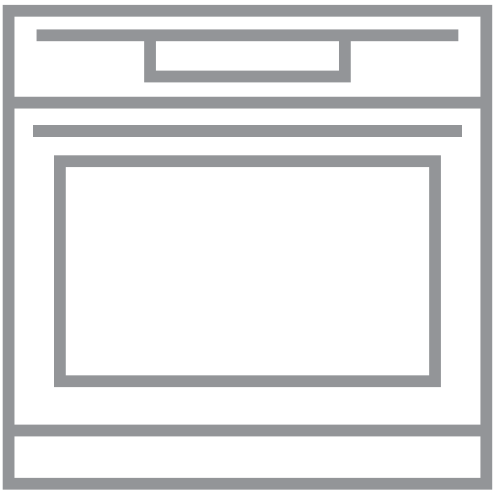
BSK898330T

DE **Benutzerinformation**
Dampfgarer

USER MANUAL



AEG

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.
Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:
www.registeraeg.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.
Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....3

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....4
1.2 Allgemeine Sicherheit.....4

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....6

2.1 Montage.....6
2.2 Elektrischer Anschluss.....7
2.3 Gebrauch.....7
2.4 Reinigung und Pflege.....8
2.5 Dampfgaren.....9
2.6 Innenbeleuchtung.....9
2.7 Wartung.....9
2.8 Entsorgung.....9

3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....10

3.1 Gesamtansicht.....10
3.2 Zubehör.....10

4. SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET.....11

4.1 Bedienfeld.....11
4.2 Display.....12

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....13

5.1 Erste Reinigung.....13
5.2 Erste Verbindung.....14
5.3 Drahtlose Verbindung.....14
5.4 Softwarelizenzen.....15
5.5 Erstes Vorheizen.....15
5.6 Einstellung: Wasserhärte.....15

6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....16

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....16
6.2 Wassertank.....17
6.3 Benutzung: Wassertank.....18
6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion.....18
6.5 Einstellung: SousVide-Garen.....20
6.6 Einstellung: Koch-Assistent.....21

6.7 Ofenfunktionen..... 22
6.8 Hinweise zu: Feuchte Umluft..... 24

7. UHRFUNKTIONEN..... 25

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen... 25
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....25

8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR..... 28

8.1 Einsetzen des Zubehörs.....28
8.2 Temperatursensor..... 29

9. ZUSATZFUNKTIONEN.....31

9.1 So speichern Sie: Favoriten.....31
9.2 Automatische Abschaltung..... 32
9.3 Kühlgebläse.....32

10. TIPPS UND HINWEISE.....32

10.1 Garempfehlungen.....32
10.2 Feuchte Umluft..... 32
10.3 Feuchte Umluft -
Empfohlenes Zubehör..... 33
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....34

11. REINIGUNG UND PFLEGE.....37

11.1 Hinweise zur Reinigung.....37
11.2 Entfernen: Einhängegitter 38
11.3 Verwendung: Dampfreinigung..... 38
11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen.....39
11.5 Reinigung: Wassertank.....39
11.6 Benutzung: Entkalkung.....40
11.7 Entkalkungserinnerungen.....41
11.8 Benutzung: Spülen..... 42
11.9 Trocknungserinnerung.....42
11.10 Benutzung: Trocknen.....42
11.11 Aus- und Einbau: Tür.....43
11.12 Austausch: Lampe.....44

12. FEHLERSUCHE.....45

12.1 Was zu tun ist, wenn ….....45
12.2 Handhabung: Fehlercodes..... 48
12.3 Service-Daten.....49

13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 49

13.1 Produktinformationen und
Produktinformationsblatt*.....49
13.2 Energiesparen..... 50

14. MENÜSTRUKTUR..... 51

14.1 Menü.....51
14.2 Untermenü für: Reinigung.....52
14.3 Untermenü für: Optionen..... 52
14.4 Untermenü für: Verbindungen..... 53
14.5 Untermenü für: Setup..... 53
14.6 Untermenü von: Service..... 54

15. DAS IST GANZ EINFACH!..... 54

16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!....56

**17. INFORMATIONEN ZUR
ENTSORGUNG.....58**

Änderungen vorbehalten.

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 mit Mobilgeräten über My AEG Kitchen 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 für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- 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!**
Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- 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.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm

Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

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.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren 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 eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- 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!**
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgaren

⚠ **WARNUNG!**
Verbrennungsgefahr sowie 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 Dampfgaren.

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.

