



NBP9S831AT

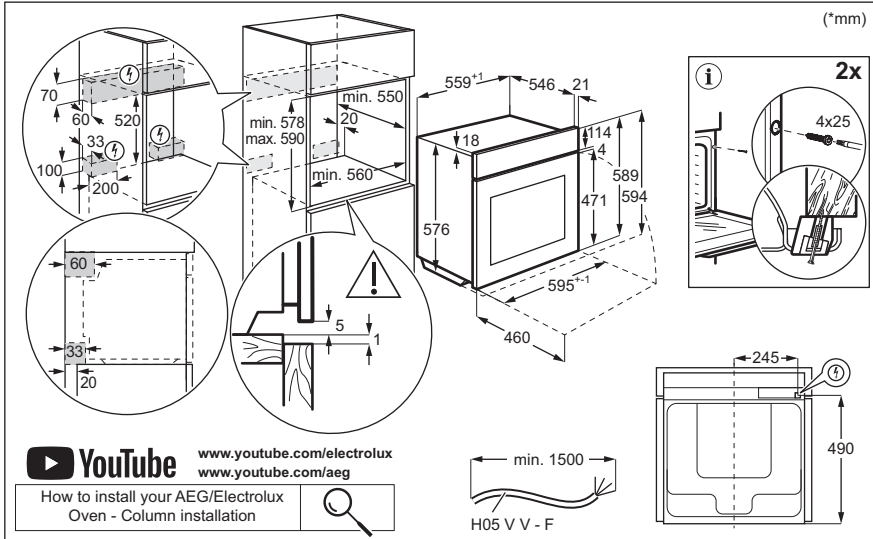
TP9SB831AB

TP9SB831AT

NL	Gebruiksaanwijzing Stoomoven	3
EN	User Manual Steam oven	28
DE	Benutzerinformation Dampfbackofen	52



INSTALLATIE / INSTALLATION / MONTAGE



Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	8
4. BEDIENINGSPANEEL.....	8
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	9
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
7. EXTRA FUNCTIES.....	14
8. KLOKFUNCTIES.....	15
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	16
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	17
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	20
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	24
13. ENERGIEVERBRUIK.....	26
14. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	27

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van

het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat en mobiele apparaten met de app.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.

- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd open is.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer je de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Deel uw wifi-wachtwoord niet.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.

- plaats geen water direct in het hete apparaat.
- bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
- wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert, de deur is zwaar.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

2.5 Koken met stoom

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
 - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
 - Open de deur van het apparaat voorzichtig na het koken met stoom.

2.6 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering

WAARSCHUWING!

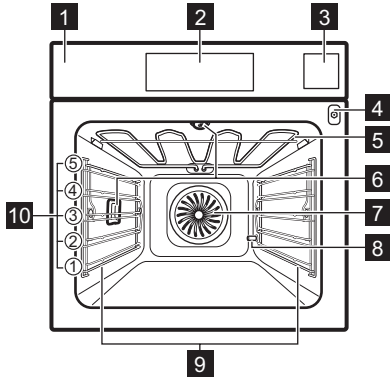
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

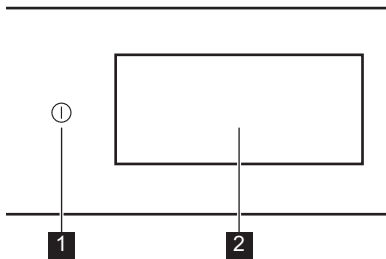
3.1 Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Waterreservoir
- 4** Opening voor de voedsensor
- 5** Verwarmingselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilator
- 8** Uitgang ontkalkingsleiding
- 9** Inschuifrails, verwijderbaar
- 10** Inzetniveaus

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel









- | | | |
|----------|-----------|--|
| 1 | Aan / Uit | Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen. |
| 2 | Display | Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer. |






Het bedieningspaneel biedt toegang tot verschillende kookfuncties en gerechten. Het geeft ook de informatie weer over de huidige bedrijfsstatus.

4.2 Display

Het display is volledig interactief, scrolbaar en onderverdeeld in gedefinieerde secties. U kunt over het scherm vegen om naar links of rechts te navigeren.

- | | |
|--|---|
| | Om de selectie/instelling te bevestigen. |
| | Om naar het volgende of vorige niveau in het menu te navigeren. |
| | Om extra instellingen te openen en aan te passen. |
| | Om huidige instellingen op te slaan in: Favorieten. |
| | Om huidige instellingen te verwijderen in: Favorieten. |
| | Ga als volgt naar het menu: Instellingen. |
| | Om de verlichting in en uit te schakelen. |

	Om de opties in en uit te schakelen.
	Het apparaat is vergrendeld.
	Geluidsalarm functie is geactiveerd.
	Geluidsalarm en stop met koken functie is geactiveerd.
	Alleen pop-up bericht is ingeschakeld.
	Uitgestelde start functie is geactiveerd.

	Om het pop-upbericht te sluiten of de instelling te annuleren.
	Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.
	Wi-Fi verbinding is uitgeschakeld.
	Bediening op afstand wordt ingeschakeld.
	Functie met energiebesparende modus.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding. Je kunt kiezen tussen het starten of overslaan van het onboardingsproces. De instellingen kunnen opnieuw worden bekeken en gewijzigd wanneer dat nodig is.


Pas de instellingen aan: Taal, Dagtijd, Waterhardheid, Draadloze verbinding.

5.2 Draadloze verbinding

Het apparaat maakt een Wi-Fi-netwerkverbinding en koppeling van mobiele apparaten mogelijk. U kunt meldingen ontvangen en uw apparaat bedienen en controleren vanaf het mobiele apparaat.

Om het apparaat te verbinden hebt u het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
 - Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.
1. Scan de QR-code op de achterkant van de gebruikershandleiding om de app te downloaden. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.
 2. Volg de onboardings-instructies van de app.
 3. Het apparaat inschakelen.

4. Druk op het display om het menu te openen en druk op  Instellingen / Aansluitingen.

5. Druk op om in of uit te schakelen: Wi-Fi. De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec.

Frequentie	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maximaal vermogen	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



5.3 Softwarelicenties

De software in dit product bevat componenten die zijn gebaseerd op gratis software en opensourcesoftware. AEG erkent de bijdragen van de gemeenschappen voor open software en robotica aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze componenten van gratis software en opensourcesoftware waarvan de licentievooraarden publicatie vereisen, en om de volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievooraarden ervan te bekijken, ga je naar: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map NIU6).

5.4 Eerste keer voorverwarmen en reinigen


Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

5.5 Instellen: Waterhardheid





Als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

Gebruik het testpapier of neem contact op met uw waterleverancier om het waterhardheidsniveau te controleren.

1. Plaats het testpapier ongeveer 1 sec in kraanwater. Plaats het testpapier niet onder lopend water.
2. Schud het testpapier om eventueel resterend water te verwijderen.
3. Controleer na 1 min de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.
4. Stel het waterhardheidsniveau in  Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid binnen 1 min na het testen.

De tabel toont het waterhardheidsbereik met het bijbehorende waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Waterhardheidsniveau	Testpapier
1 - zacht	
2 - gematigd hard	
3 - hard	
4 - zeer hard	

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Menu

Druk op het display of op de knop Aan / Uit om naar het menu te gaan.

- Home
- Functies
- Gerechten
- Instellingen

6.2 Home

Het submenu bevat programma's, functies, schalen en instellingen.

6.3 Functies

Het submenu bevat een lijst met kookfuncties.

De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

1. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Pas de instellingen aan.
4. Druk op **START**. U kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Raadpleeg het hoofdstuk "De accessoires gebruiken, voedselsensor".
5. \wedge - druk hierop om de instellingen tijdens het koken aan te passen.

6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.



Snel Voorverwarmen is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. Voor meer informatie over voorverwarmingsopties raadpleegt u het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", Instellingen, submenu: Voorkeuren.



Boven

Intense hitte voor snelle bruining van de bovenkant.



Onder

Bak de bodem van het voedsel gelijkmatig bruin. Goed voor pizza's of taarten, maar ook voor het afwerken van taarten of quiches. Verwarm de oven voor en gebruik het laagste niveau.



Hetelucht

Voor dagelijks koken op meerdere niveaus. Gelijkmatig bereide gerechten zonder smaken te mengen. Stel een lagere temperatuur in dan voor Boven en onder.



Boven en onder

Voor dagelijks koken op één niveau. Goed voor alle gerechten, zoals stoofschotels en baksels.



Hete lucht & boven

Braad grotere stukken vlees en gevogelte met botten voor malse resultaten en een knapperig oppervlak.



Hete lucht & onder

Bak het deeg gelijkmatig met een knapperige korst. Goed voor pizza's, quiches, taarten of pasteien.



Hete lucht, boven en onder

Deze functie is ideaal voor kant-en-klare maaltijden.



Steamify

Afstemmen van de juiste hoeveelheid stoom met geselecteerde temperatuur.



ProSteam

Krijg malse resultaten en een knapperig oppervlak met combinatie van stoom en warmte. Prima voor groenten, stoofschotels, en vlees.



Ventilator voor warmtebesparing

Bespaar energie door restwarmte te gebruiken om te koken. Het beste voor gebakjes.



Stoom

Continue stoom voor gezond en smaakvol eten.



Opwarmen

Deze functie warmt restjes opnieuw zachtjes op met stoom.



Grillen

Grill of bruin groenten of vlees gelijkmatig. Ook goed voor het roosteren van brood.



SousVide

Kookt vacuüm afgesloten voedsel bij exacte temperatuur voor optimale smaak en textuur.



Deeg laten rijzen

Geoptimaliseerde temperatuur voor snel rijzen.



Opfrissen

Geef een verse geur en een zachte binnenkant terug aan brood of baksels van een dag oud.



Ontdooien

Langzaam ontdooien voor verdere bereiding.



Stoven

Verkrijg malse, sappige stoofschotels door de ingrediënten allemaal samen te laten sudderen.



