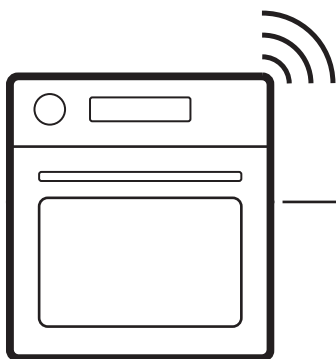


AEG

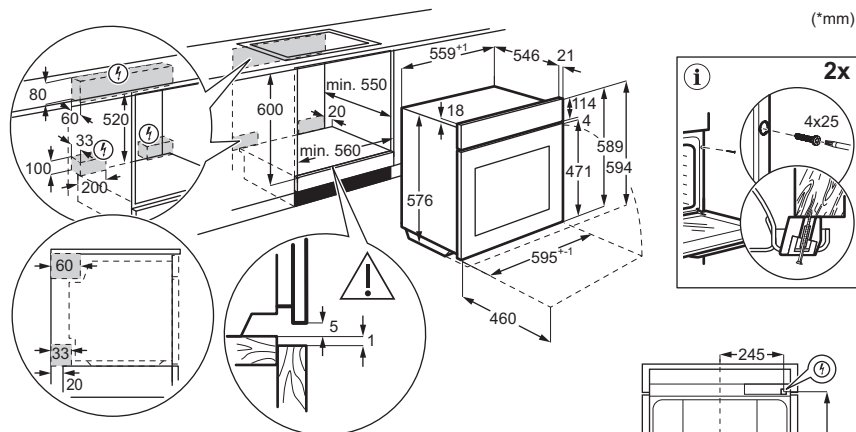


aeg.com/register



BS9977T
NBP9S881DT
PO9000SCT
TP9SB881DT

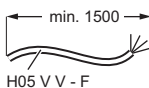
INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE



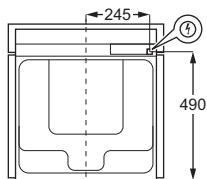
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

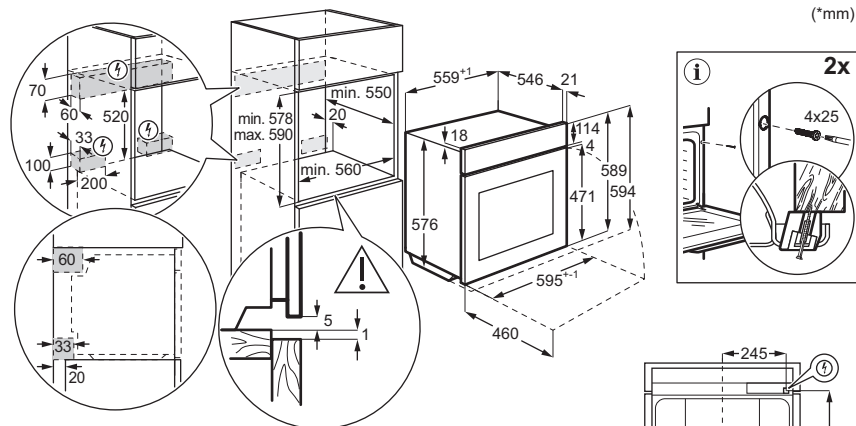
How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation



H05 V V - F



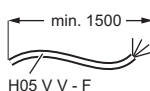
490



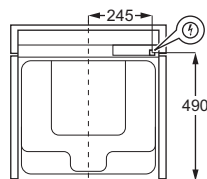
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



H05 V V - F



490

NEDERLANDS

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	5
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	7
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	7
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	8

6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	11
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	13
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	15
9. ENERGIEVERBRUIK.....	16
10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	17

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en 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 ap-

paraat 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 de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.

- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

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.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je 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.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- 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. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation

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.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik 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 installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en dat de deur zonder enige beperking kan openen.
- 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 elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.

- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 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.

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.

- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het gebruik, omdat er hete lucht en ontvlambare mengsels van alcoholingrediënten kunnen 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.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Gebruik alleen goedgekeurd glas en goedgekeurde potten voor inmaken.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.
- Deel je wifi-wachtwoord niet.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - Plaats geen ovenschalen of voorwerpen direct op de bodem van de ovenruimte.
 - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
 - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
 - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren 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 cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- 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 lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

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 u onderhoud uitvoert.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.
- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuurponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

Koken met stoom

- 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.

2.5 Verwijdering



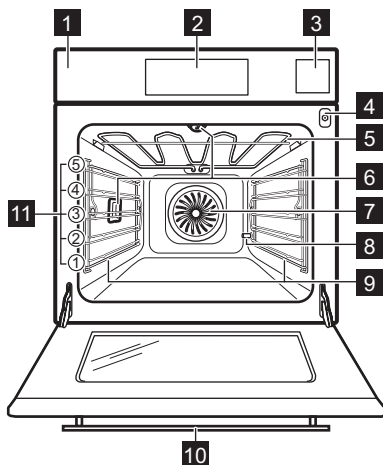
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de voeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitgang ontkalkingsleiding
- 9 Rekondersteuning, uitneembaar

10 Camera in het handvat

11 Inzetniveaus

3.2 Bedieningspaneel

Het display is volledig interactief en scrollbaar. Het is verdeeld in duidelijk gedefinieerde secties die toegang bieden tot verschillende bereidingsfuncties en gerechten. U kunt ook de huidige operationele status. U kunt over het scherm vegen om naar links of rechts te navigeren.

Indicatielampjes op de display



Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.



Om toegang te krijgen tot belangrijke functies en instellingen.



Om toegang te krijgen tot het submenu Gerechten met speciale kookprogramma's.



Om de huidige instellingen op te slaan: Favorieten.



Om de opties in en uit te schakelen.



Het apparaat is vergrendeld.



Uitgestelde start functie is geactiveerd.



Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.



Bediening op afstand wordt ingeschakeld.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Draadloze verbinding

Om het apparaat te verbinden heb je 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 of download deze rechtstreeks vanuit de app store.

2. Volg de onboardings-instructies van de app.
3. Schakel het apparaat in.
4. Druk op menu en selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
5. Druk op om 'on' of 'off': Wi-Fi.

De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec.

Om veiligheidsredenen wordt de bediening op afstand automatisch uitgeschakeld na 24 u. Herhaal de onboarding, indien nodig.

Frequentie	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Maximaal vermogen	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Laag energieverbruik (LE)

Beperkingen en vereisten in BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, en UK(NI): Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis.

 Wanneer het apparaat is gekoppeld met de app, kan het belangrijke software-updates ontvangen. Deze updates kunnen nieuwe functies introduceren, bestaande functies en pictogrammen verfijnen, mogelijke problemen verhelpen en de algehele prestaties van de software verbeteren. Na de update is het niet meer mogelijk om de vorige softwareversie te herstellen.

4.2 Softwarelicenties

De software in dit product bevat onderdelen die gebaseerd zijn op vrije en opensource-software. AEG erkent de bijdragen van de open-software- en robotica-communiteiten aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze gratis en open source softwarecomponenten waarvan de licentievoorwaarden publicatie vereisen, en om hun volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden te bekijken, gaat u naar: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map DS8).

4.3 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor het eerste gebruik voor. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer.

1. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.
2. Ga naar het menu en selecteer de kookfunctie.
3. Het display toont een pop-up-bericht om het voorverwarmingsproces te starten.
4. Bevestig om te starten en volg de instructies op het display.
5. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
6. Reinig de binnenkant van de oven met een microvezeldoek, warm water en een mild vaatwasmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Camera

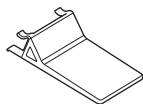
Het apparaat is uitgerust met een in de deuren geïntegreerde camera en het gezichtsveld is beperkt tot de ovenruimte. Dit laat u toe het kookproces te volgen via de app, helpt u bij het herkennen van het voedsel, geeft u aanbevelingen en kookbegeleiding en

helpt u het risico op brandwonden te verminderen.

1. Ga naar het menu en selecteer: Camera.
2. Het display toont de beschikbare instellingen:
 - Bruinbak-bewaking - maakt aanpassing van de warmte-intensiteit mogelijk om een specifiek bruiningsniveau te bereiken en

waarschuwt wanneer het gewenste resultaat is bereikt. Deze functie voorkomt overkoken en zorgt voor een consistente visuele kwaliteit.

- Voedselherkenning - gebruikt AI om het type voedsel dat in de oven is geplaatst te detecteren en te identificeren. De meest geschikte kookinstellingen worden automatisch toegepast, zoals temperatuur, tijd en vochtigheid, om aan de specifieke vereisten van het voedsel te voldoen.



Gebruik de camera-afscherming om de beeldkwaliteit te verbeteren als de verlichting in uw ruimte weerspiegelingen veroorzaakt. Om het te installeren, plaatst u de camera-afscherming in een centrale positie tus-

sen het deurglas en de deurklink. Zorg ervoor dat de langere haken tegen het glasoppervlak komen te staan. Bevestig de kortere haken aan de achterkant van het handvat.

Voor het beste resultaat moet u er voor gebruik voor zorgen dat de camera-lens en het glas van de deur schoon en onbelemmerd zijn.

Deze functies zijn alleen beschikbaar als het apparaat verbonden is met: Wi-Fi. Selecteer: Instellingen / Aansluitingen / Verbinden met Wi-Fi.

5.2 Kookfuncties

Standaard bereidingsfuncties voor typische bakbehoeften, inclusief boven- en onderwarmte , grillen , koken met ventilator en meer. U kunt uw gerechten op traditionele wijze bereiden. Zie de beschrijving op het display voor meer informatie.

1. Ga naar het menu en selecteer de kookfunctie.
2. Het display toont de beschikbare instellingen.
3. Begin met koken en volg de instructies op het display.

5.3 Functies om te koken met stoom

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.

- Stel de temperatuur in - Het stoomniveau wordt automatisch aangepast.
- Stel het stoomniveau in - De geschikte temperatuur wordt weergegeven.

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

1. Ga naar het menu en selecteer de functie om te koken met stoom.
2. Het display toont de beschikbare instellingen.
3. Stel de temperatuur en het stoomniveau in, indien beschikbaar.
4. Begin met koken en volg de instructies op het display.

