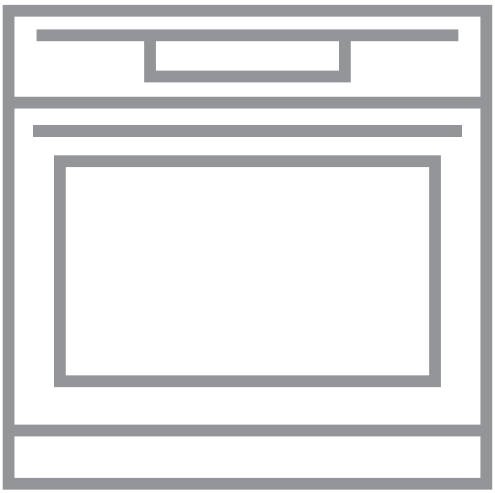
KSK792280T

NL **Gebruiksaanwijzing**
Stoomoven

FR **Notice d'utilisation**
Four vapeur

DE **Benutzerinformation**
Dampfgarer

USER MANUAL



AEG

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.
Ga naar onze website voor:



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



Registreer je product voor een betere service:
www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.
De informatie vindt u op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... 3

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen..... 4
1.2 Algemene veiligheid.....4

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....5

2.1 Installeren..... 5
2.2 Elektrische aansluiting..... 6
2.3 Gebruik..... 7
2.4 Onderhoud en reiniging..... 8
2.5 Bereiding met stoom..... 8
2.6 Binnenverlichting..... 8
2.7 Service..... 9
2.8 Verwijdering..... 9

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... 9

3.1 Algemeen overzicht..... 9
3.2 Accessoires..... 9

4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN..... 10

4.1 Bedieningspaneel..... 10
4.2 Display..... 11

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... 12

5.1 Eerste reiniging 12
5.2 Eerste verbinding..... 13
5.3 Instellen: Waterhardheid..... 13

6. DAGELIJKS GEBRUIK..... 14

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties..... 14
6.2 Waterreservoir..... 15
6.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterreservoir..... 15

6.4 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie..... 16
6.5 Instellen: SousVide-koken..... 17
6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent... 18
6.7 Verwarmingsfuncties..... 19
6.8 Notities over: Warmelucht (vochtig)..... 22

7. KLOKFUNCTIES..... 22

7.1 Omschrijving klokfuncties..... 22
7.2 Instellen: Klokfuncties..... 22

8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....24

8.1 Accessoires plaatsen..... 24
8.2 Voedselsensor..... 25

9. EXTRA FUNCTIES..... 27

9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten..... 27
9.2 Toetsenblokkering..... 27
9.3 Automatische uitschakeling..... 28
9.4 Koelventilator..... 28

10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....28

10.1 Kookadviezen..... 28
10.2 Warmelucht (vochtig)..... 29
10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires..... 29
10.4 Kooktafels voor testinstituten..... 30

11. ONDERHOUD EN REINIGING..... 30

11.1 Opmerkingen over schoonmaken..... 31
11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/..... 31
11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoom reiniging..... 32
11.4 Reinigingsherinnering..... 32
11.5 Hoe schoon te maken: Waterreservoir..... 33
11.6 Gebruik: Ontkalken..... 33
11.7 Ontkalkmelder..... 34
11.8 Gebruik: Spoelen..... 35
11.9 Droogherinnering..... 35
11.10 Ga als volgt te werk voor gebruik: Droog en..... 35
11.11 Verwijderen en installeren: Deur..... 35
11.12 Hoe te vervangen: Lamp..... 37

12. PROBLEEMOPLOSSING..... 37

12.1 Wat te doen als..... 37
12.2 Hoe te beheren: Foutcodes..... 39
12.3 Servicegegevens..... 40

13. ENERGIEZUINIGHEID..... 41

13.1 Productinformatie en productinformatieblad*..... 41
13.2 Energiebesparing..... 41

14. MENUSTRUCTUUR..... 42

14.1 Menu..... 42
14.2 Submenu voor: Reinigen..... 43
14.3 Submenu voor: Opties..... 43
14.4 Submenu voor: Instelling..... 44
14.5 Submenu voor: Service..... 44

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!..... 44

16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!..... 46

17. MILIEUBESCHERMING..... 47

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 met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- WAARSCHUWING: Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- 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 huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.
- 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. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- 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 schrapers 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 het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.

- 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 u het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouweenheid moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

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.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ **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 een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- 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, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- 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.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen 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.

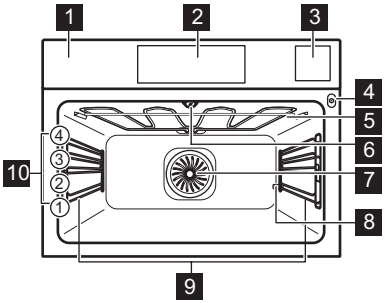
2.8 Verwijdering

⚠ **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.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

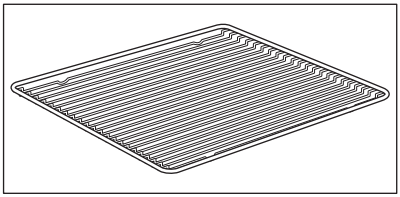
3.1 Algemeen overzicht



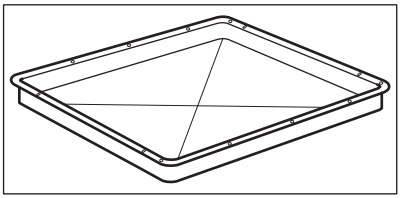
1 Bedieningspaneel
2 Display
3 Waterreservoir
4 Opening voor de voedselsensor
5 Verwarmingselement
6 Lamp
7 Ventilator
8 Uitgang ontkalkingsleiding
9 Inschuifrails, verwijderbaar
10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

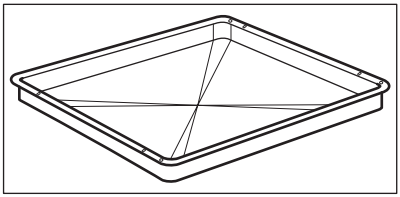
Bakrooster
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



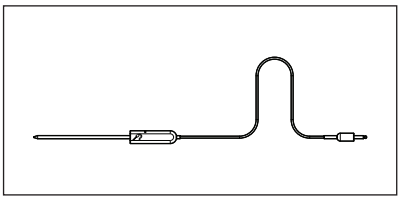
Bakplaat
Voor gebak en koekjes.



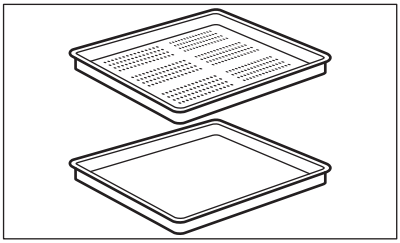
Grill-/braadpan
Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



Voedselsensor
Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.

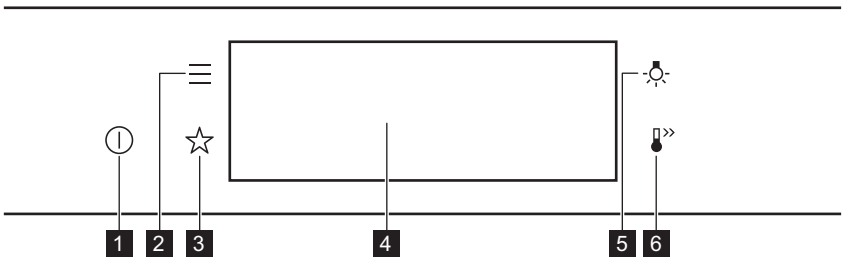


Stoomset
Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer.
De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.



4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

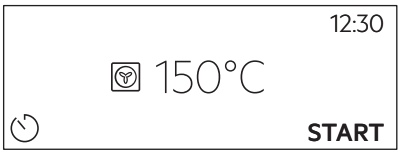
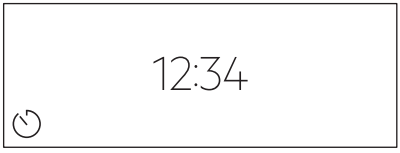
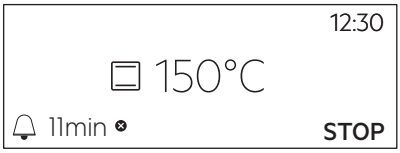
4.1 Bedieningspaneel

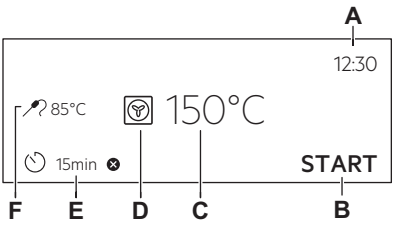


1	Aan / UIT	Houd ingedrukt om de oven in en uit te schakelen.
2	Menu	Geeft een overzicht van de ovenfuncties.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
6	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.

 **Druk**	 **Verplaatsen**	 **Ingedrukt houden**
Raak het oppervlak aan met de vingertop.	Schuif de vingertop over het oppervlak.	Raak het oppervlak 3 seconden aan.

4.2 Display

	Na het inschakelen wordt op de display het hoofdscherm met de verwarmingsfunctie en de standaardtemperatuur weergegeven.
	Als u de oven 2 minuten niet gebruikt, gaat de display naar stand-by.
	Wanneer u kookt, worden op de display de ingestelde functies en andere beschikbare opties weergegeven.



Display met ingestelde toetsfuncties.
A. Dagtijd
B. BEGIN/STOP
C. Temperatuur
D. Verwarmingsfuncties
E. Timer
F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes op de display			
Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.			
OK Om de selectie/instelling te bevestigen.	Om één niveau terug te gaan in het menu.	Om de laatste handeling ongedaan te maken.	Om de opties in en uit te schakelen.
Geluidsalarm functie-indicatielampjes - wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.			
De functie is ingeschakeld.	STOP De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.		Het geluidsalarm staat uit.
Indicatielampjes timer			
De functie instellen: Uitgestelde start.		Om de instelling te annuleren.	

