der sich von links nach rechts füllt, um anzuzeigen, dass der Backofen gerade vorheizt.
   - Wenn die Temperatureinstellung niedriger als 100 °C ist, ist die Vorheizfunktion nicht verfügbar.
8. Ein Signalton ertönt, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist. Öffnen Sie den Backofen, legen Sie die Zutaten hinein und tippen Sie dann auf **Weiter**, um den Garvorgang zu starten.

DE

Garvorgang starten, pausieren oder abbrechen

9. Wenn die Vorheizfunktion nicht verwendet wird, drücken Sie die ▷ Taste, um mit den Garvorgang zu starten.
   - Während des Garvorgangs erscheint ein Balken unter der eingestellten Temperatur, der sich von links nach rechts füllt, um anzuzeigen, dass der Garvorgang läuft.
10. Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie **Pause** berühren. Tippen Sie auf **Weiter**, um fortzufahren.
11. Um den Garvorgang abzubrechen, drücken Sie die ⮌ Taste oder die ⌂ Taste, berühren Sie **Ja**, um zu bestätigen und zur **Home**-Bildschirmseite zurückzukehren. Oder drücken Sie die ⏻ Taste, um den Garvorgang abzubrechen und in den Stand-by Modus zu wechseln.

3.2.4.2 Kombinationsgaren

Vier Garmodi ermöglichen eine Kombination der Mikrowellen- und/oder Dämpffunktionen. Die Dämpffunktion versorgt den Garraum mit Feuchtigkeit, um die Wärmeübertragung zu verbessern und das Austrocknen der Speisen zu verhindern. Die Verwendung von Dampf beim Garen sorgt für zarte, gleichmäßige Garergebnisse und kann das Aufgehen von Backwaren beschleunigen. In Kombinationsmodi wirkt Dampf parallel zum Backofen- oder Mikrowellenmodus, um die Konsistenz und die allgemeine Garleistung zu verbessern.

12. Folgen Sie Schritte 1–8 im Abschnitt 3.2.4.1, um einen der vier Kombinationsmodi, Temperatur und Zeit und Vorheizen, falls erforderlich, auszuwählen.
13. Wischen Sie die Bildschirmseite nach links, um **+Microwave** und/oder **+Steam** anzuzeigen, und tippen Sie dann auf die gewünschte Funktion, um sie zum ausgewählten Modus hinzuzufügen (falls verfügbar).

Modus	**Kombination**	
	Mikrowellenleistung	**Dampfstufe**
Konventionell	Nicht zutreffend	Aus
Konvektion	Aus, 100 W, 300 W	L1 – niedrige Dampfstufe
Grill und Oberhitze mit Umluft	Aus, 100 W, 300 W	L2 – mittlere Dampfstufe
Unterhitze + Konvektion	Aus, 100 W, 300 W	L3 – hohe Dampfstufe

14. Wischen Sie über die auf der Bildschirmseite angezeigten Stufen nach oben oder unten, um die Mikrowellenleistung oder die Dampfstufe auszuwählen.
    - Wenn Sie die Mikrowellenfunktion als Teil des Kombinationsofens verwenden, benutzen Sie das Glasbackblech und entfernen Sie das andere Zubehör.
    - Bei Verwendung der Dämpffunktion liegt der einstellbare Temperaturbereich zwischen 160 °C und 230 °C.
    - Füllen Sie den Wasserbehälter, bevor Sie die Dämpffunktion verwenden (siehe Abschnitt 2.7 Füllen des Wasserbehälters).
    - Um die Mikrowellenleistung während des Garvorgangs zu ändern, tippen Sie auf das ≋ Symbol, wischen Sie es dann auf die neue Stufe und tippen Sie auf **Confirm**.
    - Um die Dampfstufe während des Garvorgangs zu ändern, tippen Sie auf das ☝ Symbol, wischen Sie es dann auf die neue Stufe und tippen Sie auf **Confirm**.
15. Berühren Sie die ▷ Taste, um den Garvorgang zu starten.

DE

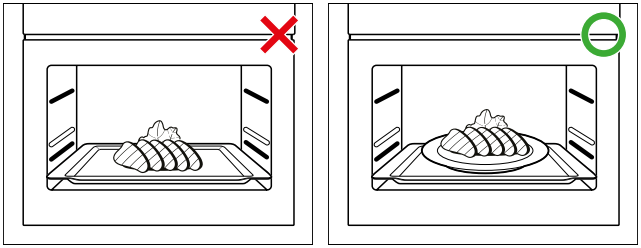
3.2.5 Verwenden der Mikrowellenfunktion

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.



