



BS9900B

BS9900T

NBP9S831AB

NBP9S831AT

TP9SB83FAB

TP9SB83FAT

EN User Manual | **Steam oven**

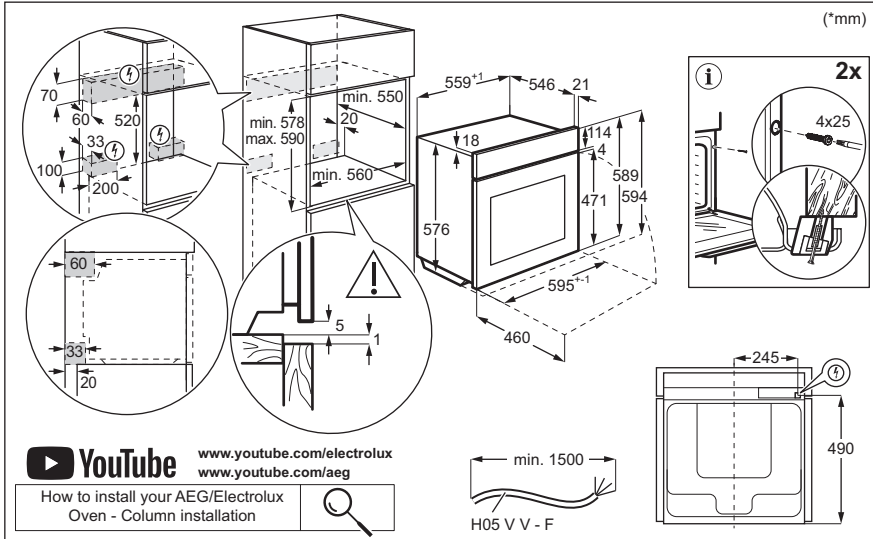
3

DE Benutzerinformation | **Dampfbackofen**

27



INSTALLATION / MONTAGE



Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	14
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	16
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. ENERGY EFFICIENCY.....	24
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	26

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.

- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Steam Cooking

⚠ WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

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

2.6 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not

intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

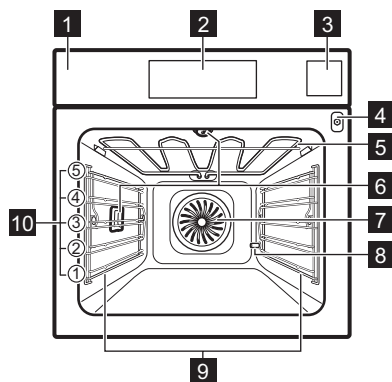
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

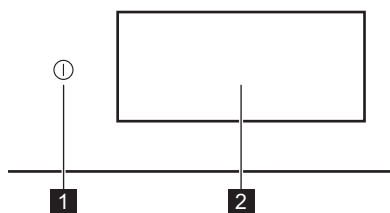
3.1 General overview



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

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1 ON / OFF Press and hold to turn the appliance on and off.

2 Display Shows the current settings of the appliance.

The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

OK To confirm the selection / setting.

> < To navigate to the next or previous level in the menu.

^ v To access and adjust additional settings.

♥ To save current settings in: Favourites.

♡ To delete current settings in: Favourites.

⚙ To go to menu: Settings.

🔆 To turn the lamp on and off.

🔘 To turn the options on and off.

🔒 The appliance is locked.

🔔 Sound Alarm function is activated.

🔔🔕 Sound Alarm and stop cooking function is activated.

🔔🔕 Pop up message only is activated.

🕒 Delayed start function is activated.

✕ To close the pop-up message or cancel the setting.

📶 Wi-Fi connection is turned on.

📶🚫 Wi-Fi connection is turned off.

📶🏠 Remote Operation is turned on.

🌀 Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process. The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day, Water Hardness, Wireless connection.

5.2 Wireless connection


The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual.

You can also download the app directly from the app store.

2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press the display to enter menu and press  Settings / Connections.
5. Press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn


5.3 Software licences


The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIU6).

5.4 Initial preheating and cleaning

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


1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.

4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.5 Setting: Water Hardness





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

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

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

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

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

Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press the display or the ON / OFF button to enter menu.

- Home
- Functions
- Dishes
- Settings

6.2 Home

Submenu includes programmes, functions, dishes and settings.