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging





Stap 1	Stap 2	Stap 3
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.	Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.
Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid display, Toetstonen, Geluidsvolume, Waterhardheid, Dagtijd.

5.3 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.
Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.

			
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**
Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water.	Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen.	Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.	Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.
ⓘ De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.			
U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.			

De tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingsniveau en de waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	gematigd hard

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
3	15 - 21	■■■	2,6 - 3,8	101 - 150	hard
4	≥ 22	■■■■	≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

Als het kraanwaterhardheidsniveau 4 is, vult u de waterlade met plat flessenwater.

6. DAGELIJKS GEBRUIK

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

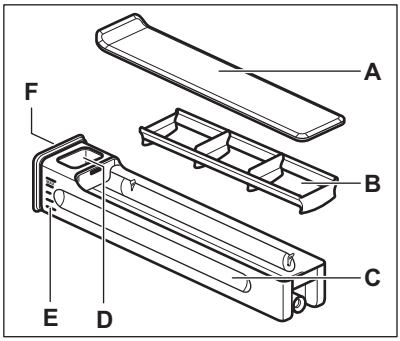
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
Stap 2	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
Stap 3	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: OK. Op het display verschijnt: temperatuur.
Stap 4	Instellen: temperatuur. Druk op: OK.
Stap 5	Druk op: START . Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
Stap 6	Schakel de oven uit.

Doe het op een snellere manier!

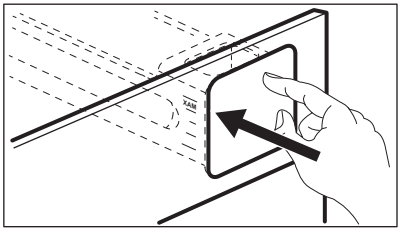
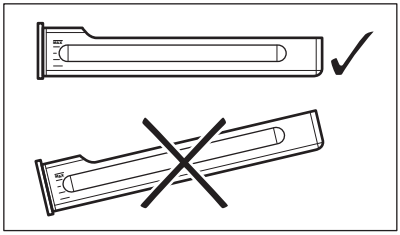


6.2 Waterreservoir



A. Deksel
B. Golfbreker
C. Lade
D. Watervulopening
E. Schaal
F. Voorkap

6.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Waterreservoir

<table>
<tr><td>Stap 1</td><td>Verwijder de voorkap van de waterlade.</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Stap 2</td><td colspan="2">Vul de waterlade tot het maximale niveau. U kunt het op twee manieren doen:</td></tr>
<tr><td>A: Laat de waterlade in de oven en giet het water uit een bakje.</td><td>B: Haal de waterlade uit de oven en vul deze met een waterkraan.</td></tr>
<tr><td>Stap 3</td><td>Draag de waterlade in de horizontale positie om morsen van water te voorkomen.</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Stap 4</td><td>Wanneer u de waterlade vult, plaatst u deze in dezelfde positie. Duw de voorkap totdat de waterlade zich in de oven bevindt.</td></tr>
<tr><td>Stap 5</td><td colspan="2">Leeg de waterlade na elk gebruik.</td></tr>
</table>

⚠ **LET OP!**
Houd de waterlade uit de buurt van hete oppervlakken.

6.4 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie

Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
Stap 3	Druk op: OK.Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Stoom voor stomen 50 - 100 °C	Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
Stoom voor stoven 105 - 130 °C	Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.
Stoom voor zacht krokant 135 - 150 °C	Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.
Stoom voor bakken en braden 155 - 230 °C	Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.

Stap 5	Druk op: OK.
Stap 6	Druk op het deksel van het waterreservoir om de lade te openen en te verwijderen.

Stap 7	Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml). De watertoevoer is gedurende ongeveer 50 min. voldoende. ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir. Gebruik de schaal op het waterreservoir.
Stap 8	Veeg indien nodig de buitenkant van het waterreservoir af met een zachte doek. Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.
Stap 9	Druk op: START . Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
Stap 10	Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij. Aan het einde van het koken werkt de koelventilator sneller om stoom te verwijderen.
Stap 11	Schakel de oven uit.
Stap 12	Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.
Stap 13	Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Wanneer de oven koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.

Doe het op een snellere manier!



6.5 Instellen: SousVide-koken

Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op: SV.
Stap 3	Druk op: OK.Het display toont de temperatuurinstellingen.

Stap 4	Stel de temperatuur in en druk op: OK.
Stap 5	Druk op ⏲. Het display toont de timerinstellingen.
Stap 6	Stel de timer in en druk op: OK.
Stap 7	Druk op: START .
Stap 8	Restwater kan zich ophopen op de vacuümzakken en in de ovenruimte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Gebruik een bord en een handdoek om de stofzuigerzakken uit te nemen. Wanneer de oven koud is, verwijder je het water uit de bodem van de holte met een spons. Maak de opening droog met een zachte doek.

Doe het op een snellere manier!



6.6 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.
Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Druk op: ☰.
Stap 3	Druk op: ✕. Voer in: Kook- En Bakassistent.
Stap 4	Kies een gerecht of een voedseltype.
Stap 5	Druk op: START .

Doe het op een snellere manier!



6.7 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

Verwarmingsfunctie	Toepassing
Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 **Inmaken**	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 **Drogen**	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 **Yoghurtfunctie**	Voor het maken van yoghurt. Het lampje in deze functie is uit.
 **Borden warmen**	Om borden voor het serveren op te warmen.
 **Ontdooien**	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 **Gratineren**	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.
 **Lage temperatuur garen**	Voor het bereiden van mals, sappig braadstuk.
 **Warm houden**	Om eten warm te houden.
 **Warmelucht (vochtig)**	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 **Steamify**	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.
 **SousVide-koken**	De functie verwijst naar een kookmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur. Raadpleeg voor meer informatie de sectie SousVide-koken hieronder en het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips' met de kooktabellen.
 **Regenereren**	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.
 **Brood bakken**	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 **Deeg laten rijzen**	Om het rijsproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 **Stoom**	Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis
 **Hoge vochtigheid**	De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.
 **Medium vochtigheid**	De functie is geschikt voor het koken van gestoofd en gestoomd vlees, en voor brood en zoet gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt gistdeeg een krokant en glanzend korstje.
 **Lage vochtigheid**	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

6.8 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens 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', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Controleert hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uit-schakelen.

7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen	
Stap 1	Druk op: Dagtijd.
Stap 2	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De bereidingstijd instellen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op: ⏲.

De bereidingstijd instellen	
Stap 3	Stel de tijd in. Druk op: OK.

Doe het op een snellere manier!



De eindoptie kiezen	
Stap 1	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
Stap 2	Druk op: ⏲.
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ●.
Stap 5	Druk op: Actie beëindigen.
Stap 6	Kies je voorkeur: Actie beëindigen.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen	
Stap 1	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
Stap 2	Druk op: ⏲.
Stap 3	Stel de bereidingstijd in.
Stap 4	Druk op: ● ● ●.
Stap 5	Druk op: Uitgestelde start.
Stap 6	Kies de waarde.
Stap 7	Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

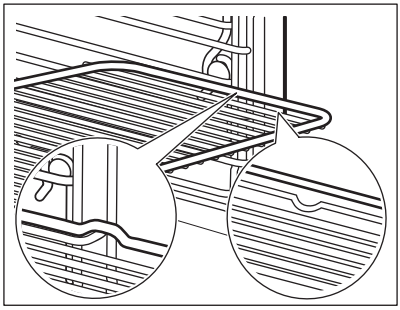
De bereidingstijd verlengen
Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.
Druk op **+1min** om de kooktijd te verlengen.

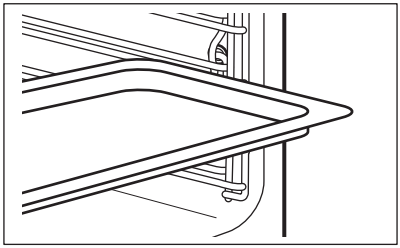
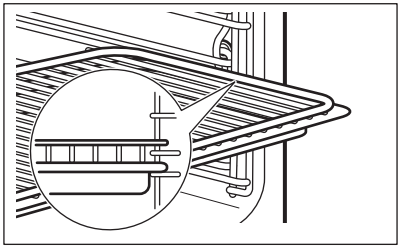
De timerinstellingen wijzigen	
Stap 1	Druk op: ⏲.
Stap 2	Stel de timerwaarde in.
Stap 3	Druk op: OK.
Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.	

8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

8.1 Accessoires plaatsen

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

Bakrooster: Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.	

Bakplaat / Diepe schaal: Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.	
Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal: Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.	

8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel. Je kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:	
°C De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).	De kerntemperatuur.

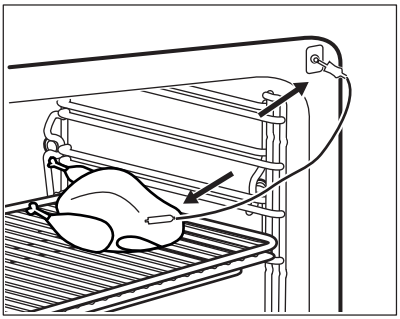
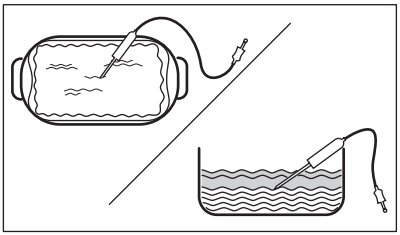
Voor de beste kookresultaten:		
Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.	Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.	Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

Hoe gebruikt u: Voedselsensor

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

<table>
<tr><td>Stap 3</td><td colspan="2">Invoegen: Voedselsensor.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vlees, gevogelte en vis</td><td>Stoofschotel</td></tr>
<tr><td colspan="2">Steek de punt van de Voedselsensor indien mogelijk in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de Voedselsensor in het gerecht zit.</td><td>Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
<tr><td>Stap 4</td><td colspan="2">Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven.
Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.</td></tr>
<tr><td>Stap 5</td><td colspan="2">- druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.</td></tr>
<tr><td>Stap 6</td><td colspan="2">● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
• 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 de oven.</td></tr>
<tr><td>Stap 7</td><td colspan="2">Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: OK om naar het hoofdscherm te gaan.</td></tr>
<tr><td>Stap 8</td><td colspan="2">Druk op: START .
Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.</td></tr>
</table>

Stap 9	Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven. ⚠ **WAARSCHUWING!** Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

Doe het op een snellere manier!



