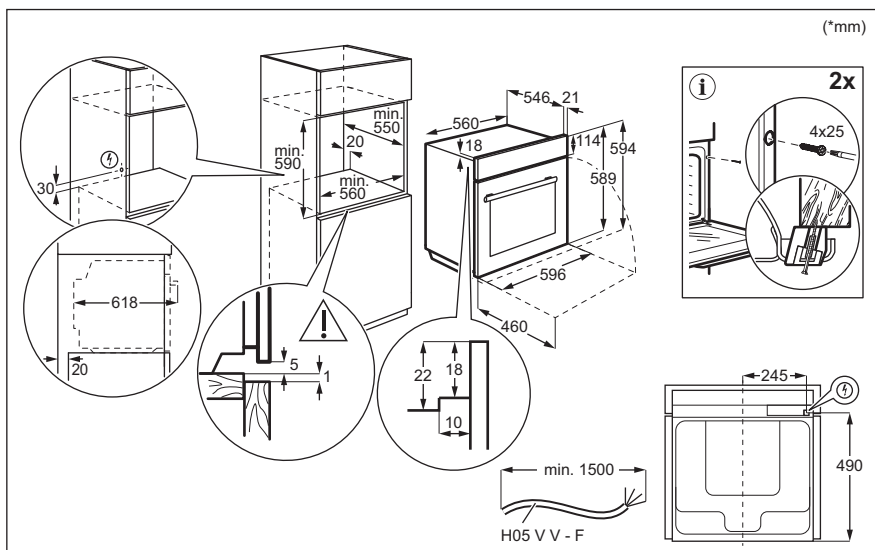
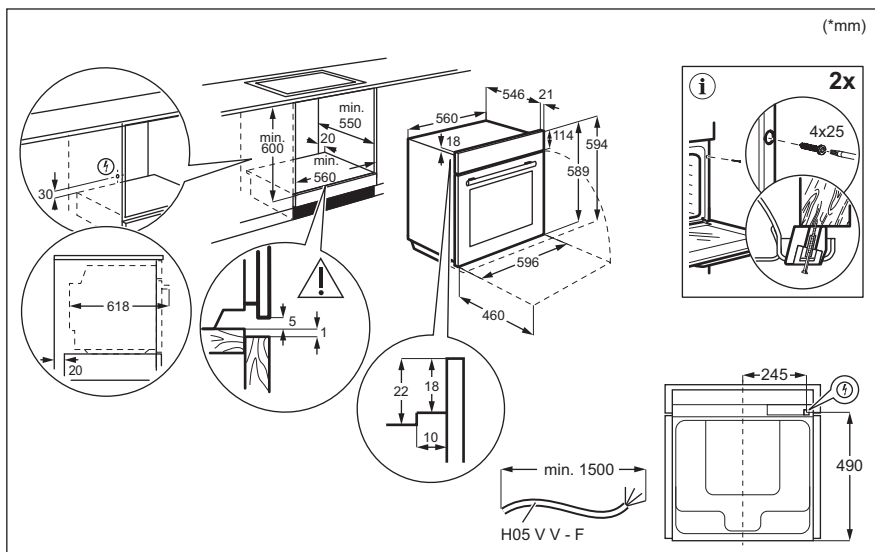


BOGESKM

EN	User Manual Steam oven	3
DE	Benutzerinformation Dampfbackofen	27



INSTALLATION / MONTAGE



Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	16
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. ENERGY EFFICIENCY.....	24
14. GUARANTEE	25
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied without a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.

- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

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

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately:

These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

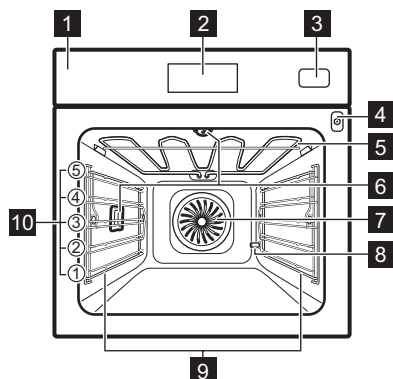
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

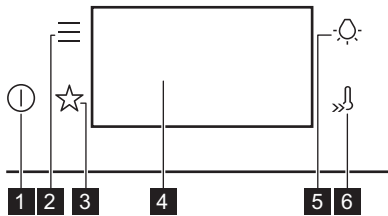
3.1 General overview



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

4. CONTROL PANEL

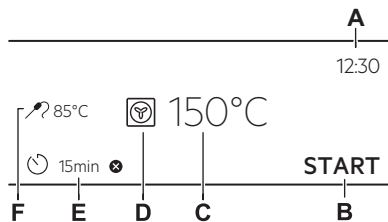
4.1 Control panel overview



- 1 ON / OFF**
Press and hold to turn the appliance on and off.
- 2 Menu**
Lists the appliance options and setting functions.
- 3 Favourites**
Lists the favourite settings.
- 4 Display**
Shows the current settings of the appliance.
- 5 Lamp switch**
To turn the lamp on and off.
- 6 Fast Heat Up**
To turn on and off the function: Fast Heat Up.

4.2 Display

Display with key functions set.



- A.** Time of Day
- B.** START / STOP
- C.** Temperature
- D.** Heating functions
- E.** Timer
- F.** Food Sensor (selected models only)

Display indicators

OK To confirm the selection / setting.

< To go one level back in the menu.

↶ To undo the last action.

⏻ To turn the options on and off.

🔒 The appliance is locked.

🔔 The sound alarm function is activated.

🔔 STOP The sound alarm and stop cooking function is activated.

🔔 Pop up message only is activated.

🕒 Delayed start function is activated.

✖ To cancel the setting.



The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Water Hardness, Time of Day.

5.2 Initial preheating and cleaning

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

- 1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
- 2. Set the function [icon]. Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
- 3. Set the function [icon]. Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
- 4. Set the function [icon]. Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
- 5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
- 6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
- 7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.3 Setting: Water Hardness

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

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

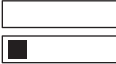
- 1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.
- 2. Shake the test paper to remove any remaining water.
- 3. After 1 min, check water hardness with the table below.
- 4. Set the water hardness level: Menu / Settings / Setup / Water Hardness.

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

You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water Hardness.

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

When the tap water hardness level is 4 or above, fill the water drawer with still bottled water. Use bottled water with a maximum calcium deposit Ca^{2+} of 3.9 mmol/l or 151 mg/l (check bottle label). If you use the water softening system make sure that the water hardness level is between level 1 and 3, otherwise use bottled water within this range. For more information about your tap water hardness (dH) contact your local water supplier.

Water hardness		Test paper	Calcium depos- it (mmol/l)	Calcium de- posit (mg/l)	Water classifi- cation
Level	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	soft
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderately hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3.9	≥ 151	very hard

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

STANDARD



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



Frozen Foods

Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Pizza Function

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



Bottom Heat

Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.

SPECIALS



Preserving

To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.