6.3 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press **START** . You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5. **^** - press to adjust the settings during cooking.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.



Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.



Top
Intense heat for rapid browning on top.



Bottom

Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Pre-heat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air

For everyday cooking on multiple levels. Get evenly cooked dishes without mixing flavours. Set a lower temperature than for Top & Bottom.



Top & Bottom

For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.



Hot air & Top

Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.



Hot air & Bottom

Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie.



Hot air, Top & Bottom

This function is ideal for ready meals.



Steamify

Matching the right Steam amount with selected temperature.



ProSteam

Get tender results and crispy surface with combination of steam and heat. Good for vegetables, casseroles, and meat.



Heat Save Fan

Save energy by using residual heat to cook. Best for pastries.



Steam

Continuous steam for healthy and flavourful food.



Reheat

This function gently reheats leftovers with steam.



Grill

Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.



SousVide

Cook vacuum-sealed food at precise temperature for best taste and texture.



Dough Prove

Optimized temperature for fast rising.



Refresh

Bring back a fresh smell and soft inside to day-old bread or baked goods.



Defrost

Gentle defrosting for further preparation.



Stew

Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.



Roast

Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.



Bread Baking

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



Slow cook

Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.



Preserve

Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.



Plate warming

To preheat plates before serving.



Keep Warm

Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Dehydrate

Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.



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

6.4 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time and temperature can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.

2. Choose a dish or a food type.
 3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
 4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
 5. Press **START**.
- When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.5 Favourites



This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function, dish or cleaning function.

To save the setting select the preferred setting and press .

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Home section and move the scroll bar to the right.
2. Press: View favourites to check the saved settings.
3. Select one of the saved settings.
4. Press **START** to start cooking.

Delete: Favourites

1. Enter menu and select: Home section and move the scroll bar to the right.
2. Press: View favourites to check the saved settings.
3. Press: to delete the saved settings.

6.6 Settings


This submenu includes a list of settings.

Press the display or the ON / OFF button to enter menu and press Settings.

Submenu: Maintenance programmes

Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Drying	Process for drying the cavity from the condensation remaining after the use of steam functions.
Rinsing	Process for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for  .
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.
Water Hardness	To set the water hardness.

Submenu: Service

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

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.

Preheat/HeatUp	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.
	Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
Standby Screen Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.



Submenu: Connections


Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

6.7 Steam heating functions

These functions allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy. Use them for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.

There are two ways to prepare food using the steam functions: by setting the temperature, or by setting the steam level.

 **Steamify** /  **Steam** - set the temperature. The steam level will be adjusted automatically.

 **ProSteam** - set the steam level. The suitable temperature will be shown.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam heating function. The display shows available settings.

3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Press **START** and follow the instruction on the display.
5. Press the cover of the water tank to open and remove it.
6. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml). Use the scale on the water tank.

⚠ WARNING!
Use only cold tap water. Do not use demineralised or distilled water. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

7. Wipe the outside of the water tank with a soft cloth, if needed. Push the water tank to its initial position.

Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.

8. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
9. Turn off the appliance.
10. Empty the water tank.
11. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
12. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!
The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful while emptying the water tank.

6.8 SousVide

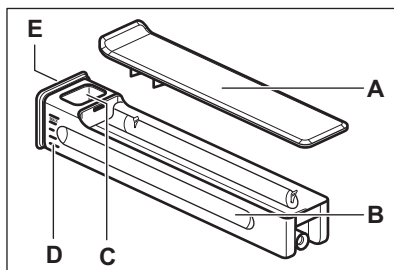
This programme is a cooking technique where food in a vacuum-sealed container is placed in a saturated steam atmosphere, held at a constant temperature. For a more sustainable way of cooking liquid types of food, e.g. desserts and sauces can be cooked in sealed canning jars as well.

1. Prepare ingredients in a vacuum-sealed container and place it on the wire shelf.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Press **[S]** SousVide.
4. Set the temperature and cooking time.
5. Press **START** and follow the instruction on the display.

6. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior and vacuum-sealed containers.
7. When the appliance is cold, remove the water from the bottom of the oven interior with a sponge. Dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!
There is a risk of burns. Be careful when you take out the food from the appliance.