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Selecteer de gewenste instelling.
Stap 3	Druk op: ☰. Selecteer: Favorieten.
Stap 4	Selecteer: Huidige instellingen opslaan.
Stap 5	Druk op **+** om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op OK.
↩ - druk hierop om de instelling te resetten. ⊗ - druk hierop om de instelling te annuleren.	

9.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Stap 1	Schakel de oven in.
Stap 2	Stel een verwarmingsfunctie in.
Stap 3	☆, 🌡» - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.

9.3 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

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

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Eindtijd, Lage temperatuur garen.

9.4 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

ⓘ

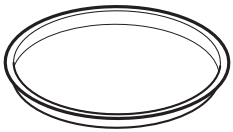
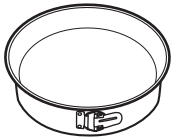
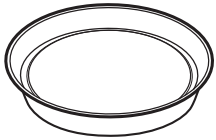
De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.
Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.
Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.
Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van de oven.

10.2 Warmelucht (vochtig)

		(°C)		(min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	1	20 - 30
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	1	25 - 35
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	1	30 - 40
Muffins (muffins), 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	1	25 - 35
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	1	25 - 35
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	160	1	25 - 35
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	1	15 - 25
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40

10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

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

 **Pizza pan**	 **Ovenschaal**	 **Ovenvormp-jes**	 **Blik voor flanbodem**
Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecte-rend Diameter van 28 cm

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Tests volgens EN 60350 en IEC 60350.

Gebruik de functie: Stoom. Gebruik de tweede rekstand. Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.			
STOOMFUNCTIE	Reservoir (Gastro-norm)	(kg)	(min)
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	0.3	8 - 9
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	max.	10 - 11
Erwten, bevroren	1 x 2/3 geperforeerd	2	Tot de tempera-tuur op de koud-ste plek 85 °C heeft bereikt.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over schoonmaken

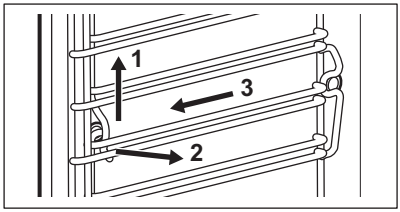
 **Reinigings-middelen**	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn om kalksteen-resten te verwijderen.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

 **Dagelijks ge-bruik**	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

 **Accessoires**	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik 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 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
Stap 3	Trek de voorkant van de in-schuifrails weg van de zijwand.	
Stap 4	Trek de inschuifrails uit de ach-terste ophanging.	
Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.		

11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

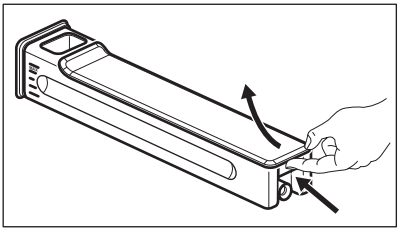
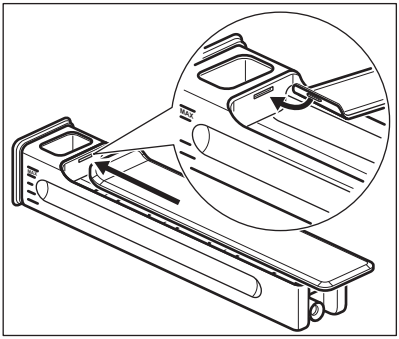
Stap 1	Vul de waterlade tot het maximale niveau.		
Stap 2	Selecteer: Menu / Reinigen.		
Functie		**Omschrijving**	**Duur**
Stoomreiniging		Lichte reiniging	30 min
Stoomreiniging Plus		Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min
Stap 3	Druk op START . Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.		
Stap 4	Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.		
ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.			

Na afloop van de reiniging:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.
Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.

11.5 Hoe schoon te maken: Waterreservoir

Stap 1	Verwijder de waterlade uit de oven.	
Stap 2	Verwijder het deksel van de waterlade. Til het deksel op in overeenstemming met het uitsteeksel aan de achterzijde.	
Stap 3	Verwijder de golfbreker. Trek het weg van de ladebak tot het tevoorschijn komt.	
Stap 4	Was de onderdelen van de waterlade met water en zeep. Gebruik geen schuursponzen en maak de waterlade niet schoon in de vaatwasser.	
Stap 5	Monteer de waterlade opnieuw.	
Stap 6	Klik de golfbreker erin. Duw die in de ladebak.	
Stap 7	Monteer het deksel. Plaats eerst de drukknop aan de voorzijde en duw deze vervolgens tegen de ladebak.	
Stap 8	Plaats de waterlade erin.	
Stap 9	Duw de waterlade in de richting van de oven totdat deze vastklikt.	

11.6 Gebruik: Ontkalken

Voordat u begint:		
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.	Controleer of het waterreservoir leeg is.

Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min	
Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.
Stap 3	Vul het resterende deel van het waterreservoir tot het maximumniveau met water.

Stap 4	Selecteer: Menu / Reinigen.
Stap 5	Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.
Stap 6	Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand.
Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min	
Stap 7	Vul het waterreservoir met water. Zorg dat er geen resten van antikalkmiddel in het waterreservoir achterblijven. Waterreservoir plaatsen.
Stap 8	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

Wanneer het ontkalken eindigt:		
Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.
ⓘ Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.		

11.7 Ontkalkmelder

Er zijn twee melders die u de instructie geven om de oven te ontkalken. U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

Type	Omschrijving
Zachte herinnering	Raadt u aan om de oven te ontkalken.
Harde herinnering	Verplicht u om de oven te ontkalken. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

11.8 Gebruik: Spoelen

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.

Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Vul het waterreservoir met water.
Stap 3	Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
Stap 4	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 5	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
ⓘ Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.	

11.9 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om de oven te drogen. Druk op JA om de oven te drogen.

11.10 Ga als volgt te werk voor gebruik: Drogen

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

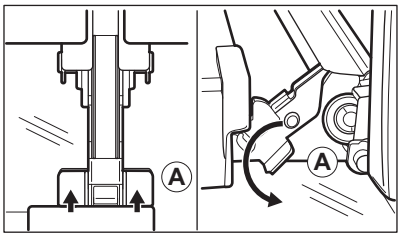
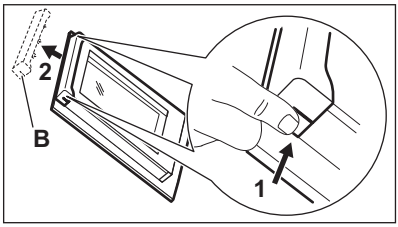
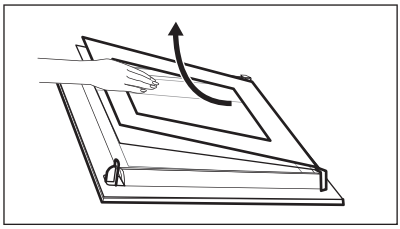
Stap 1	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
Stap 2	Verwijder alle accessoires.
Stap 3	Selecteer het menu: Reinigen / Drogen.
Stap 4	Volg de instructies op het scherm.

11.11 Verwijderen en installeren: 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.

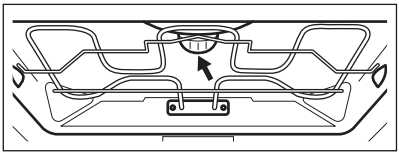
Stap 1	Open de deur volledig.	
Stap 2	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
Stap 3	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	
Stap 4	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
Stap 5	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
Stap 6	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	
Stap 7	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
Stap 8	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	
Stap 9	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 Hoe te vervangen: Lamp

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
Stap 2	Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.	
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.	
Stap 4	Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.	

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

De oven gaat niet aan of warmt niet op	
Mogelijke oorzaak	**Oplossing**
De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het lichtnet.

De oven gaat niet aan of warmt niet op	
Mogelijke oorzaak	**Oplossing**
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Klokfuncties', Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
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.
Het Kinderslot van de oven is geactiveerd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.

Onderdelen	
Omschrijving	**Oplossing**
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

Waterreservoir werkt niet goed		
Omschrijving	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het waterreservoir blijft niet in de oven na plaatsing.	Je hebt de behuizing van het waterreservoir er niet volledig in geduwd.	Steek de waterreservoir volledig in de oven.
Er komt water uit de waterreservoir.	Je hebt het deksel van de waterreservoir of golfbreker niet correct gemonteerd.	Monteer het deksel van de waterreservoir en de golfbreker opnieuw.

Problemen met de reinigingsprocedure		
Omschrijving	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
De waterreservoir is moeilijk schoon te maken.	Het deksel en de golfbreker zijn niet verwijderd.	Verwijder het deksel en de golfbreker.
Er is geen water aanwezig in de grill-/bakplaat na het ontkalken.	De waterreservoir is niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de waterreservoir zit.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na het ontkalken.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/bakplaat de volgende keer op het onderste ovenniveau.
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 begon met schoonmaken toen de oven te heet was.	Wacht tot de oven afgekoeld is. Herhaal de reiniging.
	Je hebt niet alle accessoires uit de oven gehaald voordat je met de reiniging begon.	Haal alle accessoires uit de oven. Herhaal de reiniging.

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

12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer.
In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

Code en omschrijving	Oplossing
F111 Voedselsensor - is niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker van Voedselsensor volledig in het stopcontact.