DE

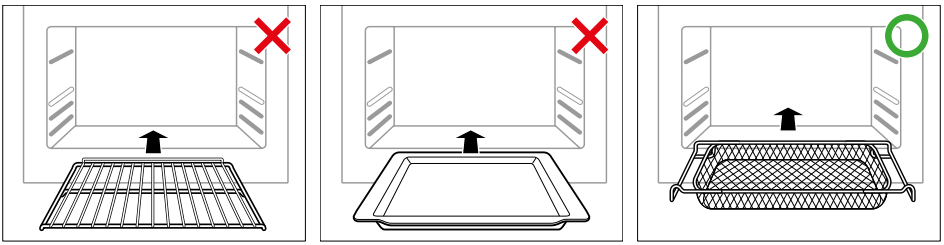
1. Stellen Sie das Glasbackblech auf die unterste Schiene in den Backofen.
2. Nehmen Sie anderes Zubehör aus dem Backofen: Ofenrost, emailliertes Backblech,Heißluftfritteusen-Korb oder Dampfgareinsatz.
3. Tippen Sie auf der **Home**-Bildschirmseite auf **Mikrowelle**, um die Mikrowellenmodus-Einstellungen zu öffnen.
4. Wischen Sie über die Mikrowellenleistungsstufen nach oben oder unten, um die Mikrowellenleistung auszuwählen: **100 W**, **300 W**, **500 W**, **700 W** oder **800 W**.
5. Berühren Sie **-- min -- sec** und wischen Sie dann über die auf der Bildschirmseite angezeigte Zeit nach oben oder unten, um die Garzeit bis auf maximal **30 min 00 s** einzustellen.
6. Berühren Sie die ▷ Taste, um die Mikrowellenfunktion zu starten.
7. Um die Mikrowellenleistung während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie die Leistungsstufenanzeige, wischen Sie über die Bildschirmseite auf die neue Stufe und tippen Sie auf **Confirm**.
8. Um die Zeit während des Dämpfvorgangs zu verlängern oder zu ändern, tippen Sie auf die angezeigte Garzeit, wischen Sie über die Einstellung, um die neue Garzeit auszuwählen, und tippen Sie auf **Confirm**.
9. Um 5 Minuten hinzuzufügen, während der Countdown läuft, drücken Sie **+5 min**.

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, den Dampfgareinsatz 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. Tippen Sie auf der **Home**-Bildschirmseite auf **Heißluftfrittieren**, um die Heißluftfritteusen-Einstellungen zu öffnen.
2. Wischen Sie zum Einstellen nach oben oder unten über die Temperatur (**100 °C** bis **230 °C**).
3. Berühren Sie **-- h -- min** und wischen Sie dann über die Bildschirmseite, um die Garzeit der Heißluftfritteusen-Funktion bis auf maximal **09 h 00 min** einzustellen.
   - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Ofen die maximale Garzeit.
4. Informationen zum Vorheizen in der Heißluftfritteusen-Funktion finden Sie in Abschnitt 3.2.4.1 Vorheizen (optional).
5. Berühren Sie die ▷ Taste, um die Heißluftfritteusen-Funktion zu starten.
6. Um die Temperatur während des Heißluftfrittierens zu ändern, berühren Sie die Temperaturanzeige, wischen Sie über die Bildschirmseite, um die neue Temperatur einzustellen, und tippen Sie auf **Confirm**.
7. Um die Zeit während des Heißluftfrittierens zu verlängern oder zu ändern, tippen Sie auf die angezeigte Garzeit, wischen Sie über die Einstellung, um die neue Garzeit einzustellen, und tippen Sie auf **Confirm**.
8. Um 5 Minuten hinzuzufügen, während der Countdown läuft, drücken Sie **+5 min**.

DE

3.2.7 Verwenden der Dämpffunktion

Dämpfen sorgt für sanfte, gleichmäßige Hitze mit hoher Feuchtigkeit und ist daher ideal für Gemüse, Fisch, Getreide und Lebensmittel, die zart bleiben sollen, ohne zu bräunen. Reiner Dampf verhindert das Austrocknen und trägt zur Erhaltung von Nährstoffen, Konsistenz und natürlichem Geschmack bei. Die Funktion eignet sich auch hervorragend zum Aufwärmen oder Auftauen, da die zusätzliche Feuchtigkeit die Speisen weich hält und ein Übergaren verhindert. Verwenden Sie Dampf nur, wenn Sie feuchte, zarte Ergebnisse ohne Bräunung oder Knusprigkeit wünschen.

