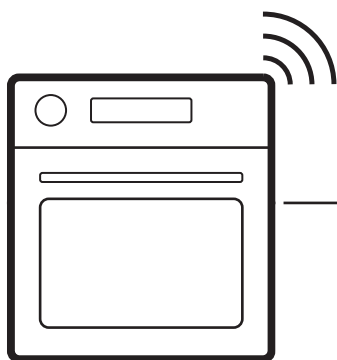


AEG



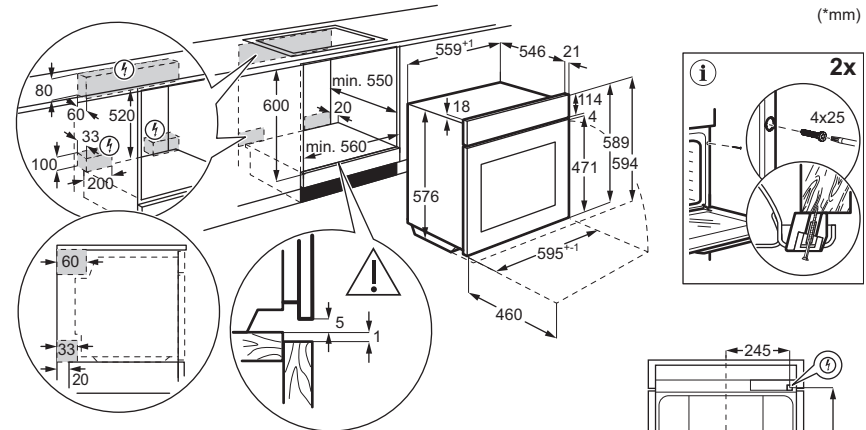
aeg.com/register



BS9900B
BS9900T
NBP9S831AB
NBP9S831AT
TP9SB82WAB
TP9SB831AB
TP9SB83FAB
TP9SB83FAT
TP9SB83ZAB

MONTAGE

(*mm)

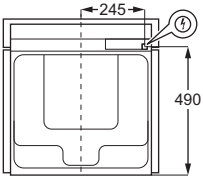
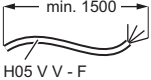


**YouTube**

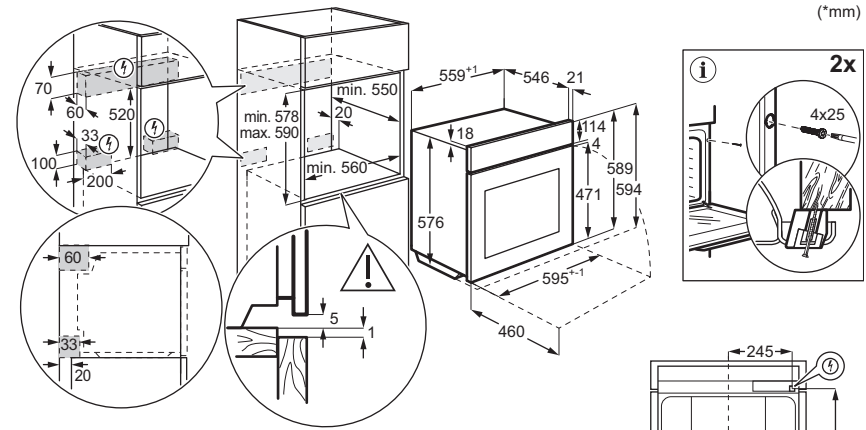
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

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





(*mm)

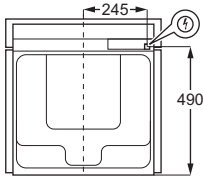
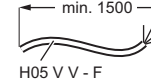


**YouTube**

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation





DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3	6. HINWEISE UND TIPPS.....	12
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	14
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7	8. FEHLERBEHEBUNG.....	16
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	8	9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	17
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9	10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	18

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 entfernbar 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!

