

EN USER MANUAL

BUILT-IN OVEN

WBBISOVHY60B	NL Gebruikershandleiding	20
	Inbouwoven	
	FR Notice d'utilisation	39
	Four encastrable	
	DE Benutzerinformation	58
	Einbau-Backofen	

TABLE OF CONTENTS

FOREWORD	4
1. PRODUCT FEATURES	5
1.1 Technical data	5
1.2 Main components	6
1.2.1 Built-in oven	6
1.2.2 Accessories	7
1.3 Guarantee	7
1.4 Spare parts	7
2. INSTALLATION	7
2.1 Unpacking the appliance	8
2.2 Installation requirements	8
2.3 Installation in a standing cupboard	9
2.4 Installation under a countertop or hob	10
2.5 Installing the oven	11
2.6 Clean before first use	11
2.7 Assembling the appliance's accessories	11

3. USE	12
3.1 Overview of the control panel	12
3.2 Operating the appliance	14
3.2.1 Turning the oven on	14
3.2.2 Turning the oven off	14
3.2.3 Setting the clock	14
3.2.4 Using the oven	14
3.2.5 Setting the minute minder	15
3.2.6 Setting the timer cooking mode	15
3.2.7 Using the air fryer function	16
3.2.7.1 Preparation	16
3.2.7.2 Air fryer cooking guide	16
4. CLEANING AND MAINTENANCE	17
4.1 Cleaning the appliance after each use	17
4.2 Using the steam cleaning function	17
4.3 Replacing the light	18
5. TROUBLESHOOTING	18
6. PUTTING THE APPLIANCE AWAY	19
6.1 Removing the oven door and glass panels	19

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.nl 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

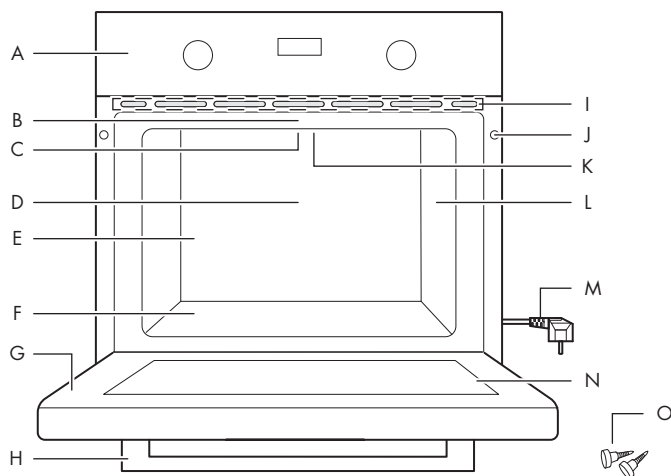
1. PRODUCT FEATURES

1.1 TECHNICAL DATA

PARAMETER	UNIT
Product name	Built-in oven
Model / Type	WBBISOVHY60B
Weight	35 kg
Colour	Black
Dimensions (H x W x D) (external dimensions)	59.5 x 59.5 x 57.5 cm
Dimensions (H x W x D) (internal dimensions)	58.3 x 56 x 55.5 cm
Built-in niche height	Minimum: 60 cm, maximum: 60.2 cm
Built-in niche depth	Minimum: 56 cm, maximum: 57 cm
Built-in niche width	Minimum: 56 cm, maximum: 56.8 cm
Door opening direction	Horizontal flap
Capacity	70 L
Temperature range	50 °C to 250 °C
Cable length	1 metre
Plug type	Schuko plug (Type F)
Maximum power	3160 W
Cleaning method	Hydrolysis
Number of automatic programmes	0
Type of oven functions	Oven, grill and back fan
Included accessories	1x enamel tray
	1x grill rack
	1x air fryer basket
	1x manual
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: 0.88 kW / cycle Standard load, fan-forced mode: 0.61 kW / cycle
Energy efficiency index	72.6
Energy efficiency class	A+

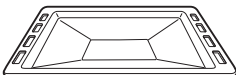
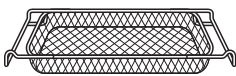
1.2 MAIN COMPONENTS

1.2.1 Built-in oven



ID	Name	ID	Name
A	Control panel	I	Vents
B	Top heating plate	J	Mounting hole x2
C	Grill element	K	Light
D	Fan	L	Runners x5 for oven rack and tray
E	Oven cavity	M	Power cord with plug
F	Bottom heating plate	N	Viewing window
G	Door	O	Mounting screw x2
H	Handle		

1.2.2 Accessories

ID	Accessory	Description
P		Rack – Use to place food on directly or place heat-resistant cooking containers on.
Q		Tray – Use to cook large portions of food or place at the bottom lined with aluminium foil to catch food scraps.
R		Air fryer basket – Use to place food on directly when air frying.



WARNING!

IMPORTANT:

- 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 or under a kitchen countertop or hob.
- Read the safety information booklet and the warnings and installation requirements in this section before you install 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.

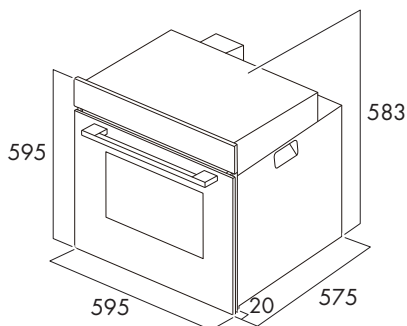
2.2 INSTALLATION REQUIREMENTS

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

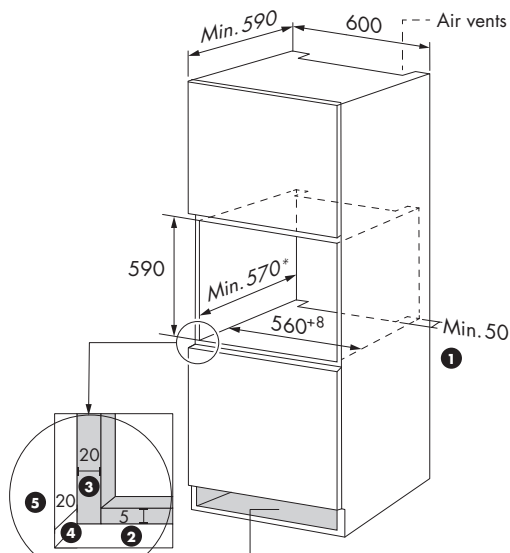
- Two qualified professionals must install the oven.
- Wear dry protective gloves during installation to avoid scratches or electric shock.
- Ensure the fitted units resist heat up to 90 °C, and the adjacent fronts up to 70 °C .
- Provide a cupboard space of at least 568 mm wide x 590 mm high x 570 mm 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 in an easy to reach position so users can switch off the power quickly.
- 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).

2.3 INSTALLATION IN A STANDING CUPBOARD

Appliance dimensions

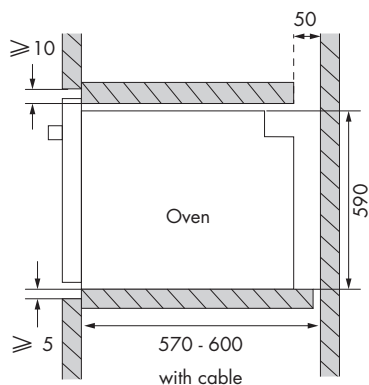


Standing cupboard installation dimensions



Minimum bottom ventilation area: 250 mm²

Cross section dimensions



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

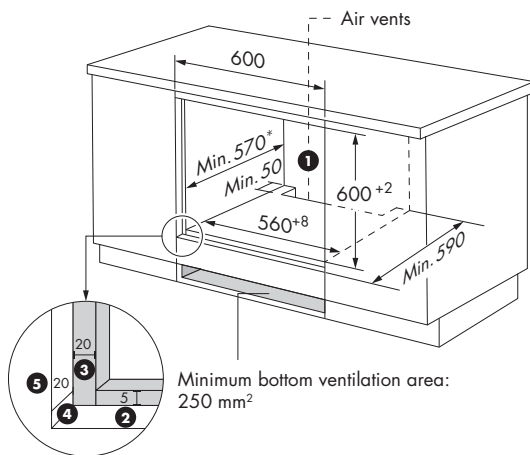
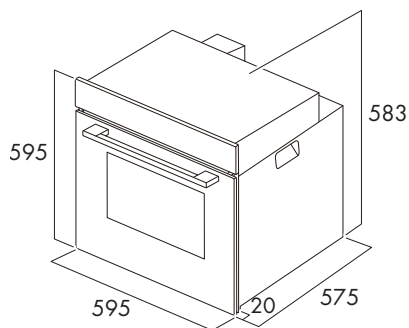
* If you mount the power socket at the back of the appliance, increase the cupboard opening depth from a minimum of 570 mm to 600 mm (excluding the oven door thickness of 20 mm).

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 recommended cupboard board thickness is 20 mm.

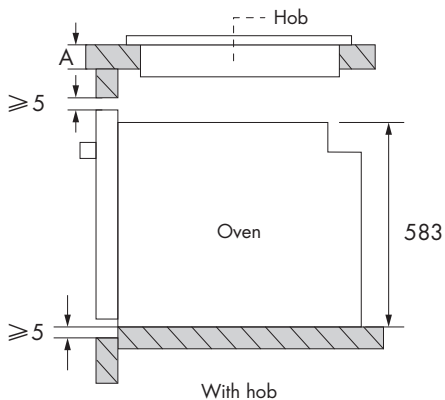
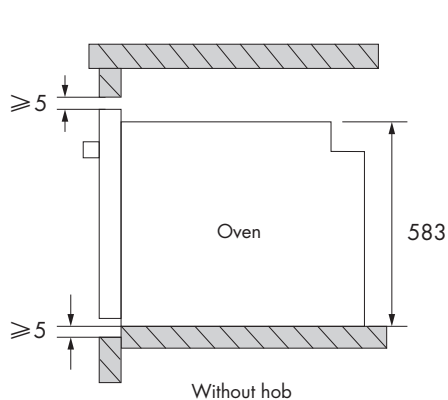
2.4 INSTALLATION UNDER A COUNTERTOP OR HOB

Appliance dimensions

Standing cupboard installation dimensions



Cross section dimensions



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

* If you mount 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).

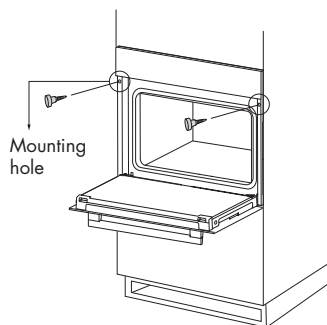
1. Maintain at least 50 mm clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall).
2. Leave 5 mm clearance above and below the oven door.
3. Leave 20 mm clearance at each side of the oven door (left and right).
4. Allow 20 mm thickness for the oven door.
5. Use a cupboard board thickness 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 into the cupboard space and connect it to the power supply.
4. Open the oven door and then secure the appliance onto the cupboard with the 2 screws provided.



2.6 CLEAN BEFORE FIRST USE



WARNING!

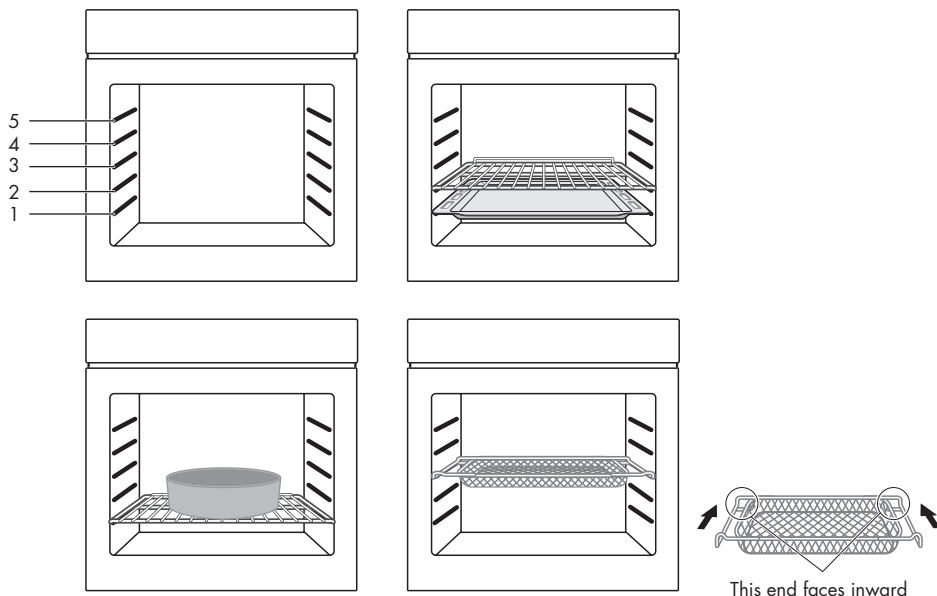
Never use aggressive or abrasive cleaners, gasoline, detergents, chemically impregnated wipes or other cleaning solutions. These can damage the housing and the appliance. Never spray liquid onto the appliance and make sure no water gets into it.

To clean the appliance:

1. Clean the oven cavity and door with a soft, damp cloth.
2. Wash the rack and tray.
3. Dry all components with a soft, clean cloth.
4. To remove manufacturing odours, run the conventional oven function at 250 °C for 30 minutes.

2.7 ASSEMBLING THE APPLIANCE'S ACCESSORIES

- Slide the rack or tray onto the oven runners until it is secure.
- The exact runner position depends on the recipe, the oven programme being used (for example grill versus fan/convection), and the desired cooking result.

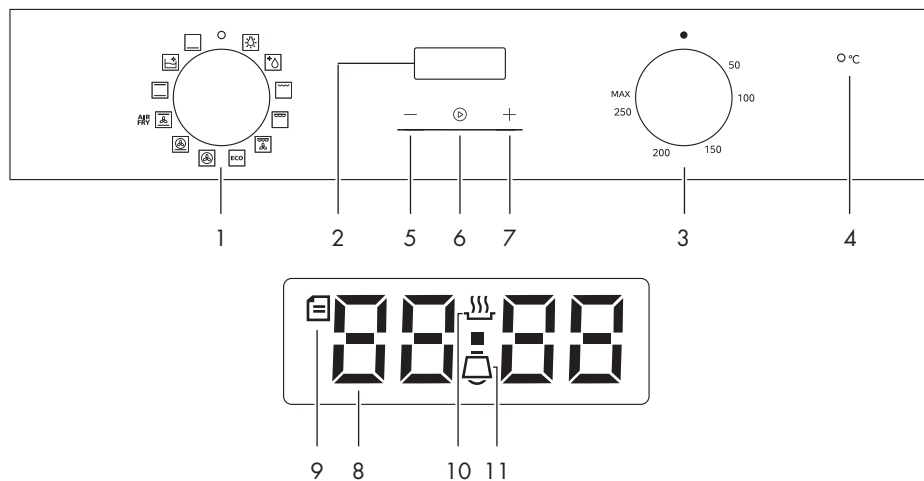


NOTE

The round baking pan shown in the drawing is not supplied with this appliance.

