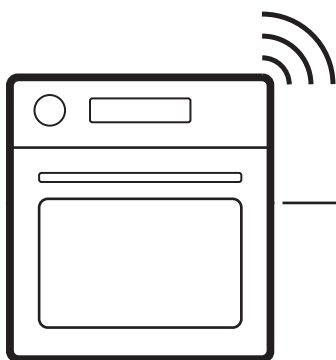


AEG

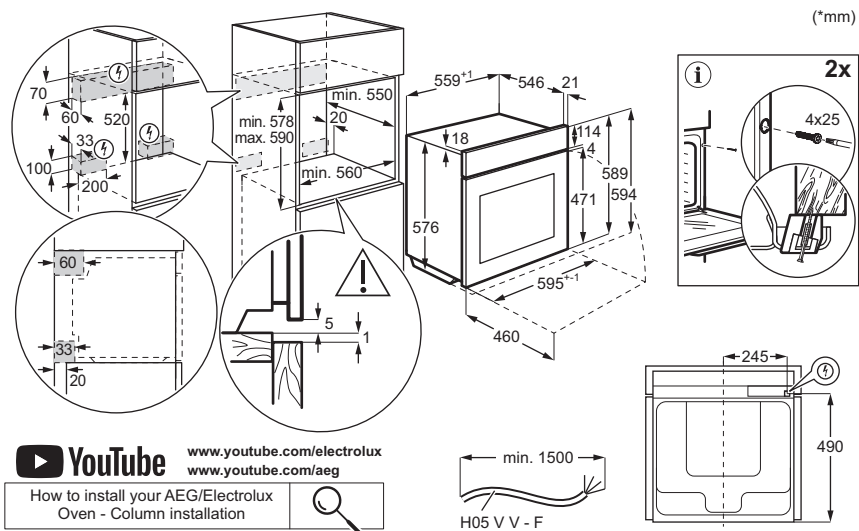
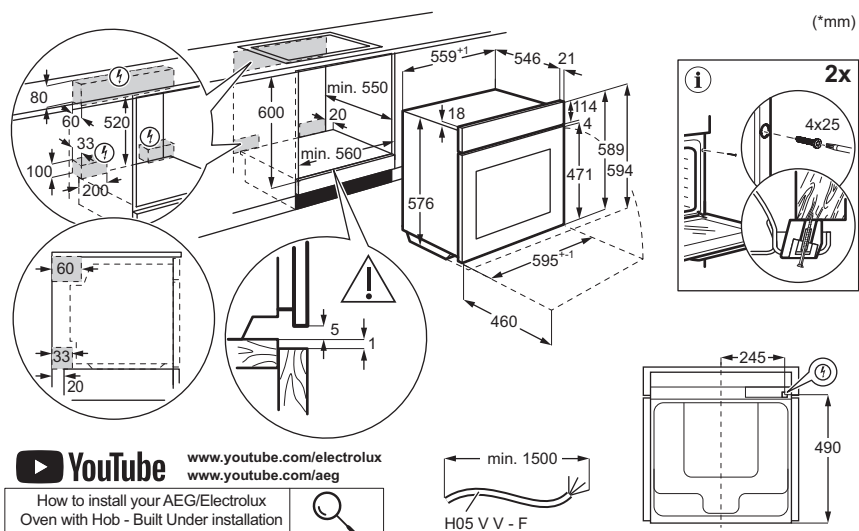


aeg.com/register



BS7701B
BS7701T

MONTAGE



1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9

6. HINWEISE UND TIPPS.....	14
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	15
8. FEHLERBEHEBUNG.....	17
9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	18
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	19

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.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

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 waagerecht 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.

- Schließen Sie die Gerätetür vollständig, bevor Sie es mit dem Stromnetz verbinden.
- 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 entflammbar 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 Raumbelichtung 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.
- 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.

Pyrolytische Reinigung

- Lesen Sie alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung
- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle herausnehmbaren Teile (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Besteck usw.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung fern, da das Gerät sehr heiß wird und heiße Luft aus den vorderen Lüftungsöffnungen abgibt.
- Pyrolytische Reinigung setzt Dämpfe aus Kochrückständen und Baustoffen frei. Sorgen Sie für eine gute Belüftung während und nach dem ersten Aufheizen und der pyrolytischen Reinigung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um

eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.

- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der pyrolytischen Reinigung und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Besteck können durch die pyrolytische Reinigung bei hoher Temperatur beschädigt werden und schädliche Dämpfe mit niedrigem Gehalt freisetzen.

