

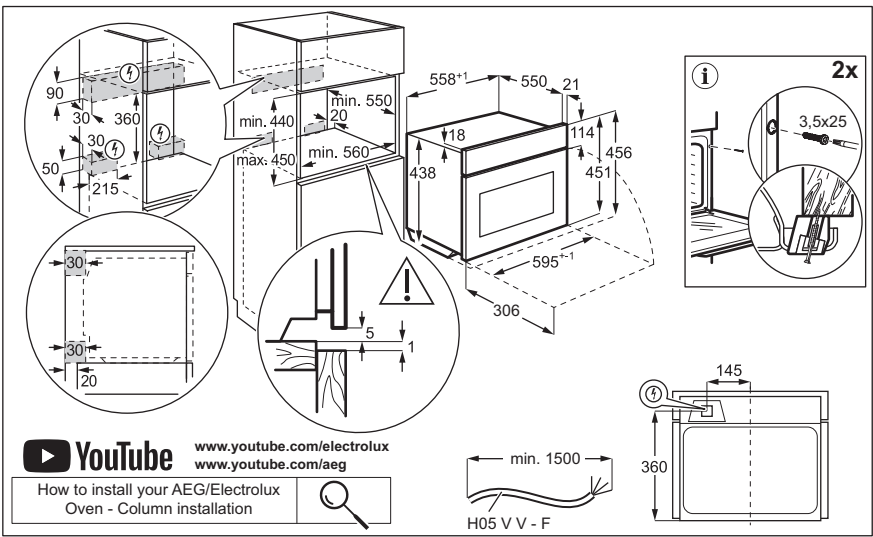


TP8SK72WB

NL	Gebruiksaanwijzing Stoomoven	3
DE	Benutzerinformation Dampfbackofen	29



INSTALLATIE / MONTAGE



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



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

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	8
4. BEDIENINGSPANEEL.....	8
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	9
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
7. EXTRA FUNCTIES.....	15
8. KLOKFUNCTIES.....	15
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	16
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	18
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	21
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	25
13. ENERGIEVERBRUIK.....	27
14. MILIEUBESCHERMING.....	28

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

1.2 Algemene veiligheid

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
 - Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
 - Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
 - Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
 - Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
 - Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
 - Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
 - Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

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

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

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

2.5 Bereiding met stoom



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

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

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

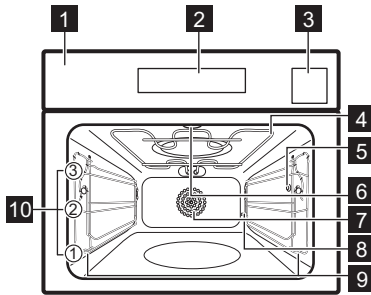
- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.

- Haal de stekker uit het stopcontact.

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

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Waterreservoir
- 4** Verwarmingselement
- 5** Opening voor de voedselsensor
- 6** Lamp

- 7** Ventilator
- 8** Uitgang ontkalkingsleiding
- 9** Inschuifrails, verwijderbaar
- 10** Inzetniveaus

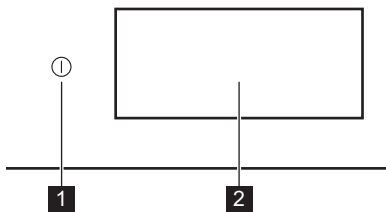
3.2 Accessoires

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



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel



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

Het bedieningspaneel biedt toegang tot verschillende kookfuncties en gerechten. Het

geeft ook de informatie weer over de huidige bedrijfsstatus.

4.2 Display

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

OK Om de selectie/instelling te bevestigen.

> < Om naar het volgende of vorige niveau in het menu te navigeren.

^ v Om extra instellingen te openen en aan te passen.

♥ Om huidige instellingen op te slaan in: Favorieten.

♡ Om huidige instellingen te verwijderen in: Favorieten.

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

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

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste verbinding

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

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

5.2 Draadloze verbinding

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

Om het apparaat te verbinden hebt u het volgende nodig:

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

4. Druk op  of veeg naar links om het menu te openen. Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.

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

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

5.3 Softwarelicenties

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

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

5.4 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

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

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

5.5 Instellen: Waterhardheid

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

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

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

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

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

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Menu

Druk op  of veeg naar links om het menu te openen.

- Gerechten
- Functies
- Favorieten
- Onderhoud
- Instellingen

6.2 Functies

Het submenu bevat een lijst met kookfuncties.

De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

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

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



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



Boven

Intense hitte voor snelle bruining van de bovenkant.



Onder

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



Hete lucht

Zelfs bakken en koken op één niveau. Stel een lagere temperatuur in dan voor Boven en onder.



Boven en onder

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



Hete lucht & boven

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



Hete lucht & onder

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



Hete lucht, boven en onder

Deze functie is ideaal voor kant-en-klare maaltijden. Voor het beste resultaat verwarm je jouw oven voor.



Steamify

Afstemmen van de juiste hoeveelheid stoom met geselecteerde temperatuur.



ProSteam

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



Ventilator voor warmtebesparing

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



Stoom

Continue stoom voor gezond en smaakvol eten.



Opwarmen

Deze functie warmt restjes opnieuw zachtjes op met stoom.