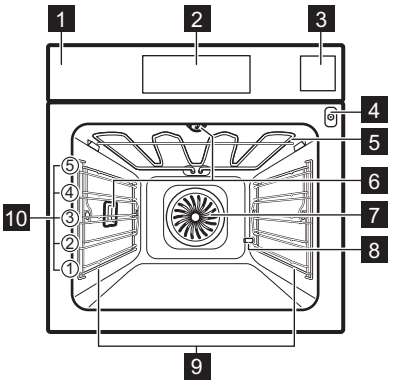
2.8 Entsorgung

⚠ **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.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

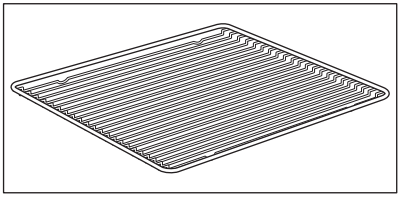
3.1 Gesamtansicht



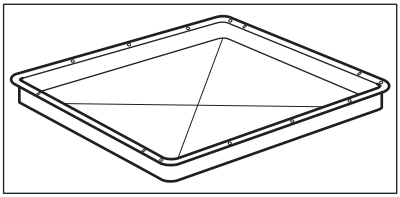
1 Bedienfeld
2 Display
3 Wassertank
4 Buchse für den Temperatursensor
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Entkalkungsrohr Ausgang
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

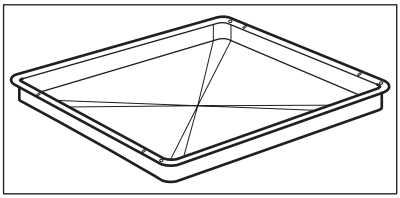
Kombirost
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



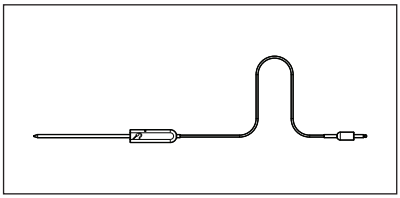
Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.



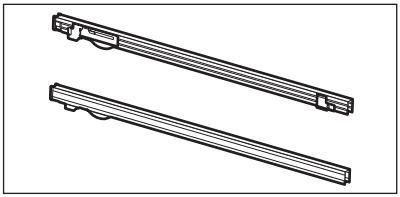
Brat- und Fettpfanne
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



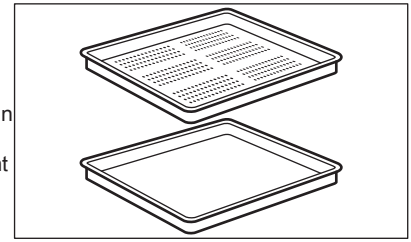
Temperatursensor
Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Teleskopschienen
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

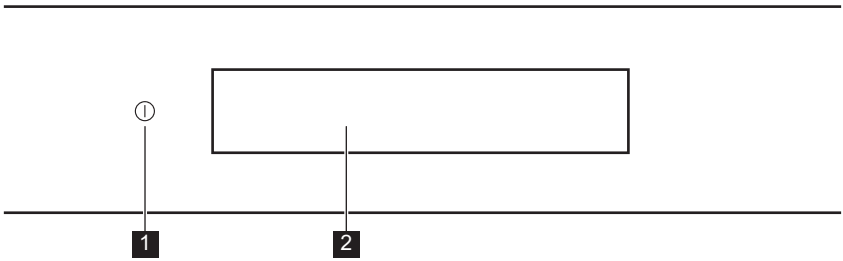


Dampfgarset
Ein unperforierter und ein perforierter Lebensmittelbehälter.
Das Dampfgarset pumpt das Kondenswasser während des Dampfgarens von den Lebensmitteln weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.



4. SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET.

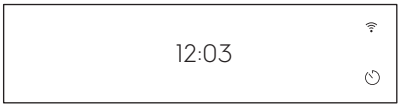
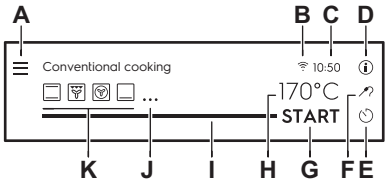
4.1 Bedienfeld



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

 **Drücken Sie**	 **Wischen**	 **Gedrückt halten**
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

4.2 Display

	Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit den Ofenfunktionen und der Standardtemperatur an.
	Wenn Sie das Gerät 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.
	Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.
	Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen. A. Menü / Zurück B. Wi-Fi (nur ausgewählte Modelle) C. Uhrzeit D. Informationen E. Kurzzeitwecker F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle) G. START/STOP H. Temperatur I. Fortschrittsbalken / Einstellskala J. Mehr K. Ofenfunktionen

Display-Anzeigen
Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.

OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	Bestätigen der Auswahl / Einstellung oder eine Menüebene zurück.	Eine Menüebene zurückblättern / letzte Aktion rückgängig machen.	Ein- und Ausschalten der Optionen.
Alarmsignal Funktionsanzeigen – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.			
Die Funktion ist eingeschaltet.	STOP Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.	
Timer-Anzeigen			
Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.	Abbrechen der Einstellung.	Der Timer startet, wenn die Gerätetür geschlossen wird.	Der Timer startet, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.	Der Timer startet bei Start des Kochprozesses.
Wi-Fi-Anzeigen – Das Gerät kann mit dem Wi-Fi verbunden werden.			
Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.	Die Wi-Fi-Verbindung ist ausgeschaltet.		

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät.

5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.
Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit, Drahtlose Verbindung.

5.3 Drahtlose Verbindung

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

Schritt 1	Laden Sie die mobile App herunter My AEG Kitchen und folgen Sie den Anweisungen für die nächsten Schritte.
Schritt 2	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 3	Drücken Sie: ☰. Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
Schritt 4	- Wischen oder Drücken zum Einschalten von: Wi-Fi.
Schritt 5	Wählen Sie das drahtlose Netzwerk mit der Internetverbindung. Das Drahtlosmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



Frequenz	2,4 GHz WLAN
	2.412 - 2.484 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG anerkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt.
Um den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Software-Bauteile aufzurufen, deren Lizenzbedingungen veröffentlicht werden müssen, und um deren vollständige Copyright-Informationen und Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie bitte: http://aeg.opensoftwarerepository.com (Ordner GTM3).

5.5 Erstes Vorheizen

Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.	
Schritt 1	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.
Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.	

5.6 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.
Verwenden Sie das mit dem Dampfgarset mitgelieferte Reagenzpapier.

			
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.	Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

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

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

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

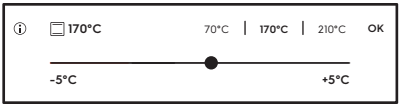
Wasserhärte		Reagenzpapier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wassereinstufung
Ebene	dH				
1	0 - 7	■	0 - 1,3	0 - 50	weich
2	8 - 14	■■	1,4 – 2,5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21	■■■	2,6 - 3,8	101 - 150	hart
4	≥ 22	■■■■	≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

Beträgt der Grad der Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

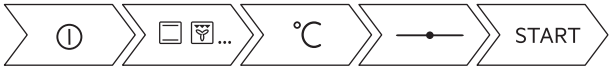
⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

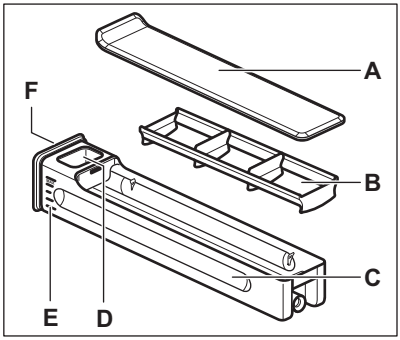
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie eine Ofenfunktion. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktionen an. Drücken Sie zur Anzeige weiterer Ofenfunktionen: ● ● ● .
Schritt 3	Drücken Sie: ℃. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an. 

Schritt 4	- Bewegen Sie den Finger auf der Einstellskala, um die Temperatur einzustellen.
Schritt 5	Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie: START . Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen.
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 7	Schalten Sie den Backofen aus.

Wählen Sie eine Verknüpfung!

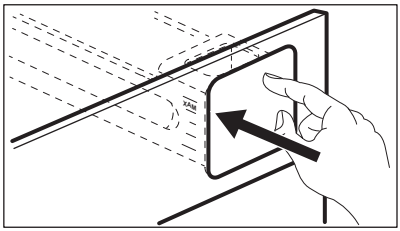
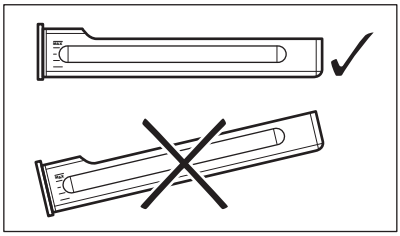


6.2 Wassertank



A. Abdeckung
B. Wellenbrecher
C. Schublade
D. Wasser-Einfüllöffnung
E. Skala
F. Vordere Abdeckung

6.3 Benutzung: Wassertank

<table>
<tr><td>Schritt 1</td><td>Drücken Sie auf die Frontabdeckung des Wassertanks.</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Schritt 2</td><td colspan="2">Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze. Das können Sie auf zwei Arten tun:</td></tr>
<tr><td></td><td>A: Lassen Sie den Wassertank im Backofen und füllen Sie Wasser mit einem Gefäß ein.</td><td>B: Nehmen Sie den Wassertank aus dem Backofen und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.</td></tr>
<tr><td>Schritt 3</td><td>Tragen Sie den Wassertank in horizontaler Position, um kein Wasser zu verschütten.</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Schritt 4</td><td>Setzen Sie den Wassertank nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie auf die Frontabdeckung, bis sich der Wassertank im Ofen befindet.</td></tr>
<tr><td>Schritt 5</td><td colspan="2">Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.</td></tr>
</table>

⚠ **VORSICHT!**
Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern.