3. USE

3.1 OVERVIEW OF THE CONTROL PANEL



ID	Accessory	Description
1	Function knob	
Function knob icons		
	Off	The light and the oven are off.
	Light	Only the light is on. NOTE: The light stays on in all functions except ECO.
	Defrost	The fan circulates room-temperature air to thaw frozen food without heat.
	Single grill	The grill element turns on. For grilling small batches of food.
	Double grill	The grill element and the top heating plate turn on. For grilling larger batches of food.
	Double grill with fan	The grill element, top heating plate and fan turn on. For grilling larger batches of food – especially meats – quickly and evenly.
	Energy saving cooking	Uses the top and bottom heating plates to save energy and gently cook food.
	Convection	The fan turns on to distribute heat evenly. Use for baking that requires even colouring.
	Pizza	The bottom heating plate and fan turn on. For cooking or reheating pizza.
	Air fryer (Conventional oven with fan)	The fan circulates heat from the top and bottom heating plates for fast, efficient cooking with a crispy finish (AIR FRY).
	Conventional oven	The top and bottom heating plates turn on for conventional oven cooking.
	Steam cleaning	Generates steam from water placed in the oven bottom to soften stubborn stains and loosen grease.
	Bottom heating plate	Heat comes from the bottom heating plate only. For keeping food warm or proving dough.
2	Display	
3	Temperature knob	
4	Temperature indicator light	
5	Decrease temperature or time button	
6	Start cooking / confirm setting	
7	Increase temperature or time button	
8	Temperature and time display	
9	Cooking duration / end timer icon	
10	Cooking icon	
11	Alarm timer icon	

3.2 OPERATING THE APPLIANCE

3.2.1 Turning the oven on

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

3.2.2 Turning the oven off

1. Turn the temperature knob and the function knob to the dot at the top of each knob (12 o'clock position).
2. Unplug to fully switch off the appliance.

3.2.3 Setting the clock

When the oven is connected to the power supply for the first time, you need to set the 24-hour clock.

To set the clock:

1. Press and hold the  and  buttons for two seconds to enter the clock settings. The hours start to flash.
2. Press the  or  button to adjust the hour setting. Or, press and hold the  or  button for more than two seconds to scroll quickly through the numbers.
3. Press the  button to confirm the hour setting.
4. Press the  or  button to adjust the minute setting.
5. Press the  button to complete the clock setting.



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 10 minutes, the oven will automatically return to the original system clock display.

3.2.4 Using the oven



WARNING!

RISK OF BURNS!

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

The oven features multiple functions to enhance your cooking experience. We recommend that you familiarize yourself with these functions before starting to cook (see the section Overview of the control panel 3.1).

1. Turn the function knob to select the cooking function.
 - The oven only works and heats up when the  icon appears steadily on the display.
 - The  icon flashes when the oven is cooking.
2. Turn the temperature knob to select the temperature from 50 °C to 250 °C.
 - The temperature indicator light turns red while the oven is heating and switches off when it reaches the set temperature.
 - During cooking the red temperature indicator light cycles on and off as the oven maintains the set temperature.
3. To set one of the following timer functions, refer to the relevant section for details:
 - 3.2.5 Minute minder
 - 3.2.6 Timer cooking mode



4. After the oven reaches the set temperature, place the food into the oven.
5. After cooking, turn the temperature knob and function knob to the dot at the top of each knob (the 12 o'clock position) to turn the oven off.
 - Before starting another cooking session, the function knob must be set to the off position.
 - The maximum cooking time is 12 hours.

Standby mode

- After 5 hours of no operation, the time starts to flash. When the time is flashing, press the  or  button to activate the oven for cooking.
- After 10 hours without any operation, the  icon no longer displays and the oven returns to standby mode and the clock time displays.

3.2.5 Setting the minute minder

The minute minder can be set from 1 minute to 24 hours. Set the minute minder time and it starts counting down immediately. Setting the minute minder cancels any previous timer settings.

1. Press the  button **once** to select the minute minder. The  icon flashes.
2. Press the  or  button to adjust the hour setting. Or, press and hold the  or  button for more than two seconds to scroll quickly through the numbers.
3. Press the  button to confirm the hour setting.
4. Press the  or  button to adjust the minute setting.
5. Press the  button to complete the setting. The  icon remains steady and the • icon flashes while the timer counts down.
 - The timer continues to count down when the oven door is opened.
 - This function does not stop the oven cooking.
6. An alarm sounds when the timer finishes counting down the time and the  icon flashes.
7. Press any button to cancel the alarm sound.

NOTE

- During the setting process, if no button is pressed for 5 seconds, the current time selection will be confirmed and the countdown begins.
- Setting the minute minder to zero turns it off.

3.2.6 Setting the timer cooking mode

The timer cooking mode stops cooking at a preset elapsed time from 1 minute to 12 hours. It can be set at any time but will only activate when the cooking starts and the **A** icon displays on the screen. Setting a timed cooking cancels any previous timer settings.

1. Turn the function knob to "O", then press the button repeatedly to select the timer cooking mode. The **A** icon flashes.
2. Press the  or  button to adjust the hour setting.
3. Press the  button to confirm the hour setting.
4. Press the  or  button to adjust the minute setting.
5. Press the  button to complete the setting. The **A** and  icons remain steady and the • icon flashes while the timer counts down.
 - The timer continues to countdown when the oven door is opened.
6. The **A** icon flashes and a buzzer sounds when the set cooking duration is complete.
7. Press any button to stop the buzzer and return to the standby mode. The **A** icon no longer displays.
8. Turn the function knob to choose the cooking mode you wanted, then the timer function will start counting down.

NOTE

During the setting process, if no button is pressed for 5 seconds, the setting will be confirmed and the timed cooking begins.

When a timed cooking has already been set, it can be edited by re-entering the mode again. The setting method is the same as for the first time. Setting the timer to zero turns it off.

During timed cooking, if the function knob is turned back to the 12 o'clock position, the cooking ends and the appliance returns to the system clock mode.

3.2.7 Using the air fryer function

The air fry function provides fast, even heat distribution. Hot air removes surface moisture to produce a crisp, crunchy finish. Follow the recipe, food packaging instructions or the preparation and air fryer cooking guide below for how to cook using the air fryer.

3.2.7.1 Preparation

- For effective air frying, add oil as required. Use cooking oils like canola, sunflower, or vegetable oil. If your 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 your foods.
- Cutting ingredients into smaller pieces increases the surface area, promoting better crisping.
- When cooking meat, arrange it in a single layer to ensure even browning and thorough cooking.
- For perfectly crispy homemade fries or potato wedges, soak freshly peeled and cut potatoes in water for 30 minutes. After soaking, pat them dry and rub with $\frac{1}{2}$ to 2 tablespoons of cooking oil (amount of oil depends on the quantity of fries being cooked) before air frying. Do not overcrowd the cooking tray.
- Turn ingredients halfway through to avoid uneven frying.

3.2.7.2 Air fryer cooking guide

- Put the prepared food onto the air fryer basket. You must use the air fryer basket when using the air fryer function.
- Place food in the oven after it reaches the set temperature (the red temperature indicator light goes out when preheating completes).
- Place the air fryer basket or cooking tray on the third runner from the top of the oven.

INGREDIENT	WEIGHT	TIME	TEMPERATURE	PREHEAT
Potato wedges	500 g	20 mins	230 °C	250 °C
French fries	500 g	20 mins	250 °C	250 °C
Salmon	400 g	13 mins	250 °C	250 °C
Bacon	200 g	7 mins	250 °C	250 °C
Fish fillet	400 g	10 mins	250 °C	250 °C

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. Clean and dry the 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:
 - Tray
 - Rack
3. Clean the oven cavity and door with hot water and washing-up liquid. Use a soft cloth.
4. Dry all components with a soft cloth. Ensure they are dry before reassembling and using the appliance.

4.2 USING THE STEAM CLEANING FUNCTION

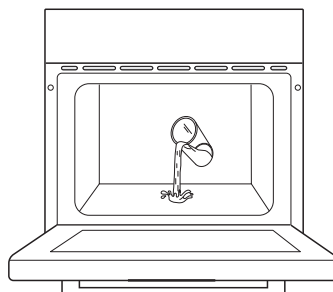


WARNING!

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

If the oven cavity is very dirty or difficult to clean, use the steam cleaning function to assist with removing dirt.

1. Remove the tray and rack.
2. Mix 250 ml of water with a few drops of washing-up liquid and then pour the mixture directly onto the oven floor.
3. Close the oven door.
4. Turn the function knob to the steam cleaning function .
5. Turn the temperature knob to 100 °C.
6. Set the cooking duration timer to 30 minutes.
7. Press the  button to start the steaming.
8. After the timer stops, wait for the oven to cool completely.
9. Wipe the oven cavity with a soft cloth or sponge. Then dry it.



4.3 REPLACING THE LIGHT



WARNING!

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

To replace the light:

1. Place a towel on the oven floor to ensure the bulb does not break if it accidentally falls.
2. Turn the glass cover anticlockwise.
3. Pull out the bulb (halogen) and replace it. Do not turn the bulb.
4. Reinstall the glass cover turning it clockwise and remove the towel.

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 use section for how to clean the oven.
	You are cooking greasy ingredients.	Cooking greasy ingredients can cause excess oil spit onto the oven cavity and create white smoke. This is normal and does not affect the appliance or the final result.
	The oven cavity still contains grease residues from previous use.	Clean the oven cavity thoroughly after each use to prevent white smoke caused by heated grease.
The food is not cooked	The set temperature is too low.	Increase the temperature to the required setting.
	The amount of ingredients in the oven is too large. Or the ingredients themselves are too large.	Use smaller batches of ingredients for more even cooking. Cut ingredients into small pieces or extend the cooking time.
The food is burnt or cooked unevenly.	The set temperature is too high, or the cooking time is too long.	Reduce the temperature or time.
	The food is too close to the grill element at the top of the oven.	Move the food to a lower position in the oven.
The fan keeps running after the cooking process is complete.	The fan runs after cooking to cool the oven down.	This is normal.

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!

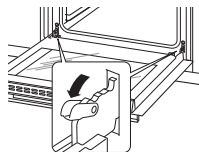
The appliance in storage may not be accessible to children playing. Do not place heavy objects on the appliance. This can deform and damage the appliance.

NE

6.1 REMOVING THE OVEN DOOR AND GLASS PANELS

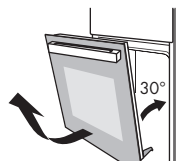
6.1.1 Disassembling the oven door

1. Open the oven door fully.
2. Fold the locking levers on the left and right hinges fully open.
3. Carefully close the door until it is open at an angle of about 30°.
4. Hold the door with both hands on the left and right side.
5. Lift the door slightly and carefully pull it out of the oven.



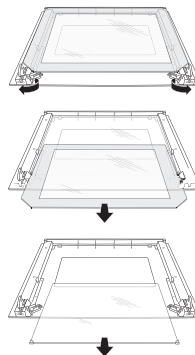
6.1.2 Removing the glass panels

1. Place the oven door on a soft, flat surface.
2. Open the fixing part or cover at the top of the door, as shown in the illustration.
3. Carefully lift the outer glass panel first and remove it from the door.
4. Then remove the middle glass panel in the same way.



WARNING!

- Never pull the door out of the oven by force.
- Handle the glass panels carefully to prevent breakage.
- The hinges are under tension and can snap shut suddenly.
- Never lift or carry the oven door by the handle.



GEBRUIKERSHANDLEIDING

INBOUWOVEN

WBBISOVHY60B

 **WISBERG**

INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD	23
1. PRODUCTKENMERKEN	24
1.1 Technische gegevens	24
1.2 Hoofdonderdelen	25
1.2.1 Inbouwoven	25
1.2.2 Accessoires	26
1.3 Garantie	26
1.4 Reserveonderdelen	26
2. INSTALLATIE	26
2.1 Het apparaat uitpakken	27
2.2 Installatievereisten	27
2.3 Installatie in een staande kast	28
2.4 Installatie onder een werkblad of kookplaat	29
2.5 De oven installeren	30
2.6 Reinigen vóór het eerste gebruik	30
2.7 De accessoires van het apparaat monteren	30

3. GEBRUIK	31
3.1 Overzicht van het bedieningspaneel	31
3.2 Het apparaat bedienen	33
3.2.1 De oven inschakelen	33
3.2.2 De oven uitschakelen	33
3.2.3 De klok instellen	33
3.2.4 De oven gebruiken	33
3.2.5 De kookwekker instellen	34
3.2.6 De timer-kookmodus instellen	34
3.2.7 De airfryerfunctie gebruiken	35
3.2.7.1 Bereiding	35
3.2.7.2 Airfryer-bereidingsgids	35
4. REINIGING EN ONDERHOUD	36
4.1 Het apparaat na elk gebruik reinigen	36
4.2 De stoomreinigingsfunctie gebruiken	36
4.3 De verlichting vervangen	37
5. PROBLEEMOPLOSSING	37
6. HET APPARAAT OPBERGEN	38
6.1 Ovendeur en glasplaten verwijderen	38

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

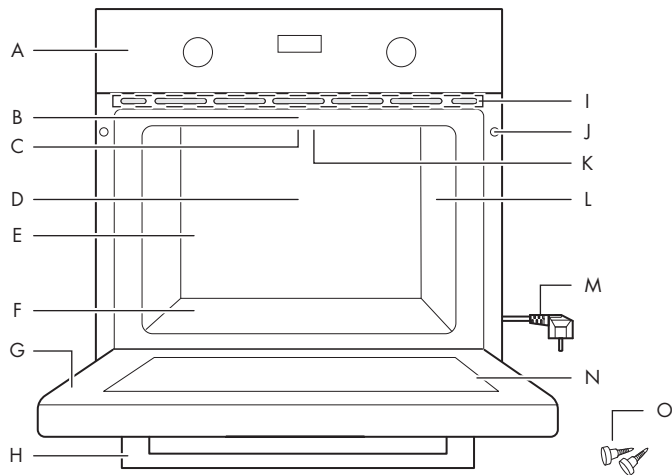
1. PRODUCTKENMERKEN

1.1 TECHNISCHE GEGEVENS

PARAMETER	EENHEID
Productnaam	Inbouwoven
Model / Type	WBBISOVHY60B
Gewicht	35 kg
Kleur	Zwart
Afmetingen (H x B x D) (buitenafmetingen)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm
Afmetingen (H x B x D) (binnenafmetingen)	58,3 x 56 x 55,5 cm
Hoogte van inbouwnis	Minimum: 60 cm, maximum: 60,2 cm
Diepte van inbouwnis	Minimum: 56 cm, maximum: 57 cm
Breedte van inbouwnis	Minimum: 56 cm, maximum: 56,8 cm
Richting van deuropening	Horizontale klep
Capaciteit	70 L
Temperatuurbereik	50 °C tot 250 °C
Kabellengte	1 meter
Type stekker	Schuko-stekker (type F)
Maximaal vermogen	3160 W
Reinigingsmethode	Hydrolyse
Aantal automatische programma's	0
Type ovenfuncties	Oven, grill en heteluchtfunctie
Meegeleverde accessoires	1x geëmailleerde bakplaat
	1x grillrooster
	1x airfryermand
	1x handleiding
Standby-modus	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: 0,88 kW/cyclus Standaardbelasting, heteluchtmodus: 0,61 kW/cyclus
Energie-efficiëntie-index	72,6
Energie-efficiëntieklasse	A+

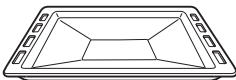
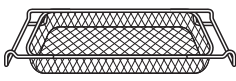
1.2 HOOFDONDERDELEN

1.2.1 Inbouwoven



ID	Naam	ID	Naam
A	Bedieningspaneel	I	Ventilatieopeningen
B	Bovenste verwarmingselement	J	Montagegat x2
C	Grillelement	K	Verlichting
D	Ventilator	L	Geleiders x5 voor ovenrooster en bakplaat
E	Ovenruimte	M	Voedingskabel met stekker
F	Onderste verwarmingselement	N	Kijkvenster
G	Deur	O	Montageschroef x2
H	Handgreep		

1.2.2 Accessoires

ID	Accessoire	Beschrijving
P		Rooster – Gebruik om voedsel rechtstreeks op te plaatsen of om hittebestendige kookcontainers op te plaatsen.
Q		Bakplaat – Gebruik om grote hoeveelheden voedsel te bereiden of plaats onderaan, bekleed met aluminiumfolie, om voedselresten op te vangen.
R		Airfryermand – Plaats het voedsel rechtstreeks op de airfryermand tijdens het airfryen.