Code en omschrijving	Oplossing
F240, F439 - 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 ovensysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel de oven uit en in.

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 een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt, zal de rest van de ovenfuncties blijven werken zoals gewoonlijk.

Code en omschrijving	Oplossing
F131 - de temperatuur van de stomersensor is te hoog.	Zet de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Zet de oven weer aan.
F144 - de sensor in de Waterreservoir kan het waterniveau niet meten.	Leeg de Waterreservoir en vul deze bij.
F508 - de Waterreservoir werkt niet goed.	Schakel de oven uit en in.

12.3 Servicegegevens

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 aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad*

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	KSK792280T 944004909
Energie-efficiëntie-index	61,6
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,89 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,45 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	43 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	35.6 kg

* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.
Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.
Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

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

13.2 Energiebesparing

Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.
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
Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.
De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.
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 in de oven blijft koken.
Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.
Eten warm houden
Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd 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.
Warmelucht (vochtig)
Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.
Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Druk op ☰ om te openen Menu.

Menu-item	Toepassing
Kook- En Bakassistent	Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen	Toont overzicht van de schoonmaak-programma's.
Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties	Voor het instellen van de ovenconfi-guratie.

Menu-item		Toepassing
Instellingen	Instelling	Voor het instellen van de ovenconfiguratie.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreiniging	Licht reinigen.
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Reinigen van de stoomgenerator. Spoel af na frequent koken met stoom.

14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt accidentele activering van de oven. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst 'Kinderslot' op het scherm wanneer je de oven inschakelt. Om het ovengebruik in te schakelen, kies je de codeletters in alfabetische volgorde. Toegang tot de timer, de bediening op afstand en het lampje zijn beschikbaar met het kinderslot.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Deze is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.

Submenu	Toepassing
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.4 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van de oven in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ⏻.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

14.5 Submenu voor: Service

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

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:					
Taal	Helderheid display	Toetstonen	Geluidsvolu-me	Waterhard-heid	Dagtijd

Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:					
⏻ Aan / UIT	☰ Menu	☆ Favorieten	⏲ Timer	Voedselsensor	START / STOP

Start met het gebruik van de oven				
Snel starten	Zet de oven aan en begin met koken met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	**Stap 1**	**Stap 2**	**Stap 3**
		Ingedrukt houden: ⏻.	▭ ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START .
Snel uit	Schakel de oven, elk scherm of bericht op elk gewenst moment uit.	⏻ - houd ingedrukt tot de oven uitschakelt.		

Begin met koken				
Stap 1	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**	**Stap 5**
⏻ - druk hierop om de oven in te schakelen.	▭ ... - selecteer de verwarmingsfunctie.	°C Instellen: temperatuur.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

Bereiding met stoom - Steamify			
Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.			
Stoom voor stomen	**Stoom voor stoven**	**Stoom voor zacht krokant**	**Stoom voor bakken en braden**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Leer snel koken				
Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:				
Kook- En Bakassistent	**Stap 1**	**Stap 2**	**Stap 3**	**Stap 4**
	Druk op: ⏻.	Druk op: ☰.	Druk op: Kook- En Bakassistent.	Kies het gerecht.

Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen	
10% Finish assist Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.	Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

Reinig de oven met Stoomreiniging		
Stap 1 Druk op: ☰	**Stap 2** Druk op:	**Stap 3** Kies de modus:
Stoomreiniging		Voor een lichte reiniging.
Stoomreiniging Plus		Voor een grondige reiniging.
Ontkalken		Voor het verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen		Voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

Hier ziet je alle handige snelkoppelingen. Je kunt ze ook vinden in de speciale hoofdstukken in de gebruikershandleiding.

Instellen: Verwarmingsfuncties



Instellen: Steamify - Koken met een stoomverwarmingsfunctie



Instellen: SousVide-koken



Instellen: Kookassistentie



Instellen: Kooktijd



Uitstellen: Begin en einde van het koken



Annuleren: Timer instellen



Hoe gebruikt u: Voedselsensor



17. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recycleren. 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.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil. Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registeraeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....49

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....50
1.2 Sécurité générale.....50

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....52

2.1 Installation.....52
2.2 Branchement électrique.....53
2.3 Utilisation.....53
2.4 Entretien et Nettoyage.....54
2.5 Cuisson à la vapeur.....54
2.6 Éclairage interne.....55
2.7 Service.....55
2.8 Mise au rebut.....55

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....56

3.1 Vue d'ensemble.....56
3.2 Accessoires.....56

4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....57

4.1 Bandeau de commande.....57
4.2 Affichage.....58

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....59

5.1 Nettoyage initial.....59
5.2 Première connexion.....59
5.3 Comment régler : Dureté de l'eau..60

6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 61

6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....61
6.2 Bac à eau.....61
6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau... 62
6.4 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur.....62
6.5 Comment régler Cuisson sous-vide..... 64
6.6 Comment régler : Cuisson assistée.....65
6.7 Modes de cuisson.....65
6.8 Remarques sur : Circulation d'air humide..... 68

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 69

7.1 Description des fonctions de l'horloge..... 69
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge..... 69

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES..... 71

8.1 Insertion des accessoires..... 71
8.2 Sonde de cuisson..... 72

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....74

9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....74
9.2 Verrouillage des touches..... 74
9.3 Arrêt automatique..... 75
9.4 Ventilateur de refroidissement..... 75

10. CONSEILS..... 75

10.1 Recommandations de cuisson.....75
10.2 Circulation d'air humide..... 76
10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....76
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....77

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 77

11.1 Remarques concernant l'entretien..... 78
11.2 Comment retirer : Supports de grille 78
11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur.....79
11.4 Nettoyage conseillé..... 79
11.5 Comment nettoyer : Bac à eau.... 80
11.6 Comment utiliser : Détartrage.....80
11.7 Rappel de détartrage..... 81
11.8 Comment utiliser : Rinçage.....82
11.9 Rappel de séchage.....82
11.10 Comment utiliser : Séchage.....82
11.11 Comment démonter et installer : Porte.....82
11.12 Comment remplacer : Éclairage.....83

12. DÉPANNAGE.....84

12.1 Que faire si..... 84
12.2 Comment gérer : Codes d'erreur..... 86
12.3 Données de maintenance.....87

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....88

13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*..... 88
13.2 Économie d'énergie..... 88

14. STRUCTURE DES MENUS..... 89

14.1 Menu 89
14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....90
14.3 Sous-menu pour : Options.....90
14.4 Sous-menu pour : Configuration..91
14.5 Sous-menu pour : Service..... 91

15. C'EST SIMPLE !.....91

16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....93

17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... 94

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour

responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons

d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm

Vis de montage	3.5x25 mm

2.2 Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

– Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
– Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

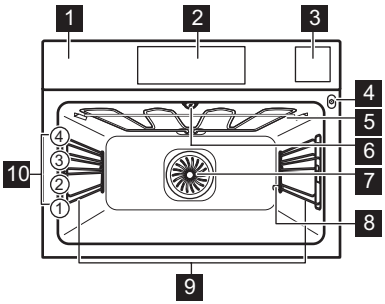
2.8 Mise au rebut

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

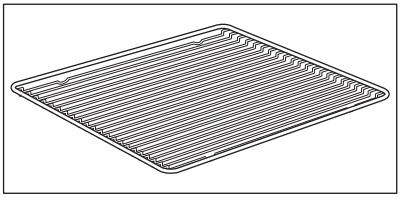
3.1 Vue d'ensemble



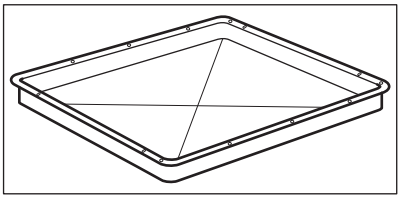
1 Bandeau de commande
2 Affichage
3 Bac à eau
4 Prise pour la sonde à viande
5 Résistance
6 Éclairage
7 Chaleur tournante
8 Sortie du tuyau de détartrage
9 Support de grille, amovible
10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

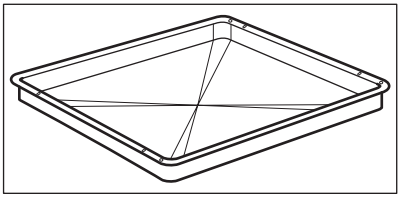
Grille métallique
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



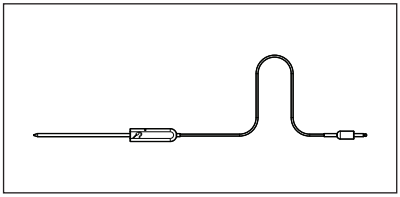
Plateau de cuisson
Pour les gâteaux et biscuits.



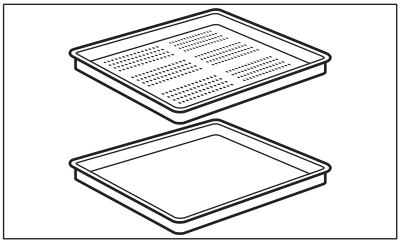
Plat à rôtir
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



Sonde de cuisson
Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

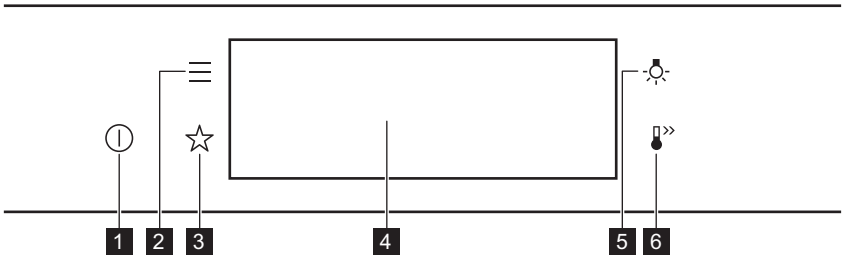


À l'étuvée
Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.