6.9 Water tank



- A. Lid
- B. Tank
- C. Water inlet opening
- D. Scale
- E. Front cover

6.10 Notes on: Heat Save Fan

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

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


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

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

7. ADDITIONAL FUNCTIONS


7.1 Child Lock



This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.
2. Select  / Preferences / Child Lock. Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 Automatic switch-off

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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




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

7.3 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.
	 Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	 Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.

Function	Description
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer


1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press **OK** to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and adjust the settings.
2. Press **...**.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press **OK**.
5. You can now set desired End time or press **OK** to skip this step.
6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.

2. Press  / Setup / Time of Day.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

8.5 Changing timer settings

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

1. Press **^** / Timer.
2. Set new timer value. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

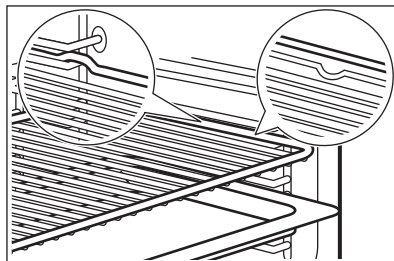
9.1 Inserting accessories

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



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

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



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

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

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

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

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

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.

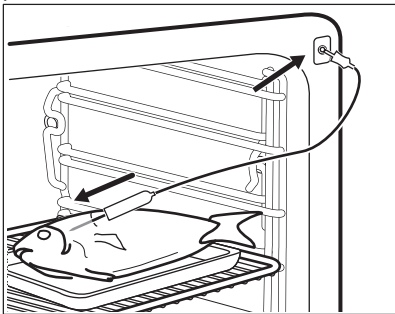
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

⚠ WARNING!

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

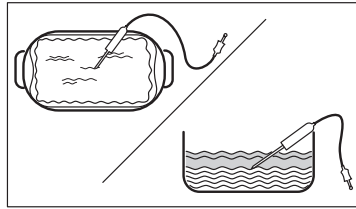
1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press OK.
4. Press START .
5. Insert Food Sensor inside the dish: **Meat, poultry and fish**
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve

that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.
The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.
7. ^ - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
 - Pop up message only - when food reaches the core temperature, the message appears on the display.
9. Press OK.
10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
11. STOP - press to turn off the heating function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

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








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

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

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

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

 Cooking time (min)





10.2 Heat Save Fan - recommended accessories

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

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

10.3 Heat Save Fan






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






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

10.4 Information for test institutes

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

Baking on one level

			°C		
Fatless sponge cake	Hot Air	Wire shelf	160	45 - 60	2






			°C		
Fatless sponge cake	Top & Bottom	Wire shelf	160	45 - 60	2
Apple pie 1)	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2
Apple pie 1)	Top & Bottom	Wire shelf	180	55 - 65	1
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 35	2
Short bread	Top & Bottom	Baking tray	140	25 - 35	2
Small cakes, 20 per tray 2)	Hot Air	Baking tray	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray 2)	Top & Bottom	Baking tray	170	20 - 30	3
Toast 3)	Top	Wire shelf	max.	1 - 2	5

1) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

3) Preheat the appliance for 5 min using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

Multilevel baking

			°C		
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 45	2 and 4
Small cakes, 20 per tray 1)	Hot Air	Baking tray	150	25 - 35	2 and 4
Fatless sponge cake	Hot Air	Wire shelf	160	45 - 55	2 and 4
Apple pie	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2 and 4






1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.






10.5 Information for test institutes

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

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

Set the temperature to 100°C.






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

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

1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.

2) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.

Additional steam recipes

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

1) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.

2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

3) Use ProSteam only if Bread Baking function is not available.

4) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Clean the bottom of the cavity with a few drops of vinegar or citric acid to remove limestone residue.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

- Clean stains with a mild detergent.

Everyday use

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

Accessories

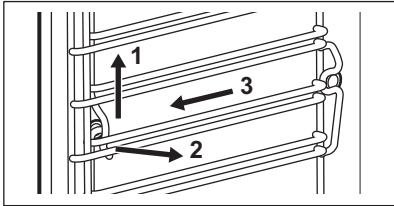
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

11.3 Steam Cleaning

This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean. This programme uses less energy.

- Press Settings / Maintenance / Steam Cleaning or Steam Cleaning Plus.

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

- Press **START**. Follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
- The signal sounds when the cleaning ends.

