

EN USER MANUAL

BUILT-IN OVEN

WBBISOVPY60D	NL Gebruikershandleiding	30
	Inbouwoven	
	FR Notice d'utilisation	60
	Four encastrable	
	DE Benutzerinformation	89
	Einbau-Backofen	

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 INSTALLATION UNDER A COUNTERTOP OR HOB	11
2.5 Installing the oven	12
2.6 Clean before first use	13
2.7 Assembling the appliance's accessories	13

3. USE	14
3.1 Overview of the control panel	14
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 Using the oven	17
3.2.3.1 Baking mode	17
3.2.3.2 Convection mode	18
3.2.4 Using the air fryer (manual)	18
3.2.4.1 Preparation	19
3.2.4.2 Air fryer cooking	19
3.2.5 Changing the temperature and time during cooking	20
3.2.6 Using the auto menu	20
3.2.6.1 Auto menu guide	20
3.2.7 Using the meat probe	23
3.3 more MENU	24
3.3.1 Defrosting	24
3.3.2 Proving dough	24
3.4 SETTINGS MENU	25
3.4.1 Setting the 24-hour clock	25
3.4.2 Setting the sound	25
3.4.3 Setting the demo mode	25
3.5 ADDITIONAL FUNCTIONS	26
3.5.1 Turning the light on / off	26
3.5.2 Setting the child lock	26
3.5.3 Function unavailable alert	26

4. CLEANING AND MAINTENANCE	26
4.1 CLEANING THE APPLIANCE AFTER EACH USE	26
4.2 AQUACLEAN FUNCTION	27
4.3 PYROLYTIC FUNCTION	27
4.5 REPLACING THE LIGHT	28
5. TROUBLESHOOTING	28
6. PUTTING THE APPLIANCE AWAY	29
6.1 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR THE ENVIRONMENT	29

FOREWORD

About this document

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

NOTE

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

Copyright

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

Wisberg contact details

You can reach customer service via: wisberghome.com / klantenservice@wisberghome.nl

Wisepick Productions B.V.

Weena 664
3012 CN Rotterdam
The Netherlands

1. PRODUCT FEATURES

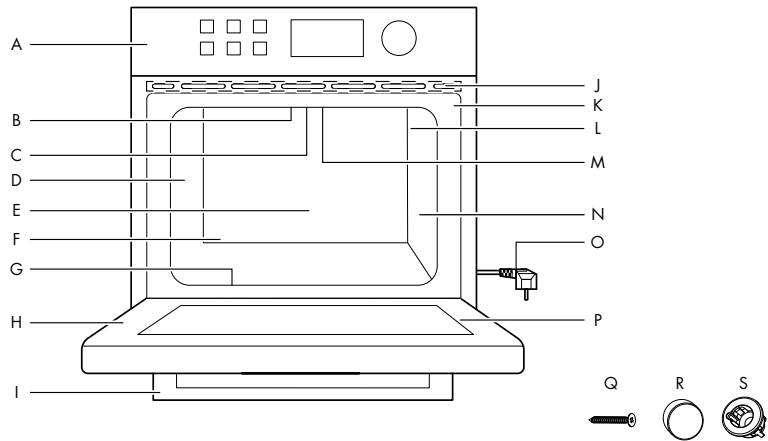
1.1 TECHNICAL DATA

PARAMETER	UNIT
Product name	Built-in oven
Model / type	WBBISOVPY60D
Rated voltage / frequency	220 - 240 V~, 50 Hz - 60 Hz
Weight	42.0 kg
Colour	Black
Dimensions (H x W x D) (external dimensions)	59.6 x 59.5 x 56.6 cm
Dimensions (H x W x D) (internal dimensions)	57.5 x 56 x 54.5 cm
Built-in niche height	60 cm
Built-in niche depth	55 cm
Built-in niche width	56 cm
Door opening direction	Horizontal flap
Capacity	72 L
Temperature range	30 °C to 280 °C
Cable length	1.5 metre
Plug type	VDE plug
Maximum power	3200 W
Cleaning method	Pyrolysis
Number of automatic programmes	35
Type of oven functions	16
Included accessories	1x enamel tray 1x rack 1x air fryer basket 1x telescopic runner set (preinstalled) 1x meat probe
Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes
Energy consumption	Standard load, conventional mode: 1.10 kW / cycle Standard load, fan-forced mode 0.52 kW / cycle
Energy efficiency index	61.2
Energy efficiency class	A++

Tested to comply with the requirements of the 66/2014 (Eco-Design) and 65/2014 (Energy Labelling) regulations in accordance with Regulation EN 60350-1.

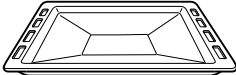
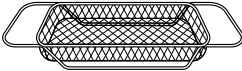
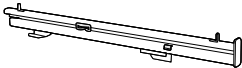
1.2 MAIN COMPONENTS

1.2.1 Built-in oven



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

1.2.2 Accessories

ID	Accessory	Description
T		Rack – Use to place food on directly or place heat-resistant cooking containers on.
U		Enamel tray – Use to cook large portions of food or place on the lowest level runner with aluminium foil to catch food scraps.
V		Air fryer basket – Use to place food on directly when air frying.
W		Telescopic runner (preinstalled) – Allows the rack or enamel tray to slide smoothly out on extendable rails for easy checking, turning or basting of the food.
X		Meat probe – Use to measure the internal temperature of meat during cooking.



WARNING!

IMPORTANT:

- Do not place accessories directly on the oven floor. Always use the lowest runner instead.
- Use the air fryer basket only in air fryer mode. Do not use it with any other cooking modes.

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.

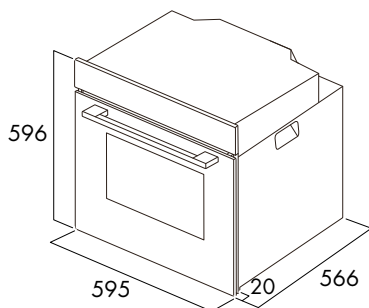
2.2 INSTALLATION REQUIREMENTS

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

- Two qualified professionals must install the oven.
- The installer is responsible for any damage caused by incorrect installation.
- Wear dry protective gloves during installation to avoid scratches or electric shock.
- Ensure the fitted kitchen units surrounding the oven resist heat up to 90 °C, and the adjacent kitchen unit fronts resist heat up to 70 °C.
- Provide a cupboard space of at least 568 mm wide x 590 mm high x 570 mm deep.
- Do not install the appliance behind a decorative door or cupboard door.
- 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; 50–60 Hz).
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (Model with power cord and plug).

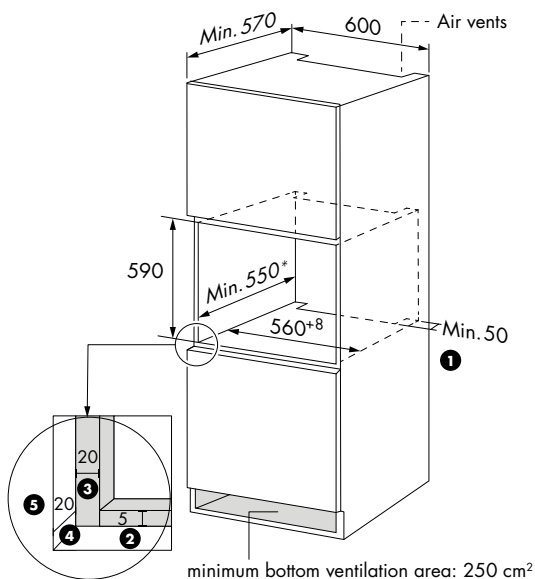
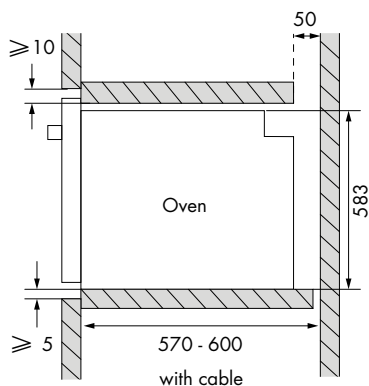
2.3 INSTALLATION IN A STANDING CUPBOARD

Appliance dimensions



Standing cupboard installation dimensions

Cross section dimensions



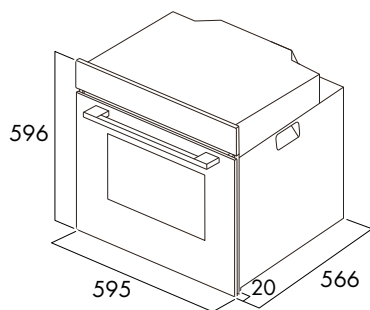
All dimensions shown on the installation drawings are in millimetres (mm).

* If the power socket is mounted at the back of the appliance, increase the cupboard opening depth from a minimum of 570 mm to 600 mm (excluding the oven door thickness of 20 mm).

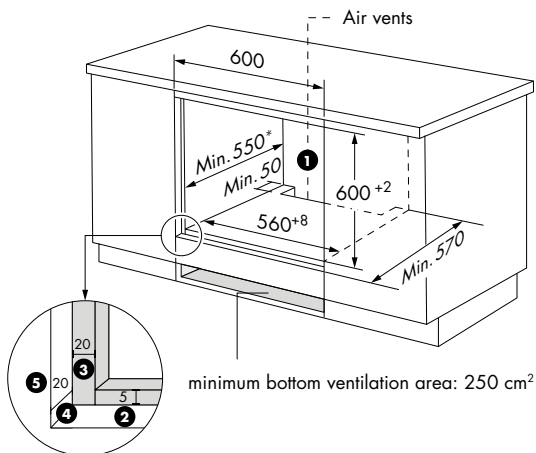
1. Maintain at least 50 mm clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall).
2. Leave 5 mm clearance above and below the oven door.
3. Leave 20 mm clearance at each side of the oven door (left and right).
4. Allow 20 mm thickness for the oven door.
5. The thickness of the cupboard board (front face) is 20 mm.

2.4 INSTALLATION UNDER A COUNTERTOP OR HOB

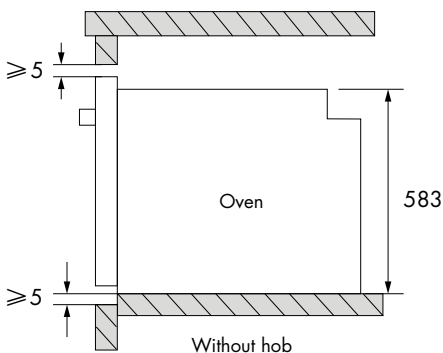
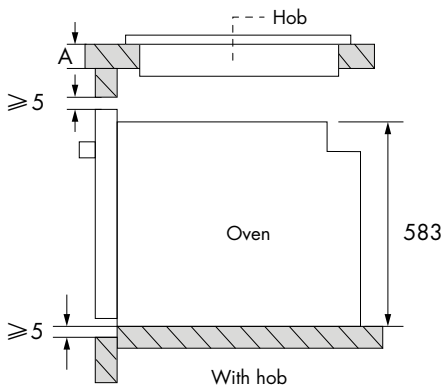
Appliance dimensions



Standing cupboard installation dimensions



Cross section dimensions



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

* When mounting the power socket at the back of the appliance, increase the cupboard opening depth from a minimum of 570 mm to 600 mm (excluding the oven door thickness of 20 mm).

1. Maintain at least 50 mm clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall).
2. Leave 5 mm clearance above and below the oven door.
3. Leave 20 mm clearance at each side of the oven door (left and right).
4. Allow 20 mm thickness for the oven door.
5. The thickness of the cupboard board (front face) is 20 mm.

If the oven is installed under the hob, the minimum worktop thickness shown below:

HOB TYPE	WORKTOP
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

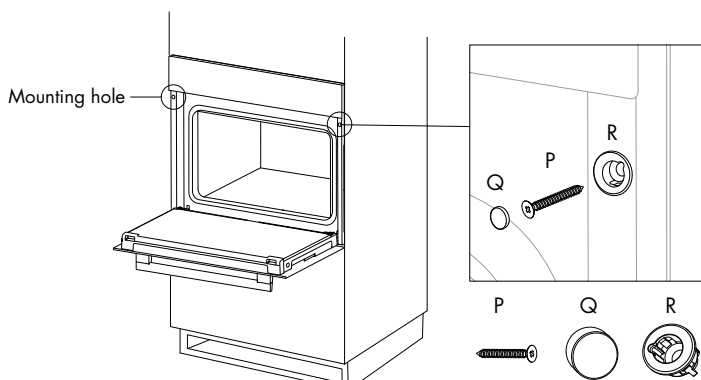
2.5 INSTALLING THE OVEN

1. Customize the cupboard space for the oven according to the installation location as per section 2.3 (standing cupboard) or 2.4 (under a countertop or hob).
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!

- 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.



2.6 CLEAN BEFORE FIRST USE



WARNING!

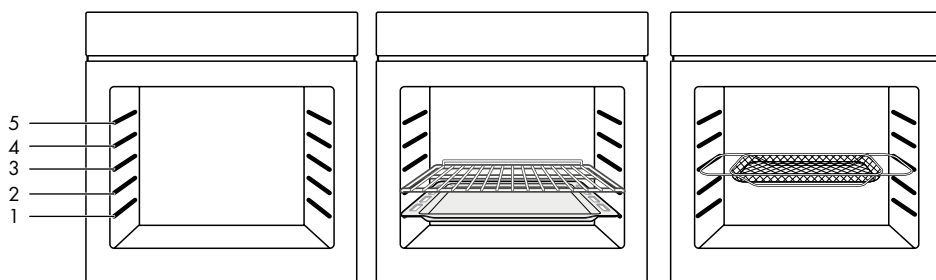
Never use aggressive or abrasive cleaners, gasoline, detergents, chemically impregnated wipes or other cleaning solutions. These can damage the housing and the appliance. Never spray liquid onto the appliance and make sure no water gets into it.

To clean the appliance:

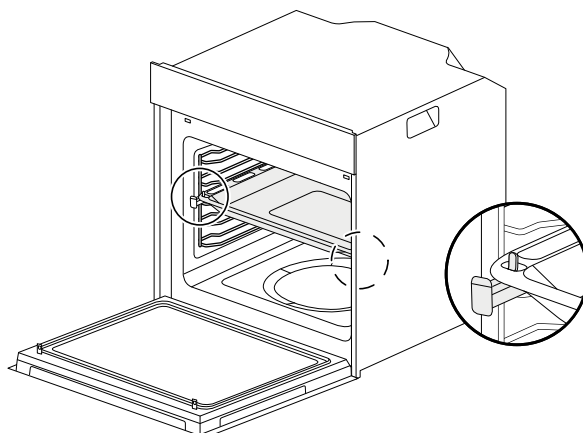
1. Clean the oven cavity and door with a soft, damp cloth.
2. Wash the accessories: enamel tray, glass tray, rack, air fryer basket and steamer tray.
3. Remove the water tank and clean it (see section 4.1)
4. Dry all components using a soft, clean cloth.
5. To remove manufacturing odours, run the conventional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

2.7 ASSEMBLING THE APPLIANCE'S ACCESSORIES

- Slide the rack, enamel tray or air fryer basket onto the oven runners until it is secure.
- There are 5 runner positions. Do not place the accessories directly on the oven floor.
- The exact runner position depends on the recipe, the oven programme being used (for example grill versus fan/convection), and the desired cooking result.

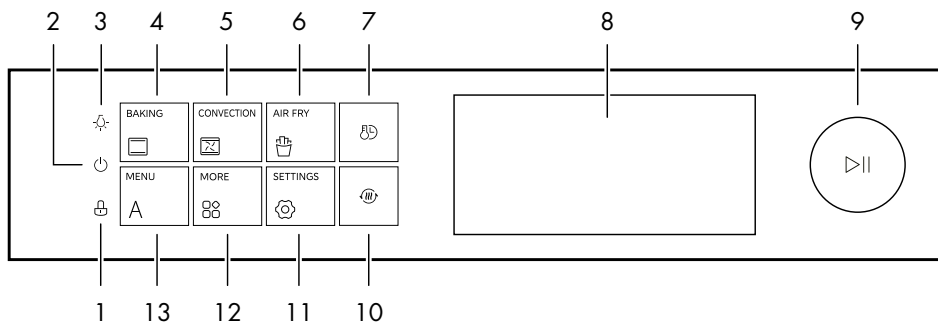


- When using the telescopic runners, hook the front edge of the enamel tray (which has two circular holes on it) over the nodules on the telescopic runners.



3. USE

3.1 OVERVIEW OF THE CONTROL PANEL



ID	Button	Description
1		Child lock on / off
2		Power on / off / cancel programme
3		Lights on / off
4		Oven cooking mode
5		Convection cooking mode
6		Air fryer mode
7		Timer and temperature settings
8	-	Display screen
9		Settings knob: <ul style="list-style-type: none"> • Turn the knob to change the mode as well as temperature or time settings. • Press the knob to confirm a setting / start cooking / pause cooking.
10		Preheating mode

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

Menu icons

Mode	Menu Icons	Function Name	Description
BAKING 		Conventional	Uses the top and bottom heating plates for conventional oven cooking. Use for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
		Single grill	Uses the grill element. Use for grilling small batches of food on the top level and larger items on the lower levels.
		Double grill	Uses the grill element and the top heating plate. Use for rapidly grilling and browning larger batches of food.
		Bottom heat	Uses the bottom heating plate only. Use for keeping food warm or slow cooking dishes.
CONVECTION 		Double grill + fan	Uses the grill element, top heating plate and fan. Use for grilling larger batches of food – especially meats – quickly and evenly. Also use for gratin dishes and when finishing roasted vegetables.
		Conventional + fan	Uses the fan to circulate heat from the top and bottom heating plates for fast, efficient cooking with a crispy finish. Also use for multi-layer cooking.
		Convection	Uses the rear heating with fan to distribute heat evenly. Use for baking that requires even colouring.
		Pizza	Uses the bottom heating plate and fan. For cooking or reheating pizza and achieving a crisp base.
		Eco	Uses low energy fan cooking for slow, gentle and efficient heating. Use for slow roasts, reheating and keeping food warm.
AIRFRY 		Air fry	Use for air frying to produce fast, efficient and crispy results using less oil.
AUTO MENU 	A01-A35	Auto menu	Provides access to 35 automatic cooking programmes.

Mode	Menu Icons	Function Name	Description
MORE 		Defrost	Use for defrosting food.
		Prove dough	Use for proving dough.
	 AQUA	Aquaclean	Softens and loosens stains inside the oven to make cleaning easier.
	 Pyr.	Pyrolytic	Cleans the inside of the oven using a high temperature.
SETTINGS 	00:00	Clock setting mode	Sets the 24-hour clock.
	Soun on Soun off	Sound on/off	Turns the button sounds on or off.
	dEo on dEo off	Demo mode on/ off	Enables demonstration mode for exploring the oven's controls and features without turning on the heat.

3.2 OPERATING THE APPLIANCE

3.2.1 Turning the oven on / standby mode

- Plug the oven into an earthed socket. The control panel turns on.
- If no operation is performed for 3 minutes, the oven automatically enters standby mode. In standby mode, only the time and the  button display.
- To exit standby mode, touch  on the control panel. 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. When no programme is running, touch  to turn the oven off and enter standby mode.
2. When a programme is running, touch  **twice**. The first touch ends the programme, the second touch turns off the oven and enters standby mode.
3. Unplug the oven to fully switch it off and disconnect it from the power.

3.2.3 Using the oven



WARNING!

RISK OF BURNS!



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

3.2.3.1 Baking mode

The baking mode provides access to four conventional oven cooking modes.

1. Touch  to enter the baking mode.
 -  and the default temperature displays.
2. Repeatedly touch  or turn the settings knob  to select one of the four modes:

Baking Modes	Time Range	Default temperature (°C)	Temperature Range (°C)
 Conventional	0 to 9 hours	180 °C	30 - 250 °C
 Single grill		180 °C	150 - 250 °C
 Double grill		180 °C	150 - 250 °C
 Bottom heat		170 °C	30 - 220 °C

- **Under 1 hour**, each turn of the settings knob adjusts the time by 1 minute.
 - **From 1 hour to 2 hours**, each turn of the settings knob adjusts the time by 5 minutes.
 - **Over 2 hours**, each turn of the settings knob adjusts the time by 30 minutes.
 - **Under 100 °C**, each turn of the settings knob adjusts the temperature by 1 °C, except for the single and double grill modes, which always adjust in 5 °C increments.
 - **Over 100 °C**, each turn of the settings knob adjusts the temperature by 5 °C.
3. Touch  to enter the time settings.
 4. Turn the settings knob  to select the time. Skip to step 5, if no time setting is required..
 - If no time is set, the oven will use the maximum cooking time and no time displays on the screen.
 5. Touch  to enter the temperature settings.
 6. Touch  to turn preheating on or off. The preheating icon  displays next to the temperature when it is turned on.
 - Preheating cannot be enabled or disabled once the oven heating has started.
 - If the temperature is set to below 100 °C, preheating is turned off. Touch  to turn preheating back on.
 7. Press the settings knob  to confirm and start heating up the oven.
 - If preheating is in use, this icon  displays in continual motion. When it has finished, the icon disappears and an alert sounds. Place the food in the oven and press the settings knob  to resume.
 8. If the oven door is opened during cooking, press the settings knob  to resume cooking once the door is closed.
 9. To pause cooking, press the settings knob . Press the settings knob  again to resume cooking.
 10. To change the cooking mode during cooking, touch  repeatedly.
 11. To cancel cooking, touch .

3.2.3.2 Convection mode

The convection mode provides access to five convection oven cooking modes, each using the fan to deliver faster, more efficient cooking.

1. Touch  to enter the convection mode.
 -  and the default temperature displays.
2. Repeatedly touch  or turn the settings knob  to select one of the five modes:

Baking Modes	Time Range	Default temperature (°C)	Temperature Range (°C)
 Double grill + fan	0 to 9 hours	180 °C	50 - 250 °C
 Conventional + fan		160 °C	50 - 250 °C
 Convection		160 °C	50 - 280 °C
 Pizza		180 °C	50 - 280 °C
 Eco		140 °C	140 - 240 °C

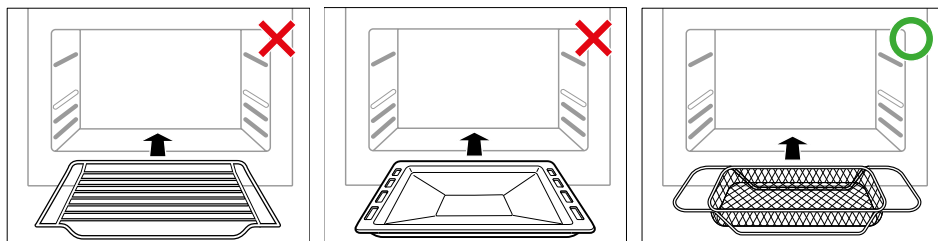
- **Under 1 hour**, each turn of the settings knob adjusts the time by 1 minute.
 - **From 1 hour to 2 hours**, each turn of the settings knob adjusts the time by 5 minutes.
 - **Over 2 hours**, each turn of the settings knob adjusts the time by 30 minutes.
 - **Under 100 °C**, each turn of the settings knob adjusts the temperature by 1 °C.
 - **Over 100 °C**, each turn of the settings knob adjusts the temperature by 5 °C, except for the eco mode, which always adjusts in 20 °C increments.
3. Touch  to enter the time settings.
 4. Turn the settings knob  to select the time. Skip to step 5, if no time setting is required.
 - If no time is set, the oven will use the maximum cooking time and no time displays on the screen.
 5. Touch  to enter the temperature settings.
 6. Turn the settings knob  to select the temperature.
 7. Touch  to turn preheating on or off. The preheating icon  displays next to the temperature when it is turned on.
 - Preheating cannot be enabled or disabled once the oven heating has started.
 - If the temperature is set to below 100 °C, preheating is turned off. Touch  to turn preheating back on.
 8. Press the settings knob  to confirm and start heating up the oven.
 - If preheating is in use, this icon  displays in continual motion. When it has finished, the icon disappears and an alert sounds. Place the food in the oven and press the settings knob  to resume.
 9. If the oven door is opened during cooking, press the settings knob  to resume cooking once the door is closed.
 10. To pause cooking, press the settings knob . Press the settings knob  again to resume cooking.
 11. To change the cooking mode during cooking, touch  repeatedly until the desired mode is reached.
 - ECO mode remains fixed during cooking and does not allow switching to other modes.
 12. To cancel cooking, touch .

3.2.4 Using the air fryer (manual)

The air fryer mode 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.

IMPORTANT:

- 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.



3.2.4.1 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 ($\frac{1}{2}$ - 2 tablespoons). Always pat dry ingredients with kitchen paper to enhance crispiness before adding oil.
- Rub, brush, or spray the oil evenly on the food.
- 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 $\frac{1}{2}$ to 2 tablespoons of cooking oil (amount of oil depends on the quantity of fries being cooked) before air frying. Do not overcrowd the air fryer basket.
- Turn ingredients halfway through to avoid uneven frying.

3.2.4.2 Air fryer cooking

Always use the air fryer basket when air frying.

1. Touch  to enter the air fryer mode.
 -  and the default temperature displays.
2. Turn the settings knob  to select the temperature.
 - **Under 100 °C**, each turn of the settings knob adjusts the temperature by 1 °C.
 - **Over 100 °C**, each turn of the settings knob adjusts the temperature by 5 °C.
3. Touch  to enter the time settings.

