



**BO4GESKM**

**EN** User Manual | **Steam oven**

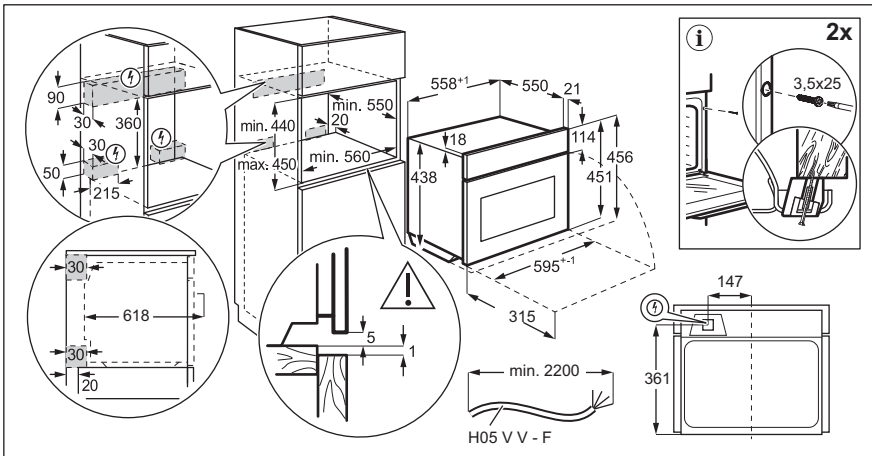
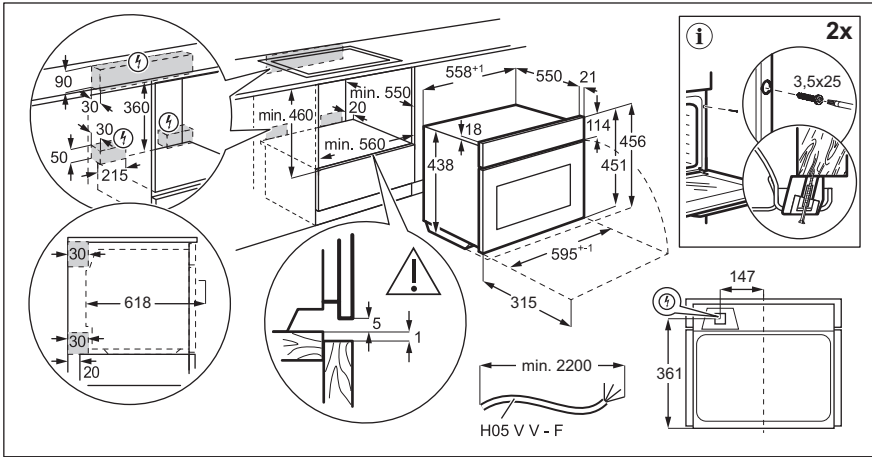
**3**

**DE** Benutzerinformation | **Dampfbackofen**

**26**



# INSTALLATION / MONTAGE



# Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	16
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. ENERGY EFFICIENCY.....	23
14. GUARANTEE.....	24
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25

## 1. SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **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, ensure it is level and that the door opens without any 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. If the mains cable needs 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, 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 disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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 only with a main cable.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

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

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and unplug it from the mains.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning

and care instructions to prevent deterioration.

- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

## 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

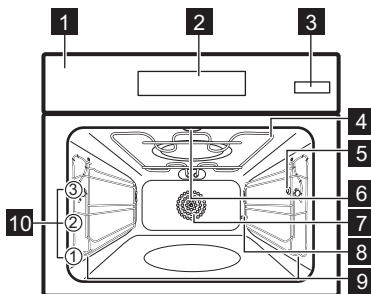
### **WARNING!**

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

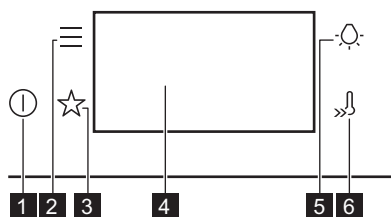
## 3.1 General overview



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

## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Control panel overview



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

**2 Menu**  
Lists the appliance options and setting functions.

**3 Favourites**  
Lists the favourite settings.

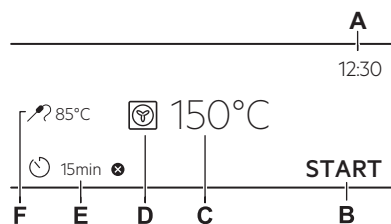
**4 Display**  
Shows the current settings of the appliance.

**5 Lamp switch**  
To turn the lamp on and off.

**6 Fast Heat Up**  
To turn on and off the function: Fast Heat Up.

### 4.2 Display

Display with key functions set.