4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

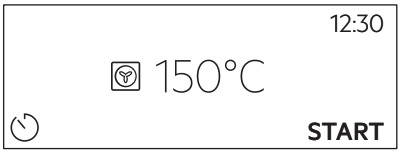
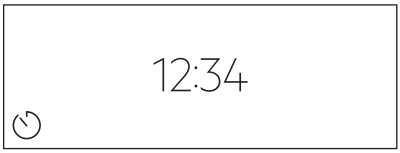
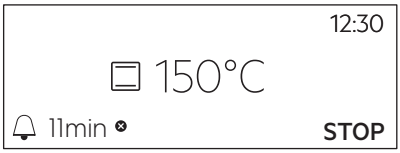
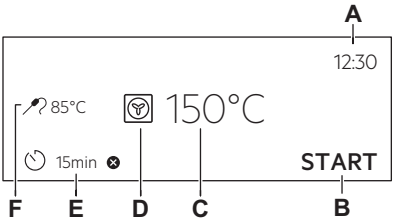
4.1 Bandeau de commande



1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Menu	Indique les fonctions du four.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

 **Appuyez sur la touche**	 **Déplacez**	 **Maintenez la touche**
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage

	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
	Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.
	Affichage avec les principales fonctions réglées A. Heure actuelle B. DEMARRER/ARRETER C. Température D. Modes de cuisson E. Minuteur F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage
Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.

OK Pour confirmer la sélection/le réglage.	Pour remonter d'un niveau dans le menu.	Pour annuler la dernière action.	Pour activer et désactiver les options.
Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.			
La fonction est activée.	STOP La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	Le son alarme est désactivé.	
Voyants du minuteur			
Pour régler la fonction : Démarrage retardé.		Pour annuler le réglage.	

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

5.2 Première connexion

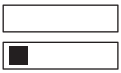
L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.
Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

5.3 Comment régler : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.
Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

			
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.
ⓘ Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.			
Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.			

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

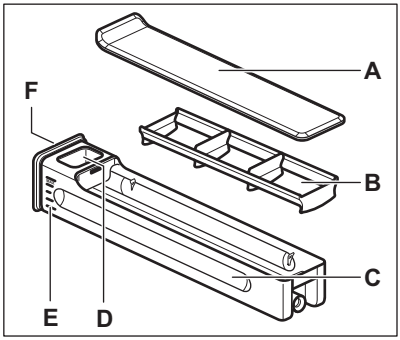
6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK. L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur OK.
Étape 5	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !

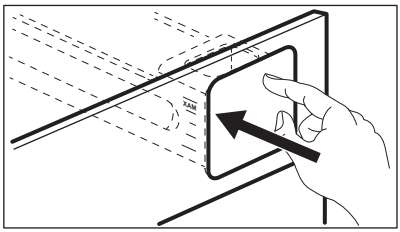
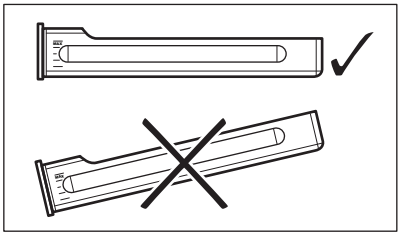


6.2 Bac à eau



A. Couvercle
B. Brise-lame
C. Bac
D. Ouverture de remplissage en eau
E. Échelle
F. Cache avant

6.3 Conseils d'utilisation : Bac à eau

<table>
<tr><td>Étape 1</td><td>Appuyez sur le couvercle avant du bac d’eau.</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Étape 2</td><td colspan="3">Remplissez le bac à eau jusqu’au niveau maximal. Vous pouvez le faire de deux façons :</td></tr>
<tr><td>A : Laissez le bac à eau dans le four et y versez-y l'eau à l'aide d'un récipient.</td><td colspan="2">B : Retirez le bac à eau du four et remplissez-le au robinet.</td></tr>
<tr><td>Étape 3</td><td>Portez le bac à eau en position horizontale pour éviter de renverser de l’eau.</td><td rowspan="2" colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Étape 4</td><td>Lorsque vous remplissez le bac à eau, insérez-le dans la même position. Appuyez sur le couvercle avant jusqu’à ce que le bac à eau soit à l’intérieur du four.</td></tr>
<tr><td>Étape 5</td><td colspan="3">Videz le bac d’eau après chaque utilisation.</td></tr>
</table>

⚠ **ATTENTION!**
Maintenez le bac d’eau à l’écart des surfaces chaudes.

6.4 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 2	Appuyez sur . Réglez le mode de cuisson vapeur.
Étape 3	Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.

Étape 4	Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.
Cuisson 100 % vapeur 50 - 100 °C	Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
Vapeur pour braiser et mijoter 105 - 130 °C	Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.
Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C	Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction gril s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.
Vapeur pour rôtir et pâtisser 155 - 230 °C	Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.
Étape 5	Appuyez sur OK.
Étape 6	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir et retirez-le.
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml). L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 min. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau. Utilisez la graduation sur le bac à eau.
Étape 8	Essuyez l'extérieur du bac à eau avec un chiffon doux, si nécessaire. Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
Étape 9	Appuyez sur START. De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

Étape 10	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau. À la fin de la cuisson, le ventilateur de refroidissement tourne plus vite pour éliminer la vapeur.
Étape 11	Éteignez le four.
Étape 12	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.
Étape 13	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

Prenez un raccourci !



6.5 Comment régler Cuisson sous-vide

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 2	Appuyez sur .
Étape 3	Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température et appuyez sur : OK.
Étape 5	Appuyez sur . L'affichage indique les réglages du minuteur.
Étape 6	Réglez le minuteur et appuyez sur : OK.
Étape 7	Appuyez sur START .
Étape 8	Des résidus d'eau peuvent s'accumuler sur les sachets sous-vide et dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Utilisez une assiette et une serviette pour retirer les sachets sous vide. Lorsque le four est froid, épongez l'eau accumulée au fond de la cavité. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

Prenez un raccourci !



6.6 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.
Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Appuyez sur ☰.
Étape 3	Appuyez sur . Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .

Prenez un raccourci !



6.7 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Mode de cuisson	Application
 **Turbo gril**	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 **Chaleur tournante**	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 **Plats Surgelés**	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 **Chauffage Haut/Bas**	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 **Fonction Pizza**	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 **Cuisson de sole**	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 **Stérilisation**	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 **Déshydratation**	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 **Fonction Yaourt**	Pour préparer du yaourt. L'éclairage de cette fonction est éteint.

Mode de cuisson	Application
 **Chauffe-plats**	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 **Décongélation**	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 **Gratiner**	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 **Cuisson basse température**	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 **Maintien au chaud**	Pour maintenir les aliments au chaud.
 **Circulation d'air humide**	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
 **Steamify**	Utilisez la cuisson 100 % vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.
 **Cuisson sous-vide**	Le nom de la fonction se rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air. Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe Cuisson sous-vide et au chapitre « Conseils » avec des tableaux de cuisson.

Mode de cuisson	Application
 **Réhydratation vapeur**	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 **Cuisson du pain**	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 **Levée de pâte/pain**	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 **Vapeur Intense**	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson
 **Humidité Élevée**	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.
 **Humidité Moyenne**	Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et sa surface est dorée.
 **Humidité Faible**	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

6.8 Remarques sur : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.
La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.
Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l’horloge

Fonctions de l’horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l’action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n’a aucun effet sur le fonctionnement du four.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l’activer et la désactiver.

7.2 Comment régler : Fonctions de l’horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	Réglez l’heure. Appuyez sur : OK.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez l’heure. Appuyez sur : OK.

Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ●.
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ●.
Étape 5	Appuyez sur Démarrage retardé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

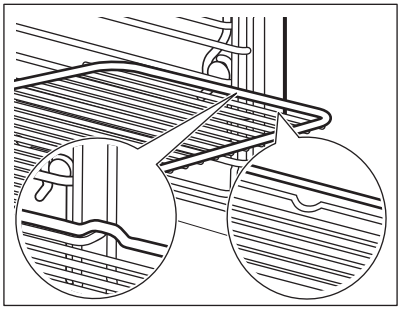
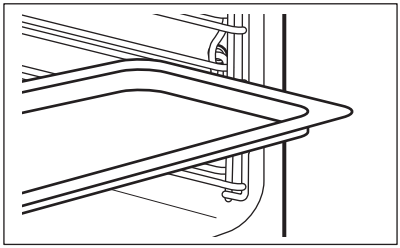
Comment prolonger le temps de cuisson
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.
Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

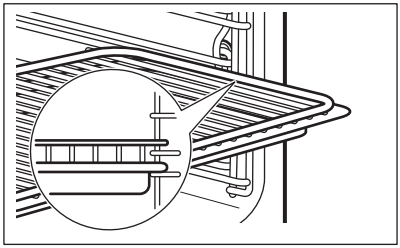
Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur : ⏲.
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique: Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.	
Plateau de cuisson / Plat à rôtir: Poussez la plaque entre les rails du support de grille.	

Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir: Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.	

8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :	
°C Température du four : 120 °C minimum.	La température au cœur.

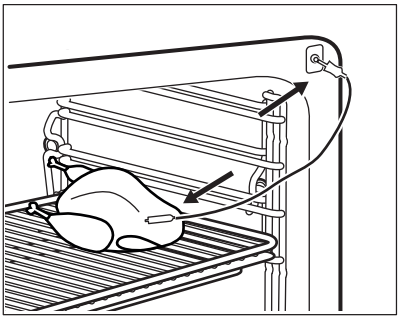
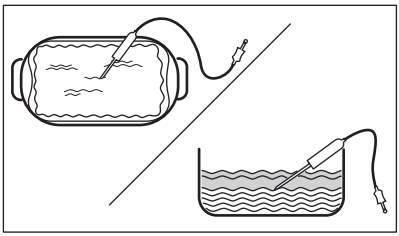
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :		
Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.