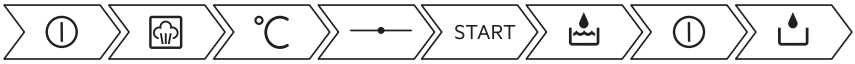
6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie . Stellen Sie die Dampffunktion ein.
Schritt 3	Drücken Sie: °C. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.

Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.	
Dampfgaren 50 - 100 °C		Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
Dampf zum Schmoren 105 - 130 °C		Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
Dampf zum sanften Überbacken 135 - 150 °C		Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
Dampf zum knusprig Backen und Braten 155 - 230 °C		Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.
Schritt 5	Drücken Sie: OK.	
Schritt 6	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen und abzunehmen.	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. ⚠ **WARNUNG!** Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank. Verwenden Sie die Skala am Wassertank.	
Schritt 8	Reinigen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Tuch. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.	

Schritt 9	Drücken Sie: START . Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
Schritt 10	Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu. Am Ende des Garvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen. Am Ende der Garzeit ertönt ein Signalton.
Schritt 11	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 12	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.
Schritt 13	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.5 Einstellung: SousVide-Garen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktionen an. Drücken Sie zur Anzeige weiterer Ofenfunktionen: • • • .
Schritt 2	Drücken Sie: . Drücken Sie: OK.
Schritt 3	Drücken Sie: . Stellen Sie den Timer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: OK.
Schritt 5	Drücken Sie: °C. Stellen Sie die Temperatur ein und bestätigen Sie sie.

Schritt 6	Drücken Sie: START .
Schritt 7	Restwasser kann sich auf den Vakuumbeuteln und im Garraum ansammeln. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Verwenden Sie einen Teller und ein Handtuch, um die Vakuumbeutel zu entnehmen. Entfernen Sie das Wasser vom Boden des Garraums mit einem Schwamm, wenn der Backofen abgekühlt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.6 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.
Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:
- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor

Die Garstufe für die Speise:
- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ☰.
Schritt 3	Drücken Sie: ✕. Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
Schritt 5	Drücken Sie: START .

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.7 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 **Grill**	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 **Heißluftgrillen**	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 **Heißluft**	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 **Tiefkühlgerichte**	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 **Ober-/Unterhitze**	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 **Pizzastufe**	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 **Unterhitze**	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 **Steamify**	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.

SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 **Einkochen**	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 **Dörren**	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 **Joghurt-Funktion**	Zum Zubereiten von Joghurt. Die Lampe ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 **Teller wärmen**	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 **Auftauen**	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 **Überbacken**	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 **Niedertemperatur-garen**	Für zarte, saftige Braten.
 **Warmhalten**	Zum Warmhalten von Speisen.
 **Feuchte Umluft**	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 **SousVide-Garen**	Es handelt sich um eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbeutel eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. Im Abschnitt SousVide-Garen sowie im Kapitel „Hinweise und Tipps“ mit den Kochtabellen finden Sie weitere Informationen.
 **Regenerieren**	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 **Brot backen**	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
 **Gärstufe**	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 **Dampfgaren**	Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch
 **Feuchtigkeit, hoch**	Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.
 **Feuchtigkeit, mittel**	Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie von Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze wird das Fleisch zart und saftig, und die Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.
 **Feuchtigkeit, niedrig**	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

6.8 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach 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“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Startbedingungen	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen beginnt.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.

Startbedingungen	Anmerkung
-	Der Timer startet, wenn Sie ihn einschalten.
	Der Timer startet, wenn die Tür geschlossen wird.
	Der Timer startet bei Start des Kochprozesses.
	Der Timer startet, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Drücken Sie: .

Einstellen der Uhr	
Schritt 2	Drücken Sie: Einstellungen / Setup / Uhrzeit.
Schritt 3	Wischen und Drücken, um die Uhr einzustellen. Drücken Sie: OK oder 〈.

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Wischen und Drücken, um die Uhr einzustellen. Drücken Sie: OK. Der Countdown des Timers startet umgehend.

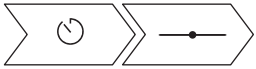
Nehmen Sie eine Abkürzung!



Auswählen der Option Garstart-/ende	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Drücken Sie: ● ● ●.
Schritt 4	Drücken Sie: Startbedingungen / Optionen nach Ablauf.
Schritt 5	Wählen Sie die gewünschte: Startbedingungen / Optionen nach Ablauf.
Schritt 6	Drücken Sie: OK oder 〈.