Grillen

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



SousVide

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



Deeg laten rijzen

Geoptimaliseerde temperatuur voor snel rijzen.



Opfrissen

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



Ontdooien

Langzaam ontdooien voor verdere bereiding.



Stoven

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



Braadstuk

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



Bakken

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



Langzaam garen

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



Inmaken

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



Borden warmen.

Voorverwarmen van borden.



Warm houden

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



Dehydrateren

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



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

6.3 Gerechten

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

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor.

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

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

6.4 Favorieten



Deze functionaliteit is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.

U kunt maximaal 20 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals

verwarmingsfunctie, gerecht of reinigingsfunctie.

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

Selecteer: Favorieten

1. Ga naar het menu en druk op: Favorieten om de opgeslagen instellingen te controleren.
2. Selecteer een van de opgeslagen instellingen.
3. Druk op START om te beginnen met koken.

Verwijderen: Favorieten

1. Ga naar het menu en druk op: Favorieten om de opgeslagen instellingen te controleren.
2. Druk op:  om de opgeslagen instellingen te verwijderen.

6.5 Onderhoud

Het submenu bevat een lijst met reinigingsprogramma's.

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

6.6 Instellingen

Dit submenu bevat een lijst met instellingen.

Submenu: Instelling

Taal	De taal van het apparaat instellen.
Dagtijd	De huidige tijd instellen.

Helderheid display	De helderheid van het display instellen.
Toetstonen	Het geluid van de aanraakvelden in en uitschakelen. Het is niet mogelijk om het geluid te dempen van ①.
Geluidsvolume	Het volume van de belangrijkste geluiden en signalen instellen.
Temperatuureenheid	De huidige temperatuureenheid weer-geven.
Waterhardheid	De waterhardheid instellen.

Submenu: Service

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

Submenu: Voorkeuren

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

Submenu: Aansluitingen

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

6.7 Stoomverwarmingsfuncties

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

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

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

6.8 SousVide

Dit programma is een kooktechniek waarbij voedsel in een vacuüm afgesloten verpakking in een verzadigde stoomatmosfeer wordt geplaatst, die op een constante temperatuur wordt gehouden. Voor een duurzame manier van koken van vloeibare soorten voedsel, bijv. desserts en sauzen kunnen ook in afgesloten blikpotten worden gekookt.

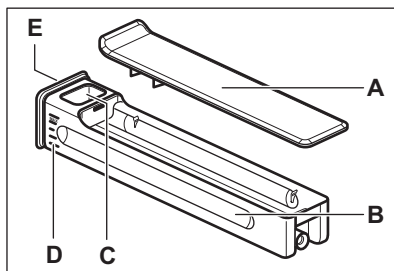
1. Bereid de ingrediënten in een vacuümverzegelde container en plaats deze op het rooster.
2. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
3. Druk op **[3]** SousVide.
4. Stel de temperatuur en bereidingstijd in.
5. Druk op **START**. Volg de instructies op het display.

6. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Restwater kan condenseren in de binnenkant van de oven en in vacuüm afgesloten bakjes.
7. Als het apparaat koud is, verwijdert u het water van de bodem van de binnenkant van de oven met een spons. Maak de binnenkant van de oven droog met een zachte doek.

⚠ WAARSCHUWING!

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

6.9 Waterreservoir



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

6.10 Notities over: Ventilator voor warmtebesparing

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

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

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

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Ventilator voor warmtebesparing. Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Kinderslot

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

- 1. Ga naar het menu:
- 2. Selecteer: Instellingen / Voorkeuren / Kinderslot.

Kinderslot is ingeschakeld. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

7.2 Automatische uitschakeling

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

 (°C)	 (u)
30 - 115	12.5

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

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

7.3 Koelventilator

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

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving klokfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De bereidingsduur instellen. Maximum is 23 u 59 min. Selecteer de voorkeur om in te stellen wat er gebeurt wanneer de tijd verstreken is: Actie beëindigen. De timer kan onafhankelijk worden gebruikt, zelfs als de oven niet aan staat.

Functie	Omschrijving
Actie beëindigen	 Geluidsalarm Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie kan op elk gewenst moment worden ingesteld, ook als de oven uitstaat.
	 Geluidsalarm en stop met koken Als de tijd verstreken is, klinkt het signaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld.
	 Alleen pop-up bericht Wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.

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

8.2 Timer

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

8.3 Uitgestelde start

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

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

8.4 Dagtijd

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

8.5 Timerinstellingen wijzigen

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

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

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

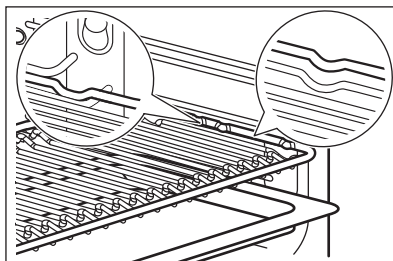


Afhankelijk van het model kunnen accessoires variëren. Raadpleeg het hoofdstuk "Productbeschrijving" voor meer informatie over de accessoires.

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

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

de binnenkant van de oven raakt en dat de voeten naar beneden wijzen.



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

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

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

9.2 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste 25 °C hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.
-  - de kerntemperatuur van het voedsel.