Viande, volaille et poisson	**Ragoût**

Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.	Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.
	

Étape 4	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
Étape 5	- appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
Étape 6	● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée : • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.
Étape 7	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : OK pour accéder à l'écran principal.
Étape 8	Appuyez sur : START . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.

Étape 9	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

Prenez un raccourci !



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur : ☰. Sélectionnez : Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur **+** pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.
↩ - appuyez pour réinitialiser le réglage. ⊗ - appuyez pour annuler le réglage.	

9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	☆, 🌡» - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

ⓘ

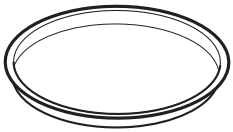
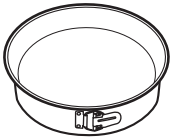
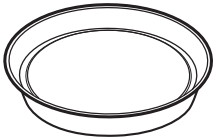
Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.
Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.
Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.
Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

10.2 Circulation d'air humide

		(°C)		(min)
Petits pains sucrés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	20 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	1	25 - 35
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	1	30 - 40
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	25 - 35
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	25 - 35
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	1	25 - 35
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	15 - 25
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40

10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

 **Plaque à pizza**	 **Plat de cuisson**	 **Ramequins**	 **Moule pour fond de tarte**
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes EN 60350 et IEC 60350.

Utilisez la fonction : Vapeur Intense. Utilisez le deuxième niveau de la grille. Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.			
FONCTION VAPEUR	 Conteneur (Gastronorm)	 (kg)	 (min)
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0.3	8 - 9
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	10 - 11
Petits pois, surgelés	1 x 2/3 perforé	2	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

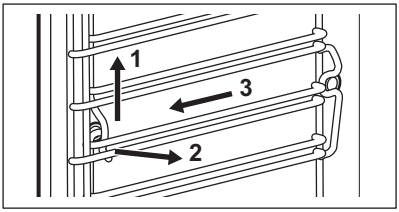
 **Agents nettoyants**	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre pour retirer les résidus de tartre.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

 **Utilisation quotidienne**	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

 **Accessoires**	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.		

11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

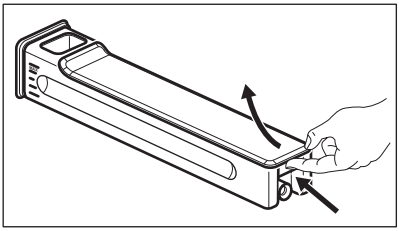
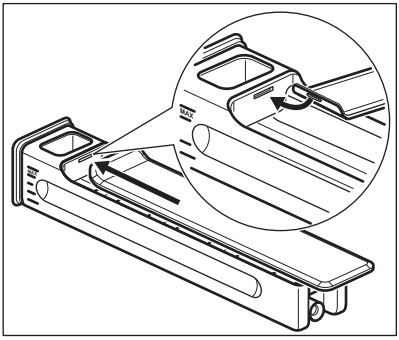
Étape 1	Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.		
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.		
Fonction		**Description**	**Durée**
Nettoyage vapeur		Nettoyage léger	30 minutes
Nettoyage Vapeur Plus		Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes
Étape 3	Appuyez sur START . Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.		
Étape 4	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.		
ⓘ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.			

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Enlevez l'eau restante du bac d'eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.
Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

11.5 Comment nettoyer : Bac à eau

Étape 1	Retirez le bac à eau du four.	
Étape 2	Retirez le couvercle du bac à eau. Soulevez le couvercle correspondant à la saillie à l'arrière.	
Étape 3	Retirez le stabilisateur d'eau. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.	
Étape 4	Lavez les pièces du bac à eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.	
Étape 5	Remontez le bac à eau.	
Étape 6	Réinstallez le stabilisateur d'eau. Enfoncez-le dans le bac.	
Étape 7	Installez le couvercle. Insérez d'abord le loquet avant, puis enfoncez-le dans le bac.	
Étape 8	Insérez le bac à eau.	
Étape 9	Poussez le bac à eau dans le four jusqu'à ce qu'il se bloque en place.	

11.6 Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Vérifiez que le bac à eau est vide.

Durée de la première partie : environ 100 minutes	
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 3	Remplissez ensuite le bac à eau avec de l'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.

Étape 4	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage
Étape 5	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Étape 6	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes	
Étape 7	Remplissez le bac à eau avec de l'eau. Assurez-vous qu'il ne reste pas de détartrant dans le bac à eau. Insérez le bac à eau.
Étape 8	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
ⓘ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

Une fois le détartrage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Retirez l'eau restante du bac à eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
ⓘ Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.		

11.7 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartrez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

11.8 Comment utiliser : Rinçage

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Remplissez le bac à eau avec de l'eau.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes
Étape 4	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
Étape 5	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
ⓘ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

11.9 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four.
Appuyez sur OUI pour sécher le four.

11.10 Comment utiliser : Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

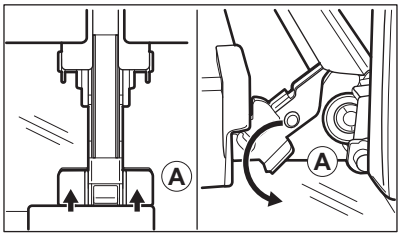
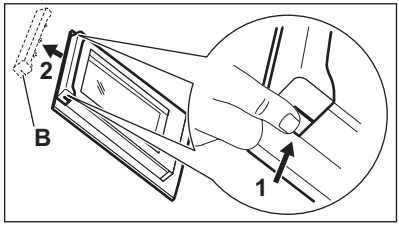
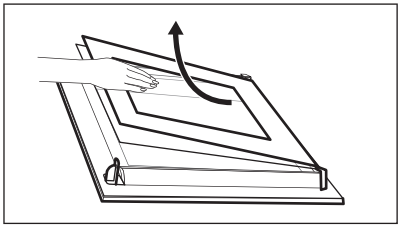
Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.
Étape 2	Retirez tous les accessoires.
Étape 3	Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage.
Étape 4	Suivez les instructions s'affichant.

11.11 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
La porte est lourde.

⚠ **ATTENTION!**
Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant Le verre peut se briser.

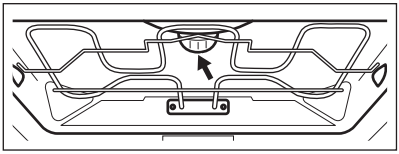
Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	

11.12 Comment remplacer : Éclairage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.	
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.	

12. DÉPANNAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
Cause probable	**Solution**
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

Le four ne s’allume pas ou ne chauffe pas	
Cause probable	**Solution**
La porte n’est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
La Sécurité enfants du four est activée.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

Composants	
Description	**Solution**
L’ampoule est grillée.	Remplacez l’ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Le bac à eau ne fonctionne pas correctement		
Description	**Cause probable**	**Solution**
Le bac à eau ne tient pas dans le four après avoir été inséré.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.	Enfoncez entièrement le bac à eau dans le four.
De l’eau sort du bac à eau.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau ou le brise-vagues.	Réinstallez le couvercle du bac à eau et le brise-vagues.

Problèmes au cours de la procédure de nettoyage		
Description	**Cause probable**	**Solution**
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Le couvercle et le brise-vagues n'ont pas été retirés.	Retirez le couvercle et le brise-vagues.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir/gril après le détartrage.	Le bac à eau n'a pas été rempli au niveau maximum.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage.	Le plat à rôtir/gril est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond du four La prochaine fois, placez le plat à rôtir/gril sur le premier gradin.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage.	Vous avez mis trop de détergent dans le four au début du nettoyage.	La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent régulière sur les parois de la cavité du four.
La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante.	Vous avez commencé le nettoyage alors que le four était trop chaud.	Attendez que le four ait refroidi. Répétez le nettoyage.
	Vous n'avez pas enlevé tous les accessoires du four avant le nettoyage.	Retirez tous les accessoires du four. Répétez le nettoyage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur.
Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

Code et description	Solution
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.

Code et description	Solution
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

Code et description	Solution
F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée.	Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Rallumez le four.
F144 - le capteur du Bac à eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau.	Videz le Bac à eau et remplissez-le.
F508 - le Bac à eau ne fonctionne pas correctement.	Éteignez le four et rallumez-le .

12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.
Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	KSK792280T 944004909
Indice d'efficacité énergétique	61.6
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.89 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.45 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	43 l
Type de four	Four encastrable
Masse	35.6 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

13.2 Économie d'énergie

Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.
Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.
Cuisson avec ventilation
Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.
Chaleur résiduelle
Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.
L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.
Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.
Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.
Maintien des aliments au chaud
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.
Cuisson avec l'éclairage éteint
Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.
Circulation d'air humide
Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.
Lorsque vous utilisez cette fonction, l’éclairage s’éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Appuyez sur ☰ pour ouvrir Menu .

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur. Utiliser le rinçage après une utilisation fréquente de la cuisson vapeur.

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ⏻.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

14.5 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :					
Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Dureté de l'eau	Heure actuelle

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :					
⏻ Activez / Désactivez	☰ Menu	☆ Mes programmes	⏲ Minuteur	Sonde de cuisson	START / STOP

Pour commencer à utiliser le four				
Démarrage rapide	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	**Étape 1**	**Étape 2**	**Étape 3**
		Maintenez la touche ⏻.	☐ ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	⏻ - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson				
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**	**Étape 5**
⏻ - appuyez pour allumer le four.	☐ ... - sélectionnez le mode de cuisson.	°C - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Cuisson à la vapeur - Steamify			
Réglez la température Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.			
Cuisson 100 % vapeur	**Vapeur pour braiser et mijoter**	**Vapeur pour brunir légèrement**	**Vapeur pour rôtir et pâtisser**
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Apprenez à cuisiner plus vite
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Apprenez à cuisiner plus vite				
Cuisson assistée	**Étape 1**	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**
	Appuyez sur : ⏻.	Appuyez sur : ☰.	Appuyez sur : ✕ Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson	
Assist. Fin 10 % Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1 min**.