Verletzungsfahr, 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.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- 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

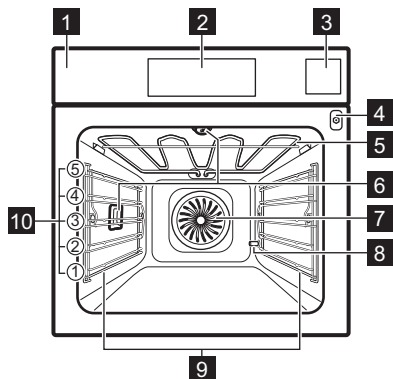
⚠️ WARNUNG!

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 Einschubebenen

3.2 Display

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.



Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.



Ein- und Ausschalten der Optionen.



Zum Menü gehen: Einstellungen.



Speichern der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.



Das Gerät ist gesperrt.



Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.



Fernsteuerung ist eingeschaltet.

- Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
- Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
- Stellen Sie die Wasserhärtestufe ein  Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

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

Wasserhärtegrad	Reagenzpapier
1 - weich	 

Wasserhärtegrad	Reagenzpapier
2 – mittelhart	
3 – hart	
4 – sehr hart	

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Menü

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

- Home
- Funktionen
- Gerichte
- Einstellungen

5.2 Funktionen

Standardofenfunktionen für typische Backbedürfnisse, einschließlich Ober- und Unterhitze , Grillstufe , Umluftbacken  und mehr. Sie können Ihre Gerichte auf traditionelle Weise zubereiten. Weitere Informationen finden Sie in der Beschreibung auf dem Display oder in der App.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

- Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
- Wählen Sie die Garfunktion und passen Sie die Einstellungen an.
- Beginnen Sie mit dem Kochen und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Sie können den Kerntempersensordaten jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen (sofern verfügbar). Siehe auch Täglicher Gebrauch, „Kerntempersensordaten“.
-  - drücken, um während des Garvorgangs Einstellungen vorzunehmen.

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

5.3 Dampfgarfunktionen

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

 **Steamify** /  **Dampfgaren** - Ständige Dampfzufuhr für gesunde und geschmackvolle Speisen.

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

 **AirFry Plus** - Kombiniert Dampf und Airfrying für knusprige, saftige und gesündere Speisen.

- Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
- Die Dampfgarfunktion einstellen. Das Display zeigt die verfügbaren Einstellungen an.
- Stellen Sie die Temperatur und ggf. die Dampfstufen ein.
- Drücken Sie START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
- Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und zu entfernen.
- Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Leitungswasser (ca. 950 ml). Verwenden Sie keine

anderen Flüssigkeiten. Verwenden Sie die Skala am Wassertank.

7. Wischen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Lappen ab. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.

Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton.

8. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank wieder auf.
9. Wassertank leeren.
10. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Im Ofeninneren kann sich Restwasser kondensieren.
11. Schalten Sie das Gerät aus.
12. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.

5.4 Gerichte

Der Koch-Assistent empfiehlt Einstellungen für verschiedene Gerichte, einschließlich Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Temperatur und Garzeit. Sie können die Einstellungen während des Kochens ändern und Ihre bevorzugte Garmethode auswählen, einschließlich der Verwendung des Kerntempersensors. 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.

5.5 Aufheizoptionen

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

- Kein - herkömmliche Aufheizmethode für das Gerät. Diese ist standardmäßig eingestellt und für alle Kochfunktionen verfügbar. Die Voreinstellung kann auf eine andere Aufheizmethode geändert werden.
- Smart – hilft dabei, den Energieverbrauch während des Aufheizens des Backofens im Vergleich zu Schnell zu optimieren.

- Schnell - Verkürzt die Aufheizzeit. Diese Funktion ist nur für einige Funktionen verfügbar.

5.6 Timer

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

Optionen nach Ablauf des Timers



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



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



Benachrichtigungstext ohne Signal - wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display.

Der Timer kann unabhängig davon verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.

Einige Uhrfunktionen sind bei bestimmten Kochfunktionen möglicherweise nicht verfügbar.

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

Startzeitvorwahl

Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

1. Wählen Sie die Garfunktion und passen Sie die Einstellungen an.
2. Drücken Sie das ***.
3. Startzeitvorwahl drücken.
4. Blättern Sie, um die gewünschte Startzeit einzustellen, und drücken Sie dann OK.
5. Sie können nun die gewünschte Endzeit einstellen oder OK drücken, um diesen Schritt zu überspringen.
6. Drücken Sie OK, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.

Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie das  / Timer.

2. Stellen Sie einen neuen Timerwert ein. Drücken Sie OK.

5.7 Favoriten

Diese Funktion steht nur bei ausgewählten Modellen zur Verfügung.

Sie können bis zu 20 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Garfunktion und das Gericht, speichern.

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



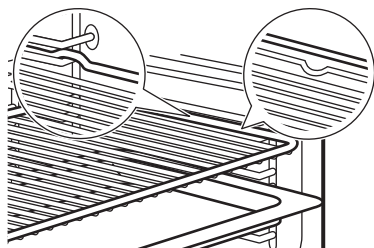
5.8 Zubehör



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 Backofeninneraums berührt. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kippenschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



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

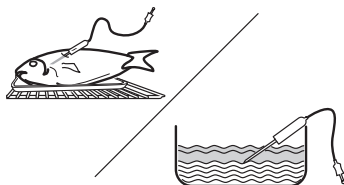
5.9 KT Sensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Backofen-Temperatur. Sie sollte mindestens 25°C höher als die Temperatur des Kerntempersensors sein.
-  - die Temperatur des Kerntempersensors.

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. Bestätigen Sie die Einstellungen und beginnen Sie mit dem Kochen.
4. Führen Sie die Spitze des Kerntempersensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder des Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufen die Spitze des Kerntempersensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



5. Schieben Sie die zubereiteten Speisen in den Backofen.
6. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

7.  - drücken, um die Einstellungen anzupassen.
8. Wählen Sie die Karte KT Sensor, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.

- Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.

- Bestätigen Sie die Einstellungen.
- Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
- STOP - drücken, um die Garfunktion auszuschalten.
- Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

5.10 Kindersicherung

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

- Menü öffnen.
- Wählen Sie  / Optionen / Kindersicherung.

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

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
°C	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

	°C		
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: Dampffunktionen, Stufe: Dampfgaren.

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
Max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)

		°C		
---	---	----	---	---

Erbsen, gefroren

2 x 1,5	2 und 4	100	-	5) 3) 6)
---------	---------	-----	---	----------

- 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: Vorheizen / Kein. Verwenden Sie nicht Vorheizen / Schnell und Smart.
- 3) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, mit der Neigung zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.
- 4) Verwenden Sie den perforierten Behälter gemäß IEC 60350-1.
- 5) Verwenden Sie ein 2 x 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht.
- 6) Garen, bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

Weitere Dampfgarrezepte

		°C		
---	---	----	---	---

Dampfgaren kombinierter Gerichte (2 Portionen)

 1)	1 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

		°C		
---	---	----	---	--

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

- 1) Stufe einstellen: Dampfgaren.
- 2) 40 Min für Kartoffeln; 8 - 10 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 Backofeninnenraums.
- 10) Stufe einstellen: Feuchtigkeit, niedrig. Dampffunktionen 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.

	°C			
---	----	---	---	--

Törtchen, 20 pro Backblech

	160	25 - 35	3	1)2)
--	-----	---------	---	------

	160	25 - 35	3	1)2)
---	-----	---------	---	------

	150	30 - 40	2 und 4	1)2)3)
---	-----	---------	---------	--------

Biskuit, fettfrei

	160	40 - 55	2	2)4)
---	-----	---------	---	------

	180	25 - 35	1	2)4)
---	-----	---------	---	------

	160	45 - 55	1 und 3	2)5)
---	-----	---------	---------	------

Apfelkuchen

	160	70 - 90	3	4)6)
---	-----	---------	---	------

	°C			
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 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: Vorheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Vorheizen / Schnell und Smart.
- 3) Verwenden Sie die Universalpfanne in der vierten Einschubebene.
- 4) Kombirost verwenden.
- 5) Kombirost und Backblech unten verwenden. Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 6) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.
- 7) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Zusätzliche Rezepte

		°C		
Baiser				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 2) Backpapier verwenden.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, mit der Einstellung: Vorheizen / Kein. Verwenden Sie nicht: Vorheizen / Schnell und Smart.