Aanbevelingen:

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

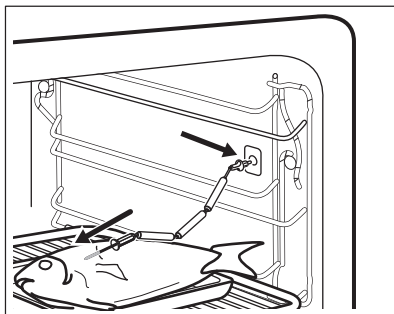
Koken met: Voedselsensor



WAARSCHUWING!

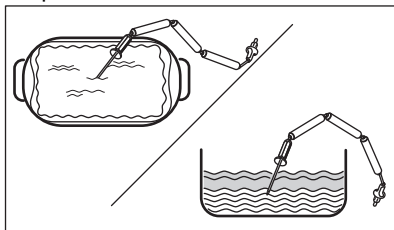
Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

1. Selecteer een verwarmingsfunctie in het menu: Functies of een gerecht uit het menu: Gerechten.
2. Stel indien nodig de oventemperatuur en bereidingstijd in.
3. Druk op **OK**.
4. Druk op **START**.
5. Plaats voedselsensor in de schaal:
Vlees, gevogelte en vis
Steek de hele naald van de voedselsensor in het vlees of de vis op het dikste gedeelte.



Stoofschotel

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



6. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie het hoofdstuk 'Productbeschrijving'. Het display toont het symbool en de huidige temperatuur van de voedselsensor.
7.  - druk hierop om de instellingen aan te passen.
8. Selecteer Voedselsensor kaart om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen of stel de gewenste optie in:
 - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.

- Alleen pop-up bericht - wanneer voedsel de kerntemperatuur bereikt, verschijnt de melding op het display.
9. Druk op **OK**.
 10. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
 11. **STOP** - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.

12. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.



Vergeet niet om de aansluiting van de voedselsensor met een dop te sluiten nadat u de voedselsensor van het apparaat hebt losgekoppeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

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

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

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

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur
	Accessoire
	Gewicht (kg)
	Inzetniveau



Kooktijd (min)

10.2 Langzaam garen

Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. De voedingssensor meet de temperatuur in het voedsel. Raadpleeg de onderstaande tabel om de aanbevolen temperatuurinstelling van het apparaat te vinden **°C** waarmee u de gewenste temperatuur in het voedsel kunt bereiken  **°C**.

Voor het braden van smaak en kleur bakt u het vlees enkele minuten in een hete pan voordat u het in het apparaat plaatst. Doe het voedsel in de braadschaal en leg het op een bakplaat.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Ventilator voor warmtebesparing – aanbevolen accessoires

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

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

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

10.4 Ventilator voor warmtebesparing

			°C	
Pastagratin	Bakrooster	1	200	45 - 60
Aardappelgratin	Bakrooster	1	180	80 - 100
Moussaka	Bakrooster	1	180	75 - 90
Lasagne	Bakrooster	1	180	70 - 90
Cannelloni	Bakrooster	1	200	65 - 80
Broodpudding	Bakrooster	1	190	60 - 80
Rijstpudding	Bakrooster	1	180	80 - 100
Appelcake	Bakrooster	1	160	100 - 120
Witbrood	Bakplaat 1)	1	200	80 - 100

1) Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

10.5 Informatie voor testinstituten

Bakken op één niveau
Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1)	Boven en onder	Bakplaat 2) 3)	2	150	32 - 42
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1)	Hete lucht	Bakplaat 2) 3)	2	150	22 - 32
Zachte cake zonder vet 1)	Boven en onder	Bakrooster	1	170	21 - 31
Zachte cake zonder vet 1)	Hete lucht	Bakrooster	1	160	39 - 49
Appeltaart 4)	Boven en onder	Bakrooster	1	170	65 - 70
Appeltaart 4)	Hete lucht	Bakrooster	1	160	60 - 70

					
Toast 1) 5)	Boven	Bakrooster	2	230	6:15 - 7:15

- 1) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Instellingen, submenu: Voorkeuren.
- 2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.
- 3) De bakplaat moet de achterkant van de binnenkant van de oven raken.
- 4) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.
- 5) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

Aanvullende recepten

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

				
Schuimgebakjes 1) 2)	Boven en onder	2	100	90 - 180
Schuimgebakjes 1) 2)	Hete lucht	2	100	90 - 180
Scones 1)	Boven en onder	3	190	10 - 13
Scones 1)	Hete lucht	3	190	10 - 13
Kip 3)	Hete lucht & boven	1	200	70 - 80

- 1) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Instellingen, submenu: Voorkeuren.
- 2) Gebruik bakpapier.
- 3) Plaats de kip met de borstzijde naar beneden. Draai het halverwege de bereidingstijd om.

Stoomfunctie

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

Gebruik de functie: ProSteam, niveau: Stoom.

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

Stel de temperatuur in op 100°C.

				
Broccoli 1)	Gastronorm 1/2 geperforeerd	0.3	2	6 - 10
Broccoli 1)	Gastronorm 1/2 geperforeerd	max.	2	7 - 11

				
Erwten, bevroren ²⁾	Gastronorm 2/3 geperforeerd	2	2	Totdat de kerntemperatuur 85°C bereikt.