NOTE

- The cooking temperature can only be set by turning the settings knob , while the time can only be changed by first touching .
4. Turn the settings knob  to select the time. Skip to step 5, if no time setting is required.
 - If no time is set, the oven will use the maximum cooking time and no time displays on the screen.
 - **Under 1 hour**, each turn of the settings knob adjusts the time by 1 minute.
 - **From 1 hour to 2 hours**, each turn of the settings knob adjusts the time by 5 minutes.
 - **Over 2 hours**, each turn of the settings knob adjusts the time by 30 minutes.
 5. Touch  to turn preheating on or off. The preheating icon  displays next to the temperature when it is turned on.
 - Preheating cannot be enabled or disabled once the oven heating has started.
 - If the temperature is set to below 100 °C, preheating is turned off. Touch  to turn preheating back on.
 6. Press the settings knob  to confirm and start heating up the oven.
 - If preheating is in use, this icon  displays in continual motion. When it has finished, the preheating icon  disappears and an alert sounds. Place the food in the oven and press the settings knob  to resume.
 7. If the oven door is opened during cooking, press the settings knob  to resume cooking once the door is closed.
 8. To pause cooking, press the settings knob . Press the settings knob  again to resume cooking.
 9. To cancel cooking, touch .

3.2.5 Changing the temperature and time during cooking

In baking, convection, air fryer, defrosting and dough proving modes, the time is adjustable during cooking, and the temperature is adjustable in all these modes except for defrosting.

- To adjust the temperature during cooking, turn the settings knob  to select the temperature. To confirm the setting, either wait 5 seconds for the temperature to stop flashing or press the settings knob .
- To adjust the time during cooking, touch  and then turn the settings knob  to select the time. To confirm the setting, either wait 5 seconds for the time to stop flashing or press the settings knob .

3.2.6 Using the auto menu

The auto menu includes 35 preset programmes for simplified cooking. See section 3.2.6.1 Auto menu guide for the specific parameters of each programme.

1. Touch  to enter the auto mode. **A01** displays.
2. Repeatedly touch  or turn the settings knob  to select one of the 35 auto menu modes.
 - The programme time or temperature cannot be changed in auto menu mode.
3. Press the settings knob  to confirm and start cooking. When an auto mode programme includes preheating, place the food in the oven once preheating has finished. Preheating ends when the  icon disappears and an alert sounds.
4. If the oven door is opened during cooking, press the settings knob  to resume cooking once the door is closed.
5. To pause cooking, press the settings knob . Press the settings knob  again to resume cooking.
6. To cancel cooking, touch .

3.2.6.1 Auto menu guide

Programmes **A01** to **A10** are dedicated air fryer programmes, using rapid air circulation for crisp and even results. Within this group, two programmes apply a dual-mode sequence: air fryer cooking activates first, followed by double grill+fan convection to enhance browning and finish.

Programmes **A11** to **A31** use a range of cooking modes, each selected to deliver the best possible results for different types of food and techniques.

Programmes **A32** to **A35** are dedicated air fryer programmes, using rapid air circulation for crisp and even results.

Programme	Menu Name	Weight (Kg)	Cooking Mode	Time	Temperature	Preheat
A01	French fries	350 g	Air fry 	19 min	200 °C	✓
A02	French fries	750 g	Air fry 	23 min	230 °C	✓
A03	Chicken drumsticks	500 g	Air fry  + 	20 + 10 min	250 °C	✗
A04	Chicken drumsticks	1000 g	Air fry  + 	20 + 12 min	250 °C	✗
A05	Chicken nuggets	200 g	Air fry 	17 min	250 °C	✓

Programme	Menu Name	Weight (Kg)	Cooking Mode	Time	Temperature	Preheat
A06	Vegetable nuggets	180 g	Air fry 	11.5 min	250 °C	✓
A07	Mozzarella fries	120 g	Air fry 	10 min	250 °C	✓
A08	Onion rings (thick cut)	160 g	Air fry 	11.5 min	220 °C	✓
A09	Breaded mushrooms	125 g	Air fry 	13 min	230 °C	✓
A10	Breaded mushrooms	250 g	Air fry 	13 min	230 °C	✓

Programme	Menu Name	Weight (Kg)	Cooking Mode	Time	Temperature	Preheat
A11	Lasagna	600 g		20 min	220 °C	✓
A12	Tomahawk steak	1350 g		15 min	230 °C	✓
A13	Soufflé	4 portions		13 min	200 °C	✓
A14	Cannelé	1050 g (5 servings)		15 + 50 min	220 + 180 °C	✓
A15	Baked lobster with mushroom sauce	680 g (2 servings)		7 min	230 °C	✓
A16	Roasted lamb leg with mint sauce	1500 g		45 + 35 min	175 °C	✓
A17	Baked pork chop	350 g (2 servings)		10 min	220 °C	✓
A18	Roasted duck with orange sauce	1400 g		40 + 15 min	220 + 250 °C	✓
A19	Chocolate dessert	726 g (3 servings)		40 min	150 °C	✓
A20	Pork marsala with sautéed spinach & mushrooms	1080 g (2 servings)		10 min	220 °C	✓
A21	Salt crusted sea bass	1300 g		13 min	250 °C	✓
A22	Roasted lamb leg with beans	2000 g		15 + 75 min	205 °C	✓
A23	BBQ pork ribs with guava sauce	1000 g		20 + 10 min	180 + 235 °C	✓
A24	Baked potato with cheese	2 servings		60 + 18 min	205 °C	✓

Programme	Menu Name	Weight (Kg)	Cooking Mode	Time	Temperature	Preheat
A25	Pizza with tomatoes, mozzarella & basil	2 servings		8 min	250 °C	✓
A26	Apple pie	500 g		20 + 35 min	205 + 180 °C	✓
A27	Mille feuille	640 g (2 servings)		7 + 20 min	200 + 170 °C	✓
A28	Roasted salmon with watercress salad & caviar	300 g		6 min	220 °C	✓
A29	Fish en papillote	150 g		10 min	220 °C	✓
A30	Roasted chicken with lemon & herbs	880 g (2 servings)		20 + 15 min	230 + 180 °C	✓
A31	Jugged duck leg	500 g (2 servings)		20 min	250 °C	✓

Programme	Menu Name	Weight (Kg)	Cooking Mode	Time	Temperature	Preheat
A32	Roasted chicken (moisturizing)	1500 g		40 mins	220 °C	✓
A33	Easy BBQ rib	400 g		40+ 10 mins	160 + 230 °C	✓
A34	Country bread	400 g		40 mins	250 °C	✓
A35	Roast seabass	1 kg		20 mins	220 °C	✓

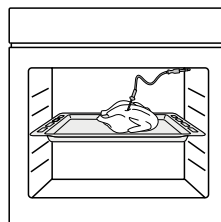
NOTE

- Please fill the water tank before using the **A32** to **A35** programme

3.2.7 Using the meat probe

The meat probe measures the internal temperature of food during cooking. When installed, it provides precise monitoring to ensure meat reaches the desired doneness. The function enhances accuracy and consistency, particularly for roasts and larger cuts.

1. Attach the short end of the meat probe to the meat probe socket inside the oven cavity (in the upper right corner). The meat probe icon  displays when connected.
2. Place the long end of the probe into the thickest part of the meat.
 - Avoid fat, bone, or gristle.
 - Ensure the meat probe tip is fully inside the food.
3. Touch  or  repeatedly or turn the settings knob  to select one of the four oven functions that work with the meat probe:



BAKING MODE	
	Conventional oven
CONVECTION MODE	
	Double grill+fan
	Convection
	Pizza

4. Touch  and then turn the settings knob to set the meat probe to the desired cooking temperature of the meat.
5. Touch  to confirm and start cooking.
 - When the probe temperature reaches the set temperature for the meat, cooking ends. The buzzers sounds and End displays.

IMPORTANT: Only remove the meat probe from the oven once it is cool.

3.3 MORE MENU

In the more menu, there are four different modes available. The first two modes are related to cooking: defrosting and proving dough. The third and fourth modes are related to cleaning (aquaclean function and pyrolytic function), and they are dealt with in the cleaning section of this manual, see section 4.2 Aquaclean function and 4.3 Pyrolytic function.

3.3.1 Defrosting

MORE

1. Touch  **once** to enter the defrosting mode.  displays.
2. Touch  to enter the time settings.
3. Turn the settings knob  to select a time from 0 to 9 hours. Skip to step 4, if no time setting is required.
 - If no time is set, the oven will use the maximum defrosting time and no time displays on the screen.
 - **Under 1 hour**, each turn of the settings knob adjusts the time by 1 minute.
 - **From 1 hour to 2 hours**, each turn of the settings knob adjusts the time by 5 minutes.
 - **Over 2 hours**, each turn of the settings knob adjusts the time by 30 minutes.
4. Press the settings knob  to confirm and start defrosting.
 - If the oven door is opened during defrosting, press the settings knob  to resume defrosting.
 - After defrosting, allow the food to rest for 10-30 minutes until it reaches an even temperature.
5. To pause defrosting, press the settings knob . Press the settings knob  again to resume defrosting.
6. To cancel defrosting, touch .

3.3.2 Proving dough

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

MORE

1. Touch  **twice** to enter the proving dough mode.  displays.
2. Touch  to enter the time settings.
3. Turn the settings knob  to select the time, which ranges from 0 to 9 hours. Skip to step 4, if no time setting is required.
 - If no time is set, the oven will use the maximum cooking time and no time displays on the screen.
 - **Under 1 hour**, each turn of the settings knob adjusts the time by 1 minute.
 - **From 1 hour to 2 hours**, each turn of the settings knob adjusts the time by 5 minutes.
 - **Over 2 hours**, each turn of the settings knob adjusts the time by 30 minutes.
4. Touch  to enter the temperature settings.
5. Turn the settings knob to select the temperature, which ranges from 30 °C to 45 °C. The default temperature is 40 °C and each turn of the settings knob adjusts the temperature by 1 °C.
6. Press the settings knob  to confirm and start heating the oven for proving dough.
7. If the oven door is opened during proving, press the settings knob  to resume proving once the door is closed.
8. To pause proving, press the settings knob . Press the settings knob  again to resume proving.
9. To cancel proving, touch .

3.4 SETTINGS MENU

In the settings menu there are three different setting options.

3.4.1 Setting the 24-hour clock

SETTINGS

1. Touch  **once** to enter the settings menu.
2. Press the settings knob  and the hour setting flashes.
3. Turn the settings knob  to set the hours.
4. Press the settings knob  and the minute setting flashes.
5. Turn the settings knob  to set the minutes.
6. Press the settings knob  to confirm and save the time.
7. To cancel and exit the settings mode at any time, touch .



NOTE

- If no confirmation is given in step 4, the settings are not saved.
- During the clock setting process, if no button is pressed for 5 minutes, the oven will automatically return to the original system clock display.

3.4.2 Setting the sound

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

SETTINGS

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

3.4.3 Setting the demo mode

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

SETTINGS

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

3.5 ADDITIONAL FUNCTIONS

3.5.1 Turning the light on / off

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

3.5.2 Setting the child lock

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

To turn the child lock on:

- Touch and hold the  button for three seconds. The child lock  icon displays.

To turn the child lock off:

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

3.5.3 Function unavailable alert

If a button is touched or the settings knob is turned beyond the minimum or maximum setting and two beeps sound, the function is unavailable or the limit has been reached.

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.



WARNING!

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

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

4.1 CLEANING THE APPLIANCE AFTER EACH USE

1. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
2. 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
 - Air fryer basket
3. Clean the meat probe with water.
4. Clean the oven cavity and door with hot water and washing-up liquid. Use a soft cloth.
5. Dry all components with a soft cloth. Ensure they are dry before reassembling and using the appliance.

4.2 AQUACLEAN FUNCTION

1. Pour 250 ml of distilled water onto the bottom of the oven or place the water in a container on the lowest level runner. This creates the steam for cleaning.
MORE
2. Touch  **three times**.  displays.
3. Press the settings knob  to start the aquaclean function which takes 30 minutes. The time cannot be changed.
4. If the oven door is opened during cleaning, press the settings knob  to resume cleaning once the door is closed.
5. To pause cleaning, press the settings knob . Press the settings knob  again to resume cleaning.
6. To cancel cleaning, touch .

4.3 PYROLYTIC FUNCTION

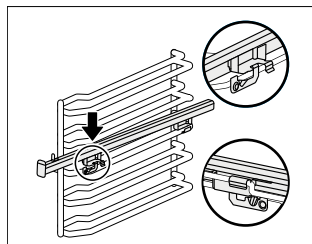
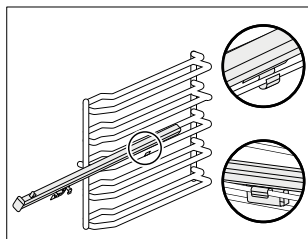
The pyrolytic function is a self-cleaning cycle that uses a very high heat to burn off grease, food spills and hard-baked residues. It provides a deep clean without the need for harsh chemicals.



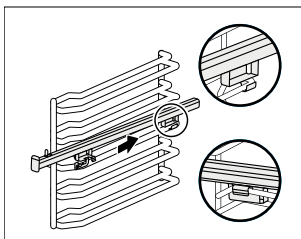
WARNING!

RISK OF BURNS! The oven reaches very high temperatures during pyrolytic cleaning. Do not touch the oven or the door while the function is active. Ensure children and pets remain well away from the oven during the cycle.

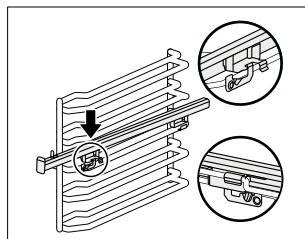
1. Remove all accessories, including the runners and telescopic runners from the oven.
 - Undo the clip at the front of the telescopic runners and then slide them off. Then lift off the two five-level runners that are fixed onto the side walls of the oven.
2. Clean the oven with a soft damp cloth and remove any food debris.
MORE
3. Touch  **four times**.  **Pyr.** displays.
4. Press the settings knob  to start the pyrolytic function, which takes 2 hours. The time cannot be changed.
 - When the pyrolytic function is activated, the door is locked and cannot be opened until the programme is cancelled or it has finished the cleaning cycle.
5. To pause cleaning, press the settings knob . Press the settings knob  again to resume cleaning.
6. To cancel cleaning, touch .
 - At the end of the pyrolytic cycle, the fan continues running to cool the oven. Do not switch off the appliance until the fan has stopped. Touch the oven only after it has cooled completely.
7. Once the oven has completely cooled down, wipe away any remaining ash inside the oven using a damp cloth.
8. Reinstall the five-level runners onto the side walls.
9. Reattach the telescopic runner:



Hook the telescopic runner's two clips onto the five-level runner rail.



Slide the telescopic runner all the way to the back of the oven.



Close the front clip to the rail and press it downward.

4.5 REPLACING THE LIGHT



WARNING!

RISK OF ELECTRIC SHOCK! Unplug the oven from the power supply.

The round light on the left oven wall is replaceable by the user. The rectangular light on the right oven wall is replaceable but only by qualified professional.

To replace the light:

1. Place a towel on the oven floor to prevent the bulb from breaking if it falls.
2. Turn the glass cover anticlockwise.
3. Pull out the halogen bulb and insert the replacement. Do not turn the bulb.
4. Reinstall the glass cover by turning it clockwise, then remove the towel.
5. The product contains a light source of energy efficiency class: G.

5. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The oven does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the mains lead 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.
The light does not turn on.	The bulb is broken or dead.	Contact customer services.
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.
	Cooking very greasy foods.	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.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
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.

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.

6.1 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR THE ENVIRONMENT

This appliance has been manufactured using recyclable and environmentally friendly materials. Packaging should be disposed of in accordance with local recycling regulations. At the end of its service life, the appliance must not be discarded with household waste. Instead, it should be taken to an official collection point for electrical and electronic equipment.



This product carries the WEEE symbol (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive), which indicates that it must be collected and treated separately from general household waste. Proper disposal helps prevent environmental damage and supports the recovery and reuse of valuable materials.

GEBRUIKERSHANDLEIDING

INBOUWOVEN

WBBISOVPY60D

 **WISBERG**

INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD	34
1. PRODUCTKENMERKEN	35
1.1 Technische gegevens	35
1.2 Hoofdonderdelen	36
1.2.1 Inbouwoven	36
1.2.2 Accessoires	37
1.3 Garantie	37
1.4 Reserveonderdelen	37
2. INSTALLATIE	38
2.1 Het apparaat uitpakken	38
2.2 Installatievereisten	38
2.3 Installatie in een staande kast	39
2.4 INSTALLATIE ONDER EEN WERKBLAD OF KOOKPLAAT	40
2.5 De oven installeren	41
2.6 Reinigen vóór het eerste gebruik	42
2.7 De accessoires van het apparaat monteren	42

3. GEBRUIK	43
3.1 Overzicht van het bedieningspaneel	43
3.2 Het apparaat bedienen	45
3.2.1 De oven inschakelen / stand-bymodus	45
3.2.2 De oven uitschakelen	45
3.2.3 De oven gebruiken	46
3.2.3.1 Bakmodus	46
3.2.3.2 Heteluchtmodus	47
3.2.4 De airfryer gebruiken (handmatig)	48
3.2.4.1 Voorbereiding	48
3.2.4.2 Bereiden met de airfryer	48
3.2.5 De temperatuur en tijd tijdens de bereiding wijzigen	49
3.2.6 Het automatische menu gebruiken	49
3.2.6.1 Handleiding voor het automatische menu	50
3.2.7 De vleesthermometer gebruiken	52
3.3 MEER-MENU	53
3.3.1 Ontdooien	53
3.3.2 Deeg laten rijzen	53
3.4 INSTELLINGENMENU	54
3.4.1 De 24-uursklok instellen	54
3.4.2 Het geluid instellen	54
3.4.3 De demomodus instellen	54
3.5 EXTRA FUNCTIES	55
3.5.1 De verlichting in-/uitschakelen	55
3.5.2 Het kinderslot instellen	55
3.5.3 Waarschuwing bij niet-beschikbare functie	55

4. REINIGING EN ONDERHOUD	55
4.1 HET APPARAAT NA ELK GEBRUIK REINIGEN	55
4.2 AQUACLEAN-FUNCTIE	56
4.3 PYROLYSEFUNCTIE	56
4.5 DE VERLICHTING VERVANGEN	57
5. PROBLEEMOPLOSSING	58
6. HET APPARAAT OPBERGEN	59
6.1 BELANGRIJKE INSTRUCTIES VOOR HET MILIEU	59



VOORWOORD

Over dit document

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



OPMERKING

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

Auteursrecht

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

Contactgegevens van Wisberg

U kunt de klantenservice bereiken via: wisberghome.com / klantenservice@wisberghome.nl

Wisepick Productions B.V.

Weena 664
3012 CN Rotterdam
Nederland

1. PRODUCTKENMERKEN

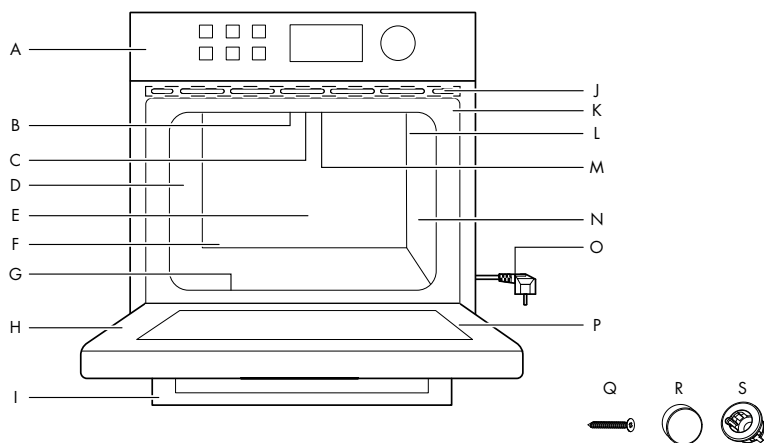
1.1 TECHNISCHE GEGEVENS

PARAMETER	EENHEID
Productnaam	Inbouwoven
Model / type	WBBISOVPY60D
Nominale spanning / frequentie	220 - 240 V~, 50 Hz - 60 Hz
Gewicht	42,0 kg
Kleur	Zwart
Afmetingen (H x B x D) (buitenafmetingen)	59,6 x 59,5 x 56,6 cm
Afmetingen (H x B x D) (binnenafmetingen)	57,5 x 56 x 54,5 cm
Hoogte van inbouwnis	60 cm
Diepte van inbouwnis	55 cm
Breedte van inbouwnis	56 cm
Deuropeningsrichting	Horizontale klep
Capaciteit	72 L
Temperatuurbereik	30 °C tot 280 °C
Kabellengte	1,5 meter
Type stekker	VDE-stekker
Maximaal vermogen	3200 W
Reinigingsmethode	Pyrolyse
Aantal automatische programma's	35
Aantal ovenfuncties	16
Inbegrepen accessoires	1x geëmailleerde bakplaat 1x ovenrooster 1x airfryermand 1x telescopische geleiderset (voorgemonteerd) 1x vleesthermometer
Stand-bymodus	0,8 W
De maximale tijd die de oven nodig heeft om automatisch de toepasselijke laagvermogenmodus of -toestand te bereiken	20 minuten
Energieverbruik	Standaardbelasting, conventionele modus: 1,10 kW/cyclus Standaardbelasting, heteluchtmodus 0,52 kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index	61,2
Energie-efficiëntieklasse	A++

Getest op naleving van de eisen van de verordeningen 66/2014 (Eco-Design) en 65/2014 (Energie-etikettering) overeenkomstig de norm EN 60350-1.

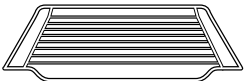
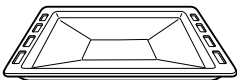
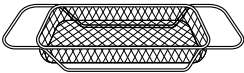
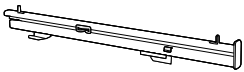
1.2 HOOFDONDERDELEN

1.2.1 Inbouwoven



ID	Naam	ID	Naam
A	Bedieningspaneel	K	Montagegat x2
B	Bovenste verwarmingselement	L	Aansluiting voor vleesthermometer
C	Grillelement	M	Geleiders x2
D	Ronde verlichting	N	Rechthoekige verlichting
E	Ventilator	O	Netsnoer met stekker
F	Ovenruimte	P	Kijkvenster
G	Onderste verwarmingselement	Q	Montageschroef x2
H	Deur	R	Afdekking x2
I	Handgreep	S	Schroefhouder x2
J	Ventilatieopeningen		

1.2.2 Accessoires

ID	Accessoire	Beschrijving
T		Rooster – Gebruik om voedsel rechtstreeks op te plaatsen of om hittebestendige kookcontainers op te plaatsen.
U		Geëmailleerde bakplaat – Gebruik om grote porties voedsel te bereiden of plaats op de onderste geleider met aluminiumfolie om voedselresten op te vangen.
V		Airfryermand – Gebruik om voedsel tijdens het airfryen rechtstreeks op te leggen.
W		Telescopische geleider (voorgemonteerd) – Hiermee kan het rooster of de geëmailleerde bakplaat soepel op de uitschuifbare rails naar buiten worden geschoven om het voedsel eenvoudig te controleren, om te draaien of te bedruipen.
X		Vleesthermometer – Gebruik deze om tijdens het bereiden de kerntemperatuur van het vlees te meten.



WAARSCHUWING!

BELANGRIJK:

- Plaats accessoires niet rechtstreeks op de bodem van de oven. Gebruik altijd de onderste geleider.
- Gebruik de airfryermand uitsluitend in de airfryermodus. Gebruik deze niet met andere bereidingsstanden.

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.

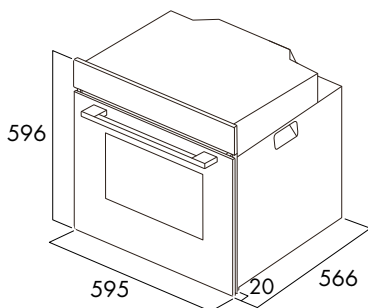
2.2 INSTALLATIEVEREISTEN

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

- De oven moet door twee gekwalificeerde professionals worden geïnstalleerd.
- De installateur is verantwoordelijk voor eventuele schade als gevolg van onjuiste installatie.
- Draag droge beschermhandschoenen tijdens de installatie om krassen of elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de keukenmeubels rondom de oven bestand zijn tegen temperaturen tot 90 °C en de fronten van aangrenzende keukenmeubels tegen temperaturen tot 70 °C.
- Voorzie een kastruimte van minimaal 568 mm breed x 590 mm hoog x 570 mm diep.
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur of kastdeur.
- 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; 50–60 Hz).
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, diens servicepartner of een even gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen. (Model met netsnoer en stekker).