1. Füllen Sie den Wasserbehälter vor dem Gebrauch immer auf (siehe Abschnitt 2.7 Füllen des Wasserbehälters).
2. Wischen Sie **einmal nach links über dieHome-Bildschirmseite und berühren Sie** **Dämpfen**, um die Dämpfeinstellungen zu öffnen.
3. Wischen Sie zum Einstellen nach oben oder unten über die Temperatur (**60 °C** bis **100 °C**).
4. Berühren Sie **00 h 15 min** und wischen Sie dann über die Bildschirmseite, um die Garzeit bis auf maximal **09 h 00 min** einzustellen.
   - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Ofen die maximale Garzeit.
5. Berühren Sie die ▷ Taste, um den Dämpfvorgang zu starten.
6. Um die Dämpftemperatur während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie die Temperaturanzeige, wischen Sie dann über die Bildschirmseite, um die neue Temperatur einzustellen. Tippen Sie auf**Confirm**, um die Einstellung zu speichern.
7. Um die Zeit während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie die Garzeit-Anzeige, wischen Sie dann über die Bildschirmseite, um die neue Garzeit einzustellen, und berühren Sie **Confirm**.
8. Um 5 Minuten hinzuzufügen, während der Countdown läuft, drücken Sie **+5 min**.

3.2.8 Verwendung der Dampfkombinationsfunktion

Beim Kombinationsgaren spendet Dampf Feuchtigkeit und verbessert gleichzeitig die Bräunung, Knusprigkeit und die Gargeschwindigkeit insgesamt. Der Dampf sorgt dafür, dass das Innere der Speisen zart bleibt, während die trockene Hitze an der Außenseite für Bräunung und Knusprigkeit sorgt. Dieser Modus ist ideal zum Braten von Fleisch, zum Backen von Brot, Gebäck und zum Aufwärmen von Lebensmitteln, die sowohl saftig als auch knusprig sein sollen. Verwenden Sie die Dampfkombination, wenn Sie schnell garen möchten und die Speisen innen saftig und außen gebräunt und knusprig seine sollen.

1. Füllen Sie den Wasserbehälter vor dem Gebrauch immer auf (siehe Abschnitt 2.7 Füllen des Wasserbehälters).
2. Wischen Sie **einmal nach links über dieHome-Bildschirmseite und berühren Sie** **Dämpfen**, um die Dämpfeinstellungen zu öffnen.
3. Wischen Sie zum Einstellen nach oben oder unten über die Temperatur (**60 °C** bis **100 °C**).
4. Berühren Sie **00 h 15 min** und wischen Sie dann über die Bildschirmseite, um die Garzeit bis auf maximal **09 h 00 min** einzustellen.
   - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Ofen die maximale Garzeit.
5. Wischen Sie den Bildschirm nach links, um **+Microwave** anzuzeigen.
6. Tippen Sie auf **+Microwave** und dann auf **300W**.
7. Berühren Sie die ▷ Taste, um den Dämpfvorgang zu starten.
8. Um die Dämpftemperatur während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie die Temperaturanzeige, wischen Sie dann über die Bildschirmseite, um die neue Temperatur einzustellen. Tippen Sie auf**Confirm**, um die Einstellung zu speichern.
9. Um die Zeit während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie die Garzeitanzeige, wischen Sie dann über die Bildschirmseite, um die neue Garzeit einzustellen, und berühren Sie **Confirm**.
10. Um 5 Minuten hinzuzufügen, während der Countdown läuft, drücken Sie **+5 min**.
11. Sie können die Mikrowellenfunktion jederzeit ein- oder ausschalten. Berühren Sie einfach das ≈ Symbol auf der Bildschirmseite und wischen Sie dann nach oben oder unten, um **300** (Mikrowelle ein) oder **Off** auszuwählen.

3.2.9 Verwenden des automatischen Programms

Das automatische Programm ist in sechs Lebensmittelarten unterteilt, wobei für jede Lebensmittelart mehrere voreingestellte Garoptionen verfügbar sind.

1. Wischen Sie **einmal nach links über dieHome-Bildschirmseite und berühren Sie automatisches Programm**, um die Einstellungen für die automatischen Programme zu öffnen.
2. Berühren Sie die Bildschirmseite, um die Art des automatischen Programms auszuwählen.
3. Wischen Sie über die Bildschirmseite, um ein Garprogramm für ein Gericht auszuwählen. Die Informationen zu diesem Programm werden angezeigt.
   - Die Temperatur und die Garzeit können nicht geändert werden.
4. Füllen Sie den Wasserbehälter, bevor Sie ein Programm mit Dämpffunktion verwenden(siehe Abschnitt 2.7 Füllen des Wasserbehälters).
5. Wählen Sie Vorheizen, wenn diese Option für das gewählte Gericht verfügbar ist.
6. Berühren Sie die ▷ Taste, um den Garvorgang zu starten.