5.4 SousVide

Dit programma is een kooktechniek waarbij voedsel in een vacuüm afgesloten verpakking in een verzadigde stoomatmosfeer wordt geplaatst, die op een constante temperatuur wordt gehouden. Voor een gebruiksvriendelijke manier om vloeibare types voedsel te koken, kunnen bijvoorbeeld desserts en sauzen ook in nog verzegelde blikken worden gekookt.

Om voedsel te bereiden, hebt u compatibele sous-vide-zakjes en een vacuümsealer nodig.

1. Bereid de ingrediënten in een vacuümverzegelde container en plaats deze op het rooster.
2. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
3. Druk op SousVide.
4. Het display toont de beschikbare instellingen. Stel de temperatuur en bereidingstijd in.
5. Begin met koken en volg de instructies op het display.
6. Open na het koken voorzichtig de oven deur. Restwater kan condenseren in de binnenkant van de oven en in vacuüm afgesloten bakjes.
7. Als het apparaat koud is, verwijdert u het water van de bodem van de binnenkant van de oven met een spons. Maak de binnenkant van de oven droog met een zachte doek.

Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als u het voedsel uit het apparaat haalt.

5.5 Voorverwarmingsopties

Het apparaat beschikt over verschillende voorverwarmingsopties om optimale kookresultaten te garanderen.

- Standaard - Basisvoorverwarming zonder snelheid- of energie-optimalisatie.
- Slim - helpt het energieverbruik tijdens het opwarmen van de oven te optimaliseren in vergelijking met Snel.
- Snel - Snellere voorverwarming met een iets hoger energieverbruik.

5.6 Favorieten

U kunt uw favoriete gerechten opslaan. Hierdoor kan de oven ze automatisch herkennen bij toekomstig gebruik. De camera detecteert het gerecht en stelt het opgeslagen programma voor.

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

5.7 Timer

Om de bereidingstijd in te stellen. Het maximum is 23 u 59 min.

1. Kies de bereidingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op  en stel de tijd in.

U kunt een uitgestelde start instellen of het einde van de bereidingstijd opgeven door op  te drukken.

Actie beëindigen

Geluidsalarm - stel een aftelling in. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

Geluidsalarm en stop met koken - stel een aftelling in. Wanneer de timer afloopt, klinkt het signaal en stopt het koken.

Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd om is, verschijnt het bericht op het scherm.

Sommige klokfuncties zijn mogelijk niet beschikbaar met bepaalde kookfuncties.

Druk op +5 min om de bereidingstijd te verlengen.

Uitgestelde start

U kunt de start en/of het einde van de bereiding uitstellen.

1. Kies de bereidingsfunctie en pas de instellingen aan.
2. Druk op: Uitgestelde start.

3. Scroll om de gewenste starttijd in te stellen en bevestig.

5.8 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

1. Open het optiemenu rechtsboven in het scherm: .
2. Selecteer: Kinderslot .
3. Bevestig de instelling om deze te activeren.

Het slot blijft gesloten totdat dit wordt gewijzigd.

Om het tijdelijk te ontgrendelen, tikt u op het scherm en voert u de cijfers achtereenvolgens van laag naar hoog in.

Als er geen interactie is gedurende 30 sec, wordt het Kinderslot automatisch opnieuw geactiveerd.

Ga terug naar het optiemenu en selecteer Kinderslot om dit volledig te deactiveren.

5.9 Gerechten

De kookassistentie suggereert instellingen voor verschillende gerechten, zoals stapsgewijze instructies, temperatuur en kooktijd. U kunt de instellingen tijdens het koken indien nodig wijzigen. U kunt uw favoriete bereidingsmethode kiezen, de voedselsensor toevoegen of de camera gebruiken. De beschikbaarheid van elke optie is afhankelijk van het geselecteerde gerecht.

1. Ga naar het menu en selecteer .
2. Kies een voedseltype en een gerecht en volg de stappen op het scherm.

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

5.10 Accessoires

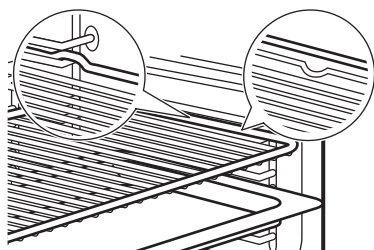


Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk

bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

Plaats het accessoire (draadrek/bakplaat) tussen de geleidebalken van de rekondersteuning. Let erop dat het rek de achterkant van de oven raakt. Een kleine inkeping aan

de bovenkant verhoogt de veiligheid en zorgt voor kantelbescherming. De rand rond het rek voorkomt dat kookgerei eraf kan glijden.



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

Als je bakrooster een opstaande rand heeft, zet die dan naar de voorkant 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.

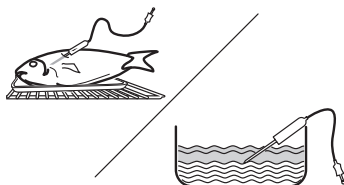
5.11 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de oventemperatuur De oventemperatuur dient minimaal 25 °C hoger te zijn dan de temperatuur van de voedselsensor.
 - ℞ - de temperatuur van de voedselsensor.
1. Selecteer een bereidingsfunctie uit het menu: Functies of een gerecht uit het menu: Gerechten.

2. Stel indien nodig de oventemperatuur en bereidingstijd in.
3. Plaats de punt van de voedselsensor in het midden van het dikste gedeelte van het vlees of de vis. Voor stoofschotels plaatst u de punt van de voedselsensor precies in het midden, gestabiliseerd in een vast ingrediënt. Zorg ervoor dat de punt de bodem van de ovenschaal niet raakt.



4. Steek de stekker van de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving.
5. Bevestig om te beginnen met koken. Het display toont het symbool en de huidige temperatuur van de voedselsensor.
6. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de kooktijd indien nodig.
7. ■ - druk om de bereidingsfunctie uit te schakelen.
8. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en verwijder het gerecht uit het apparaat.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Bereidingsfunctie
°C	Temperatuur
	Gewicht (kg)
	Inzetniveau

	Kooktijd (min)
	Extra informatie

6.2 Warmelucht (vochtig)

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

Gebruik een bakplaat of lekschaal.

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

6.3 Informatie voor testinstituten

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

Gebruik de functie: Stoom, niveau: Stoom.

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Erwten, bevroren				
2 x 1,5	2 en 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Gebruik de 2/3 Gastronorm-stoomset, geperforeerd.
- 2) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Standaard. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Slim.
- 3) Zet de bakplaat op de eerste rekstand, met de helling naar de achterkant van de ovenruimte.
- 4) Gebruik de 2 x 2/3 Gastronorm-stoomset, geperforeerd.
- 5) Kook tot de temperatuur op de koudste plek 85°C bereikt.

Extra stoomrecepten

		°C		
Stomen gecombineerd gerecht (2 porties)				
 1)	2 en 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamelpudding (6 porties)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Eiervla				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Witbrood				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Kip				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Niveau instellen: Stoom.
- 2) 40 min voor aardappelen; 18 - 20 min voor zalm; 10 - 12 min voor broccoli
- 3) Gebruik een 1/2 Gastronorm-stoompan (geperforeerd) voor aardappelen en broccoli en een 1/2 Gastronorm-stoompan (niet-geperforeerd) voor zalm.
- 4) Zet de zalm op niveau 2, de aardappelen en de broccoli op niveau 4.
- 5) Plaats de ingrediënten op het juiste moment achter elkaar in de oven, zodat alle componenten tegelijkertijd gaar zijn. Je kunt twee porties tegelijk bereiden.
- 6) Niveau instellen: Hoge vochtigheid.
- 7) Ronde porseleinen schotels op het rooster
- 8) Gebruik de 1/2 Gastronorm-stoomset, niet geperforeerd.
- 9) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.
- 10) Niveau instellen: Lage vochtigheid. Gebruik de Stoom-functie alleen als de Brood bakken-functie niet beschikbaar is.
- 11) Niveau instellen: Lage vochtigheid.
- 12) Gebruik Bakrooster.
- 13) Plaats de bakplaat op de eerste rekstand om druipend vet op te vangen.

6.4 Informatie voor testinstituten

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

	°C			
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	150	20 - 30	3	1) 2)

	°C			
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 en 4	1) 2)
Zachte cake zonder vet				
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 60	2	3) 2)
	160	45 - 55	2 en 4	4)
Appeltaart				
	160	55 - 65	2	3) 5)
	180	55 - 65	1	3) 5)
	160	55 - 65	2 en 4	3)
Zandtaartdeeg				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 en 4	1)

	°C			
Schuimgebakjes				
	100	60 - 180	3	1) 2) 6)
	100	60 - 180	3	1) 2) 6)
Toast				
	max.	1 - 2	5	3) 7) 8)

- 1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de deur.
- 2) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Standaard. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Slim.
- 3) Gebruik Bakrooster.
- 4) Gebruik het bakrooster en de bakplaat eronder. Plaats de bakplaat met de helling naar de deur.
- 5) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.
- 6) Gebruik bakpapier.
- 7) Verwarm het apparaat voor gedurende 5 min met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Standaard. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Slim
- 8) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigungsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik een speciale ovenreiniger voor hardnekkige vlekken.
- Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsvloeistof om kalkaanslag te verwijderen.
- Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.
- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
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.
5. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders zijn meegeleverd, moeten de borgpinnen naar voren wijzen.

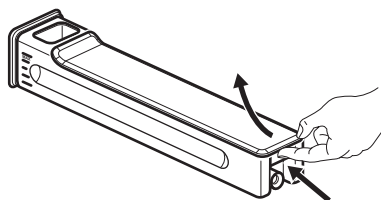
7.3 Onderhoud

Stoomreining	Dit programma reinigt het apparaat als het licht vervuild is. De stoom verzacht vet of resten, waardoor het gemakkelijker te reinigen is.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.

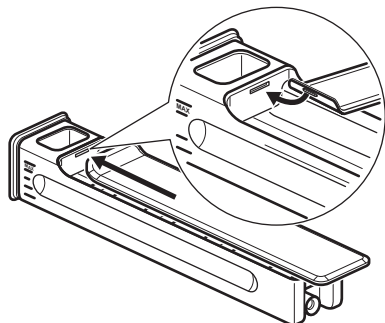
Drogen	Proces om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Spoelen	Proces voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

7.4 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.