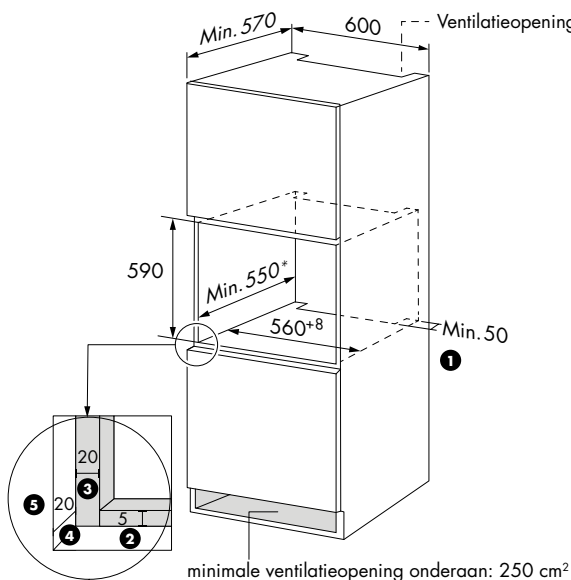
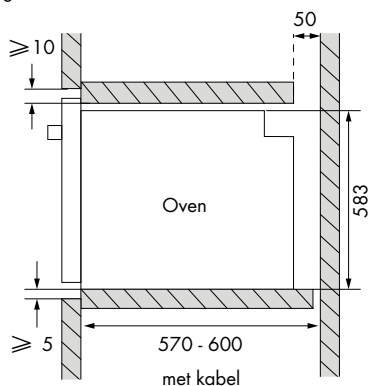
2.3 INSTALLATIE IN EEN STAANDE KAST

Afmetingen van het apparaat



Afmetingen voor installatie in een staande kast

Afmetingen van doorsnede



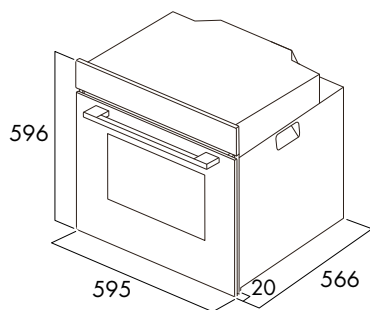
Alle afmetingen op de installatietekeningen zijn weergegeven in millimeter (mm).

* Als u het stopcontact aan de achterkant van het apparaat monteert, vergroot de diepte van de kastopening van minimaal 570 mm naar 600 mm (exclusief de dikte van de ovendeur van 20 mm).

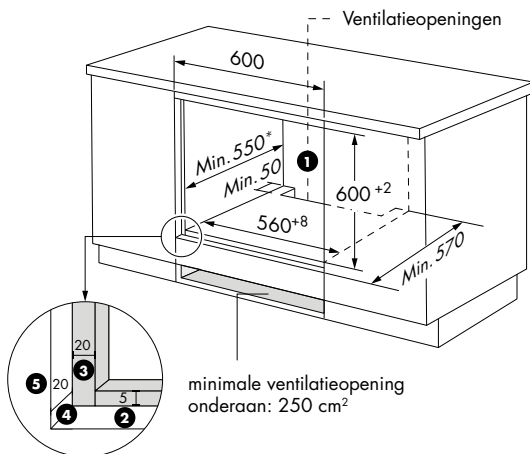
1. Houd minimaal 50 mm ruimte tussen de bodem van de kast en de achterwand (of muur).
2. Laat 5 mm ruimte boven en onder de ovendeur.
3. Laat 20 mm ruimte aan elke zijde van de ovendeur (links en rechts).
4. Houd rekening met een deurdikte van 20 mm voor de ovendeur.
5. De dikte van de kastplaat (voorzijde) is 20 mm.

2.4 INSTALLATIE ONDER EEN WERKBLAD OF KOOKPLAAT

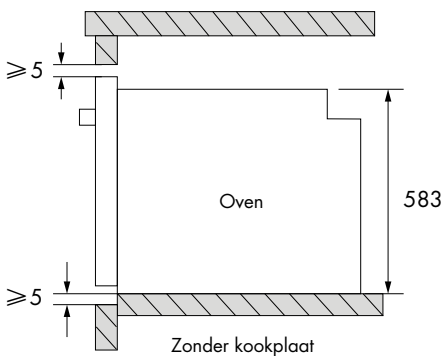
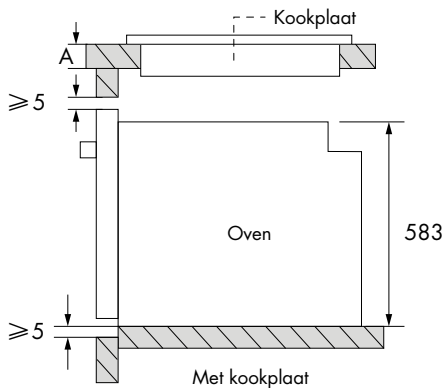
Afmetingen van het apparaat



Afmetingen voor installatie in een staande kast



Afmetingen van doorsnede



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

* Als u het stopcontact aan de achterkant van het apparaat monteert, vergroot de diepte van de kastopening van minimaal 570 mm naar 600 mm (exclusief de dikte van de ovendeur van 20 mm).

1. Houd minimaal 50 mm ruimte tussen de bodem van de kast en de achterwand (of muur).
2. Laat 5 mm ruimte boven en onder de ovendeur.
3. Laat 20 mm ruimte aan elke zijde van de ovendeur (links en rechts).
4. Houd rekening met een deurdikte van 20 mm voor de ovendeur.
5. De dikte van de kastplaat (voorzijde) is 20 mm.

Als de oven onder de kookplaat wordt geïnstalleerd, geldt de hieronder aangegeven minimale dikte van het werkblad:

TYPE KOOKPLAAT	WERKBLAD
Inductiekookplaat	37 mm
Volledig oppervlak-inductiekookplaat	47 mm
Gaskookplaat	30 mm
Elektrische kookplaat	27 mm

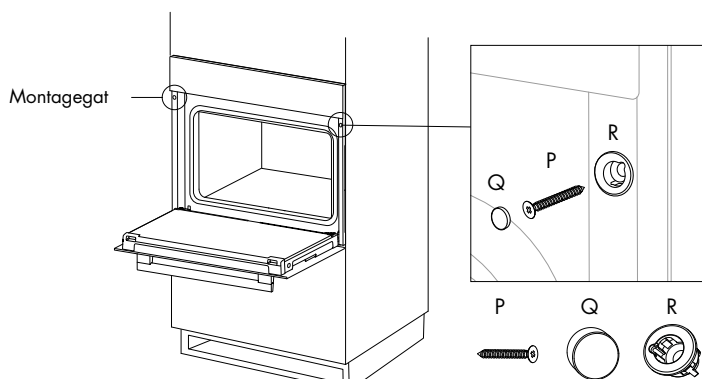
2.5 DE OVEN INSTALLEREN

1. Pas de kastruimte voor de oven aan volgens de installatielocatie zoals beschreven in hoofdstuk 2.3 (staande kast) of 2.4 (onder een werkblad of kookplaat).
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!

- 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.



2.6 REINIGEN VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

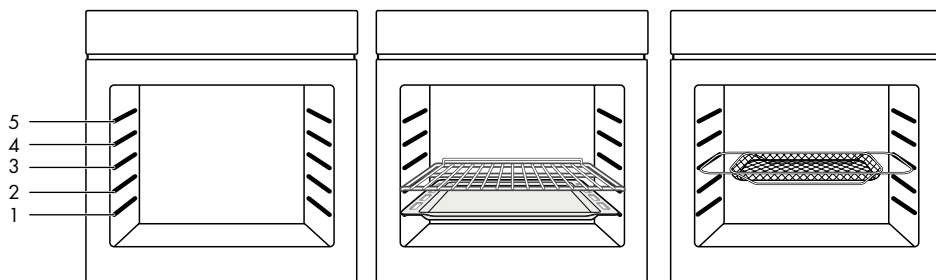
Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, benzine, detergenten, chemisch geïmpregneerde doekjes of andere reinigingsmiddelen. Deze kunnen de behuizing en het apparaat beschadigen. Spuit nooit vloeistof op het apparaat en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat terechtkomt.

Het apparaat reinigen:

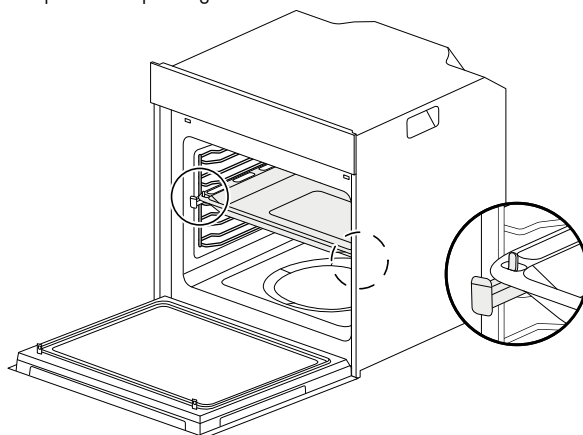
1. Reinig de ovenruimte en de deur met een zachte, vochtige doek.
2. Was de accessoires: de geëmailleerde bakplaat, de glazen bakplaat, het ovenrooster, de airfryermand en de stoomschaal.
3. Verwijder het waterreservoir en reinig het (zie sectie 4.1)
4. Droog alle onderdelen af met een zachte, schone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

2.7 DE ACCESSOIRES VAN HET APPARAAT MONTEREN

- Schuif het rooster, de geëmailleerde bakplaat of de airfryermand op de ovengeleiders totdat deze stevig vastzit.
- Er zijn 5 geleiderposities. Plaats de accessoires niet rechtstreeks op de ovenbodem.
- De exacte geleiderpositie is afhankelijk van het recept, het gebruikte ovenprogramma (bijvoorbeeld grillen of hetelucht) en het gewenste bereidingsresultaat.

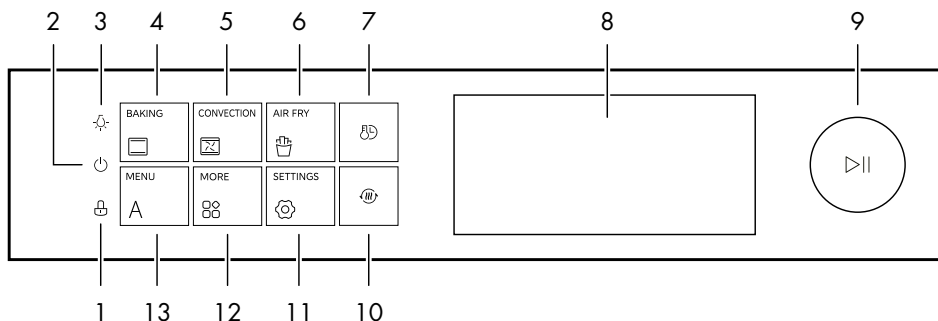


- Bij gebruik van de telescopische geleiders haakt u de voorrand van de geëmailleerde bakplaat (met twee ronde gaten) over de nokken op de telescopische geleiders.



3. GEBRUIK

3.1 OVERZICHT VAN HET BEDIENINGSPANEEL



ID	Knop	Beschrijving
1		Kinderslot in-/uitschakelen
2		Aan / uit / programma annuleren
3		Verlichting aan / uit
4		Ovenmodus
5		Heteluchtmodus
6		Airfryermodus
7		Timer- en temperatuurstellingen
8	-	Beeldscherm
9		Instelknop: <ul style="list-style-type: none"> Draai aan de knop om de stand en de temperatuur- of tijdstellingen te wijzigen. Druk op de knop om een instelling te bevestigen / de bereiding te starten / de bereiding te pauzeren.
10		Voorverwarmmodus

ID	Knop	Beschrijving
11		Instelmodus
12		Modus voor aanvullende instellingen
13		Automatische menumodus

Menupictogrammen

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

Modus	Menupictogrammen	Functienaam	Beschrijving
AUTO-MATISCH MENU 	A01-A35	Automatisch menu	Biedt toegang tot 35 automatische bereidingsprogramma's.
MEER 		Ontdooien	Gebruik voor het ontdooien van voedsel.
		Deeg laten rijzen	Gebruik om deeg te laten rijzen.
		Aquaclean	Maakt vlekken in de oven zacht en los, zodat ze gemakkelijker kunnen worden verwijderd.
	Pyr.	Pyrolyse	Reinigt de binnenkant van de oven met behulp van een hoge temperatuur.
INSTELLINGEN 	00:00	Klokinstelmodus	Stelt de 24-uursklok in.
	Soun on Soun off	Geluid aan/uit	Schakelt de knopgeluiden in of uit.
	dEo on dEo off	Demomodus aan/uit	Schakelt de demomodus in om de bediening en functies van de oven te verkennen zonder de verwarming in te schakelen.

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.
- Als er gedurende 3 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt de oven automatisch over naar de stand-bymodus. In de stand-bymodus worden alleen de tijd en de knop weergegeven.
- Raak op het bedieningspaneel aan 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. Wanneer er geen programma actief is, raak om de oven uit te schakelen en de stand-bymodus te activeren.
2. Wanneer er een programma actief is, raak **tweemaal** aan. Bij de eerste aanraking wordt het programma beëindigd; bij de tweede aanraking wordt de oven uitgeschakeld en de stand-bymodus geactiveerd.
3. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact om de oven volledig uit te schakelen en van de stroomvoorziening los te koppelen.

3.2.3 De oven gebruiken



WAARSCHUWING!

RISICO OP BRANDWONDEN!



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

3.2.3.1 Bakmodus

De bakmodus biedt toegang tot vier conventionele ovenmodi.

1. Raak  aan om de bakmodus te openen.
 -  en de standaardtemperatuur worden weergegeven.
2. Raak  herhaaldelijk aan of draai aan de instelknop  om een van de vier modi te selecteren:

Bakmodi	Tijdsbereik	Standaardtemperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
 Conventioneel	0 tot 9 uur	180 °C	30 - 250 °C
 Enkele grill		180 °C	150 - 250 °C
 Dubbele grill		180 °C	150 - 250 °C
 Onderwarmte		170 °C	30 - 220 °C

- **Onder 1 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 1 minuut aangepast.
 - **Van 1 uur tot 2 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 5 minuten aangepast.
 - **Boven 2 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 30 minuten aangepast.
 - **Onder 100 °C** wordt de temperatuur bij elke draai aan de instelknop met 1 °C aangepast, behalve bij de enkele en dubbele grillmodus, waarbij de temperatuur altijd in stappen van 5 °C wordt aangepast.
 - **Boven 100 °C** wordt de temperatuur bij elke draai aan de instelknop met 5 °C aangepast.
3. Raak  aan om de tijdstellingen te openen.
 4. Draai aan de instelknop  om de tijd te selecteren. Ga naar stap 5 als er geen tijd hoeft te worden ingesteld.
 - Als er geen tijd is ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd en wordt er geen tijd op het scherm weergegeven.
 5. Raak  aan om de temperatuurstellingen te openen.
 6. Raak  aan om de voorverwarming in of uit te schakelen. Het voorverwarmingspictogram  wordt naast de temperatuur weergegeven wanneer de voorverwarming is ingeschakeld.
 - De voorverwarming kan niet meer worden in- of uitgeschakeld zodra het opwarmen van de oven is begonnen.
 - Als de temperatuur lager dan 100 °C wordt ingesteld, wordt de voorverwarming uitgeschakeld. Raak  aan om de voorverwarming weer in te schakelen.
 7. Druk op de instelknop  om te bevestigen en het opwarmen van de oven te starten.
 - Als de voorverwarming wordt gebruikt, wordt dit pictogram  continu bewegend weergegeven. Wanneer de voorverwarming is voltooid, verdwijnt het pictogram en klinkt er een geluidssignaal. Plaats het voedsel in de oven en druk op de instelknop  om door te gaan.
 8. Als de ovendeur tijdens de bereiding wordt geopend, druk na het sluiten van de deur op de instelknop  om de bereiding te hervatten.
 9. Druk op de instelknop  om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op de instelknop  om de bereiding te hervatten.
 10. Raak tijdens de bereiding  herhaaldelijk aan om de bereidingsmodus te wijzigen.
 11. Raak  aan om de bereiding te annuleren.

3.2.3.2 Heteluchtmodus

De heteluchtmodus biedt toegang tot vijf heteluchtstanden, waarbij de ventilator wordt gebruikt voor een snellere en efficiëntere bereiding.

1. Raak  aan om de heteluchtmodus in te schakelen.
 -  en de standaardtemperatuur worden weergegeven.
2. Raak  herhaaldelijk aan of draai aan de instelknop  om een van de vijf modi te selecteren:

Bakmodi	Tijdsbereik	Standaardtemperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
 Dubbele grill + ventilator	0 tot 9 uur	180 °C	50 - 250 °C
 Conventioneel + ventilator		160 °C	50 - 250 °C
 Hetelucht		160 °C	50 - 280 °C
 Pizza		180 °C	50 - 280 °C
 Eco		140 °C	140 - 240 °C

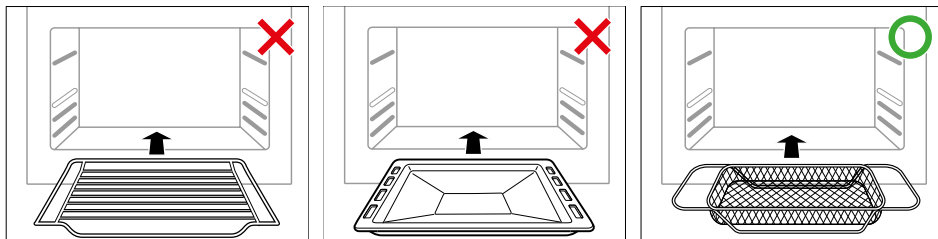
- **Onder 1 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 1 minuut aangepast.
 - **Van 1 uur tot 2 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 5 minuten aangepast.
 - **Boven 2 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 30 minuten aangepast.
 - **Onder 100 °C** wordt de temperatuur bij elke draai aan de instelknop met 1 °C aangepast.
 - **Boven 100 °C** wordt de temperatuur bij elke draai aan de instelknop met 5 °C aangepast, behalve in de eco-modus, waarbij de temperatuur altijd in stappen van 20 °C wordt aangepast.
3. Raak  aan om de tijdstellingen te openen.
 4. Draai aan de instelknop  om de tijd te selecteren. Ga naar stap 5 als er geen tijd hoeft te worden ingesteld.
 - Als er geen tijd is ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd en wordt er geen tijd op het scherm weergegeven.
 5. Raak  aan om de temperatuurstellingen te openen.
 6. Draai aan de instelknop  om de temperatuur te selecteren.
 7. Raak  aan om de voorverwarming in of uit te schakelen. Het voorverwarmingspictogram  wordt naast de temperatuur weergegeven wanneer de voorverwarming is ingeschakeld.
 - De voorverwarming kan niet meer worden in- of uitgeschakeld zodra het opwarmen van de oven is begonnen.
 - Als de temperatuur lager dan 100 °C wordt ingesteld, wordt de voorverwarming uitgeschakeld. Raak  aan om de voorverwarming weer in te schakelen.
 8. Druk op de instelknop  om te bevestigen en het opwarmen van de oven te starten.
 - Als de voorverwarming wordt gebruikt, wordt dit pictogram  continu bewegend weergegeven. Wanneer de voorverwarming is voltooid, verdwijnt het pictogram en klinkt er een geluidssignaal. Plaats het voedsel in de oven en druk op de instelknop  om door te gaan.
 9. Als de ovendeur tijdens de bereiding wordt geopend, druk na het sluiten van de deur op de instelknop  om de bereiding te hervatten.
 10. Druk op de instelknop  om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op de instelknop  om de bereiding te hervatten.
 11. Raak tijdens de bereiding  herhaaldelijk aan totdat de gewenste bereidingsmodus is geselecteerd.
 - De ECO-modus blijft tijdens de bereiding ongewijzigd en kan niet naar een andere stand worden gewijzigd.
 12. Raak  aan om de bereiding te annuleren.

3.2.4 De airfryer gebruiken (handmatig)

De airfryermodus zorgt voor een snelle, 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.

BELANGRIJK:

- 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.



3.2.4.1 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 - 2 eetlepels). Dep ingrediënten altijd droog met keukenpapier om de knapperigheid te verbeteren voordat u olie toevoegt.
- Wrijf, bestrijk of besproei het voedsel 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 airfryermand niet te vol.
- Keer ingrediënten halverwege om om ongelijkmatig bakken te voorkomen.

3.2.4.2 Bereiden met de airfryer

Gebruik bij het airfryen altijd de airfryermand.

1. Raak  aan om de airfryermodus te openen.
 -  en de standaardtemperatuur worden weergegeven.
2. Draai aan de instelknop  om de temperatuur te selecteren.
 - **Onder 100 °C** wordt de temperatuur bij elke draai aan de instelknop met 1 °C aangepast.
 - **Boven 100 °C** wordt de temperatuur bij elke draai aan de instelknop met 5 °C aangepast.
3. Raak  aan om de tijdsinstellingen te openen.

OPMERKING

- De bereidingstemperatuur kan alleen worden ingesteld door aan de instelknop  te draaien, terwijl de tijd alleen kan worden gewijzigd door eerst  aan te raken.

4. Draai aan de instelknop  om de tijd te selecteren. Ga naar stap 5 als er geen tijd hoeft te worden ingesteld.
 - Als er geen tijd is ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd en wordt er geen tijd op het scherm weergegeven.
 - **Onder 1 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 1 minuut aangepast.
 - **Van 1 uur tot 2 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 5 minuten aangepast.
 - **Boven 2 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 30 minuten aangepast.
5. Raak  aan om de voorverwarming in of uit te schakelen. Het voorverwarmingspictogram  wordt naast de temperatuur weergegeven wanneer de voorverwarming is ingeschakeld.
 - De voorverwarming kan niet meer worden in- of uitgeschakeld zodra het opwarmen van de oven is begonnen.
 - Als de temperatuur lager dan 100 °C wordt ingesteld, wordt de voorverwarming uitgeschakeld. Raak  aan om de voorverwarming weer in te schakelen.
6. Druk op de instelknop  om te bevestigen en het opwarmen van de oven te starten.
 - Als de voorverwarming wordt gebruikt, wordt dit pictogram  continu bewegend weergegeven. Wanneer de voorverwarming is voltooid, verdwijnt het voorverwarmingspictogram  en klinkt er een geluidssignaal. Plaats het voedsel in de oven en druk op de instelknop  om door te gaan.
7. Als de oven deur tijdens de bereiding wordt geopend, druk na het sluiten van de deur op de instelknop  om de bereiding te hervatten.
8. Druk op de instelknop om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op de instelknop  om de bereiding te hervatten.
9. Raak  aan om de bereiding te annuleren.

3.2.5 De temperatuur en tijd tijdens de bereiding wijzigen

In de bak-, hetelucht-, airfryer-, ontdooi- en deegrijsmodus kan de tijd tijdens de bereiding worden aangepast. De temperatuur kan in al deze modi worden aangepast, behalve in de ontdooimodus.

- Draai tijdens de bereiding aan de instelknop  om de temperatuur aan te passen. Om de instelling te bevestigen, wacht 5 seconden totdat de temperatuur niet meer knippert of druk op de instelknop .
- Om de tijd tijdens de bereiding aan te passen, raak  aan en draai vervolgens aan de instelknop  om de tijd te selecteren. Om de instelling te bevestigen, wacht 5 seconden totdat de tijd niet meer knippert of druk op de instelknop .

3.2.6 Het automatische menu gebruiken

Het automatische menu bevat 35 vooraf ingestelde programma's voor eenvoudiger bereiden. Zie paragraaf 3.2.6.1 Handleiding voor het automatische menu voor de specifieke parameters van elk programma.

1. Raak  aan om de automatische modus te openen. **A01** wordt weergegeven.
2. Raak  herhaaldelijk aan of draai aan de instelknop  om een van de 35 automatische menumodi te selecteren.
 - De programmatijd of -temperatuur kan niet worden gewijzigd in de automatische menumodus.
3. Druk op de instelknop  om te bevestigen en de bereiding te starten. Als een programma in de automatische modus voorverwarming omvat, plaats het voedsel in de oven zodra de voorverwarming is voltooid. De voorverwarming is voltooid wanneer het pictogram  verdwijnt en er een geluidssignaal klinkt.
4. Als de oven deur tijdens de bereiding wordt geopend, druk na het sluiten van de deur op de instelknop  om de bereiding te hervatten.
5. Druk op de instelknop  om de bereiding te pauzeren. Druk nogmaals op de instelknop  om de bereiding te hervatten.
6. Raak  aan om de bereiding te annuleren.

3.2.6.1 Handleiding voor het automatische menu

Programma's **A01** tot **A10** zijn speciale airfryerprogramma's die gebruikmaken van snelle luchtcirculatie voor krokante en gelijkmatige resultaten. Binnen deze groep gebruiken twee programma's een combinatie van twee modi: eerst wordt de airfryerstand geactiveerd, gevolgd door dubbele grill + hetelucht om het voedsel beter te bruinen en de bereiding af te ronden.

Programma's **A11** tot **A31** maken gebruik van verschillende bereidingsmodi, die elk zijn geselecteerd voor optimale resultaten bij verschillende soorten voedsel en bereidingstechnieken.

Programma's **A32** tot **A35** zijn speciale airfryerprogramma's die gebruikmaken van snelle luchtcirculatie voor krokante en gelijkmatige resultaten.