3.2.9.1 Leitfaden für automatische Programme

Art	Nr.	Gericht	Gewicht/Portionen	Zubehör und Einschubhöhe	Vorheizen
Backwaren	01	Soufflé	4 Portionen	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	02	Cannelé	1050 g (2 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	03	Schokoladen-Lava-Kuchen	726 g (3 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	04	Apfelkuchen	500 g (4 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	05	Mille Feuille *	640 g (2 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	06	Gedämpfter Milchreis	900 g	Dampfgareinsatz, 2. Einschubhöhe	✘

Art	Nr.	Gericht	Gewicht/Portionen	Zubehör und Einschubhöhe	Vorheizen
Fleisch	01	Tomahawk-Steaks	1350 g	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	02	Gebratene Lammkeule mit Minzsauce*	1500 g	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	03	Schinken mit Honigglasur*	1000 g	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	04	Gebackene Schweinekoteletts	350 g (2 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	05	Ente à l'Orange	1400 g (4 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	06	Marsala-Schweinekotelett mit Spinat	1080 g (2 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	07	Lammkeule mit Bohnen*	2000 g (6 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	08	Gegrillte Schweinerippchen mit Guavensauce*	1000 g (4 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	09	St. Louis Grillrippchen	1000 g (4 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔

DE

Art	Nr.	Gericht	Gewicht/Portionen	Zubehör und Einschubhöhe	Vorheizen
 Fleisch	10	Gebratene Lammkeule mit Zwiebeln*	2000 g (6 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	11	Brathähnchen mit Zitrone	880 g (2 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	12	Gefüllte Zucchini	1000 g	Dampfgareinsatz, 2. Einschubhöhe	✕

Art	Nr.	Gericht	Gewicht/Portionen	Zubehör und Einschubhöhe	Vorheizen
 Fisch/ Meeres-früchte	01	Gebackene Hummer mit Pilzsauce	680 g (2 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	02	Wolfsbarsch in Salzkruste	1300 g (2 Portionen)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	03	Lachs mit Brunnenkressesalat und Kaviar	300 g (1 Portion)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	04	Pompano en Papillote	150 g (1 Portion)	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	05	Gedünsteter Lachs mit Kräuterbutter	175 g	Dampfgareinsatz, 2. Einschubhöhe	✕
	06	Wolfsbarsch mit Gemüse	250 g	Dampfgareinsatz, 2. Einschubhöhe	✕
	07	Gedünstete Muscheln in Sauce	700 g	Dampfgareinsatz, 2. Einschubhöhe	✕
	08	Gedünsteter Kabeljau mit knusprigem Gemüse	150 g	Dampfgareinsatz, 2. Einschubhöhe	✕
	09	Gedünstete Garnelen mit Cocktailsauce	350 g	Dampfgareinsatz, 2. Einschubhöhe	✕

DE

Art	Nr.	Gericht	Gewicht/Portionen	Zubehör und Einschubhöhe	Vorheizen
 Pizza/ Quiche	01	Lasagne	600 g	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	02	Pizza Margherita	2 Portionen	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔

Art	Nr.	Gericht	Gewicht/Portionen	Zubehör und Einschubhöhe	Vorheizen
 Gemüse	01	Ofenkartoffel mit Käse*	2 Portionen	Emailliertes Backblech, 2. Einschubhöhe	✔
	02	Gedünstete kleine Kartoffeln mit Kräutern	500 g	Dampfgareinsatz, 2. Einschubhöhe	✕
	03	Antipasti-Gemüse	500 g	Dampfgareinsatz, 2. Einschubhöhe	✕
	04	Linsensalat	500 g	Dampfgareinsatz, 2. Einschubhöhe	✕

Art	Nr.	Gericht	Gewicht/Portionen	Zubehör und Einschubhöhe	Vorheizen
 Heißluft-frittieren	01	Pommes frites	650 g	Heißluftfritteusen-Korb, 3. Einschubhöhe	✕
	02	Hähnchen-Nuggets	550 g	Heißluftfritteusen-Korb, 3. Einschubhöhe	✕
	03	Zwiebelringe	300 g	Heißluftfritteusen-Korb, 3. Einschubhöhe	✕
	04	Fischfilets	350 g	Heißluftfritteusen-Korb, 3. Einschubhöhe	✕
	05	Frühlingsrollen	350 g	Heißluftfritteusen-Korb, 3. Einschubhöhe	✕
	06	Steakhouse-Pommes	450 g	Heißluftfritteusen-Korb, 3. Einschubhöhe	✕
	07	Hähnchenkeulen	1000 g	Heißluftfritteusen-Korb, 3. Einschubhöhe	✕
	08	Hähnchen-Filetstreifen	500 g	Heißluftfritteusen-Korb, 3. Einschubhöhe	✕
	09	Gemüse-Nuggets	250 g	Heißluftfritteusen-Korb, 3. Einschubhöhe	✕
	10	Gemüse	375 g	Heißluftfritteusen-Korb, 3. Einschubhöhe	✕



HINWEIS

- *Bei automatischen Programmen mit Sternchen werden während des Garvorgangs Kochtipps angezeigt.
- Die 1. Einschubhöhe ist die unterste Einschubschiene des Ofens, und die dritte Einschubhöhe ist die oberste Einschubschiene (siehe Abschnitt 2.6.1 Rost, emailliertes Backblech, Heißluftfritteusen-Korb und Dampfgareinsatz, um mehr über das Einsetzen dieser Elemente zu erfahren).