Verzögerung von Start und Ende des Garvorgangs	
Schritt 1	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 2	Wischen und Drücken, um die Uhr einzustellen. Drücken Sie: OK.

Nehmen Sie eine Abkürzung!



Verzögerung vom Start ohne Einstellung des Endes des Garvorgangs	
Schritt 1	Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Drücken Sie: ● ● ●.
Schritt 4	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 5	Wählen Sie den Wert. Drücken Sie: OK.

Einstellen der Zeitverlängerung	
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.	
Schritt 1	Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Zeit, um die Gardauer zu verlängern.
Schritt 2	Sie können auch die gewünschte Ofenfunktion auswählen, um sie zu ändern.
Was ist, wenn es besser ist, die zusätzliche Zeit zu ändern?	

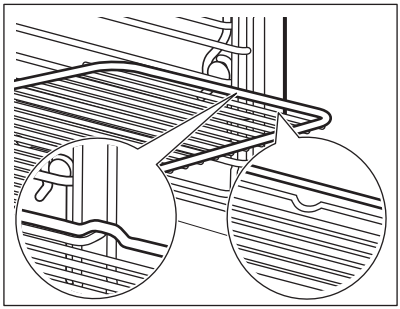
Einstellen der Zeitverlängerung	
Die zusätzliche Zeit kann zurückgesetzt werden.	
Schritt 1	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 2	Wählen Sie den Wert auf der Einstellskala oder drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Zeit, um die Zeit einzustellen.
Schritt 3	Drücken Sie: OK.

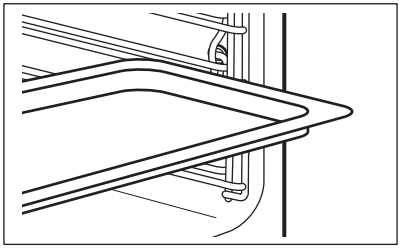
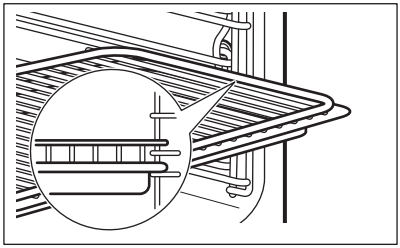
Ändern der Timer-Einstellungen	
Schritt 1	Wählen Sie den Wert auf der Einstellskala oder drücken Sie auf den gewünschten Zeitwert, um den Timerwert zu ändern.
Schritt 2	Drücken Sie: OK.
Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.	

8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost: Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.	

Backblech / Auflaufpfanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.	
Kombirost, Backblech / Auflaufpfanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.	

8.2 Temperatursensor

Temperatursensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:	
°C Backofentemperatur: mindestens 120 °C.	 Die Backofentemperatur.

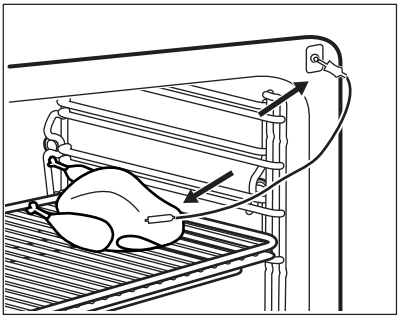
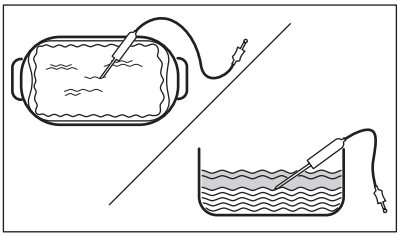
Für beste Garergebnisse:		
Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

Schritt 3	Einsetzen: Temperatursensor.

Fleisch, Geflügel und Fisch	**Auflauf**
Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fischs befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor in der Speise befinden.	Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu etwas Festes. Verwenden Sie den Rand des Gerichts, um den Silikongriff der Temperatursensor zu stützen. Die Spitze der Temperatursensor darf den Boden der Backform nicht berühren.
	

Schritt 4	Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.
Schritt 5	Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
Schritt 6	Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen: • Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton. • Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet. • Nur Temperatur anzeigen – Das Display zeigt die aktuelle Kerntemperatur an.
Schritt 7	Wählen Sie die Option und drücken Sie: OK oder 〈.

Schritt 8	Drücken Sie: START . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
Schritt 9	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen. ⚠ **WARNUNG!** Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
Schritt 3	Drücken Sie: ☰. Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK.
↩ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken. ⊗ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.	

9.2 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende, Niedertemperaturgaren.