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



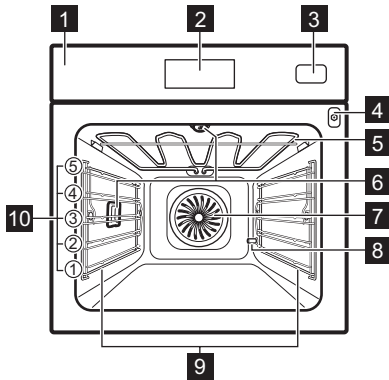
WARNUNG!

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.
- Speichern der aktuellen Einstellungen in: Favoriten.
- Das Gerät ist gesperrt.
- Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
- Fernsteuerung ist eingeschaltet.
- Der Wassertank ist leer.
- Der Wassertank ist halb voll.
- Der Wassertank ist voll.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Drahtlose Verbindung

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

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
 - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Scannen Sie zum Herunterladen der App den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
 2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.

3. Schalten Sie das Gerät ein.

4. Drücken Sie das und wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen. Wählen Sie Einstellungen / Verbindungen.

5. Drücken, um Ein- oder Auszuschalten: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

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

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. Um die installierte Softwareversion zu überprüfen, gehen Sie zur Einstellungskarte.

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 NIU6).

4.3 Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät aufheizen, um Fabrikgerüche und -rückstände zu entfernen. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
2. Rufen Sie das Menü auf und wählen Sie die Kochfunktion.
3. Auf dem Display erscheint eine Pop-up-Meldung zum Starten des Aufheizvorgangs.
4. Bestätigen Sie den Start und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

5. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
6. Reinigen Sie den Backofeninnenraum mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Tauschen Sie Zubehör und Einhängegitter aus.

4.4 Uhrzeit

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

4.5 Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen. Verwenden Sie das Reagenzpapier oder kontaktieren Sie Ihren Wasserversorger, um die Wasserhärte zu prüfen.

1. Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek lang in das Leitungswasser. Verwenden Sie kein fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
3. Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
4. 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	
2 - mittelhart	
3 - hart	
4 - sehr hart	

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Menü

Drücken Sie das < und wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen.

- Gerichte
- Funktionen
- Favoriten
- Wartung
- 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.

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

 **Oberhitze**
Intensive Hitze für schnelle Bräunung auf der Oberseite.

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

 **Heißluft**
Für das tägliche Kochen auf mehreren Einschubebenen. Die Gerichte werden gleichmäßig gegart, ohne dass sich die Geschmäcker vermischen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als für Ober-/ Unterhitze.

 **Ober-/ Unterhitze**
Für das tägliche Kochen auf einer Einschubebene. Optimal für alle Gerichte, wie Aufläufe und Backwaren.

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

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

 **Umluft**
Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte.

 **Feuchtigkeit, niedrig**
Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Die Kombination aus Dampf und Hitze erzeugt eine zarte Textur und eine knusprige Oberfläche.

 **Feuchte Umluft**
Sparen Sie Energie, indem Sie die Restwärme zum Kochen nutzen. Besonders geeignet für Gebäck.

 **Aufwärmen**
Diese Funktion wärmt Reste schonend auf.

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

 **Garstufe**
Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehenlassen eines Hefeteigs.

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

 **Auftauen**
Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung

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

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

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

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

Einkochen

Erhalten Sie saftiges Obst und Gemüse, das bei niedriger Temperatur einge-
macht wird. Stellen Sie die hitzebestän-
digen Dosengläser auf ein mit Wasser
gefülltes Backblech.



Teller wärmen

Zum Wärmen von Geschirr vor dem
Servieren



Warmhalten

Warmhalten von Gerichten bis zum Ser-
vieren Bitte beachten Sie, dass einige
Gerichte weiterhin kochen und aus-
trocknen können, während sie warm ge-
halten werden. Decken Sie die Gerichte
bei Bedarf ab.



Dörren

Trocknen Sie Obst, Kräuter und Gemü-
se bei niedriger Temperatur gleichmä-
ßig. Öffnen Sie während der Trocknung
gelegentlich die Ofentür, um das Trock-
nungsergebnis zu verbessern.



AirFry Plus

Kombiniert Dampf und Airfrying für
knusprige, saftige und gesündere Spei-
sen.



Die Lampe wird ggf. bei einigen Kochfunktio-
nen und einer Temperatur unter 80 °C auto-
matisch ausgeschaltet.

5.3 Dampfgarfunktionen

Die Funktion:  Feuchtigkeit, niedrig ermög-
licht es Ihnen, Ihre Mahlzeiten mit Hitze und
Dampf knusprig und saftig zu halten.