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

#### Display indicators

**OK** To confirm the selection / setting.

**<** To go one level back in the menu.

**↶** To undo the last action.

**⏻** To turn the options on and off.

**🔒** The appliance is locked.

**🔔** The sound alarm function is activated.

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

**🔔** Pop up message only is activated.

**🕒** Delayed start function is activated.

**✖** To cancel the setting.



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

## 5. BEFORE FIRST USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.




## 5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

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

## 5.2 Initial preheating and cleaning

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

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
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.

## 5.3 Setting: Water Hardness

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

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





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

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

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

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

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

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

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Heating functions

#### STANDARD



##### **Grill**

To grill thin pieces of food and to toast bread.



##### **Turbo Grilling**

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



##### **True Fan Cooking**

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



##### **Frozen Foods**

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



##### **Conventional Cooking**

To bake and roast food on one shelf position.



##### **Pizza Function**

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



##### **Bottom Heat**

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

#### SPECIALS



##### **Preserving**

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



##### **Dehydrating**

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



##### **Plate Warming**

To preheat plates for serving.



##### **Defrost**

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



##### **Au Gratin**

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



##### **Slow Cooking**

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



##### **Keep Warm**

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



##### **Moist Fan Baking**

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

#### STEAM



##### **Steamify**

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



##### **Steam Regenerating**

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



##### **Bread Baking**

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



### Dough Proving

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



### Full Steam

For steaming vegetables, side dishes or fish.



### Humidity High

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



### Humidity Low

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

## 6.2 Notes on: Moist Fan Baking


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

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

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

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

## 6.3 Setting: Heating functions

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


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

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



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

## 6.4 Setting: Steamify - Steam heating function

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

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

**⚠ WARNING!**

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

- Push the water tank to its initial position.

- Press **START**.

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

- When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.

- Turn off the appliance.

- Empty the water tank after each steam cooking to prevent limestone residue.

Refer to Care and cleaning, Tank emptying.

- After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.

- When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

**⚠ WARNING!**

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

## 6.5 Menu

Press  to enter the menu.

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

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

## Submenu for: Cleaning


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

## Submenu for: Options

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

## Submenu for: Settings

### Setup

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

### Service

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



## 6.6 Setting: Assisted Cooking

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

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

- Rare
- Medium
- Well Done

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




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

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

## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS





### 7.1 Favourites

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

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


### 7.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

### 7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.



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



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

To deactivate this function repeat the above steps.

### 7.4 Automatic switch-off

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (h)
250 - maximum	3

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

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

### 7.5 Cooling fan


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

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.  Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off.  Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.


Function	Description
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

 Some clock functions may not be available with certain cooking functions.

### 8.2 Setting: Time of Day



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

### 8.3 Setting: Timer

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



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

### 8.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press .
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.


### 8.5 Setting: Uptimer

1. Press .

2. Press .
3. Press: Uptimer.
4. Slide or press  to show the running time on the main screen.
5. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

### 8.6 Changing timer settings

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

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

## 9. USING THE ACCESSORIES

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

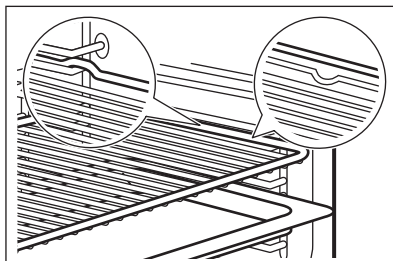
### 9.1 Inserting accessories

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



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

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



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

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


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

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

### 9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

Recommendations:

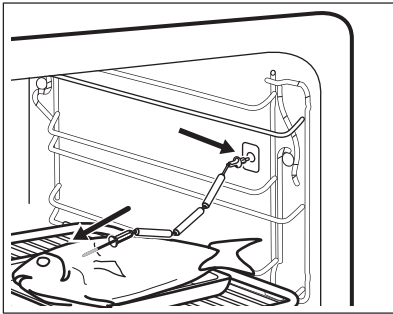
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

## Cooking with: Food Sensor

### **WARNING!**

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

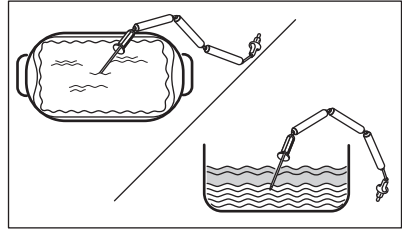
1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or a dish and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:  
**Meat, poultry and fish**  
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



### **Casserole**


Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during

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



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

The display shows the current temperature of Food Sensor.

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



Remember to close the Food Sensor socket with a cap after unplugging the Food Sensor from the appliance.