DE

3.3 MENÜ FÜR ZUSÄTZLICHE MODI

Im Menü für zusätzliche Modi stehen sechs verschiedene Modi zur Auswahl. Die ersten drei Modi werden zum Garen: Auftauen, Gären von Teig und Warmhalten von Speisen verwendet. Die anderen drei Modi werden zur Reinigung des Wasserbehälters und des Backofens verwendet und werden im Abschnitt Reinigung dieser Bedienungsanleitung beschrieben, siehe Abschnitte 4.2–4.4.

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, Heißluftfritteusen-Korb oder Dampfgareinsatz.
3. Legen Sie Lebensmittel in eine flache, mikrowellengeeignete Schale ohne Deckel.
4. Wischen Sie **einmal** nach links über die **Home**-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für die **zusätzlichen Modi** zu finden.
5. Berühren Sie, um das Menü für zusätzliche Modi aufzurufen.
6. Tippen Sie auf der Bildschirmseite auf **Auftauen**, um die Einstellungen zum Auftauen aufzurufen.
7. Berühren Sie eines der drei Auftausymbole, um je nach Lebensmittelart einen Auftaumodus auszuwählen:

Lebensmittelart	Gewichtsbereich
Fleisch	0,10–1,50 kg
Hähnchen	0,10–1,50 kg
Fisch	0,10–0,80 kg

8. Wischen Sie über die Bildschirmseite, um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen.
9. Berühren Sie die Taste, um den Auftauvorgang zu starten.
   - Nach der Hälfte des Auftauvorgangs ertönt ein Signalton, der daran erinnert, die Lebensmittel zu wenden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Tippen Sie nach dem Wenden der Speisen auf **Confirm**, um mit den Auftauvorgang fortzusetzen.

DE

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. Wischen Sie einmal nach links über die **Home-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für die zusätzlichen Modi** zu finden.
2. Berühren Sie, um das Menü für zusätzliche Modi aufzurufen.
3. Tippen Sie auf **Teig aufgehen lassen, um die entsprechenden Einstellungen aufzurufen.**
4. **Wischen Sie über die Bildschirmseite, um die Temperatur einzustellen (30 °C bis 45 °C).**
5. **Berühren Sie -- h -- min und wischen Sie dann über die Bildschirmseite, um die Gärzeit bis auf maximal 09 h 00 min einzustellen.**
   - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Ofen die maximale Garzeit.
6. Berühren Sie die Taste, um den Vorgang zu starten.
7. Wenn die Ofentemperatur 50 °C überschreitet, wird eine Warnung angezeigt. **The oven temperature is too high, please cool it down**. (Die Ofentemperatur ist zu hoch, bitte lassen Sie ihn abkühlen.) Tippen Sie auf **Confirm**. Warten Sie, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie den Teig hineinlegen.
8. Um die Temperatur während des Vorgangs zu ändern, berühren Sie die Temperaturanzeige, wischen Sie über die Bildschirmseite, um die neue Temperatur einzustellen. Tippen Sie auf **Confirm**, um die Einstellung zu speichern.
9. Um die Garzeit während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie die Garzeit, wischen Sie dann über die Bildschirmseite, um die neue Garzeit einzustellen. Tippen Sie auf **Confirm**, um die Einstellung zu speichern.
10. Um 5 Minuten hinzuzufügen, während der Countdown läuft, drücken Sie **+5 min**.

3.3.3 Warmhalten von Speisen

Die Warmhaltefunktion sorgt für eine sichere, servierfertige Temperatur, sodass Speisen zu einem gewünschten Zeitpunkt serviert werden können, ohne zu übergaren.

1. Wischen Sie einmal nach links über die **Home-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für die zusätzlichen Modi** zu finden.
2. Berühren Sie, um das Menü für zusätzliche Modi aufzurufen.
3. Tippen Sie **Warmhalten, um die Warmhalte-Einstellungen aufzurufen.**
4. **Wischen Sie über die Bildschirmseite, um die Temperatur einzustellen (60 °C bis 100 °C).**
5. **Berühren Sie -- h -- min und wischen Sie dann über die Bildschirmseite, um die Warmhaltezeit bis auf maximal 09 h 00 min einzustellen.**
   - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Ofen die maximale Garzeit.
6. Berühren Sie die Taste, um den Vorgang zu starten.
7. Um die Temperatur während des Vorgangs zu ändern, berühren Sie die Temperaturanzeige, wischen Sie über die Bildschirmseite, um die neue Temperatur einzustellen. Tippen Sie auf**Confirm**, um die Einstellung zu speichern.
8. Um die Garzeit während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie die Garzeit, wischen Sie dann über die Bildschirmseite, um die neue Garzeit einzustellen. Tippen Sie auf **Confirm**, um die Einstellung zu speichern.
9. Um 5 Minuten hinzuzufügen, während der Countdown läuft, drücken Sie **+5 min**.