Programma	Menunaam	Gewicht (kg)	Bereidingsmodus	Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen
A01	Friet	350 g	Airfryen 	19 min	200 °C	✓
A02	Friet	750 g	Airfryen 	23 min	230 °C	✓
A03	Kippendrumsticks	500 g	Airfryen  + 	20 + 10 min	250 °C	✗
A04	Kippendrumsticks	1000 g	Airfryen  + 	20 + 12 min	250 °C	✗
A05	Kipnuggets	200 g	Airfryen 	17 min	250 °C	✓
A06	Groentenuggets	180 g	Airfryen 	11,5 min	250 °C	✓
A07	Mozzarella-frietjes	120 g	Airfryen 	10 min	250 °C	✓
A08	Uienringen (dik gesneden)	160 g	Airfryen 	11,5 min	220 °C	✓
A09	Gepaneerde paddenstoelen	125 g	Airfryen 	13 min	230 °C	✓
A10	Gepaneerde paddenstoelen	250 g	Airfryen 	13 min	230 °C	✓

Programma	Menunaam	Gewicht (kg)	Bereidingsmodus	Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen
A11	Lasagne	600 g		20 min	220 °C	✓
A12	Tomahawksteak	1350 g		15 min	230 °C	✓
A13	Soufflé	4 porties		13 min	200 °C	✓
A14	Cannelé	1050 g (5 porties)		15 + 50 min	220 + 180 °C	✓
A15	Gebakken kreeft met champignonsaus	680 g (2 porties)		7 min	230 °C	✓
A16	Gebraden lamsbout met muntsaus	1500 g		45 + 35 min	175 °C	✓

Programma	Menunaam	Gewicht (kg)	Bereiding-smodus	Tijd	Temper-atuur	Voorver-warmen
A17	Gebakken varkenskotelet	350 g (2 porties)	— —	10 min	220 °C	✓
A18	Gebraden eend met sinaasappelsaus	1400 g	— —	40 + 15 min	220 + 250 °C	✓
A19	Chocoladedessert	726 g (3 porties)	— —	40 min	150 °C	✓
A20	Varkensvlees marsala met gesauteerde spinazie en champignons	1080 g (2 porties)	— —	10 min	220 °C	✓
A21	Zeebaars in zoutkorst	1300 g	— —	13 min	250 °C	✓
A22	Gebraden lamsbout met bonen	2000 g	— —	15 + 75 min	205 °C	✓
A23	BBQ-varkensribbetjes met guavesaus	1000 g	— —	20 + 10 min	180 + 235 °C	✓
A24	Gepofte aardappel met kaas	2 porties	— —	60 + 18 min	205 °C	✓
A25	Pizza met tomaten, mozzarella en basilicum	2 porties	— —	8 min	250 °C	✓
A26	Appeltaart	500 g	— —	20 + 35 min	205 + 180 °C	✓
A27	Millefeuille	640 g (2 porties)	— —	7 + 20 min	200 + 170 °C	✓
A28	Gebraden zalm met waterkerssalade en kaviaar	300 g	— —	6 min	220 °C	✓
A29	Vis en papillote	150 g	— —	10 min	220 °C	✓
A30	Gebraden kip met citroen en kruiden	880 g (2 porties)	— —	20 + 15 min	230 + 180 °C	✓
A31	Gestoomde eendenbout	500 g (2 porties)	— —	20 min	250 °C	✓

Programma	Menunaam	Gewicht (kg)	Bereiding-smodus	Tijd	Temper-atuur	Voorver-warmen
A32	Gebraden kip (sappig)	1500 g	— —	40 min	220 °C	✓
A33	Eenvoudige BBQ-ribbetjes	400 g	— —	40+ 10 min	160 + 230 °C	✓
A34	Boerenbrood	400 g	— —	40 min	250 °C	✓
A35	Gebraden zeebaars	1 kg	— —	20 min	220 °C	✓



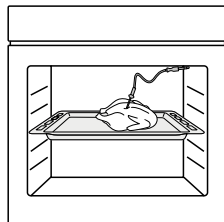
OPMERKING

- Vul het waterreservoir voordat u programma **A32** tot **A35** gebruikt

3.2.7 De vleesthermometer gebruiken

De vleesthermometer meet tijdens de bereiding de kerntemperatuur van het voedsel. Wanneer deze is aangesloten, kan de temperatuur nauwkeurig worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat het vlees de gewenste gaarheid bereikt. Deze functie zorgt voor meer nauwkeurigheid en consistentie, met name bij braadstukken en grotere stukken vlees.

1. Sluit het korte uiteinde van de vleesthermometer aan op de aansluiting voor de vleesthermometer in de ovenruimte (in de rechterbovenhoek). Het pictogram van de vleesthermometer  wordt weergegeven wanneer deze is aangesloten.
2. Steek het lange uiteinde van de vleesthermometer in het dikste deel van het vlees.
 - Vermijd vet, botten en kraakbeen.
 - Zorg ervoor dat de punt van de vleesthermometer volledig in het voedsel zit.
3. Raak  of  herhaaldelijk aan of draai aan de instelknop  om een van de vier ovenfuncties te selecteren die met de vleesthermometer kunnen worden gebruikt:



BAKMODUS	
	Conventionele oven
HETELUCHTMODUS	
	Dubbele grill + ventilator
	Hetelucht
	Pizza

4. Raak  aan en draai vervolgens aan de instelknop om de vleesthermometer in te stellen op de gewenste kerntemperatuur van het vlees.
5. Raak  aan om te bevestigen en de bereiding te starten.
 - Wanneer de temperatuur van de vleesthermometer de ingestelde kerntemperatuur van het vlees bereikt, wordt de bereiding beëindigd. Er klinkt een geluidssignaal en End wordt weergegeven.

BELANGRIJK: Verwijder de vleesthermometer pas uit de oven nadat deze is afgekoeld. **Haal de vleessonde pas uit de oven als deze is afgekoeld.**

3.3 MEER-MENU

In het Meer-menu zijn vier verschillende modi beschikbaar. De eerste twee modi hebben betrekking op de bereiding: ontdooien en deeg laten rijzen. De derde en vierde modus hebben betrekking op de reiniging (aquaclean-functie en pyrolysefunctie) en worden behandeld in het hoofdstuk over reiniging van deze handleiding. Zie paragraaf 4.2 Aquaclean-functie en 4.3 Pyrolysefunctie.

3.3.1 Ontdooien

1. Raak  **eenmaal** aan om de ontdooimodus te openen.  wordt weergegeven.
2. Raak  aan om de tijdsinstellingen te openen.
3. Draai aan de instelknop  om een tijd van 0 tot 9 uur te selecteren. Ga naar stap 4 als er geen tijd hoeft te worden ingesteld.
 - Als er geen tijd is ingesteld, gebruikt de oven de maximale ontdooitijd en wordt er geen tijd op het scherm weergegeven.
 - **Onder 1 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 1 minuut aangepast.
 - **Van 1 uur tot 2 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 5 minuten aangepast.
 - **Boven 2 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 30 minuten aangepast.
4. Druk op de instelknop  om te bevestigen en het ontdooien te starten.
 - Als de oven deur tijdens het ontdooien wordt geopend, druk op de instelknop  om het ontdooien te hervatten.
 - Laat het voedsel na het ontdooien 10-30 minuten rusten totdat het overal dezelfde temperatuur heeft bereikt.
5. Druk op de instelknop  om het ontdooien te pauzeren. Druk nogmaals op de instelknop  om het ontdooien te hervatten.
6. Raak  aan om het ontdooien te annuleren.

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  **tweemaal** aan om de deegrijsmodus te openen.  wordt weergegeven.
2. Raak  aan om de tijdsinstellingen te openen.
3. Draai aan de instelknop  om de tijd te selecteren, die kan worden ingesteld van 0 tot 9 uur. Ga naar stap 4 als er geen tijd hoeft te worden ingesteld.
 - Als er geen tijd is ingesteld, gebruikt de oven de maximale bereidingstijd en wordt er geen tijd op het scherm weergegeven.
 - **Onder 1 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 1 minuut aangepast.
 - **Van 1 uur tot 2 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 5 minuten aangepast.
 - **Boven 2 uur** wordt de tijd bij elke draai aan de instelknop met 30 minuten aangepast.
4. Raak  aan om de temperatuurstellingen te openen.
5. Draai aan de instelknop om de temperatuur te selecteren, die kan worden ingesteld van 30 °C tot 45 °C. De standaardtemperatuur is 40 °C en bij elke draai aan de instelknop wordt de temperatuur met 1 °C aangepast.
6. Druk op de instelknop  om te bevestigen en het opwarmen van de oven voor het rijzen van deeg te starten.
7. Als de oven deur tijdens het rijzen wordt geopend, druk na het sluiten van de deur op de instelknop  om het rijzen te hervatten.
8. Druk op de instelknop  om het rijzen te pauzeren. Druk nogmaals op de instelknop  om het rijzen te hervatten.
9. Raak  aan om het rijzen te annuleren.

3.4 INSTELLINGENMENU

In het instellingenmenu zijn drie verschillende instelopties beschikbaar.

3.4.1 De 24-uursklok instellen

SETTINGS

1. Raak  **eenmaal** aan om het instellingenmenu te openen.
2. Druk op de instelknop ▷|| en de uurinstelling knippert.
3. Draai aan de instelknop ▷|| om de uren in te stellen.
4. Druk op de instelknop ▷|| en de minuteninstelling knippert.
5. Draai aan de instelknop ▷|| om de minuten in te stellen.
6. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen en de tijd op te slaan.
7. Raak  aan om de instelling op elk gewenst moment te annuleren en de instelmodus te verlaten.



OPMERKING

- Als in stap 4 geen bevestiging wordt gegeven, worden de instellingen niet opgeslagen.
- Als tijdens het instellen van de klok gedurende 5 minuten geen knop wordt ingedrukt, keert de oven automatisch terug naar de oorspronkelijke weergave van de systeemklok.

3.4.2 Het geluid instellen

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

SETTINGS

1. Raak  **tweemaal** aan. **Soun on** of **Soun OFF** wordt weergegeven.
2. Druk op de instelknop ▷|| om de geluidsinstellingen te openen.
3. Draai aan de instelknop ▷|| om **Soun on** te selecteren om het geluid in te schakelen of **Soun OFF** om het uit te schakelen.
4. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen.
 - Als de stekker van de oven uit het stopcontact wordt gehaald, wordt de geluidsinstelling teruggezet naar de standaardinstelling Geluid aan.
5. Raak  aan om de instelling op elk gewenst moment te annuleren en de instelmodus te verlaten.

3.4.3 De demomodus instellen

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

SETTINGS

1. Raak  **driemaal** aan. **dEo on** of **dEo OFF** wordt weergegeven.
2. Druk op de instelknop ▷|| om de demo-instellingen te openen.
3. Draai aan de instelknop ▷|| om **dEo on** te selecteren om de demomodus in te schakelen of **dEo OFF** om deze uit te schakelen.
4. Druk op de instelknop ▷|| om te bevestigen.
5. Raak  aan om de instelling op elk gewenst moment te annuleren en de instelmodus te verlaten.

3.5 EXTRA FUNCTIES

3.5.1 De verlichting in-/uitschakelen

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

3.5.2 Het kinderslot instellen

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

Het kinderslot inschakelen:

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

Het kinderslot uitschakelen:

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

3.5.3 Waarschuwing bij niet-beschikbare functie

Als een knop wordt aangeraakt of de instelknop voorbij de minimum- of maximuminstelling wordt gedraaid en er twee pieptonen klinken, is de functie niet beschikbaar of is de limiet bereikt.

4. REINIGING EN ONDERHOUD



WAARSCHUWING!

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, benzine, detergents, chemisch geïmpregneerde doekjes of andere reinigingsmiddelen. Deze kunnen de behuizing en het apparaat beschadigen. Gebruik nooit agressieve schuurmiddelen of scherpe/metalen schrappers 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 reiniging en onderhoud uitvoert. Reinig en droog het apparaat, en zorg ervoor dat er geen water in terechtkomt. Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat te reinigen.

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

4.1 HET APPARAAT NA ELK GEBRUIK REINIGEN

1. Reinig de buitenzijde van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
2. 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
 - Airfryermand
3. Reinig de vleesthermometer met water.
4. Reinig de ovenruimte en de deur met heet water en afwasmiddel. Gebruik 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 AQUACLEAN-FUNCTIE

1. Giet 250 ml gedestilleerd water op de bodem van de oven of plaats het water in een bak op de onderste geleiderpositie. Hierdoor ontstaat de stoom voor het reinigen.
2. Raak  **driemaal** aan.  wordt weergegeven.
3. Druk op de instelknop  om de Aquaclean-functie te starten. Deze duurt 30 minuten. De tijd kan niet worden gewijzigd.
4. Als de ovendeur tijdens de reiniging wordt geopend, druk na het sluiten van de deur op de instelknop  om de reiniging te hervatten.
5. Druk op de instelknop  om de reiniging te pauzeren. Druk nogmaals op de instelknop  om de reiniging te hervatten.
6. Raak  aan om de reiniging te annuleren.

4.3 PYROLYSEFUNCTIE

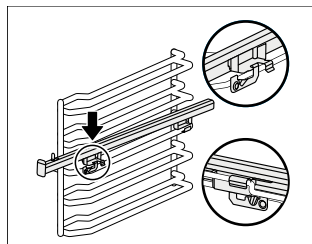
De pyrolysefunctie is een zelfreinigingscyclus waarbij zeer hoge temperaturen worden gebruikt om vet, gemorst voedsel en hardnekkig aangekoekte resten weg te branden. Deze functie zorgt voor een grondige reiniging zonder agressieve chemicaliën.



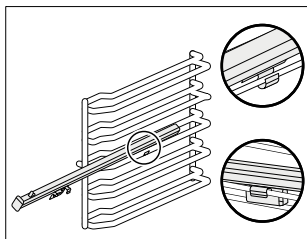
WAARSCHUWING!

RISICO OP BRANDWONDEN! Tijdens de pyrolytische reiniging bereikt de oven zeer hoge temperaturen. Raak de oven of de deur niet aan terwijl de functie actief is. Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren tijdens de cyclus uit de buurt van de oven blijven.

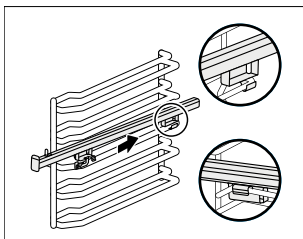
1. Verwijder alle accessoires uit de oven, inclusief de geleiders en telescopische geleiders.
 - Maak de klem aan de voorkant van de telescopische geleiders los en schuif de geleiders er vervolgens af. Til vervolgens de twee geleiders met vijf niveaus van de zijwanden van de oven.
2. Reinig de oven met een zachte, vochtige doek en verwijder eventuele voedselresten.
3. Raak  **viermaal** aan.  **Pyr.** wordt weergegeven.
4. Druk op de instelknop  om de pyrolysefunctie te starten. Deze duurt 2 uur. De tijd kan niet worden gewijzigd.
 - Wanneer de pyrolysefunctie wordt geactiveerd, wordt de deur vergrendeld en kan deze niet worden geopend totdat het programma is geannuleerd of de reinigingscyclus is voltooid.
5. Druk op de instelknop  om de reiniging te pauzeren. Druk nogmaals op de instelknop  om de reiniging te hervatten.
6. Raak  aan om de reiniging te annuleren.
 - Aan het einde van de pyrolysecyclus blijft de ventilator draaien om de oven af te koelen. Schakel het apparaat pas uit nadat de ventilator is gestopt. Raak de oven pas aan nadat deze volledig is afgekoeld.
7. Veeg, zodra de oven volledig is afgekoeld, eventuele achtergebleven as in de oven weg met een vochtige doek.
8. Plaats de geleiders met vijf niveaus terug op de zijwanden.



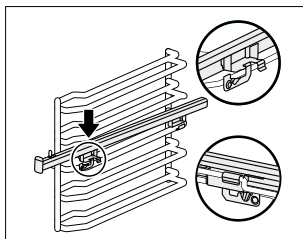
9. Bevestig de telescopische geleider opnieuw:



Haak de twee klemmen van de telescopische geleider aan de geleiderail met vijf niveaus.



Schuif de telescopische geleider helemaal naar de achterkant van de oven.



Sluit de voorste klem om de rail en druk deze naar beneden.

4.5 DE VERLICHTING VERVANGEN



WAARSCHUWING!

RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK! Trek de stekker van de oven uit het stopcontact.

De ronde verlichting op de linkerwand van de oven kan door de gebruiker worden vervangen. De rechthoekige verlichting op de rechterwand van de oven kan worden vervangen, maar alleen door een gekwalificeerde vakman.

De verlichting vervangen:

1. Leg een handdoek op de ovenbodem om te voorkomen dat de lamp breekt als deze valt.
2. Draai de glazen afdekking tegen de klok in.
3. Trek de halogeenlamp eruit en plaats de vervangende lamp. Draai niet aan de lamp.
4. Plaats de glazen afdekking terug door deze met de klok mee te draaien en verwijder vervolgens de handdoek.
5. Het product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

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.
De verlichting gaat niet aan.	De lamp is defect of doorgebrand.	Neem contact op met de klantenservice.
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.
	Bereiding van zeer vet voedsel.	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 aangebrand 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.

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.

6.1 BELANGRIJKE INSTRUCTIES VOOR HET MILIEU

Dit apparaat is vervaardigd met recyclebare en milieuvriendelijke materialen. De verpakking moet worden afgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften voor recycling. Aan het einde van de levensduur mag het apparaat niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Breng het in plaats daarvan naar een officieel inzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur.



Dit product is voorzien van het AEEA-symbool (richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur), dat aangeeft dat het gescheiden van het gewone huishoudelijke afval moet worden ingezameld en verwerkt. Een correcte afvoer helpt milieuschade te voorkomen en bevordert de terugwinning en het hergebruik van waardevolle materialen.

MANUEL D'UTILISATION

FOUR ENCASTRABLE

WBBISOVPY60D

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	64
1. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	65
1.1 Caractéristiques techniques	65
1.2 Principaux composants	66
1.2.1 Four encastrable	66
1.2.2 Accessoires	67
1.3 Garantie	67
1.4 Pièces de rechange	67
2. INSTALLATION	68
2.1 Déballage de l'appareil	68
2.2 Conditions d'installation	68
2.3 Installation dans un placard	69
2.4 INSTALLATION SOUS UN PLAN DE TRAVAIL OU UNE PLAQUE DE CUISSON	70
2.5 Installation du four	71
2.6 Nettoyage avant la première utilisation	72
2.7 Montage des accessoires de l'appareil	72

3. UTILISATION	73
3.1 Présentation du panneau de commande	73
3.2 Utilisation de l'appareil	75
3.2.1 Allumage du four / mode veille	75
3.2.2 Éteindre le four	75
3.2.3 Utilisation du four	76
3.2.3.1 Mode cuisson	76
3.2.3.2 Mode chaleur tournante	77
3.2.4 Utilisation de la friteuse à air chaud (manuel)	78
3.2.4.1 Préparation	78
3.2.4.2 Cuisson à la friteuse à air chaud	78
3.2.5 Modification de la température et de la durée pendant la cuisson	79
3.2.6 Utilisation du menu prédéfini	79
3.2.6.1 Guide des menus prédéfinis	80
3.2.7 Utilisation de la sonde à viande	82
3.3 MENU DES MODES SUPPLÉMENTAIRES	83
3.3.1 Décongélation	83
3.3.2 Levée de la pâte	83
3.4 MENU DES RÉGLAGES	84
3.4.1 Réglage de l'horloge sur 24 heures	84
3.4.2 Réglage du son	84
3.4.3 Réglage du mode démo	84
3.5 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	85
3.5.1 Allumer/éteindre la lumière	85
3.5.2 Réglage de la sécurité enfant	85
3.5.3 Alerte de fonction indisponible	85

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	85
4.1 NETTOYAGE DE L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION	85
4.2 FONCTION DE NETTOYAGE A L'EAU	86
4.3 FONCTION PYROLYSE	86
4.5 REMPLACEMENT DE LA LAMPE	87
5. DÉPANNAGE	87
6. RANGEMENT DE L'APPAREIL	88
6.1 CONSIGNES IMPORTANTES CONCERNANT L'ENVIRONNEMENT	88

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, veuillez à avoir le numéro de modèle à portée de main. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique ou au début de ce manuel.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments à l'aide des fonctions du four. Toute autre utilisation se fait à vos propres risques.



REMARQUE

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

Droits d'auteur

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

Coordonnées de Wisberg

Vous pouvez contacter le service client via : wisberghome.com / klantenservice@wisberghome.nl

Wisepick Productions B.V.

Weena 664
3012 CN Rotterdam
Pays-Bas

1. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

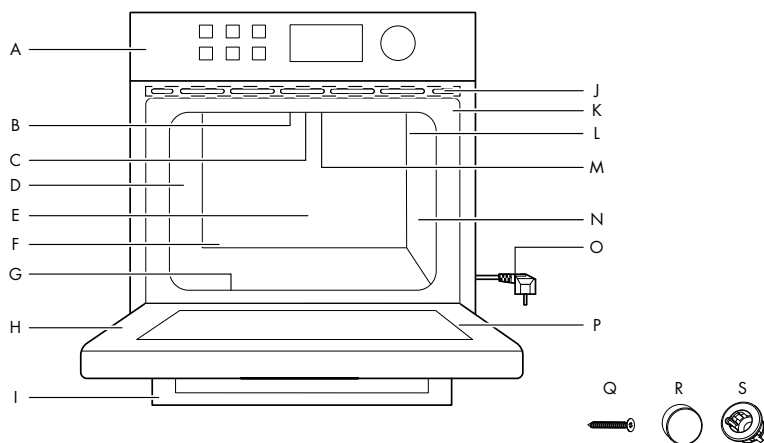
1.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PARAMÈTRE	UNITÉ
Nom du produit	Four encastrable
Modèle / Type	WBBISOVPY60D
Tension nominale / fréquence	220 - 240 V~, 50 Hz - 60 Hz
Poids	42,0 kg
Couleur	Noir
Dimensions (H x l x P) (dimensions extérieures)	59,6 x 59,5 x 56,6 cm
Dimensions (H x l x P) (dimensions intérieures)	57,5 x 56 x 54,5 cm
Hauteur de la niche encastrée	60 cm
Profondeur de la niche encastrée	55 cm
Largeur de la niche encastrée	56 cm
Sens d'ouverture de la porte	Rabat horizontal
Capacité	72 L
Plage de température	30 °C à 280 °C
Longueur du câble	1,5 mètre
Type de fiche	Prise VDE
Puissance maximale	3200 W
Méthode de nettoyage	Pyrolyse
Nombre de programmes automatiques	35
Types de fonctions du four	16
Accessoires fournis	1x plateau émaillé 1x grille 1x panier de friteuse à air chaud 1x jeu de rails télescopiques (préinstallé) 1x sonde à viande
Mode veille	0,8 W
Durée maximale nécessaire avant que le four ne passe automatiquement en mode basse consommation d'énergie	20 minutes
Consommation d'énergie	Charge standard, mode classique : 1,10 kW / cycle Charge normale, mode ventilation forcée 0,52 kW / cycle
Indice d'efficacité énergétique	61,2
Classe d'efficacité énergétique	A++

Testé pour vérifier sa conformité aux exigences des règlements 66/2014 (écoconception) et 65/2014 (étiquetage énergétique), conformément à la norme EN 60350-1.

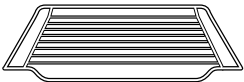
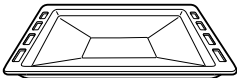
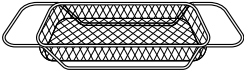
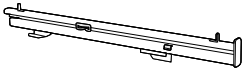
1.2 PRINCIPAUX COMPOSANTS

1.2.1 Four encastrable



ID	Nom	ID	Nom
A	Panneau de commande	K	2 trous de fixation
B	Plaque chauffante supérieure	L	Prise de la sonde à viande
C	Élément chauffant du grill	M	Rail x2
D	Lampe ronde	N	Lampe rectangulaire
E	Ventilateur	O	Cordon électrique avec fiche
F	Cavité du four	P	Fenêtre de visualisation
G	Plaque chauffante inférieure	Q	Vis de fixation x2
H	Porte	R	Couvercle x2
I	Poignée	S	Support de vis x2
J	Évents		

1.2.2 Accessoires

ID	Accessoire	Description
T		Grille – Permet de poser directement des aliments ou d'y placer des plats de cuisson résistants à la chaleur.
U		Plateau émaillé – À utiliser pour cuire de grandes quantités d'aliments ou à placer sur le rail le plus bas du four avec du papier aluminium pour récupérer les résidus alimentaires.
V		Panier de friteuse à air chaud – A utiliser pour mettre directement les aliments dessus lors de la friture à air chaud.
W		Rails télescopiques (préinstallés) – Permettent à la grille ou au plateau émaillé de coulisser en douceur sur des rails extensibles pour vérifier facilement la cuisson des aliments, les retourner ou les badigeonner.
X		Sonde à viande – À utiliser pour mesurer la température interne de la viande pendant la cuisson.



AVERTISSEMENT !

IMPORTANT :

- Ne placez pas les accessoires directement sur la sole du four. Utilisez toujours le rail le plus bas 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.

1.3 GARANTIE

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

1.4 PIÈCES DE RECHANGE

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

2. INSTALLATION

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



AVERTISSEMENT !