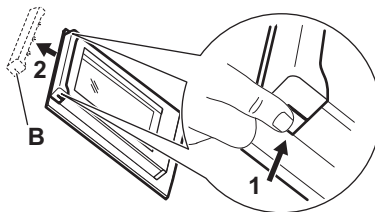
6. Plaats de watertank.
7. Duw de watertank naar het apparaat totdat het vastklikt.

7.5 Verwijderen en reinigen van het deurglas

De cameramodule bevindt zich in de deurgreep. Wees voorzichtig dat de kabel van de camera die de deur met de ovenruimte verbindt niet wordt beschadigd of geplet. Reinig

de cameramodul voorzichtig met een zachte poetsdoek.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Open de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°).
3. Pak de deurlijst **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk hem naar binnen om de klemafdichting vrij te maken.



4. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
5. Til elk glazen paneel aan de bovenrand op en verwijder het uit de geleider. Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.
6. 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.

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

7.6 Het lampje vervangen

Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

Vervang het lampje door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

Bovenlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.
3. De lamp vervangen.
4. Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.

Zijlampje

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

2. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
3. Reinig de glasafdekking.
4. Vervang de lamp.

5. Installeer het metalen frame en de afdekking. Draai de schroeven vast.
6. Installeer de linker drager van het rek.

8. PROBLEEMOPLOSSING

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Servicedetails staan op het typeplaatje, dat zich op het voorframe bevindt. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet.

Als het display een foutcode weergeeft die hieronder niet wordt vermeld, dan schakelt u de stroomonderbreker van het huis uit en weer in om het apparaat te herstarten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

U kunt het apparaat niet activeren of gebruiken. - Het apparaat is niet aangesloten op een elektrische voeding is er verkeerd op aangesloten.

Het apparaat warmt niet op.

- Kinderslot is ingeschakeld.
- De automatische uitschakeling is geactiveerd.
- Demomodus is geactiveerd - deactiveringscode: 2468.

De lamp werkt niet. - De lamp is doorgebrand. Vervang de lamp.

De lamp is uitgeschakeld. - Warmelucht (vochtig) is geactiveerd.

Het apparaat houdt het waterreservoir niet vast nadat u het hebt ingevoerd. - U hebt het waterreservoir niet volledig in het apparaat gedrukt. Plaats de waterreservoir volledig in het apparaat.

Er komt water uit het waterreservoir. - U hebt het deksel van het waterreservoir niet correct gemonteerd.

Het waterreservoir is moeilijk te reinigen. - Vergeet niet het deksel te verwijderen voordat u met de reiniging begint.

Er zit geen water in de schaal na het ontkalken. - Het waterreservoir was niet tot het maximale niveau gevuld. Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de waterreservoir zit.

Er zit vuil water op de bodem van de ovenruimte na het ontkalken. - De schaal staat op een verkeerde repositie. Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van het apparaat. Plaats de

bakplaat de volgende keer op de eerste rekstand.

Er zit te veel water op de bodem van de ovenruimte na het reinigen. - U hebt te veel vaatwasmiddel in het apparaat gevuld voordat u de reiniging hebt gestart. Verspreid de volgende keer een dun laagje vaatwasmiddel gelijkmatig over de wanden van de ovenruimte.

De reinigingsprestaties zijn niet bevredigend. - U hebt de reiniging gestart wanneer het apparaat nog te heet was. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Herhaal de reiniging.

① Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

Problemen met het signaal van het draadloos netwerk (alleen bepaalde modellen). - Controleer of uw mobiele apparaat is verbonden met het draadloos netwerk. Controleer je draadloze netwerk en router. Herstart de router.

Er werd een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie werd gewijzigd (alleen bepaalde modellen). - Configureer het apparaat en het mobiele apparaat opnieuw.

Het signaal van het draadloos netwerk is zwak (alleen bepaalde modellen). - Plaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.

Het draadloos signaal wordt verstoord door een magnetron die in de buurt van het apparaat is geïnstalleerd (alleen bepaalde modellen). - Schakel de magnetron uit. Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de bediening op afstand van het apparaat. Magnetrons verstoren het Wi-Fi-signaal.

De camera detecteert het voedsel niet correct. - Zorg ervoor dat de cameraleens en het glas van de deur schoon zijn en plaats het voedsel op de derde (aanbevolen), tweede of eerste repositie.

De voedselherkenning start niet. - Activeer alle camera-opties in het instellingenmenu.

F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken. Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.

F240 - de aanraakvelden op het display werken niet goed. Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.

F601 - er is een probleem met het Wi-Fi-sig-naal. Controleer uw netwerkverbinding. Zie Voor het eerste gebruik, Draadloze verbinding.

F604 - de eerste verbinding met Wi-Fi is mislukt. Schakel het apparaat uit en weer in en probeer het opnieuw. Zie Voor het eerste gebruik, Draadloze verbinding.

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⁾ 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⁾ Leeg de Waterreservoir en vul deze bij.

F254 - de camera is niet verbonden met het apparaat. ¹⁾ Schakel het apparaat uit en weer in.

F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar. ¹⁾ Schakel het apparaat uit en weer in.

9. ENERGIEVERBRUIK

9.1 Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

Naam leverancier	AEG	
Modelnummer	BS9977T 944035222 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224	
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	BS9977T	38.5 kg
	NBP9S881DT	38.5 kg
	PO9000SCT	38.5 kg
	TP9SB881DT	38.5 kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

9.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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

Apparaat getest volgens: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimalisatietips

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei .
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de kookfuncties met ventilator (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.

¹⁾ Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens IEC/EN 60350-1. De ovendeur moet tijdens het koken gesloten blijven, zodat het kookproces niet wordt onderbroken en de oven optimaal functioneert. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.
- Schakel wanneer mogelijk de Wi-Fi uit. Zie Voor het eerste gebruik.
- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen.
 - 12,5 u: 30-115 °C
 - 8,5 u: 120-195 °C
 - 5,5 u: 200-245 °C
 - 3 u: 250 - maximaal °C

10. HET MILIEUPERSPECTIEF

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

raten 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.

ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	17
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	19
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	21
4. BEFORE FIRST USE.....	21
5. DAILY USE.....	22

6. HINTS AND TIPS.....	25
7. CARE AND CLEANING.....	27
8. TROUBLESHOOTING.....	28
9. ENERGY EFFICIENCY.....	29
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	30

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from 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 packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain 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.
- 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.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- 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.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any 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.

- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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 that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 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 modify this appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients 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.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
 - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

Steam Cooking

- 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 carefully after steam cooking.

2.5 Disposal

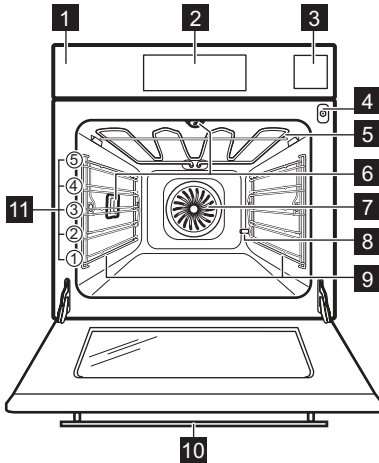
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

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 Camera in the handle

11 Shelf positions

3.2 Control panel

The display is fully interactive and scrollable. It is divided into clearly defined sections that provide access to various cooking functions and dishes. It also shows the current operating status. You can swipe across the screen to navigate left or right.

Display indicators

① Press and hold to turn the appliance on and off.

🏠 To access key functions and settings.

🍴 To access Dishes submenu with dedicated cooking programmes.

♥ To save current settings in: Favourites.

🔑 To turn the options on and off.

🔒 The appliance is locked.

🕒 Delayed start function is activated.

📶 Wi-Fi connection is turned on.

📶 Remote Operation is turned on.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Wireless connection

To connect the appliance you need:

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

1. Scan the QR code on the back cover of the user manual to download the app, or download it directly from the app store.

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

The appliance wireless module starts within 90 sec.

For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Low Energy (LE)

Restrictions and requirements in BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, and UK(NI): This appliance is for indoor use only.

i When the appliance is connected to the app, it may receive important software updates. These updates can introduce new features, refine existing functions and icons, address potential issues, and enhance overall software performance. After the update, it is not possible to restore the previous software version.

4.2 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 DS8).

4.3 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.
2. Enter the menu and select the cooking function.
3. The display shows a pop-up message to start the preheating process.
4. Confirm to start and follow the instructions on the display.
5. Turn off the appliance and let it cool down.
6. Clean the oven interior with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

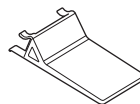
5. DAILY USE

5.1 Camera

The appliance is equipped with an integrated camera located in the door handle and its field of view is limited to the oven cavity. It allows you to monitor cooking progress via the app, assists with food recognition, provides recommendations and cooking guides, and helps reduce the risk of burns.

1. Enter the menu and select: Camera.
2. The display shows available settings:
 - Monitor browning - allows adjustment of heat intensity to achieve a specific browning level and alerts when the desired result is reached. This feature helps prevent overcooking and ensures consistent visual quality.
 - Recognize food - uses AI to detect and identify the type of food placed inside the

oven. It automatically applies the most suitable cooking settings, such as temperature, time, and humidity, to match the food's specific requirements.



Use the camera shield to improve picture quality if your room lighting causes reflections. To install it, place the camera shield between the door glass and

the handle in a central position. Make sure the longer hooks are placed against the glass surface. Fit the shorter hooks onto the back of the handle.

For best results, ensure the camera lens and the door glass are clean and unobstructed before use.

These features are only available when the appliance is connected to: Wi-Fi. Select: Settings / Connections / Connect To Wi-Fi.

5.2 Cooking functions

Standard cooking functions for typical baking needs, including top and bottom heating , grilling , fan cooking  and more. You can prepare your dishes in a traditional manner. For more information see the description in the display.

1. Enter the menu and select the cooking function.
2. The display shows available settings.
3. Start cooking and follow the instructions on the display.

5.3 Steam cooking 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.

- Set the temperature - The steam level will be adjusted automatically.
- Set the steam level - The suitable temperature will be shown.

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

1. Enter the menu and select the steam cooking function.
2. The display shows available settings.
3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Start cooking and follow the instructions on the display.

5.4 SousVide

This programme is a cooking technique where food in a vacuum-sealed container is placed in a saturated steam atmosphere, held at a constant temperature. For a convenient way of cooking liquid types of food, e.g. desserts and sauces can be cooked in sealed canning jars as well.