9.3 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.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen

ⓘ

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur 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, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.
Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

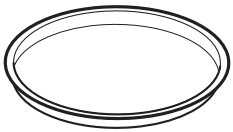
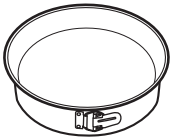
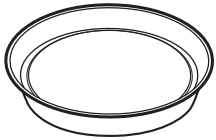
10.2 Feuchte Umluft

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

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

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

 **Pizzapfanne**	 **Backform**	 **Förmchen**	 **Tortenbodenform**
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Backen in Formen

		(°C)	(Min.)	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	140 - 150	35 - 50	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	60 - 90	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1

BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Plätzchen

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

	(°C)	(Min.)
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 40
Mürbeteiggebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 35

BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBENE. Plätzchen

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		(°C)	(Min.)
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30

BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

		(°C)	(Min.)	
Mürbeteiggebäck / Feingebäck	Heißluft	140	25 - 45	1 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	23 - 40	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	35 - 50	1 / 4

GRILL			
Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.			
Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.			
		(Min.)	
Toast	Grill	1 - 3	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfgaren.
Tests gemäß IEC 60350.

Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.					
	Behälter (Gastro-norm)	**(kg)**		**(Min.)**	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	3	8 - 9	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	3	10 - 11	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.

Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.					
	Behälter (Gastro-norm)	**(kg)**		**(Min.)**	
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

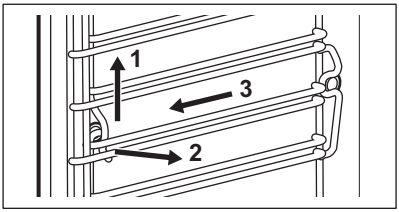
Reinigungsmittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem Mikrofasertuch ab.

 **Zubehör**	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.		

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

Vor dem Start:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Schritt 1	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung.

Funktion	**Beschreibung**	**Dauer**
Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.

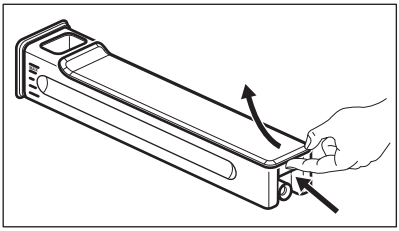
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.
Schritt 3	Schalten Sie die Funktion ein. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.	
Schritt 4	Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.	
ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.		

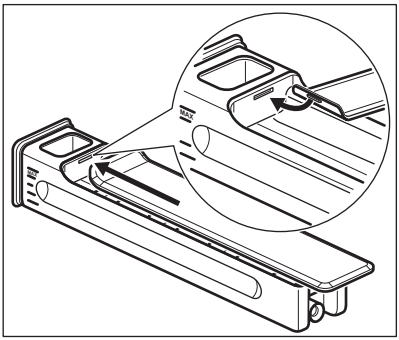
Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.
Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.
Sie können die Erinnerungsfunktion im folgenden Menü aktivieren oder deaktivieren: Setup.

11.5 Reinigung: Wassertank

Schritt 1	Nehmen Sie den Wassertank aus dem Ofen.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie den Deckel entsprechend dem Vorsprung hinten an.	
Schritt 3	Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schubladenaufnahme, bis er heraus springt.	

Schritt 4	Reinigen Sie die Teile des Wassertanks mit Leitungswasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 5	Setzen Sie den Wassertank ein.	
Schritt 6	Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Schieben Sie ihn in die Schublade.	
Schritt 7	Bringen Sie den Deckel an. Führen Sie zuerst das vordere Rastelement ein, und drücken Sie den Deckel dann gegen die Tankaufnahme.	
Schritt 8	Setzen Sie den Wassertank ein.	
Schritt 9	Schieben Sie den Wassertank in den Backofen, bis er einrastet.	

11.6 Benutzung: Entkalkung

Bevor Sie beginnen:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.	Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min	
Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 3	Füllen Sie den restlichen Teil des Wassertanks bis zum Höchststand mit Wasser auf.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigung.
Schritt 5	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.

Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Auflaufpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet. Setzen Sie den Wassertank ein.
Schritt 8	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.	

Nach Abschluss der Entkalkung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
ⓘ Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Backofen vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.		

11.7 Entkalkungserinnerungen

Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf den Backofen zu entkalken. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

Typ	**Beschreibung**
Sanfte Erinnerung	Empfiehlt die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.
ⓘ Diese Erinnerungen werden bei jedem Ausschalten des Backofens aktiviert.	

11.8 Benutzung: Spülen

Bevor Sie beginnen:	
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Min
Schritt 4	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 5	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.	