Braadstuk

Krijg een knapperige buitenkant en een malse binnenkant voor vlees, gevogelte, of groenten.



Brood bakken

Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.



Langzaam garen

Langzaam garen verlengt de kooktijd, maar je krijgt een beter kookresultaat. Voordat je het vlees in de oven legt, moet je het dichtschroeien.



Inmaken

Krijg sappig fruit en groenten geconserveerd bij een lage temperatuur. Plaats de hittebestendige blikpotten op een bakplaat gevuld met water.



Borden warmen.

Voorverwarmen van borden.



Warm houden

Houd gerechten warm om geserveerd te worden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig.



Dehydrateren

Droog fruit, kruiden en groenten gelijkmatig bij een lage temperatuur. Open de deur af en toe tijdens het drogen, om het droogresultaat te verbeteren.



De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 80 °C komt.

6.4 Gerechten

Gerechten submenu bestaat uit een reeks programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. De tijd en temperatuur kunnen tijdens het koken worden aangepast.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor.

1. Ga naar het menu en selecteer: Gerechten.
2. Kies een gerecht of een voedseltype.
3. Pas de instellingen aan volgens de kookvoorkeuren. Pas de hoogte aan. Optie is beschikbaar voor geselecteerd serviesgoed. Druk op **OK**.
4. Plaats het voedsel in het apparaat volgens de instructies op het scherm.
5. Druk op **START**.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.


6.5 Favorieten



Deze functionaliteit is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.

U kunt maximaal 20 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals


verwarmingsfunctie, gerecht of reinigingsfunctie.

Om de instelling op te slaan, selecteert u de gewenste instelling en drukt u op .

Selecteer: Favorieten


1. Ga naar het menu en druk op: Home en verplaats de schuifbalk naar rechts.
2. Druk op: Bekijk je favorieten. om de opgeslagen instellingen te controleren.
3. Selecteer een van de opgeslagen instellingen.
4. Druk op **START** om te beginnen met koken.

Verwijderen: Favorieten

1. Ga naar het menu en selecteer: Home en verplaats de schuifbalk naar rechts.
2. Druk op: Bekijk je favorieten. om de opgeslagen instellingen te controleren.
3. Druk op:  om de opgeslagen instellingen te verwijderen.

6.6 Instellingen


Dit submenu bevat een lijst met instellingen.

Druk op het display of de knop Aan / Uit om naar het menu te gaan en druk op  Instellingen.

Submenu: Onderhoudsprogramma's

Stoomreininging	Licht reinigen.
Stoomreininging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Drogen	Proces om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Spoelen	Proces voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

Submenu: Instelling

Taal	De taal van het apparaat instellen.
Dagtijd	De huidige tijd instellen.
Helderheid display	De helderheid van het display instellen.
Toetstonen	Het geluid van de aanraakvelden in en uitschakelen. Het is niet mogelijk om het geluid te dempen van  .
Geluidsvolume	Het volume van de belangrijkste geluiden en signalen instellen.
Temperatuureenheid	De huidige temperatuureenheid weer geven.
Waterhardheid	De waterhardheid instellen.

Submenu: Service

Demofunctie	Activerings- / deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

Submenu: Voorkeuren

Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.
Opwarmen	Geen - conventionele manier om het apparaat voor te verwarmen. Het is standaard ingesteld en beschikbaar voor alle kookfuncties. De voorkeur kan worden gewijzigd in een ander voorverwarmingstype.
	Eco - het apparaat voorverwarmen met minder energieverbruik. Het is beschikbaar voor alle kookfuncties.
	Snel - Verkort de opwarmtijd. Deze is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.
Reinigingsherinnering	Herinnert u eraan wanneer het apparaat moet worden gereinigd.

Personalisering standby-scherm	De schermfuncties en snelkoppelingen aanpassen.
--------------------------------	---

Submenu: Aansluitingen

Verbinden met Wi-Fi	Om het apparaat te verbinden met het draadloze netwerk.
Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.
Netwerk	Om de netwerkstatus en het signaalvermogen van het volgende te controleren: Wi-Fi.
Vergeet Netwerk	Om uit te schakelen dat het huidige netwerk automatische verbinding maakt met het apparaat.
Bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten nadat START werd ingedrukt. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.

6.7 Stoomverwarmingsfuncties

Met deze functies kunt u hitte en stoom gebruiken om maaltijden knapperig en sappig te houden. Gebruik deze voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.

Er zijn twee manieren om voedsel te bereiden met behulp van de stoomfuncties: door de temperatuur in te stellen of door het stoomniveau in te stellen.

 **Steamify** /  **Stoom** - stel de temperatuur in. Het stoomniveau wordt automatisch aangepast.

 **ProSteam** - stel het stoomniveau in. De geschikte temperatuur wordt weergegeven.

1. Open het menu en selecteer: Functies.
2. Stel de stoomverwarmingsfunctie in. Het display toont de beschikbare instellingen.
3. Stel de temperatuur en het stoomniveau in, indien beschikbaar.
4. Druk op **START**. Volg de instructies op het display.
5. Druk op het deksel van de watertank om de lade te openen en te verwijderen.
6. Vul de watertank tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml). Gebruik de weegschaal op de watertank.

⚠ WAARSCHUWING!

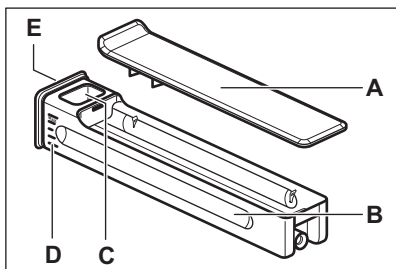
Gebruik alleen koud kraanwater.
Gebruik geen gefilterd of gedestilleerd water. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in de watertank.

7. Veeg indien nodig de buitenkant van de watertank af met een zachte doek. Druk de watertank in de oorspronkelijke stand. Stoom verschijnt na ca. 2 min. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
8. Wanneer de watertank zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul de watertank.
9. Schakel het apparaat uit.
10. Maak het waterreservoir leeg.
11. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Restwater kan condenseren in de binnenkant van de oven.
12. Als het apparaat koud is, droog dan de binnenkant van de oven met een zachte doek.

⚠ WAARSCHUWING!

Het apparaat staat aan. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig bij het legen van het waterreservoir.

6.8 Waterreservoir



- A. Deksel
- B. Tank
- C. Opening waterinlaat
- D. Schaal
- E. Voorpak

6.9 Notities over: Ventilator voor warmtebesparing

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.


Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Raadpleeg voor de bereidingsinstructies Aanwijzingen en tips, Ventilator voor warmtebesparing. Voor algemene aanbevelingen over energiebesparing raadpleegt u Energieverbruik, Tips over energiebesparing.

7. EXTRA FUNCTIES



7.1 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt. De functie kan op elk moment worden geactiveerd.

1. Ga naar het menu:
2. Selecteer  Voorkeuren / Kinderslot. Kinderslot is ingeschakeld. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

7.2 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie Klokfuncties.

7.3 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving klokfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De bereidingsduur instellen. Maximum is 23 u 59 min. Selecteer de voorkeur om in te stellen wat er gebeurt wanneer de tijd verstreken is: Actie beëindigen. De timer kan onafhankelijk worden gebruikt, zelfs als de oven niet aan staat.
Actie beëindigen	 Geluidsalarm Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie kan op elk gewenst moment worden ingesteld, ook als de oven uitstaat.
	 Geluidsalarm en stop met koken Als de tijd verstreken is, klinkt het signaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld.
	 Alleen pop-up bericht Wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de bereidingstijd te verlengen.

Functie	Omschrijving
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Het start automatisch wanneer een ovenproces wordt gestart en stopt wanneer het proces is voltooid. Het is zichtbaar op het hoofdscherm voor het geval er geen andere timer is ingesteld. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.


8.2 Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op: Timer.
3. Stel de duur in. U kunt de gewenste eindactie selecteren door op een van de symbolen te drukken.
4. Druk op **OK** om te bevestigen en terug te keren naar het hoofdscherm.

8.3 Uitgestelde start

1. Kies de verwarmingsfunctie en pas de instellingen aan.
2. Druk op***.
3. Druk op: Uitgestelde start.
4. Scroll op de gewenste starttijd in te stellen en druk op **OK**.
5. U kunt nu de gewenste instelling instellen. Eindtijd of op drukken **OK** om deze stap over te slaan.
6. Druk op **OK** om terug te keren naar het hoofdscherm.

8.4 Dagtijd

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op  /Instelling / Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op **OK**.

8.5 Timerinstellingen wijzigen

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op \wedge / Timer.
2. Stel de nieuwe timerwaarde in. Druk op **OK**.

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

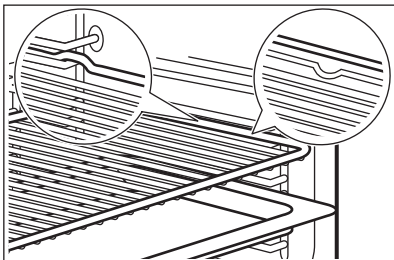
9.1 Accessoires plaatsen

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe u accessoires gebruikt die bij uw apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.



Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

9.2 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- $^{\circ}\text{C}$ - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste 25°C hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.
 - \mathcal{R} - de kerntemperatuur van het voedsel.
- Aanbevelingen:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

Koken met: Voedselsensor

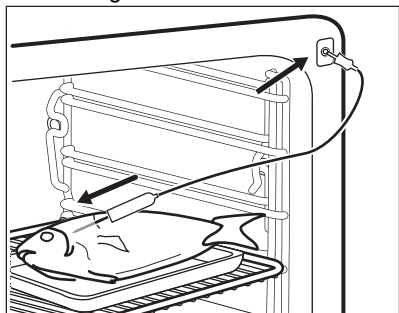


WAARSCHUWING!

Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

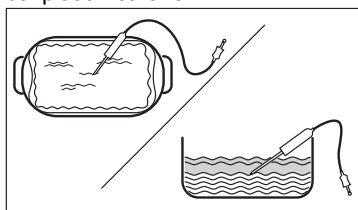
1. Selecteer een verwarmingsfunctie in het menu: Functies of een gerecht uit het menu: Gerechten.

2. Stel indien nodig de oventemperatuur en bereidingstijd in.
3. Druk op **OK**.
4. Druk op **START**.
5. Plaats voedselsensor in de schaal:
Vlees, gevogelte en vis
 Steek de hele naald van de voedselsensor in het vlees of de vis op het dikste gedeelte.



Stoofschotel

Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet tijdens het bakken op één plaats worden gestabiliseerd. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



6. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie het hoofdstuk 'Productbeschrijving'. Het display toont het symbool en de huidige temperatuur van de voedselsensor.
7. **^** - druk hierop om de instellingen aan te passen.
8. Selecteer Voedselsensor kaart om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen of stel de gewenste optie in:
 - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.
 - Alleen pop-up bericht - wanneer voedsel de kerntemperatuur bereikt, verschijnt de melding op het display.
9. Druk op **OK**.
10. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
11. **STOP** - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
12. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.





Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie Energieverbruik voor tips over energiebesparing.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire
	Reservoir (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Inzetniveau



Kooktijd (min)





10.2 Ventilator voor warmtebesparing – aanbevolen accessoires

Gebruik donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28 cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26 cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8 cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasisblik** - donker, niet-reflecterend, diameter 28 cm

10.3 Ventilator voor warmtebesparing






Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		°C		
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	140	2	15 - 25
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25

10.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bakken op één niveau






			°C		
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	Bakrooster	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven en onder	Bakrooster	160	45 - 60	2
Appeltaart ¹⁾	Hetelucht	Bakrooster	160	55 - 65	2
Appeltaart ¹⁾	Boven en onder	Bakrooster	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven en onder	Bakplaat	140	25 - 35	2
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat ²⁾	Hetelucht	Bakplaat	150	20 - 30	3
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat ²⁾	Boven en onder	Bakplaat	170	20 - 30	3
Toast ³⁾	Boven	Bakrooster	max.	1 - 2	5

1) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.

2) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg Dagelijks gebruik, Instellingen, submenu: Voorkeuren.

3) Verwarm het apparaat voor 5 min met de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg Dagelijks gebruik, Instellingen, submenu: Voorkeuren.

Bakken op meerdere niveaus

			°C		
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	140	25 - 45	2 en 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat ¹⁾	Hetelucht	Bakplaat	150	25 - 35	2 en 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	Bakrooster	160	45 - 55	2 en 4
Appeltaart	Hetelucht	Bakrooster	160	55 - 65	2 en 4






1) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg Dagelijks gebruik, Instellingen, submenu: Voorkeuren.






10.5 Informatie voor testinstellingen

Gebruik de functie: ProSteam, niveau: Stoom.

Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

Stel de temperatuur in op 100°C.






				
Broccoli ^{1) 2)}	2/3 stoomset geperforeerd	0.3	3	8 - 9

				
Broccoli 1) 2)	2/3 stoomset geperforeerd	max.	3	10 - 11
Erwten, bevroren 2)	2 x 2/3 stoomset geperforeerd	2 x 1,5	2 en 4	Tot de temperatuur op de koudste plek 85°C heeft bereikt.

1) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg Dagelijks gebruik, Instellingen, submenu: Voorkeuren.

2) Zet de bakplaat op de eerste rekstand, met de helling naar de achterkant van de ovenruimte.

Extra stoomrecepten

				°C	
Het stomen van een gecombineerd gerecht (2 porties) 1)	ProSteam, niveau: Stoom	Gastronorm 1/2 geperforeerd (aardappelen en broccoli) en niet-geperforeerd (zalm)	2 (Zalm) 4 (broccoli en aardappelen)	100	40 (aardappelen) 18 - 20 (zalm) 10 - 12 (Broccoli)
Karamelpudding (6 porties)	ProSteam, niveau: Hoge vochtigheid	Ronde porseleinen gerechten op het rooster	2	90	35 - 45
Bouillon met stukjes ei	ProSteam, niveau: Stoom	Gastronorm 1/2 niet-geperforeerd	2	85	35 - 45
Witbrood	Brood bakken, soort voedsel: Brood ProSteam, niveau: Lage vochtigheid 3)	Bakplaat 2)	2	180	40 - 50 40 - 50
Kip 4)	ProSteam, niveau: Lage vochtigheid	Bakrooster	2	200	60 - 70

1) Plaats de ingrediënten na elkaar op het juiste tijdstip in de oven, zodat alle onderdelen tegelijkertijd worden bereid. Je kunt twee porties tegelijk bereiden.

2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

3) ProSteam Alleen gebruiken als de Brood bakken functie niet beschikbaar is.

4) Plaats de bakplaat op de eerste rekstand om druipend vet op te vangen.

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn of citroenzuur om kalksteenresten te verwijderen.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

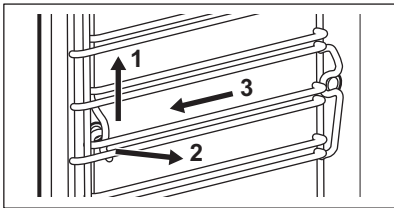
Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.
4. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders worden geleverd, moeten de borgpennen naar voren wijzen.

11.3 Stoomreiniging

Dit programma reinigt het apparaat als het licht vervuild is. De stoom verzacht vet of resten, waardoor het gemakkelijker te

reinigen is. Dit programma verbruikt minder energie.

1. Druk op Instellingen / Onderhoud / Stoomreiniging of Stoomreiniging Plus.

Modus	Omschrijving
Stoomreiniging	Licht reinigen Duur: 30 min
Stoomreiniging Plus	Normaal reinigen Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel. Duur: 75 min

2. Druk op **START**. Volg de instructies op het display.
3. Controleer voordat u de accessoires verwijderd of het apparaat koud is.
4. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
5. Verwijder het resterende water uit de watertank.
6. Laat de deur van het apparaat open staan en wacht tot de binnenkant droog is.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

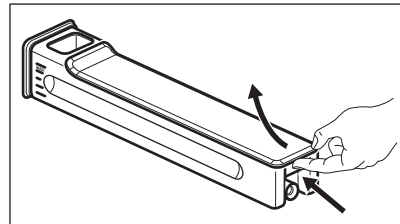
11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.

11.5 Reinig het waterreservoir.

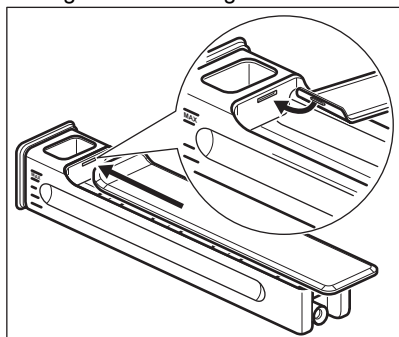
1. Haal de watertank uit het apparaat.
2. Verwijder het deksel van de watertank. Til de afdekking op in overeenstemming met het uitsteeksel aan de achterkant.



3. Was de onderdelen van de watertank met water en zeep. Gebruik geen

schuursponzen en maak de watertank niet schoon in de vaatwasser.

4. Zet de watertank weer in elkaar.
5. Monteer het deksel. Plaats eerst de voorste klik en duw deze vervolgens tegen de behuizing van de tank.



6. Plaats de watertank.
7. Duw de watertank naar het apparaat totdat het vastklikt.

11.6 Ontkalken

Dit programma verwijdert en voorkomt kalkaanslag in het stoomsysteem. Het zorgt voor een goede werking van de stoomfuncties en verbetert de waterkwaliteit in uw apparaat.

1. Druk op  Instellingen / Onderhoud / Ontkalken.
2. Druk op START . Volg de instructies op het display.
Controleer voordat u de accessoires verwijdert of het apparaat koud is.
3. Wanneer de functie is voltooid, zet u het apparaat uit en wacht tot het koud is om het schoon te maken.
4. Verwijder het resterende water uit de watertank.
5. Laat de deur van het apparaat open staan en wacht tot de binnenkant droog is.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.7 Herinnering voor ontkalking

Het apparaat biedt twee herinneringen voor ontkalking. De ontkalkingsherinnering kan niet worden gedeactiveerd.

- Zachte herinnering - raadt u aan het apparaat te ontkalken.
- De harde herinnering verplicht u de ontkalking uit te voeren. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

11.8 Spoelen

Gebruik het om het stoomsysteem te reinigen na veelvuldig gebruik van de stoomfunctie.


1. Druk op  Instellingen / Onderhoud / Spoelen.
2. Druk op START . Volg de instructies op het display.
Controleer voordat u de accessoires verwijdert of het apparaat koud is.
3. Wanneer het programma eindigt, klinkt er een geluidssignaal.
4. Laat de deur van het apparaat open staan en wacht tot de binnenkant droog is.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.9 Drogen

Gebruik het na het koken met een stoomverwarmingsfunctie of stoomreiniging om de ovenruimte te drogen.

1. Druk op  Instellingen / Onderhoud / Drogen.
2. Druk op START . Volg de instructies op het display.
Controleer voordat u de accessoires verwijdert of het apparaat koud is.
3. Het signaal klinkt wanneer het drogen eindigt.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.10 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om het apparaat te drogen.

Druk op JA om het apparaat te drogen.

11.11 Verwijderen en installeren van de deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

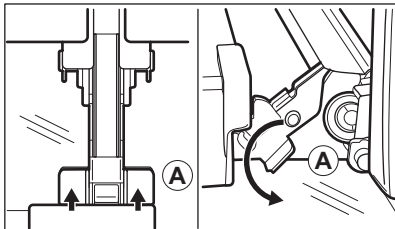
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

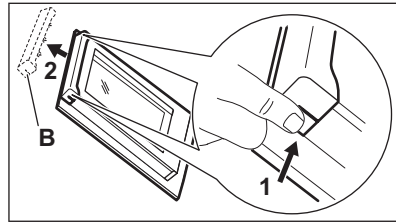
LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

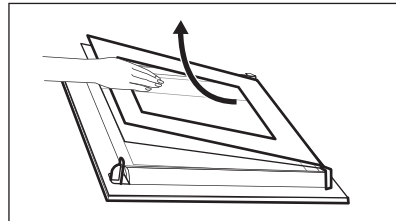
1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Open de deur volledig.
3. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.



4. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
5. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
6. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
7. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



8. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
9. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



10. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

11.12 Het lampje vervangen

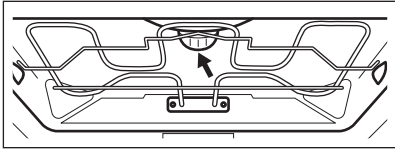
WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

Bovenlamp

1. Draai het glazen deksel om die te verwijderen.



2. Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.

Zijlamp

1. Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.

2. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
3. Reinig de glasafdekking.
4. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
5. Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
6. Installeer de linker drager van het rek.

12. PROBLEEMOPLOSSING




WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.
Het apparaat warmt niet op.	De klok is niet ingesteld. Raadpleeg Klokfuncties om de klok in te stellen. De deur is niet goed gesloten. De zekering is doorgeslagen. Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Kinderslot is ingeschakeld.
De lamp is uit.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Raadpleeg Onderhoud en reiniging voor informatie.
Het waterreservoir blijft niet in het apparaat nadat u het hebt geplaatst.	U hebt de behuizing van de watertank er niet volledig in geduwd. Plaats de watertank volledig in het apparaat.
Er komt water uit de watertank.	U hebt het deksel van de watertank niet correct gemonteerd.
De watertank is moeilijk schoon te maken.	Zorg ervoor dat het deksel is verwijderd voordat je begint met reinigen.
Er zit geen water op de bakplaat na het ontkalken.	De watertank is niet tot het maximale niveau gevuld. Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de watertank zit.

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na het ontkalken.	De bak staat op een verkeerde rekstand. Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van het apparaat. Plaats de bakplaat de volgende keer op de eerste rekstand.
Er is te veel water aanwezig op de bodem van de ruimte na de reiniging.	Je hebt te veel schoonmaakmiddel in de oven gedaan voordat je begon met schoonmaken. Verdeel de volgende keer de dunne laag van een schoonmaakmiddel gelijkmatig over de ovenwanden.
Reinigingsprestaties zijn niet bevredigend.	Je bent begonnen met schoonmaken toen het apparaat te heet was. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Herhaal de reiniging. Je hebt niet alle accessoires uit de oven gehaald voordat je begon met schoonmaken. Verwijder alle accessoires en herhaal de reiniging.

 Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

Problemen met draadloos netwerksignaal.	Controleer of je mobiele apparaat is verbonden met het draadloze netwerk. Controleer je draadloze netwerk en router. Herstart de router.
Er is een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie is gewijzigd.	Raadpleeg Voor het eerste gebruik, Draadloze verbinding, om de oven en het mobiele apparaat opnieuw te configureren.
Het draadloze netwerksignaal is zwak.	Verplaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.
Het draadloze signaal wordt verstoord door een andere magnetron die in de buurt van het apparaat is geplaatst.	Schakel de magnetron uit. Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de bediening op afstand van het apparaat. Magnetrons storen WiFi-sigitaal.

12.2 Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. U vindt de lijst met problemen in de onderstaande tabel.

Code en omschrijving	Oplossing
F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot. 1)	Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.
F240, F239 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.
F131 - de temperatuur van de stomersensor is te hoog. 1) 2)	Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.
F144 - de sensor in het Waterreservoir kan het waterniveau niet meten. 1) 2)	Leeg de Waterreservoir en vul deze bij.

Code en omschrijving	Oplossing
F508 - de Waterreservoir werkt niet correct. 1) 2)	Schakel het apparaat uit en weer in.
F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar. 1) 2)	Schakel het apparaat uit en weer in.

1) Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of met een erkend servicecentrum.

2) Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

12.3 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur open. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEVERBRUIK

13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	AEG	
Modelnummer	NBP9S831AT 944035127 TP9SB831AB 944035112 TP9SB831AT 944035111	
Energie-efficiëntie-index	61,9	
Energie-efficiëntieklasse	A++	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,99 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	70 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	NBP9S831AT	39.5 kg
	TP9SB831AB	39.5 kg
	TP9SB831AT	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Forniuzen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

13.2 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
Stroomverbruik in door netwerk verbonden stand-by	2.0 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

Raadpleeg Voor het eerste gebruik voor richtlijnen over het in- en uitschakelen van de draadloze netwerkverbinding.

13.3 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte of temperatuur aan.

Als een programma met Timer wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld


Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

Ventilator voor warmtebesparing

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

14. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	28
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	30
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	32
4. CONTROL PANEL.....	33
5. BEFORE FIRST USE.....	33
6. DAILY USE.....	35
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	39
8. CLOCK FUNCTIONS.....	39
9. USING THE ACCESSORIES.....	40
10. HINTS AND TIPS.....	41
11. CARE AND CLEANING.....	44
12. TROUBLESHOOTING.....	47
13. ENERGY EFFICIENCY.....	49
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	51

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.

- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the

electrical ratings of the mains power supply.

- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

- be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Steam Cooking

⚠ WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can be released.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not

intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

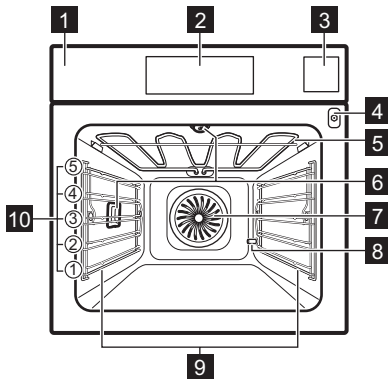
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

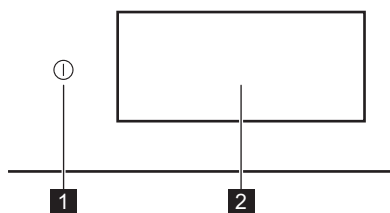
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Water tank
- 4 Socket for the food sensor
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Descaling pipe outlet
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1 ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.

2 Display Shows the current settings of the appliance.

The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

OK To confirm the selection / setting.

> < To navigate to the next or previous level in the menu.

^ v To access and adjust additional settings.

♥ To save current settings in: Favourites.

♡ To delete current settings in: Favourites.

⚙ To go to menu: Settings.

☹ To turn the lamp on and off.

☑ To turn the options on and off.

🔒 The appliance is locked.

🔔 Sound Alarm function is activated.

🔔🛑 Sound Alarm and stop cooking function is activated.

🗨 Pop up message only is activated.

🕒 Delayed start function is activated.

✕ To close the pop-up message or cancel the setting.

📶 Wi-Fi connection is turned on.

🚫 Wi-Fi connection is turned off.

📶 Remote Operation is turned on.

🌿 Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process. The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day, Water Hardness, Wireless connection.

5.2 Wireless connection


The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual.

You can also download the app directly from the app store.

2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press the display to enter menu and press  Settings / Connections.
5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn


5.3 Software licences


The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIU6).

5.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.


1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.

4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.5 Setting: Water Hardness

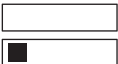



When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level.

Use the test paper or contact your water supplier to check the water hardness level.

1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.
2. Shake the test paper to remove any remaining water.
3. After 1 min, check water hardness with the table below.
4. Set the water hardness level  Settings / Setup / Water Hardness.

The colours of the test paper continue to change. Check the water hardness within 1 min after testing.

The table shows water hardness range with the corresponding level of water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press the display or the ON / OFF button to enter menu.

- Home
- Functions
- Dishes
- Settings

6.2 Home

Submenu includes programmes, functions, dishes and settings.

6.3 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press **START**. You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5. **^** - press to adjust the settings during cooking.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.



Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.



Top
Intense heat for rapid browning on top.



Bottom
Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Pre-heat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air
For everyday cooking on multiple levels. Get evenly cooked dishes without mixing flavours. Set a lower temperature than for Top & Bottom.



Top & Bottom
For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.



Hot air & Top
Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.



Hot air & Bottom
Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie.



Hot air, Top & Bottom
This function is ideal for ready meals.



Steamify
Matching the right Steam amount with selected temperature.



ProSteam
Get tender results and crispy surface with combination of steam and heat. Good for vegetables, casseroles, and meat.



Heat Save Fan
Save energy by using residual heat to cook. Best for pastries.



Steam
Continuous steam for healthy and flavourful food.



Reheat
This function gently reheats leftovers with steam.



Grill
Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.



SousVide
Cook vacuum-sealed food at precise temperature for best taste and texture.



Dough Prove
Optimized temperature for fast rising.

**Refresh**

Bring back a fresh smell and soft inside to day-old bread or baked goods.

**Defrost**

Gentle defrosting for further preparation.

**Stew**

Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.

**Roast**

Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.

**Bread Baking**

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

**Slow cook**

Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.

**Preserve**

Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.

**Plate warming**

To preheat plates before serving.

**Keep Warm**

Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.

**Dehydrate**

Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

6.4 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time and temperature can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.

2. Choose a dish or a food type.
 3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
 4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
 5. Press **START**.
- When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.5 Favourites



This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function, dish or cleaning function.

To save the setting select the preferred setting and press .

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Home section and move the scroll bar to the right.
2. Press: View favourites to check the saved settings.
3. Select one of the saved settings.
4. Press **START** to start cooking.

Delete: Favourites

1. Enter menu and select: Home section and move the scroll bar to the right.
2. Press: View favourites to check the saved settings.
3. Press: to delete the saved settings.

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Press the display or the ON / OFF button to enter menu and press Settings.

Submenu: Maintenance programmes

Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Drying	Process for drying the cavity from the condensation remaining after the use of steam functions.
Rinsing	Process for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for ①.
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.
Water Hardness	To set the water hardness.