To prepare food, you will need sous vide compatible bags and a vacuum-sealer.

1. Prepare ingredients in a vacuum-sealed container and place it on the wire shelf.
2. Enter menu and select: Functions.

3. Press  SousVide.

4. The display shows available settings. Set the temperature and cooking time.
5. Start cooking and follow the instruction on the display.
6. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior and vacuum-sealed containers.
7. When the appliance is cold, remove the water from the bottom of the oven interior with a sponge. Dry the oven interior with a soft cloth.

There is a risk of burns. Be careful when you take out the food from the appliance.

5.5 Preheating options

The appliance includes several preheating options to ensure optimal cooking results.

- Standard - basic preheating without speed or energy optimisation.
- Smart - helps optimize energy use during heat up of the oven compared to Fast.
- Fast - faster preheating with slightly higher energy consumption.

5.6 Favourites

You can save your favourite dishes. This allows the oven to automatically recognise them during future use. The camera will detect the dish and suggest the saved program.

To save a setting, select the preferred option and press .

5.7 Timer

To set the cooking time. Maximum is 23 h 59 min.

1. Choose the cooking function and set the temperature.
2. Press  and set the time.

You can set a delayed start or specify the cooking end time by pressing .

End Action

Sound Alarm - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.

Sound Alarm and stop cooking - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

Pop up message only - when the time is up the message appears on the display.

Some clock functions may not be available with certain cooking functions.

Press +5 min to extend the cooking time.

Delayed start 🕒

You can postpone the start and / or end of cooking.

1. Choose the cooking function and adjust the settings.
2. Press: Delayed start.
3. Scroll to set desired start time and confirm.

5.8 Child lock 🔒

This function prevents accidental operation of the appliance.

1. Open the options menu located at the top right of the screen: ⚙️.

2. Select: Child lock 🔒.
3. Confirm the setting to activate it.

The lock remains on until changed.

To temporarily unlock, tap the screen and enter the numbers sequentially from low to high.

If there is no interaction for 30 sec, the Child lock will reactivate automatically.

To fully deactivate, return to the options menu and select Child lock again.

5.9 Dishes 🍲

Assisted cooking suggests settings for different dishes, including step-by-step instructions, temperature, and cook time. You can change the settings during cooking if needed. You can choose your preferred cooking method, add the food sensor or use the camera. The availability of each option depends on the selected dish.

1. Enter the menu and select 🍲.
2. Choose a food type and dish and follow the steps on screen.

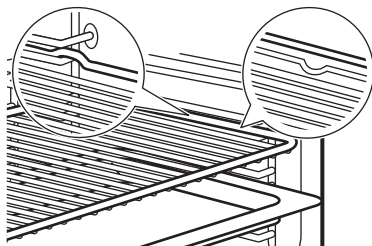
When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time if needed.

5.10 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.

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. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



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

If your wire shelf has a step, position it towards the front 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.

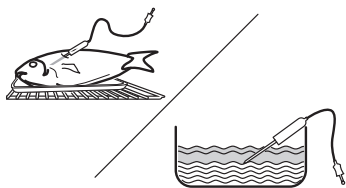
5.11 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature. It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
- ℞ - the food sensor temperature.

1. Select a cooking function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time if needed.
3. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



4. Plug the food sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

5. Confirm to start cooking.

The display shows the symbol and the current food sensor temperature.

6. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time if needed.
7. - press to turn off the cooking function.
8. Unplug the food sensor and remove the dish from the appliance.

6. HINTS AND TIPS

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

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

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
	Temperature
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

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

Use baking tray or dripping pan.

	°C		
Sweet rolls, 16 pcs	180	2	25 - 35
Swiss Roll	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pcs	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pcs	160	2	25 - 35

	°C		
Muffins, 12 pcs	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pcs	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pcs	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pcs	180	2	15 - 25

6.3 Information for test institutes

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

Use the function: Steam, level: Full Steam.

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Peas, frozen				
2 x 1.5	2 and 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Use 2/3 Gastronorm steam set, perforated.
- 2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / Standard. Do not use: Preheat / Fast and Smart.
- 3) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.
- 4) Use 2 x 2/3 Gastronorm steam set, perforated.
- 5) Cook until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

Additional steam recipes

		°C		
Steaming combined dish (2 portions)				
1)	2 and 4	100	40 2)	3) 4) 5)

		°C		
Caramel pudding (6 portions)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Egg custard				
 1)	2	85	35 - 45	8)
White Bread				
				
 10)	2	180	40 - 50	9)
Chicken				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

1) Set level: Full Steam.
2) 40 min for potatoes; 18 - 20 min for salmon; 10 - 12 min for broccoli
3) Use a 1/2 Gastronorm steam pan (perforated) for potatoes and broccoli, and a 1/2 Gastronorm steam pan (non-perforated) for salmon.
4) Place salmon on Level 2, potatoes and broccoli on level 4.
5) 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.
6) Set level: Humidity High.
7) Round porcelain dishes on wire shelf.
8) Use 1/2 Gastronorm steam set, non-perforated.
9) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
10) Set level: Humidity Low. Use Steam function only if Bread Baking function is not available.
11) Set level: Humidity Low.
12) Use Wire shelf.
13) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

6.4 Information for test institutes

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

	°C			
Small cakes, 20 per tray				
 150	20 - 30	3	1) 2)	
 170	20 - 30	3	1) 2)	
 150	25 - 35	2 and 4	1)2)	

	°C			
Fatless sponge cake				
 160	45 - 60	2	3)2)	
 160	45 - 60	2	3)2)	
 160	45 - 55	2 and 4	4)	
Apple pie				
 160	55 - 65	2	3)5)	
 180	55 - 65	1	3)5)	
 160	55 - 65	2 and 4	3)	
Short bread				
 140	25 - 35	2	1)	
 140	25 - 35	2	1)	
 140	25 - 45	2 and 4	1)	
Meringues				
 100	60 - 180	3	1)2)6)	
 100	60 - 180	3	1)2)6)	
Toast				
 max.	1 - 2	5	3)7)8)	

1) Use baking tray with the slope towards the door.
2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / Standard. Do not use: Preheat / Fast and Smart.
3) Use Wire shelf.
4) Use wire shelf and baking tray below. Place baking tray with the slope towards the door.
5) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
6) Use baking paper.
7) Preheat the appliance for 5 min using the setting: Preheat / Standard. Do not use: Preheat / Fast and Smart
8) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance 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.
5. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

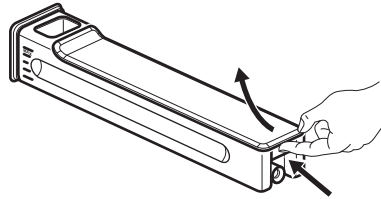
If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Maintenance

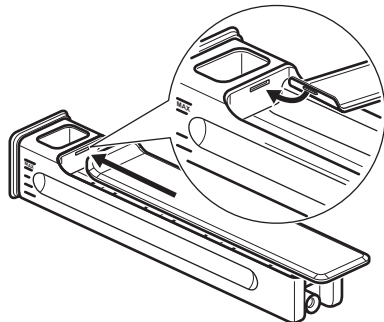
Steam Cleaning	This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Drying	Process for drying the cavity from the condensation remaining after the use of steam functions.
Rinsing	Process for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

7.4 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.

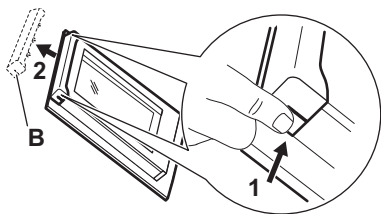


6. Insert the water tank.
7. Push the water tank towards the appliance until it latches.

7.5 Removing and cleaning door glasses

The camera module is located in the door handle. Be very careful not to damage or crush the camera cable connecting the door and the oven cavity. Clean the camera lens gently with a soft cloth.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Open the oven door to the first opening position (approximately 70° angle).
3. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



4. Pull the door trim to the front to remove it.
5. Lift each glass panel by its top edge and remove it from the guide. Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.
6. 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.

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

7.6 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the 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.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

If the display shows an error code that is not indicated below, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

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.

- Child lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.
- Demo Mode is activated - deactivation code: 2468.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

The lamp is turned off. - Moist Fan Baking is activated.

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 a thin layer of 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.

① Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

Trouble with wireless network signal (selected models only). - 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 (selected models only). - Configure appliance and mobile device again.

The wireless network signal is weak (selected models only). - Move router as close to the appliance as possible.

The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance (selected models only). - Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt Wi-Fi signal.

The camera is not properly detecting the food. - Make sure the camera lens and the door glass are clean, and place the food on the third (recommended), second or first shelf position.

Food recognition does not start. - Activate all camera options in the settings menu.

F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket. Fully plug Food Sensor into the socket.

F240 - 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.

F601 - there is a problem with Wi-Fi signal. Check your network connection. Refer to Before first use, Wireless connection.

F604 - the first connection to Wi-Fi failed. Turn the appliance off and on and try again. Refer to Before first use, Wireless connection.

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⁾ 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⁾ Empty the Water tank and refill it.

F254 - the camera is not connected to the appliance. ¹⁾ Turn the appliance off and on.

F603 - Wi-Fi is not available. ¹⁾ Turn the appliance off and on.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	AEG
Model identification	BS9977T 944035262 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224
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

¹⁾ If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

Mass	BS9977T	38.5 kg
	NBP9S881DT	38.5 kg
	PO9000SCT	38.5 kg
	TP9SB881DT	38.5 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

9.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

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

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimization tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.

- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - 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 under optimal conditions. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- When possible, turn off the Wi-Fi. Refer to Before first use.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time.
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-maximum °C

10. 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 ap-

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

FRANÇAIS

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	31
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	33
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	35
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	35
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	36
6. CONSEILS.....	39

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	41
8. DÉPANNAGE.....	43
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	44
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	45

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'ap-

pareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ou des appareils mobiles avec l'application.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les

chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être

prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil,

particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.

- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
 - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
 - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Cuisson à la vapeur

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. La vapeur peut être libérée.
 - Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

2.5 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

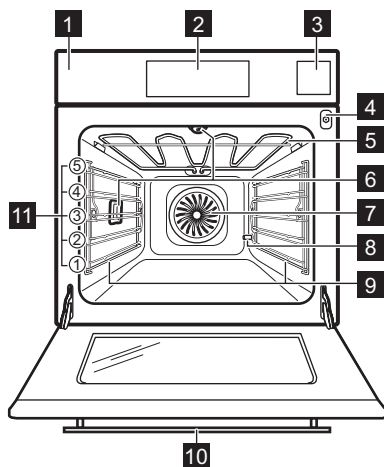
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible

10 Caméra dans la poignée

11 Niveaux de la grille

3.2 Bandeau de commande

L'affichage est entièrement interactif et définit des sections clairement définies qui donnent accès à diverses fonctions de cuisson et plats. Il montre également l'état de fonctionnement actuel. Vous pouvez faire glisser votre doigt sur l'écran pour naviguer vers la gauche ou la droite.

Voyants de l'affichage

- | | |
|--|--|
| | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| | Pour accéder aux fonctions et réglages clés. |
| | Pour accéder au sous-menu Vaisselle avec des programmes de cuisson dédiés. |
| | Pour enregistrer les paramètres actuels dans : Mes programmes. |
| | Pour activer et désactiver les options. |
| | L'appareil est verrouillé. |
| | Départ différé fonction est activée. |
| | La connexion Wi-Fi est activée. |
| | Télécommande est allumée. |

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
 - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Scannez le code QR situé au dos du manuel de l'utilisateur pour télécharger l'application, ou téléchargez-la directement depuis l'App Store.

2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
 3. Allumez l'appareil.
 4. Appuyez sur le menu et sélectionnez : Réglages / Connexions.
 5. Appuyez pour allumer ou éteindre : Wi-Fi.
- Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.

Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

Fréquence	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Puissance max.	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protocole	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Low Energy (LE)

Restrictions et exigences en BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, et UK(NI) : Cet appareil est destiné à un usage intérieur uniquement.

① Lorsque l'appareil est connecté à l'application, il peut recevoir des mises à jour logicielles importantes. Ces mises à jour peuvent introduire de nouvelles fonctionnalités, affiner les fonctions et les icônes existantes, résoudre les problèmes potentiels et améliorer les performances globales du logiciel.

Après la mise à jour, il n'est pas possible de restaurer la version précédente du logiciel.

4.2 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert.

AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (dossier DS8).

4.3 Préchauffage et nettoyage initiaux

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Aérez la pièce.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
2. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson :
3. L'écran affiche un message contextuel pour démarrer le processus de préchauffage.
4. Confirmez pour démarrer et suivez les instructions qui s'affichent.
5. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
6. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon en microfibre, d'eau chaude et d'un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

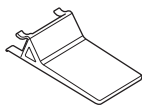
5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Caméra

L'appareil est équipé d'une caméra intégrée située dans la poignée de la porte et son champ de vision est limité à la cavité du four. Cela vous permet de surveiller la progression de la cuisson via l'application, vous aide à reconnaître les aliments, vous fournit des recommandations et des guides de cuisson, et contribue à réduire le risque de brûlures.

1. Accédez au menu et sélectionnez : Caméra.
2. L'affichage indique les paramètres disponibles :

- Surveillance du brunissement - permet de régler l'intensité de la chaleur pour obtenir un niveau de brunissement spécifique et vous avertit lorsque le résultat souhaité est atteint. Cette fonctionnalité permet d'éviter une cuisson excessive et garantit une qualité visuelle constante.
- Reconnaître les aliments : utilise l'intelligence artificielle pour détecter et identifier le type d'aliment placé dans le four. Il applique automatiquement les paramètres de cuisson les plus appropriés, tels que la température, le temps et l'humidité, afin de répondre aux exigences spécifiques des aliments.



Utilisez la protection de caméra pour améliorer la qualité de l'image si l'éclairage de votre pièce provoque des reflets. Pour l'installer, placez la protection de caméra

entre le verre de la porte et la poignée, en position centrale. Assurez-vous que les crochets plus longs sont placés contre la surface en verre. Fixez les crochets plus courts à l'arrière de la poignée.

Pour obtenir les meilleurs résultats, veuillez vous assurer que l'objectif de la caméra et la vitre de la porte sont propres et dégagés avant utilisation.

Ces fonctionnalités ne sont disponibles que lorsque l'appareil est connecté à : Wi-Fi. Sélectionnez : Réglages / Connexions / Connecter au réseau Wi-Fi.

5.2 Modes de cuisson

Fonctions de cuisson standard pour les besoins de cuisson typiques, y compris la chaleur de voûte et de sole , le gril , la chaleur tournante et plus encore. Vous pouvez préparer vos plats de manière traditionnelle. Pour plus d'informations, consultez la description sur l'écran.

1. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson :
2. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.

5.3 Fonctions de cuisson à la vapeur

Ces fonctions vous permettent d'utiliser la chaleur et la vapeur pour garder les aliments croustillants et juteux. Utilisez-les pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.

Il existe deux façons de préparer les aliments à l'aide des fonctions vapeur : en réglant la température ou le niveau de vapeur.

- Réglez la température - Le niveau de vapeur sera ajusté automatiquement.
- Réglez le niveau de vapeur - La température sera indiquée.

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau déminéralisée ou distillée. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le réservoir d'eau.

1. Dans le menu principal, sélectionnez la fonction de cuisson à la vapeur :
2. L'écran affiche les paramètres disponibles.
3. Réglez la température et le niveau de vapeur, le cas échéant.
4. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.

5.4 Cuisson sous-vide

Ce programme est une technique de cuisson où les aliments dans un récipient sous vide sont placés dans une atmosphère de vapeur saturée, maintenue à une température constante. Pour une méthode de cuisson pratique des types d'aliments liquides, par exemple, les desserts et les sauces peuvent également être cuits dans des bocaux fermés.

Pour préparer des aliments, vous aurez besoin de sacs compatibles avec le sous-vide et d'un appareil de mise sous vide.

1. Préparez les ingrédients dans un récipient sous vide et placez-les sur la grille métallique.
2. Entrez dans le menu et sélectionnez : Fonctions.
3. Appuyez sur Cuisson sous-vide.
4. L'écran affiche les paramètres disponibles. Réglez la température et le temps de cuisson.
5. Démarrez la cuisson et suivez les instructions qui s'affichent.
6. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four et dans des récipients sous vide.
7. Lorsque l'appareil est froid, retirez l'eau du fond de l'intérieur du four à l'aide d'une éponge. Séchez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

Risque de brûlure. Faites attention lorsque vous sortez les aliments de l'appareil.

5.5 Options de préchauffage

L'appareil comprend plusieurs options de préchauffage pour garantir des résultats de cuisson optimaux.

- Standard - préchauffage de base sans optimisation de la vitesse ou de l'énergie.
- Intelligent - permet d'optimiser la consommation d'énergie pendant le chauffage du four par rapport à Rapide.

- Rapide - préchauffage plus rapide avec une consommation d'énergie légèrement plus élevée.

5.6 Mes programmes ♥

Vous pouvez sauvegarder vos plats favoris. Cela permet au four de les reconnaître automatiquement lors des utilisations futures. La caméra détectera le plat et suggérera le programme sauvegardé.

Pour sauvegarder un réglage, sélectionnez l'option favorite et appuyez sur ♥.

5.7 Minuteur ⌚

Pour régler le temps de cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur ⌚ et réglez l'heure.

Vous pouvez définir un démarrage retardé ou spécifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur ⏸.

Fin de l'action

Son alarme - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.

Son et arrêt du four - Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

Message pop up uniquement - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran.

Certaines fonctions de l'horloge peuvent ne pas être disponibles avec certaines fonctions de cuisson.

Appuyez sur +5 min pour prolonger le temps de cuisson.

Départ différé ⌚

Vous pouvez reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez les paramètres.
2. Appuyez sur : Départ différé.
3. Faites défiler pour définir l'heure de début souhaitée et confirmez.

5.8 Sécurité enfants 🛡️

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

1. Ouvrez le menu des options situé en haut à droite de l'écran : ⚙️.

2. Sélectionnez : Sécurité enfants 🛡️.

3. Confirmez le paramètre pour l'activer.

Le verrou reste activé jusqu'à ce qu'il soit changé.

Pour déverrouiller temporairement, appuyez sur l'écran et entrez les chiffres en séquence du plus bas au plus élevé.

S'il n'y a aucune interaction pendant 30 sec, le Sécurité enfants se réactivera automatiquement.

Pour désactiver complètement, retournez au menu des options et sélectionnez Sécurité enfants à nouveau.

5.9 Vaisselle 🍴

La cuisson assistée suggère des réglages pour différents plats, y compris des instructions étape par étape, la température et le temps de cuisson. Vous pouvez modifier les réglages pendant la cuisson si nécessaire. Vous pouvez choisir votre mode de cuisson préféré, ajouter la sonde alimentaire ou utiliser la caméra. La disponibilité de chaque option dépend du plat sélectionné.

1. Accédez au menu et sélectionnez 🍴.
2. Choisissez un type de nourriture et un plat, puis suivez les étapes à l'écran.

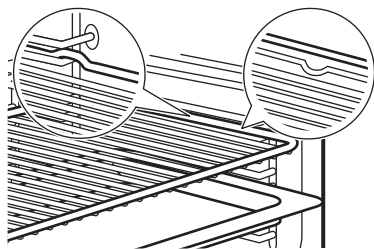
Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

5.10 Accessoires



Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

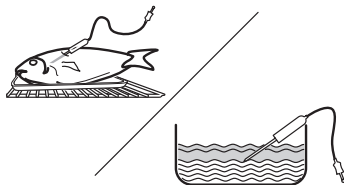
5.11 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$ - la température du four. Elle doit être au moins 25°C plus élevée que la température de la sonde aliments.
 - $\mathcal{R}$: température de la sonde de cuisson.
1. Sélectionnez un mode de cuisson dans le menu : Fonctions ou un plat dans le menu : Vaisselle.
 2. Réglez la température du four et le temps de cuisson, si nécessaire.

3. Insérez l'extrémité de la sonde de cuisson dans le centre de la viande ou du poisson, dans sa partie la plus épaisse. Pour les cocottes, placez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre, stabilisée dans un ingrédient solide. Assurez-vous que la pointe ne touche pas le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à Description du produit.
5. Confirmez pour démarrer la cuisson. L'affichage indique le symbole et la température actuelle de la sonde de cuisson.
6. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
7. $\blacksquare$: appuyez pour couper le mode de cuisson.
8. Débranchez la sonde de cuisson et retirez le plat de l'appareil.