11.9 Trocknungserinnerung

Nach Verwendung einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.
Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

11.10 Benutzung: Trocknen

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

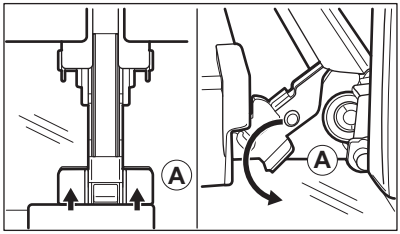
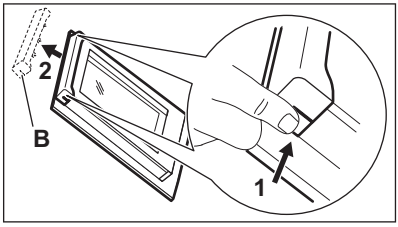
Schritt 1	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.
Schritt 2	Entfernen Sie alle Zubehörteile.
Schritt 3	Wählen Sie das Menü Reinigung / Trocknen.
Schritt 4	Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

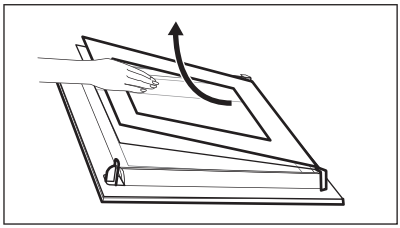
11.11 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und 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.

Schritt 1	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
Schritt 2	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.	
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	

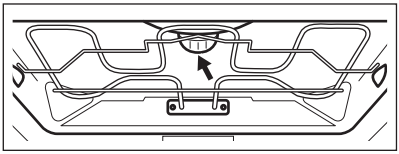
Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere 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 Austausch: Lampe

⚠ **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	

Schritt 4	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

Seitenlampe

Schritt 1	Entfernen Sie die linke Regalstütze, um an die Lampe zu gelangen.
Schritt 2	Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
Schritt 3	Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
Schritt 4	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 5	Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.
Schritt 6	Montieren Sie die linke Regalstütze.

12. FEHLERSUCHE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn …

Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Mögliche Ursache	**Problembehebung**
Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein; Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.

Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Mögliche Ursache	**Problembehebung**
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 einen qualifizierten Elektriker.
Die Kindersicherung des Geräts ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.

Komponenten	
Beschreibung	**Problembehebung**
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei		
Beschreibung	**Mögliche Ursache**	**Problembehebung**
Der Wassertank bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig eingedrückt.	Setzen Sie den Wassertank bis zum Anschlag in das Gerät ein.
Wasser tritt aus dem Wassertank aus.	Sie haben den Deckel des Wassertanks oder den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks und den Wellenbrecher richtig ein.

Probleme beim Reinigungsvorgang		
Beschreibung	**Mögliche Ursache**	**Problembehebung**
Der Wassertank ist schwer zu reinigen.	Deckel und Wellenbrecher wurden nicht entfernt.	Nehmen Sie den Deckel und den Wellenbrecher heraus.
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Der Wassertank war nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker / Wasser befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Geräts. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne das nächste Mal in die erste Einschubebene ein.
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.
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als das Gerät noch zu heiß war.	Warten Sie, bis das Gerät kalt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Gerät entfernt.	Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät. Wiederholen Sie die Reinigung.

Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
Mögliche Ursache	**Problembehebung**
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.

Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
Mögliche Ursache	**Problembehebung**
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 Drahtlossignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.	Schalten Sie den Mikrowellenofen aus.

12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an.
Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.

Code und Beschreibung	**Problembehebung**
F111 – Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F601 – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F604 – Die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

Code und Beschreibung	Problembehebung
F131 - Die Temperatur des Dampfgarersensors ist zu hoch.	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.	Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder auf.
F508 – Wassertank funktioniert nicht einwandfrei.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BSK898330T 944188736
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++

Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	39.0 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014. Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B Für die Ukraine gemäß 568/32020.
Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.
EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Energiesparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

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, um mehr Energie zu sparen.
Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.
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

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher ausgeschaltet.
Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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 andere Speisen aufzuwärmen.

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 Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

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.

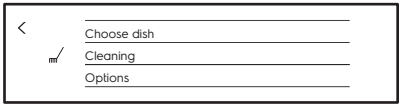
Standby-Modus

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Drücken Sie ☰, um Menü zu öffnen.



Menüpunkt		Gerät
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Verbindungen	Einstellen der Netzwerkkonfiguration.
	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Verwendung
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Reinigung des Dampfgenerator-Kreislaufs. Nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen benutzen.
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Erinnert Sie daran, wenn der Ofen gereinigt werden muss.

14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Lichttaste sichtbar	Das Display zeigt das Lampensymbol an.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten, nachdem der Garvorgang beendet ist. Ist diese Funktion eingeschaltet, zeigt das Display die Meldung „Warmhalten gestartet“ an. Diese Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar, wenn die Dauer eingestellt wurde.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge.