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

2) Zet de bakplaat op de eerste rekstand om druppelend water uit stoomprocessen op te vangen.

Extra stoomrecepten

				°C	
Het stomen van een gecombineerd gerecht (2 porties) ¹⁾	ProSteam, niveau: Stoom	Gastronorm 1/2 geperforeerd (aardappelen en broccoli) en niet-geperforeerd (zalm)	1 (Zalm) 3 (broccoli en aardappelen)	100	40 (aardappelen) 11 (broccoli) 8 (Zalm)
Karamelpudding (6 porties)	ProSteam, niveau: Hoge vochtigheid	Ronde porseleinen gerechten op het rooster	1	90	35 - 45
Bouillon met stukjes ei	ProSteam, niveau: Stoom	Gastronorm 1/2 niet-geperforeerd	2	85	35 - 45
Witbrood	Bakken, soort voedsel: Brood				50 - 60
	ProSteam, niveau: Lage vochtigheid ³⁾	Bakplaat ²⁾	1	180	55 - 65
Kip	ProSteam, niveau: Lage vochtigheid	Bakplaat ²⁾	1	200	70 - 80

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

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

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

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

- Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn of citroenzuur om kalksteenresten te verwijderen.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

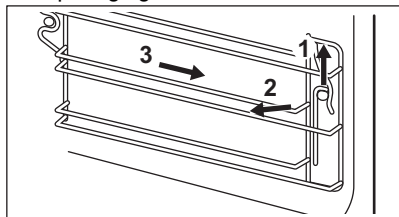
Accessoires

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

11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

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



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

11.3 Stoomreiniging

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

1. Druk op: Onderhoud, Stoomreiniging of Stoomreiniging Plus.

Modus	Omschrijving
Stoomreini- ging	Licht reinigen Duur: 30 min

Stoomreini-
ging Plus

Normaal reinigen
Bespray de ruimte met
een reinigingsmiddel.
Duur: 75 min

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



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

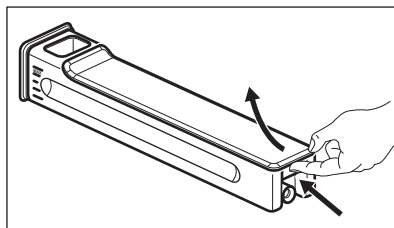
11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

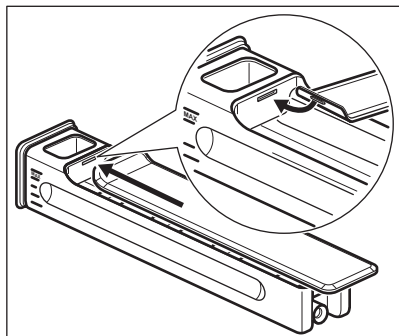
Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.

11.5 Reinig het waterreservoir.

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



3. Was de onderdelen van de watertank met water en zeep. Gebruik geen schuursponzen en maak de watertank niet schoon in de vaatwasser.
4. Zet de watertank weer in elkaar.
5. Monteer het deksel. Plaats eerst de voorste klik en duw deze vervolgens tegen de behuizing van de tank.



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

11.6 Ontkalken

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

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



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.7 Herinnering voor ontkalking

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

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

ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

11.8 Spoelen

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

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



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.9 Drogen

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

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



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.10 Droogherinnering

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

Druk op JA om het apparaat te drogen.

11.11 Verwijderen en installeren van de deur

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

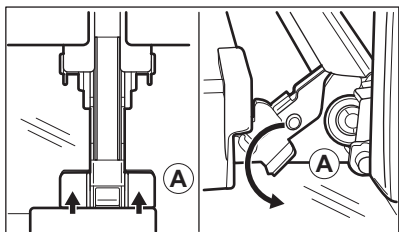
⚠ WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

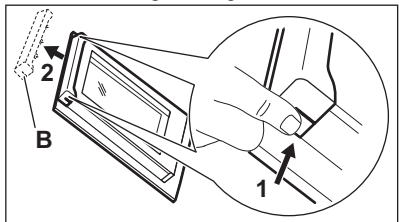
⚠ LET OP!

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

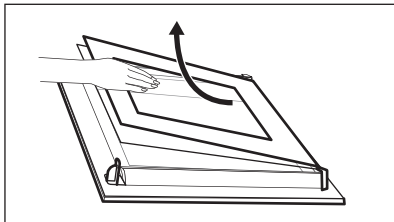
1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Open de deur volledig.
3. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.



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



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



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

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

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

11.12 Het lampje vervangen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op letsel bij het verwijderen van de glazen afdekking.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden, de glazen afdekking kan heet zijn. Gebruik een beschermende handschoen bij het aanraken van de lamp.