Dehydrating

To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.



Plate Warming

To preheat plates for serving.



Defrost

To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.



Au Gratin

For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.



Slow Cooking

Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb). For a richer flavour and better browning, sear the meat before placing it in the oven.



Keep Warm

To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.

STEAM



Steamify

Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.



Steam Regenerating

Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.



Bread Baking

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



Dough Proving

To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.



Full Steam

For steaming vegetables, side dishes or fish.



Humidity High

The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.



Humidity Low

The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the heating function and press OK.
4. Set the temperature. Press OK.
5. Press START.

Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food sensor.

6. STOP - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.



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

6.4 Setting: Steamify - Steam heating function

1. Turn on the appliance. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
2. Press . Set the steam heating function.
3. Press OK. The display shows the temperature settings.
4. Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature:
 - a. **Steam for Steaming** 50 - 100°C - for steaming vegetables, grains, legumes, seafood, terrines and spoon desserts.
 - b. **Steam for Stewing** 105 - 130°C - for cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles.
 - c. **Steam for Gentle Crisping** 135 - 150°C - for meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface. If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin.
 - d. **Steam for Baking and Roasting** 155 - 230°C - for roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.
5. Press OK.
6. Press the cover of the water tank to open it.

7. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message. The water supply is sufficient for approximately 50 min. Do not fill the water tank over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

 WARNING!

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

8. Push the water tank to its initial position.
9. Press START .
Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
10. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
11. Turn off the appliance.
12. Empty the water tank after each steam cooking to prevent limestone residue. Refer to Care and cleaning, Tank emptying.
13. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
14. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

 WARNING!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water tank.

6.5 Menu

Press  to enter the menu.

Menu item	Description
Assisted Cooking	Lists automatic programmes.
Cleaning	Lists cleaning programmes.
Favourites	Lists the favourite settings.
Options	To set the appliance configuration.

Menu item		Description
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Cleaning

Submenu	Description
Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Tank emptying	Procedure for removing the residual water from the water tank after use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Rinsing	Procedure for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

Submenu for: Options

Submenu	Description
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Settings

Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for ①.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Water Hardness	Sets the water hardness.
Time of Day	Sets the current time and date.

Service

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

6.6 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START.

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

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as heating function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
 2. Select the preferred setting.
 3. Press .
 4. Select: Favourites / Save current settings.
 5. Press + to add the setting to the list of Favourites.
 6. Press OK.
-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.

7.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
 2. Set a heating function.
 3. ☆,  - press at the same time to turn on the function.
- ☆,  - press at the same time to turn off the function.

7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
 2. Press .
 3. Select Options / Child Lock.
 4. Press the code letters in an alphabetical order.
 5. Turn off the appliance.
- Child Lock is activated.
- Access to: Timer and lamp is available.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

To deactivate this function repeat the above steps.

7.4 Automatic switch-off

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

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

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

7.5 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off. Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press OK.

8.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .
3. Set the time.
You can select the preferred End action by pressing ●●●.
4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

8.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press ●●●.

5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.5 Setting: Uptimer

1. Press .
2. Press **• • •**.
3. Press: Uptimer.
4. Slide or press  to show the running time on the main screen.

5. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.6 Changing timer settings

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

1. Press .
2. Set the timer value.
3. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

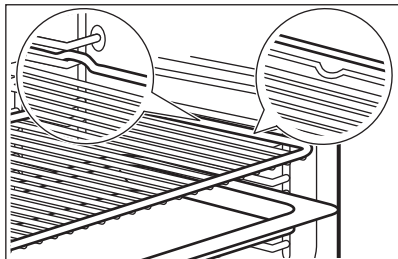
9.1 Inserting accessories

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



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

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



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

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

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

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

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

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

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

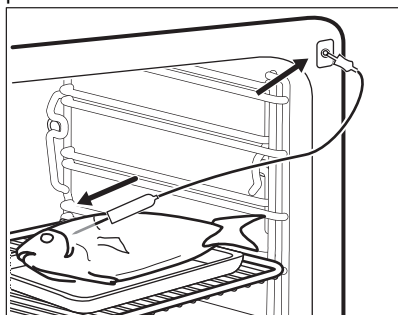
The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

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

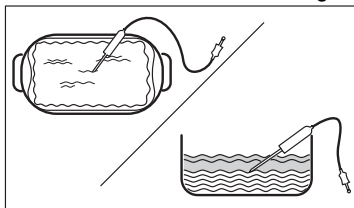
1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or a dish and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food

Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.
6. ● ● ● - press to set the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
8. Press START.
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

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

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

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

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

For more cooking recommendations refer to the cooking tables available on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate located on the front frame inside the appliance.

Symbols used in the tables:

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

10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

10.3 Moist Fan Baking

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

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

10.4 Information for test institutes

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

Baking on one level

			°C		
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ²⁾	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	Conventional Cooking	Baking tray ²⁾	170	20 - 30	3
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Apple pie ³⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	160	55 - 65	2
Apple pie ³⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	180	55 - 65	1
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Shortbread	Conventional Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Toast ^{4) 5)}	Grill	Wire shelf	max.	1 - 2	5

1) Preheat the empty appliance.

2) Use baking tray with the slope towards the door.

3) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

4) Preheat the empty appliance for 5 min.

5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Multilevel baking

			°C		
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	140	25 - 45	2 and 4
Small cakes, 20 per tray ¹⁾	True Fan Cooking	Baking tray ²⁾	150	25 - 35	2 and 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	160	45 - 55	2 and 4
Apple pie	True Fan Cooking	Wire shelf	160	55 - 65	2 and 4

1) Preheat the empty appliance.

2) Use baking tray with the slope towards the door.

10.5 Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam

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

Set the temperature to 100°C.

				
Broccoli ^{1) 2)}	2/3 Steam set perforated	0.3	3	8 - 9
Broccoli ^{1) 2)}	2/3 Steam set perforated	max.	3	10 - 11

				
Peas, frozen ²⁾	2 x 2/3 Steam set perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

- 1) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 2) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.

Additional steam recipes

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

- 1) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.
- 2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 3) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

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

the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

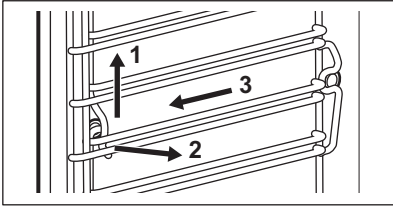
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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

4. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

11.3 Steam Cleaning

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories and removable shelf supports.
3. Clean the bottom of the oven interior and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
4. Fill the water tank to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
5. Select: Menu / Cleaning.