WAARSCHUWING !

BELANGRIJK:

- Gebruik de airfryermand uitsluitend in de airfryermodus. Gebruik deze niet in combinatie met andere bereidingsmodi.

1.3 GARANTIE

Voor 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 of onder een keukenwerkblad of kookplaat.
- Lees het veiligheidsinformatieboekje en de waarschuwingen en installatievereisten in dit hoofdstuk voordat u de oven installeert.



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.

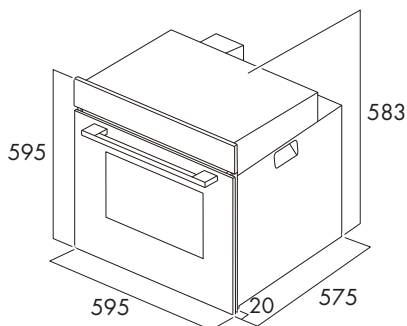
2.2 INSTALLATIEVEREISTEN

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

- De oven moet door twee gekwalificeerde professionals worden geïnstalleerd.
- Draag droge beschermhandschoenen tijdens de installatie om krassen of elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de inbouwmeubelen bestand zijn tegen hitte tot 90 °C en de aangrenzende fronten 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 gebruikers de stroom snel kunnen uitschakelen.
- 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).

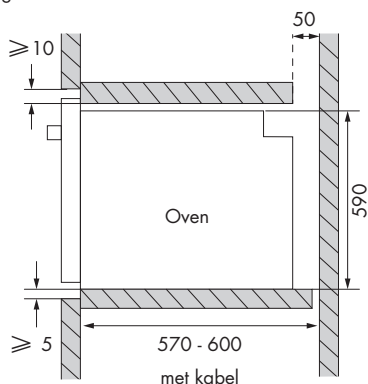
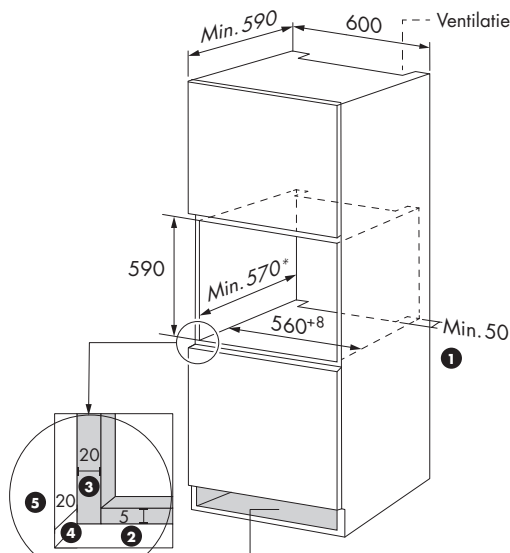
2.3 INSTALLATIE IN EEN STAANDE KAST

Afmetingen van het apparaat



Afmetingen voor installatie in een staande kast

Afmetingen van doorsnede



Minimale ventilatieopening onderaan: 250 mm²

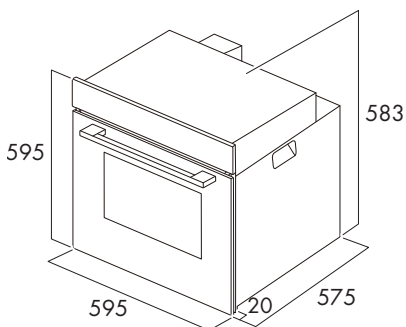
Alle afmetingen op de installatietekeningen zijn weergegeven in millimeter (mm).

*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).

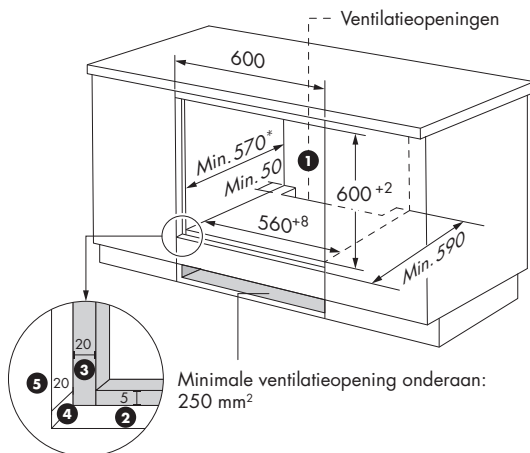
1. Houd minimaal 50 mm ruimte tussen de bodem van de kast en de achterwand (of muur).
2. Laat 5 mm ruimte boven en onder de ovendeur.
3. Laat 20 mm ruimte aan elke zijde van de ovendeur (links en rechts).
4. Houd rekening met een dikte van 20 mm voor de ovendeur.
5. De aanbevolen dikte van de kastplaat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

2.4 INSTALLATIE ONDER EEN WERKBLAD OF KOOKPLAAT

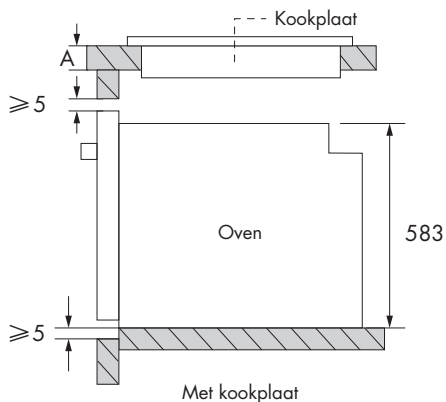
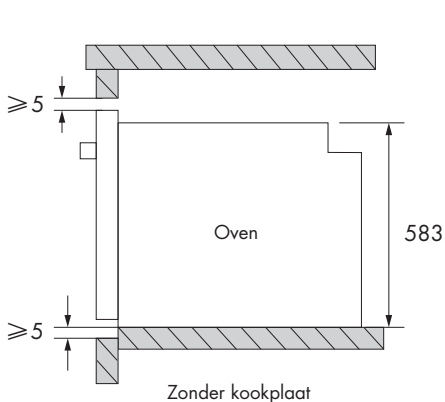
Afmetingen van het apparaat



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).

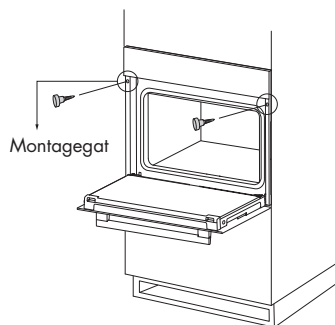
1. Houd minimaal 50 mm ruimte tussen de bodem van de kast en de achterwand (of muur).
2. Laat 5 mm ruimte boven en onder de ovendeur.
3. Laat 20 mm ruimte aan elke zijde van de ovendeur (links en rechts).
4. Houd rekening met een dikte van 20 mm voor de ovendeur.
5. Gebruik een kastplaat met een dikte van 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 in de kastruimte en sluit deze aan op de stroomvoorziening.
4. Open de oven deur en bevestig vervolgens het apparaat aan de kast met de 2 meegeleverde schroeven.



2.6 REINIGEN VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING !

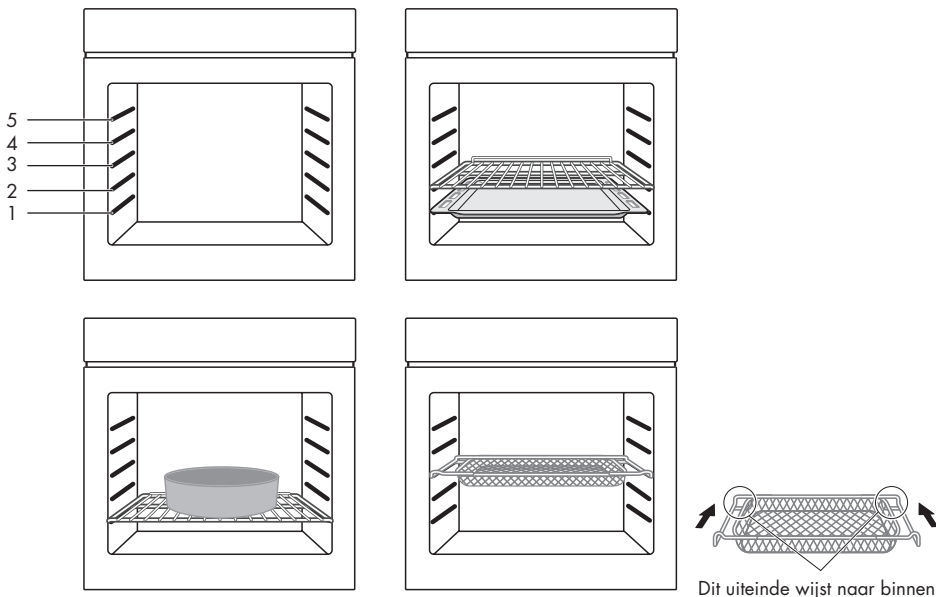
Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, benzine, detergenten, chemisch geïmpregneerde doekjes of andere reinigungsoplossingen. Deze kunnen de behuizing en het apparaat beschadigen. Spuit nooit vloeistof op het apparaat en zorg ervoor dat er geen water in terechtkomt.

Om het apparaat te reinigen:

1. Reinig de ovenruimte en de deur met een zachte, vochtige doek.
2. Was het rooster en de bakplaat.
3. Droog alle onderdelen af met een zachte, schone doek.
4. Om fabricagegeuren te verwijderen, laat de conventionele ovenfunctie gedurende 30 minuten werken op 250 °C.

2.7 DE ACCESSOIRES VAN HET APPARAAT MONTEREN

- Schuif het rooster of de bakplaat op de ovengeleiders totdat deze stevig vastzit.
- De exacte positie van de geleiders hangt af van het recept, het gebruikte ovenprogramma (bijvoorbeeld grill versus ventilator/convecteur) en het gewenste bakresultaat.

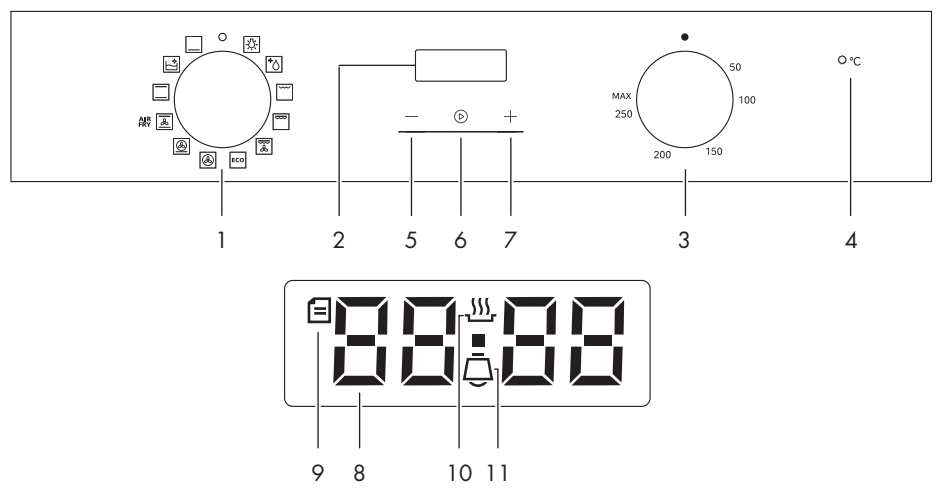


OPMERKING

De ronde bakvorm die op de tekening wordt weergegeven, wordt niet meegeleverd met dit apparaat.

3. GEBRUIK

3.1 OVERZICHT VAN HET BEDIENINGSPANEEL



ID	Accessoire	Beschrijving
1	Funcatieknop	
Pictogrammen van de funcatieknop		
○	Uit	De verlichting en de oven zijn uitgeschakeld.
	Verlichting	Alleen de verlichting is ingeschakeld. OPMERKING: De verlichting blijft ingeschakeld bij alle functies behalve ECO.
	Ontdooien	De ventilator circuleert lucht op kamertemperatuur om bevroren voedsel zonder warmte te ontdooien.
	Enkele grill	Het grillelement wordt ingeschakeld. Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel.
	Dubbele grill	Het grillelement en het bovenste verwarmingselement worden ingeschakeld. Voor het grillen van grotere hoeveelheden voedsel.
	Dubbele grill met ventilator	Het grillelement, het bovenste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Voor het snel en gelijkmatig grillen van grotere hoeveelheden voedsel – vooral vlees.
	Energiezuinig koken	Gebruikt de bovenste en onderste verwarmingselementen om energie te besparen en voedsel zachtjes te bereiden.
	Hetelucht	De ventilator wordt ingeschakeld om de warmte gelijkmatig te verdelen. Te gebruiken voor bakken waarbij een gelijkmatige bruining vereist is.
	Pizza	Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Voor het bakken of opwarmen van pizza.
	Airfryer (Conventionele oven met ventilator)	De ventilator circuleert warmte van de bovenste en onderste verwarmingselementen voor snel en efficiënt koken met een krokant resultaat (AIR FRY).
	Conventionele oven	De bovenste en onderste verwarmingselementen worden ingeschakeld voor conventioneel ovengebruik.
	Stoomreiniging	Genereert stoom uit water dat op de bodem van de oven wordt geplaatst om hardnekkige vlekken zachter te maken en vet los te weken.
	Onderste verwarmingselement	De warmte komt alleen van het onderste verwarmingselement. Voor het warmhouden van voedsel of het laten rijzen van deeg.
2	Display	
3	Temperatuurknop	
4	Temperatuurindicatielampje	
5	Knop voor verlagen van temperatuur of tijd	
6	Koken starten / instelling bevestigen	
7	Knop voor verhogen van temperatuur of tijd	
8	Temperatuur- en tijdweergave	
9	Pictogram voor kookduur/eindtimer	
10	Kookpictogram	
11	Pictogram voor alarmtimer	

3.2 HET APPARAAT BEDIENEN

3.2.1 De oven inschakelen

Steek de stekker van de oven in een geaard stopcontact. Het bedieningspaneel wordt ingeschakeld.

3.2.2 De oven uitschakelen

1. Draai de temperatuurknop en de functieknop naar de stip bovenaan elke knop (12-uurspositie).
2. Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen.