- Remove the remaining water from the water tank.
- Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

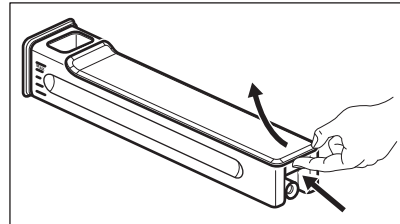
11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

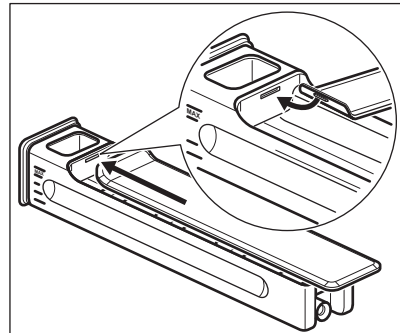
Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 Cleaning the water tank

- Remove the water tank from the appliance.
- Remove the lid of the water tank. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.



- Wash the water tank parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water tank in a dishwasher.
- Reassemble the water tank.
- Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the tank body.




- Insert the water tank.

7. Push the water tank towards the appliance until it latches.

11.6 Descaling

This programme removes and prevents limescale buildup in the steam system. It ensures the proper functioning of the steam functions and enhances the water quality in your appliance.

1. Press  Settings / Maintenance / Descaling.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. When the function ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
4. Remove the remaining water from the water tank.
5. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.


11.7 Descaling reminder

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

- Soft reminder - recommends you to descale the appliance.
- Hard reminder - obligates you to descale the appliance. If you do not descale the appliance when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.8 Rinsing

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


1. Press  Settings / Maintenance / Rinsing.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the procedure ends.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.9 Drying

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

1. Press  Settings / Maintenance / Drying.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the drying ends.



When this function works, the lamp is off.

11.10 Drying reminder

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

Press **YES** to dry the appliance.

11.11 Removing and installing door

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



WARNING!

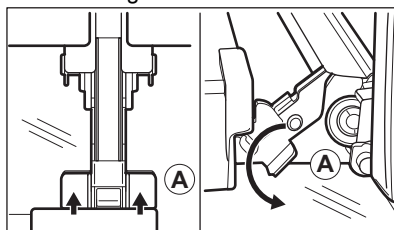
The door is heavy.



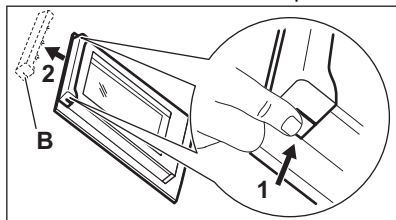
CAUTION!

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

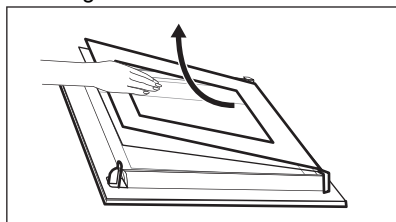
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



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



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



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

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

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

11.12 Replacing the lamp

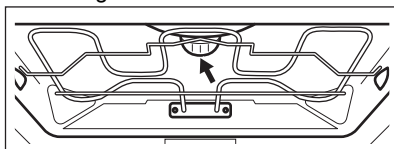
WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

Side lamp


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

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
The appliance does not retain the water tank after you insert it.	You did not fully press the water tank body. Fully insert the water tank into the appliance.
Water comes out of the water tank.	You did not assemble the lid of the water tank correctly.
The water tank is difficult to clean.	Make sure that the lid is removed before you start cleaning.
There is no water inside the tray after descaling.	The water tank was not filled in to the maximum level. Check if a descaling agent / water is present in the water tank body.
There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.	The tray is on a wrong shelf position. Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the tray on the first shelf position.
There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.	You put too much detergent in the appliance before you started cleaning. Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.
Cleaning performance is not satisfactory.	You started cleaning when the appliance was too hot. Wait for the appliance to cool down. Repeat cleaning.
	You did not remove all the accessories from the appliance before cleaning. Remove all the accessories and repeat cleaning.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to Before first use, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F131 - the temperature of the steamer sensor is too high. 1)2)	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F144 - the sensor in the Water tank cannot measure the water level. 1)2)	Empty the Water tank and refill it.
F508 - the Water tank does not work properly. 1)2)	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1)2)	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030
Energy Efficiency Index	61.9

Energy efficiency class	A++	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	70 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BS9900B	39.0 kg
	BS9900T	39.0 kg
	NBP9S831AB	39.0 kg
	NBP9S831AT	39.0 kg
	TP9SB83FAB	39.0 kg
	TP9SB83FAT	39.5 kg

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

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

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to Before first use.