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

6. Press **START**. Follow the instruction on the display.
- The signal sounds when the cleaning ends.
7. Press any symbol to turn off the signal.
 8. Turn off the appliance.
 9. When the appliance is cold, dry the cavity with a soft cloth.
 10. Leave the oven door open and wait until the oven interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 Descaling

Use it to descale the steam system.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
 2. Remove all accessories.
 3. Make sure that the water tank is empty. Refer to Care and cleaning, Tank emptying.
- Duration of the first part:** around 100 min
4. Select: Menu / Cleaning / Descaling.
 5. Place the grill- / roasting pan on the first shelf position.
 6. Pour 250 ml of the descaling agent in the water tank.
 7. Fill the remaining part of the water tank with 700 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
 8. Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.

Duration of the second part: around 35 min

9. Fill the water tank with 950 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
10. When the function ends, remove the grill- / roasting pan.
11. Turn off the appliance and wait until it is cold.
12. Clean the oven interior with a soft cloth.
13. Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

If some limestone residue remains in the appliance after descaling, the display prompts to repeat the procedure.

11.6 Descaling reminder

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

- Soft reminder - recommends you to descale the appliance.
- Hard reminder - obligates you to descale the appliance. If you do not descale the

appliance when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.7 Rinsing

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

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
 2. Remove all accessories.
 3. Place the deep pan on the first shelf position.
 4. Fill the water tank with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
 5. Select: Menu / Cleaning / Rinsing.
- Duration:** around 30 min
6. Turn on the function and follow the instruction on the display.
 7. When the function ends, remove the deep pan.



When this function works, the lamp is off.

11.8 Drying

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

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Select: Menu / Cleaning / Drying.
4. Follow the instruction on the display.

11.9 Drying reminder

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

Press YES to dry the appliance.

11.10 Tank emptying

Use it after cooking with steam heating function to remove the residual water from the water tank.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Place the deep pan on the first shelf position.
4. Select: Menu / Cleaning / Tank emptying.

Duration: 6 min

5. Turn on the function and follow the instruction on the display.
6. When the function ends, remove the deep pan.



When this function works, the lamp is off.

11.11 Removing and installing door

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



WARNING!

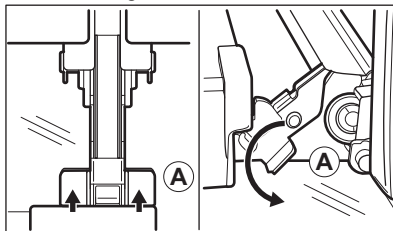
The door is heavy.



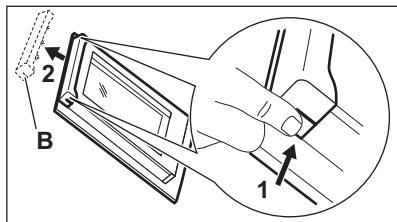
CAUTION!

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

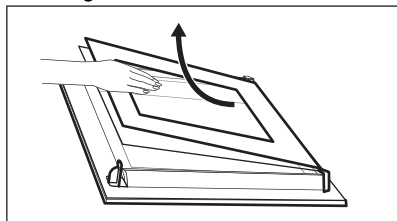
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



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



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



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

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

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

11.12 Replacing the lamp



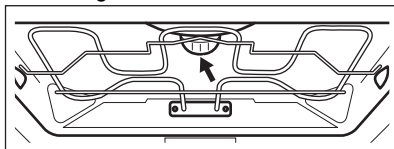
WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300°C heat-resistant lamp
4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.
2. Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.
3. Clean the glass cover.
4. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 25 W, 300°C heat resistant lamp.
5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.
6. Install the left shelf support.

12. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.

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

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below. When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken.	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

12.3 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	BOGESKM 944035226
Energy Efficiency Index	61.9
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	70 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	33.5 kg

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

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

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

13.3 Energy saving tips

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

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

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

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

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

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

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

14. CH GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Spare parts service Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Specialist advice/Sale Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as

proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

**For Switzerland:**

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

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



Hier finden Sie Anwendungshinweise, Prospekte sowie Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 27

2. SICHERHEITSHINWEISE..... 29

3. PRODUKTBESCHREIBUNG..... 32

4. BEDIENFELD..... 33

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH..... 34

6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 35

7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN..... 39

8. UHRFUNKTIONEN..... 40

9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE..... 41

10. TIPPS UND HINWEISE..... 42

11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 45

12. FEHLERDIAGNOSE..... 49

13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 50

14. GARANTIE..... 51

15. UMWELTTIPPS..... 52

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Gerätes die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder Verwendung entstehen. Bewahren Sie die Anweisungen immer an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, um sie später wiederverwenden zu können.

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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie

durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder unter 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät kann in Büros, Hotelzimmern, Bed & Breakfast-Gästezimmern, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn das Niveau des (durchschnittlichen) Haushaltsverbrauchs nicht überschritten wird.
- Die Installation des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor Sie es in die Einbaustruktur eingebaut haben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Die Mittel zum Trennen des Stromanschlusses müssen gemäss den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert sein.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie das Leuchtmittel ersetzen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente und die Oberflächen im Backofen nicht zu berühren.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Verwenden Sie ausschliesslich den für dieses Gerät empfohlenen Temperatursensor (Speisenthermometer).
- Zum Entfernen der Schienen ziehen Sie zunächst das vordere Teil und dann das hintere Ende der Schienen weg von den Seitenwänden. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängегitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glasabdeckung des Herdes keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen – sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Aufstellen



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.

- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Folgen Sie den Installationsanweisungen auf unserer Website.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen

Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektroanschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckeradapter und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Dieses Gerät wird ohne Netzstecker oder Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch ab.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Heissluft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt kommt.
- Üben sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutat, die Alkohol enthalten, kann eine Mischung aus Alkohol und Luft zur Folge haben.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offene Flammen in das Gerät gelangen.

- Immer zum Einkochen geeignete Gläser und Glasbehälter verwenden.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände oder mit brennbaren Stoffen befeuchtete Gegenstände in das Gerät, in die Nähe des Geräts oder auf das Gerät.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Garraums.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Bewahren Sie kein feuchtes Geschirr oder Lebensmittel im Gerät auf, wenn Sie den Garvorgang beendet haben.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen von Emaille- oder Edelstahloberflächen haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- Nur mit dem Ofen geliefertes oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden.
- Garen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hitze und Feuchtigkeit können sich hinter der geschlossenen Möbelplatte bilden und dazu führen, dass ein Schaden am Gerät, dem Gehäuse oder Boden entsteht. Schliessen Sie die Möbelplatten nicht bevor das Gerät nach dem Gebrauch komplett abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Vor der Wartung schalte das Gerät immer aus und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Tauschen Sie die Türscheiben sofort aus, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür vom Gerät abnehmen, da sie schwer ist.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfwaren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Heisser Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Dampf kann entweichen.
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür nach dem Dampfgaren vorsichtig vor.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen

dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.7 Wartung

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

2.8 Entsorgung



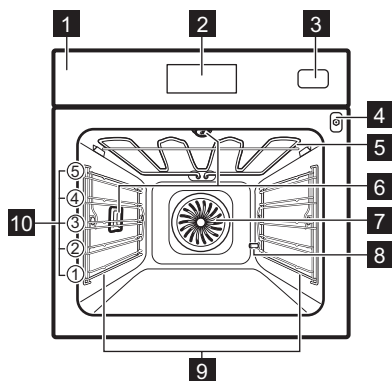
WARNING!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Kontaktieren Sie die Behörden vor Ort, um Informationen darüber zu erhalten, wie Sie das Gerät entsorgen können.
- Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.