3.2.3 De klok instellen

Wanneer de oven voor de eerste keer op de stroomvoorziening wordt aangesloten, moet u de 24-uursklok instellen.

De klok instellen:

1. Houd de knoppen  en  gedurende twee seconden ingedrukt om de klokinstellingen te openen. De uren beginnen te knippen.
2. Druk op knop  of  om de uurinstelling aan te passen. Of houd knop  of  langer dan twee seconden ingedrukt om snel door de cijfers te scrollen.
3. Druk op knop  om de uurinstelling te bevestigen.
4. Druk op knop  of  om de minuteninstelling aan te passen.
5. Druk op knop  om de klokinstelling te voltooien.



OPMERKING

- Als in stap 4 geen bevestiging wordt gegeven, worden de instellingen niet opgeslagen.
- Als tijdens het instellen van de klok gedurende 10 minuten geen knop wordt ingedrukt, keert de oven automatisch terug naar de oorspronkelijke systeemklokweergave.

3.2.4 De oven gebruiken



WAARSCHUWING !

RISICO OP BRANDWONDEN!

- Pas op voor hitte en hete stoom wanneer u de ovendeur opent. Open de deur slechts een klein stukje om hitte en stoom te laten ontsnappen. Houd uw gezicht en handen uit de buurt. Open vervolgens de ovendeur volledig.
- De oven wordt zeer heet; draag ovenhandschoenen ter bescherming tegen brandwonden.

De oven beschikt over meerdere functies om uw kookervaring te verbeteren. Wij raden aan om u vertrouwd te maken met deze functies voordat u begint met koken (zie hoofdstuk Overzicht van het bedieningspaneel 3.1).

1. Draai aan de functieknop om de kookfunctie te selecteren.
 - De oven werkt en warmt alleen op wanneer het pictogram  continu op het display wordt weergegeven.
 - Het pictogram  knippert wanneer de oven in werking is.
2. Draai aan de temperatuurknop om een temperatuur tussen 50 °C en 250 °C te selecteren.
 - Het temperatuurindicatielampje brandt rood terwijl de oven opwarmt en schakelt uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
 - Tijdens het koken schakelt het rode temperatuurindicatielampje periodiek aan en uit terwijl de oven de ingestelde temperatuur behoudt.
3. Raadpleeg voor het instellen van een van de volgende timerfuncties het betreffende hoofdstuk voor meer informatie:
 - 3.2.5 Kookwekker
 - 3.2.6 Koken met timerfunctie



4. Nadat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, plaats het voedsel in de oven.
5. Draai na het koken de temperatuurknop en de functieknop naar de stip bovenaan elke knop (de 12-uurspositie) om de oven uit te schakelen.
 - Voordat u een nieuwe kooksessie start, moet de functieknop op de uit-stand worden gezet.
 - De maximale kooktijd bedraagt 12 uur.

Standby-modus

- Na 5 uur zonder bediening begint de tijd te knipperen. Wanneer de tijd knippert, druk op knop  of  om de oven voor het koken te activeren.
- Na 10 uur zonder bediening wordt het pictogram  niet langer weergegeven en keert de oven terug naar de stand-bymodus en wordt de kloktijd weergegeven.

3.2.5 De kookwekker instellen

De kookwekker kan worden ingesteld van 1 minuut tot 24 uur. Stel de tijd van de kookwekker in; deze begint onmiddellijk af te tellen. Het instellen van de kookwekker annuleert eerdere timerinstellingen.

1. Druk eenmaal op knop  **om de kookwekker te selecteren.** Het pictogram  knippert.
2. Druk op knop  of  om de uurinstelling aan te passen. Of houd knop  of  langer dan twee seconden ingedrukt om snel door de cijfers te scrollen.
3. Druk op knop  om de uurinstelling te bevestigen.
4. Druk op knop  of  om de minuteninstelling aan te passen.
5. Druk op knop  om de instelling te voltooien. Het pictogram  blijft continu weergegeven en het pictogram
 - knippert terwijl de timer aftelt.
 - De timer blijft aftellen wanneer de ovendeur wordt geopend.
 - Deze functie stopt het kookproces van de oven niet.
6. Er klinkt een alarmsignaal wanneer de timer klaar is met aftellen en het pictogram  knippert.
7. Druk op een willekeurige knop om het alarmsignaal uit te schakelen.

OPMERKING

- Als tijdens het instellen gedurende 5 seconden geen knop wordt ingedrukt, wordt de huidige tijdsselectie bevestigd en begint het aftellen.
- Door de kookwekker op nul in te stellen, wordt deze uitgeschakeld.

3.2.6 De timer-kookmodus instellen

De timer-kookmodus stopt het kookproces na een vooraf ingestelde verstreken tijd van 1 minuut tot 12 uur. Deze kan op elk moment worden ingesteld, maar wordt alleen geactiveerd wanneer het kookproces start en het pictogram  op het display wordt weergegeven. Het instellen van koken met timer annuleert eerdere timerinstellingen.

1. Draai de functieknop naar 'O' en druk vervolgens herhaaldelijk op de knop om de kookmodus met timer te selecteren. Het  pictogram knippert.
2. Druk op knop  of  om de uurinstelling aan te passen.
3. Druk op knop  om de uurinstelling te bevestigen.
4. Druk op knop  of  om de minuteninstelling aan te passen.
5. Druk op knop  om de instelling te voltooien. De pictogrammen  en  worden continu weergegeven en het pictogram
 - knippert terwijl de timer aftelt.
 - De timer blijft aftellen wanneer de ovendeur wordt geopend.
6. Het pictogram  knippert en er klinkt een zoemer wanneer de ingestelde kookduur is verstreken.
7. Druk op een willekeurige knop om de zoemer uit te schakelen en terug te keren naar de stand-bymodus. Het pictogram  wordt niet langer weergegeven.
8. Draai de functieknop om de gewenste kookmodus te selecteren. De timerfunctie begint vervolgens af te tellen.

OPMERKING

Als tijdens het instellen gedurende 5 seconden geen knop wordt ingedrukt, wordt de instelling bevestigd en begint het koken met timerfunctie.

Wanneer koken met timerfunctie al is ingesteld, kan dit worden aangepast door de modus opnieuw te openen. De instelmethode is hetzelfde als de eerste keer. Door de timer op nul te zetten, wordt deze uitgeschakeld.

Tijdens koken met timerfunctie eindigt het kookproces en keert het apparaat terug naar de systeemklokmodus wanneer de functieknop terug naar de 12-uurspositie wordt gedraaid.

NL

3.2.7 De airfryerfunctie gebruiken

De airfryerfunctie zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling. Hete lucht verwijdt vocht van het oppervlak voor een krokant en knapperig resultaat. Volg het recept, de instructies op de voedselverpakking of de onderstaande bereidings- en airfryerbereidingsgids voor het bereiden van voedsel met de airfryerfunctie.

3.2.7.1 Bereiding

- Voeg voor effectief airfryen indien nodig olie toe. Gebruik bakoliën zoals koolzaadolie, zonnebloemolie of plantaardige olie. Als uw voedingsmiddelen niet vooraf ingevet zijn, breng dan een kleine hoeveelheid olie aan ($\frac{1}{2}$ - 2 eetlepels). Dep ingrediënten altijd droog met keukenpapier om de knapperigheid te verbeteren voordat u olie toevoegt.
- Wrijf, bestrijk of spray de olie gelijkmatig over uw voedingsmiddelen.
- 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 geschilden en gesneden aardappelen 30 minuten in water weken. Dep ze na het weken droog en wrijf ze in met $\frac{1}{2}$ tot 2 eetlepels bakolie (de hoeveelheid olie hangt af van de hoeveelheid frietjes die wordt bereid) voordat u ze airfryt. Vul de bakplaat niet te veel.
- Keer ingrediënten halverwege om om ongelijkmatig bakken te voorkomen.

3.2.7.2 Airfryer-bereidingsgids

- Plaats het voorbereide voedsel op de airfryermand. U moet de airfryermand gebruiken wanneer u de airfryerfunctie gebruikt.
- Plaats het voedsel in de oven nadat deze de ingestelde temperatuur heeft bereikt (het rode temperatuurindicatielampje gaat uit wanneer het voorverwarmen is voltooid).
- Plaats de airfryermand of de bakplaat op de derde geleider van boven in de oven.

INGREDIËNT	GEWICHT	TIJD	TEMPERATUUR	VOORVERWARMEN
Aardappelpartjes	500 g	20 min	230 °C	250 °C
Frietjes	500 g	20 min	250 °C	250 °C
Zalm	400 g	13 min	250 °C	250 °C
Spek	200 g	7 min	250 °C	250 °C
Visfilet	400 g	10 min	250 °C	250 °C

4. REINIGING EN ONDERHOUD



WAARSCHUWING !

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, benzine, detergenten, chemisch geïmpregneerde doekjes of andere reinigingsoplossingen. Deze kunnen de behuizing en het apparaat beschadigen. Gebruik nooit agressieve schurende middelen of scherpe/metalen schrapers op het deurglas. Dit kan leiden tot krassen en zelfs het breken van het glas. Spuit nooit vloeistof op het apparaat en zorg ervoor dat er geen water in 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 condensatie 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:
 - Bakplaat
 - Rooster
3. Reinig de ovenruimte en de deur met heet water en afwasmiddel. Gebruik een zachte doek.
4. Droog alle onderdelen af met een zachte doek. Zorg ervoor dat ze droog zijn voordat u het apparaat opnieuw monteert en gebruikt.

4.2 DE STOOMREINIGINGSFUNCTIE GEBRUIKEN

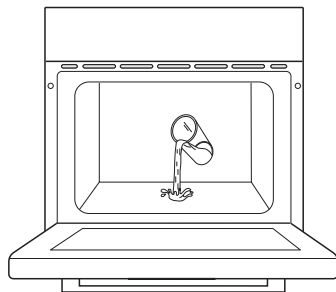


WAARSCHUWING !

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

Als de ovenruimte erg vuil is of moeilijk te reinigen is, gebruik dan de stoomreinigingsfunctie om het verwijderen van vuil te vergemakkelijken.

1. Verwijder de bakplaat en het rooster.
2. Meng 250 ml water met enkele druppels afwasmiddel en giet het mengsel vervolgens rechtstreeks op de bodem van de oven.
3. Sluit de ovendeur.
4. Draai de functieknop naar de stoomreinigingsfunctie .
5. Draai de temperatuurknop naar 100 °C.
6. Stel de kookduur-timer in op 30 minuten.
7. Druk op knop  om het stomen te starten.
8. Wacht nadat de timer is gestopt totdat de oven volledig is afgekoeld.
9. Veeg de ovenruimte schoon met een zachte doek of spons. Droog deze vervolgens af.



4.3 DE VERLICHTING VERVANGEN



WAARSCHUWING !

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

De verlichting vervangen:

1. Leg een handdoek op de bodem van de oven om te voorkomen dat de lamp breekt als deze per ongeluk valt.
2. Draai de glazen afdekking tegen de klok in.
3. Trek de lamp (halogeen) eruit en vervang deze. Draai niet aan de lamp.
4. Plaats de glazen afdekking terug door deze met de klok mee te draaien en verwijder de handdoek.

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 kapot of defect.	Neem contact op met de klantenservice.
Er komt rook en een sterke geur uit het apparaat.	Wanneer de oven voor de eerste keer wordt gebruikt, kan er nog restolie van het productieproces in de oven aanwezig zijn.	Zie het hoofdstuk Reinigen vóór gebruik voor informatie over het reinigen van de oven.
	U bereidt vette ingrediënten.	Het bereiden van vette ingrediënten kan ervoor zorgen dat overtollige olie tegen de ovenruimte spat en witte rook veroorzaakt. 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.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Het eten 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 bevindt zich te dicht bij het grillelement bovenin 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 hoofdstuk 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.



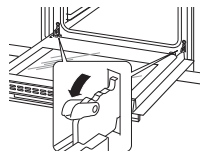
WAARSCHUWING !

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 OVENDEUR EN GLASPLATEN VERWIJDEREN

6.1.1 Ovendeur demonteren

1. Open de ovendeur volledig.
2. Klap de vergrendelingen op het linker- en rechterscharnier volledig open.
3. Sluit de deur voorzichtig totdat deze nog ongeveer 30° openstaat.
4. Pak de deur met beide handen vast, aan de linker- en rechterzijde.
5. Til de deur iets omhoog en trek deze vervolgens voorzichtig uit de oven.



6.1.2 Glasplaten verwijderen

1. Leg de ovendeur op een zachte, vlakke ondergrond.
2. Open de bevestiging of het afdekdeel aan de bovenzijde van de deur, zoals in de afbeelding is aangegeven.
3. Til eerst de buitenste glasplaat voorzichtig omhoog en neem deze uit de deur.
4. Neem daarna de middelste glasplaat op dezelfde manier uit de deur.



WAARSCHUWINGEN !

- Trek de deur nooit met kracht uit de oven.
- Wees voorzichtig met de glasplaten om breuk te voorkomen.
- De scharnieren staan onder spanning en kunnen plotseling dichtklappen.
- Til of draag de ovendeur nooit aan de handgreep.