Nettoyez le four avec le nettoyage vapeur		
Étape 1 Appuyez sur : ☰	**Étape 2** Appuyez sur :	**Étape 3** Choisissez le mode :
Nettoyage vapeur		Pour un nettoyage léger.
Nettoyage Vapeur Plus		Pour un nettoyage en profondeur.
Détartrage		Nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires.
Rinçage		Pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler : Steamify - Mode de cuisson vapeur



Comment régler : Cuisson sous-vide



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



Comment différer : Début et fin de cuisson



Comment annuler : Régler le minuteur



Comment utiliser : Sonde de cuisson



17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec

les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....97

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....98
1.2 Allgemeine Sicherheit.....98

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....100

2.1 Montage.....100
2.2 Elektrischer Anschluss.....101
2.3 Gebrauch.....101
2.4 Reinigung und Pflege.....102
2.5 Dampfgaren.....103
2.6 Innenbeleuchtung.....103
2.7 Wartung.....103
2.8 Entsorgung.....103

3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 104

3.1 Gesamtansicht.....104
3.2 Zubehör..... 104

4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....105

4.1 Bedienfeld.....105
4.2 Anzeige.....106

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 107

5.1 Erste Reinigung 107
5.2 Erste Verbindung..... 107
5.3 Einstellung: Wasserhärte.....108

6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....108

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....109
6.2 Wassertank.....109
6.3 Benutzung: Wassertank.....110
6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion.....110
6.5 Einstellung: SousVide-Garen.....112
6.6 Einstellung: Koch-Assistent.....113
6.7 Ofenfunktionen.....114
6.8 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....117

7. UHRFUNKTIONEN.....117

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen. 117
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....117

8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....120

8.1 Einsetzen des Zubehörs.....120
8.2 Temperatursensor.....120

9. ZUSATZFUNKTIONEN.....123

9.1 So speichern Sie: Favoriten.....123
9.2 Tastensperre.....123
9.3 Automatische Abschaltung.....123
9.4 Kühlgebläse.....124

10. TIPPS UND HINWEISE.....124

10.1 Garempfehlungen.....124
10.2 Feuchte Umluft.....124
10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....125
10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....126

11. REINIGUNG UND PFLEGE.....126

11.1 Hinweise zur Reinigung.....127
11.2 Entfernen: Einhängegitter 127
11.3 Verwendung: Dampfreinigung... 128
11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen....128
11.5 Reinigung: Wassertank.....129
11.6 Benutzung: Entkalkung.....129
11.7 Entkalkungserinnerungen.....130
11.8 Benutzung: Spülen..... 131
11.9 Trocknungserinnerung.....131
11.10 Benutzung: Trocknen.....131
11.11 Aus- und Einbau: Tür.....132
11.12 Austausch: Lampe..... 133

12. FEHLERSUCHE.....134

12.1 Was zu tun ist, wenn 134
12.2 Handhabung: Fehlercodes..... 136
12.3 Servicedaten.....137

13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 138

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt*.....138
13.2 Energiesparen..... 138

14. MENÜSTRUKTUR..... 139

14.1 Menü.....139
14.2 Untermenü für: Reinigung.....140
14.3 Untermenü für: Optionen..... 140
14.4 Untermenü für: Setup..... 141
14.5 Untermenü von: Service..... 141

15. DAS IST GANZ EINFACH!..... 141

16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!..143

17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....144

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.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- 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. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu 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 Ofentür ohne Kraftanwendung 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)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 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	3.5x25 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.

⚠ **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 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.

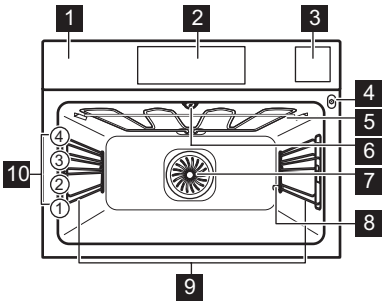
2.8 Entsorgung

⚠ **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

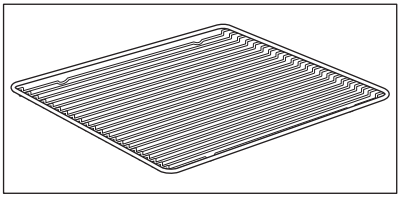
3.1 Gesamtansicht



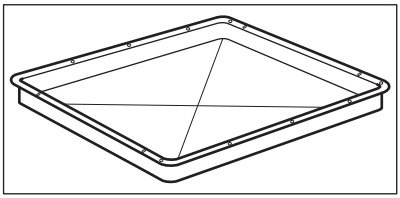
1 Bedienfeld
2 Anzeige
3 Wassertank
4 Buchse für den Temperatursensor
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Entkalkungsrohr Ausgang
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

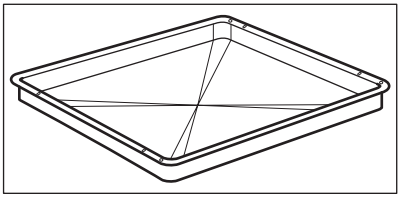
Kombirost
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



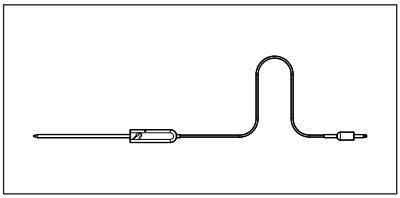
Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.



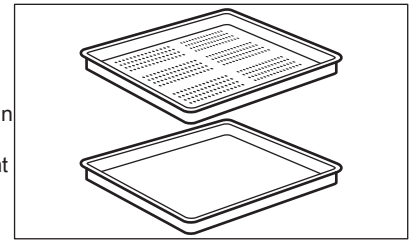
Brat- und Fettpfanne
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



Temperatursensor
Zum Messen der Temperatur in der Speise.

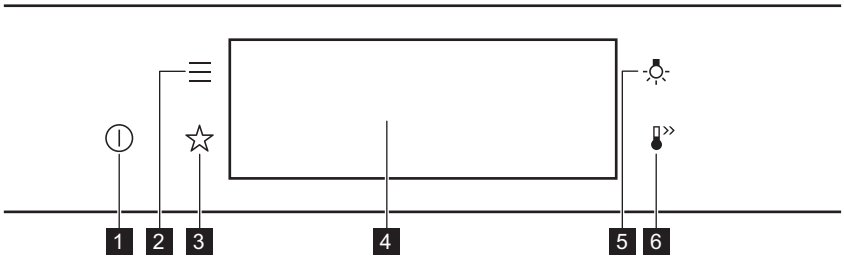


Dampfgarset
Ein unperforierter und ein perforierter Lebensmittelbehälter.
Das Dampfgarset pumpt das Kondenswasser während des Dampfgarens von den Lebensmitteln weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie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



4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

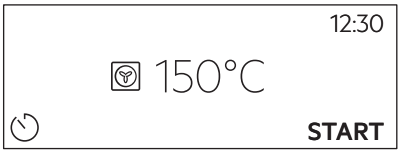
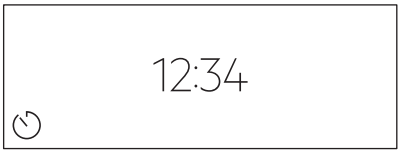
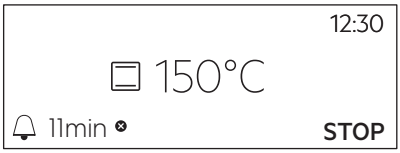
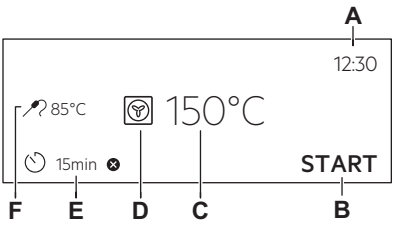
4.1 Bedienfeld



1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
2	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Anzeige	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

 **START drücken.**	 **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 Anzeige

	Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur an.
	Wenn Sie den Backofen 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 Tastenfunktionen. A. Uhrzeit B. START/STOP C. Temperatur D. Ofenfunktionen E. Kurzzeitwecker F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen
Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.

OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	Zurückblättern um eine Menüebene.	Rückgängig machen der letzten Aktion.	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.	

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 Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

5.2 Erste Verbindung

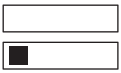
Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.
Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit.

5.3 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.

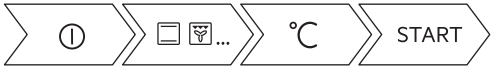
6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

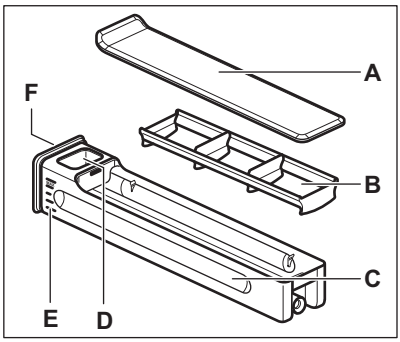
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: OK. Das Display zeigt: Temperatur.
Schritt 4	Temperatur einstellen. Drücken Sie: OK.
Schritt 5	Drücken Sie: START . Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen.
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 6	Schalten Sie den Backofen aus.

Wählen Sie eine Verknüpfung!

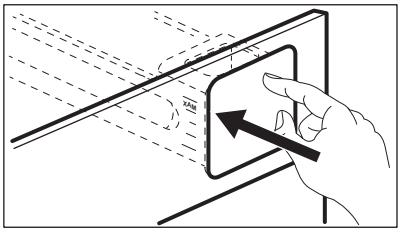
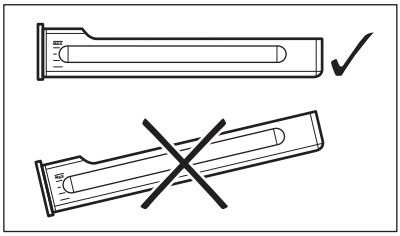


6.2 Wassertank



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. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 2	Drücken Sie . Stellen Sie die Dampffunktion ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK. 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.
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. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 2	Drücken Sie: .
Schritt 3	Drücken Sie: OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie: OK.
Schritt 5	Drücken Sie . Das Display zeigt die Timer-Einstellungen an.
Schritt 6	Stellen Sie den Timer ein und drücken Sie: OK.