3. PRODUKTBESCHREIBUNG

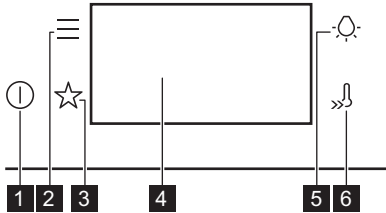
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für KT-Sensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Umluft
- 8 Entkalkung des Auslaufschlauchs
- 9 Einhängegitter, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

4. BEDIENFELD

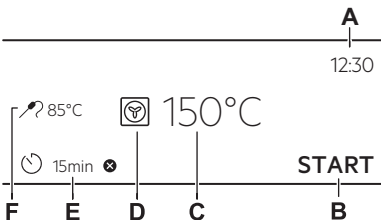
4.1 Ausstattung Bedienfeld



- 1 Ein / Aus**
Drücken und halten Sie die Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten.
- 2 Menü**
Führt die Anwendungsoptionen und Einstellungsfunktionen auf.
- 3 Favoriten**
Führt die bevorzugten Einstellungen auf.
- 4 Display**
Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
- 5 Lampenschalter**
Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.
- 6 Schnellaufheizung**
Zum Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung

4.2 Display

Display mit Voreinstellungen für wichtige Funktionen.



- A. Uhrzeit
- B. START / STOPP
- C. Temperatur
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker
- F. KT-Sensor (nur ausgewählte Modelle)

Anzeigen im Display

- | | |
|--------|--|
| OK | Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung. |
| < | Zum Zurückblättern um eine Menüebene. |
| ↶ | Zum Rückgängigmachen der letzten Aktion. |
| ☐ | Zum Ein- und Ausschalten der Optionen. |
| 🔒 | Das Gerät ist verriegelt. |
| 🔔 | Die Alarmtonfunktion ist aktiviert. |
| 🔔 STOP | Die Alarmton- und Ofenstopp-Funktion sind aktiviert. |
| 🔔 | Nur Pop-up-Nachricht ist aktiviert. |
| 🕒 | Verzögerter Start-Funktion ist aktiviert. |
| ✕ | Zum Abbrechen der Einstellung. |



Das Display zeigt verschiedene Meldungen an. Wenn ein Meldungsfenster angezeigt wird, tippen Sie auf das Display, um fortzufahren.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Erstanschluss

Nach dem ersten Verbinden wird im Display eine Willkommensmeldung angezeigt.

Stellen Sie Folgendes ein: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit.

5.2 Erstes Aufheizen und Reinigen

Heizen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln auf. Im Gerät kann es zu einer unangenehmen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Belüften Sie den Raum während dem Aufheizen.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und abnehmbaren Regalböden aus dem Gerät.
2. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Siehe Täglicher Gebrauch. Lassen Sie das Gerät 1 Std in Betrieb.
3. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb.
4. Stellen Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 15 Min in Betrieb.
5. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Bringen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in ihre ursprüngliche Positionen.

5.3 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen

haben, müssen Sie den Wasserhärtegrad einstellen.

Verwenden Sie den Teststreifen oder kontaktieren Sie Ihr Wasserversorgungsunternehmen, um den Wasserhärtegrad zu erfahren.

1. Halten Sie den Teststreifen für 1 Sek unter Leitungswasser. Halten Sie den Teststreifen nicht unter fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das überschüssige Wasser vom Teststreifen ab.
3. Nach 1 Min, prüfen Sie die Wasserhärte anhand der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

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

Sie können den Wasserhärtegrad in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Die Tabelle zeigt den Wasserhärtebereich mit dem zugehörigen Kalkgehalt und der Wasserklassifizierung. Passen Sie die Wasserhärte entsprechend der Tabelle an.

Wenn der Leitungswasserhärtegrad 4 oder höher ist, füllen Sie den Wassertank mit stillem Tafelwasser. Verwenden Sie Flaschenwasser mit einem maximalen Kalkgehalt Ca^{2+} von 3,9 mmol/l oder 151 mg/l (prüfen Sie das Etikett auf der Flasche). Wenn Sie das Wasserenthärtersystem benutzen, achten Sie darauf, das der Wasserhärtegrad zwischen 1 und 3 liegt. Ist dies nicht der Fall, verwenden Sie Tafelwasser, das in diesem Wasserhärtebereich liegt. Weitere Informationen zur Wasserhärte (°dH) Ihres Leitungswassers erfahren Sie von Ihrem örtlichen Wasserversorgungsunternehmen.

Wasserhärte		Teststreifen	Kalkablagerungen (mmol/l)	Kalkablagerungen (mg/l)	Wasserklassifizierung
Grad	(°dH)				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Backofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN



Grill

Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.



Heissluftgrillen

Zum Braten grosser Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Bräunen.



Heissluft

Zum Braten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie die Temperatur niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze ein, da das Gebläse die Hitze gleichmässig im Backofeninneren verteilt.



Tiefkühlgerichte

Ideal für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).



Ober-/Unterhitze

Zum Backen und Braten auf einer Ebene.



Pizzastufe

Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die mehr Hitze von unten benötigen.



Unterhitze

Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um die Speisen bei Bedarf an der Unterseite stärker zu bräunen. Verwenden Sie diese Einschubebene.

SONDERFUNKTIONEN



Einkochen

Um Obst und Gemüse einzukochen, stellen Sie mit Wasser gefüllte Einmachgläser auf ein Kuchenblech. Verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Drehverschluss in derselben Grösse. Verwenden Sie die niedrigste Einschubebene.



Dörren

Zum Dörren von in Scheiben geschnittenen Früchten, Gemüse und Pilzen. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und die Früchte besser trocknen, empfiehlt es sich, die Ofentür während des Trocknungsprozesses gelegentlich zu öffnen.



Teller wärmen

Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.



Auftauen

Auftauen von Speisen (Gemüse und Früchte). Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Grösse der Tiefkühlgerichte ab.



Überbacken

Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Bräunen.



Niedertemperatur Garen

Niedrigtemperatur-Garverfahren. Perfekt zum Garen empfindlicher Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm). Für einen intensiveren Geschmack und eine bessere Bräunung braten Sie das Fleisch an, bevor Sie es in den Ofen geben.



Warmhalten

Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachte, dass einige Gerichte während des Warmhaltens weiter kochen und austrocknen können. Gegebenenfalls die Gerichte zudecken.