MANUEL D'UTILISATION

FOUR ENCASTRABLE

WBBISOVHY60B

 **WISBERG**

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	42
1. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	43
1.1 Caractéristiques techniques	43
1.2 Principaux composants	44
1.2.1 Four encastrable	44
1.2.2 Accessoires	45
1.3 Garantie	45
1.4 Pièces de rechange	45
2. INSTALLATION	45
2.1 Déballage de l'appareil	46
2.2 Conditions d'installation	46
2.3 Installation dans un placard	47
2.4 Installation sous un plan de travail ou une plaque de cuisson	48
2.5 Installation du four	49
2.6 Nettoyage avant la première utilisation	49
2.7 Montage des accessoires de l'appareil	49

3. UTILISATION	50
3.1 Présentation du panneau de commande	50
3.2 Utilisation de l'appareil	52
3.2.1 Mise en marche du four	52
3.2.2 Éteindre le four	52
3.2.3 Réglage de l'horloge	52
3.2.4 Utilisation du four	52
3.2.5 Réglage du minuteur	53
3.2.6 Réglage du mode de cuisson avec minuteur	53
3.2.7 Utilisation de la fonction de friture à air chaud	54
3.2.7.1 Préparation	54
3.2.7.2 Guide de cuisson pour la friture à air chaud	54
4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	55
4.1 Nettoyage de l'appareil après chaque utilisation	55
4.2 Utilisation de la fonction de nettoyage à la vapeur	55
4.3 Remplacement de l'ampoule	56
5. DÉPANNAGE	56
6. RANGEMENT DE L'APPAREIL	57
6.1 Retirer la porte du four et les vitres	57

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

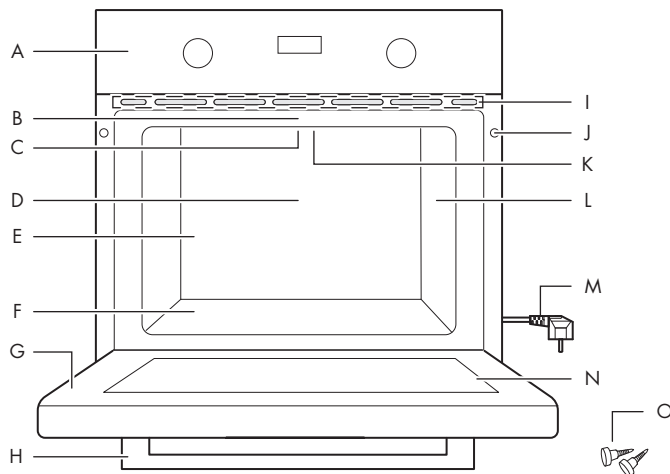
1. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

1.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PARAMÈTRE	UNITÉ
Nom du produit	Four encastrable
Modèle / Type	WBBISOVHY60B
Poids	35 kg
Couleur	Noir
Dimensions (H x l x P) (dimensions extérieures)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm
Dimensions (H x l x P) (dimensions intérieures)	58,3 x 56 x 55,5 cm
Hauteur de la niche encastrée	Minimum : 60 cm, maximum : 60,2 cm
Profondeur de la niche encastrée	Minimum : 56 cm, maximum : 57 cm
Largeur de la niche encastrée	Minimum : 56 cm, maximum : 56,8 cm
Sens d'ouverture de la porte	Rabat horizontal
Capacité	70 L
Plage de température	de 50 °C à 250 °C
Longueur du câble	1 mètre
Type de fiche	Fiche Schuko (type F)
Puissance maximale	3160 W
Méthode de nettoyage	Hydrolyse
Nombre de programmes automatiques	0
Types de fonctions du four	Four, gril et ventilateur arrière
Accessoires fournis	1 plateau en émail
	1 grille
	1 panier pour friteuse à air chaud
	1 manuel
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 : 0,88 kW / cycle Charge normale, mode ventilation forcée : 0,61 kW par cycle
Indice d'efficacité énergétique	72.6
Classe d'efficacité énergétique	A+

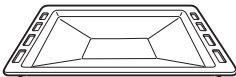
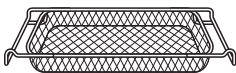
1.2 PRINCIPAUX COMPOSANTS

1.2.1 Four encastrable



ID	Nom	ID	Nom
A	Panneau de commande	I	Évents
B	Plaque chauffante supérieure	J	2 trous de fixation
C	Élément chauffant du grill	K	Lampe
D	Ventilateur	L	5 glissières pour la grille et la plaque du four
E	Cavité du four	M	Cordon électrique avec fiche
F	Plaque chauffante inférieure	N	Fenêtre de visualisation
G	Porte	O	Vis de fixation x2
H	Poignée		

1.2.2 Accessoires

ID	Accessoire	Description
P		Grille – Permet de poser directement des aliments ou d'y placer des plats de cuisson résistants à la chaleur.
Q		Plaque – À utiliser pour cuire de grandes quantités d'aliments ou à placer en bas du four, recouvert de papier aluminium, pour récupérer les résidus alimentaires.
R		Panier pour friteuse à air chaud – À utiliser pour y mettre directement les aliments lors de la cuisson à l'air chaud.



ATTENTION !

IMPORTANT :

- Utilisez le panier pour 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 installez l'appareil dans un environnement dont la température est inférieure à la température minimale, la garantie sera annulée.

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

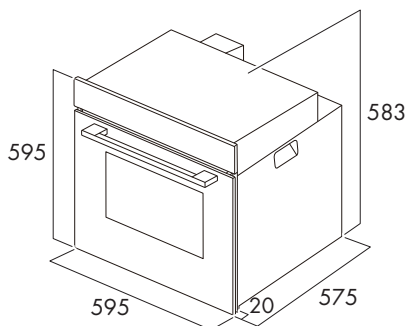
2.2 CONDITIONS D'INSTALLATION

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

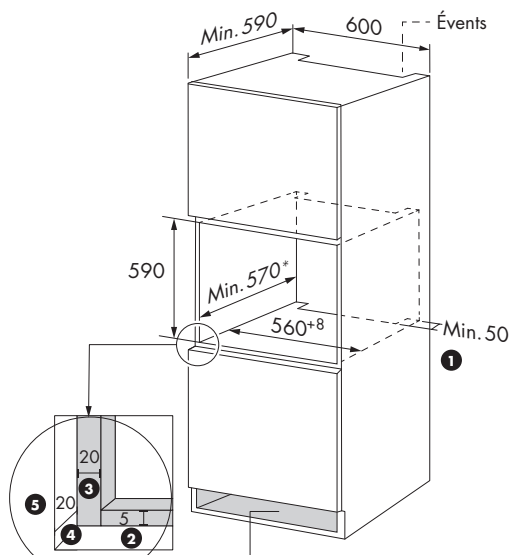
- L'installation du four doit être effectuée par deux professionnels qualifiés.
- Portez des gants de protection secs pendant l'installation afin d'éviter les rayures et les chocs électriques.
- Assurez-vous que les niches encastrées résistent à une température maximale de 90 °C et que les façades adjacentes résistent à une température maximale de 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 évents de l'appareil. Respectez les distances minimales entre l'appareil et les meubles environnants, comme indiqué aux rubriques 2.3 et 2.4.
- Faites très attention lorsque vous déplacez ou installez l'appareil ; il est très lourd. Veillez à ne pas endommager l'appareil ou les meubles environnants, et ne soulevez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte.
- Veillez à ce que la prise de courant soit placée à un endroit facilement accessible afin que les utilisateurs puissent couper l'alimentation électrique rapidement.
- Placez l'appareil sur une surface solide, plane et sèche, qui soit stable et 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).

2.3 INSTALLATION DANS UN PLACARD

Dimensions de l'appareil

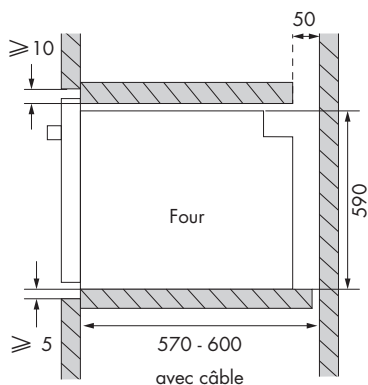


Dimensions d'installation du placard



Surface minimale de ventilation en bas : 250 mm²

Dimensions de la section transversale



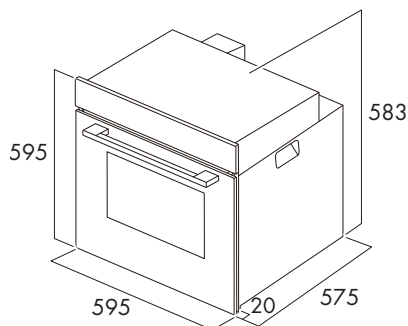
Toutes les dimensions indiquées sur les plans d'installation sont exprimées en millimètres (mm).

* Si vous installez 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).

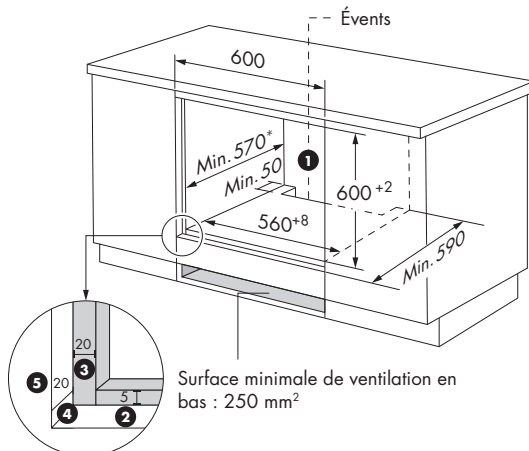
1. Laissez un espace d'au moins 50 mm entre le fond du placard et la paroi arrière (ou le mur).
2. Laissez un espace de 5 mm au-dessus et en dessous de la porte du four.
3. Laissez un espace de 20 mm de chaque côté de la porte du four (à gauche et à droite).
4. Prévoyez une épaisseur de 20 mm pour la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

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

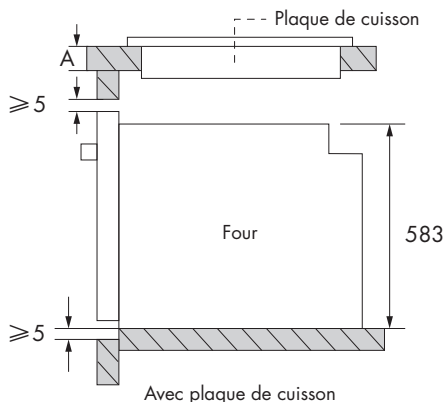
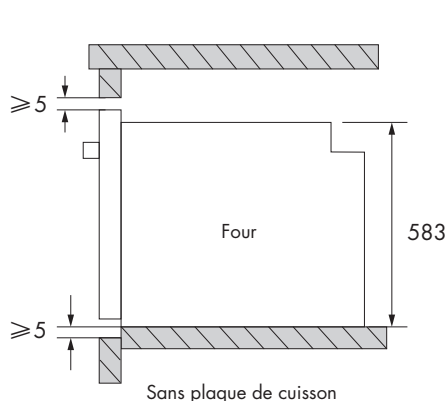
Dimensions de l'appareil



Dimensions d'installation du placard



Dimensions de la section transversale



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

* Si vous installez 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).

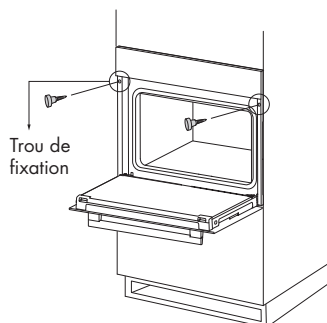
1. Laissez un espace d'au moins 50 mm entre le fond du placard et la paroi arrière (ou le mur).
2. Laissez un espace de 5 mm au-dessus et en dessous de la porte du four.
3. Laissez un espace de 20 mm de chaque côté de la porte du four (à gauche et à droite).
4. Prévoyez une épaisseur de 20 mm pour la porte du four.
5. Utilisez un panneau de placard d'une épaisseur 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 un îlot).
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 dans l'espace prévu à cet effet dans le placard et branchez-le à la prise secteur.
4. Ouvrez la porte du four, puis fixez l'appareil au meuble à l'aide des 2 vis fournies.



2.6 NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT !

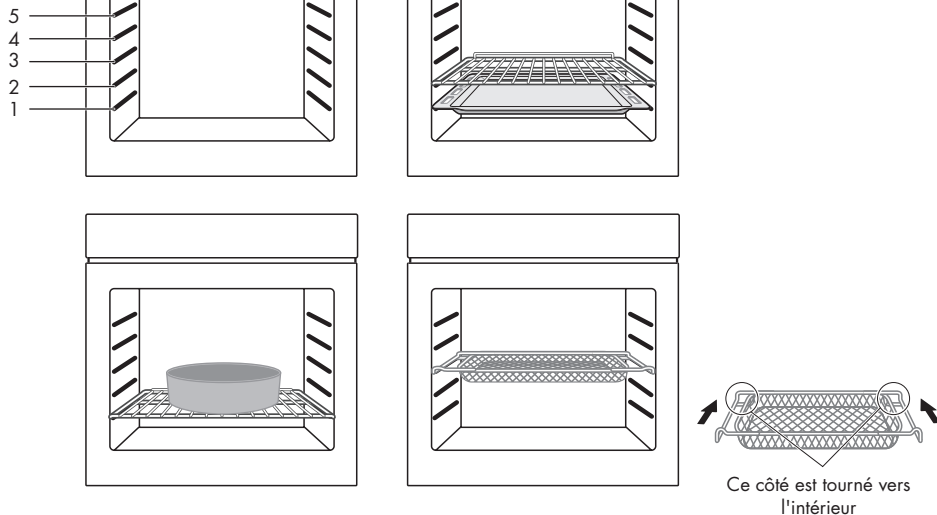
N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, d'essence, de détergents, de lingettes imprégnées de produits chimiques ou d'autres solutions nettoyantes. Cela peut endommager le boîtier et l'appareil. Ne vaporisez jamais de liquide sur l'appareil et veillez à ce que l'eau ne s'y infiltre 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 la grille et la plaque.
3. Séchez tous les éléments à l'aide d'un chiffon doux et propre.
4. Pour éliminer les odeurs de fabrication, faites fonctionner le four en mode traditionnel à 250 °C pendant 30 minutes.

2.7 MONTAGE DES ACCESSOIRES DE L'APPAREIL

- Faites glisser la grille ou la plaque sur les glissières du four jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
- La position exacte dépend de la recette, du mode de cuisson utilisé (par exemple, grill ou chaleur tournante) et du résultat souhaité.

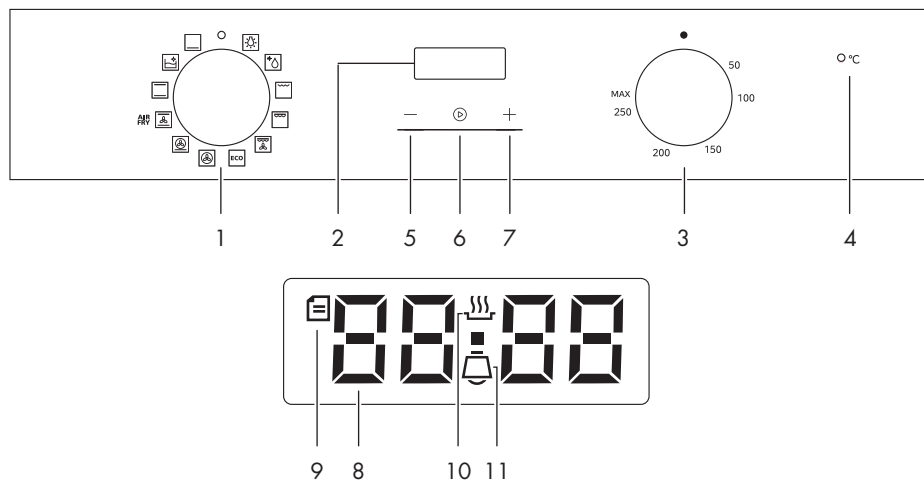


REMARQUE

Le moule rond illustré sur le schéma n'est pas fourni avec cet appareil.

3. UTILISATION

3.1 PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



ID	Accessoire	Description
1	Bouton de fonction	
Icônes des boutons de fonction		
○	Arrêt	La lumière et le four sont éteints.
	Lampe	Seule la lumière est allumée. REMARQUE : La lampe reste allumée dans tous les modes, sauf en mode ECO.
	Décongélation	Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante pour décongeler les aliments surgelés sans utiliser de chaleur.
	Gril simple	La résistance du gril s'allume. Pour faire griller de petites quantités d'aliments.
	Double gril	La résistance du gril et la plaque chauffante supérieure s'allument. Pour faire griller de grandes quantités d'aliments.
	Double gril avec ventilateur	La résistance du gril, la plaque chauffante supérieure et le ventilateur se mettent en marche. Pour griller rapidement et uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier de la viande.
	Cuisson à économie d'énergie	Utilise les plaques chauffantes supérieure et inférieure pour économiser de l'énergie et cuire les aliments en douceur.
	Convection	Le ventilateur se met en marche pour répartir la chaleur de manière homogène. À utiliser pour les préparations qui nécessitent un brunissage uniforme.
	Pizza	La plaque chauffante inférieure et le ventilateur se mettent en marche. Pour cuire ou réchauffer une pizza.
	Friture à air chaud (Four traditionnel à chaleur tournante)	Le ventilateur diffuse la chaleur provenant des plaques chauffantes supérieure et inférieure pour une cuisson rapide et efficace, avec un résultat croustillant (FRITURE A AIR CHAUD).
	Four traditionnel	Les résistances supérieure et inférieure s'allument pour la cuisson au four traditionnel.
	Nettoyage à la vapeur	Produit de la vapeur à partir de l'eau placée au fond du four pour ramollir les taches tenaces et déloger la graisse.
	Plaque chauffante inférieure	La chaleur provient uniquement de la plaque chauffante inférieure. Pour garder les plats au chaud ou faire lever la pâte.
2	Affichage	
3	Bouton de réglage de la température	
4	Voyant de température	
5	Bouton de réduction de la température ou de la durée	
6	Lancer la cuisson / Valider les réglages	
7	Bouton d'augmentation de la température ou de la durée	
8	Affichage de la température et du temps	
9	Durée de cuisson / icône de fin de cuisson	
10	Icône de cuisson	
11	Icône de l'alarme du minuteur	

3.2 UTILISATION DE L'APPAREIL

3.2.1 Mise en marche du four

Branchez le four à une prise avec mise à la terre. Le panneau de commande s'allume.