Submenu: Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.

Preheat/HeatUp	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.
	Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.



Submenu: Connections


Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

6.7 Steam heating functions

These functions allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy. Use them for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.

There are two ways to prepare food using the steam functions: by setting the temperature, or by setting the steam level.

 **Steamify** /  **Steam** - set the temperature. The steam level will be adjusted automatically.

 **ProSteam** - set the steam level. The suitable temperature will be shown.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam heating function. The display shows available settings.

3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Press **START** and follow the instruction on the display.
5. Press the cover of the water tank to open and remove it.
6. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml). Use the scale on the water tank.

⚠ WARNING!

Use only cold tap water. Do not use demineralised or distilled water. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

7. Wipe the outside of the water tank with a soft cloth, if needed. Push the water tank to its initial position.

Steam appears after approximately 2 min.

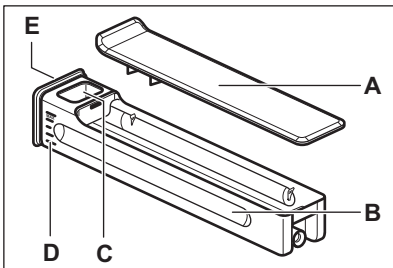
When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.

8. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
9. Turn off the appliance.
10. Empty the water tank.
11. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
12. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful while emptying the water tank.

6.8 Water tank



- A. Lid
- B. Tank
- C. Water inlet opening
- D. Scale
- E. Front cover

6.9 Notes on: Heat Save Fan

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.


When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Heat Save Fan. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS



7.1 Child Lock



This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.
2. Select  / Preferences / Child Lock. Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5




If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.
	 Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	 Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.

Function	Description
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer


1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press **OK** to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.
2. Press **...**.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press **OK**.
5. You can now set desired End time or press **OK** to skip this step.
6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.

2. Press  / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

8.5 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press **^** / Timer.
2. Set new timer value. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

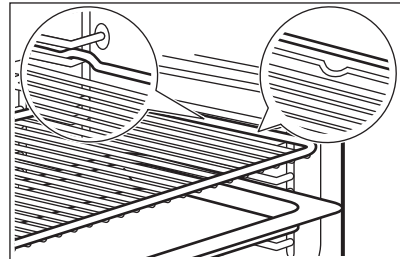
9.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior .



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$ - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
- \mathcal{R} - the food core temperature.

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.

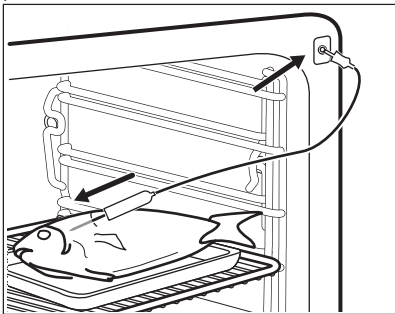
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

⚠ WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

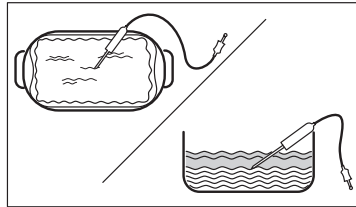
1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press **OK**.
4. Press **START**.
5. Insert Food Sensor inside the dish: **Meat, poultry and fish**
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve

that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.
The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.
7. **^** - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
 - Pop up message only - when food reaches the core temperature, the message appears on the display.
9. Press **OK**.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
11. **STOP** - press to turn off the heating function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.








Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Container (Gastronorm)
	Weight (kg)
	Shelf position

 Cooking time (min)






10.2 Heat Save Fan - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

10.3 Heat Save Fan







For the best results follow suggestions listed in the table below.






				
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25

10.4 Information for test institutes

Tests according to: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Baking on one level

					
Fatless sponge cake	Hot Air	Wire shelf	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Top & Bottom	Wire shelf	160	45 - 60	2






			°C		
Apple pie ¹⁾	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2
Apple pie ¹⁾	Top & Bottom	Wire shelf	180	55 - 65	1
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 35	2
Short bread	Top & Bottom	Baking tray	140	25 - 35	2
Small cakes, 20 per tray ²⁾	Hot Air	Baking tray	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray ²⁾	Top & Bottom	Baking tray	170	20 - 30	3
Toast ³⁾	Top	Wire shelf	max.	1 - 2	5

1) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

3) Preheat the appliance for 5 min using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

Multilevel baking

			°C		
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 45	2 and 4
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Hot Air	Baking tray	150	25 - 35	2 and 4
Fatless sponge cake	Hot Air	Wire shelf	160	45 - 55	2 and 4
Apple pie	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2 and 4






1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

10.5 Information for test institutes

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.







Set the temperature to 100°C.

				
Broccoli ^{1) 2)}	2/3 Steam set perforated	0.3	3	8 - 9
Broccoli ^{1) 2)}	2/3 Steam set perforated	max.	3	10 - 11
Peas, frozen ²⁾	2 x 2/3 Steam set perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

2) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.

Additional steam recipes

					
Steaming combined dish (2 portions) 1)	ProSteam, level: Full Steam	Gastronorm 1/2 perforated (potatoes and broccoli) and non-perforated (salmon)	2 (Salmon) 4 (Broccoli and potatoes)	100	40 (Potatoes) 18 - 20 (Salmon) 10 - 12 (Broccoli)
Caramel pudding (6 portions)	ProSteam, level: Humidity High	Round porcelain dishes on wire shelf	2	90	35 - 45
Egg custard	ProSteam, level: Full Steam	Gastronorm 1/2 non perforated	2	85	35 - 45
White Bread	Bread Baking, food type: Bread	Baking tray ²⁾	2	180	40 - 50
	ProSteam, level: Humidity Low ³⁾				40 - 50
Chicken ⁴⁾	ProSteam, level: Humidity Low	Wire shelf	2	200	60 - 70

1) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Use ProSteam only if Bread Baking function is not available.

4) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Clean the bottom of the cavity with a few drops of vinegar or citric acid to remove limestone residue.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

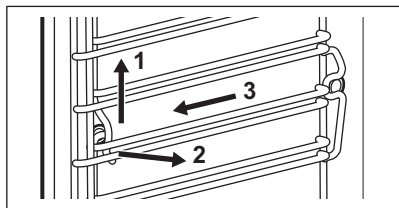
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
4. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Steam Cleaning

This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean. This programme uses less energy.

1. Press Settings / Maintenance / Steam Cleaning or Steam Cleaning Plus.

Mode	Description
Steam Cleaning	Light cleaning Duration: 30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent. Duration: 75 min

2. Press **START**. Follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the cleaning ends.
4. Remove the remaining water from the water tank.
5. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

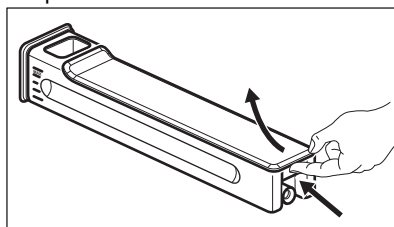
11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

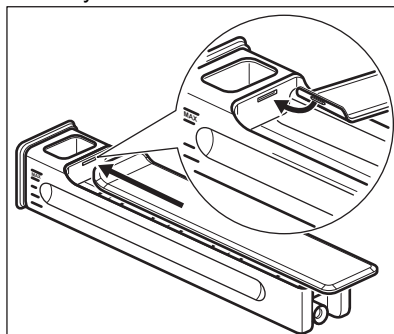
Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 Cleaning the water tank

1. Remove the water tank from the appliance.
2. Remove the lid of the water tank. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.



3. Wash the water tank parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water tank in a dishwasher.
4. Reassemble the water tank.
5. Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the tank body.



6. Insert the water tank.
7. Push the water tank towards the appliance until it latches.

11.6 Descaling

This programme removes and prevents limescale buildup in the steam system. It ensures the proper functioning of the steam functions and enhances the water quality in your appliance.

1. Press Settings / Maintenance / Descaling.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.

Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.

3. When the function ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
4. Remove the remaining water from the water tank.
5. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.7 Descaling reminder

The appliance provides two reminders for descaling. The descaling reminder cannot be deactivated.

- Soft reminder - recommends you to descale the appliance.
- Hard reminder - obligates you to descale the appliance. If you do not descale the appliance when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.8 Rinsing

Use it to clean the steam system after frequent use of the steam functions.

1. Press Settings / Maintenance / Rinsing.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the procedure ends.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.9 Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

1. Press Settings / Maintenance / Drying.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the drying ends.



When this function works, the lamp is off.

11.10 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the appliance.

Press **YES** to dry the appliance.

11.11 Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

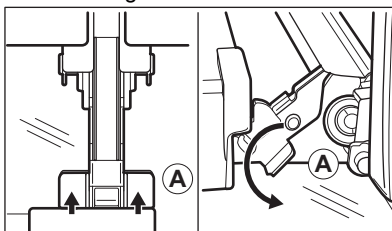
WARNING!

The door is heavy.