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Fonction de cuisson



Température



Poids (kg)



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)



Autres informations

6.2 Circulation d'air humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.
Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.

	°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	180	2	15 - 25

6.3 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes EN 60350-1.
IEC 60350-1.

Utilisez la fonction : Vapeur, niveau : Vapeur intense.

		°C		
Brocolis				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Petits pois, surgelés				
2 x 1,5	2 et 4	100	-	4) 3) 5)

- 1) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 2/3 perforé.
- 2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Standard. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapide et Intelligent.
- 3) Placez le plateau de cuisson sur la première étage, avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
- 4) Utilisez 2 x 2/3 kit vapeur Gastronorm perforé.
- 5) Faites cuire jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 C°.

Recettes vapeur supplémentaires

		°C		
Plat combiné vapeur (2 portions)				
 1)	2 et 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Pudding au caramel (6 portions)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Crème anglaise aux œufs				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Pain Blanc				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Poulet				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Régler le niveau : Vapeur intense.
- 2) 40 min pour les pommes de terre; 18 - 20 min pour le saumon; 10 - 12 min pour les brocolis
- 3) Utilisez un plat vapeur Gastronorm 1/2 (perforé) pour les pommes de terre et les brocolis, et un plat vapeur Gastronorm 1/2 (non perforé) pour le saumon.
- 4) Placez le saumon au niveau 2, les pommes de terre et les brocolis au niveau 4.
- 5) Placez les ingrédients dans le four l'un après l'autre au moment approprié, de sorte que tous les composants soient cuits en même temps. Vous pouvez préparer deux portions en même temps.
- 6) Régler le niveau : Humidité Élevée.
- 7) Plats ronds en porcelaine sur grille métallique.
- 8) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 1/2 non perforé.
- 9) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
- 10) Régler le niveau : Humidité Faible. Utilisez la fonction Vapeur uniquement si la fonction Cuisson du pain n'est pas disponible.
- 11) Régler le niveau : Humidité Faible.
- 12) Utilisez Grille métallique.
- 13) Placez le plateau de cuisson sur la première étage pour recueillir les gouttes de graisse.

6.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes EN 60350-1.
IEC 60350-1.

	°C			
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 et 4	1)2)
Génoise allégée				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 55	2 et 4	4)
Tarte aux pommes				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 et 4	3)
Sablé				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)

	°C			
	140	25 - 45	2 et 4	1)
Meringues				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Pain grillé				
	max.	1 - 2	5	3)7)8)

- 1) Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
- 2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte en utilisant le réglage : Préchauffer / Standard. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapide et Intelligent.
- 3) Utilisez Grille métallique.
- 4) Utilisez la grille métallique et le plateau de cuisson ci-dessous. Placez le plateau de cuisson avec la pente dirigée vers la porte.
- 5) 2 pains moulées placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.
- 6) Utilisez un papier cuisson.
- 7) Préchauffez l'appareil pendant 5 min en utilisant le réglage : Préchauffer / Standard. N'utilisez pas : Préchauffer / Rapide et Intelligent
- 8) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez un produit de nettoyant pour four pour les taches tenaces.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.

3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.
5. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

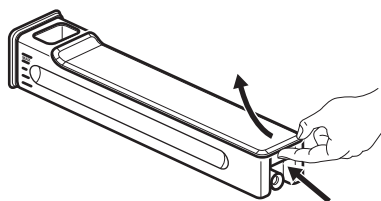
7.3 Maintenance

Nettoyage vapeur	Ce programme nettoie l'appareil lorsqu'il est légèrement sale. La vapeur adoucit la graisse ou les résidus, ce qui facilite le nettoyage.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.

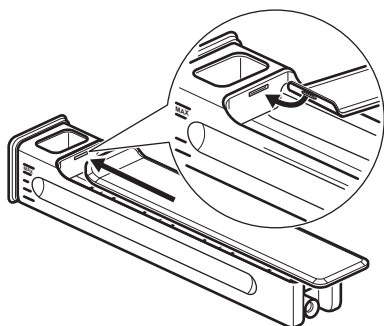
Séchage	Processus de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Rinçage	Processus de rinçage et de nettoyage du circuit de générateur vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

7.4 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.
2. Retirez le couvercle du réservoir d'eau. Soulevez le couvercle en suivant la saillie à l'arrière.



3. Lavez les pièces du réservoir d'eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
4. Remontez le réservoir d'eau.
5. Remettez le couvercle. Insérez d'abord le bouton pression avant, puis poussez-le contre le corps du réservoir.



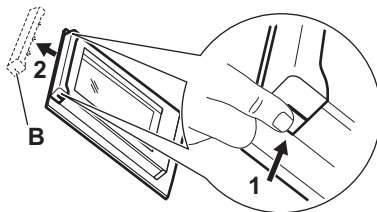
6. Insérez le réservoir d'eau.
7. Poussez le réservoir d'eau vers l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

7.5 Retrait et installation des vitres de la porte

Le module de caméra est logé dans la poignée de porte. Faites très attention à ne pas endommager ni écraser le câble de la caméra

ra reliant la porte à la cavité du four. Nettoyez délicatement l'objectif de la caméra avec un chiffon doux.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
3. Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



4. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
5. Soulevez chaque panneau de verre par son bord supérieur et retirez-le du guide. Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.
6. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

7.6 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.

Lampe latérale

1. Retirez le support de grille gauche pour accéder à la lampe.

2. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
3. Nettoyez le couvercle en verre.
4. Remplacez l'ampoule.

5. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
6. Installez le support de grille gauche.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui n'est pas indiqué ci-dessous, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- Sécurité enfants est activée.
- L'arrêt automatique est activé.
- Le mode démo est activé - code de désactivation : 2468.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.

L'éclairage est éteint. - Circulation d'air humide - est activée.

Le réservoir d'eau ne tient pas dans l'appareil après avoir été inséré. - Vous n'avez pas entièrement inséré le réservoir d'eau. Insérez complètement le réservoir d'eau dans l'appareil.

L'eau sort du réservoir d'eau. - Vous n'avez pas correctement assemblé le couvercle du réservoir d'eau.

Le réservoir d'eau est difficile à nettoyer. - Veuillez vous assurer que le couvercle est retiré avant de commencer le nettoyage.

Il n'y a pas d'eau dans la plaque après le détartrage. - Le réservoir d'eau n'a pas été rempli au niveau maximum. Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le réservoir d'eau.

Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage. - Le plateau se trouve sur une mauvaise position. Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond de l'ap-

pareil. La prochaine fois, placez le plateau sur le premier gradin.

Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage. - Vous avez mis trop de détergent dans l'appareil au début du nettoyage. La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent sur les parois de la cavité du four.

La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante. - Vous avez commencé le nettoyage alors que l'appareil était trop chaud. Attendez que l'appareil refroidisse. Répétez le nettoyage.

i Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

Problème avec le signal du réseau sans fil (sur certains modèles uniquement). - Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.

Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée (certains modèles uniquement). - Configurez à nouveau l'appareil et l'appareil mobile.

Le signal du réseau sans fil est faible (sur certains modèles uniquement). - Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil (modèles sélectionnés uniquement). - Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

La caméra ne détecte pas correctement les aliments. - Assurez-vous que l'objectif de la caméra et la vitre de la porte sont propres, puis placez les aliments sur la troisième (recommandée), la deuxième ou la première grille.

La reconnaissance des aliments ne démarre pas. - Activez toutes les options de la caméra dans le menu des paramètres.

F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.

F240 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.

F601 - il y a un problème au niveau du signal Wi-Fi. Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué. Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous à la section Avant la première utilisation, Connexion sans fil.

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.

Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée. ¹⁾ Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.

F144 - le capteur du Réservoir d'eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau. ¹⁾ Videz le Réservoir d'eau et remplissez-le.

F254 - la caméra n'est pas connectée à l'appareil. ¹⁾ Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. ¹⁾ Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BS9977T 944035262 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224
Indice d'efficacité énergétique	61,9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,99 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0,52 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	70 l
Type de four	Four encastrable

Masse	BS9977T	38,5 kg
	NBP9S881DT	38,5 kg
	PO9000SCT	38,5 kg
	TP9SB881DT	38,5 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Consommation d'énergie en mode « veille » en réseau	2,0 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode de basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564, EN 63474.

Pour savoir comment activer et désactiver la connexion réseau sans fil, reportez-vous à Avant la première utilisation.

9.3 Conseils d'optimisation

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

¹⁾ Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sauter l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne dans des conditions optimales. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Lorsque cela est possible, désactivez le Wi-Fi. Reportez-vous à Avant la première utilisation.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson.
 - 12,5 h : 30-115 °C
 - 8,5 h : 120-195 °C
 - 5,5 h : 200-245 °C
 - 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	46
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	48
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	50
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	50
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	51

6. HINWEISE UND TIPPS.....	55
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	57
8. FEHLERBEHEBUNG.....	58
9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	60
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	61

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠️ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. 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 sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist 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.
- 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 von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum 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).
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 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. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

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 vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagrecht steht und sich die Tür 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 müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernt sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Verwendung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- 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.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.
- Geben Sie Ihr WLAN-Passwort nicht weiter.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
 - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- 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 denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

Garen mit Dampf

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

2.5 Entsorgung

⚠️ WARNUNG!

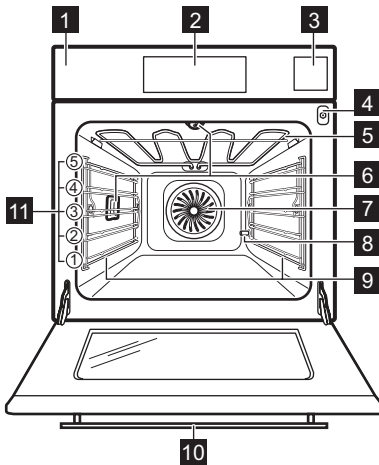
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

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 Kamera im Griff

11 Einschubebenen

3.2 Bedienfeld

Das Display ist vollständig interaktiv und scrollbar. Es ist in klar definierte Abschnitte unterteilt, die Zugang zu verschiedenen Kochfunktionen und Gerichten bieten. Es zeigt auch den aktuellen Betriebsstatus an. Sie können über den Bildschirm wischen, um nach links oder rechts zu navigieren.