3.2.2 Éteindre le four

1. Réglez le bouton de température et le bouton de fonction sur le point situé en haut de chaque bouton (position 12 heures).
2. Débranchez l'appareil pour le mettre complètement hors tension.

3.2.3 Réglage de l'horloge

Lorsque vous branchez le four pour la première fois, vous devez régler l'horloge.

Pour régler l'horloge :

1. Maintenez les boutons  et  enfoncés pendant deux secondes pour accéder au réglage de l'horloge. Les heures se mettent à clignoter.
2. Appuyez sur le bouton  ou  pour régler l'heure. Vous pouvez également maintenir le bouton  ou  enfoncé pendant plus de deux secondes pour faire défiler rapidement les chiffres.
3. Appuyez sur le bouton  pour valider le réglage de l'heure.
4. Appuyez sur le bouton  ou  pour régler les minutes.
5. Appuyez sur le bouton  pour terminer le réglage de l'horloge.



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 10 minutes, le four revient automatiquement à l'affichage initial de l'horloge système.

3.2.4 Utilisation du four



AVERTISSEMENT !

RISQUE DE BRÛLURES !

- Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention à la chaleur et à la vapeur brûlante. Ouvrez légèrement la porte pour laisser s'échapper 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.

Ce four dispose de nombreuses fonctions pour améliorer votre expérience de cuisine. Nous vous recommandons de vous familiariser avec ces fonctions avant de commencer à cuisiner (voir la rubrique « 3.1 Présentation du panneau de commande »).

1. Tournez le bouton de fonction pour choisir le mode de cuisson.

- Le four ne fonctionne et ne chauffe que lorsque l'icône  s'affiche en continu à l'écran.
- L'icône  clignote lorsque le four est en marche.

2. Tournez le bouton de réglage de la température pour sélectionner une température comprise entre 50 °C et 250 °C.

- Le voyant de température s'allume en rouge pendant que le four chauffe et s'éteint lorsqu'il atteint la température réglée.
- Pendant la cuisson, le voyant rouge de température clignote par intermittence tandis que le four maintient la température réglée.



3. Pour configurer l'une des fonctions de minuterie suivantes, consultez la rubrique correspondante pour plus de détails :
 - 3.2.5 Minuteur
 - 3.2.6 Mode de cuisson avec minuteur
4. Une fois que le four a atteint la température souhaitée, enfournez les aliments.
5. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de température et le bouton de fonction jusqu'au point situé en haut de chaque bouton (position 12 heures) pour éteindre le four.
 - Avant de commencer une nouvelle cuisson au four, le bouton de fonction doit être placé en position d'arrêt.
 - La durée maximale de cuisson est de 12 heures.

Mode veille

- Après 5 heures d'inactivité, l'heure commence à clignoter. Lorsque l'heure clignote, appuyez sur le bouton  ou  pour mettre le four en marche.
- Au bout de 10 heures d'inactivité, l'icône  disparaît, le four repasse en mode veille et l'heure s'affiche.

3.2.5 Réglage du minuteur

Le minuteur peut être réglé de 1 minute à 24 heures. Réglez la durée du minuteur et le compte à rebours commence immédiatement. Le réglage du minuteur annule tous les réglages du minuteur précédents.

1. Appuyez une fois sur le bouton  pour **sélectionner** le minuteur. L'icône  clignote.
2. Appuyez sur le bouton  ou  pour régler l'heure. Vous pouvez également maintenir le bouton  ou  enfoncé pendant plus de deux secondes pour faire défiler rapidement les chiffres.
3. Appuyez sur le bouton  pour valider le réglage de l'heure.
4. Appuyez sur le bouton  ou  pour régler les minutes.
5. Appuyez sur le bouton  pour terminer le réglage. L'icône  reste fixe et l'icône  clignote pendant le compte à rebours du minuteur.
 - Le compte à rebours se poursuit même lorsque la porte du four est ouverte.
 - Cette fonction n'interrompt pas la cuisson du four.
6. Une alarme retentit lorsque le compte à rebours est terminé et l'icône  clignote.
7. Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver l'alarme.



REMARQUE

- Pendant le réglage, si aucun bouton n'est actionné pendant 5 secondes, la sélection de l'heure actuelle est validée et le compte à rebours commence.
- En remettant le minuteur à zéro, celui-ci est désactivé.

3.2.6 Réglage du mode de cuisson avec minuteur

Le mode de cuisson avec minuteur arrête la cuisson au bout d'un délai prédéfini compris entre 1 minute et 12 heures. Il peut être réglé à tout moment, mais ne s'active que lorsque la cuisson commence et que l'icône **A** s'affiche à l'écran. Le réglage du minuteur annule tous les réglages du minuteur précédents.

1. Tournez le bouton de fonction sur « **O** », puis appuyez à plusieurs reprises sur le bouton pour sélectionner le mode de cuisson du minuteur. L'icône **A** clignote.
2. Appuyez sur le bouton  ou  pour régler l'heure.
3. Appuyez sur le bouton  pour valider le réglage de l'heure.
4. Appuyez sur le bouton  ou  pour régler les minutes.
5. Appuyez sur le bouton  pour terminer le réglage. Les icônes **A** et  restent allumées, tandis que l'icône  clignote pendant le compte à rebours du minuteur.
 - Le minuteur continue le compte à rebours lorsque la porte du four est ouverte.
6. L'icône **A** clignote et un signal sonore retentit lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée.
7. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore et revenir en mode veille. L'icône **A** disparaît.
8. Tournez le bouton de fonction pour choisir le mode de cuisson souhaité, puis le minuteur démarre le compte à rebours.

REMARQUE

Pendant le réglage, si aucune touche n'est actionnée pendant 5 secondes, le réglage est validé et la cuisson programmée commence.

Lorsqu'un programme de cuisson programmé a déjà été défini, il est possible de le modifier en repassant dans ce mode. Le processus de réglage est le même que lors de la première utilisation. En remettant le minuteur à zéro, celui-ci est désactivé.

Pendant la cuisson programmée, si le bouton de fonction est ramené en position 12 heures, la cuisson s'arrête et l'appareil revient en mode horloge système.

3.2.7 Utilisation de la fonction de friture à air chaud

La fonction de friture à air chaud assure une répartition rapide et homogène de la chaleur. L'air chaud élimine l'humidité de surface pour obtenir un résultat croustillant. Suivez la recette, les consignes figurant sur l'emballage des aliments ou le guide de préparation et de friture à air chaud ci-dessous pour savoir comment cuisiner avec cet appareil.

3.2.7.1 Préparation

- Pour une cuisson à air chaud réussie, ajoutez de l'huile si nécessaire. Utilisez des huiles de cuisson telles que de l'huile de colza, de l'huile de tournesol ou de l'huile végétale. Si vos aliments ne sont pas déjà huilés, versez un peu d'huile dessus ($\frac{1}{2}$ à 2 cuillères à soupe). Essuyez toujours les ingrédients avec du papier absorbant avant d'ajouter l'huile pour qu'ils soient bien croustillants.
- Frottez, badigeonnez 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 la plaque de cuisson.
- Retournez les ingrédients à mi-cuisson pour éviter qu'ils ne cuisent de manière inégale.

3.2.7.2 Guide de cuisson pour la friture à air chaud

- Déposez les aliments préparés dans le panier pour friteuse à air chaud. Vous devez utiliser ce panier lorsque vous utilisez la fonction de friture à air chaud.
- Enfouissez les aliments une fois que le four a atteint la température réglée (le voyant rouge de température s'éteint lorsque le préchauffage est terminé).
- Placez le panier de la friteuse à air chaud ou la plaque de cuisson sur la troisième glissière en partant du haut du four.

ALIMENT	POIDS	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE
Quartiers de pommes de terre	500 g	20 minutes	230 °C	250 °C
Frites	500 g	20 minutes	250 °C	250 °C
Saumon	400 g	13 minutes	250 °C	250 °C
Bacon	200 g	7 minutes	250 °C	250 °C
Filet de poisson	400 g	10 minutes	250 °C	250 °C

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. Cela peut endommager le boîtier et l'appareil. N'utilisez jamais de produits abrasifs agressifs ni de grattoirs pointus ou métalliques sur la vitre de la porte. Cela peut entraîner des rayures, voire la rupture du verre. Ne vaporisez jamais de liquide sur l'appareil et veillez à ce que l'eau ne s'y infiltre pas. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.



AVERTISSEMENT !

RISQUE DE BRÛLURES ! Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage et à l'entretien. Nettoyez l'appareil et séchez-le en veillant à ne pas y faire pénétrer de l'eau. 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 :
 - Plaque
 - Grille
3. Nettoyez l'intérieur du four et la porte à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Utilisez un chiffon doux.
4. Séchez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon doux. Assurez-vous qu'elles sont bien sèches avant de remonter l'appareil et de l'utiliser.

4.2 UTILISATION DE LA FONCTION DE NETTOYAGE À LA VAPEUR

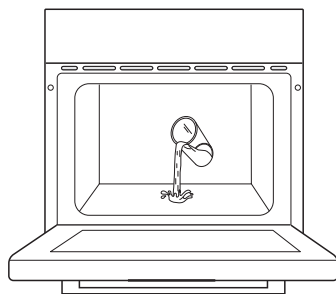


AVERTISSEMENT !

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

Si l'intérieur du four est très sale ou difficile à nettoyer, utilisez la fonction de nettoyage à la vapeur pour faciliter l'élimination des salissures.

1. Retirez la plaque et la grille.
2. Mélangez 250 ml d'eau avec quelques gouttes de liquide vaisselle, puis versez le mélange directement sur le fond du four.
3. Fermez la porte du four.
4.  Réglez le bouton de sélection sur la fonction de nettoyage à la vapeur.
5. Réglez le bouton de température sur 100 °C.
6. Réglez le minuteur de cuisson sur 30 minutes.
7. Appuyez sur le bouton  pour lancer le nettoyage à la vapeur.
8. Une fois le minuteur arrêté, attendez que le four ait complètement refroidi.
9. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux ou une éponge. Ensuite, séchez-le.



4.3 REMPLACEMENT DE L'AMPOULE



AVERTISSEMENT !

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

Pour remplacer l'ampoule :

1. Placez une serviette sur le fond du four pour éviter que l'ampoule ne se casse si elle venait à tomber.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ampoule (halogène) et remplacez-la. 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. 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.
	Vous cuisinez des aliments gras.	La cuisson d'aliments gras peut entraîner des projections d'huile dans l'enceinte du four et produire de la fumée blanche. Ceci est tout à fait normal et cela n'a pas d'incidence sur l'appareil ni sur 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 l'élément chauffant 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.



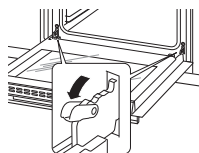
AVERTISSEMENT !

Les enfants ne doivent pas pouvoir accéder à l'appareil. Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil. Ceci pourrait déformer l'appareil et l'endommager.

6.1 RETIRER LA PORTE DU FOUR ET LES VITRES

6.1.1 Démonter la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Rabattez complètement les leviers de verrouillage sur les charnières gauche et droite.
3. Refermez la porte avec précaution jusqu'à ce qu'elle soit encore ouverte d'environ 30°.
4. Tenez la porte des deux mains, sur le côté gauche et sur le côté droit.
5. Soulevez légèrement la porte, puis retirez-la délicatement du four.



6.1.2 Retirer les vitres

1. Placez la porte du four sur une surface plane et souple.
2. Ouvrez la fixation ou le cache en haut de la porte, comme indiqué sur l'illustration.
3. Soulevez d'abord délicatement la vitre extérieure et retirez-la de la porte.
4. Retirez ensuite la vitre du milieu de la même manière.



AVERTISSEMENT !

- Ne retirez jamais la porte du four en forçant.
- Manipulez les vitres avec précaution pour éviter toute casse.
- Les charnières sont sous tension et peuvent se refermer brusquement.
- Ne soulevez et ne transportez jamais la porte du four par la poignée.

GEBRAUCHSANLEITUNG

EINBAU-BACKOFEN

WBBISOVHY60B

 **WISBERG**

BENUTZERINFORMATION

VORWORT	61
1. PRODUKTMERKMALE	62
1.1 Technische Daten	62
1.2 Hauptkomponenten	63
1.2.1 Einbaubackofen	63
1.2.2 Zubehör	64
1.3 Garantie	64
1.4 Ersatzteile	64
2. EINBAU	64
2.1 Auspacken des Geräts	65
2.2 Einbaubedingungen	65
2.3 Einbau in einen Stehschrank	66
2.4 Einbau unter einer Arbeitsplatte oder einem Kochfeld	67
2.5 Einbauen des Ofens	68
2.6 Reinigung vor dem ersten Gebrauch	68
2.7 Einsetzen des Zubehörs	68

3. VERWENDUNG	69
3.1 Beschreibung des Bedienfeldes	69
3.2 Bedienung des Geräts	71
3.2.1 Backofen einschalten	71
3.2.2 Backofen ausschalten	71
3.2.3 Uhrzeit einstellen	71
3.2.4 Backofen verwenden	71
3.2.5 Küchen-Timer einstellen	72
3.2.6 Garmodus-Timer einstellen	72
3.2.7 Heißluftfritteusen-Funktion verwenden	73
3.2.7.1 Vorbereitung	73
3.2.7.2 Heißluftfritteusen-Leitfaden	73
4. REINIGUNG UND WARTUNG	74
4.1 Reinigung des Geräts nach jedem Gebrauch	74
4.2 Verwendung der Dampfreinigungsfunktion	74
4.3 Austauschen der Leuchte	75
5. FEHLERBEHEBUNG	75
6. VERSTAUEN DES GERÄTS	76
6.1 Backofentür und Glasscheiben entfernen	76

VORWORT

Über dieses Dokument

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



HINWEIS

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

Urheberrecht

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

Wisberg Kontaktdaten

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

Wisepick Productions B.V.