Feuchte Umluft

Diese Funktion dient dem Energiesparen beim Kochen. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird genutzt. Die Heizleistung kann reduziert werden. Weitere Informationen finden Sie unter Täglicher Gebrauch, Hinweise zu: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN



Steamify

Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Schmoren, sanften Aufbacken, Backen und braten.



Regenerieren

Das Aufwärmen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Dies stellt eine sanfte und gleichmäßige Wärme bereit und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Diese Funktion dient dazu, Gerichte direkt im Teller aufzuwärmen. Sie können mehr als einen Teller gleichzeitig aufwärmen, indem Sie verschiedene Einschubebenen benutzen.



Brot Backen

Verwenden Sie diese Funktion, um beim Backen von Brot und Brötchen professionelle Ergebnisse zu erhalten: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.



Gärstufe

Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Decken Sie den Teig ab, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen.



Dampfgaren

Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen und Fisch.



Feuchtigkeit, hoch

Diese Funktion eignet sich zum Kochen von empfindlichen Gerichten wie Puddings, Flans, Pasteten und Fisch.



Feuchtigkeit, niedrig

Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Auflauf. Durch die Kombination von Dampf und Hitze wird Fleisch zart und saftig und erhält eine knusprige Oberfläche.

6.2 Hinweise für: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde verwendet, um der Energieeffizienzklasse und den Ökodesign-Anforderungen (in Übereinstimmung mit EU 65/2014 und EU 66/2014) zu entsprechen. Prüfungen nach: IEC/EN 60350-1.

Die Ofentür muss beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und der Ofen möglichst energiesparend funktioniert.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Ofenbeleuchtung nach 30 s automatisch aus.

Die Zubereitungshinweise finden Sie unter Tipps und Hinweise, Feuchte Umluft.

Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz, Energiespartipps.

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Im Display erscheint die Standardofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion aus und drücken Sie OK.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.
5. Drücken Sie START.
KT-Sensor – Sie können das Speisenthermometer jederzeit vor oder während des Garvorgangs einstecken. Siehe Verwenden der Zubehöreile, Speisenthermometer.
6. STOP – Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.

7. Schalten Sie das Gerät aus.



Die Backofenbeleuchtung kann bei einigen Ofenfunktionen bei einer Temperatur unter 80 °C automatisch auf Aus schalten.

6.4 Einstellung: Steamify – Dampffunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Symbol für die Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
2. Drücken Sie . Stellen Sie die Dampffunktion ein.
3. Drücken Sie OK. Im Display erscheinen die Temperatureinstellungen.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampffunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab:
 - a. **Dampfgaren** 50 - 100°C – zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
 - b. **Dampf zum Schmoren** 105 - 130°C – zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Cheesecake und Aufläufen.
 - c. **Dampf zum sanften Überbacken** 135 - 150°C – für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
 - d. **Dampf zum knusprig Backen und Braten** 155 - 230°C – für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obsttörtchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in

den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.

5. Drücken Sie OK.
6. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
7. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser (etwa 950 ml), bis das Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Min. Füllen Sie den Wassertank nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.



WARNUNG!

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Geben Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

8. Bringen Sie den Wassertank wieder in seine ursprüngliche Position.
9. Drücken Sie START.
Nach ca. 2 Min ist Dampf sichtbar. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.
10. Sobald der Wassertank leer ist, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank auf.
11. Schalten Sie das Gerät aus.
12. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Dampfgaren, um Kalkablagerungen zu verhindern.
Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks.
13. Öffnen Sie nach dem Garen vorsichtig die Ofentür. Im Garraum kann sich Restwasser niederschlagen.
14. Trocknen Sie den Garraum nach Abkühlen des Geräts mit einem weichen Tuch.



WARNUNG!

Das Gerät ist heiss. Es besteht ein Verbrennungsrisiko. Seien Sie beim Leeren des Wassertanks vorsichtig.

6.5 Menü

Drücken Sie , um das Menü aufzurufen.

Menüpunkt		Beschreibung
VarioGuide		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Führt die bevorzugten Einstellungen auf.
Optionen		Einstellen der Gerätekonfiguration.
Einstellungen	Setup	Einstellen der Gerätekonfiguration.
	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration.

Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Beschreibung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen des Garraums vom verbliebenen Kondensat nach Gebrauch der Dampfgarfunktionen.
Entleeren des Wassertanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampfgarfunktionen.

Untermenü für: Optionen

Untermenü	Beschreibung
Backofenbeleuchtung	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
Kindersicherung	Verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

Untermenü	Beschreibung
Schnellaufheizung	Verkürzt die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Schaltet die Erinnerungsfunktion ein und aus.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändert das Format der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Einstellungen

Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Stellt die Helligkeit des Displays ein.
Tastentöne	Schaltet die Töne der Sensorfelder ein und aus. Es ist nicht möglich, den Signalton zu deaktivieren für  .
Lautstärke	Stellt die Lautstärke der Tastentöne und Signaltöne ein.
Wasserhärte	Zum Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellen der Werkseinstellungen.

6.6 Einstellung: VarioGuide

Das Untermenü VarioGuide besteht aus einer Reihe von zusätzlichen Ofenfunktionen und aus Programmen, die für bestimmte Gerichte gedacht sind. Für die Gerichte in diesem Untermenü wurden die geeigneten Einstellungen bereits ausgewählt. Sie können

die Zeit und Temperatur während des Garens einstellen.

Für einige der Gerichte können Sie auch das KT-Sensor verwenden. Die Garstufe:

- Blutig
- Mittel
- Well Done (Durch)

Für einige der Gerichte können Sie auch die Gewichtsautomatik verwenden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .

3. Drücken Sie . Geben Sie VarioGuide ein.
4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speiseart.
5. Stellen Sie die Speise in das Gerät und drücken Sie **START**.

Wenn die Funktion ausläuft, sollten Sie überprüfen, ob das Gericht fertig gegart ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.

7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

7.1 Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen wie Ofenfunktion und Garzeit speichern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die bevorzugte Einstellung.
3. Drücken Sie .
4. Wählen Sie: Favoriten/Aktuelle Einstellungen speichern.
5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung zu der folgenden Liste hinzuzufügen: Favoriten.
6. Drücken Sie **OK**.

 – Drücken, um die Einstellung zurückzusetzen.

 – Drücken, um die Einstellung abubrechen.

7.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Backofenfunktion.
3. ☆,  – drücken Sie gleichzeitig, um die Funktion zu aktivieren.

☆,  – drücken Sie gleichzeitig, um die Funktion zu deaktivieren.

7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.

2. Drücken Sie .
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung aus.
4. Drücken Sie die Code-Buchstaben in alphabetischer Reihenfolge.
5. Schalten Sie das Gerät aus. Kindersicherung ist eingeschaltet. Zugang zu: Kurzzeitwecker und Lampe ist verfügbar.

Um das Gerät verwenden zu können, geben Sie den Buchstabencode in alphabetischer Reihenfolge ein.

Um diese Funktion zu deaktivieren, wiederholen Sie die oben aufgeführten Schritte.