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

2.1 DÉBALLAGE DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT !

- Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets.
 - N'installez pas un appareil endommagé et ne l'utilisez pas. En cas de dommages ou de pièces manquantes, conservez l'emballage et contactez le service client à l'adresse **wisberghome.com**
1. Retirez tous les emballages ainsi que les fixations utilisées pour le transport (par ex. le ruban adhésif servant à maintenir les pièces en place pendant le transport).
 2. Retirez les accessoires de l'intérieur du four.
 3. Retirez les films de protection présents à l'extérieur du four.
 4. Vérifiez que l'appareil est intact et que tous les accessoires sont présents. Pour plus d'informations, voir la rubrique 1.2 Composants principaux.

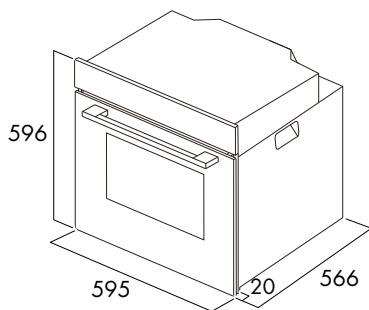
2.2 CONDITIONS D'INSTALLATION

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

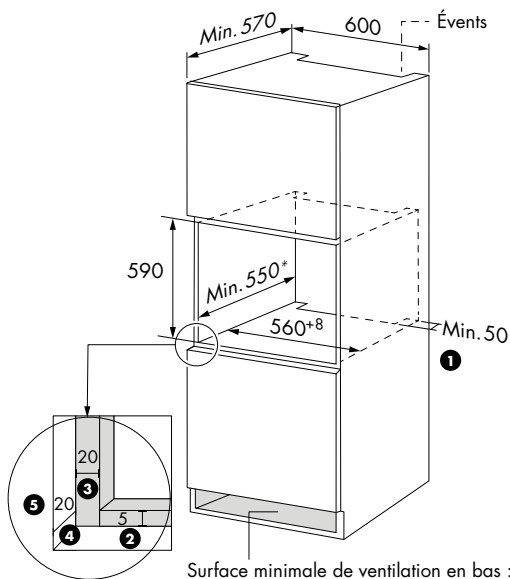
- L'installation du four doit être effectuée par deux professionnels qualifiés.
- L'installateur est responsable de tout dommage causé par une installation incorrecte.
- Portez des gants de protection secs pendant l'installation afin d'éviter les rayures et les chocs électriques.
- Assurez-vous que les meubles de cuisine encastrés entourant le four résistent à une chaleur allant jusqu'à 90 °C, et que les façades des meubles adjacents résistent à une chaleur allant jusqu'à 70 °C.
- Prévoir un espace de rangement d'au moins 568 mm de largeur, 590 mm de hauteur et 570 mm de profondeur.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative ou une porte de placard.
- Ne bloquez pas les événements 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 fournissant la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (220–240 V ; 50–60 Hz).
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par des personnes disposant de qualifications équivalentes afin d'éviter tout risque. (Modèle avec cordon d'alimentation et fiche).

2.3 INSTALLATION DANS UN PLACARD

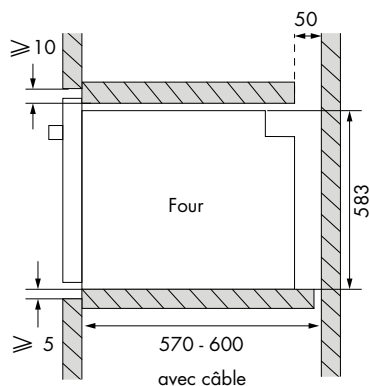
Dimensions de l'appareil



Dimensions d'installation du placard



Dimensions de la section transversale



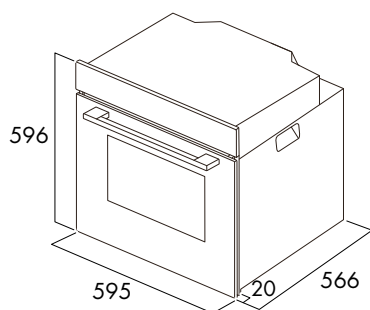
Toutes les dimensions indiquées sur les plans d'installation sont exprimées en millimètres (mm).

* Si la prise électrique est installée à l'arrière de l'appareil, augmentez la profondeur d'encastrement du meuble de 570 mm à 600 mm au minimum (sans compter l'épaisseur de la porte du four, qui est de 20 mm).

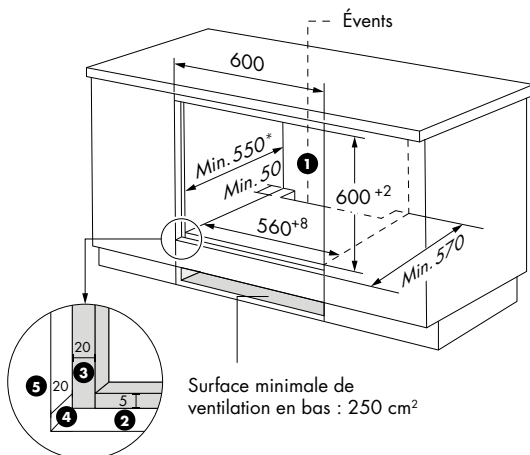
1. Laissez un espace d'au moins 50 mm entre le fond du placard et la paroi arrière (ou le mur).
2. Laissez un espace de 5 mm au-dessus et en dessous de la porte du four.
3. Laissez un espace de 20 mm de chaque côté de la porte du four (à gauche et à droite).
4. Prévoyez une épaisseur de 20 mm pour la porte du four.
5. L'épaisseur de la paroi du meuble (face avant) est de 20 mm.

2.4 INSTALLATION SOUS UN PLAN DE TRAVAIL OU UNE PLAQUE DE CUISSON

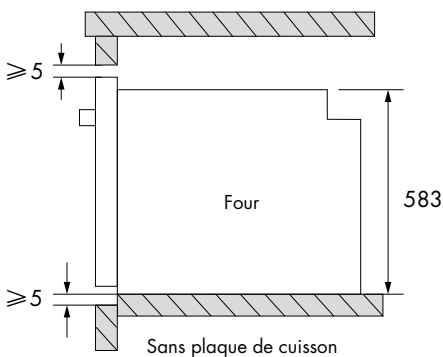
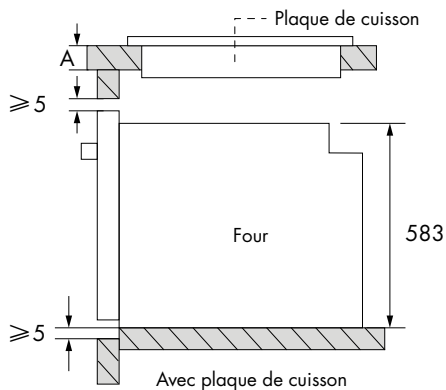
Dimensions de l'appareil



Dimensions d'installation du placard



Dimensions de la section transversale



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

* Lors de l'installation de la prise électrique à l'arrière de l'appareil, augmentez la profondeur d'encastrement du meuble de 570 mm à 600 mm au minimum (sans compter l'épaisseur de la porte du four, qui est de 20 mm).

1. Laissez un espace d'au moins 50 mm entre le fond du placard et la paroi arrière (ou le mur).
2. Laissez un espace de 5 mm au-dessus et en dessous de la porte du four.
3. Laissez un espace de 20 mm de chaque côté de la porte du four (à gauche et à droite).
4. Prévoyez une épaisseur de 20 mm pour la porte du four.
5. L'épaisseur de la paroi du meuble (face avant) est de 20 mm.

Si le four est installé sous la plaque de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail est indiquée ci-dessous :

TYPE DE PLAQUE DE CUISSON	PLAN DE TRAVAIL
Plaque à induction	37 mm
Plaque à induction pleine surface	47 mm
Plaque de cuisson au gaz	30 mm
Plaque de cuisson électrique	27 mm

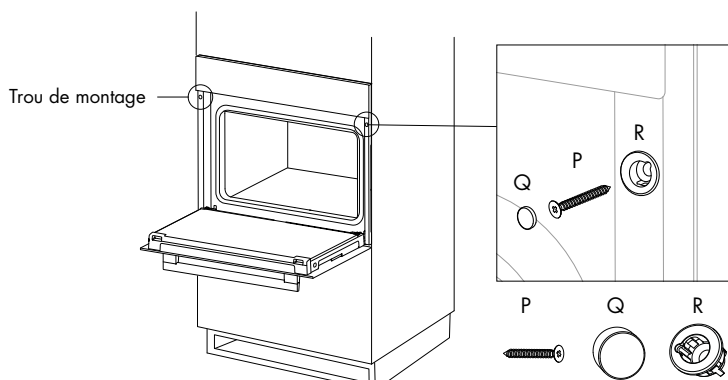
2.5 INSTALLATION DU FOUR

1. Adaptez l'espace prévu pour le four dans le meuble en fonction de l'emplacement d'installation, conformément à la rubrique 2.3 (placard) ou 2.4 (sous un plan de travail ou une plaque de cuisson).
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 !

- 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.



2.6 NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT !

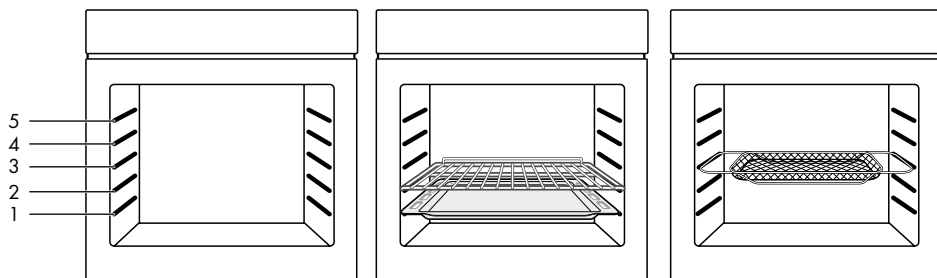
N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, d'essence, de détergents, de lingettes imprégnées de produits chimiques ou d'autres solutions nettoyantes. Cela peut endommager le boîtier et l'appareil. Ne vaporisez jamais de liquide sur l'appareil et veillez à ce que l'eau ne s'y infiltre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

Pour nettoyer l'appareil :

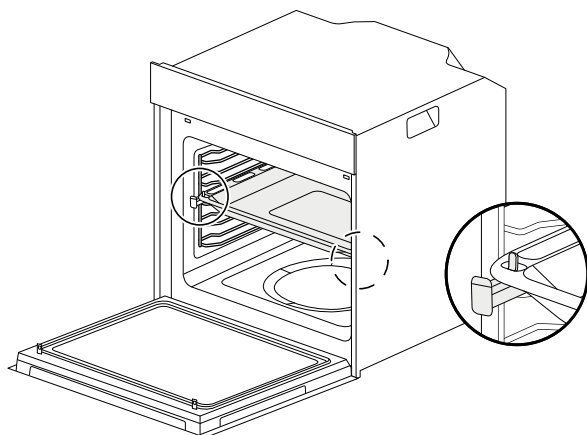
1. Nettoyez l'intérieur du four et la porte à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Lavez les accessoires : plateau émaillé, plateau en verre, grille, panier de la friteuse et plateau de cuisson à la vapeur.
3. Retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le (voir rubrique 4.1)
4. Séchez tous les composants avec un chiffon doux et propre.
5. Pour éliminer les odeurs de fabrication, faites fonctionner le four en mode traditionnel — à 250 °C pendant 1 heure.

2.7 MONTAGE DES ACCESSOIRES DE L'APPAREIL

- Faites glisser la grille, le plateau émaillé ou le panier de friture à air chaud sur les rails du four jusqu'à ce qu'ils soient bien en place.
- Il y a 5 positions de rails. Ne placez pas les accessoires directement sur la sole du four.
- 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.

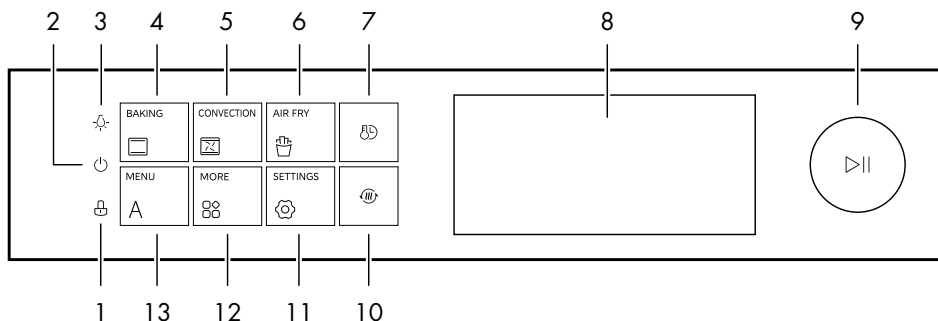


- Lors de l'utilisation des rails télescopiques, accrochez le bord avant du plateau émaillé (qui comporte deux trous circulaires) sur les ergots des rails télescopiques.



3. UTILISATION

3.1 PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



ID	Bouton	Description
1		Sécurité enfant activée / désactivée
2		Marche / arrêt / annuler le programme
3		Éclairage allumé/éteint
4		Mode de cuisson du four
5		Mode de cuisson par chaleur tournante
6		Mode de friture à air chaud
7		Réglages de la minuterie et de la température
8	-	Écran d'affichage
9		Bouton de réglage : <ul style="list-style-type: none"> • Tournez le bouton pour modifier le mode ainsi que les réglages de température ou de minuterie. • Appuyez sur le bouton pour confirmer un réglage / démarrer la cuisson / mettre la cuisson en pause.
10		Mode de préchauffage

ID	Bouton	Description
11		Mode de réglage
12		Mode de réglages supplémentaires
13		Mode de menu prédéfini

Icônes du menu

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

Mode	Icônes du menu	Nom de la fonction	Description
MENU PRÉDÉFINI 	A01-A35	Menu prédéfini	Offre l'accès à 35 programmes de cuisson prédéfinis.
MENU DES MODES SUPPLÉMENTAIRES 		Décongélation	À utiliser pour décongeler les aliments.
		Lever la pâte	À utiliser pour lever la pâte.
		Nettoyage à l'eau	Ramollit et décolle les taches à l'intérieur du four pour faciliter le nettoyage.
		Pyrolyse	Nettoie l'intérieur du four en utilisant une température élevée.
RÉGLAGES 	00:00	Mode de réglage de l'horloge	Réglage de l'horloge sur 24 heures.
	Soun on Soun off	Son activé/ désactivé	Active ou désactive les sons de boutons.
	dEo on dEo off	Mode démo activé/désactivé	Active le mode de démonstration pour explorer les commandes et fonctionnalités du four sans activer le chauffage.

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.
- Si aucune opération n'est effectuée pendant 3 minutes, le four passe automatiquement en mode veille. En mode veille, seuls l'heure et le bouton  s'affichent.
- Pour quitter le mode veille, touchez  sur le panneau de commande. 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. Lorsqu'aucun programme n'est en cours, touchez  pour éteindre le four et passer en mode veille.
2. Lorsqu'un programme est en cours, touchez  **deux fois**. La première pression met fin au programme, la seconde éteint le four et le fait passer en mode veille.
3. Débranchez le four pour l'éteindre complètement et le déconnecter de l'alimentation.

3.2.3 Utilisation du four



AVERTISSEMENT !

RISQUE DE BRÛLURES !



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

3.2.3.1 Mode cuisson

Le mode cuisson donne accès à quatre modes de cuisson au four traditionnel.

1. Touchez  pour accéder au mode cuisson
 -  et la température par défaut s'affiche.
2. Touchez  à plusieurs reprises ou tournez le bouton de réglage  pour sélectionner l'un des quatre modes :

Modes de cuisson	Plage de durée	Température par défaut (°C)	Plage de température (°C)
 Four conventionnel	0 à 9 heures	180 °C	30 - 250 °C
 Gril simple		180 °C	150 - 250 °C
 Double gril		180 °C	150 - 250 °C
 Chaleur par le bas		170 °C	30 - 220 °C

- **En dessous de 1 heure**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 1 minute.
 - **De 1 heure à 2 heures**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 5 minutes.
 - **Au-delà de 2 heures**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 30 minutes.
 - **En dessous de 100 °C**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la température par paliers de 1 °C, sauf pour les modes gril simple et double, qui s'ajustent toujours par paliers de 5 °C.
 - **Au-delà de 100 °C**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la température par paliers de 5 °C.
3. Touchez  pour accéder aux réglages de la durée.
 4. Tournez le bouton de réglage  pour sélectionner la durée. Passez à l'étape 5 si aucun réglage de durée n'est nécessaire.
 - Si aucune durée n'est réglée, le four utilisera la durée de cuisson maximale et aucune durée ne s'affichera à l'écran.
 5. Touchez  pour accéder aux réglages de la température.
 6. Touchez  pour activer ou désactiver le préchauffage. L'icône de préchauffage  s'affiche à côté de la température lorsqu'il est activé.
 - Le préchauffage ne peut pas être activé ou désactivé une fois que le chauffage du four a commencé.
 - Si la température est réglée en dessous de 100 °C, le préchauffage est désactivé. Appuyez sur  pour réactiver le préchauffage.
 7. Appuyez sur le bouton de réglage  pour confirmer et lancer le chauffage du four.
 - Si le préchauffage est en cours, cette icône  s'affiche en continu. Une fois terminé, l'icône disparaît et une alerte retentit. Placez les aliments dans le four et appuyez sur le bouton de réglage  pour reprendre.
 8. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage  pour reprendre la cuisson une fois la porte fermée.
 9. Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur le bouton de réglage . Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage  pour reprendre la cuisson.
 10. Pour modifier le mode de cuisson en cours de cuisson, appuyez plusieurs fois sur .
 11. Pour annuler la cuisson, appuyez sur .

3.2.3.2 Mode chaleur tournante

Le mode chaleur tournante donne accès à cinq modes de cuisson par chaleur tournante, chacun utilisant le ventilateur pour une cuisson plus rapide et plus efficace.

- Appuyez sur  pour accéder au mode chaleur tournante
 -  et la température par défaut s'affiche.
- Appuyez plusieurs fois sur  ou tournez le bouton de réglage  pour sélectionner l'un des cinq modes :

Modes de cuisson	Plage de durée	Température par défaut (°C)	Plage de température (°C)
 Double gril + ventilateur	0 à 9 heures	180 °C	50 - 250 °C
 Four traditionnel + ventilateur		160 °C	50 - 250 °C
 Chaleur tournante		160 °C	50 - 280 °C
 Pizza		180 °C	50 - 280 °C
 Eco		140 °C	140 - 240 °C

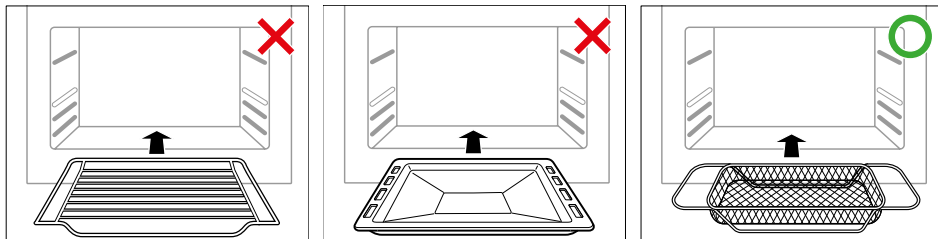
- **En dessous de 1 heure**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 1 minute.
 - **De 1 heure à 2 heures**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 5 minutes.
 - **Au-delà de 2 heures**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 30 minutes.
 - **En dessous de 100 °C**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la température par paliers de 1 °C.
 - **Au-dessus de 100 °C**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la température par paliers de 5 °C, à l'exception du mode éco, qui s'ajuste toujours par paliers de 20 °C.
- Touchez  pour accéder aux réglages de la durée.
 - Tournez le bouton de réglage  pour sélectionner la durée. Passez à l'étape 5 si aucun réglage de durée n'est nécessaire.
 - Si aucune durée n'est réglée, le four utilisera la durée de cuisson maximale et aucune durée ne s'affichera à l'écran.
 - Appuyez sur  pour accéder aux réglages de température.
 - Tournez le bouton de réglage  pour sélectionner la température.
 - Appuyez sur  pour activer ou désactiver le préchauffage. L'icône de préchauffage  s'affiche à côté de la température lorsqu'il est activé.
 - Le préchauffage ne peut pas être activé ou désactivé une fois que le chauffage du four a commencé.
 - Si la température est réglée en dessous de 100 °C, le préchauffage est désactivé. Appuyez sur  pour réactiver le préchauffage.
 - Appuyez sur le bouton de réglage  pour confirmer et lancer le chauffage du four.
 - Si le préchauffage est en cours, cette icône  s'affiche en continu. Une fois terminé, l'icône disparaît et une alerte retentit. Placez les aliments dans le four et appuyez sur le bouton de réglage  pour reprendre.
 - Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage  pour reprendre la cuisson une fois la porte fermée.
 - Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur le bouton de réglage . Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage  pour reprendre la cuisson.
 - Pour changer de mode de cuisson en cours de cuisson, appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le mode souhaité soit atteint.
 - Le mode ECO reste activé durant la cuisson et ne permet pas de passer à d'autres modes.
 - Pour annuler la cuisson, appuyez sur .

3.2.4 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.

IMPORTANT :

- 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.



3.2.4.1 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 ($\frac{1}{2}$ à 2 cuillères à soupe). Essayez 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 $\frac{1}{2}$ 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 le panier de la friteuse à air chaud.
- Retournez les ingrédients à mi-cuisson pour éviter qu'ils ne cuisent de manière inégale.

3.2.4.2 Cuisson à la friteuse à air chaud

Utilisez toujours le panier de la friteuse à air chaud lors de la friture à air chaud.

1. Touchez  pour accéder au mode friteuse à air chaud.
 -  et la température par défaut s'affiche.
2. Tournez le bouton de réglage  pour sélectionner la température.
 - **En dessous de 100 °C**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la température par paliers de 1 °C.
 - **Au-delà de 100 °C**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la température par paliers de 5 °C.
3. Touchez  pour accéder aux réglages de la durée.



REMARQUE

- La température de cuisson ne peut être réglée qu'en tournant le bouton de réglage , tandis que la durée ne peut être modifiée qu'en touchant d'abord .

4. Tournez le bouton de réglage  pour sélectionner la durée. Passez à l'étape 5 si aucun réglage de durée n'est nécessaire.
 - Si aucune durée n'est réglée, le four utilisera la durée de cuisson maximale et aucune durée ne s'affichera à l'écran.
 - **En dessous de 1 heure**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 1 minute.
 - **Entre 1 heure et 2 heures**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 5 minutes.
 - **Au-delà de 2 heures**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 30 minutes.
5. Appuyez sur  pour activer ou désactiver le préchauffage. L'icône de préchauffage  s'affiche à côté de la température lorsqu'il est activé.
 - Le préchauffage ne peut pas être activé ou désactivé une fois que le chauffage du four a commencé.
 - Si la température est réglée en dessous de 100 °C, le préchauffage est désactivé. Appuyez sur  pour réactiver le préchauffage.
6. Appuyez sur le bouton de réglage  pour confirmer et lancer le chauffage du four.
 - Si le préchauffage est en cours, cette icône  s'affiche en continu. Une fois terminé, l'icône de préchauffage  disparaît et une alerte retentit. Placez les aliments dans le four et appuyez sur le bouton de réglage  pour reprendre.
7. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage  pour reprendre la cuisson une fois la porte fermée.
8. Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur le bouton de réglage. Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage  pour reprendre la cuisson.
9. Pour annuler la cuisson, appuyez sur .

3.2.5 Modification de la température et de la durée pendant la cuisson

Dans les modes de cuisson au four, chaleur tournante, friteuse à air chaud, décongélation et levage de pâte, la durée est réglable pendant la cuisson, et la température est réglable dans tous ces modes, à l'exception du mode décongélation.

- Pour régler la température pendant la cuisson, tournez le bouton de réglage  pour sélectionner la température. Pour confirmer le réglage, attendez 5 secondes que la température cesse de clignoter ou appuyez sur le bouton de réglage .
- Pour régler la durée pendant la cuisson, touchez  puis tournez le bouton de réglage  pour sélectionner la durée. Pour confirmer le réglage, attendez 5 secondes que la durée cesse de clignoter ou appuyez sur le bouton de réglage .

3.2.6 Utilisation du menu prédéfini

Le menu prédéfini comprend 35 programmes prédéfinis pour une cuisson simplifiée. Voir la rubrique 3.2.6.1 Guide des menus prédéfinis pour les paramètres spécifiques de chaque programme.

1. Touchez  pour accéder au mode de menu prédéfini. **A01** s'affiche.
2. Appuyez plusieurs fois sur  ou tournez le bouton de réglage  pour sélectionner l'un des 35 modes de menu prédéfini.
 - La durée ou la température du programme ne peuvent pas être modifiées en mode de menu prédéfini.
3. Appuyez sur le bouton de réglage  pour confirmer et lancer la cuisson. Lorsqu'un programme en mode prédéfini inclut un préchauffage, placez les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé. Le préchauffage se termine lorsque l'icône  disparaît et qu'une alerte retentit.
4. Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage  pour reprendre la cuisson une fois la porte fermée.
5. Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur le bouton de réglage . Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage  pour reprendre la cuisson.
6. Pour annuler la cuisson, appuyez sur .