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)

## 10.2 Slow Cooking

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting  $^{\circ}\text{C}$  that will allow you to achieve the desired temperature inside the food   $^{\circ}\text{C}$

For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.





 $^{\circ}\text{C}$	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

## 10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

## 10.4 Moist Fan Baking

		$^{\circ}\text{C}$		
Pasta gratin	1	200	45 - 60	1)
Potato gratin	1	180	80 - 100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasagne	1	180	70 - 90	1)
Cannelloni	1	200	65 - 80	1)
Bread pudding	1	190	60 - 80	1)
Rice pudding	1	180	80 - 100	1)
Apple Cake	1	160	100 - 120	1)
White bread	1	200	80 - 100	2)







1) Use wire shelf.










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

## 10.5 Information for test institutes

### Baking on one level










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

		$^{\circ}\text{C}$		
Small cakes, 20 per tray				
	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)
Fatless sponge cake				

		°C		
	1	170	21 - 31	<b>3) 2)</b>
	1	160	39 - 49	<b>3) 2)</b>
Apple pie				
	1	170	65 - 75	<b>3) 4)</b>
	1	170	55 - 65	<b>3) 4)</b>
Toast				
	2	230	6:25 - 7:25	<b>3) 2) 5)</b>

- 1) Use the baking tray with the slope towards the back of the oven interior. It must touch the fan cover.
- 2) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 3) Use wire shelf.
- 4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
- 5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

### Additional recipes





		°C		
Meringues				
	2	100	90 - 180	<b>1) 2) 3)</b>
	2	100	90 - 180	<b>1) 2) 3)</b>
Scones				
	3	190	10 - 13	<b>1) 2)</b>
	3	190	10 - 13	<b>1) 2)</b>
Chicken				
	1	200	70 - 80	<b>1) 4)</b>

- 1) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 2) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 3) Use baking paper.
- 4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

### Steam function









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

Use the function: Full Steam.

		°C		
Broccoli				
0.3	2	100	6 - 10	<b>1) 2)</b>
max.	2	100	7 - 11	<b>1) 2)</b>
Peas, frozen				
2	2	100	-	<b>3) 4) 5)</b>

- 1) Use 1/2 Gastronorm steam set, perforated.
- 2) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 3) Use 2/3 Gastronorm steam set, perforated.
- 4) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping water from steaming processes.
- 5) Cook until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

### Additional steam recipes

		°C		
Steaming combined dish (2 portions)				
	1 and 3	100	40	<b>1) 2) 3) 4)</b>
Caramel pudding (6 portions)				
	1	90	35 - 45	<b>5)</b>
Egg custard				
	2	85	35 - 45	<b>6)</b>
White Bread				
	1	180	50 - 60	<b>7)</b>
Chicken				

	1	200	70 - 80	7)

- 1) 40 min for potatoes; 11 min for broccoli; 8 min for salmon.
- 2) Use a 1/2 Gastronorm steam pan (perforated) for potatoes and broccoli, and a 1/2 Gastronorm steam pan (non-perforated) for salmon.
- 3) Place salmon on level 1, potatoes and broccoli on level 3.
- 4) 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.
- 5) Use round porcelain dishes on wire shelf.
- 6) Use 1/2 Gastronorm steam set, non-perforated.
- 7) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

## 11. CARE AND CLEANING

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning

#### Cleaning agents

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

#### Everyday use

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

#### Accessories

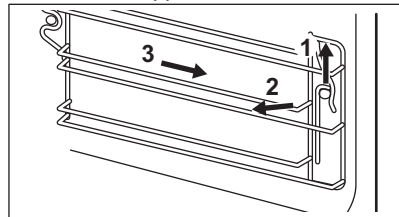
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

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

### 11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

## 11.3 Steam Cleaning

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

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

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



When this function works, the lamp is off.

## 11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

## 11.5 Descaling

Use it to descale the steam system.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Make sure that the water tank is empty. Refer to Care and cleaning, Tank emptying.  
**Duration of the first part:** around 100 min
4. Select: Menu / Cleaning / Descaling.

5. Place the grill- / roasting pan on the first shelf position.
6. Pour 250 ml of the descaling agent in the water tank.
7. Fill the remaining part of the water tank with 700 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
8. Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.  
**Duration of the second part:** around 35 min
9. Fill the water tank with 950 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
10. When the function ends, remove the grill- / roasting pan.
11. Turn off the appliance and wait until it is cold.
12. Clean the oven interior with a soft cloth.
13. Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

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

## 11.6 Descaling reminder

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

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

## 11.7 Rinsing

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

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

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



When this function works, the lamp is off.

## 11.8 Drying

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

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

## 11.9 Drying reminder

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

Press YES to dry the appliance.

## 11.10 Tank emptying

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

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

**Duration:** 6 min

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



When this function works, the lamp is off.