Display-Anzeigen

- | | |
|---|---|
| ⓘ | Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten. |
| 🏠 | Um auf Schlüsselfunktionen und Einstellungen zuzugreifen. |
| 🍴 | Zum Zugriff auf das Gerichte Untermenü mit speziellen Kochprogrammen. |
| ♥ | Speichern der aktuellen Einstellungen in: Favoriten. |
| 🔌 | Ein- und Ausschalten der Optionen. |
| 🔒 | Das Gerät ist gesperrt. |
| 🕒 | Zeitvorwahl Funktion ist eingeschaltet. |
| 📶 | Die WLAN-Verbindung ist eingeschaltet. |
| 📡 | Fernsteuerung ist eingeschaltet. |

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Drahtlose Verbindung

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.

1. Scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung, um die App herunterzuladen, oder laden Sie sie direkt aus dem App Store herunter.
2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
3. Schalten Sie das Gerät ein.

- Öffnen Sie das Menü und wählen Sie Einstellungen / Verbindungen.
- Drücken, um Ein- oder Auszuschalten: WLAN.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Fernsteuerung nach 24 Std automatisch aus. Wiederholen Sie das Onboarding, falls erforderlich.

Frequenz	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	5 GHz WLAN : 5150 - 5725 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max. Leistung	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	5 GHz WLAN : EIRP < 23 dBm (200 mW)
	Bluetooth : EIRP < 12 dBm (16 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11 b/g/n/ax
	5 GHz WLAN : IEEE 802.11 a/n/ac/ax
	Bluetooth : Niedriger Energieverbrauch (LE)

Beschränkungen und Anforderungen in BE, BG, CZ, DK, DE, EE, IE, EL, ES, FR, HR, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, RO, SI, SK, FI, SE, IS, LI, NO, CH, TR, und UK(NI): Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

① Wenn das Gerät mit der App verbunden ist, kann es wichtige Software-Updates erhalten. Diese Aktualisierungen können neue Funktionen einführen, bestehende Funktionen und Symbole verfeinern, potenzielle Probleme beheben und die Gesamtleistung der Software verbessern. Nach dem Update ist es nicht möglich, die vorherige Softwareversion wiederherzustellen.

4.2 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 DS8).

4.3 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme auf. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum.

- Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die Einhängegitter.
- Rufen Sie das Menü auf und wählen Sie die Kochfunktion.
- Auf dem Display erscheint eine Pop-up-Meldung zum Starten des Aufheizvorgangs.
- Bestätigen Sie den Start und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie den Backofeninnenraum mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Setzen Sie die Zubehöerteile und die Einhängegitter wieder ein.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

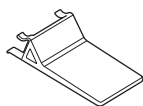
5.1 Kamera

Das Gerät ist mit einer integrierten Kamera ausgestattet, die sich im Türgriff befindet, und sein Sichtfeld ist auf den Garraum beschränkt. Es ermöglicht Ihnen, den Garfortschritt über die App zu überwachen, hilft bei der Lebensmittelerkennung, gibt Empfehlun-

gen und Kochanleitungen und hilft, das Risiko von Verbrennungen zu reduzieren.

- Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Kamera.
- Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an:

- Überwachen Sie die Bräunung — ermöglicht die Anpassung der Hitzeintensität, um einen bestimmten Bräunungsgrad zu erreichen, und warnt, wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Diese Funktion verhindert ein Überkochen und gewährleistet eine gleichbleibende visuelle Qualität.
- Lebensmittel erkennen — nutzt KI, um die Art der Lebensmittel zu erkennen und zu identifizieren, die in den Backofen gelegt werden. Es wendet automatisch die am besten geeigneten Gareinstellungen wie Temperatur, Zeit und Luftfeuchtigkeit an, um den spezifischen Anforderungen des Lebensmittels gerecht zu werden.



Verwenden Sie die Kameraabdeckung, um die Bildqualität zu verbessern, falls die Beleuchtung in Ihrem Raum zu Reflexionen führt. Zur Montage platzieren Sie den

Blendschutz der Kamera mittig zwischen der Türscheibe und dem Türgriff. Achten Sie darauf, dass die längeren Haken an der Glasoberfläche anliegen. Befestigen Sie die kürzeren Haken an der Rückseite des Griffs.

Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass das Kameraobjektiv und das Türglas sauber und frei von Hindernissen sind, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Diese Funktionen sind nur verfügbar, wenn das Gerät verbunden ist mit: WLAN. Einstellungen / Verbindungen / WLAN-Verbindung herstellen auswählen.

5.2 Kochfunktionen

Standardofenfunktionen für typische Backbedürfnisse, einschließlich Ober- und Unterhitze

, Grillen , Umluftbacken  und mehr. Sie können Ihre Gerichte auf traditionelle Weise zubereiten. Weitere Informationen finden Sie in der Beschreibung auf dem Display des Backofens.

1. Rufen Sie das Menü auf und wählen Sie die Kochfunktion.
2. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an.
3. Beginnen Sie mit dem Kochen und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

5.3 Dampfgarfunktionen

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.

garen, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.

Es gibt zwei Möglichkeiten, mit den Dampffunktionen Speisen zuzubereiten: durch Einstellen der Temperatur oder durch Einstellen der Dampfstufen.

- Stellen Sie die Temperatur ein - Der Dampfpegel wird automatisch angepasst.
- Stellen Sie die Dampfstufe ein - Die passende Temperatur wird angezeigt.

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

1. Rufen Sie das Menü auf und wählen Sie die Dampfgarfunktion.
2. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an.
3. Stellen Sie die Temperatur und ggf. die Dampfstufen ein.
4. Beginnen Sie mit dem Kochen und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

5.4 SousVide

Bei diesem Programm handelt es sich um eine Kochtechnik, bei der Lebensmittel in einem Vakuumbehälter in einer mit Dampf gesättigten Atmosphäre bei konstanter Temperatur gegart werden. Zum bequemen Garen flüssiger Lebensmittel können z. B. Desserts und Saucen auch in verschlossenen Einmachgläsern gekocht werden.

Um Lebensmittel zuzubereiten, benötigen Sie Sous-vide-kompatible Beutel und ein Vakuumiergerät.

1. Bereiten Sie die Zutaten in einem Vakuumbehälter vor und stellen Sie sie auf den Kombirost.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
3.  SousVide drücken.
4. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an. Stellen Sie die Temperatur und Garzeit ein.
5. Beginnen Sie mit dem Kochen und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
6. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Im Ofeninneren und im Vakuumbehälter kann Restwasser kondensieren.
7. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie das Wasser mit einem Schwamm vom Boden des Backofens. Trocknen Sie den

Backofeninnenraum mit einem weichen Lappen.

Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Essen aus dem Gerät nehmen.

5.5 Aufheizoptionen

Das Gerät verfügt über mehrere Aufheizoptionen, um optimale Garergebnisse zu gewährleisten.

- Standardfunktionen - einfaches Aufheizen ohne Geschwindigkeits- oder Energieoptimierung.
- Smart – hilft dabei, den Energieverbrauch während des Aufheizens des Backofens im Vergleich zu Schnell zu optimieren.
- Schnell - schnelleres Aufheizen bei etwas höherem Energieverbrauch.

5.6 Favoriten

Sie können Ihre Lieblingsgerichte speichern. So kann der Backofen sie bei zukünftiger Verwendung automatisch erkennen. Die Kamera erkennt das Gericht und schlägt das gespeicherte Programm vor.

Um eine Einstellung zu speichern, wählen Sie die gewünschte Option und drücken Sie das .

5.7 Timer

Stellen Sie die Garzeit ein. Maximum ist 23 Std 59 Min.

1. Wählen Sie die Garfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  stellen Sie die Uhrzeit ein.

Sie können eine Zeitvorwahl einstellen oder das Ende des Garvorgangs festlegen, indem Sie das  drücken.

Optionen nach Ablauf

Alarmsignal - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.

Alarmsignal und Stoppen des Kochvorgangs - Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf des Timers ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.

Nur Popup-Meldung - wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display.

Einige Uhrfunktionen sind bei bestimmten Kochfunktionen möglicherweise nicht verfügbar.

Drücken Sie +5 Min, um die Gardauer zu verlängern.

Zeitvorwahl

Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

1. Wählen Sie die Garfunktion und passen Sie die Einstellungen an.
2. Zeitvorwahl drücken.
3. Blättern Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen und bestätigen Sie.

5.8 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Inbetriebnahme des Gerätes.

1. Öffnen Sie das Optionsmenü oben rechts auf dem Bildschirm: .
2. Wählen Sie: Kindersicherung .
3. Bestätigen Sie die Einstellung, um sie zu aktivieren.

Das Sperren bleibt aktiviert, bis es geändert wird.

Um vorübergehend zu entsperren, tippen Sie auf den Bildschirm und geben Sie die Zahlen der Reihenfolge nach von niedrig bis hoch ein.

Wenn es 30 Sek lang keine Interaktion gibt, wird Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Um vollständig zu deaktivieren, kehren Sie zum Optionsmenü zurück und wählen Sie Kindersicherung erneut aus.

5.9 Gerichte

Der Koch-Assistent empfiehlt Einstellungen für verschiedene Gerichte, einschließlich Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Temperatur und Garzeit. Sie können die Einstellungen während des Garvorgangs bei Bedarf ändern. Sie können Ihre bevorzugte Garmethode wählen, den Kerntempersensur hinzufügen oder die Kamera verwenden. Die Verfügbarkeit jeder Option hängt vom ausgewählten Gericht ab.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie das .
2. Wählen Sie eine Gerichtart und ein Gericht und befolgen Sie die Schritte auf dem Bildschirm.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

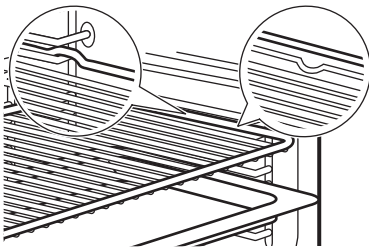
5.10 Zubehör



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.

Setzen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass das Backblech die Rückseite des Backofeninnenraums berührt. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kipperschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



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

Wenn Ihr Kombirost eine Stufe hat, positionieren Sie diese zur Vorderseite des Backofen-Innenraums.