3.4 EINSTELLUNGSMENÜ

Das Einstellungsmenü bietet sieben verschiedene Einstellungen.

3.4.1 Einstellen der Uhrzeit (24-Stunden-Format)

1. Wischen Sie **zweimal** nach links über die **Home**-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für **Einstellungen** zu finden.
2. Berühren Sie, um das Einstellungsmenü zu öffnen.
3. Berühren Sie auf der Bildschirmseite.
4. Um die Stunde einzustellen, tippen Sie auf die Stundeneinstellung und scrollen Sie auf der Bildschirmseite nach oben oder unten, um die Stunde einzustellen.
5. Um die Minuten einzustellen, tippen Sie auf die Minuteneinstellung und scrollen Sie auf der Bildschirmseite nach oben oder unten, um die Minuten einzustellen.
6. Berühren Sie die Taste. **Set clock wird angezeigt.**
7. **Tippen Sie auf Confirm, um die Zeit zu speichern.**

3.4.2 Einstellen des Tons

Ein Signalton ertönt, wenn:

- eine Taste auf dem Bedienfeld berührt wird;
- der Wasserbehälter eingesetzt wird;
- die Kindersicherung ein- oder ausgeschaltet wird.

Ton ausschalten:

1. Wischen Sie **zweimal** nach links über die **Home**-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für **Einstellungen** zu finden.
2. Berühren Sie, um das Einstellungsmenü zu öffnen.
3. Tippen Sie auf **Ton**.
4. Berühren Sie ; dann wird angezeigt. Der Ton ist jetzt ausgeschaltet.

Ton einschalten:

1. Wischen Sie **zweimal** nach links über die **Home**-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für **Einstellungen** zu finden.
2. Berühren Sie, um das Einstellungsmenü zu öffnen.
3. Tippen Sie auf **Ton**.
4. Berühren Sie ; dann wird angezeigt. Der Ton ist jetzt eingeschaltet.

HINWEIS

- Die Toneinstellung bleibt auch dann gespeichert, wenn das Gerät ein- oder ausgeschaltet wird.

3.4.3 Einstellen der Sprache

1. Wischen Sie **zweimal** nach links über die **Home**-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für **Einstellungen** zu finden.
2. Berühren Sie ⚙, um das Einstellungsmenü zu öffnen.
3. Tippen Sie auf ⚙ **Sprache.**
4. **Wischen Sie über die Bildschirmseite, um eine der 12 Sprachen auszuwählen.** ✔wird neben der ausgewählten Sprache angezeigt.
5. Tippen Sie auf **Confirm, um die Sprache zu speichern.**

3.4.4 Einstellen des Sabbats

Im Sabbat-Modus kann der Backofen an jüdischen Feiertagen, wenn die manuelle Bedienung der Geräte eingeschränkt ist, in einem kontinuierlichen, stabilen Heizzustand betrieben werden. Der Backofen hält in diesem Modus über lange Zeiträume eine konstante Temperatur aufrecht, ohne dass eine Interaktion erforderlich ist, und alle automatischen Funktionen wie Licht, Geräusche oder Tastenfunktionen sind deaktiviert. Dieser Modus wird in der Regel zum Warmhalten von Speisen, zum langsamen Garen von Speisen verwendet, und sorgt dafür, dass Mahlzeiten, die vor Beginn des Sabbats zubereitet werden, heiß bleiben. Er stellt sicher, dass der Backofen gemäß den religiösen Praktiken verwendet werden kann, und verhindert gleichzeitig jegliche Aktionen, die als aktive Bedienung angesehen werden könnten.

1. Wischen Sie **zweimal** nach links über die **Home**-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für **Einstellungen** ⚙ zu finden.
2. Berühren Sie ⚙, um das Einstellungsmenü zu öffnen.
3. Berühren Sie S **Sabbat**.
4. Wischen Sie über die Bildschirmseite, um die Temperatur (**60** bis **140 °C**) und die Garzeit (**24** Stunden bis **80** Stunden) einzustellen.
5. Berühren Sie die ▷ Taste, um die Garzeit zu bestätigen. Folgende Meldung wird angezeigt: **Enter the Sabbath mode. Der Sabbat-Modus ist aktiviert. Das Gerät ist auf Unterhitze und 24–48 Stunden eingestellt. Bis Ablauf der Zeit kann nur die Ein-/Aus-Taste betätigt werden.**
6. **Tippen Sie auf Set**, um den Sabbat-Modus zu starten. Alle Tasten auf dem Bedienfeld außer der ⏻ Taste werden deaktiviert. Wenn die ⏻ Taste gedrückt wird, während der Sabbat-Modus aktiviert ist, wird der Sabbat-Modus ausgeschaltet.