1. Schakel het apparaat uit. Wacht totdat het apparaat koud is.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het glazen deksel te verwijderen.
4. Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.
5. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
6. Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.
Het apparaat warmt niet op.	De klok is niet ingesteld. Raadpleeg het hoofdstuk "Klokfuncties" om de klok in te stellen. De deur is niet goed gesloten. Lampjes/symbolen voor de kookplaat De zekering is doorgeslagen. Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Kinderslot is ingeschakeld.
De lamp is uit.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Zie voor details het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.
Het waterreservoir blijft niet in het apparaat nadat u het hebt geplaatst.	U hebt de behuizing van de watertank er niet volledig in geduwd. Plaats de watertank volledig in het apparaat.
Er komt water uit de watertank.	U hebt het deksel van de watertank niet correct gemonteerd.
De watertank is moeilijk schoon te maken.	Zorg ervoor dat het deksel is verwijderd voordat u begint met reinigen.
Er zit geen water op de bakplaat na het ontkalken.	De watertank is niet tot het maximale niveau gevuld. Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de watertank zit.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na het ontkalken.	De bak staat op een verkeerde rekstand. Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van het apparaat. Plaats de bakplaat de volgende keer op de eerste rekstand.
Er is te veel water aanwezig op de bodem van de ruimte na de reiniging.	Je hebt te veel schoonmaakmiddel in de oven gedaan voordat je begon met schoonmaken. Verdeel de volgende keer de dunne laag van een schoonmaakmiddel gelijkmatig over de ovenwanden.
Reinigingsprestaties zijn niet bevredigend.	Je bent begonnen met schoonmaken toen het apparaat te heet was. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Herhaal de reiniging. Je hebt niet alle accessoires uit de oven gehaald voordat je begon met schoonmaken. Verwijder alle accessoires en herhaal de reiniging.

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

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

12.2 Foutcodes

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

Code en omschrijving	Oplossing
F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot. 1)	Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.
F240, F239 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.
F131 - de temperatuur van de stomersensor is te hoog. 1)2)	Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.
F144 - de sensor in het Waterreservoir kan het waterniveau niet meten. 1)2)	Leeg de Waterreservoir en vul deze bij.
F508 - de Waterreservoir werkt niet correct. 1)2)	Schakel het apparaat uit en weer in.
F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar. 1)2)	Schakel het apparaat uit en weer in.

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

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

12.3 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het

apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEVERBRUIK

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

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	TP8SK72WB 944005154
Energie-efficiëntie-index	79.7
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.89 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.59 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	45 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	35.0 kg

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

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

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

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

13.3 Energiebesparende tips

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

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

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

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

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

Koken met hete lucht

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

Restwarmte

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

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

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

Als een programma met Timer wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies

van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

Ventilator voor warmtebesparing

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

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

Stand-bymodus

Na 2 min. schakelt het display over naar de stand-bymodus.

14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

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

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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	29
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	31
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	34
4. BEDIENFELD.....	34
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	35
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	36
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	41
8. UHRFUNKTIONEN.....	42
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	42
10. HINWEISE UND TIPPS.....	44
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	47
12. FEHLERBEHEBUNG.....	51
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	53
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	54

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät und mobilen Geräten mit der App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

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

2.5 Dampfaren

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfaren.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung



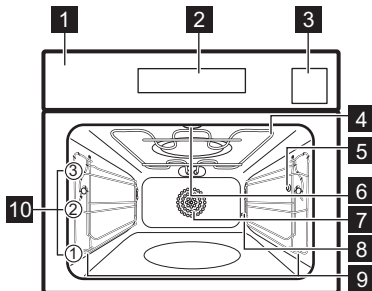
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Heizelement
- 5 Buchse für den Temperatursensor
- 6 Lampe

- 7 Ventilator
- 8 Entkalkungsrohr Ausgang
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

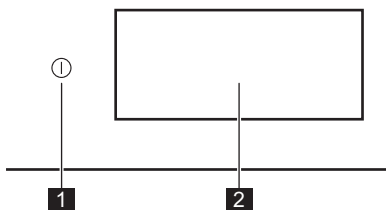
3.2 Zubehör

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



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



- | | | |
|---|-----------|---|
| 1 | EIN / AUS | Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten. |
| 2 | Display | Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an. |

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

4.2 Display

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

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

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

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

**WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung

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

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

5.2 Drahtlose Verbindung

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

- Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:
- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
 - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.

1. Zum Herunterladen der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
 2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
 3. Schalten Sie das Gerät ein.
 4. Drücken Sie  oder wischen Sie nach links, um das Menü zu öffnen. Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
 5. Zum Ein- oder Ausschalten, drücken Sie: Wi-Fi.
- Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

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

5.3 Softwarelizenzen

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

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

5.4 Erstaufheizen und Reinigung

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

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
3. Schalten Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 1 Std lang laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät 15 Min lang laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Eihängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.5 Einstellung: Wasserhärte

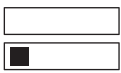
Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

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

1. Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek lang in das Leitungswasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
3. Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärte ein: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

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

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Menü

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

- Gerichte
- Funktionen

- Favoriten
- Wartung
- Einstellungen

6.2 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

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



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



Oberhitze

Intensive Hitze für schnelle Bräunung auf der Oberseite.



Unterhitze

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



Heißluft

Gleichmäßiges Backen und Kochen auf einer Einschubebene. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als für Ober-/ Unterhitze.



Ober-/ Unterhitze

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



Heißluft & Oberhitze

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



Heißluft & Unterhitze

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



Heißluft & Ober-/ Unterhitze

Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte. Für ein optimales Ergebnis den Backofen aufheizen.



Steamify

Anpassung der Dampfzugabe für die ausgewählte Temperatur.