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 Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

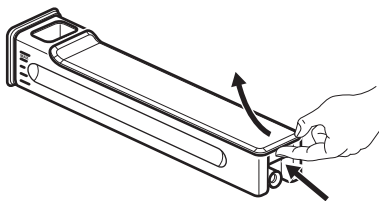
Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

7.3 Wartung

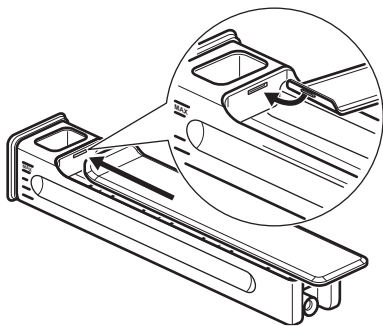
Dampfreinigung	Dieses Programm reinigt das Gerät, wenn es leicht verschmutzt ist. Der Dampf weicht Fett und Rückstände auf und erleichtert so die Reinigung.
Entkalkungsprozess	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Trocknen	Verfahren zum Trocknen des Hohlraums nach Verwendung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

7.4 Reinigung des Wassertanks

1. Drücken Sie vorsichtig auf die Frontabdeckung des Wassertanks.
2. Drücken Sie auf den Wassertank, um ihn aus dem Gerät zu entfernen.
3. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie die Abdeckung beim Vorsprung im hinteren Bereich an.



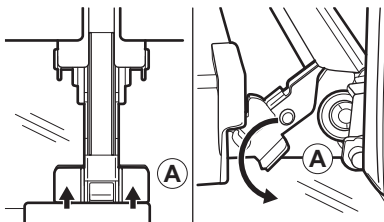
4. Waschen Sie die Teile des Wassertanks mit Wasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.
5. Bauen Sie den Wassertank wieder zusammen.
6. Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie zuerst den vorderen Schnapper ein und drücken Sie ihn dann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



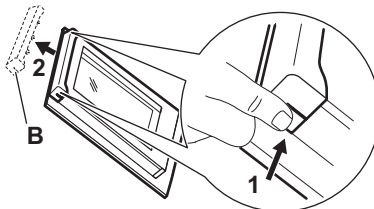
7. Setzen Sie den Wassertank ein.
8. Schieben Sie den Wassertank in Richtung Gerät, bis er einrastet.
9. Schließen Sie die vordere Abdeckung des Wassertanks vorsichtig.

7.5 Aus- und Einbauen der Tür

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



4. Schließen Sie die Tür teilweise, bis sie stoppt, und heben Sie sie dann von den Scharnieren ab. Vorsicht, die Tür ist schwer.
5. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.
6. 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.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
8. 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.
9. 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.

- Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.
- Tastensperre ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.
- Kindersicherung ist eingeschaltet.
- Der Demo-Modus ist aktiviert - Deaktivierungscode: 2468.

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

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.

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

Probleme mit dem drahtlosen Netzwerksignal. – 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. – Gerät und Mobilgerät erneut konfigurieren.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach. - Stellen Sie den Router so nah wie möglich an das Gerät.

Das Signal des Drahtlosnetzwerks wird von einem Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet. - Schalten Sie das Mikrowellengerät aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen stören das Wi-Fi Signal.

F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

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

F240, F439 – 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 Wi-Fi-Signal vor. Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, „Drahtlose Verbindung“.

F604 - die erste Verbindung mit Wi-Fi 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.

F508 - der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei. Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. ¹⁾ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar. ¹⁾ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

9. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 944035127 TP9SB82WAB 944035053 TP9SB831AB 944035112 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030 TP9SB83ZAB 944035021
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

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

Masse	BS9900B	39,0 kg
	BS9900T	39,0 kg
	NBP9S831AB	39,0 kg
	NBP9S831AT	39,0 kg
	TP9SB82WAB	38,5 kg
	TP9SB831AB	39,5 kg
	TP9SB83FAB	39,0 kg
	TP9SB83FAT	39,5 kg
	TP9SB83ZAB	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

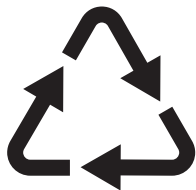
Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall

gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben wer-

den. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verreiber (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 Vertrieber 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 Vertrieber 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 Vertrieber 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 Vertrieber 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 Vertrieber 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 Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertrieber, 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.



701138752-A-352026