 **AirFry Plus** – Dampfmenge einstellen.
Die geeignete Temperatur wird angezeigt.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie:
Funktionen.
2. Die Dampfgarfunktion einstellen. Das
Display zeigt die verfügbaren
Einstellungen an.
3. Stellen Sie die Temperatur und ggf. die
Dampfstufen ein.
4. Drücken Sie START und folgen Sie den
Anweisungen auf dem Display.
5. Drücken Sie auf den Deckel des
Wassertanks, um ihn zu öffnen.
6. Füllen Sie den Wassertank bis zum
Höchststand mit Wasser (ca. 950 ml) auf,
bis ein Signalton ertönt oder das Display
die Meldung anzeigt. Verwenden Sie
keine anderen Flüssigkeiten.
Füllen Sie den Wassertank nicht über
seine maximale Kapazität hinaus.

Ansonsten besteht das Risiko eines
Wasseraustritts oder -überlaufs und der
Beschädigung von
Einrichtungsgegenständen.

7. Schieben Sie den Wassertank in seine
ursprüngliche Position.

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

8. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr
enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den
Wassertank wieder auf.

9. Wassertank leeren.

Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des
Wassertanks.

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 be-
vorzugte Garmethode auswählen, einschließ-
lich der Verwendung des Kerntemperatursen-
sors. 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 Aufheizoptio-
nen, um optimale Garergebnisse zu gewähr-
leisten.

Bei einigen Kochfunktionen schaltet sich der
Ventilator möglicherweise automatisch ein.

- Kein - herkömmliche Aufheizmethode für
das Gerät. Diese ist standardmäßig
eingestellt und für alle Kochfunktionen
verfügbar. Die Voreinstellung kann auf
eine andere Aufheizmethode geändert
werden.

- Nachhaltig - Aufheizen des Geräts mit geringerem Energieverbrauch. Diese Funktion ist für alle Kochfunktionen verfügbar.
- 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.

Laufzeit

Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std. 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvorgang gestartet wird, und stoppt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie ist auf dem Hauptbildschirm sichtbar, falls kein anderer Timer eingestellt ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts

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 ♥.

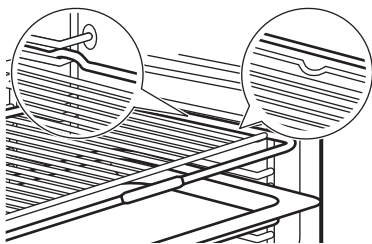
5.8 Zubehör



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 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 Ofeninneren 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.

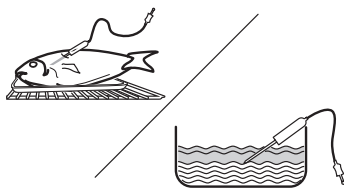
Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

5.9 KT Sensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- $^{\circ}\text{C}$ - die Backofen-Temperatur. Sie sollte mindestens 25°C höher als die Temperatur des Kerntemperatursensors sein.
 -  - 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. Bestätigen Sie die Einstellungen und beginnen Sie mit dem Kochen.
 4. 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 Aufläufen 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.



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. $\wedge$ - 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.

9. Bestätigen Sie die Einstellungen.

10. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

11. STOP - drücken, um die Garfunktion auszuschalten.

12. 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.

1. Menü öffnen.
2. Einstellungen / Optionen / Kindersicherung auswählen.

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
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		°C		
Nudelgratin	1	200	40 - 60	1)
Kartoffelgratin	1	180	80 - 100	1)
Moussaka	1	180	70 - 90	1)
Lasagne	1	180	80 - 100	1)
Cannelloni	1	200	80 - 100	1)
Brotpudding	1	190	60 - 80	1)
Milchreis	1	180	80 - 100	1)
Apfelkuchen	1	160	110 - 120	1) 2)
Weißbrot	1	200	80 - 100	3)

		°C		
Schinkenstück, 1 kg	1	180	110 - 130	1) 4)
1) Verwenden Sie den Kombirost.				
2) Stellen Sie die Ringform (Ø 26 cm) auf den Kombirost.				
3) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.				
4) Das Gargut in die Glasschale geben und 200 ml Wasser hinzugeben.				

6.3 Informationen für Prüfinstitute
Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 20 pro Backblech				
	3	150	25 - 35	1) 2)
	4	140		1)
	2 und 4	150	22 - 32	3) 2)
Biskuit, fettfrei				
	1	180	25 - 35	4) 2)
	2	180	28 - 38	4) 5)
	1 und 3	170	28 - 38	6) 2) 7)
Apfelkuchen				
	3	170	70 - 90	4) 8)
	3	160	70 - 90	4) 8)

		°C		
--	---	----	---	---

Toast

	4	300	2 - 4	4) 2) 9)
--	---	-----	-------	----------

- 1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 2) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Präferenzen.
- 3) Verwenden Sie für die Einschubebene 2 ein Backblech mit der Neigung zur Tür und für die Einschubebene 4 eine Universalform.
- 4) Verwenden Sie den Kombirost.
- 5) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion: Schnell.
- 6) Verwenden Sie für die erste Einschubebene ein Backblech mit der Neigung zur Tür und für die dritte Einschubebene einen Kombirost.
- 7) Kuchen werden in einer Linie übereinander angeordnet.
- 8) 2 Backformen diagonal platziert. Die linke ist weiter vorne zu positionieren als die rechte.
- 9) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Zusätzliche Prüfungen