14.4 Untermenü für: Verbindungen

Untermenü	Beschreibung
Wi-Fi	Ein- und Ausschalten von: Wi-Fi.
Fernsteuerung	Ein- und Ausschalten der Fernbedienung. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk	Überprüfung des Netzwerkstatus und der Signalstärke von: Wi-Fi.
Automatischer Fernbetrieb	Automatischer Start der Fernsteuerung nach Betätigung von START. Die Option wird nur eingeblendet nach dem Einschalten von: Wi-Fi.
Netzwerk ignorieren	Ausschalten der automatischen Verbindung des Netzwerks mit dem Gerät.

14.5 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, die Signaltöne für Folgendes stummzuschalten: ⏻, STOP .
Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.

Untermenü	Beschreibung
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Temperatureinheit	Einstellen der Temperatureinheit auf °C / °F.

14.6 Untermenü von: Service

Untermenü	Bezeichnung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Lizenz	Informationen zu den Lizenzen.
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.
Alle Dialogfenster zurücksetzen	Wiederherstellung der Originaleinstellungen für die Dialogfenster.

15. DAS IST GANZ EINFACH!

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:					
Sprache	Helligkeit	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit	Drahtlose Verbindung

Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:						
⏻ EIN / AUS	☰ Menü / Zurück	Wi-Fi	ⓘ Informationen	🔔 Kurzzeitwecker	START / STOP	••• Mehr

Erste Schritte				
Schnellstart	Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	**Schritt 1**	**Schritt 2**	**Schritt 3**
		Drücken und halten Sie: ⏻.	▭ ... – Stellen Sie die Gerätefunktion ein.	Drücken Sie: START .
Schnellabschaltung	Schalten Sie das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	⏻ – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		

Beginnen Sie mit dem Kochen					
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**	**Schritt 5**	**Schritt 6**
⏻ – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	▭ ... - Wählen Sie die Funktion.	℃ - Drücken, um die Temperatureinstellungen zu öffnen.	—●— - Bewegen Sie den Finger auf der Einstellskala, um die Temperatur einzustellen.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Garen mit Dampf: Steamify			
Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.			
Dampfgaren	**Dampf zum Schmoren**	**Dampf zum sanften Überbacken**	**Dampf zum knusprig Backen und Braten**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.
Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.				
Koch-Assistent	**Schritt 1**	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
	Drücken Sie: ⏻.	Drücken Sie: ☰.	Drücken Sie: ✕ Koch-Assistent.	Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen, um die Garzeit einzustellen oder die Ofenfunktion zu ändern		
Schnelle Timer-Einstellungen Verwenden Sie die am häufigsten verwendeten Timer-Einstellungen durch ihre Auswahl in den Verknüpfungen.	**Schritt 1**	**Schritt 2**
	Drücken Sie: ⏲.	Drücken Sie auf den gewünschten Timerwert.
10% Finish Assist Verwenden Sie 10% Finish Assist, um eine Zeitverlängerung durchzuführen oder ändern Sie die Garfunktion, wenn 10% der Garzeit verbleiben.	+1 min | +5 min | +10 min - Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Zeit, um die Gardauer zu verlängern.	
	Ändern der Funktion: Drücken Sie auf die gewünschte Funktion: ▭ ▭ ◎	

Reinigen Sie das Gerät mit Dampfreinigung		
Schritt 1 Drücken Sie: ☰	**Schritt 2** Drücken Sie: ≈	**Schritt 3** Wählen Sie den Modus:
Dampfreinigung		Für eine leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus		Für eine gründliche Reinigung.
Entkalkung		Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen		Zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

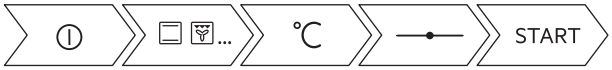
16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.

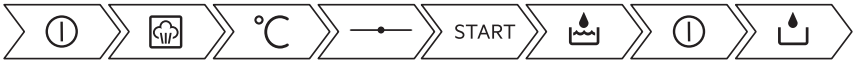
Drahtlose Verbindung



Einstellung: Ofenfunktionen



Einstellung: Steamify – Garen mit einer Dampfheizfunktion



Einstellung: SousVide-Garen



Einstellung: Koch-Assistent



Einstellung: Garzeitdauer



Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs



Abbrechen: Timer-Einstellung



Benutzung: Temperatursensor



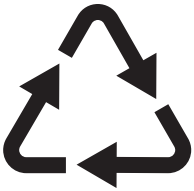
17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

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 Altakkumulatoren 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.

www.aeg.com/shop





867371610-A-202022

CE

AEG