7.4 Abschaltautomatik

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

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

Falls Sie eine Ofenfunktion länger als die automatische Abschaltzeit verwenden möchten, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Uhrfunktionen.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den folgenden Funktionen:
Backofenbeleuchtung, KT-Sensor, Ende.

7.5 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um

die Geräteoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Kurzzeitwecker	Zum Einstellen der Gardauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was nach Ablauf der Zeit geschehen soll: Optionen nach Ablauf.
Optionen nach Ablauf	Alarmton – wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Alarmton und Stoppen des Ofens – wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion stoppt. Display Information – wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
Verzögerter Start	Zum Verzögern von Start und/oder Ende des Garvorgangs.
Zeitverlängerung	Zum Verlängern der Garzeit.
Uptimer	Zum Anzeigen, wie lange das Gerät in Betrieb ist. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Einstellung: Uhrzeit

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Drücken Sie: Uhrzeit.
- Stellen Sie die Zeit ein.
- Drücken Sie OK.

8.3 Einstellung: Kurzzeitwecker

- Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

- Drücken Sie .
- Stellen Sie die Zeit ein.
Wählen Sie Ihre bevorzugte Option nach Ablauf aus, indem Sie ●●● drücken.
- Drücken Sie OK. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Zum Verlängern der Garzeit drücken Sie +1min.

8.4 Einstellung: Verzögerter Start

- Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
- Drücken Sie .
- Stellen Sie die Gardauer ein.
- Drücken Sie ●●●.
- Drücken Sie: Verzögerter Start.
- Wählen Sie das gewünschte Startdatum aus.
- Drücken Sie OK. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

8.5 Einstellung: Uptimer

- Drücken Sie .
- Drücken Sie ●●●.
- Drücken Sie: Uptimer.
- Wischen oder drücken Sie , um die Laufzeit am Hauptbildschirm anzuzeigen.
- Drücken Sie OK. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

8.6 Timer-Einstellungen ändern

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie .

2. Stellen Sie den Timerwert ein.
3. Drücken Sie **OK**.

9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

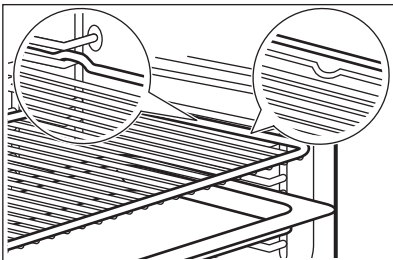
9.1 Einsetzen der Zubehörteile

Zubehör je nach Modell erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu prüfen, wie Sie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwenden können. Optionale Zubehörteile sind separat erhältlich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Lieferanten.



Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit und Neigeschutz. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Schieben Sie das Zubehör (Gitterrost / Backblech) zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass das Backblech das Ende des Backofeninneren berührt.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es im hinteren Teil des Ofeninnenraums.

Wenn Ihr Gitterrost einen Absatz hat, positionieren Sie ihn vorne im Garraum.

Wenn sich auf dem Zubehör eine Aufschrift befindet, achten Sie darauf, dass diese zu Ihnen zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, stellen Sie die Tropfschale darunter, um tropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

9.2 KT-Sensor

Es misst die Temperatur in der Speise. Sie können es mit jeder Ofenfunktion benutzen.

Es können zwei Temperaturen eingestellt werden:

- $^{\circ}\text{C}$ - die Temperatur im Inneren des Geräts. Sie sollte mindestens 25°C höher sein, als die Kerntemperatur des Gerichts.
-  - die Kerntemperatur des Gerichts.

Empfehlungen:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Nicht für flüssige Gerichte benutzen.
- Während des Garvorgangs muss die Nadel des Speisethermometers vollständig im Gericht stecken.

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der Ofenfunktion und der Temperatur.

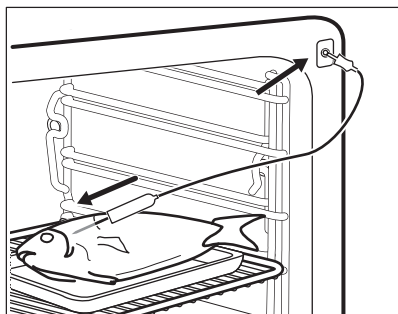
Garen mit: KT-Sensor

WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da Speisethermometer und Eihängegitter heiss werden. Berühren Sie das Speisethermometer nicht mit blossen Händen. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe.

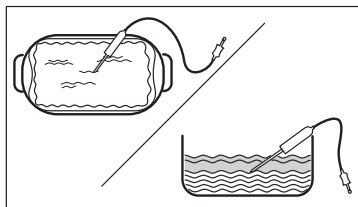
1. Schalten Sie das Gerät ein.

2. Stellen Sie die Ofenfunktion oder ein Gericht und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
3. Führen Sie das Speisethermometer in das Gericht ein:
Fleisch, Geflügel und Fisch
 Stecken Sie die gesamte Nadel des Speisethermometers in das Fleisch oder den Fisch an der dicksten Stelle.



Auflauf

Stecken Sie die Spitze des Speisethermometers genau in die Mitte des Auflaufs. Das Speisethermometer sollte während des Kochens an einer Stelle stabilisiert werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zum Abstützen des Silikongriffs des Speisethermometers. Die Spitze des Speisethermometers darf den Boden der Backform nicht berühren.



4. Stecken Sie das Speisethermometer in die Buchse im Inneren des Geräts. Siehe Produktbeschreibung.

Im Display wird die aktuelle Temperatur des Speisethermometers angezeigt.

5. – Zum Einstellen der Kerntemperatur drücken.
6. • • • – Zum Einstellen der gewünschten Option drücken:
 - Alarmton – Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.
 - Alarmton und Stoppen des Ofens – Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und der Ofen stoppt.
7. Wählen Sie die Option und drücken Sie OK wiederholt, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.
8. Drücken Sie START.
9. Sobald das Gericht die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Überprüfen Sie, ob die Speise gar ist. Wenn nötig, verlängern Sie die Garzeit.
10. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Empfehlungen zum Garen

Die Temperatur und die Garzeiten in den Tabellen sind nur als Richtwerte anzusehen. Sie sind abhängig vom Rezept, Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.

Ihr Gerät backt oder brät eventuell anders als Ihr früheres Gerät. Die folgenden Hinweise geben Empfehlungen für die Einstellung von Temperatur, Garzeit und Einschubebene für bestimmte Lebensmittelarten.

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden, suchen Sie bitte nach einem ähnlichen Rezept.

Tipps zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz.

Weitere Empfehlungen finden Sie in den auf unserer Website verfügbaren Gartabellen. Um die Kochtipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Gerätinneren befindet.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Speisenart
	Backofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Behälter (Gastronorm)

	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie weisen eine bessere Wärmeaufnahme auf als helle und reflektierende Geschirteile.