13.3 Energy saving tips

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

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

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

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

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

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off


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


Heat Save Fan

Function designed to save energy during cooking.

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

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	27
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	29
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	32
4. BEDIENFELD.....	32
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	33
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	34
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	39
8. UHRFUNKTIONEN.....	40
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	40
10. HINWEISE UND TIPPS.....	42
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	45
12. FEHLERBEHEBUNG.....	49
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	51
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	53

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.

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

2.5 Garen mit Dampf

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Gerätetür, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgarvorgang.

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 Raumbelichtung 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

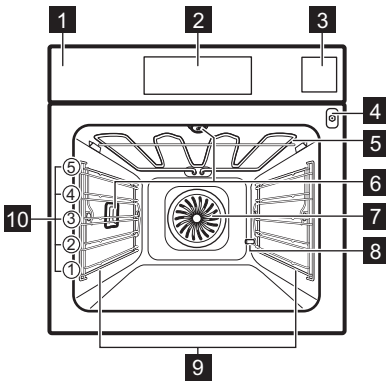
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickengefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

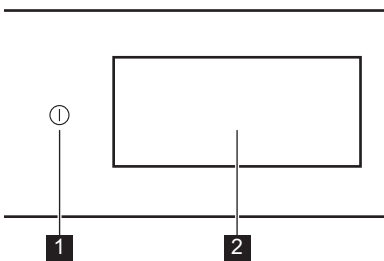
3.1 Gesamtansicht



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

4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld












- 1** **START / AUS** Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.










- 2** **Display** Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.

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

4.2 Display

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

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

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

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung

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

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


5.2 Drahtlose Verbindung

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

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
 - Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Scannen Sie zum Herunterladen der App den QR-Code auf der Rückseite der

Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.

2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Drücken Sie das Display, um das Menü zu öffnen, und drücken Sie dann  Einstellungen/Verbindungen.
5. Zum Ein- oder Ausschalten, drücken Sie: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

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

5.3 Softwarelizenzen



Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die

Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

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

5.4 Erstaufheizen und Reinigung


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

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

5.5 Einstellung: Wasserhärte

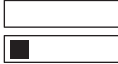



Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

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

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

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

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Menü

Drücken Sie das Display oder die Taste START / AUS, um das Menü aufzurufen.

- Home
- Funktionen
- Gerichte
- Einstellungen

6.2 Home

Im Untermenü finden Sie Programme, Funktionen, Gerichte und Einstellungen.

6.3 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

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



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



Oberhitze

Intensive Hitze für schnelle Bräunung auf der Oberseite.



Unterhitze

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



Heißluft

Für das tägliche Kochen auf mehreren Einschubebenen. Gleichmäßig zubereitete Gerichte ohne Geschmacks Mischung. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als für Ober-/ Unterhitze.



Ober-/ Unterhitze

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



Heißluftgrillen

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



Heißluft & Unterhitze

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



Umluft

Diese Funktion ist ideal für Fertiggerichte.



Steamify

Anpassung der Dampfzugabe für die ausgewählte Temperatur.



ProSteam

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



Feuchte Umluft

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



Dampfgharen

Ständige Dampfzufuhr für gesunde und geschmackvolle Speisen.



Regenerieren

Diese Funktion wärmt übrig gebliebenes Essen schonend mit Dampf auf.



Grillstufe

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



SousVide

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



Gärstufe

Optimierte Temperatur zum schnellen Aufgehenlassen eines Hefeteigs.



Aufbacken

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



Auftauen

Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung



Schmoren

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



Braten

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



Brot Backen

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



Niedertemperaturgaren

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



Einkochen

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



Teller wärmen

Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren



Warmhalten

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



Dörren

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



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

6.4 Gerichte

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

Einige der Speisen können auch mit Kerntempersensur zubereitet werden.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Gerichte.
2. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.