3.2.6.1 Guide des menus prédéfinis

Les programmes **A01** à **A10** sont des programmes dédiés à la friture à air chaud, utilisant une circulation d'air rapide pour des résultats croustillants et uniformes. Au sein de ce groupe, deux programmes appliquent une séquence avec deux modes : la cuisson à la friteuse à air chaud s'active en premier, suivie de la cuisson au grill+ventilateur pour améliorer le brunissement et la finition.

Les programmes **A11** à **A31** utilisent une gamme de modes de cuisson, chacun sélectionné pour offrir les meilleurs résultats possibles pour différents types d'aliments et de techniques.

Les programmes **A32** à **A35** sont des programmes dédiés à la friture à air chaud, utilisant une circulation d'air rapide pour des résultats croustillants et uniformes.

Programme	Nom du menu	Poids (kg)	Mode de cuisson	Durée	Température	Préchauffage
A01	Frites	350 g	Friture à air chaud 	19 min	200 °C	✓
A02	Frites	750 g	Friture à air chaud 	23 min	230 °C	✓
A03	Pilons de poulet	500 g	Friture à air chaud  + 	20 + 10 min	250 °C	✗
A04	Pilons de poulet	1000 g	Friture à air chaud  + 	20 + 12 min	250 °C	✗
A05	Nuggets de poulet	200 g	Friture à air chaud 	17 min	250 °C	✓
A06	Pépites de légumes	180 g	Friture à air chaud 	11,5 min	250 °C	✓
A07	Frites de mozzarella	120 g	Friture à air chaud 	10 min	250 °C	✓
A08	Rondelles d'oignon (coupe épaisse)	160 g	Friture à air chaud 	11,5 min	220 °C	✓
A09	Champignons panés	125 g	Friture à air chaud 	13 min	230 °C	✓
A10	Champignons panés	250 g	Friture à air chaud 	13 min	230 °C	✓

Programme	Nom du menu	Poids (kg)	Mode de cuisson	Durée	Température	Préchauffage
A11	Lasagna	600 g	— —	20 min	220 °C	✓
A12	Steak Tomahawk	1350 g	— —	15 min	230 °C	✓
A13	Soufflé	4 portions	— —	13 min	200 °C	✓
A14	Cannelé	1050 g (5 portions)	— —	15 + 50 min	220 + 180 °C	✓
A15	Homard au four avec sauce aux champignons	680 g (2 portions)	— —	7 min	230 °C	✓
A16	Cuisseau d'agneau rôti avec sauce à la menthe	1500 g	— —	45 + 35 min	175 °C	✓
A17	Côtelette de porc au four	350 g (2 portions)	— —	10 min	220 °C	✓
A18	Canard rôti à la sauce à l'orange	1400 g	— —	40 + 15 min	220 + 250 °C	✓
A19	Dessert au chocolat	726 g (3 portions)	— —	40 min	150 °C	✓
A20	Porc au Marsala avec épinards et champignons sautés	1080 g (2 portions)	— —	10 min	220 °C	✓
A21	Bar en croûte de sel	1300 g	— —	13 min	250 °C	✓
A22	Cuisseau d'agneau rôti avec haricots	2000 g	— —	15 + 75 min	205 °C	✓
A23	Côtes de porc BBQ avec sauce goyave	1000 g	— —	20 + 10 min	180 + 235 °C	✓
A24	Pomme de terre au four au fromage	2 portions	— —	60 + 18 min	205 °C	✓
A25	Pizza aux tomates, mozzarella et basilic	2 portions	— —	8 min	250 °C	✓
A26	Tarte aux pommes	500 g	— —	20 + 35 min	205 + 180 °C	✓
A27	Mille-feuille	640 g (2 portions)	— —	7 + 20 min	200 + 170 °C	✓
A28	Saumon rôti à la salade cresson et au caviar	300 g	— —	6 min	220 °C	✓
A29	Poisson en papillote	150 g	— —	10 min	220 °C	✓
A30	Poulet rôti au citron et aux herbes	880 g (2 portions)	— —	20 + 15 min	230 + 180 °C	✓
A31	Civet de cuisse de canard	500 g (2 portions)	— —	20 min	250 °C	✓

Programme	Nom du menu	Poids (kg)	Mode de cuisson	Durée	Température	Préchauffage
A32	Poulet rôti (juteux)	1500 g		40 minutes	220 °C	✓
A33	Travers de porc BBQ facile	400 g		40+ 10 mins	160 + 230 °C	✓
A34	Pain de campagne	400 g		40 minutes	250 °C	✓
A35	Bar rôti	1 kg		20 minutes	220 °C	✓



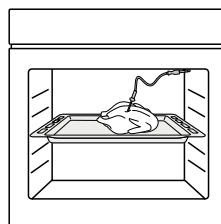
REMARQUE

- Veuillez remplir le réservoir d'eau avant d'utiliser le programme **A32** à **A35**

3.2.7 Utilisation de la sonde à viande

La sonde à viande mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Une fois installée, elle permet un suivi précis pour garantir que la viande atteigne le degré de cuisson souhaité. Cette fonction améliore la précision, en particulier pour les rôtis et les grosses pièces.

1. Branchez l'extrémité courte de la sonde à viande dans la prise pour sonde à viande située à l'intérieur de la cavité du four (dans le coin supérieur droit). L'icône de la sonde à viande s'affiche lorsqu'elle est branchée.
2. Insérez l'extrémité longue de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande.
 - Évitez le gras, les os ou les cartilages.
 - Assurez-vous que la pointe de la sonde à viande est entièrement insérée dans l'aliment.
3. Appuyez sur ou à plusieurs reprises ou tournez le bouton de réglage pour sélectionner l'une des quatre fonctions du four compatibles avec la sonde à viande :



MODE CUISSON AU FOUR	
	Four traditionnel
MODE CHALEUR TOURNANTE	
	Double gril + ventilateur
	Chaleur tournante
	Pizza

4. Appuyez sur puis tournez le bouton de réglage pour régler la sonde à viande sur la température de cuisson souhaitée pour la viande.
5. Appuyez sur pour confirmer et lancer la cuisson.
 - Lorsque la température de la sonde atteint la température réglée pour la viande, la cuisson s'arrête. L'avertisseur sonore retentit et « End » s'affiche.

IMPORTANT : Ne retirez la sonde à viande du four qu'une fois qu'elle a refroidi.

3.3 MENU DES MODES SUPPLÉMENTAIRES

Dans le menu des modes supplémentaires, quatre modes différents sont disponibles. Les deux premiers modes sont liés à la cuisson : la décongélation et le levage de la pâte. Les troisième et quatrième modes sont liés au nettoyage (fonction de nettoyage à l'eau et fonction pyrolyse) et sont traités dans la rubrique nettoyage de ce manuel, voir la rubrique 4.2 Fonction de nettoyage à l'eau et 4.3 Fonction pyrolyse.

3.3.1 Décongélation

1. Touchez  **une fois** pour accéder au mode décongélation.  s'affiche.
2. Touchez  pour accéder aux réglages de la durée.
3. Tournez le bouton de réglage  pour sélectionner une durée de 0 à 9 heures. Passez à l'étape 4 si aucun réglage de durée n'est nécessaire.
 - Si aucune durée n'est réglée, le four utilisera la durée de décongélation maximale et aucune durée ne s'affichera à l'écran.
 - **En dessous de 1 heure**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 1 minute.
 - **Entre 1 heure et 2 heures**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 5 minutes.
 - **Au-delà de 2 heures**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 30 minutes.
4. Appuyez sur le bouton de réglage  pour confirmer et lancer la décongélation.
 - Si la porte du four est ouverte pendant la décongélation, appuyez sur le bouton de réglage  pour reprendre la décongélation.
 - Après la décongélation, laissez reposer les aliments pendant 10 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme.
5. Pour mettre en pause la décongélation, appuyez sur le bouton de réglage . Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage  pour reprendre la décongélation.
6. Pour annuler la décongélation, touchez .

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. Touchez  **deux fois** pour accéder au mode de levage de pâte.  s'affiche.
2. Touchez  pour accéder aux réglages de la durée.
3. Tournez le bouton de réglage  pour sélectionner la durée, comprise entre 0 et 9 heures. Passez à l'étape 4 si aucun réglage de durée n'est nécessaire.
 - Si aucune durée n'est réglée, le four utilisera la durée de cuisson maximale et aucune durée ne s'affichera à l'écran.
 - **En dessous de 1 heure**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 1 minute.
 - **Entre 1 heure et 2 heures**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 5 minutes.
 - **Au-delà de 2 heures**, chaque tour du bouton de réglage ajuste la durée par paliers de 30 minutes.
4. Touchez  pour accéder aux réglages de la température.
5. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température, comprise entre 30 °C et 45 °C. La température par défaut est de 40 °C et chaque tour du bouton de réglage ajuste la température par paliers de 1 °C.
6. Appuyez sur le bouton de réglage  pour confirmer et lancer le chauffage du four pour le levage de la pâte.
7. Si la porte du four est ouverte pendant le levage, appuyez sur le bouton de réglage  pour reprendre le levage une fois la porte fermée.
8. Pour mettre en pause le levage, appuyez sur le bouton de réglage . Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage  pour reprendre le levage.
9. Pour annuler le levage, touchez .

3.4 MENU DES RÉGLAGES

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

3.4.1 Réglage de l'horloge sur 24 heures

SETTINGS

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



REMARQUE

- Si aucune confirmation n'est donnée à l'étape 4, le réglage n'est pas sauvegardé.
- Si, pendant le réglage de l'horloge, aucune touche n'est actionnée pendant 5 minutes, le four revient automatiquement à l'affichage initial de l'horloge système.

3.4.2 Réglage du son

Lorsque le son est activé, un bip est émis chaque fois que le panneau de commande est touché.

SETTINGS

1. Touchez  **deux fois. Soun on** ou **Soun OFF** s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour accéder aux paramètres sonores.
3. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner **Soun on** pour activer le son ou **Soun OFF** pour le désactiver.
4. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer.
 - Si le four est débranché, le réglage du son revient à la valeur par défaut, c'est-à-dire que le son est activé.
5. Pour annuler et quitter le mode paramètres à tout moment, touchez .

3.4.3 Réglage du mode démo

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

SETTINGS

1. Touchez  **trois fois. dEo on**, ou **dEo OFF** s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour accéder aux paramètres de la démo.
3. Tournez le bouton de réglage ▷|| pour sélectionner **dEo on** afin d'activer le mode démo, ou **dEo OFF** pour le désactiver.
4. Appuyez sur le bouton de réglage ▷|| pour confirmer.
5. Pour annuler et quitter le mode de réglage à tout moment, appuyez sur .

3.5 FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

3.5.1 Allumer/éteindre la lumière

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

3.5.2 Réglage de la sécurité enfant

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

Pour activer la sécurité enfant :

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

Pour désactiver la sécurité enfant :

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

3.5.3 Alerte de fonction indisponible

Si vous appuyez sur un bouton ou si vous tournez le bouton de réglage au-delà du réglage minimum ou maximum et que deux bips retentissent, la fonction est indisponible ou la limite a été atteinte.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT !

N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, d'essence, de détergents, de lingettes imprégnées de produits chimiques ou d'autres solutions nettoyantes. Ils pourraient endommager le boîtier et l'appareil. N'utilisez jamais d'agents abrasifs agressifs ou de grattoirs tranchants/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 ait suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage et à l'entretien. Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

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

4.1 NETTOYAGE DE L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION

1. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. 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
 - Panier de friteuse à air chaud
3. Nettoyez la sonde à viande avec de l'eau.
4. Nettoyez la cavité du four et la porte avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Utilisez un chiffon doux.
5. Séchez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon doux. Assurez-vous qu'ils sont secs avant de les remonter et d'utiliser l'appareil.

4.2 FONCTION DE NETTOYAGE A L'EAU

1. Versez 250 ml d'eau distillée sur la sole du four ou placez l'eau dans un récipient sur le rail le plus bas. Cela crée la vapeur nécessaire au nettoyage.
2. Appuyez sur  **trois fois**.  s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton de réglage  pour démarrer la fonction de nettoyage à l'eau qui dure 30 minutes. La durée ne peut pas être modifiée.
4. Si la porte du four est ouverte pendant le nettoyage, appuyez sur le bouton de réglage  pour reprendre le nettoyage une fois la porte fermée.
5. Pour mettre le nettoyage en pause, appuyez sur le bouton de réglage . Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage  pour reprendre le nettoyage.
6. Pour annuler le nettoyage, appuyez sur .

4.3 FONCTION PYROLYSE

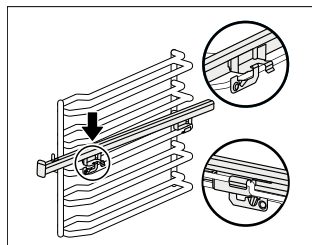
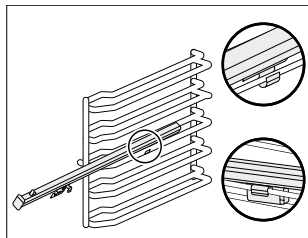
La fonction pyrolyse est un cycle d'auto-nettoyage qui utilise une chaleur très élevée pour brûler la graisse, les projections d'aliments et les résidus incrustés. Elle permet un nettoyage en profondeur sans avoir besoin de produits chimiques agressifs.



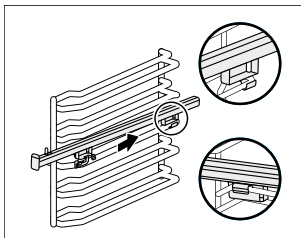
AVERTISSEMENT !

RISQUE DE BRÛLURES ! Le four atteint des températures très élevées pendant le nettoyage par pyrolyse. Ne touchez pas le four ou la porte pendant que la fonction est active. Assurez-vous que les enfants et les animaux domestiques restent bien à l'écart du four pendant le cycle de nettoyage.

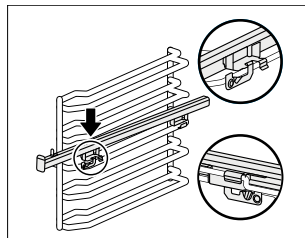
1. Retirez tous les accessoires, y compris les rails et les rails télescopiques du four.
 - Détachez le clip à l'avant des rails télescopiques, puis faites-les glisser pour les retirer. Soulevez ensuite les deux rails à cinq niveaux fixés sur les parois latérales du four.
2. Nettoyez le four avec un chiffon doux et humide et retirez tout résidu alimentaire.
3. Appuyez sur  **quatre fois**.  **Pyr.** s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton de réglage  pour démarrer la fonction pyrolyse, qui dure 2 heures. La durée ne peut pas être modifiée.
 - Lorsque la fonction pyrolyse est activée, la porte est verrouillée et ne peut pas être ouverte tant que le programme n'est pas annulé ou que le cycle de nettoyage n'est pas terminé.
5. Pour mettre le nettoyage en pause, appuyez sur le bouton de réglage . Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage  pour reprendre le nettoyage.
6. Pour annuler le nettoyage, appuyez sur .
 - À la fin du cycle de pyrolyse, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir le four. N'éteignez pas l'appareil avant l'arrêt du ventilateur. Ne touchez le four qu'une fois qu'il a complètement refroidi.
7. Une fois que le four a complètement refroidi, essuyez les cendres restantes à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.
8. Réinstallez les rails à cinq niveaux sur les parois latérales.
9. Remettez en place le rail télescopique :



Accrochez les deux clips du rail télescopique sur le rail à cinq niveaux.



Faites glisser le rail télescopique jusqu'au fond du four.



Fermez le clip avant sur le rail et appuyez dessus vers le bas.

4.5 REMPLACEMENT DE LA LAMPE



AVERTISSEMENT !

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE ! Débranchez le four de la prise électrique.

La lampe ronde sur la paroi gauche du four peut être remplacée par l'utilisateur. L'éclairage rectangulaire sur la paroi droite du four est remplaçable, mais uniquement par un professionnel qualifié.

Pour remplacer la lampe :

1. Placez une serviette sur la sole du four pour éviter que l'ampoule ne se casse si elle tombe.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ampoule halogène et insérez l'ampoule de rechange. Ne tournez pas l'ampoule.
4. Remettez le couvercle en verre en place en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez la serviette.
5. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique : G.

5. DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale avec 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.
La lumière ne s'allume pas.	L'ampoule est cassée ou grillée.	Contactez le service clientèle.
De la fumée et une forte odeur se dégagent 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.
	Cuisson d'aliments très 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.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
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.

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.

6.1 CONSIGNES IMPORTANTES CONCERNANT L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables et respectueux de l'environnement. L'emballage doit être éliminé conformément aux réglementations locales en matière de recyclage. À la fin de sa durée de vie, l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit plutôt être déposé auprès d'un point de collecte officiel pour les équipements électriques et électroniques.



Ce produit porte le symbole DEEE (Directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques), qui indique qu'il doit être collecté et traité séparément des déchets ménagers usuels. Une élimination appropriée permet d'éviter les dommages environnementaux et favorise la valorisation et la réutilisation de matériaux précieux.

GEBRAUCHSANLEITUNG

EINBAU-BACKOFEN

WBBISOVPY60D

DE

 **WISBERG**

BENUTZERINFORMATION

VORWORT	93
1. PRODUKTMERKMALE	94
1.1 Technische Daten	94
1.2 Hauptkomponenten	95
1.2.1 Einbaubackofen	95
1.2.2 Zubehör	96
1.3 Garantie	96
1.4 Ersatzteile	96
2. EINBAU	97
2.1 Auspacken des Geräts	97
2.2 Einbaubedingungen	97
2.3 Einbau in einen Stehschrank	98
2.4 EINBAU UNTER EINER ARBEITSPLATTE ODER EINEM KOCHFELD	99
2.5 Einbauen des Ofens	100
2.6 Reinigung vor dem ersten Gebrauch	101
2.7 Einsetzen des Zubehörs	101

3. VERWENDUNG	102
3.1 Beschreibung des Bedienfeldes	102
3.2 Bedienung des Geräts	104
3.2.1 Backofen einschalten/Stand-by-Modus	104
3.2.2 Backofen ausschalten	105
3.2.3 Benutzung des Backofens	105
3.2.3.1 Backmodus	105
3.2.3.2 Konvektionsmodus	106
3.2.4 Verwendung der Heißluftfritteusen-Funktion (manuell)	107
3.2.4.1 Vorbereitung	107
3.2.4.2 Garen mit der Heißluftfritteusen-Funktion	108
3.2.5 Ändern von Temperatur und Garzeit während des Garvorgangs	108
3.2.6 Verwenden der automatischen Programm-Funktion	109
3.2.6.1 Leitfaden für automatische Garprogramme	109
3.2.7 Verwendung des Fleischthermometers	112
3.3 Weitere Programme	113
3.3.1 Auftauen	113
3.3.2 Gären von Teig	113
3.4 EINSTELLUNGSMENÜ	114
3.4.1 Einstellen der Uhrzeit (24-Stunden-Format)	114
3.4.2 Einstellen des Tons	114
3.4.3 Einstellen des Demo-Modus	114
3.5 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN	115
3.5.1 Ein-/Ausschalten des Lichts	115
3.5.2 Aktivieren der Kindersicherung	115
3.5.3 Hinweis auf nicht verfügbare Funktion	115

4. REINIGUNG UND WARTUNG	115
4.1 REINIGUNG DES GERÄTS NACH JEDEM GEBRAUCH	115
4.2 AQUACLEAN-FUNKTION	116
4.3 PYROLYTISCHE FUNKTION	116
4.5 AUSTAUSCHEN DER GLÜHLAMPE	117
5. FEHLERBEHEBUNG	118
6. VERSTAUEN DES GERÄTS	119
6.1 WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE UMWELT	119

VORWORT

Über dieses Dokument

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

HINWEIS

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

Urheberrecht

Die Informationen in diesem Handbuch, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Texte, Fotos, Illustrationen, Bildmarken, (Handels-) Namen und Logos, sind Eigentum von Wisepick Productions B.V. und sind durch Urheberrecht, Markenrecht und/oder andere Rechte des geistigen Eigentums geschützt; es sei denn, diese Informationen gehören einem Dritten. Sie dürfen unter keinen Umständen den Inhalt dieses Handbuchs ganz oder teilweise kopieren, 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.

DE

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

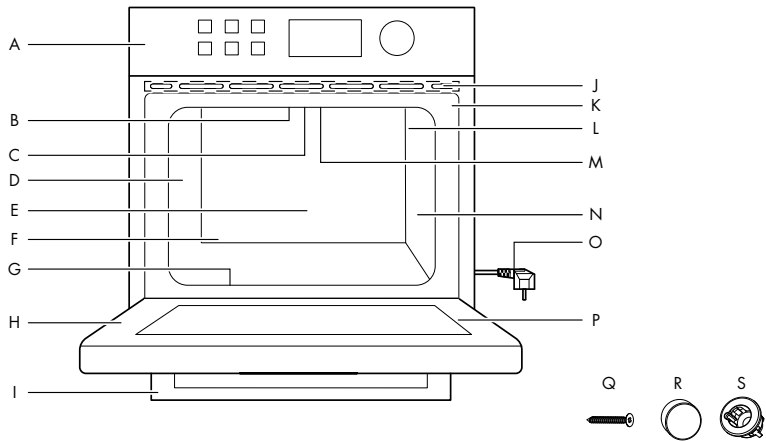
1.1 TECHNISCHE DATEN

PARAMETER	GERÄT
Produktname	Einbaubackofen
Modell/Typ	WBBISOVPY60D
Nennspannung/Frequenz	220–240 V~, 50 Hz–60 Hz
Gewicht	42,0 kg
Farbe	Schwarz
Abmessungen (H x B x T) (Außenmaße)	59,6 x 59,5 x 56,6 cm
Abmessungen (H x B x T) (Innenmaße)	57,5 x 56 x 54,5 cm
Höhe der Einbaunische	60 cm
Tiefe der Einbaunische	55 cm
Breite der Einbaunische	56 cm
Öffnungsrichtung der Tür	Klapptür
Fassungsvermögen	72 l
Temperaturbereich	30 °C bis 280 °C
Länge des Kabels	1,5 Meter
Stecker-Typ	VDE-Stecker
Maximale Leistung	3200 W
Reinigungsmethode	Pyrolyse
Anzahl der automatischen Programme	35
Backofenfunktionen	16
Enthaltenes Zubehör	1x emailliertes Backblech 1x Ofenrost 1x Heißluftfritteusen-Korb 1x Teleskopschienen-Set (vormontiert) 1x Fleischthermometer
Stand-by Modus	0,8 W
Die maximale Dauer, die der Backofen benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus oder -zustand zu erreichen:	20 Minuten
Energieverbrauch	Standardlast, konventioneller Backofenmodus: 1,10 kW/Zyklus Standardlast, Umluftmodus 0,52 kW/Zyklus
Energieeffizienzindex	61,2
Energieeffizienzklasse	A++

Geprüft auf Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnungen 66/2014 (Ökodesign) und 65/2014 (Energieverbrauchskennzeichnung) gemäß der Norm EN 60350-1.

1.2 HAUPTKOMPONENTEN

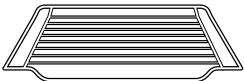
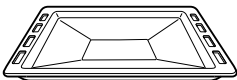
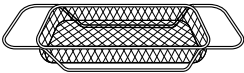
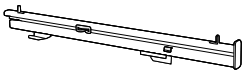
1.2.1 Einbaubackofen



ID	Name	ID	Name
A	Bedienfeld	K	Montagelöcher x2
B	Obere Heizplatte	L	Fleischthermometer-Anschluss
C	Grillelement	M	Einschubschienen x2
D	Runde Leuchte	N	Rechteckige Leuchte
E	Lüfter	O	Netzkabel mit Stecker
F	Garraum	P	Sichtfenster
G	Unterhitze	Q	Montageschrauben x2
H	Tür	R	Abdeckungen x2
I	Griff	S	Schraubenhalter x2
J	Lüftungsöffnungen		

DE

1.2.2 Zubehör

ID	Zubehör	Beschreibung
T		Ofenrost – Lebensmittel können entweder direkt oder in hitzebeständigem Kochgeschirr auf den Rost gelegt bzw. gestellt werden.
U		Emailliertes Backblech – Es kann zum Garen großer Portionen von Lebensmitteln oder auf der niedrigsten Einschubhöhe mit Aluminiumfolie bedeckt zum Auffangen von Essensresten verwendet werden.
V		Heißluftfritteusen-Korb – Zum Frittieren mit Heißluft werden die Lebensmittel direkt in den Korb gelegt.
W		Teleskopschiene (vormontiert) – Ermöglicht das reibungslose Herausziehen des Ofenrosts oder des emaillierten Backblechs auf ausziehbaren Schienen zum einfachen Kontrollieren, Wenden oder Übergießen/Bestreichen der Speisen.
X		Fleischthermometer – Dient zur Messung der Kerntemperatur von Fleisch während des Garvorgangs.



WARNUNG!

WICHTIG:

- 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.

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.