Weena 664
3012 CN Rotterdam
Niederlande

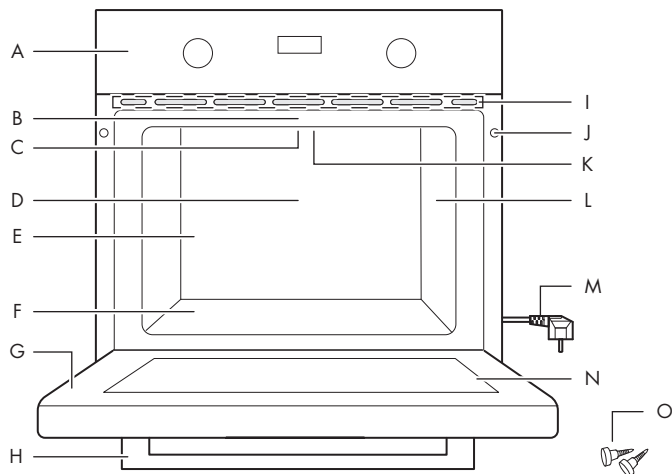
1. PRODUKTMERKMALE

1.1 TECHNISCHE DATEN

PARAMETER	EINHEIT
Produktname	Einbaubackofen
Typ/Modell	WBBISOVHY60B
Gewicht	35 kg
Farbe	Schwarz
Größe (H × B × T) (Außenabmessungen)	59,5 × 59,5 × 57,5 cm
Größe (H × W × T) (Innenabmessungen)	58,3 × 56 × 55,5 cm
Höhe der Einbaunische	Mindestens: 60 cm, höchstens: 60,2 cm
Tiefe der Einbaunische	Mindestens: 56 cm, höchstens: 57 cm
Breite der Einbaunische	Mindestens: 56 cm, höchstens: 56,8 cm
Türrichtung	Horizontale Klappe
Kapazität	70 l
Temperaturbereich	50 °C bis 250 °C
Kabellänge	1 Meter
Stecker-Typ	Schuko-Stecker (Typ F)
Maximale Leistung	3160 W
Reinigungsmethode	Hydrolyse
Anzahl der automatischen Programme	0
Backofenfunktionen	Backofen, Grill und Lüfter an der Rückseite
Enthaltenes Zubehör	1× Emaille-Backblech
	1× Bratrost
	1× Heißluftfritteusen-Korb
	1× Benutzerhandbuch
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: 0,88 kW/Zyklus Standardlast, Umluftmodus: 0,61 kW/Zyklus
Energieeffizienzindex	72,6
Energieeffizienzklasse	A+

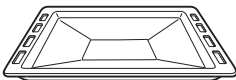
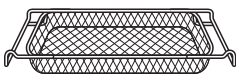
1.2 HAUPTKOMPONENTEN

1.2.1 Einbaubackofen



ID	Name	ID	Name
A	Bedienfeld	I	Lüftungsöffnungen
B	Obere Heizplatte	J	Montagelöcher x2
C	Grillelement	K	Leuchte
D	Lüfter	L	Einschubschienen x 5 für Ofenrost und Backblech
E	Garraum	M	Netzkabel mit Stecker
F	Untere Heizplatte	N	Sichtfenster
G	Tür	O	Montageschrauben x2
H	Griff		

1.2.2 Zubehör

ID	Zubehör	Beschreibung
P		Ofenrost – Lebensmittel können entweder direkt oder in hitzebeständigem Kochgeschirr auf den Rost gelegt bzw. gestellt werden.
Q		Backblech – Es kann zum Garen großer Portionen von Lebensmitteln verwendet oder mit Aluminiumfolie bedeckt zum Auffangen von Essensresten auf den Boden gestellt werden.
R		Heißluftfritteusen-Korb – Legen Sie die Lebensmittel zum Frittieren mit Heißluft direkt in den Korb.



WARNUNG!

WICHTIG:

- Verwenden Sie den Heißluftfritteusen-Korb ausschließlich im Heißluftfrittier-Modus. Verwenden Sie ihn nicht für andere Garmodi.

1.3 GARANTIE

Für dieses Gerät gilt eine Garantiefrist von drei Jahren ab Kaufdatum. Für ausführlichere Informationen zu den Garantiebedingungen besuchen Sie bitte www.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 Schrank, unter einer Küchenarbeitsplatte oder unter einem Kochfeld ein.
- 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!
 - Gerät nicht einbauen oder verwenden, 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.

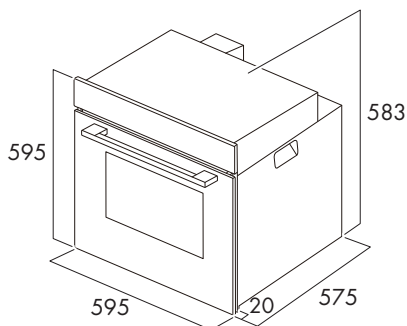
2.2 EINBAUBEDINGUNGEN

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

- Zwei qualifizierte Fachkräfte müssen den Backofen einbauen.
- Tragen Sie während des Einbaus trockene Schutzhandschuhe, um Kratzer oder einen Stromschlag zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Einbaunische (z. B. ein Schrank) einer Temperatur bis zu 90 °C und deren Vordertür einer Temperatur bis zu 70 °C standhalten können.
- 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 gut zugänglich ist, damit Sie das Gerät schnell von der Stromversorgung trennen können.
- 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)

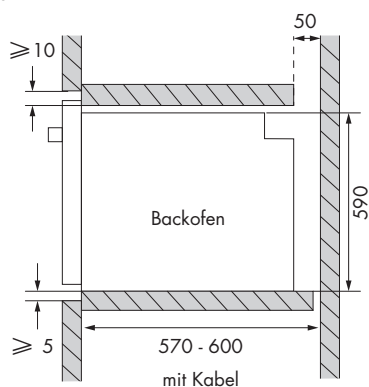
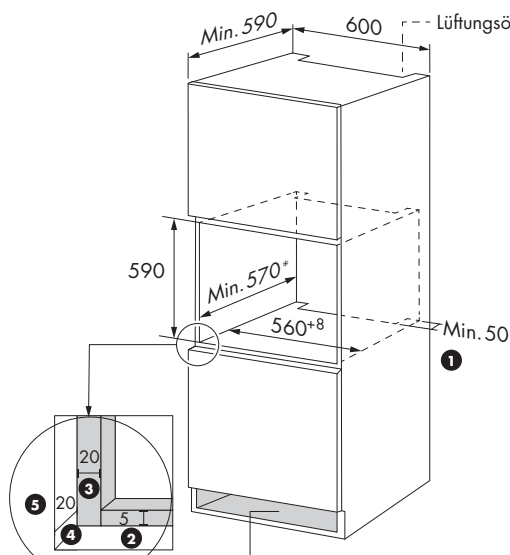
2.3 EINBAU IN EINEN STEHSCHRANK

Größe des Geräts



Einbaugröße des Stehschranks

Querschnittabmessungen



Mindestlüftungsfläche im Bodenbereich: 250 mm²

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

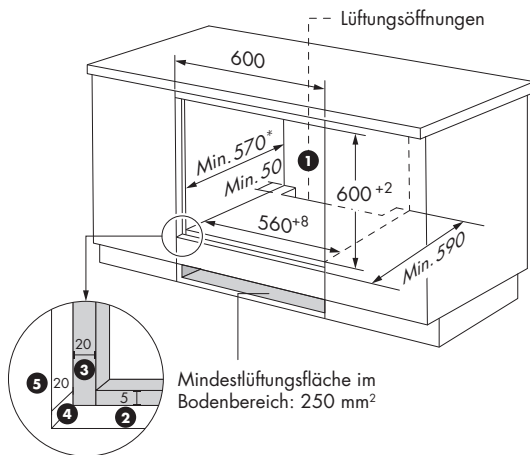
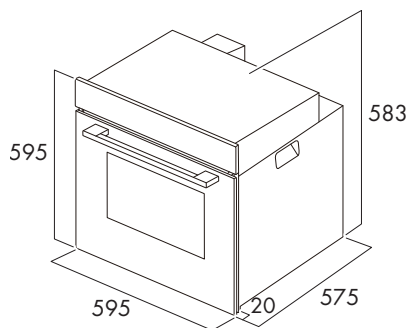
* Wenn Sie die Steckdose an der Rückseite des Geräts installieren, vergrößern Sie die Schranktiefe von mindestens 570 mm auf 600 mm (ohne die Ofentürdicke von 20 mm) .

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 empfohlene Dicke der Schrankplatte beträgt 20 mm.

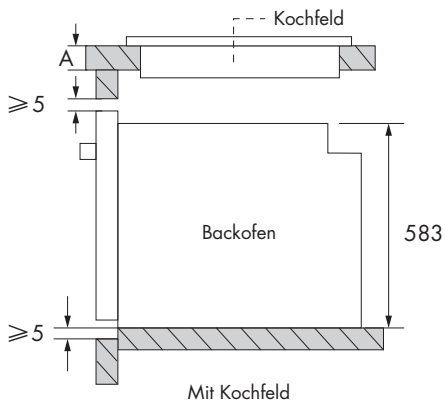
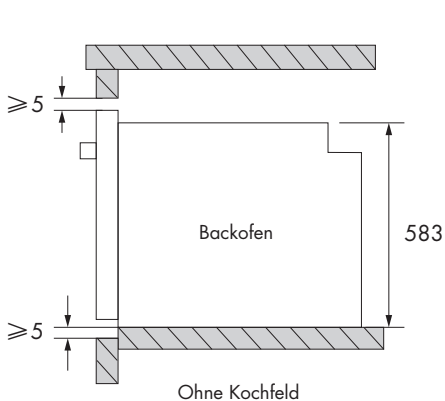
2.4 EINBAU UNTER EINER ARBEITSPLATTE ODER EINEM KOCHFELD

Größe des Geräts

Einbaugröße des Schrankes



Querschnittabmessungen



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

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

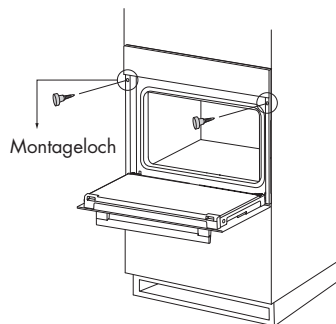
1. Halten Sie mindestens 50 mm Abstand zwischen dem Schrankbodenbrett und der Rückwand (oder Wand).
2. Lassen Sie 5 mm Abstand über und unter der Ofentür.
3. Lassen Sie 20 mm Abstand auf jeder Seite der Ofentür (links und rechts).
4. Kalkulieren Sie 20 mm für die Ofentür mit ein.
5. Verwenden Sie eine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

Nachfolgend finden Sie die Minstdicke 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 in den Schrankraum und schließen Sie ihn an die Stromversorgung an.
4. Öffnen Sie die Ofentür und befestigen Sie das Gerät dann mit den mitgelieferten 2 Schrauben am Schrank.



2.6 REINIGUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!

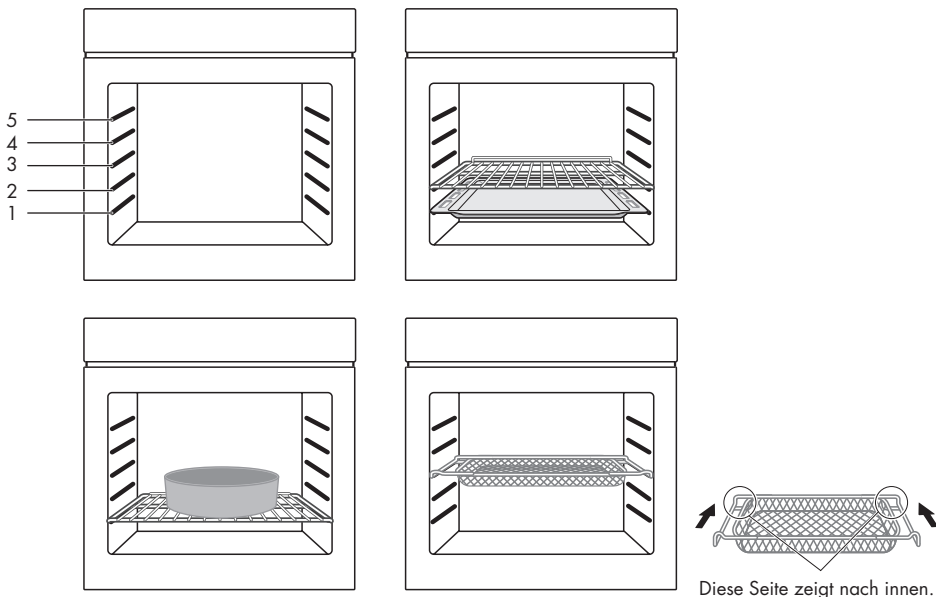
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Benzin, Reinigungsmittel, chemisch imprägnierte Feuchttücher oder andere Reinigungslösungen. Diese können das Gehäuse und das Gerät beschädigen. Sprühen Sie niemals Flüssigkeit auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in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

Gerät reinigen:

1. Reinigen Sie den Garraum und die Tür mit einem weichen, feuchten Tuch.
2. Waschen Sie den Ofenrost und das Backblech ab.
3. Trocknen Sie alle Komponenten mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
4. Um Gerüche durch Produktionsrückstände zu entfernen, lassen Sie den Ofen im konventionellen Backofenmodus 30 Minuten lang bei 250 °C laufen.

2.7 EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

- Schieben Sie den Rost oder das Backblech auf die Einschubschienen, bis er/es sicher an seinem Platz sitzt.
- Die genaue Einschubhöhe ist abhängig von dem Rezept, dem verwendeten Ofenprogramm (z.B. Grill, Umluft/Konvektion) und dem gewünschten Garergebnis.

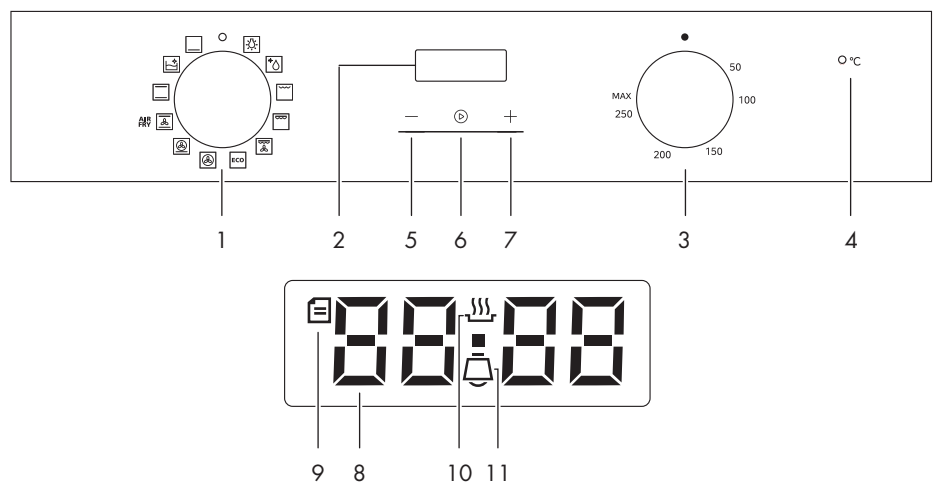


HINWEIS

Die in der Zeichnung gezeigte runde Backform wird nicht mit diesem Gerät geliefert.