DE

3.4.5 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. Der Wasserbehälter kann nicht entriegelt werden, solange der Demo-Modus aktiv ist.

Demo-Modus einschalten:

1. Wischen Sie **zweimal** nach links über die **Home**-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für **Einstellungen** ⚙ zu finden.
2. Berühren Sie ⚙, um das Einstellungsmenü zu öffnen.
3. Tippen Sie auf 👁 **Demo**. Die folgende Meldung wird angezeigt: **In demo mode, the heating element does not work**. (Im Demo-Modus funktioniert das Heizelement nicht.)
4. Tippen Sie auf **Confirm**.
5. Berühren Sie ⊷; dann wird 👁 angezeigt. Der Demo-Modus ist jetzt aktiviert.

Demo-Modus ausschalten:

6. Wischen Sie **zweimal** nach links über die **Home**-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für **Einstellungen** ⚙ zu finden.
7. Berühren Sie ⚙, um das Einstellungsmenü zu öffnen.
8. Tippen Sie auf 👁 **Demo**.
9. Berühren Sie ⊷; dann wird 👁 angezeigt. Der Demo-Modus ist jetzt ausgeschaltet.

3.4.6 Wiederherstellen der Werkseinstellungen

1. Wischen Sie **zweimal** nach links über die **Home**-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für **Einstellungen** zu finden.
2. Berühren Sie , um das Einstellungsmenü zu öffnen.
3. Tippen Sie auf **Zurücksetzen.**
4. **Tippen Sie auf Ja, um zu bestätigen und die Werkseinstellungen wiederherzustellen.**

3.4.7 Überprüfen der Backofen-Softwareversion

1. Wischen Sie **zweimal** nach links über die **Home**-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für **Einstellungen** zu finden.
2. Berühren Sie , um das Einstellungsmenü zu öffnen. Wischen Sie die Bildschirmseite **einmal** nach links.
3. Berühren Sie **Version**. Die Version der Backofen-Software wird angezeigt.

HINWEIS

- Die Version der Backofen-Software kann nicht geändert werden. Es ist nur eine Referenz für Herstellungszwecke.

3.5 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

3.5.1 Einstellen der Küchen-Timers

Der Küchen-Timer ist ein einfacher Countdown-Timer, der einen Signalton ausgibt, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist. Der Küchen-Timer kann vor oder während des Garvorgangs eingestellt werden.

- Berühren Sie die Taste auf dem Bedienfeld.
- Wischen Sie über die Zeitwerte, um eine Zeit bis maximal **09 h 59 min** auszuwählen.
- Tippen Sie auf **Confirm**, um den Timer-Countdown zu starten. Das Timer-Symbol wird angezeigt.
- Sie können die Timer-Zeit jederzeit ändern, indem Sie auf die Zeit tippen und dann über die Stunden oder Minuten nach oben oder unten wischen, um eine neue Zeit einzustellen.
- Um den Timer abzubrechen, wischen Sie über die Stunden oder Minuten und stellen Sie den Timer auf **00 h 00 min** ein. Das Timer-Symbol wird nicht mehr angezeigt.

3.5.2 Ein-/Ausschalten des Lichts

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

3.5.3 Aktivieren der Kindersicherung

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

Kindersicherung aktivieren:

- Berühren und lassen Sie Ihren Finger im Stand-by-Modus 3 Sekunden lang auf der Taste. **Child lock has been enabled** (Kindersicherung aktiviert) wird angezeigt. 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.

DE

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. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät 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
   - Dampfgareinsatz
3. **Garraum, Tür und Dichtung:** Reinigen Sie den Garraum und die Tür mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein weiches Tuch.

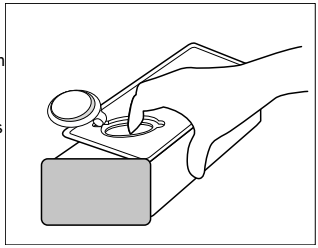
DE

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. **Wasserbehälter:** Berühren Sie die Taste, um den Wasserbehälter zu entriegeln und herauszunehmen. Öffnen Sie den runden Deckel und nehmen Sie ihn ab. Reinigen Sie die Teile mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

5. Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und verwenden.