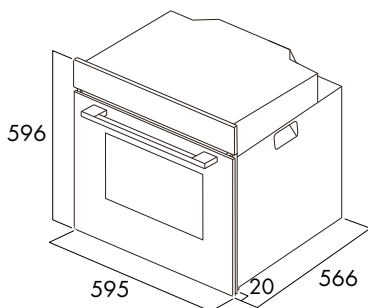
2.2 EINBAUBEDINGUNGEN

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

- Zwei qualifizierte Fachkräfte müssen den Backofen einbauen.
- Die Fachkraft haftet für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen.
- Tragen Sie während des Einbaus trockene Schutzhandschuhe, um Kratzer oder einen Stromschlag zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Einbauküchenschränke rund um den Backofen einer Hitze von bis zu 90 °C und die Fronten der angrenzenden Küchenmöbel einer Hitze von bis zu 70 °C standhalten.
- Der Schrank, in den der Backofen eingebaut werden soll, muss mindestens 568 mm breit x 590 mm hoch x 570 mm tief sein.
- Platzieren Sie das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder Schranktür.
- 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; 50–60 Hz)
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder von entsprechend qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. (Modell mit Netzkabel und Stecker).

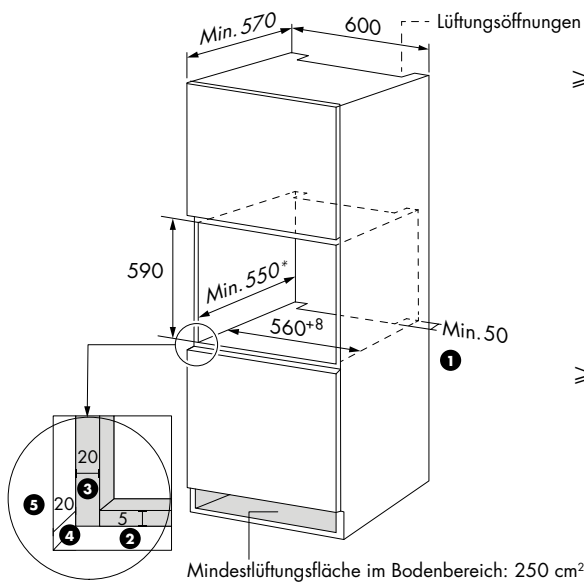
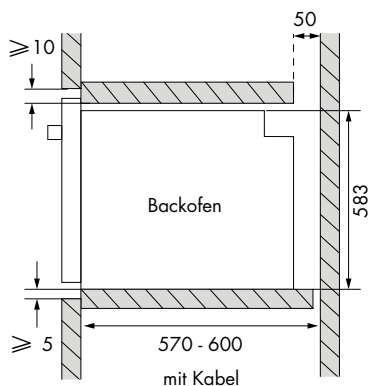
2.3 EINBAU IN EINEN STEHSCHRANK

Größe des Geräts



Einbaugröße des Stehschranks

Querschnittabmessungen



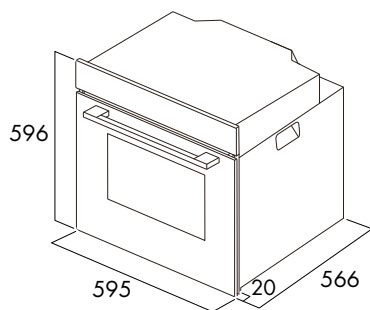
Alle in den Einbauzeichnungen angegebenen Maße sind in Millimetern (mm).

* Wenn die Steckdose an der Rückseite des Geräts installiert ist, vergrößern Sie die Schranktiefe von mindestens 570 mm auf 600 mm (ohne die Ofentürdicke von 20 mm).

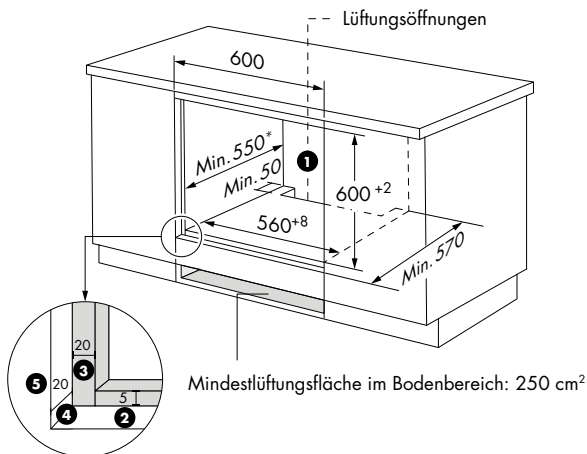
1. Halten Sie mindestens 50 mm Abstand zwischen dem Schrankbodenbrett und der Rückwand (oder Wand).
2. Lassen Sie 5 mm Abstand über und unter der Ofentür.
3. Lassen Sie 20 mm Abstand auf jeder Seite der Ofentür (links und rechts).
4. Kalkulieren Sie 20 mm für die Ofentür mit ein.
5. Die Dicke der Schrankplatte (Vorderseite) beträgt 20 mm.

2.4 EINBAU UNTER EINER ARBEITSPLATTE ODER EINEM KOCHFELD

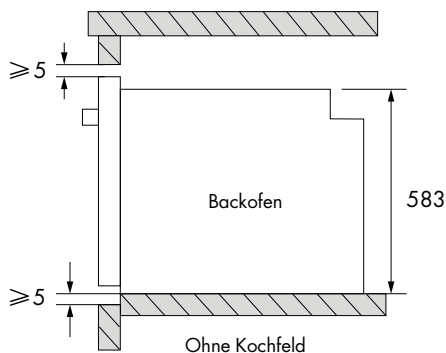
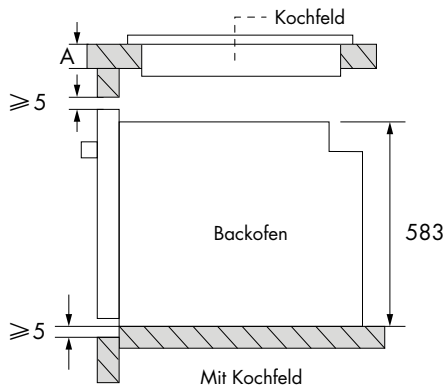
Größe des Geräts



Einbaugröße des Schrankes



Querschnittabmessungen



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

* Bei Installation der Steckdose an der Rückseite des Geräts vergrößern Sie die Schranktiefe von mindestens 570 mm auf 600 mm (ohne die Ofentürdicke von 20 mm) .

1. Halten Sie mindestens 50 mm Abstand zwischen dem Schrankbodenbrett und der Rückwand (oder Wand).
2. Lassen Sie 5 mm Abstand über und unter der Ofentür.
3. Lassen Sie 20 mm Abstand auf jeder Seite der Ofentür (links und rechts).
4. Kalkulieren Sie 20 mm für die Ofentür mit ein.
5. Die Dicke der Schrankplatte (Vorderseite) beträgt 20 mm.

DE

Nachfolgend finden Sie die Mindestdicke der Arbeitsfläche, wenn der Ofen unter einem Kochfeld eingebaut werden soll:

KOCHFELD-TYP	ARBEITSPLATTE
Induktionskochfeld	37 mm
Vollflächen-Induktionskochfeld	47 mm
Gas-Kochfeld	30 mm
Elektrisches Kochfeld	27 mm

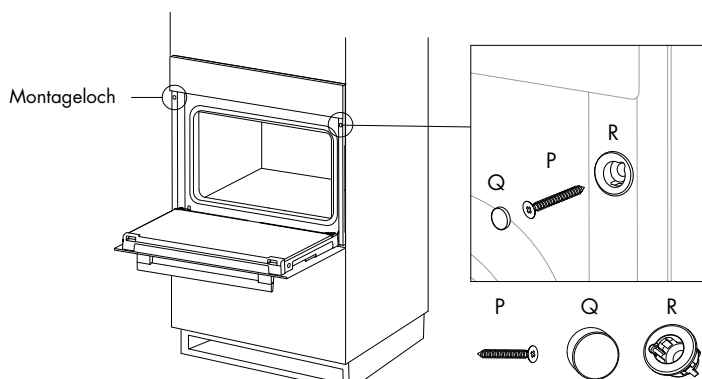
2.5 EINBAUEN DES OFENS

1. Passen Sie den Schrankraum für den Backofen entsprechend dem Einbauort gemäß Abschnitt 2.3 (Stehschrank) oder 2.4 (unter einer Arbeitsplatte oder einem Kochfeld) 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!

- 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.



2.6 REINIGUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

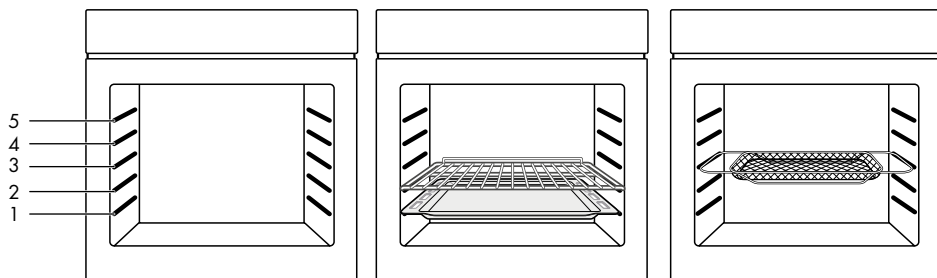
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Benzin, Reinigungsmittel, chemisch imprägnierte Feuchttücher oder andere Reinigungslösungen. Diese können das Gehäuse und das Gerät beschädigen. Sprühen Sie niemals Flüssigkeit auf das Gerät, und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in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

Gerät reinigen:

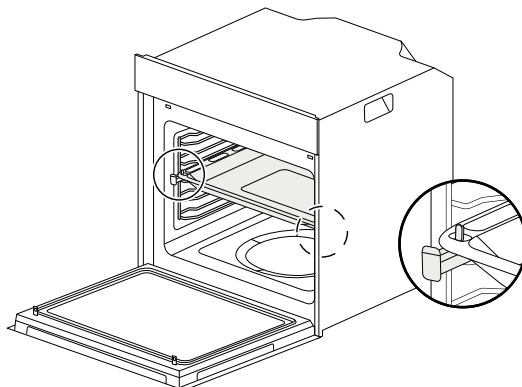
1. Reinigen Sie den Garraum und die Tür mit einem weichen, feuchten Tuch.
2. Waschen Sie das Zubehör ab: emailliertes Backblech, Glasbackblech, Ofenrost, Heißluftfritteusen-Korb und Dampfgareinsatz.
3. Entfernen Sie den Wasserbehälter und reinigen Sie ihn (siehe Abschnitt 4.1)
4. Trocknen Sie alle Komponenten 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.

2.7 EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

- Schieben Sie den Ofenrost, das emaillierte Backblech oder den Heißluftfritteusen-Korb auf die Ofenschienen, bis er/es sicher an seinem Platz sitzt.
- Es gibt 5 Einschubhöhen. Stellen Sie das Zubehör nicht direkt auf den Ofenboden.
- Die genaue Einschubhöhe ist abhängig von dem Rezept, dem verwendeten Ofenprogramm (z.B. Grill, Umluft/ Konvektion) und dem gewünschten Garergebnis.

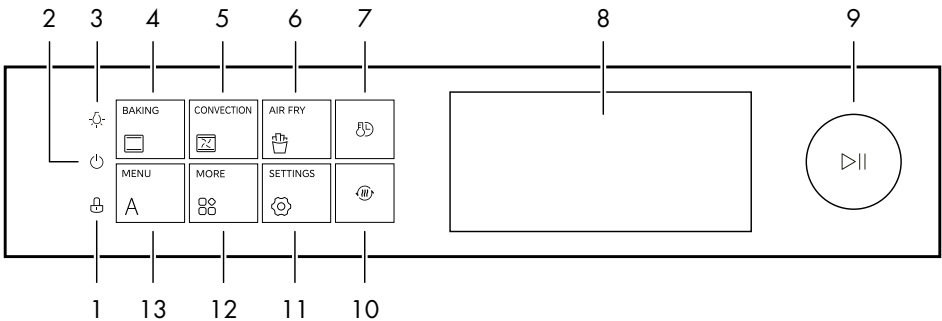


- Haken Sie zur Verwendung der Teleskopschienen die Vorderkante des emaillierten Backblechs (das mit zwei runden Löchern versehen ist) auf die Noppen an den Teleskopschienen.



3. VERWENDUNG

3.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



ID	Taste	Beschreibung
1		Kindersicherung ein/aus
2		Programm ein-/ausschalten/abbrechen
3		Licht ein/aus
4		Backofen-Garmodus
5		Konvektion-Garmodus
6		Heißluftfritteusen-Modus
7		Timer- und Temperatureinstellungen
8	-	Display
9		Einstellknopf: <ul style="list-style-type: none">• Durch Drehen des Knopfes können Sie den Modus sowie die Temperatur- oder Zeiteinstellungen ändern.• Drücken Sie den Drehknopf, um eine Einstellung zu bestätigen/den Garvorgang zu starten/den Garvorgang zu unterbrechen.
10		Vorheizmodus

ID	Taste	Beschreibung
11		Einstellmodus
12		Modus für zusätzliche Einstellungen
13		Automatischer Programmmodus

Programmsymbole

Modus	Programmsymbole	Funktionsname	Beschreibung
BACKEN 		Konventionell	Obere und untere Heizplatten werden für das konventionelle Garen im Backofen aktiviert. Zum langsamen Garen von Gerichten wie Aufläufen und Eintöpfen.
		Grill	Das Grillelement wird eingeschaltet. Zum Grillen kleiner Portionen von Lebensmitteln auf der oberen Einschubhöhe und größerer Speisen auf der unteren Einschubhöhe.
		Grill und Oberhitze	Das Grillelement und die obere Heizplatte werden aktiviert. Zur schnellen Zubereitung und zum Bräunen größerer Mengen an Lebensmitteln.
		Unterhitze	Nur die untere Heizplatte wird aktiviert. Zur Warmhaltung von Speisen oder zum Schmoren von Gerichten.
KONVEKTION 		Grill und Oberhitze + Umluft	Das Grillelement, die obere Heizplatte und der Lüfter werden eingeschaltet. Zum schnellen und gleichmäßigen Grillen größerer Mengen – insbesondere Fleisch. Auch für Gratins und zum Fertigstellen von geröstetem Gemüse geeignet.
		Konventionell + Umluft	Der Lüfter wird aktiviert und zirkuliert die Hitze von der oberen und unteren Heizplatte für schnelles, effizientes Garen mit knusprigem Ergebnis. Auch für das Garen in mehreren Lagen geeignet.
		Konvektion	Das Heizelement an der Rückwand und der Lüfter werden aktiviert, um die Wärme gleichmäßig zu verteilen. Verwenden Sie diese Funktion zum Backen für eine gleichmäßige Bräunung.
		Pizza	Die untere Heizplatte und der Lüfter werden aktiviert. Zum Backen oder Aufwärmen von Pizza und für einen knusprigen Boden.
		Eco	Nutzt energiesparende Umluft für langsames, schonendes und effizientes Garen. Ideal zum langsamen Braten, Aufwärmen und Warmhalten von Speisen.

Modus	Programm-symbole	Funktionsname	Beschreibung
HEISSLUFT-FRITTEUSE 		Heißluftfrittieren	Zum Heißluftfrittieren, um mit weniger Öl schnelle, effiziente und knusprige Ergebnisse zu erzielen.
AUTO-MATISCHES PROGRAMM 	A01-A35	Automatisches Programm	Bietet Zugriff auf 35 automatische Garprogramme.
MEHR 		Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln.
		Teig gehen lassen	Zum Gären von Teig.
		Aquaclean	Weicht Verschmutzungen im Backofen auf und löst sie, um die Reinigung zu erleichtern.
		Pyrolyse	Reinigt das Innere des Backofens mit hoher Temperatur.
EINSTELLUNGEN 	00:00	Uhr-Einstellungsmodus	Zum Einstellen der Uhrzeit (24-Stunden-Format).
	Soun on Soun off	Ton ein/aus	Zum Aktivieren oder Deaktivieren der Tastentöne.
	dEo on dEo off	Demo-Modus ein/aus	Aktiviert den Demomodus, um die Bedienelemente und Funktionen des Ofens zu kennenzulernen, ohne den Ofen aufzuheizen.

3.2 BETRIEBUNG DES GERÄTS

3.2.1 Backofen einschalten/Stand-by-Modus

- Schließen Sie den Backofen an eine geerdete Steckdose an. Das Bedienfeld schaltet sich ein.
- Wird 3 Minuten lang keine Taste betätigt, schaltet der Ofen automatisch in den Stand-by-Modus. Im Stand-by-Modus werden nur die Uhrzeit und die  Taste angezeigt.
- Um den Stand-by-Modus zu beenden, berühren Sie  auf dem Bedienfeld. 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. Wenn kein Programm läuft, berühren Sie , um den Backofen auszuschalten und in den Stand-by-Modus zu schalten.
2. Wenn ein Programm läuft, berühren Sie  **zweimal**. Durch die erste Berührung wird das Programm beendet, durch die zweite Berührung wird der Backofen ausgeschaltet und in den Stand-by-Modus geschaltet.
3. Ziehen Sie den Stecker des Ofens aus der Steckdose, um ihn vollständig auszuschalten und von der Stromversorgung zu trennen.

3.2.3 Benutzung des Backofens



WARNUNG!

VERBRENNUNGSGEFAHR!



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

3.2.3.1 Backmodus

Der Backmodus bietet Zugriff auf vier herkömmliche Backofen-Garmodi.

1. Berühren Sie , um in den Backmodus zu wechseln.
 - — Die Standardtemperatur wird angezeigt.
2. Berühren Sie mehrmals  oder drehen Sie den Einstellknopf , um einen der vier Modi auszuwählen:

Backmodi	Zeitbereich	Standardtemperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
— Konventionell	0 bis 9 Stunden	180 °C	30–250 °C
~~~~ Grill		180 °C	150–250 °C
~~~~ Grill und Oberhitze		180 °C	150–250 °C
— Unterhitze		170 °C	30–220 °C

- **Unter 1 Stunde** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Zeit um 1 Minute angepasst.
 - **Von 1 Stunde bis 2 Stunden** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Zeit um 5 Minuten angepasst.
 - **Über 2 Stunden** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Zeit um 30 Minuten angepasst.
 - **Unter 100 °C** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Temperatur um 1 °C angepasst, außer in den Modi Grill und Oberhitze, bei denen die Anpassung immer in 5 °C-Schritten erfolgt.
 - **Über 100 °C** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Temperatur um 5 °C angepasst.
3. Berühren Sie , um die Zeiteinstellungen zu öffnen.
 4. Drehen Sie den Einstellknopf , um die Garzeit auszuwählen. Fahren Sie mit Schritt 5 fort, wenn die Garzeit nicht eingestellt werden muss.
 - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Backofen die maximale Garzeit und es wird keine Zeit auf dem Display angezeigt.
 5. Berühren Sie , um die Temperatureinstellungen zu öffnen.
 6. Berühren Sie , um die Vorheizfunktion ein- oder auszuschalten. Das Vorheizsymbol  wird neben der Temperatur angezeigt, wenn die Vorheizfunktion aktiviert ist.
 - Die Vorheizfunktion kann nicht mehr ein- oder ausgeschaltet werden, sobald der Ofen beginnt, sich aufzuheizen.
 - Wird die Temperatur auf unter 100 °C eingestellt, wird die Vorheizfunktion abgeschaltet. Berühren Sie , um die Vorheizfunktion wieder einzuschalten.

7. Drücken Sie den Einstellknopf , um zu bestätigen und den Ofen vorzuheizen.
 - Wenn die Vorheizfunktion verwendet wird, wird dieses Symbol  in animierter Form angezeigt. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, verschwindet das Symbol und ein Signalton ertönt. Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen und drücken Sie den Einstellknopf , um den Heizvorgang fortzusetzen.
8. Wenn die Backofentür während des Garvorgangs geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf , um den Garvorgang fortzusetzen, sobald die Tür geschlossen ist.
9. Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf . Drücken Sie den Einstellknopf  erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
10. Um den Garmodus während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie mehrmals  .
11. Um den Garvorgang abzubrechen, berühren Sie .

3.2.3.2 Konvektionsmodus

Der Konvektionsmodus bietet fünf Konvektionsofen-Garmodi, die jeweils den Lüfter nutzen, um ein schnelleres und effizienteres Garen zu ermöglichen.

1. Berühren Sie , um in den Konvektionsmodus zu wechseln.
 -  Die Standardtemperatur wird angezeigt.
2. Berühren Sie mehrmals  oder drehen Sie den Einstellknopf , um einen der fünf Modi auszuwählen:

Backmodi	Zeitbereich	Standardtemperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
 Grill und Oberhitze + Umluft	0 bis 9 Stunden	180 °C	50–250 °C
 Konventionell + Umluft		160 °C	50–250 °C
 Konvektion		160 °C	50–280 °C
 Pizza		180 °C	50–280 °C
 Eco		140 °C	140–240 °C

- **Unter 1 Stunde** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Zeit um 1 Minute angepasst.
 - **Von 1 Stunde bis 2 Stunden** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Zeit um 5 Minuten angepasst.
 - **Über 2 Stunden** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Zeit um 30 Minuten angepasst.
 - **Unter 100 °C** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Temperatur um 1 °C angepasst.
 - **Über 100 °C** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Temperatur um 5 °C angepasst, außer im Eco-Modus, bei dem die Anpassung immer in 20 °C-Schritten erfolgt.
3. Berühren Sie , um die Zeiteinstellungen zu öffnen.
 4. Drehen Sie den Einstellknopf , um die Garzeit auszuwählen. Fahren Sie mit Schritt 5 fort, wenn es nicht erforderlich ist, eine Garzeit einzustellen.
 - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Backofen die maximale Garzeit und es wird keine Zeit auf dem Display angezeigt.
 5. Berühren Sie , um die Temperatureinstellungen zu öffnen.
 6. Drehen Sie den Einstellknopf , um die Temperatur auszuwählen.
 7. Berühren Sie , um die Vorheizfunktion ein- oder auszuschalten. Das Vorheizsymbol  wird neben der Temperatur angezeigt, wenn die Vorheizfunktion aktiviert ist.
 - Die Vorheizfunktion kann nicht mehr ein- oder ausgeschaltet werden, sobald der Ofen beginnt, sich aufzuheizen.
 - Wird die Temperatur auf unter 100 °C eingestellt, wird die Vorheizfunktion abgeschaltet. Berühren Sie , um die Vorheizfunktion wieder einzuschalten.

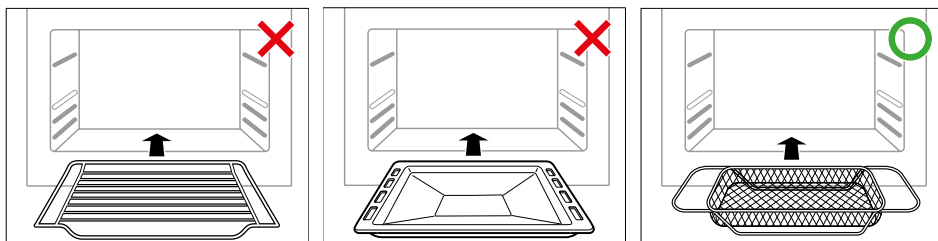
8. Drücken Sie den Einstellknopf $\triangleright||$, um zu bestätigen und den Ofen vorzuheizen.
 - Wenn die Vorheizfunktion verwendet wird, wird dieses Symbol $\square\square\square$ in animierter Form angezeigt. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, verschwindet das Symbol und ein Signalton ertönt. Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen und drücken Sie den Einstellknopf $\triangleright||$, um den Heizvorgang fortzusetzen.
9. Wenn die Backofentür während des Garvorgangs geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf $\triangleright||$, um den Garvorgang fortzusetzen, sobald die Tür geschlossen ist.
10. Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf $\triangleright||$. Drücken Sie den Einstellknopf $\triangleright||$ erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
11. Um den Garmodus während des Garvorgangs zu ändern, berühren Sie mehrmals $\square$ CONVECTION, bis der gewünschte Modus erreicht ist.
 - Der ECO-Modus bleibt während des gesamten Garvorgangs unverändert; es ist nicht möglich den Modus zu wechseln.
12. Um den Garvorgang abubrechen, berühren Sie $\cup$.

3.2.4 Verwendung der Heißluftfritteusen-Funktion (manuell)

Der Heißluftfritteusen-Modus 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.

WICHTIG:

- 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.



3.2.4.1 Vorbereitung

- Fügen Sie für ein gutes Frittierergebnis nach Bedarf Öl hinzu. Verwenden Sie Speiseöl wie Raps-, Sonnenblumen- oder Pflanzenöl. Wenn die Lebensmittel noch nicht mit Fett versehen sind, fügen Sie eine kleine Menge Öl ($\frac{1}{2}$ –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 $\frac{1}{2}$ bis 2 Esslöffeln Speiseöl ein (je nach Menge der zu frittierenden Pommes frites), bevor Sie sie mit der Heißluftfritteusen-Funktion frittieren. Überfüllen Sie den Heißluftfritteusen-Korb nicht.
- Wenden Sie die Zutaten nach der Hälfte der Garzeit, um ein ungleichmäßiges Garergebnis zu vermeiden.

3.2.4.2 Garen mit der Heißluftfritteusen-Funktion

Verwenden Sie im Heißluftfritteusen-Modus immer den Heißluftfritteusen-Korb.