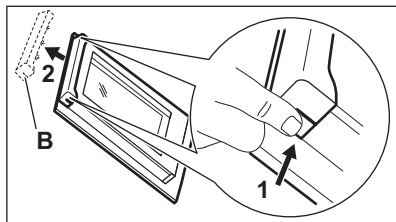
CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

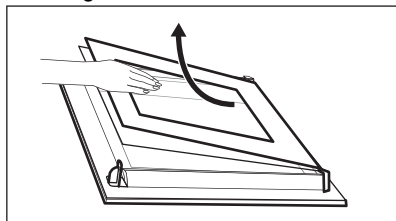
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



10. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.12 Replacing the lamp

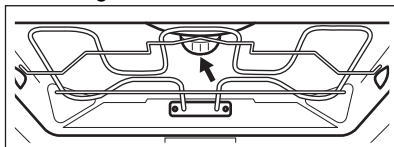
WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

Side lamp


1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
The appliance does not retain the water tank after you insert it.	You did not fully press the water tank body. Fully insert the water tank into the appliance.
Water comes out of the water tank.	You did not assemble the lid of the water tank correctly.
The water tank is difficult to clean.	Make sure that the lid is removed before you start cleaning.
There is no water inside the tray after descaling.	The water tank was not filled in to the maximum level. Check if a descaling agent / water is present in the water tank body.
There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.	The tray is on a wrong shelf position. Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the tray on the first shelf position.
There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.	You put too much detergent in the appliance before you started cleaning. Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.
Cleaning performance is not satisfactory.	You started cleaning when the appliance was too hot. Wait for the appliance to cool down. Repeat cleaning.
	You did not remove all the accessories from the appliance before cleaning. Remove all the accessories and repeat cleaning.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to Before first use, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of the steamer sensor is too high. 1) 2)	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F144 - the sensor in the Water tank cannot measure the water level. 1) 2)	Empty the Water tank and refill it.
F508 - the Water tank does not work properly. 1) 2)	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1) 2)	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

Supplier's name	AEG
Model identification	NBP9S831AT 944035127 TP9SB831AB 944035112 TP9SB831AT 944035111
Energy Efficiency Index	61.9
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle

Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	70 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	NBP9S831AT	39.5 kg
	TP9SB831AB	39.5 kg
	TP9SB831AT	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

13.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of

cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Timer is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off


Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.


Heat Save Fan

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	52
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	54
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	57
4. BEDIENFELD.....	57
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	58
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	59
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	64
8. UHRFUNKTIONEN.....	64
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	65
10. HINWEISE UND TIPPS.....	67
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	70
12. FEHLERBEHEBUNG.....	73
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	76
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	77

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder

- von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mobilen Geräten mit der App spielen.
 - Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
 - **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
 - Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
 - Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der

elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schaubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann Warmluft austreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutat mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr WiFi-Passwort nicht weiter.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür aus dem Gerät nehmen, denn die Tür ist schwer.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

2.5 Garen mit Dampf

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Gerätetür, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgarvorgang.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

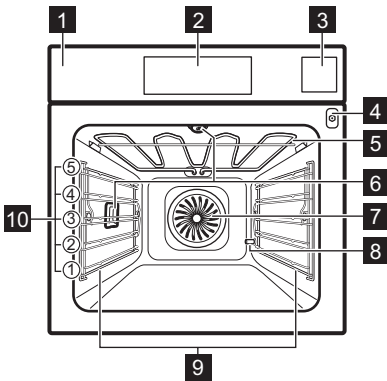
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

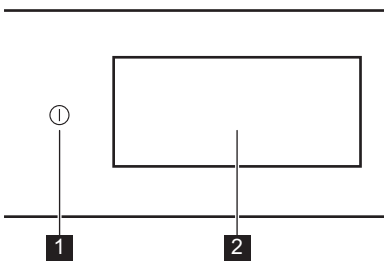
3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den Temperatursensor
- 5** Heizelement
- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Entkalkungsrohr Ausgang
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld












- 1** **START / AUS** Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.










- 2** **Display** Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.

Das Bedienfeld bietet Zugriff auf verschiedene Kochfunktionen und Gerichte. Es zeigt auch die Informationen zum aktuellen Betriebsstatus an.

4.2 Display

Das Display ist vollständig interaktiv, scrollbar und in definierte Abschnitte unterteilt. Sie können über den Bildschirm wischen, um nach links oder rechts zu navigieren.

	Bestätigen der Auswahl / Einstellung.
	Um zur nächsten oder vorherigen Ebene im Menü zu navigieren.
	Um zusätzliche Einstellungen zu öffnen und einzustellen.
	So speichern Sie die aktuellen Einstellungen unter: Favoriten.
	So löschen Sie die aktuellen Einstellungen in: Favoriten.
	Öffnen Sie das Menü: Einstellungen.
	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
	Ein- und Ausschalten der Optionen.
	Das Gerät ist verriegelt.

	Alarmsignal Funktion ist eingeschaltet.
	Alarmsignal und Garvorgang stoppen Funktion ist eingeschaltet.
	Benachrichtigungstext ohne Signal ist eingeschaltet.
	Startzeitvorwahl Funktion ist eingeschaltet.
	So schließen Sie die Popup-Meldung oder brechen die Einstellung ab.
	Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
	Die Wi-Fi-Verbindung ist ausgeschaltet.
	Fernsteuerung ist eingeschaltet.
	Funktion mit Energiesparmodus.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie können wählen, ob Sie den Onboarding-Prozess starten oder überspringen möchten. Die Einstellungen können bei Bedarf jederzeit erneut aufgerufen und geändert werden.

Passen Sie die Einstellungen an: Sprache, Uhrzeit, Wasserhärte, drahtlose Verbindung.


5.2 Drahtlose Verbindung

Das Gerät aktiviert die WiFi-Netzwerkverbindung und die Verbindung mit Mobilgeräten. Sie können von Ihrem Mobilgerät aus Benachrichtigungen erhalten und das Gerät steuern und überwachen.

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
 - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Scannen Sie zum Herunterladen der App den QR-Code auf der Rückseite der

Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.

2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie das Display, um das Menü zu öffnen, und drücken Sie dann  Einstellungen/Verbindungen.
5. Zum Ein- oder Ausschalten, drücken Sie: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max. Leistung	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



5.3 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

Um auf den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Softwarekomponenten zuzugreifen, deren Lizenzbedingungen eine Veröffentlichung erfordern, und um ihre vollständigen Copyright-Informationen und die geltenden Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIU6).

5.4 Erstaufheizen und Reinigung


Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
- Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
- Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät 1 Std lang laufen.
- Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät 15 Min lang laufen.
- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.5 Einstellung: Wasserhärte

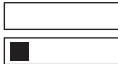



Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das Reagenzpapier oder kontaktieren Sie Ihren Wasserversorger, um die Wasserhärte zu prüfen.

- Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek lang in das Leitungswasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.
- Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
- Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
- Die Wasserhärtestufe  Einstellungen / Setup / Wasserhärte einstellen.

Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Min nach dem Test.

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte mit der zugehörigen Wassereinstufung. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Wasserhärtegrad	Reagenzpapier
1 - weich	
2 - mittelhart	
3 - hart	
4 - sehr hart	

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Menü

Drücken Sie das Display oder die Taste START / AUS, um das Menü aufzurufen.

- Home
- Funktionen
- Gerichte

- Einstellungen

6.2 Home

Im Untermenü finden Sie Programme, Funktionen, Gerichte und Einstellungen.

6.3 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Passen Sie die Einstellungen an.
4. Drücken Sie **START**. Sie können den Temperatursensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe das Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.
5. \wedge - drücken, um während des Garvorgangs Einstellungen vorzunehmen.
6. Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten.



Schnell Vorheizen ist nur für bestimmte Ofenfunktionen verfügbar. Weitere Informationen zu Aufheizoptionen finden Sie im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.



Oberhitze

Intensive Hitze für schnelle Bräunung auf der Oberseite.



Unterhitze

Gleichmäßige Bräunung des Bodens der Speisen. Bestens geeignet für Pizza oder Pastete, aber auch für die Zubereitung von Kuchen oder Quiche. Heizen Sie den Backofen auf und verwenden Sie die unterste Einschubebene.



Heißluft

Für das tägliche Kochen auf mehreren Einschubebenen. Gleichmäßig zubereitete Gerichte ohne Geschmacks Mischung. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als für Ober-/ Unterhitze.



Ober-/ Unterhitze

Für das tägliche Kochen auf einer Einschubebene. Optimal für alle Gerichte, wie Aufläufe und Backwaren.



Heißluftgrillen

Größere Fleischstücke und Geflügel mit Knochen für zartere Ergebnisse und eine knusprige Oberfläche anbraten.



Heißluft & Unterhitze

Den Teig gleichmäßig backen und eine knusprige Kruste erzeugen. Bestens geeignet für Pizza, Quiche, Tarte oder Kuchen.



Umluft

Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte.



Steamify

Anpassung der Dampfzugabe für die ausgewählte Temperatur.



ProSteam

Erhalten Sie zarte Gerichte und eine knusprige Oberfläche mit einer Kombination aus Dampf und Hitze. Gut geeignet für Gemüse, Aufläufe und Fleisch.



Feuchte Umluft

Sparen Sie Energie, indem Sie die Restwärme zum Kochen nutzen. Bestens geeignet für Gebäck.



Dampfgaren

Ständige Dampfzufuhr für gesunde und geschmackvolle Speisen.



Aufwärmen

Diese Funktion wärmt übrig gebliebenes Essen schonend mit Dampf auf.



Grillstufe

Gemüse oder Fleisch gleichmäßig grillen oder anbraten. Auch zum Toasten von Brot geeignet.



SousVide

Garen Sie vakuumversiegelte Lebensmittel bei einer präzisen Temperatur, um den besten Geschmack und die beste Konsistenz zu erzielen.



Gärstufe

Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehenlassen eines Hefeteigs.



Aufbacken

Bringen Sie den frischen Duft und das weiche Innere zurück in ein mehrere Tage altes Brot oder in Backwaren.



Auftauen

Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung



Schmoren

Erhalten Sie zarte, saftige Eintöpfe durch langsames Köcheln aller Zutaten.



Braten

Für eine knusprige Außenseite und ein zartes Inneres von Fleisch, Geflügel oder Gemüse.



Brot Backen

Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.



Niedertemperaturgaren

Langsames Garen verlängert die Garzeit, aber Sie erhalten ein besseres Kochergebnis. Braten sie das Fleisch an, bevor Sie es in den Backofen geben.



Einkochen

Erhalten Sie saftiges Obst und Gemüse, das bei niedriger Temperatur eingemacht wird. Stellen Sie die hitzebeständigen Dosengläser auf ein mit Wasser gefülltes Backblech.



Teller wärmen

Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren



Warmhalten

Warmhalten von Gerichten bis zum Servieren Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.