ProSteam

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



Nachhaltiges Heizen

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



Dampfgaren

Ständige Dampfzufuhr für gesunde und geschmackvolle Speisen.



Regenerieren

Diese Funktion wärmt übrig gebliebenes Essen schonend mit Dampf auf.



Grill

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



SousVide

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



Gärstufe

Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehenlassen eines Hefeteigs.



Aufbacken

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



Auftauen von Lebensmitteln

Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung

**Schmoren**

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

**Braten**

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

**Backen**

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

**Niedertemperaturgaren**

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

**Einkochen**

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

**Teller wärmen**

Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren

**Warmhalten**

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

**Dörren**

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



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

6.3 Gerichte

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

Einige der Speisen können auch mit Kerntempersensur zubereitet werden.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Gerichte.
 2. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
 3. Nehmen Sie die Einstellungen für die jeweiligen Kochvorlieben vor. Stellen Sie das Gewicht ein. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.
 4. Geben Sie die Lebensmittel gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm in das Gerät.
 5. Drücken Sie START.
- Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

6.4 Favoriten



Diese Funktion steht nur bei ausgewählten Modellen zur Verfügung.

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

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

Wählen Sie: Favoriten

1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Favoriten, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
2. Wählen Sie eine der gespeicherten Einstellungen aus.
3. Drücken Sie START, um den Garvorgang zu starten.

Löschen: Favoriten

1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Favoriten, um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
2. Drücken Sie: ♥, um die gespeicherten Einstellungen zu löschen.

6.5 Wartung

Im Untermenü sind die Reinigungsprogramme aufgeführt.

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

6.6 Einstellungen

Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

Untermenü: Setup

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

Untermenü: Service

Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.

Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.
---	---

Untermenü: Optionen

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

Untermenü: Verbindungen

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

6.7 Dampföfenfunktionen

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

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

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

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

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

WARNUNG!

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

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

Nach ca. 2 Min tritt Dampf aus. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton.

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

Wassertank wieder auf. Am Ende des Garvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen.

9. Schalten Sie das Gerät aus.
10. Wassertank leeren.
11. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Restwasser kann im Backofeninneren kondensieren.
12. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.

WARNUNG!

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

6.8 SousVide

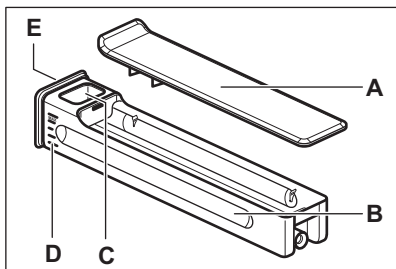
Bei diesem Programm handelt es sich um eine Kochtechnik, bei der Lebensmittel in einem Vakuumbehälter in einer mit Dampf gesättigten Atmosphäre bei konstanter Temperatur gegart werden. Für eine nachhaltigere Art des Garens flüssiger Lebensmittel können z. B. Desserts und Saucen auch in dichten Behältern gekocht werden.

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

WARNUNG!

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

6.9 Wassertank



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

E. Vordere Abdeckung

6.10 Hinweise zu: Nachhaltiges Heizen

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

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

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

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Nachhaltiges Heizen. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiespartipps.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung

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

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

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

7.2 Automatische Abschaltung

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

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5

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

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

7.3 Kühlgebläse

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

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Timer	Einstellen der Garzeit. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie „Bevorzugt“ aus: Optionen nach Ablauf des Timers. Der Timer kann unabhängig davon verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.
Optionen nach Ablauf des Timers	 Alarmsignal Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	 Alarmsignal und Garvorgang stoppen Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.
	 Benachrichtigungstext ohne Signal Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.
Startzeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Laufzeit	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvorgang gestartet wird, und stoppt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie ist auf dem Hauptbildschirm sichtbar, falls kein anderer Timer eingestellt ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Timer

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

8.3 Startzeitvorwahl

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

8.4 Uhrzeit

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

8.5 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

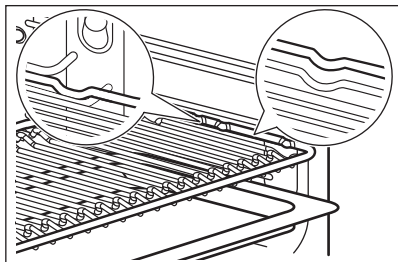
9.1 Einsetzen des Zubehörs



Je nach Modell kann das Zubehör variieren. Weitere Informationen zum Zubehör finden Sie im Kapitel „Produktbeschreibung“.

Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

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



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

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

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

9.2 Kerntempersensensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.
-  - Die Kerntemperatur der Speise.

Empfehlungen:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

Garen mit: Kerntempersensensor

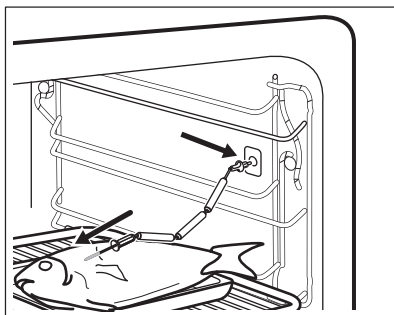
WARNUNG!