- **Pizzaform** – dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28 cm
- **Backform** – dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 26 cm
- **Auflaufformen** – Keramik, Durchmesser 8 cm, Höhe 5 cm
- **Karemellcreme-Backform** – dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28 cm

10.3 Feuchte Umluft

Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen.

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	25–35
Biskuitroulade	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	15–25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	15–25
Plätzchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20–30
Meringues, 24 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	160	2	25–35
Muffins, 12 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20–30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	20–30
Mürbeteigguetzli, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	140	2	15–25
Törtchen, 8 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	15–25

10.4 Informationen für Testeinrichtungen

Prüfungen nach: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Backen auf einer Ebene

			°C		
Törtchen, 20 pro Blech ¹⁾	Heissluft	Backblech ²⁾	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Blech ¹⁾	Ober-/Unterhitze	Backblech ²⁾	170	20 - 30	3
Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	Gitterrost	160	45 - 60	2
Biskuitkuchen (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	Gitterrost	160	45 - 60	2
Apfeltorte ³⁾	Heissluft	Gitterrost	160	55 - 65	2
Apfeltorte ³⁾	Ober-/Unterhitze	Gitterrost	180	55 - 65	1
Buttergebäck	Heissluft	Backblech	140	25 - 35	2
Buttergebäck	Ober-/Unterhitze	Backblech	140	25 - 35	2
Toast ^{4) 5)}	Grill	Gitterrost	Max.	1 - 2	5

- 1) Das leere Gerät vorheizen.
2) Legen Sie das Küchenblech mit Neigung zur Tür hin.
3) 2 schräg gestellte Backformen (Ø 20 cm). Die rechte ist weiter vorne zu positionieren als die linke.
4) Heizen Sie das leere Gerät 5 Min lang vor.
5) Laut: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Backen auf mehreren Ebenen

			°C		
Buttergebäck	Heissluft	Backblech	140	25 - 45	2 und 4
Törtchen, 20 pro Blech ¹⁾	Heissluft	Backblech ²⁾	150	25 - 35	2 und 4
Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	Gitterrost	160	45 - 55	2 und 4
Apfeltorte	Heissluft	Gitterrost	160	55 - 65	2 und 4

- 1) Das leere Gerät vorheizen.
2) Legen Sie das Küchenblech mit Neigung zur Tür hin.

10.5 Informationen für Testeinrichtungen

Tests für die Funktion: Dampfwaren
Prüfungen nach EN 60350-1, IEC 60350-1.
Stellen Sie die Temperatur auf 100°C.

				
Brokkoli ^{1) 2)}	2/3 Dampfsatz gelocht	0.3	3	8 - 9
Brokkoli ^{1) 2)}	2/3 Dampfsatz gelocht	Max.	3	10 - 11

				
Erbsen, gefroren ²⁾	2 x 2/3 Dampfsatz gelocht	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht hat.

1) Heizen Sie das Gerät vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnellaufheizung.

2) Platzieren Sie das Backblech im Ofeninnenraum auf die erste Stufe mit der Neigung nach hinten.

Zusätzliche Dampfzöpfe

				°C	
Kombiniertes Gericht dämpfen (2 Portionen) ¹⁾	Dampfgaren	Gastronorm 1/2 gelocht (Kartoffeln und Brokkoli) und unge- locht (Lachs)	2 (Lachs) 4 (Brokkoli und Kartoffeln)	100	40 (Kartoffeln) 18-20 (Lachs) 10-12 (Brokkoli)
Karamellpudding (6 Portionen)	Feuchtigkeit, hoch	Rundes Porzellange- schirr auf Gitterrost.	2	90	35 - 45
Vanillepudding	Dampfgaren	Gastronorm 1/2 nicht perforiert	2	85	35 - 45
Weissbrot	Brot Backen	Backblech ²⁾	2	180	40 - 50
Poulet ³⁾	Feuchtigkeit, nied- rig	Gitterrost	2	200	60 - 70

1) Die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen schieben, so dass alle Komponenten gleich-
zeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen auf einmal zubereiten.

2) Verwenden Sie das Backblech im Ofeninnenraum mit der Neigung nach hinten.

3) Schieben Sie die Fettpfanne auf die erste Einschubebene, um Fett aufzufangen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie eine Reinigungslösung zum Reinigen der Metalloberflächen.
- Beseitigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder

andere Rückstände können einen Brand verursachen.

- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch.

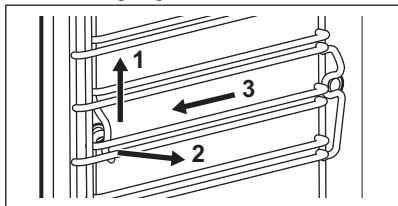
Zubehörteile

- Reinigen Sie das gesamte Zubehör nach jedem Gebrauch und lassen sie es trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in einem Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Antihftzubehör nicht mit aggressiven Mitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Eihängegitter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das vordere Ende der Eihängegitter von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung.



Führen Sie zum Einsetzen der Eihängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Die Haltestifte der Teleskopauszüge müssen nach vorne zeigen, wenn diese inbegriffen sind.

11.3 Dampfreinigung

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Eihängegitter.
3. Reinigen Sie den Boden im Backofeninneren und das Türinnenglas mit einem weichen Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
5. Wählen Sie: Menü/Reinigung.

Option	Beschreibung
Dampfreinigung	Leichte Reinigung Dauer: 30 Min

Dampfreinigung Plus

Normale Reinigung
Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.

Dauer: 75 Min

6. Drücken Sie **START**. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
- Das Signal ertönt, wenn die Reinigung beendet ist.
7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signaltön abzustellen.
8. Schalten Sie das Gerät aus.
9. Trocknen Sie den Garraum nach Abkühlen des Geräts mit einem weichen Tuch.
10. Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Backofen innen trocken ist.



Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerungsmeldung erscheint, wird eine Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Entkalkung

Verwenden Sie sie, um das Dampfsystem zu entkalken.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Bitte Zubehör entfernen.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist. Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks.
Dauer des ersten Schrittes: ca. 100 Min
4. Wählen Sie: Menü/Reinigung/Entkalkung.
5. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
6. Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
7. Füllen Sie den Wassertank dann mit 700 ml Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
8. Schalten Sie die Funktion ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Der erste Teil der Entkalkung beginnt.
Dauer des zweiten Schrittes: ca. 35 Min

9. Füllen Sie den Wassertank mit 950 ml Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
10. Wenn die Funktion beendet ist, nehmen Sie das hochrandige Kuchenblech heraus.
11. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
12. Reinigen Sie den Innenbereich des Backofens mit einem weichen Tuch.
13. Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

Wenn nach der Entkalkung noch Kalkreste im Gerät verbleiben, fordert die Anzeige zur Wiederholung des Vorgangs auf.

11.6 Entkalkungserinnerung

Das Gerät erinnert Sie zweimal an die Entkalkung. Die Erinnerung zur Entkalkung kann nicht deaktiviert werden.