3. VERWENDUNG

3.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



ID	Zubehör	Beschreibung
1	Modusauswahlschalter	
Symbole des Modusauswahlschalters		
	Aus	Beleuchtung und Backofen sind ausgeschaltet.
	Leuchte	Nur die Beleuchtung ist eingeschaltet. HINWEIS: Beleuchtung bleibt in allen Funktionen außer ECO eingeschaltet.
	Auftauen	Der Lüfter zirkuliert Luft bei Raumtemperatur, um gefrorene Lebensmittel ohne Hitze aufzutauen.
	Grill	Das Grillelement schaltet sich ein. Zum Grillen kleiner Portionen.
	Grill und Oberhitze	Das Grillelement und die obere Heizplatte sind eingeschaltet. Zum Grillen größerer Mengen.
	Grill und Oberhitze mit Umluft	Das Grillelement, die obere Heizplatte und der Lüfter sind eingeschaltet. Zum schnellen und gleichmäßigen Grillen größerer Mengen – insbesondere Fleisch.
	Energiesparendes Garen	Verwendet die obere und untere Heizplatte, um Energie zu sparen und Speisen schonend zu garen.
	Konvektion	Der Lüfter schaltet sich ein, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen. Verwenden Sie diese Funktion zum Backen für eine gleichmäßige Bräunung.
	Pizza	Die untere Heizplatte und der Lüfter schalten sich ein. Zum Backen oder Aufwärmen von Pizza.
	Heißluftfritteuse (Konventioneller Backofenmodus mit Umluft)	Der Lüfter zirkuliert die Hitze von der oberen und unteren Heizplatte für schnelles, effizientes Garen mit knusprigem Ergebnis (FRITTIEREN MIT HEISLUFT).
	Konventioneller Backofenmodus	Die oberen und unteren Heizplatten schalten sich für das konventionelle Garen im Backofen ein.
	Dampfreinigung	Erzeugt Dampf aus Wasser, das auf den Ofenboden gestellt wird, um hartnäckige Flecken einzuweichen und Fett zu lösen.
	Unterhitze	Die Hitze wird nur von der unteren Heizplatte erzeugt. Zum Aufwärmen von Speisen oder zum Gehenlassen von Teig.
2	Display	
3	Temperaturregler	
4	Temperatur-Kontrollleuchte	
5	Tasten zum Verringern von Temperatur oder Garzeit	
6	Garvorgang starten/Einstellungen bestätigen	
7	Taste zum Erhöhen der Temperatur oder Garzeit	
8	Temperatur- und Garzeitanzeige	
9	Symbol Garzeit/End-Timer	
10	Gar-Symbol	
11	Timer-Symbol	

3.2 BEDIENUNG DES GERÄTS

3.2.1 Backofen einschalten

Schließen Sie den Backofen an eine geerdete Steckdose an. Das Bedienfeld schaltet sich ein.

3.2.2 Backofen ausschalten

1. Drehen Sie den Temperaturregler und den Modusauswahlschalter auf den Punkt an ihrer Oberseite (12-Uhr-Position).
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät vollständig auszuschalten.

3.2.3 Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen wird, müssen Sie die 24-Stunden-Uhr stellen.

Zum Stellen der Uhr:

1. Halten Sie die Tasten  und  für zwei Sekunden gedrückt, um in den Uhr-Einstellmodus zu gelangen. Die Stunden beginnen zu blinken.
2. Drücken Sie die Taste  oder , um die Stunden einzustellen. Oder halten Sie die Taste  oder  länger als zwei Sekunden gedrückt, um schnell durch die Zahlen zu scrollen.
3. Drücken Sie die Taste , um die Stundeneinstellung zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Taste  oder , um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste , um die Uhreinstellung zu beenden.



HINWEIS

- Wenn in Schritt 4 keine Bestätigung erfolgt, werden die Einstellungen nicht gespeichert.
- Wenn während der Zeiteinstellung 10 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, kehrt der Backofen automatisch zur ursprünglichen Systemuhr-Anzeige zurück.

3.2.4 Backofen verwenden



WARNUNG!

VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Nehmen Sie sich beim Öffnen der Ofentür vor Hitze und heißem Dampf in Acht. Öffnen Sie die Tür nur leicht, um Hitze und Dampf entweichen zu lassen. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände von den heißen Dämpfen fern. Öffnen Sie dann die Tür vollständig.
- Der Backofen wird sehr heiß; tragen Sie Ofenhandschuhe zum Schutz vor Verbrennungen.

Der Backofen verfügt über mehrere Funktionen, um Ihr Kocherlebnis zu verbessern. Wir empfehlen Ihnen, sich mit diesen Funktionen vertraut zu machen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen (siehe Abschnitt Erklärung des Bedienfeldes 3.1).

1. Drehen Sie den Modusauswahlschalter, um den Garmodus zu wählen.
 - Wenn das  Symbol dauerhaft auf dem Display leuchtet, ist der Backofen eingeschaltet und heizt sich auf.
 - Das  Symbol blinkt während des Garvorgangs.
2. Stellen Sie mithilfe des Temperaturreglers die Temperatur zwischen 50 °C und 250 °C ein.
 - Die Temperaturanzeige leuchtet rot, während der Backofen aufheizt, und erlischt, wenn er die eingestellte Temperatur erreicht hat.
 - Während des Garvorgangs schaltet sich die rote Temperaturanzeige ein und aus, während der Backofen die eingestellte Temperatur aufrechterhält.
3. Um eine der folgenden Timer-Funktionen einzustellen, lesen Sie den entsprechenden Abschnitt für mehr Informationen:
 - 3.2.5 Küchen-Timer
 - 3.2.6 Garmodus-Timer



4. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, stellen Sie die Lebensmittel in den Backofen.
5. Stellen Sie nach Abschluss des Garvorgangs den Temperaturregler und den Modusauswahlschalter auf den Punkt an ihrer Oberseite (die 12-Uhr-Position), um den Backofen auszuschalten.
 - Bevor Sie den nächsten Garvorgang starten, müssen Sie den Modusauswahlschalter in die Aus-Position stellen.
 - Die maximale Garzeit beträgt 12 Stunden.

Stand-by-Modus

- Wenn der Backofen 5 Stunden inaktiv ist, beginnt die Zeit zu blinken. Wenn die Zeit blinkt, drücken Sie die Taste  oder , um den Backofen zu aktivieren.
- Wenn der Backofen 10 Stunden inaktiv ist, wird das  Symbol nicht mehr angezeigt, der Backofen wechselt wieder in den Stand-by-Modus und die Uhrzeit wird angezeigt.

3.2.5 Küchen-Timer einstellen

Der Küchen-Timer kann von 1 Minute bis 24 Stunden eingestellt werden. Stellen Sie die Zeit mit dem Küchen-Timer ein; er startet dann sofort den Countdown. Durch das Einstellen des Küchen-Timers werden alle vorherigen Timer-Einstellungen gelöscht.

1. Drücken Sie die  Taste **einmal**, um den Küchen-Timer auszuwählen. Das  Symbol blinkt.
2. Drücken Sie die Taste  oder , um die Stunden einzustellen. Oder halten Sie die Taste  oder  länger als zwei Sekunden gedrückt, um schnell durch die Zahlen zu scrollen.
3. Drücken Sie die Taste , um die Stundeneinstellung zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Taste  oder , um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste , um die Einstellung zu bestätigen. Das  Symbol leuchtet dauerhaft und das  Symbol blinkt, während der Timer-Countdown läuft.
 - Der Timer-Countdown läuft weiter, wenn die Ofentür geöffnet wird.
 - Diese Funktion unterbricht nicht den Garvorgang.
6. Ein Signalton ertönt, wenn der Countdown des Timers abgeschlossen ist, und das  Symbol blinkt.
7. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzuschalten.



HINWEIS

- Wenn während des Einstellens 5 Sekunden lang keine Taste betätigt wird, wird die aktuelle Garzeit-Einstellung bestätigt und der Countdown startet.
- Wenn Sie den Küchen-Timer auf null stellen, wird er deaktiviert.

3.2.6 Garmodus-Timer einstellen

Der Garmodus-Timer beendet den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit zwischen 1 Minute und 12 Stunden. Er kann jederzeit eingestellt werden, wird aber erst aktiviert, wenn der Garvorgang beginnt und das  Symbol auf dem Display angezeigt wird. Durch das Einstellen einer Garzeit werden alle vorherigen Timer-Einstellungen gelöscht.

1. Stellen Sie den Funktionsknopf auf „O“, drücken Sie die Taste dann mehrmals, um den Timer-Garmodus auszuwählen. Das  Symbol blinkt.
2. Drücken Sie die Taste  oder , um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste , um die Stundeneinstellung zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Taste  oder , um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste , um die Einstellung abzuschließen. Das  Symbol und das  Symbol leuchten dauerhaft und das  Symbol blinkt, während der Countdown läuft.
 - Der Countdown läuft weiter, wenn die Ofentür geöffnet wird.
6. Das  Symbol blinkt und ein Signalton ertönt, wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.
7. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzuschalten und wieder in den Stand-by-Modus zu wechseln. Das  Symbol wird nicht mehr angezeigt.
8. Stellen Sie den Funktionsknopf auf den gewünschten Garmodus; die Timer-Funktion startet dann den Countdown.

HINWEIS

Wenn während des Einstellens 5 Sekunden lang keine Taste betätigt wird, wird die Einstellung bestätigt und der Countdown des Garmodus-Timers startet.

Wenn eine Garzeit bereits eingestellt wurde, können Sie sie anpassen, indem Sie den Modus erneut eingeben. Das Einstellen erfolgt auf die gleiche Weise wie beim ersten Mal. Wenn Sie den Timer auf null stellen, wird er ausgeschaltet.

Wenn der Modusauswahlschalter während des zeitgesteuerten Garvorgangs wieder auf die 12-Uhr-Position gestellt wird, wird der Garvorgang beendet und das Gerät wechselt in den Uhrzeitmodus.

DE

3.2.7 Heißluftfritteusen-Funktion verwenden

Die Heißluftfritteusen-Funktion sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung. Heiße Luft entzieht der Oberfläche Feuchtigkeit und sorgt für ein knuspriges, krosses Ergebnis. Befolgen Sie das Rezept, die Anweisungen auf der Verpackung der Lebensmittel oder den nachfolgenden Gar- und Heißfritteusen-Leitfaden, um die Heißluftfritteusen-Funktion optimal zu nutzen.

3.2.7.1 Vorbereitung

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

3.2.7.2 Heißluftfritteusen-Leitfaden

- Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Heißluftfritteusen-Korb. Sie müssen den Heißluftfritteusen-Korb bei Verwendung der Heißluftfritteusen-Funktion benutzen.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Backofen, nachdem er die eingestellte Temperatur erreicht hat. (Die rote Temperaturanzeige erlischt, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist.)
- Platzieren Sie den Frittierkorb oder das Backblech auf der dritten Einschubebene von oben.

ZUTATEN	GEWICHT	GARZEIT	TEMPERATUR	VORHEIZEN
Kartoffelspalten	500 g	20 min	230 ° C	250 ° C
Pommes frites	500 g	20 min	250 ° C	250 ° C
Lachs	400 g	13 min	250 ° C	250 ° C
Bacon	200 g	7 min	250 ° C	250 ° C
Fischfilet	400 g	10 min	250 ° C	250 ° C

4. REINIGUNG UND WARTUNG



WARNUNG!

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Benzin, Reinigungsmittel, chemisch imprägnierte Feuchttücher oder andere Reinigungslösungen. Diese können das Gehäuse und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie niemals aggressive Scheuermittel oder scharfkantige/metallische Schaber auf der Glastür. Dies kann zu Kratzern und sogar zum 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:
 - Backblech
 - Ofenrost
3. Reinigen Sie den Garraum und die Tür mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein weiches Tuch.
4. 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 VERWENDUNG DER DAMPFREINIGUNGSFUNKTION

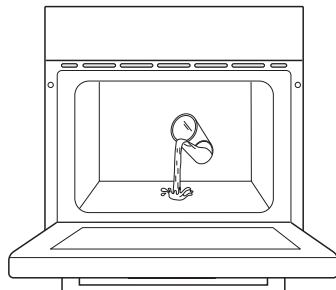


WARNUNG!

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

Wenn der Garraum sehr verschmutzt oder schwer zu reinigen ist, verwenden Sie die Dampfreinigungsfunktion, um das Entfernen von Verunreinigungen zu erleichtern.

1. Nehmen Sie das Backblech und den Ofenrost heraus.
2. Mischen Sie 250 ml Wasser mit einigen Tropfen Geschirrspülmittel und gießen Sie die Mischung dann direkt auf den Ofenboden.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Stellen Sie den Modusauswahlschalter auf die Dampfreinigungsfunktion .
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf 100 °C.
6. Stellen Sie die Garzeit auf 30 Minuten ein.
7. Drücken Sie die  Taste, um die Dampfreinigung zu starten.
8. Warten Sie nach Ablaufen des Timers bis der Ofen vollständig abgekühlt ist.
9. Wischen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch oder Schwamm ab. Wischen Sie ihn anschließend trocken.



4.3 AUSTAUSCHEN DER LEUCHTE



WARNUNG!

STROMSCHLAGGEFAHR! Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.

Die Leuchte ersetzen:

1. Legen Sie ein Handtuch auf den Ofenboden, um sicherzustellen, dass die Glühlampe nicht zerbricht, wenn sie versehentlich herunterfällt.
2. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn.
3. Entfernen Sie die Glühlampe (Halogen) und ersetzen Sie sie. Drehen Sie die Glühlampe nicht.
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn und entfernen Sie das Handtuch.

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 Gebrauch“, um Anleitungen zur Reinigung des Backofens zu erhalten.
	Sie bereiten Speisen mit hohem Fettgehalt zu.	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.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
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 das Gericht 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.	Dies ist normal .

6. VERSTAUEM 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.



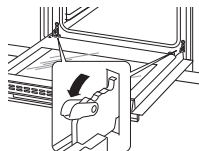
WARNUNG!

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 BACKOFENTÜR UND GLASSCHEIBEN ENTFERNEN

6.1.1 Backofentür demontieren

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Klappen Sie die Verriegelungshebel am linken und rechten Scharnier vollständig auf.
3. Schließen Sie die Tür vorsichtig, bis sie noch etwa 30° geöffnet ist.
4. Halten Sie die Tür mit beiden Händen an der linken und rechten Seite fest.
5. Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie sie anschließend vorsichtig aus dem Backofen heraus.



6.1.2 Glasscheiben entfernen

1. Legen Sie die Backofentür auf eine weiche, ebene Unterlage.
2. Öffnen Sie die Befestigung oder die Abdeckung an der Oberseite der Tür, wie in der Abbildung gezeigt.
3. Heben Sie zuerst die äußere Glasscheibe vorsichtig an und nehmen Sie sie aus der Tür heraus.
4. Nehmen Sie danach die mittlere Glasscheibe auf die gleiche Weise heraus.



WARNHINWEISE!

- Ziehen Sie die Tür niemals mit Gewalt aus dem Backofen.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Glasscheiben um, um Glasbruch zu vermeiden.
- Die Scharniere stehen unter Spannung und können plötzlich zuschnappen.
- Heben oder tragen Sie die Backofentür niemals am Griff.

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