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

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

Fleisch, Geflügel und Fisch

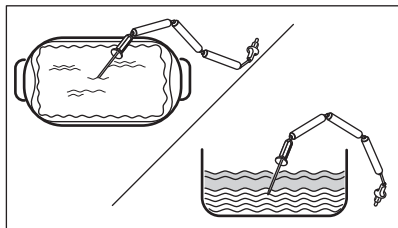
Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Garvorgangs an einer Stelle abgestützt

werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



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

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

7. $\wedge$ - drücken, um die Einstellungen vorzunehmen.
8. Wählen Sie die Karte Kerntemperatursensor, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.

- Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
- Benachrichtigungstext ohne Signal - Wenn die Speisen die Kerntemperatur erreichen, erscheint die Meldung auf dem Display.

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



Denken Sie daran, die Buchse des Temperatursensors mit der Kappe zu verschließen, nachdem Sie den Temperatursensor vom Gerät getrennt haben.

10. HINWEISE UND TIPPS

10.1 Garempfehlungen

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Stufe geeignet.

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
$^{\circ}\text{C}$	Temperatur
	Zubehör
	Gewicht (kg)

	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Niedertemperaturgaren

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Messen Sie mit dem Temperatursensor die Temperatur im Inneren der Lebensmittel. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Gerätetemperatur^{°C}, die es Ihnen ermöglicht, die gewünschte Temperatur im Inneren der Lebensmittel zu erreichen  °C.

Zum Erzielen von Röstgeschmack und -farbe das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne braten, bevor es in das Gerät gestellt wird. Legen Sie das Gargut in die Röstform und stellen Sie sie auf einen Kombirost.

	°C
< 65	90

10.4 Nachhaltiges Heizen

			°C	
Nudelgratin	Kombirost	1	200	45 - 60
Kartoffelgratin	Kombirost	1	180	80 - 100
Moussaka	Kombirost	1	180	75 - 90
Lasagne, frisch	Kombirost	1	180	70 - 90
Cannelloni	Kombirost	1	200	65 - 80
Brotpudding	Kombirost	1	190	60 - 80
Milchreis	Kombirost	1	180	80 - 100
Apfelkuchen	Kombirost	1	160	100 - 120
Weißbrot	Backblech ¹⁾	1	200	80 - 100

¹⁾ Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofeninnenraums.

10.5 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Nachhaltiges Heizen - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

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

				°C	
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Ober-/ Unterhitze	Backblech 2) 3)	2	150	32 - 42
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Heißluft	Backblech 2) 3)	2	150	22 - 32
Biskuit, fettfrei 1)	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	1	170	21 - 31
Biskuit, fettfrei 1)	Heißluft	Kombirost	1	160	39 - 49
Apfelkuchen 4)	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	1	170	65 - 70
Apfelkuchen 4)	Heißluft	Kombirost	1	160	60 - 70
Toast 1) 5)	Oberhitze	Kombirost	2	230	6:15 – 7:15

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

2) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.

3) Das Backblech muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.

4) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.

5) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Zusätzliche Rezepte

Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.

			°C	
Baiser 1) 2)	Ober-/ Unterhitze	2	100	90 - 180
Baiser 1) 2)	Heißluft	2	100	90 - 180
Scones 1)	Ober-/ Unterhitze	3	190	10 - 13
Scones 1)	Heißluft	3	190	10 - 13
Hähnchen 3)	Heißluft & Oberhitze	1	200	70 - 80

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

2) Backpapier verwenden.

3) Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Dampffunktion

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

Verwenden Sie die Funktion: ProSteam, Stufe: Dampfgaren.

Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.

Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.

				
Broccoli 1)	Gastronorm 1/2 perforiert	0.3	2	6 - 10
Broccoli 1)	Gastronorm 1/2 perforiert	Max.	2	7 - 11
Erbsen, gefroren 2)	Gastronorm 2/3 perforiert	2	2	Bis die Kerntemperatur 85 °C erreicht.

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

2) Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein, um das Wasser vom Dampfgarvorgang aufzufangen.

Weitere Dampfgarrezepte

				
Kombiniertes Dampfgargericht (2 Portionen) 1)	ProSteam, Stufe: Dampfgaren	Gastronorm 1/2 perforiert (Kartoffeln und Brokkoli) und nicht perforiert (Lachs)	1 (Lachs) 3 (Brokkoli und Kartoffeln)	100 40 (Kartoffeln) 11 (Brokkoli) 8 (Lachs)
Karamellpudding (6 Portionen)	ProSteam, Stufe: Feuchtigkeit, hoch	Rundes Porzellangeschirr auf dem Kombi-rost	1	90 35 - 45
Eierstich	ProSteam, Stufe: Dampfgaren	Gastronorm 1/2 nicht perforiert	2	85 35 - 45
Weißbrot	Backen, Lebensmittelart: Brot			50 - 60
	ProSteam, Stufe: Feuchtigkeit, niedrig 3)	Backblech 2)	1	180 55 - 65
Hähnchen	ProSteam, Stufe: Feuchtigkeit, niedrig	Backblech 2)	1	200 70 - 80

1) Legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen gleichzeitig zubereiten.

2) Verwenden Sie das Backblech mit der Neigung in Richtung der Rückseite des Backofeninnenraums.