- Soft-Erinnerung – empfiehlt Ihnen, das Gerät zu entkalken.
- Harte Erinnerung – zwingt Sie, das Gerät zu entkalken. Wenn Sie das Gerät bei anstehender harter Erinnerung nicht entkalken, sind die Dampffunktionen deaktiviert.

11.7 Spülen

Damit können Sie das Dampfsystem nach häufigem Gebrauch der Dampffunktionen reinigen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
 2. Bitte Zubehör entfernen.
 3. Setzen Sie die tiefe Pfanne in die erste Einschubebene ein.
 4. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
 5. Wählen Sie: Menü/Reinigung/Spülen.
- Dauer:** ca. 30 Min
6. Schalten Sie die Funktion ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
 7. Wenn die Funktion beendet ist, entfernen Sie das tiefe Kuchenblech.



Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

11.8 Trocknen

Verwenden Sie sie nach dem Dampfgaren oder einer Dampfreinigung zum Trocknen des Garraums.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Bitte Zubehör entfernen.
3. Wählen Sie: Menü/Reinigung/Trocknen.
4. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

11.9 Erinnerung an die Trocknung

Nach dem Garen mit Dampfgarfunktion fordert das Display zum Trocknen des Geräts auf.

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

11.10 Entleeren des Wassertanks

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Dampfgaren, um das Restwasser aus dem Wassertank zu entleeren.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Bitte Zubehör entfernen.
3. Setzen Sie die tiefe Pfanne in die erste Einschubebene ein.
4. Wählen Sie: Menü/Reinigung/Entleeren des Wassertanks.

Dauer: 6 Min

5. Schalten Sie die Funktion ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
6. Wenn die Funktion beendet ist, entfernen Sie das tiefe Kuchenblech.



Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

11.11 Aus- und Einbau der Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl Glasscheiben unterscheidet sich von anderen Modellen.



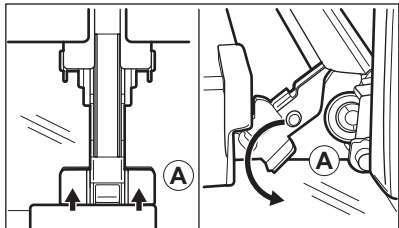
WARNING!

Die Tür ist schwer.

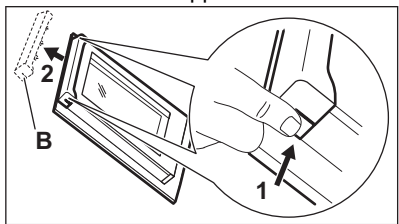
VORSICHT!

Geben Sie bei der Handhabung der Glasscheiben vorsichtig vor, insbesondere an den Kanten der Frontscheibe. Das Glas kann brechen.

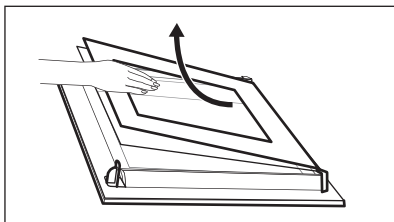
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie vollständig auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schliessen Sie die Ofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (auf einen Winkel von ca.: 70°).
5. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
7. Fassen Sie die Türverkleidung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an, und drücken Sie diese dann nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



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



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Tun Sie die Glasscheiben nicht in den Geschirrspüler.

Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.

Achten Sie darauf, dass die Glaspaneele in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

11.12 Austauschen der Lampe

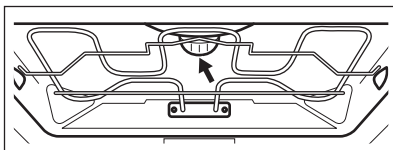
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

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 durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und montieren Sie ihn.

Seitliche Lampe

1. Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.
2. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
3. Säubern Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 V hitzebeständige Halogenlampe mit 230 W und 25 °C.
5. Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
6. Montieren Sie das linke Einhängegitter.

12. FEHLERDIAGNOSE



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Was tun, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Lösung
Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder in Betrieb setzen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an eine Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt. Zum Einstellen der Uhr siehe Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht ordnungsgemäss geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Glühbirne aus. Einzelheiten finden Sie unter Reinigung und Pflege.



Ein Stromausfall hat die Reinigung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn Sie durch einen Stromausfall unterbrochen wurde.

12.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste mit Problemen ist in der Tabelle unten aufgeführt. Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display erscheint, bedeutet das, dass ein fehlerhaftes Untersystem möglicherweise deaktiviert wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler oder das autorisierte Servicezentrum.

Code und Beschreibung	Beseitigung
F102 – Die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schliessen Sie die Tür. Schalten sie das Gerät ein und aus.
F111 – KT-Sensor ist nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den KT-Sensor vollständig in die Steckdose.

Code und Beschreibung	Beseitigung
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten sie das Gerät ein und aus.

12.3 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild zu finden. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Geräts. Es wird sichtbar, wenn Sie die Tür öffnen. Das

Typenschild darf nicht vom Gerät entfernt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäss EU-Regularien zu Ökodesign und Energieverbrauchskennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modell-Kennzeichnung	BOGESKM 944035226
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, forcierte Heissluft	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Hohlräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Volumen	70 l
Backofentyp	Eingebauter Backofen
Gewicht	33.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

13.2 Produktinformationen zu Energieverbrauch und maximaler Zeit zum Erreichen des niedrigen Leistungsmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
---	-------

13.3 Energiespartipps

Befolgen Sie die Tipps unten, um Ihr Gerät energiesparender zu nutzen.

Achten Sie darauf, dass die Gerätetür bei Betrieb des Geräts ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr und dunkle, nicht reflektierende Backformen und Kochbehälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Kochen nur auf, wenn dies ausdrücklich empfohlen wird.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heissluft

Verwenden Sie nach Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Wenn die Garzeit länger als 30 Min. ist, reduzieren Sie die Gerätetemperatur vor Ende des Garvorgangs auf mindestens 3–10 Min. Die Restwärme im Gerät gart die Speisen weiter.

Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten oder aufzuwärmen.

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

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl Dauer sowie einer längeren Garzeit als 30 Min. schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur erscheint auf dem Display.

Garen mit ausgeschalteter

Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Beleuchtung während des Garens aus. Schalten Sie sie nur bei Bedarf ein.

Feuchte Umluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, wird die Backofenlampe nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Sie können die Backofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil

Le Trési 6
1028 Préverenges

Via Violino 11
6928 Manno

Servicestellen

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Switzerland, Tel. 044 405 82 44

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder

Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in die entsprechende Recycling-Tonne. Helfen Sie mit, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie Elektro- und Elektronikaltgeräte recyceln. Entsorgen Sie Geräte, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind:  nicht im Hausmüll. Geben Sie das Produkt bei Ihrer örtlichen Recyclingstelle ab oder wenden Sie sich an Ihr städtisches Amt.



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch







aeg.com

867387988-A-462025