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.

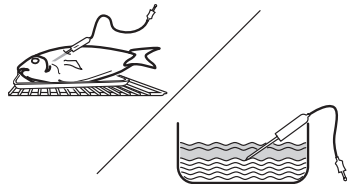
5.11 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Temperatur des Backofens. Sie sollte mindestens 25°C höher sein als die Temperatur des Kerntemperatursensors.
-  - die Temperatur des Kerntemperatursensors.

1. Wählen Sie eine Garfunktion aus dem Menü: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte.
2. Stellen Sie ggf. die Ofentemperatur und die Garzeit ein.
3. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder des Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufgerichten die Spitze des Kerntemperatursensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



4. Stecken Sie den Kerntemperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung.
5. Bestätigen Sie, um mit dem Kochen zu beginnen.

Das Display zeigt das Symbol und die aktuelle Temperatur des Kerntemperatursensors an.

6. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
7.  - drücken, um die Garfunktion auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Kerntemperatursensor heraus und entfernen Sie das Gericht aus dem Gerät.

6. HINWEISE UND TIPPS

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Garfunktion
	Temperatur
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen. Backblech oder tiefes Blech verwenden.

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

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

Verwenden Sie die Funktion: Dampf, Stufe: Dampfwaren.

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
Max.	3	100	10 - 11	1) 2) 3)
Erbsen, gefroren				
2 x 1,5	2 und 4	100	-	4) 3) 5)

1) Verwenden Sie ein 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht.

2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Einstellung: Aufheizen / Standardfunktionen. Verwenden Sie nicht: Aufheizen / Schnell und Smart.

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

4) Verwenden Sie ein 2 x 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht.

5) Garen, bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

Weitere Dampfgarrezepte

		°C		
Dampfwaren kombinierter Gerichte (2 Portionen)				
 1)	2 und 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamellpudding (6 Portionen)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Eierstich				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Weißbrot				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				

				
Hähnchen				
	11)	2	200	60 - 70 12) 13)

- 1) Stufe einstellen: Dampfgaren.
- 2) 40 Min für Kartoffeln; 18 - 20 Min für Lachs; 10 - 12 Min für Brokkoli
- 3) Verwenden Sie eine gelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Kartoffeln und Brokkoli sowie eine ungelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Lachs.
- 4) Platzieren Sie den Lachs auf Ebene 2, Kartoffeln und Brokkoli auf Ebene 4.
- 5) Legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen gleichzeitig zubereiten.
- 6) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, hoch.
- 7) Rundes Porzellangeschirr auf dem Kombirost
- 8) Verwenden Sie ein 1/2-Gastronorm-Dampfset, nicht gelocht.
- 9) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofinnenraums.
- 10) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, niedrig. Dampf Funktion nur verwenden, wenn die Brot backen Funktion nicht verfügbar ist.
- 11) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, niedrig.
- 12) Kombirost verwenden.
- 13) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, um abtropfendes Fett aufzufangen.

6.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Törtchen, 20 pro Backblech				
	150	20 - 30	3	1) 2)
	170	20 - 30	3	1) 2)
	150	25 - 35	2 und 4	1)2)
Biskuit, fettfrei				
	160	45 - 60	2	3)2)
	160	45 - 60	2	3)2)

				
	160	45 - 55	2 und 4	4)
Apfelkuchen				
	160	55 - 65	2	3)5)
	180	55 - 65	1	3)5)
	160	55 - 65	2 und 4	3)
Mürbeteiggebäck				
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 35	2	1)
	140	25 - 45	2 und 4	1)
Baiser				
	100	60 - 180	3	1)2)6)
	100	60 - 180	3	1)2)6)
Toast				
	Max.	1 - 2	5	3)7)8)

- 1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, mit der Einstellung: Aufheizen / Standardfunktionen. Verwenden Sie nicht: Aufheizen / Schnell und Smart.
- 3) Kombirost verwenden.
- 4) Kombirost und Backblech unten verwenden. Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 5) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.
- 6) Backpapier verwenden.
- 7) Heizen Sie das Gerät für 5 Min auf, mit der Einstellung: Aufheizen / Standardfunktionen. Verwenden Sie nicht: Aufheizen / Schnell und Smart.
- 8) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
5. Setzen Sie die Eihängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

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

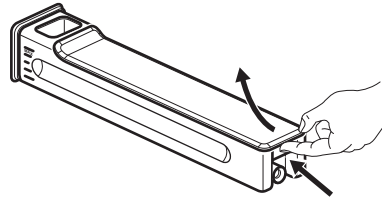
7.3 Wartung

Dampfreinigung	Dieses Programm reinigt das Gerät, wenn es leicht verschmutzt ist. Der Dampf weicht Fett und Rückstände auf und erleichtert so die Reinigung.
Entkalken	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Dörren	Verfahren zum Trocknen des Hohlraums nach Verwendung der Dampffunktionen.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

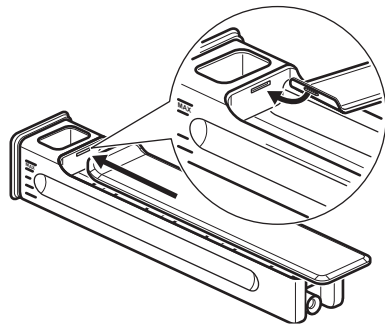
7.4 Reinigung des Wassertanks

1. Entfernen Sie den Wassertank aus dem Gerät.

2. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie die Abdeckung im Einklang mit dem 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.

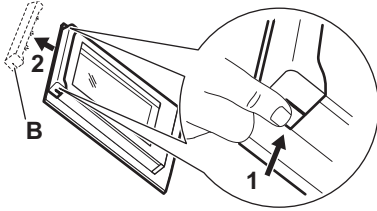


6. Setzen Sie den Wassertank ein.
7. Schieben Sie den Wassertank in Richtung Gerät, bis er einrastet.

7.5 Ausbauen und Reinigen der Türglasscheiben

Das Kameramodul ist im Türgriff untergebracht. Achten Sie sorgfältig darauf, dass das Kamerakabel, das Tür und Backofeninnenraum verbindet, nicht beschädigt oder eingeklemmt wird. Reinigen Sie das Kameraobjektiv vorsichtig mit einem weichen Tuch.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°).
3. 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.



4. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
5. Heben Sie jede Glasplatte an ihrer Oberkante an und nehmen Sie sie aus der Führung. Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.
6. 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.

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

7.6 Austauschen der Lampe

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es kalt ist.

Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die 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.
5. Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Montieren Sie das linke Einhängegitter.

8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen. – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Kindersicherung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.
- Der Demo-Modus ist aktiviert - Deaktivierungscode: 2468.

Die Lampe funktioniert nicht. – Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe.

Die Lampe ist ausgeschaltet. – Feuchte Umluft ist aktiviert.

Das Gerät hält den Wassertank nicht zurück, nachdem Sie ihn eingesetzt haben. – Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig gedrückt. Setzen Sie den Wassertank vollständig in das Gerät ein.

Wasser tritt aus dem Wassertank. – Sie haben den Deckel des Wassertanks nicht richtig zusammengebaut.

Der Wassertank ist schwer zu reinigen. – Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ent-

fernt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Nach dem Entkalken befindet sich kein Wasser in der Schale. - Der Wassertank wurde nicht bis zum Höchststand gefüllt. Prüfen Sie, ob sich ein Entkalkungsmittel/Wasser im Wassertankgehäuse befindet.

Nach dem Entkalken befindet sich Schmutzwasser am Boden des Garraums. - Das Backblech befindet sich in 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 zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gegeben, bevor Sie mit der Reinigung begonnen haben. Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.

Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend. - Sie haben mit der Reinigung begonnen, als das Gerät zu heiß war. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.

① Bei Stromausfall wird die Reinigung immer unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

Probleme mit dem drahtlosen Netzwerksignal (nur bei ausgewählten Modellen). - Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Funknetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.

Neuer Router installiert oder Router-Konfiguration geändert (nur ausgewählte Modelle). - Gerät und Mobilgerät erneut konfigurieren.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach (nur bei ausgewählten Modellen). - Stellen Sie den Router so nah wie möglich an das Gerät.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet (nur ausgewählte Modelle)

Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen stören das WLAN Signal.

Die Kamera erkennt die Lebensmittel nicht richtig. - Vergewissern Sie sich, dass das Kameraobjektiv und das Türglas sauber sind, und stellen Sie die Lebensmittel auf die dritte (empfohlene), zweite oder erste Einschubebene.

Die Lebensmittelerkennung beginnt nicht. - Aktivieren Sie alle Kameraoptionen im Einstellungsmenü.

F111 - Temperatursensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt. Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.

F240 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei. Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.

F601 - es liegt ein Problem mit dem WLAN-Signal vor. Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F604 - die erste Verbindung mit WLAN ist fehlgeschlagen. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F908 - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F131 - Die Temperatur des Dampfgarer-Sensors ist zu hoch. ¹⁾ 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⁾ Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder auf.

F254 - Die Kamera ist nicht mit dem Gerät verbunden. ¹⁾ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F603 - WLAN ist nicht verfügbar. ¹⁾ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

¹⁾ Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	AEG	
Modellbezeichnung	BS9977T 944035262 NBP9S881DT 944035222 PO9000SCT 944035223 TP9SB881DT 944035224	
Energieeffizienzindex	61.9	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	70 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BS9977T	38,5 kg
	NBP9S881DT	38,5 kg
	PO9000SCT	38,5 kg
	TP9SB881DT	38,5 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Stand-by-Betrieb	2,0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimierungstipps

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (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 unter optimalen Bedingungen arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Schalten Sie nach Möglichkeit das WLAN aus. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein.
 - 12,5 Std: 30-115 °C
 - 8,5 Std: 120-195 °C
 - 5,5 Std: 200-245 °C
 - 3 Std: 250-maximal °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

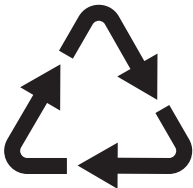


Ihre Pflichten als Endnutzer

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 Verkäufer (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 Altkumulatoren 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 Ver-

packungen, 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 Verkäufer 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 Verkäufer 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 Verkäufer 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 Verkäufer 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 Verkäufer 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 Verkäufern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Verkäufer, 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.