3) ProSteam nur verwenden, wenn die Funktion Backen nicht zur Verfügung steht.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem

Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

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

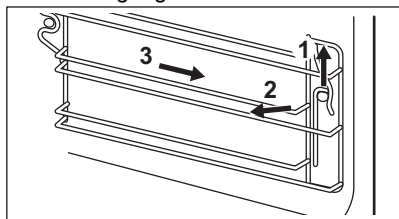
Zubehör

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

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Eihängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehe die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehe die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setze die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 Dampfreinigung

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

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

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

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



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

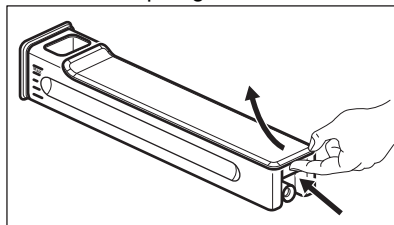
11.4 Erinnerung zum Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

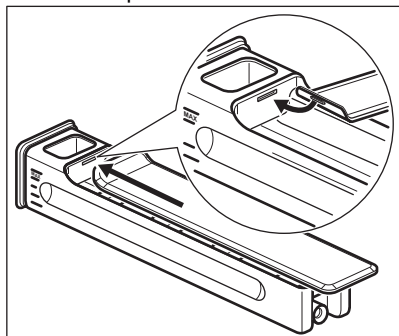
11.5 Reinigung des Wassertanks

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



3. Waschen Sie die Teile des Wassertanks mit Wasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.

4. Bauen Sie den Wassertank wieder zusammen.
5. Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie zuerst den vorderen Schnapper ein und drücken Sie ihn dann gegen den Tankkörper.



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

11.6 Entkalkungsprozess

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

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



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.7 Entkalkungserinnerungen

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

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

11.8 Spülen

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

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



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.9 Trocknen

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

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



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.10 Trocknungserinnerung

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

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

11.11 Aus- und Einbauen der Tür

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

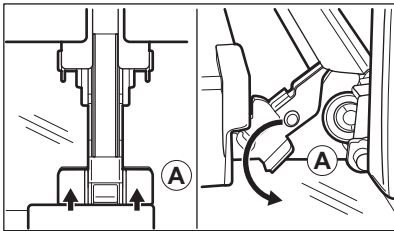
⚠ **WARNUNG!**

Die Tür ist schwer.

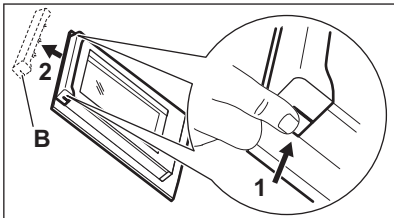
⚠ **VORSICHT!**

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

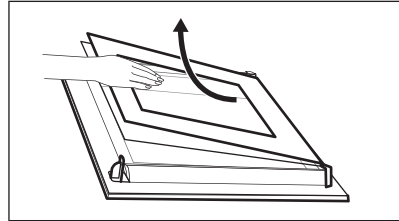
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



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



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



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

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

11.12 Austauschen der Lampe

⚠ **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr beim Entfernen der Glasabdeckung.

⚠ **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr, die Glasabdeckung kann heiß sein. Beim Berühren der Lampe Schutzhandschuhe verwenden.

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warte, bis das Gerät kalt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
4. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.

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

6. Montiere den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.

12. FEHLERBEHEBUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“. Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Kontrolllampen / Symbole für das Kochfeld Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker:in. Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“.
Der Wassertank bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig eingedrückt. Setzen Sie den Wassertank vollständig in das Gerät ein.
Wasser kommt aus dem Wassertank.	Sie haben den Deckel des Wassertanks nicht richtig montiert.
Der Wassertank ist schwer zu reinigen.	Achten Sie darauf, dass der Deckel abgenommen ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser im Backblech.	Der Wassertank war nicht bis zum Höchststand gefüllt. Prüfen Sie, ob sich ein Entkalkungsmittel/Wasser im Wassertankgehäuse befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das Backblech befindet sich auf einer falschen Einschubebene. Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Geräts. Schieben Sie das Backblech das nächste Mal in die erste Einschubebene.
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht. Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als das Gerät noch zu heiß war. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Gerät entfernt. Entfernen Sie alle Zubehörteile und wiederholen Sie die Reinigung.
Die Reinigung wird immer durch eine  Stromabschaltung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.	
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, „Drahtlose Verbindung“.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.
Das Funksignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.	Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das WLAN-Signal.

12.2 Fehlercodes

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

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

Code und Beschreibung	Problembeseitigung
F602, F603 - Wi-Fi ist nicht verfügbar. 1)2)	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

- 1)** Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihre(n) Händler:in oder ein autorisiertes Servicezentrum.
- 2)** Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

12.3 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.) :	
Produktnummer (PNC):	
Seriennummer (S.N.):	

13. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	TP8SK72WB 944005154
Energieeffizienzindex	79.7
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.89 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.59 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Lautstärke	45 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	35.0 kg
IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfofen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.	

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

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

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

13.3 Energiespartipps

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

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

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

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

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

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

Nachhaltiges Heizen

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

Standby-Modus

Nach 2 Min. wechselt das Display in den Standby-Modus.

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

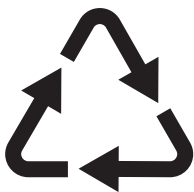
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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