Schritt 7	Drücken Sie: START .
Schritt 8	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.

SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 **Einkochen**	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).

Ofenfunktion	Gerät
 **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
 **Steamify**	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.
 **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.
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 Backofens aus.
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 2	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ●.
Schritt 5	Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.
Schritt 6	Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.
Schritt 7	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ●.
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 6	Wählen Sie den Wert.
Schritt 7	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

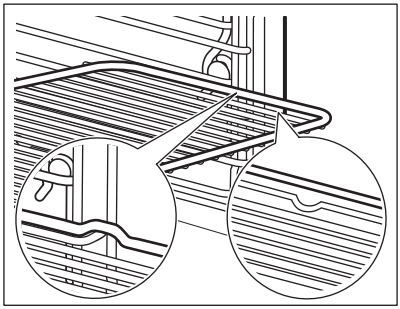
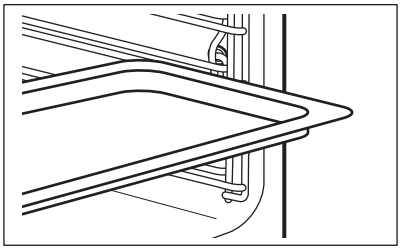
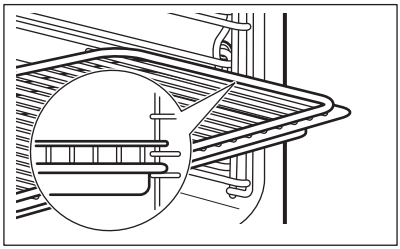
Verlängern der Gardauer
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.
Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen	
Schritt 1	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 2	Stellen Sie den Timerwert ein.
Schritt 3	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 mit den Füßen nach unten zeigend.	
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.

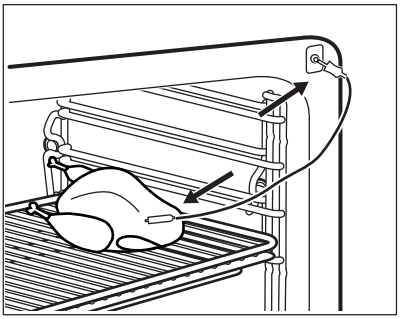
Für beste Garergebnisse:		
Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

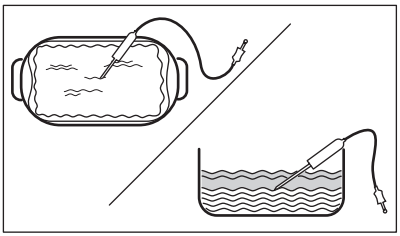
Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

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.
Schritt 7	Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: OK, um den Hauptbildschirm aufzurufen.
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 den Backofen 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 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
Schritt 3	☆, 🌡» – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

9.3 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.

9.4 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen 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 Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. 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.

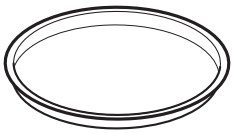
10.2 Feuchte Umluft

		(°C)		(Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30

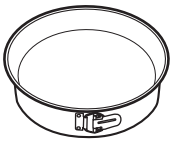
		(°C)		(Min.)
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	1	20 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	1	25 - 35
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	1	30 - 40
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	25 - 35
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	25 - 35
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	1	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	15 - 25
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40

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.



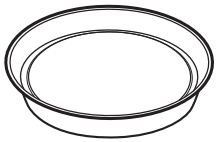
Pizzapfanne



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 und IEC 60350.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfgaren. Verwenden Sie die zweite Einschubebene. Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.			
DAMPFFUNKTION	Behälter (Gastronorm)	(kg)	(Min.)
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	8 - 9
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	10 - 11
Erbsen, gefroren	1 x 2/3 perforiert	2	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

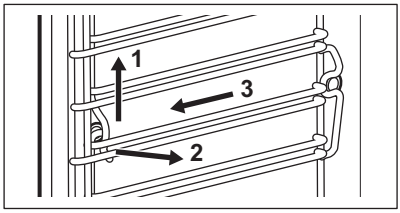
 **Reinigungsmittel**	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer 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 Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch 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	Drücken Sie START . 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.

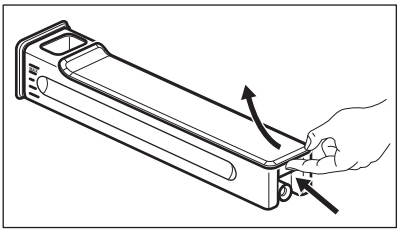
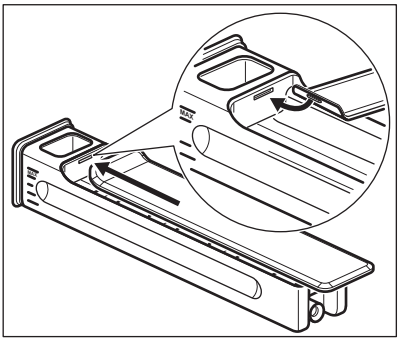
Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Entfernen Sie das Restwasser aus dem Wassertank.	Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

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.

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.

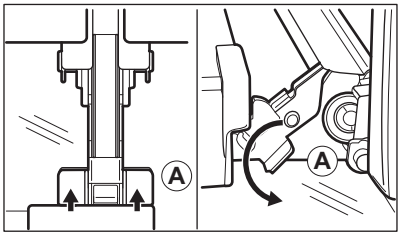
Schritt 2	Entfernen Sie alle Zubehörteile.
Schritt 3	Wählen Sie das Menü Reinigung / Trocknen.
Schritt 4	Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

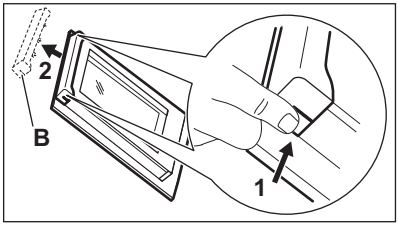
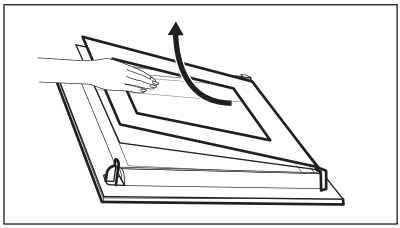
11.11 Aus- und Einbau: Tür

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.	

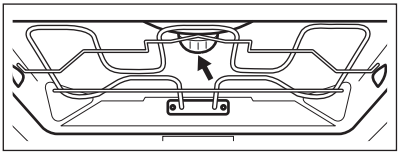
Schritt 4	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 5	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 6	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen 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.	

12. FEHLERSUCHE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Mögliche Ursache	**Problembehebung**
Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen 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.
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.

Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Mögliche Ursache	**Problembehebung**
Die Kindersicherung des Backofens 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 Backofen, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig eingedrückt.	Setzen Sie den Wassertank bis zum Anschlag in den Backofen 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 Garraums. 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 den Backofen 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 der Backofen noch zu heiß war.	Warten Sie, bis der Backofen kalt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Backofen entfernt.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Wiederholen Sie die Reinigung.

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

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	Abhilfe
F111 – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.

Code und Beschreibung	Abhilfe
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen 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 Ofenfunktionen weiter wie bisher.

Code und Beschreibung	Abhilfe
F131 – Die Temperatur des Dampfgarersensors ist zu hoch.	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Schalten Sie den Backofen wieder ein.
F144 – Der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen.	Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder.
F508 – Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

12.3 Servicedaten

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 auf dem vorderen Rahmen des Garraums. 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	KSK792280T 944004909
Energieeffizienzindex	61.6
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.89 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.45 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	43 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	35.6 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

Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür 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, den Backofen 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 Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.
Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen 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 Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.
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.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Drücken Sie ☰, um Menü zu öffnen.

Menüpunkt		Gerät
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Einstellen der Backofenkonfiguration.
Einstellungen	Setup	Einstellen der Backofenkonfiguration.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Verwendung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
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.

14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Backofen einschalten. Um den Backofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe sind mit eingeschalteter Kindersicherung möglich.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.4 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Backofen-Sprache.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ⏻.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

14.5 Untermenü von: Service

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

15. DAS IST GANZ EINFACH!

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

Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:					
⏻ EIN / AUS	☰ Menü	☆ Favoriten	Kurzzeitwecker	Temperatursensor	START / STOP

Beginnen Sie mit der Benutzung des Backofens				
Schnellstart	Schalten Sie den Backofen ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	**Schritt 1**	**Schritt 2**	**Schritt 3**
		Drücken und halten Sie: ⏻.	▭ ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START .
Schnellabschaltung	Schalten Sie den Backofen jederzeit bei jeder Bildschirmanzeige oder Meldung aus.	⏻ - drücken und gedrückt halten, bis der Backofen aus ist.		

Beginnen Sie mit dem Kochen				
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**	**Schritt 5**
⏻ - Drücken, um den Backofen einzuschalten.	▭ ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	°C – Einstellung der Temperatur.	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-Assis-tent	**Schritt 1**	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
	Drücken Sie: ⏻.	Drücken Sie: ☰.	Drücken Sie: ✕ Koch-Assistent.	Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer	
10% Finish Assist Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.	Drücken Sie zur Verlängerung der Gardauer **+1min**.

Reinigen Sie den Backofen 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.

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

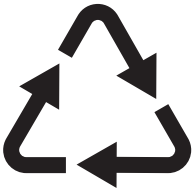
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 in Deutschland 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 (Folgende Hinweise gelten ergänzend 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.

www.aeg.com/shop



867370977-A-062022

CE

AEG