4.2 ENTKALKEN

Die Entkalkungsfunktion entfernt Kalk aus dem Wasserbehälter. **CLE** wird nach 30 Stunden Betrieb des Backofens mit Dämpffunktion angezeigt, um Sie daran zu erinnern, den Wasserbehälter zu entkalken. Wenn Sie auf Aufforderung den Entkalkungszyklus durchführen, wird verhindert, dass Kalkablagerungen den Geschmack von gedämpften Speisen beeinträchtigen.

1. Füllen Sie den Wasserbehälter mit sauberem Wasser und 10 g Zitronensäure (z. B.Zitronensaft), rühren Sie gut um und schließen Sie den Wasserbehälterdeckel (siehe Abschnitt 2.7 Füllen des Wasserbehälters, um zu erfahren, wie Sie den Behälter herausnehmen und füllen).
2. Schieben Sie den Wasserbehälter wieder in die Vorderseite des Backofens.
3. Wischen Sie einmal nach links über die **Home-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für die zusätzlichen Modi** zu finden.
4. Berühren Sie , um das Menü für zusätzliche Modi aufzurufen.
5. Tippen Sie auf Entkalken, um die Entkalkungsfunktion aufzurufen.
6. Berühren Sie die Taste. Add citric acid (Zitronensäure hinzufügen) wird angezeigt. Wenn die Zitronensäure dem Wasser noch nicht hinzugefügt wurde, fügen Sie sie jetzt hinzu.
7. Berühren Sie Confirm oder die Taste, um die Reinigung zu starten.
8. Wenn Sie die Meldung Need to change the water (Wasser muss ausgewechselt werden) sehen, entfernen Sie den Wasserbehälter und leeren Sie ihn. Füllen Sie ihn dann mit klarem Wasser (ohne Zitronensäure) stellen Sie ihn wieder in den Backofen.
9. Berühren Sie Confirmoder die Taste, um mit die Reinigung zu starten.

4.3 DAMPFREINIGUNG

WARNUNG!

VERBRENNUNGSGEFAHR! Heiße Luft oder Dampf kann beim Öffnen der Tür entweichen. Warten Sie, bis die Schüssel mit Wasser abgekühlt ist, bevor Sie sie aus dem Garraum nehmen.

Die Dampfreinigungsfunktion erzeugt Dampf im Inneren des Backofens, um alte Speisereste im Garraum zu lösen, sodass sie leicht mit einem Tuch abgewischt werden können.

1. Füllen Sie den Wasserbehälter mit sauberem Wasser (siehe Abschnitt 2.7 Füllen des Wasserbehälters, um zu erfahren, wie Sie den Behälter entfernen und füllen). Schieben Sie den Wasserbehälter wieder in die Vorderseite des Backofens.
2. Wischen Sie **einmal** nach links über die **Home-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für die zusätzlichen Modi** zu finden.
3. Berühren Sie , um das Menü für zusätzliche Modi aufzurufen.
4. Tippen Sie auf **Dampfreinigung, um die Dampfreinigungsfunktion aufzurufen.**
5. **Berühren Sie die** Sie Taste, um die Reinigung für 5 Minuten zu starten.
6. Wenn die Dampfreinigung abgeschlossen ist, öffnen Sie die Backofentür und reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

4.4 TROCKNEN DES GARRAUMS

Die Garraum-Trocknungsfunktion entfernt nach dem Garen, Dämpfen oder Reinigen Restfeuchte und Feuchtigkeit aus dem Ofen. Dies verhindert Schimmel und Bakterien, indem eingeschlossenes Wasser verdunstet, sodass es durch die Lüftungsöffnungen des Backofens entweichen kann.

1. Wischen Sie einmal nach links über die **Home-Bildschirmseite, um das Menüsymbol für die zusätzlichen Modi** zu finden.
2. Berühren Sie , um das Menü für zusätzliche Modi aufzurufen.
3. Tippen Sie auf Trocknen des Garraums, um die Trocknungsfunktion aufzurufen.
4. Berühren Sie die Taste, um den 5-minütigen Trocknungszyklus zu starten.

DE

4.5 ENTFERNEN UNANGENEHMER GERÜCHE

1. Bereiten Sie eine Tasse Wasser mit ein paar Tropfen Zitronensaft vor.
2. Tippen Sie auf der **Home**-Bildschirmseite auf **Mikrowelle**.
3. Wischen Sie über die Bildschirmseite, um **800 W** und eine Zeit von 1 bis 2 Minuten auszuwählen.
4. Berühren Sie die ▷ Taste, um den Heizvorgang zu starten.

4.6 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 Bildschirm 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.
Das Aufwärmen von Speisen dauert länger als gewöhnlich.	Die Mikrowellenleistung ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Leistungsstufe.
	Mehr Lebensmittel als normal werden in den Ofen gestellt.	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.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
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 „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.	

DE

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.

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