1. Berühren Sie  ^{AIR FRY}, um in den Heißluftfritteusen-Modus zu wechseln.
 -  Die Standardtemperatur wird angezeigt.
2. Drehen Sie den Einstellknopf , um die Temperatur auszuwählen.
 - **Unter 100 °C** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Temperatur um 1 °C angepasst.
 - **Über 100 °C** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Temperatur um 5 °C angepasst.
3. Berühren Sie , um die Zeiteinstellungen zu öffnen.

HINWEIS

- Die Gartemperatur kann nur durch Drehen des Einstellknopfes  eingestellt werden. wohingegen die Garzeit nur eingestellt werden kann, indem Sie zuerst  berühren.
4. Drehen Sie den Einstellknopf , um die Garzeit auszuwählen. Fahren Sie mit Schritt 5 fort, wenn es nicht erforderlich ist, eine Garzeit einzustellen.
 - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Backofen die maximale Garzeit und es wird keine Zeit auf dem Display angezeigt.
 - **Unter 1 Stunde** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Garzeit um 1 Minute angepasst.
 - **Von 1 Stunde bis 2 Stunden** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Garzeit um 5 Minuten angepasst.
 - **Über 2 Stunden** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Garzeit um 30 Minuten angepasst.
 5. Berühren Sie , um die Vorheizfunktion ein- oder auszuschalten. Das Vorheizsymbol  wird neben der Temperatur angezeigt, wenn die Vorheizfunktion aktiviert ist.
 - Die Vorheizfunktion kann nicht mehr ein- oder ausgeschaltet werden, sobald der Ofen beginnt, sich aufzuheizen.
 - Wird die Temperatur auf unter 100 °C eingestellt, wird die Vorheizfunktion abgeschaltet. Berühren Sie , um die Vorheizfunktion wieder einzuschalten.
 6. Drücken Sie den Einstellknopf , um zu bestätigen und den Ofen vorzuheizen.
 - Wenn die Vorheizfunktion verwendet wird, wird dieses Symbol  in animierter Form angezeigt. Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, verschwindet das Vorheizsymbol  und ein Signalton ertönt. Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen und drücken Sie den Einstellknopf , um den Heizvorgang fortzusetzen.
 7. Wenn die Backofentür während des Garvorgangs geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf , um den Garvorgang fortzusetzen, sobald die Tür geschlossen ist.
 8. Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf. Drücken Sie den Einstellknopf  erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
 9. Um den Garvorgang abzubrechen, berühren Sie .

3.2.5 Ändern von Temperatur und Garzeit während des Garvorgangs

Beim Backen, Umluft, Heißluftfrittieren, Auftauen und Gären ist die Garzeit während des Garvorgangs einstellbar, und die Temperatur kann in allen diesen Modi, mit Ausnahme im Auftaumodus, eingestellt werden.

- Um die Temperatur während des Garvorgangs anzupassen, drehen Sie den Einstellknopf  und wählen Sie die Temperatur aus. Um die Einstellung zu bestätigen, warten Sie entweder 5 Sekunden, bis die Temperaturanzeige aufhört zu blinken, oder drücken Sie den Einstellknopf .
- Um die Garzeit während des Garvorgangs anzupassen, berühren Sie  und drehen Sie dann den Einstellknopf , um die Garzeit auszuwählen. Um die Einstellung zu bestätigen, warten Sie entweder 5 Sekunden, bis die Zeitanzeige aufhört zu blinken, oder drücken Sie den Einstellknopf .

3.2.6 Verwenden der automatischen Programm-Funktion

Der automatische Programmmodus umfasst 35 voreingestellte Garprogramme, um das Kochen zu erleichtern. Die jeweiligen Parameter der einzelnen Garprogramme finden Sie im Abschnitt 3.2.6.1 Leitfaden für automatische Garprogramme.

- Berühren Sie  , um in den automatischen Modus zu wechseln. **A01** wird angezeigt.
- Berühren Sie mehrmals  oder drehen Sie den Einstellknopf , um eines der 35 automatischen Programme auszuwählen.
 - Im automatischen Programmmodus können weder die Garzeit noch die Temperatur geändert werden.
- Drücken Sie den Einstellknopf , um zu bestätigen und den Garvorgang zu starten. Wenn ein automatisches Garprogramm Vorheizen umfasst, geben Sie die Lebensmittel erst in den Ofen, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist. Das Vorheizen endet, wenn das  Symbol verschwindet und ein Signalton ertönt.
- Wenn die Backofentür während des Garvorgangs geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf , um den Garvorgang fortzusetzen, sobald die Tür geschlossen ist.
- Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf . Drücken Sie den Einstellknopf  erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Um den Garvorgang abbrechen, berühren Sie .

3.2.6.1 Leitfaden für automatische Garprogramme

Die Programme **A01** bis **A10** sind spezielle Heißluftfritteusenprogramme, die mit schneller Luftzirkulation knusprige und gleichmäßige Ergebnisse liefern. Zwei Programme dieser Gruppe arbeiten mit einem zweistufigen Betriebsmodus: Zuerst wird die Heißluftfritteusen-Funktion aktiviert, anschließend Doppelgrill + Umluft, um die Bräunung und das Endergebnis zu optimieren.

Die Programme **A11** bis **A31** nutzen eine Reihe von Garmodi, die jeweils so ausgewählt wurden, dass sie für verschiedene Lebensmittelarten und Zubereitungsmethoden bestmögliche Ergebnisse liefern.

Die Programme **A32** bis **A35** sind spezielle Heißluftfritteusenprogramme, die mit schneller Luftzirkulation für knusprige und gleichmäßige Ergebnisse sorgen.

Programm	Menüname	Gewicht (kg)	Garmodus	Garzeit	Temperatur	Vorheizen
A01	Pommes frites	350 g	Heißluftfrittieren 	19 min	200 °C	✓
A02	Pommes frites	750 g	Heißluftfrittieren 	23 min	230 °C	✓
A03	Hähnchenkeulen	500 g	Heißluftfrittieren  + 	20 + 10 min	250 °C	✗
A04	Hähnchenkeulen	1000 g	Heißluftfrittieren  + 	20 + 12 min	250 °C	✗
A05	Chicken Nuggets (Hähnchen-Nuggets)	200 g	Heißluftfrittieren 	17 min	250 °C	✓

Programm	Menüname	Gewicht (kg)	Garmodus	Garzeit	Temperatur	Vorheizen
A06	Gemüse-Nuggets	180 g	Heißluftfrittieren 	11,5 min	250 ° C	✓
A07	Mozzarella fries (Frittierte Mozzarella-Sticks)	120 g	Heißluftfrittieren 	10 min	250 ° C	✓
A08	Zwiebelringe (dick geschnitten)	160 g	Heißluftfrittieren 	11,5 min	220 °C	✓
A09	Panierte Champignons	125 g	Heißluftfrittieren 	13 min	230 ° C	✓
A10	Panierte Champignons	250 g	Heißluftfrittieren 	13 min	230 ° C	✓

Programm	Menüname	Gewicht (kg)	Garmodus	Garzeit	Temperatur	Vorheizen
A11	Lasagne	600 g	— —	20 min	220 °C	✓
A12	Tomahawk-Steak	1350 g		15 min	230 ° C	✓
A13	Soufflé	4 Portionen	— —	13 min	200 °C	✓
A14	Cannelé	1050 g (5 Portionen)	— —	15 + 50 min	220 + 180 °C	✓
A15	Gebackener Hummer mit Pilzsoße	680 g (2 Portionen)		7 min	230 ° C	✓
A16	Gebratene Lammkeule mit Minzsauce	1500 g		45 + 35 min	175 °C	✓
A17	Gebackenes Schweinekotelett	350 g (2 Portionen)	— —	10 min	220 °C	✓
A18	Entenbraten mit Orangensauce	1400 g		40 + 15 min	220 + 250 °C	✓
A19	Schokoladendessert	726 g (3 Portionen)	— —	40 min	150 °C	✓
A20	Schweinefleisch Marsala mit sautiertem Spinat und Champignons	1080 g (2 Portionen)		10 min	220 °C	✓
A21	Seebarsch mit Salzkruste	1300 g		13 min	250 ° C	✓

Programm	Menüname	Gewicht (kg)	Garmodus	Garzeit	Temperatur	Vorheizen
A22	Gebratene Lammkeule mit Bohnen	2000 g	— —	15 + 75 min	205 °C	✓
A23	Gegrillte Schweinerippchen mit Guavensauce	1000 g	— —	20 + 10 min	180–235 °C	✓
A24	Ofenkartoffel mit Käse	2 Portionen	— —	60 + 18 min	205 °C	✓
A25	Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	2 Portionen	— —	8 min	250 °C	✓
A26	Apfelkuchen	500 g	— —	20 + 35 min	205 + 180 °C	✓
A27	Mille Feuille	640 g (2 Portionen)	— —	7 + 20 min	200 + 170 °C	✓
A28	Gebratener Lachs mit Brunnenkressesalat und Kaviar	300 g	— —	6 min	220 °C	✓
A29	Fisch im Päckchen	150 g	— —	10 min	220 °C	✓
A30	Brathähnchen mit Zitrone und Kräutern	880 g (2 Portionen)	— —	20 + 15 min	230 + 180 °C	✓
A31	Geschmorte Entenkeule	500 g (2 Portionen)	⌚	20 min	250 °C	✓

Programm	Menüname	Gewicht (kg)	Garmodus	Garzeit	Temperatur	Vorheizen
A32	Brathähnchen (Feuchtigkeitserhalt)	1500 g	— —	40 min	220 °C	✓
A33	Einfache BBQ-Rippchen	400 g	— —	40 + 10 min	160 + 230 °C	✓
A34	Landbrot	400 g	— —	40 min	250 °C	✓
A35	Gebratener Wolfsbarsch	1 kg	— —	20 min	220 °C	✓



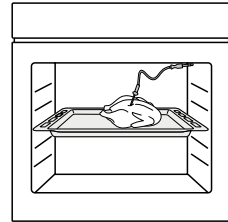
HINWEIS

- Füllen Sie den Wassertank, bevor Sie Programm **A32** bis **A35** nutzen.

3.2.7 Verwendung des Fleischthermometers

Das Fleischthermometer misst die Kerntemperatur der Speisen während des Garvorgangs. Nach dem Anbringen ermöglicht es eine präzise Überwachung, um sicherzustellen, dass das Fleisch den gewünschten Gargrad erreicht. Die Funktion verbessert die Präzision und Konsistenz, insbesondere bei Braten und größeren Fleischstücken.

1. Befestigen Sie das kurze Ende des Fleischthermometers am Fleischthermometeranschluss im Garraum (oben rechts). Das Fleischthermometer-Symbol  wird angezeigt, wenn es angeschlossen ist.
2. Stecken Sie das lange Ende des Thermometers in den dicksten Teil des Fleisches.
 - Vermeiden Sie Fett, Knochen und Knorpel.
 - Stellen Sie sicher, dass die Spitze des Fleischthermometers vollständig in das Lebensmittel eingeführt ist.



3. Berühren Sie mehrmals  oder  oder stellen Sie den Einstellknopf  auf eine der vier Ofenfunktionen, die mit dem Fleischthermometer verwendet werden können:

BACKMODUS	
	Konventioneller Backofenmodus
KONVEKTIONSMODUS	
	Grill und Oberhitze + Umluft
	Konvektion
	Pizza

4. Berühren Sie  und drehen Sie dann den Einstellknopf, um das Fleischthermometer auf die gewünschte Gartemperatur des Fleisches einzustellen.
5. Berühren Sie , um zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.
 - Wenn die vom Thermometer gemessene Temperatur die eingestellte Kerntemperatur für das Fleisch erreicht, wird der Garvorgang beendet. Die Summer ertönen und „End“ wird angezeigt.

WICHTIG: Nehmen Sie das Fleischthermometer erst aus dem Ofen, wenn es abgekühlt ist.

3.3 WEITERE PROGRAMME

Unter „Weitere Programme“ stehen vier verschiedene Modi zur Verfügung. Die ersten beiden Modi beziehen sich auf die Lebensmittelszubereitung: Auftauen und Gären (Teig gehen lassen). Der dritte und vierte Modus beziehen sich auf die Reinigung (Aquaclean-Funktion und Pyrolyse-Funktion) und werden im Reinigungsabschnitt dieser Bedienungsanleitung beschrieben, siehe Abschnitt 4.2 Aquaclean-Funktion und 4.3 Pyrolyse-Funktion.

3.3.1 Auftauen

- MORE
1. Berühren Sie  **einmal**, um in den Auftaumodus zu wechseln.  wird angezeigt.
 2. Berühren Sie , um die Zeiteinstellungen zu öffnen.
 3. Drehen Sie den Einstellknopf , um eine Zeit zwischen 0 und 9 Stunden auszuwählen. Fahren Sie mit Schritt 4 fort, wenn keine Zeiteinstellung erforderlich ist.
 - Wenn keine Zeit eingestellt ist, verwendet der Ofen die maximale Auftauzeit und es wird keine Zeit auf dem Display angezeigt.
 - **Unter 1 Stunde** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Garzeit um 1 Minute angepasst.
 - **Von 1 Stunde bis 2 Stunden** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Garzeit um 5 Minuten angepasst.
 - **Über 2 Stunden** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Garzeit um 30 Minuten angepasst.
 4. Drücken Sie den Einstellknopf , um zu bestätigen und den Auftauvorgang zu starten.
 - Wenn die Ofentür während des Auftauvorgangs geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf , um den Auftauvorgang fortzusetzen.
 - Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen 10 bis 30 Minuten ruhen, bis sie eine gleichmäßige Temperatur erreicht haben.
 5. Um den Auftauvorgang zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf . Drücken Sie den Einstellknopf  erneut, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
 6. Um den Auftauvorgang abzubrechen, berühren Sie .

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.

- MORE
1. Berühren Sie  **zweimal**, um in den Modus zum Gären von Teig zu wechseln.  wird angezeigt.
 2. Berühren Sie , um die Zeiteinstellungen zu öffnen.
 3. Drehen Sie den Einstellknopf , um eine Zeit zwischen 0 und 9 Stunden auszuwählen. Fahren Sie mit Schritt 4 fort, wenn keine Zeiteinstellung erforderlich ist.
 - Wenn keine Garzeit eingestellt ist, verwendet der Backofen die maximale Garzeit und es wird keine Zeit auf dem Display angezeigt.
 - **Unter 1 Stunde** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Garzeit um 1 Minute angepasst.
 - **Von 1 Stunde bis 2 Stunden** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Garzeit um 5 Minuten angepasst.
 - **Über 2 Stunden** – Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Garzeit um 30 Minuten angepasst.
 4. Berühren Sie , um die Temperatureinstellungen zu öffnen.
 5. Wählen Sie mit dem Einstellknopf die gewünschte Temperatur zwischen 30 °C und 45 °C. Die Standardtemperatur beträgt 40 °C. Mit jeder Drehung des Einstellknopfes wird die Temperatur um 1 °C angepasst.
 6. Drücken Sie den Einstellknopf , um zu bestätigen und den Ofen zum Gären des Teigs aufzuheizen.
 7. Wenn die Ofentür während des Gärvorgangs geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf , um den Gärvorgang fortzusetzen, nachdem die Tür wieder geschlossen wurde.
 8. Um den Gärvorgang zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf . Drücken Sie den Einstellknopf  erneut, um den Gärvorgang fortzusetzen.
 9. Um den Gärvorgang abzubrechen, berühren Sie .

3.4 EINSTELLUNGSMENÜ

Das Einstellungsmenü bietet drei verschiedene Einstellungen.

3.4.1 Einstellen der Uhrzeit (24-Stunden-Format)

- SETTINGS
1. Berühren Sie  **einmal**, um das Einstellungsmenü zu öffnen.
 2. Drücken Sie den Einstellknopf , um die Stundenanzeige blinkt dann.
 3. Drehen Sie den Einstellknopf , um die Stunden einzustellen.
 4. Drücken Sie den Einstellknopf , um die Minutenanzeige blinkt dann.
 5. Drehen Sie den Einstellknopf , um die Minuten einzustellen.
 6. Drücken Sie den Einstellknopf , um die Einstellung zu bestätigen und die Uhrzeit zu speichern.
 7. Sie können den Einstellmodus jederzeit beenden, indem Sie  berühren.

HINWEIS

- Wenn in Schritt 4 keine Bestätigung erfolgt, werden die Einstellungen nicht gespeichert.
- Wenn während der Zeiteinstellung 5 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, kehrt der Backofen automatisch zur ursprünglichen Systemuhr-Anzeige zurück.

3.4.2 Einstellen des Tons

Wenn der Tastent ^{SETTINGS} aktiviert ist, ertönt jedes Mal ein Piepton, wenn das Bedienfeld berührt wird.

- SETTINGS
1. Berühren Sie  **zweimal**. **Soun on** oder **Soun OFF** wird angezeigt.
 2. Drücken Sie den Einstellknopf , um die Toneinstellungen zu öffnen.
 3. Drehen Sie den Einstellknopf , um **Soun on** zu wählen und den Tastenton zu aktivieren, oder **Soun OFF**, um ihn zu deaktivieren.
 4. Drücken Sie den Einstellknopf  zur Bestätigung.
 - Wenn der Backofen von der Stromversorgung getrennt wird, wird die Toneinstellung auf die Standardeinstellung „Soun on“ zurückgesetzt.
 5. Sie können den Einstellmodus jederzeit beenden, indem Sie  berühren.

3.4.3 Einstellen des Demo-Modus

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

- SETTINGS
1. Berühren Sie  **dreimal**. **dEo on** oder **dEo OFF** wird angezeigt.
 2. Drücken Sie den Einstellknopf , um die Demo-Einstellungen zu öffnen.
 3. Drehen Sie den Einstellknopf , um **dEo on** zu wählen und den Demo-Modus zu aktivieren, oder **dEo OFF**, um ihn zu deaktivieren.
 4. Drücken Sie den Einstellknopf  zur Bestätigung.
 5. Sie können den Einstellmodus jederzeit beenden, indem Sie  berühren.

3.5 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

3.5.1 Ein-/Ausschalten des Lichts

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

3.5.2 Aktivieren der Kindersicherung

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

Kindersicherung aktivieren:

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

Kindersicherung deaktivieren:

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

3.5.3 Hinweis auf nicht verfügbare Funktion

Wenn eine Taste berührt oder der Einstellknopf über die Minimal- oder Maximaleinstellung hinaus gedreht wird und zwei Pieptöne ertönen, ist die Funktion nicht verfügbar oder der Grenzwert wurde erreicht.

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 scharfe/metallene Schaber auf der Ofentür. Dies kann zu Kratzern und sogar zum Zerschneiden des Glases führen. Sprühen Sie niemals Flüssigkeit auf das Gerät, und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät gelangt. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.



WARNUNG!

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

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

4.1 REINIGUNG DES GERÄTS NACH JEDEM GEBRAUCH

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch sauber.
2. 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
 - Heißluftfritteusen-Korb
3. Reinigen Sie das Fleischthermometer mit Wasser.
4. Reinigen Sie den Garraum und die Tür mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein weiches Tuch.
5. Trocknen Sie alle Komponenten mit einem weichen Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und verwenden.

4.2 AQUACLEAN-FUNKTION

1. Gießen Sie 250 ml destilliertes Wasser auf den Boden des Ofens oder stellen Sie das Wasser in einem Gefäß auf die unterste Schiene. Dadurch wird Dampf zum Reinigen erzeugt.
2. Berühren Sie  **dreimal**.  wird angezeigt.
3. Drücken Sie den Einstellknopf , um die Aquaclean-Funktion zu starten, die 30 Minuten dauert. Die Zeit kann nicht geändert werden.
4. Wenn die Backofentür während der Reinigung geöffnet wird, drücken Sie den Einstellknopf , um die Reinigung fortzusetzen, sobald die Tür wieder geschlossen wird.
5. Um die Reinigung zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf  noch einmal, um Reinigung fortzusetzen.
6. Um die Reinigung abzubrechen, berühren Sie .

4.3 PYROLYTISCHE FUNKTION

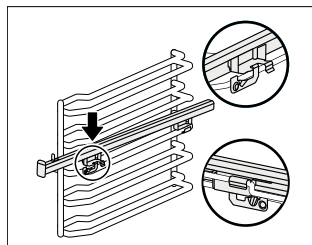
Die Pyrolyse-Funktion ist ein Selbstreinigungszyklus, bei dem mit sehr hoher Hitze Fett, Speisereste und eingebrannte Rückstände verbrannt werden. Sie sorgt für eine gründliche Reinigung ohne den Einsatz scharfer Chemikalien.



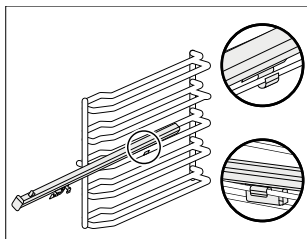
WARNUNG!

VERBRENNUNGSGEFAHR! Der Backofen erreicht während der pyrolytischen Reinigung sehr hohe Temperaturen. Berühren Sie weder den Backofen noch die Tür, während die Funktion aktiviert ist. Stellen Sie sicher, dass sich Kinder und Haustiere während des gesamten Reinigungszyklus in sicherer Entfernung vom Backofen aufhalten.

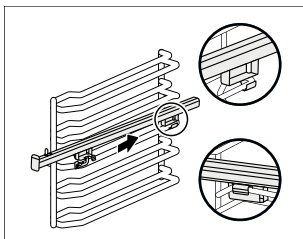
1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör, einschließlich der Schienen und Teleskopschienen, aus dem Ofen.
 - Lösen Sie den Clip an der Vorderseite der Teleskopschienen und ziehe Sie diese dann heraus. Heben Sie anschließend die beiden fünfstufigen Schienen heraus, die an den Seitenwänden des Ofens befestigt sind.
2. Reinigen Sie den Backofen mit einem weichen, feuchten Tuch und entfernen Sie alle Speisereste.
3. Berühren Sie  **viermal**.  **Pyr.** wird angezeigt.
4. Drücken Sie den Einstellknopf , um den Pyrolyse-Vorgang zu starten, der 2 Stunden dauert. Die Zeit kann nicht geändert werden.
 - Wenn die Pyrolyse-Funktion aktiviert ist, wird die Tür verriegelt und kann erst wieder geöffnet werden, wenn das Programm abgebrochen wird oder der Reinigungszyklus abgeschlossen ist.
5. Um die Reinigung zu unterbrechen, drücken Sie den Einstellknopf  noch einmal, um die Reinigung fortzusetzen.
6. Um die Reinigung abzubrechen, berühren Sie .
 - Am Ende des Pyrolyse-Zyklus läuft der Lüfter weiter, um den Ofen zu kühlen. Schalten Sie das Gerät erst aus, wenn der Lüfter zum Stillstand gekommen ist. Berühren Sie den Ofen erst, wenn er vollständig abgekühlt ist.
7. Sobald der Ofen vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie eventuell verbliebene Asche im Garraum des Ofens mit einem feuchten Tuch.
8. Montieren Sie die fünfstufigen Schienen wieder an den Seitenwänden.



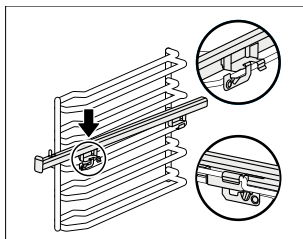
9. Bringen Sie die Teleskopschiene wieder an:



Haken Sie die beiden Clips der Teleskopschiene in die fünfstufige Schiene ein.



Schieben Sie die Teleskopschiene bis zur Rückwand des Backofens.



Schließen Sie den vorderen Clip an der Schiene und drücken Sie ihn nach unten.

4.5 AUSTAUSCHEN DER GLÜHLAMPE



WARNUNG!

STROMSCHLAGGEFAHR! Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.

Die runde Leuchte an der linken Ofenwand kann vom Benutzer ausgetauscht werden. Die rechteckige Leuchte an der rechten Ofenwand kann ausgetauscht werden, jedoch nur qualifiziertem Fachpersonal.

Glühlampe austauschen:

1. Legen Sie ein Handtuch auf den Ofenboden, um zu verhindern, dass die Glühlampe zerbricht, falls sie herunterfällt.
2. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn.
3. Ziehen Sie die Halogenlampe heraus und setzen Sie die Ersatzlampe ein. Drehen Sie die Glühlampe nicht.
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, nehmen Sie dann das Handtuch aus dem Backofen.
5. Das Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

5. FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Der Backofen funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Schließen Sie das Stromkabel 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.
Das Licht schaltet sich nicht ein.	Die Glühlampe ist zerbrochen oder defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung.	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.
	Zubereitung von sehr fetthaltigen Speisen.	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.

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.

6.1 WICHTIGE HINWEISE FÜR DIE UMWELT

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren und umweltfreundlichen Materialien hergestellt. Die Verpackung sollte gemäß den örtlichen Recyclingvorschriften entsorgt werden. Am Ende seiner Lebensdauer darf das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen sollte es zu einer offiziellen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte gebracht werden.



Dieses Produkt ist mit dem WEEE-Symbol (Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte) gekennzeichnet, das darauf hinweist, dass das Gerät getrennt vom normalen Hausmüll gesammelt und behandelt werden muss. Eine ordnungsgemäße Entsorgung trägt dazu bei, Umweltschäden zu vermeiden und unterstützt die Rückgewinnung und Wiederverwendung wertvoller Materialien.

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