Dörren

Trocknen Sie Obst, Kräuter und Gemüse bei niedriger Temperatur gleichmäßig. Öffnen Sie während der Trocknung gelegentlich die Ofentür, um das Trocknungsergebnis zu verbessern.



Die Lampe wird ggf. bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

6.4 Gerichte

Das Untermenü Gerichte besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Dauer und Temperatur können während des Garvorgangs eingestellt werden.

Einige der Speisen können auch mit KT Sensor zubereitet werden.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Gerichte.
2. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
3. Nehmen Sie die Einstellungen für die jeweiligen Kochvorlieben vor. Stellen Sie das Gewicht ein. Die Option ist für

ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie **OK**.


4. Geben Sie die Lebensmittel gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm in das Gerät.
5. Drücken Sie **START**.
Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

6.5 Favoriten



Diese Funktion steht nur bei ausgewählten Modellen zur Verfügung.


Sie können bis zu 20 Ihrer bevorzugten Einstellungen speichern, z. B. Ofenfunktionen, Gericht oder Reinigungsfunktion.

Wählen Sie die bevorzugte Einstellung aus und drücken Sie dann , um die Einstellung zu speichern.

Wählen Sie: Favoriten


1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Abschnitt Home, und bewegen Sie die Bildlaufleiste nach rechts.
2. Drücken Sie: Favoriten anzeigen., um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
3. Wählen Sie eine der gespeicherten Einstellungen aus.
4. Drücken Sie **START**, um den Garvorgang zu starten.

Löschen: Favoriten

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Abschnitt Home, und bewegen Sie die Bildlaufleiste nach rechts.
2. Drücken Sie: Favoriten anzeigen., um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
3. Drücken Sie: , um die gespeicherten Einstellungen zu löschen.

6.6 Einstellungen


Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

Drücken Sie die Anzeige oder die Taste START / AUS, um das Menü aufzurufen, und drücken Sie dann  Einstellungen.

Untermenü: Wartungsprogramme

Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkungsprozess	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Trocknen	Verfahren zum Trocknen des Hohlraums nach Verwendung der Dampffunktionen.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Steam-Generator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

Untermenü: Setup

Sprache	Einstellen der Sprache des Gerätes.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Zeit.
Helligkeit Display	Einstellen der Helligkeit des Displays.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Die Signaltöne für  können nicht stummgeschaltet werden.
Lautstärke Level	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Temperatureinheit	Zur Anzeige der aktuellen Temperatureinheit.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.

Untermenü: Service

Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

Untermenü: Optionen

Backofenlicht	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Aufheizen	Kein - herkömmliche Aufheizmethode für das Gerät. Diese ist als Standard eingestellt und steht bei allen Kochfunktionen zur Verfügung. Die Einstellung kann auf einen anderen Aufheiztyp geändert werden.
	Nachhaltig - Aufheizen des Gerätes mit geringerem Energieverbrauch. Für alle Kochfunktionen verfügbar.
	Schnell - verkürzt die Aufheizdauer. Nur für bestimmte Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerung zum Reinigen	Erinnert Sie daran, wann Sie das Gerät reinigen müssen.
Personalisierung	So passen Sie die Bildschirmfunktionen und Tastenkombinationen an.

Untermenü: Verbindungen

Wi-Fi-Verbindung herstellen	Verbinden des Gerätes mit dem drahtlosen Netzwerk.
Wi-Fi	Aktivieren und Deaktivieren von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Netzwerkeinstellungen zurücksetzen	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Gerät.
Fernsteuerung	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.


6.7 Dampffofenfunktionen

Mit Hilfe dieser Funktionen können Sie Ihre Mahlzeiten mit Hitze und Dampf knusprig und saftig halten. Verwenden Sie sie zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.

Es gibt zwei Möglichkeiten, mit den Dampffunktionen Speisen zuzubereiten:

durch Einstellen der Temperatur oder durch Einstellen der Dampfstufen.

 **Steamify** /  **Dampfgaren** - Temperatur einstellen. Die Dampfstufen werden automatisch eingestellt.

 **ProSteam** - stellen Sie die Dampfstufen ein. Die geeignete Temperatur wird angezeigt.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
2. Stellen Sie die Dampffunktion ein. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an.
3. Stellen Sie die Temperatur und ggf. die Dampfstufen ein.
4. Drücken Sie **START** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
5. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und zu entfernen.
6. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser (ca. 950 ml). Verwenden Sie die Waage am Wassertank.

 **WARNUNG!**

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein vollentsalztes oder destilliertes Wasser. Gießen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

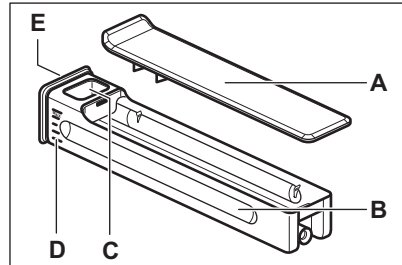
7. Wischen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Lappen ab. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
Nach ca. 2 Min tritt Dampf aus. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton.
8. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank wieder auf.
9. Schalten Sie das Gerät aus.
10. Wassertank leeren.
11. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Restwasser kann im Backofeninneren kondensieren.

12. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.

 **WARNUNG!**

Das Gerät ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie vorsichtig beim Entleeren des Wassertanks.

6.8 Wassertank



- A. Deckel
- B. Behälter (reservoir)
- C. Wassereinlassöffnung
- D. Skala
- E. Vordere Abdeckung

6.9 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.


Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Für Kochanweisungen siehe Hinweise und Tipps, Feuchte Umluft. Für allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen siehe Energieeffizienz, „Tipps zum Energiesparen“.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung



Diese Funktion verhindert eine versehentliche Inbetriebnahme des Gerätes. Sie kann jederzeit eingeschaltet werden.

1. Menü öffnen.
2. Wählen Sie  / Optionen / Kindersicherung.

Kindersicherung ist eingeschaltet. Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

7.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Uhrfunktionen.




7.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Timer	Einstellen der Garzeit. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie „Bevorzugt“ aus: Optionen nach Ablauf des Timers. Der Timer kann unabhängig davon verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.

Funktion	Beschreibung
Optionen nach Ablauf des Timers	 Alarmsignal Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	 Alarmsignal und Garvorgang stoppen Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.
	 Benachrichtigungstext ohne Signal Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

Funktion	Beschreibung
Startzeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Laufzeit	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvorgang gestartet wird, und stoppt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie ist auf dem Hauptbildschirm sichtbar, falls kein anderer Timer eingestellt ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Timer


1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie: Timer.
3. Stellen Sie die Dauer ein. Nach Ablauf können Sie die bevorzugten Optionen auswählen, indem Sie eines der Symbole drücken.
4. Drücken Sie **OK**, um zu bestätigen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.3 Startzeitvorwahl

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und passen Sie die Einstellungen an.

2. Drücken Sie *******.
3. Drücken Sie: Startzeitvorwahl.
4. Scrollen Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen, und drücken Sie dann **OK**.
5. Sie können nun die gewünschte Endzeit einstellen oder **OK** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.
6. Drücken Sie **OK**, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

8.4 Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie  / Setup / Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8.5 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie **^** / Timer.
2. Stellen Sie einen neuen Timerwert ein.
Drücken Sie **OK**.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

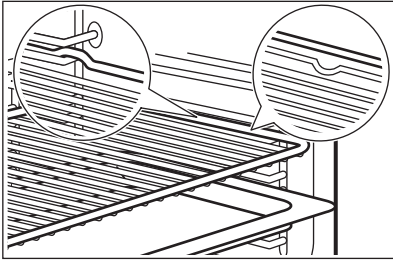
Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.



Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die

Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Ablagestütze ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

9.2 KT Sensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.
 - \mathcal{R} - Die Kerntemperatur der Speise.
- Empfehlungen:
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
 - Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
 - Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

Garen mit: KT Sensor

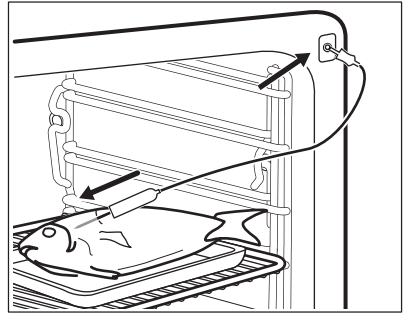
⚠ WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Wählen Sie aus dem Menü eine Ofenfunktion: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte.
2. Stellen Sie ggf. die Ofentemperatur und die Garzeit ein.
3. Drücken Sie OK.
4. Drücken Sie START.
5. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

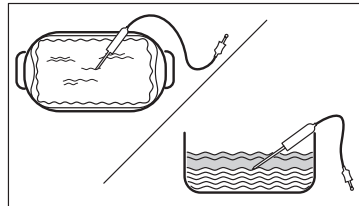
Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Garvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



6. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät ein. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

7. \wedge - drücken, um die Einstellungen vorzunehmen.
8. Wählen Sie die Karte KT Sensor, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
 - Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
 - Benachrichtigungstext ohne Signal - Wenn die Speisen die Kerntemperatur

erreichen, erscheint die Meldung auf dem Display.

9. Drücken Sie **OK**.
10. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
11. Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten.
12. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

10. HINWEISE UND TIPPS

10.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.




Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.





Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
$^{\circ}\text{C}$	Temperatur
	Zubehör

	Behälter (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)





10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28 cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26 cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8 cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28 cm

10.3 Feuchte Umluft






Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Backen auf einer Einschubebene






			°C		
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Kombirost	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	160	45 - 60	2
Apfelkuchen ¹⁾	Heißluft	Kombirost	160	55 - 65	2
Apfelkuchen ¹⁾	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/ Unterhitze	Backblech	140	25 - 35	2
Törtchen, 20 pro Backblech ²⁾	Heißluft	Backblech	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Backblech ²⁾	Ober-/ Unterhitze	Backblech	170	20 - 30	3
Toast ³⁾	Oberhitze	Kombirost	Max.	1 - 2	5






¹⁾ 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.