3. Nehmen Sie die Einstellungen für die jeweiligen Kochvorlieben vor. Stellen Sie das Gewicht ein. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.
4. Geben Sie die Lebensmittel gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm in das Gerät.
5. Drücken Sie START . Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

6.5 Favoriten



Diese Funktion steht nur bei ausgewählten Modellen zur Verfügung.


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

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

Wählen Sie: Favoriten


1. Rufen Sie das Menü auf und drücken Sie: Abschnitt Home, und bewegen Sie die Bildlaufleiste nach rechts.
2. Drücken Sie: Favoriten anzeigen., um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
3. Wählen Sie eine der gespeicherten Einstellungen aus.
4. Drücken Sie START , um den Garvorgang zu starten.

Löschen: Favoriten

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Abschnitt Home, und bewegen Sie die Bildlaufleiste nach rechts.
2. Drücken Sie: Favoriten anzeigen., um die gespeicherten Einstellungen zu überprüfen.
3. Drücken Sie: , um die gespeicherten Einstellungen zu löschen.

6.6 Einstellungen


Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

Drücken Sie die Anzeige oder die Taste START / AUS, um das Menü aufzurufen, und drücken Sie dann  Einstellungen.

Untermenü: Wartungsprogramme

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

Untermenü: Setup

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

Untermenü: Service

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

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

Untermenü: Optionen

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

Untermenü: Verbindungen

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

6.7 Dampfofenfunktionen

Mit Hilfe dieser Funktionen können Sie Ihre Mahlzeiten mit Hitze und Dampf knusprig und saftig halten. Verwenden Sie sie zum

Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.

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

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

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

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

 **WARNUNG!**

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

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

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

8. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank wieder auf.
9. Schalten Sie das Gerät aus.
10. Wassertank leeren.


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

 **WARNUNG!**

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

6.8 SousVide

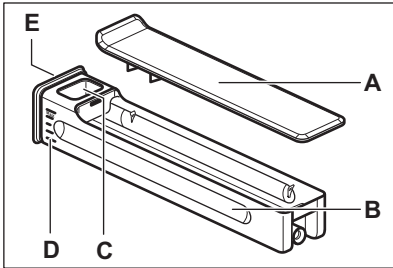
Bei diesem Programm handelt es sich um eine Kochtechnik, bei der Lebensmittel in einem Vakuumbehälter in einer mit Dampf gesättigten Atmosphäre bei konstanter Temperatur gegart werden. Für eine nachhaltigere Art des Garens flüssiger Lebensmittel können z. B. Desserts und Saucen auch in dichten Behältern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

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

 **WARNUNG!**

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

6.9 Wassertank



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

6.10 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-

Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backentür 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.

Für Kochanweisungen siehe Hinweise und Tipps, Feuchte Umluft. Für allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen siehe Energieeffizienz, „Tipps zum Energiesparen“.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung

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

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

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



7.2 Automatische Abschaltung

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

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




7.3 Kühlgebläse

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

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

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

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


8.2 Timer

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

8.3 Startzeitvorwahl

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

8.4 Uhrzeit

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

8.5 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

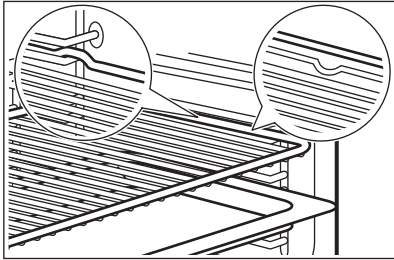
9.1 Einsetzen des Zubehörs

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



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

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



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

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

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

9.2 Kerntempersensord

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.
- \mathcal{R} - Die Kerntemperatur der Speise. Empfehlungen:
 - Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
 - Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
 - Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

Garen mit: Kerntempersensord

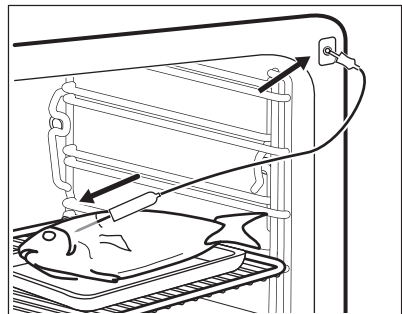
! WARNUNG!