		°C		
--	---	----	---	---

Baiser

	3	100	90 - 180	1) 2) 3)
	3	100	90 - 180	1) 2) 3)

		°C		
---	---	----	---	--

Scones

	4	180	11 - 21	1) 4)
---	---	-----	---------	-------

	3	170	10 - 20	1) 4)
---	---	-----	---------	-------

Hähnchen, 1,1 kg

	2	200	70 - 90	5) 2) 6)
---	---	-----	---------	----------

Schinkenstück, 1 kg

	2	170	110 - 130	7) 8)
---	---	-----	-----------	-------

- 1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 2) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Präferenzen.
- 3) Backpapier verwenden.
- 4) Heizen Sie das Gerät für 10 Min auf mit der Einstellung: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Präferenzen.
- 5) Verwenden Sie den Kombirost. Stellen Sie das Backblech auf die ersten Einschubebene, um tropfende Flüssigkeiten aufzufangen, und achten Sie darauf, dass Sie es mit der Neigung zur Lüfterabdeckung stellen.
- 6) Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 7) Verwenden Sie den Kombirost.
- 8) Das Gargut in die Glasschale geben und 200 ml Wasser hinzugeben.

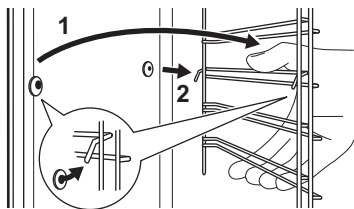
7. REINIGUNG UND PFLEGE

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 Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



- 4.
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

Pyrolytische Reinigung	Gründliche Reinigung.
Entkalkungsprozess	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Entleeren des Wassertanks	Verfahren zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

7.4 Pyrolytische Reinigung

Dieses Programm verbrennt Rückstände im Gerät. Wenn der Reinigungszyklus beendet ist und das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Asche weg. Verwenden Sie dies immer dann, wenn Ihr Gerät gründlich gereinigt werden muss.

⚠️ WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠️ VORSICHT!

Ist über dem Backofen ein Kochfeld eingebaut oder befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Dies kann zu Schäden am Backofen oder Schrank führen.

Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

Füllen Sie den Wassertank nicht während der Reinigung. Der Reinigungsvorgang würde neu starten.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Alle Zubehörteile, die nicht pyrolysefähig sind, aus dem Backofen entfernen.
3. Reinigen Sie den Boden des Backofens und das Glas in der Innentür, um alle verbleibenden Speisereste zu entfernen. Verwenden Sie dafür warmes Wasser, einen weichen Lappen und ein mildes Reinigungsmittel.
4. Wartung drücken.
5. Wählen Sie den Reinigungsmodus aus und drücken Sie: START. Befolgen Sie die im Display angezeigten Hinweise.

Option	Dauer
Pyro Kurz	1 h
Pyro Normal	1 h 30 min
Pyro Intensiv	3 h

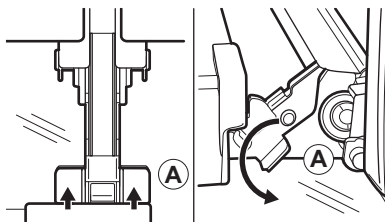
Wenn die Reinigung beginnt, ist die Backofentür verriegelt. Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

6. Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.
7. Wenn das Gerät kalt ist, reinigen Sie den Backofenboden mit einem feuchten weichen Lappen.

❗ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

7.5 Aus- und Einbauen der Tür

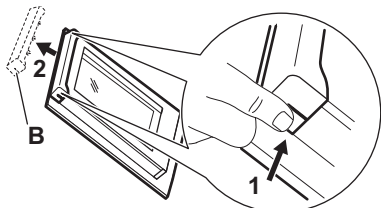
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



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.

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 flachen Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung an.
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.

Die Lampe ist ausgeschaltet. – Feuchte Umluft ist aktiviert.

① 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.

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	BS7701B	944035280
	BS7701T	944035281
Energieeffizienzindex	61.2	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	1.09 kWh/	Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.52 kWh/	Programm
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BS7701B	36.5 kg
	BS7701T	36.5 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 Standby-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 Tipps zur Energieeinsparung

- 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.

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

- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10 Min, 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 mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Schalten Sie das WiFi nach Möglichkeit aus, um Energie zu sparen. 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

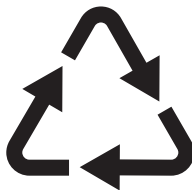
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreter (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 Altalkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der 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 Rückgabemöglich-

keiten 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.