²⁾ Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

³⁾ Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung 5 Min lang auf: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

Backen auf mehreren Ebenen

			°C		
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	140	25 - 45	2 und 4

			°C		
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Heißluft	Backblech	150	25 - 35	2 und 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Kombirost	160	45 - 55	2 und 4
Apfelkuchen	Heißluft	Kombirost	160	55 - 65	2 und 4






1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

10.5 Informationen für Prüfinstitute

Verwenden Sie die Funktion: ProSteam, Stufe: Dampfgaren.

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.






Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

				
Broccoli 1) 2)	2/3 Dampfset perforiert	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	2/3 Dampfgarset, perforiert	Max.	3	10 - 11
Erbsen, gefroren 2)	2 x 2/3 Dampfgarset, perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

2) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, mit der Neigung zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Weitere Dampfgarrezepte

				°C	
Kombiniertes Dampfgargericht (2 Portionen) 1)	ProSteam, Stufe: Dampfgaren	Gastronorm 1/2 perforiert (Kartoffeln und Brokkoli) und nicht perforiert (Lachs)	2 (Lachs) 4 (Brokkoli und Kartoffeln)	100	40 (Kartoffeln) 18 - 20 (Lachs) 10 - 12 (Broccoli)
Karamellpudding (6 Portionen)	ProSteam, Stufe: Feuchtigkeit, hoch	Rundes Porzellan Geschirr auf dem Kombirost	2	90	35 - 45
Eierstich	ProSteam, Stufe: Dampfgaren	Gastronorm 1/2 nicht perforiert	2	85	35 - 45
Weißbrot	Brot Backen, Lebensmittelart: Brot				40 - 50
	ProSteam, Stufe: Feuchtigkeit, niedrig 3)	Backblech 2)	2	180	40 - 50



Hähnchen⁴⁾

ProSteam, Stufe:
Feuchtigkeit, nied-
rig

Kombirost

2

200

60 - 70

- 1) Legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen gleichzeitig zubereiten.
- 2) Verwenden Sie das Backblech mit der Neigung in Richtung der Rückseite des Backofinnenraums.
- 3) ProSteam nur verwenden, wenn die Funktion Brot Backen nicht zur Verfügung steht.
- 4) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, um abtropfendes Fett aufzufangen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

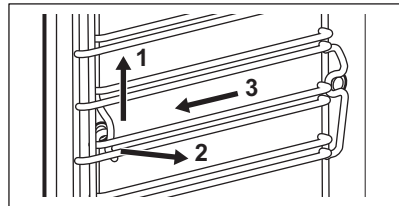
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit

Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.




Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

11.3 Dampfreinigung

Dieses Programm reinigt das Gerät, wenn es leicht verschmutzt ist. Der Dampf weicht Fett und Rückstände auf und erleichtert so die Reinigung. Dieses Programm verbraucht weniger Energie.

1. Drücken Sie  Einstellungen / Wartung / Dampfreinigung oder Dampfreinigung Plus.

Modus	Beschreibung
Dampfreinigung	Leichte Reinigung Dauer: 30 Min
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel. Dauer: 75 Min

2. Drücken Sie **START**. Befolgen Sie die im Display angezeigten Hinweise. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.
3. Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.
4. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.
5. Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Innere trocken ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

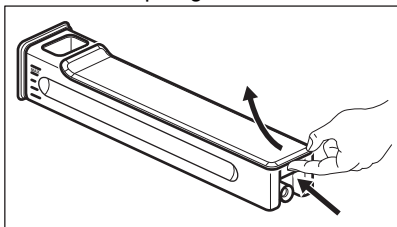
11.4 Erinnerung zum Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

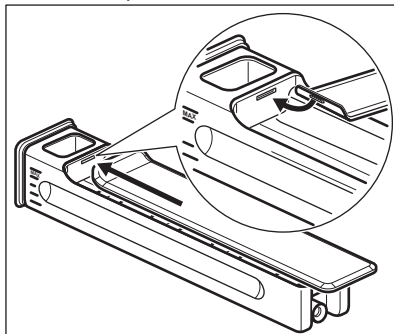
Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Reinigung des Wassertanks

1. Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gerät.
2. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie die Abdeckung beim Vorsprung im hinteren Bereich an.




3. Waschen Sie die Teile des Wassertanks mit Wasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.
4. Bauen Sie den Wassertank wieder zusammen.
5. Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie zuerst den vorderen Schnapper ein und drücken Sie ihn dann gegen den Tankkörper.



6. Setzen Sie den Wassertank ein.
7. Schieben Sie den Wassertank in Richtung Gerät, bis er einrastet.

11.6 Entkalkungsprozess

Dieses Programm entfernt und verhindert Kalkablagerungen im Dampfsystem. Es gewährleistet die ordnungsgemäße Funktion der Dampffunktionen und verbessert die Wasserqualität in Ihrem Gerät.

1. Drücken Sie  Einstellungen / Wartung / Entkalkungsprozess.
2. Drücken Sie **START** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.
3. Schalten Sie das Gerät nach der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist.
4. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.
5. Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Innere trocken ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.


11.7 Entkalkungserinnerungen

Das Gerät erinnert Sie zweimal daran, es zu entkalken. Die Erinnerung an die Entkalkung kann nicht abgeschaltet werden.

- Sanfte Erinnerung – empfiehlt Ihnen, das Gerät zu entkalken.
- Dringende Erinnerung – zwingt Sie, das Gerät zu entkalken. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht mehr verwenden.

11.8 Spülen

Verwenden Sie dies, um das Dampfsystem nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen zu reinigen.


1. Drücken Sie  Einstellungen / Wartung / Spülen.
2. Drücken Sie **START** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.
3. Am Programmende ertönt das Signal.
4. Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Innere trocken ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.9 Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

1. Drücken Sie  Einstellungen / Wartung / Trocknen.
2. Drücken Sie **START** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.
3. Das Signal ertönt, wenn das Trocknen beendet ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.10 Trocknungserinnerung

Nach einem Garvorgang mit einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie **JA**, um das Gerät zu trocknen.

11.11 Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Tür und die inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

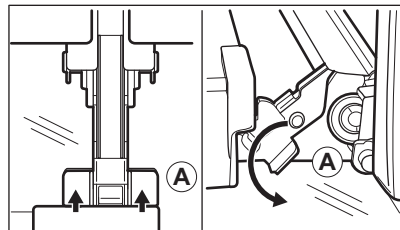
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

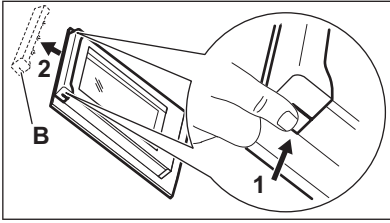
VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

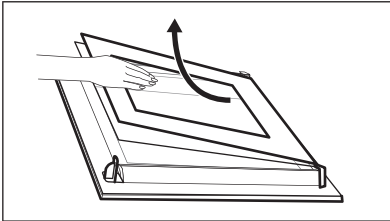
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
5. Fassen Sie die Tür mit jeweils einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Fläche.
7. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
9. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

11.12 Austauschen der Lampe

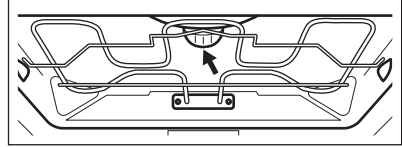
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

Seitenlampe


1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um an die Lampe zu gelangen.
2. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
5. Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Montieren Sie die linke Regalstütze.

12. FEHLERBEHEBUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Zum Einstellen der Uhr siehe Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker:in.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie unter Reinigung und Pflege.
Der Wassertank bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig eingedrückt. Setzen Sie den Wassertank vollständig in das Gerät ein.
Wasser kommt aus dem Wassertank.	Sie haben den Deckel des Wassertanks nicht richtig montiert.
Der Wassertank ist schwer zu reinigen.	Achten Sie darauf, dass der Deckel abgenommen ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser im Backblech.	Der Wassertank war nicht bis zum Höchststand gefüllt. Prüfen Sie, ob sich ein Entkalkungsmittel/Wasser im Wassertankgehäuse befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das Backblech befindet sich auf einer falschen Einschubebene. Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Geräts. Schieben Sie das Backblech das nächste Mal in die erste Einschubebene.
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht. Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als das Gerät noch zu heiß war. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Gerät entfernt. Entfernen Sie alle Zubehörteile und wiederholen Sie die Reinigung.
Die Reinigung wird immer durch eine  Stromabschaltung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.	
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Funknetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zum erneuten Konfigurieren von Gerät und Mobilgerät siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Funksignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.	Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das WLAN-Signal.

12.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste der Probleme finden Sie in der nachfolgenden Tabelle.

Code und Beschreibung	Problembesehung
F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. 1)	Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F111 - KT Sensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den KT Sensor bis zum Anschlag in die Buchse.
F240, F239 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F131 – Die Temperatur des Dampfgerärsensors ist zu hoch. 1) 2)	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
F144 - der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen. 1) 2)	Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder auf.
F508 - der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei. 1) 2)	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar. 1) 2)	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

1) Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

2) Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG		
Modellbezeichnung	NBP9S831AT 944035127 TP9SB831AB 944035112 TP9SB831AT 944035111		
Energieeffizienzindex	61.9		
Energieeffizienzklasse	A++		
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm		
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm		
Anzahl der Garräume	1		
Wärmequelle	Strom		
Volumen	70 l		
Art des Backofens	Eingebauter Backofen		
Masse	NBP9S831AT	39.5 kg	
	TP9SB831AB	39.5 kg	
	TP9SB831AT	39.5 kg	

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Betrieb	2.0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie in Vor der ersten Inbetriebnahme.

13.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden.

Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

Wenn ein Programm mit Timer aktiviert ist und die Garzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

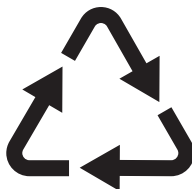
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten

Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die

unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Verreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.