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

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

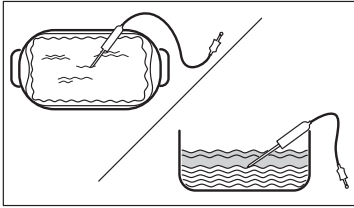
Fleisch, Geflügel und Fisch

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



Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Garvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



6. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät ein. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.
7. \wedge - drücken, um die Einstellungen vorzunehmen.

8. Wählen Sie die Karte Kerntemperatursensor, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen oder die bevorzugte Option einzurichten:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
 - Alarmsignal und Garvorgang stoppen - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
 - Benachrichtigungstext ohne Signal - Wenn die Speisen die Kerntemperatur erreichen, erscheint die Meldung auf dem Display.
9. Drücken Sie OK.
10. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
11. Drücken Sie STOP, um die Ofenfunktion auszuschalten.
12. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

10. HINWEISE UND TIPPS

10.1 Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
$^{\circ}\text{C}$	Temperatur
	Zubehör
	Behälter (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör





Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28 cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26 cm

- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8 cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28 cm

10.3 Feuchte Umluft






Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.






		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0.2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Backen auf einer Einschubebene

			°C		
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Kombirost	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	160	45 - 60	2
Apfelkuchen 1)	Heißluft	Kombirost	160	55 - 65	2
Apfelkuchen 1)	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/ Unterhitze	Backblech	140	25 - 35	2
Törtchen, 20 pro Backblech 2)	Heißluft	Backblech	150	20 - 30	3






			°C		
Törtchen, 20 pro Backblech 2)	Ober-/ Unterhitze	Backblech	170	20 - 30	3
Toast 3)	Oberhitze	Kombirost	Max.	1 - 2	5

1) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.

2) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

3) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung 5 Min lang auf: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

Backen auf mehreren Ebenen

			°C		
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	140	25 - 45	2 und 4
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Heißluft	Backblech	150	25 - 35	2 und 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Kombirost	160	45 - 55	2 und 4
Apfelkuchen	Heißluft	Kombirost	160	55 - 65	2 und 4






1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Vorheizen / Kein. Nicht verwenden: Vorheizen / Schnell und Nachhaltig. Siehe Täglicher Gebrauch, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

10.5 Informationen für Prüfinstitute

Verwenden Sie die Funktion: ProSteam, Stufe: Dampfgaren.

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.






Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

				
Broccoli 1) 2)	2/3 Dampfset perforiert	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	2/3 Dampfgarset, perforiert	Max.	3	10 - 11
Erbsen, gefroren 2)	2 x 2/3 Dampfgarset, perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

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

2) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, mit der Neigung zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Weitere Dampfgarrezepte

				°C	
Kombiniertes Dampfgargericht (2 Portionen) 1)	ProSteam, Stufe: Dampfgaren	Gastronorm 1/2 perforiert (Kartoffeln und Brokkoli) und nicht perforiert (Lachs)	2 (Lachs) 4 (Brokkoli und Kartoffeln)	100	40 (Kartoffeln) 18 - 20 (Lachs) 10 - 12 (Broccoli)
Karamellpudding (6 Portionen)	ProSteam, Stufe: Feuchtigkeit, hoch	Rundes Porzellangeschirr auf dem Kombi-rost	2	90	35 - 45
Eierstich	ProSteam, Stufe: Dampfgaren	Gastronorm 1/2 nicht perforiert	2	85	35 - 45
Weißbrot	Brot Backen, Lebensmittelart: Brot				40 - 50
	ProSteam, Stufe: Feuchtigkeit, niedrig 3)	Backblech 2)	2	180	40 - 50
Hähnchen 4)	ProSteam, Stufe: Feuchtigkeit, niedrig	Kombirost	2	200	60 - 70

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

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

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

4) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, um abtropfendes Fett aufzufangen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

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

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch.

Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

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

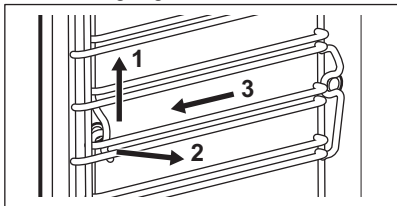
Zubehör

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

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

11.3 Dampfreinigung

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

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

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

2. Drücken Sie **START**. Befolgen Sie die im Display angezeigten Hinweise. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.

3. Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.
4. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.
5. Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Innere trocken ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

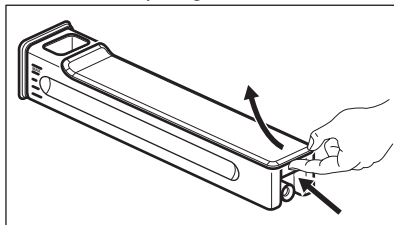
11.4 Erinnerung zum Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

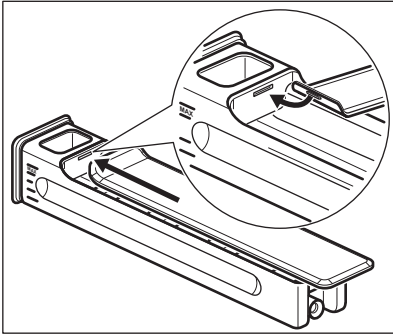
Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Reinigung des Wassertanks

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



3. Waschen Sie die Teile des Wassertanks mit Wasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.
4. Bauen Sie den Wassertank wieder zusammen.
5. Setzen Sie den Deckel auf. Setzen Sie zuerst den vorderen Schnapper ein und drücken Sie ihn dann gegen den Tankkörper.



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

11.6 Entkalkungsprozess

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

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



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.7 Entkalkungserinnerungen

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

- Sanfte Erinnerung – empfiehlt Ihnen, das Gerät zu entkalken.
- Dringende Erinnerung – zwingt Sie, das Gerät zu entkalken. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung

nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht mehr verwenden.

11.8 Spülen

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

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



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.9 Trocknen

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

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



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.10 Trocknungserinnerung

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

Drücken Sie **JA**, um das Gerät zu trocknen.

11.11 Aus- und Einbauen der Tür

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

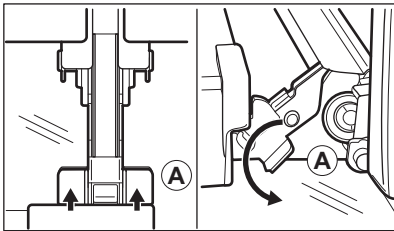
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

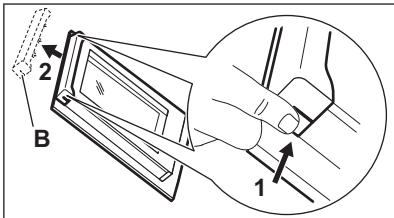
VORSICHT!

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

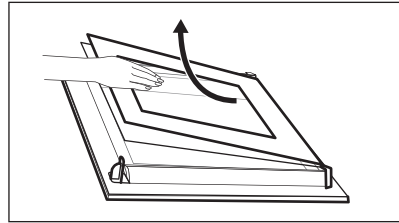
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



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



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



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

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

11.12 Austauschen der Lampe

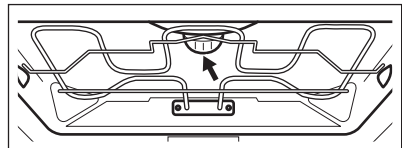
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.



2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.

3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

Seitenlampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegeritter, um an die Lampe zu gelangen.

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


12. FEHLERBEHEBUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

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

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht. Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als das Gerät noch zu heiß war. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wiederholen Sie die Reinigung. Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Gerät entfernt. Entfernen Sie alle Zubehörteile und wiederholen Sie die Reinigung.
Die Reinigung wird immer durch eine  Stromabschaltung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.	
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Funknetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zum erneuten Konfigurieren von Gerät und Mobilgerät siehe Vor der ersten Inbetriebnahme, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.
Das Funksignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.	Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das WLAN-Signal.

12.2 Fehlercodes

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

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

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

1) Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

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

12.3 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garraume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen

Masse	BS9900B	39.0 kg
	BS9900T	39.0 kg
	NBP9S831AB	39.0 kg
	NBP9S831AT	39.0 kg
	TP9SB83FAB	39.0 kg
	TP9SB83FAT	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

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

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

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie in Vor der ersten Inbetriebnahme.

13.3 Energiespartipps

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

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

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

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

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

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

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. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

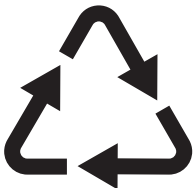
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter 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 Vertreter geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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