## 11.11 Removing and installing door

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



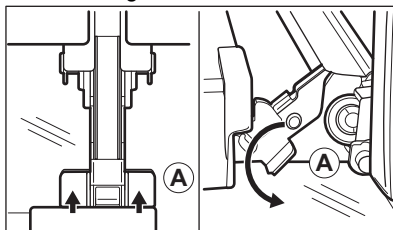
**WARNING!**

The door is heavy.

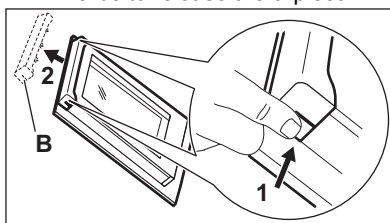
## ! CAUTION!

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

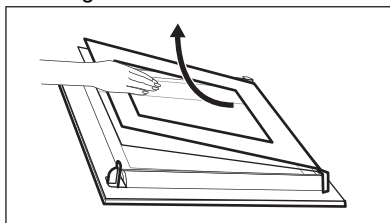
- Make sure the appliance is cold.
- Fully open the door.
- Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



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



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



- 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.

**⚠ WARNING!**

Risk of injury when removing the glass cover.

**⚠ WARNING!**

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

1. Turn off the appliance. Wait until the appliance is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Use a Torx 20 screwdriver to remove the glass cover.
4. Remove and clean the metal frame and the seal.
5. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
6. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.

## 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.

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

### 12.2 Error codes

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

Code and description	Remedy
<b>F102</b> - the door is not fully closed or the door lock is broken.	Close the door. Turn the appliance off and on.
<b>F111</b> - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
<b>F240, F439</b> - 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.
<b>F908</b> - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

### 12.3 Service data

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

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

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	AEG
Model identification	BO4GESKM 944005330
Energy Efficiency Index	79.7
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	0.59 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	45 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	35.7 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

### 13.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
------------------------------	-------

Appliance tested according to: EN 50564.

### 13.3 Energy saving tips

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

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

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

#### Cooking with fan

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

#### Residual heat

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

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

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

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

#### Keep food warm

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

#### Cooking with the lamp off

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

#### Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

## 14. CH GUARANTEE

### Customer Service Centres

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



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



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

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

materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event

of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

## 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

 **For Switzerland:**  
Where should you take your old equipment?  
Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)

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



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

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	26
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	28
3. PRODUKTBESCHREIBUNG.....	31
4. BEDIENFELD.....	31
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	32
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	33
7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN.....	37
8. UHRFUNKTIONEN.....	38
9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE.....	39
10. TIPPS UND HINWEISE.....	41
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	44
12. FEHLERDIAGNOSE.....	47
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	48
14. GARANTIE.....	50
15. UMWELTTIPPS.....	50

## 1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie

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

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

## **1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise**

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

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

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Aufstellen



#### **WARNUNG!**

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Folgen Sie den Installationsanweisungen auf unserer Website.

- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.

- Bevor Sie das Gerät montieren, stellen Sie sicher, dass es eben steht und die Tür sich ohne Einschränkung öffnet.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.

## 2.2 Elektroanschluss

### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild mit den elektrischen Werten der Netzstromversorgung übereinstimmen.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckeradapter und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker und das Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel ausgetauscht werden muss, muss dies durch unser autorisiertes Servicezentrum ausgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Der Schutz vor Thermoschocks von stromführenden und isolierten Teilen muss so befestigt werden, dass er ohne Werkzeug nicht entfernt werden kann.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Bitte trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Netzstromversorgung trennen können. Die Kontaktöffnungsweite der Trenneinrichtung muss mindestens 3 mm betragen.
- Dieses Gerät wird mit nur mit einem Netzkabel geliefert.

## 2.3 Bedienung

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr  
Explosionsgefahr.

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

### **WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

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

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor der Wartung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um einen Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, wenden Sie sich für einen Austausch an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür vom Gerät abnehmen, da sie schwer ist.

- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, dessen Innenraum und die Zubehörteile nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Verschlechterung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnützungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel zum Reinigen des Geräts und der Zubehörteile. Verwenden Sie keine scheuernden Produkte, Pads, Lösungsmittel, scharfkantigen oder metallische Gegenstände.
- Befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung, wenn Sie einen Backofenspray verwenden.

## 2.5 Dampfgaren

### **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

## 2.6 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und der separat erhältlichen Ersatzlampen: Diese Lampen dienen dazu, extremen Bedingungen in Haushaltsgeräten zu widerstehen, z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder Informationen zum Betriebsstatus des

Geräts anzuzeigen. Sie dienen nicht dem Einsatz in anderen Anwendungen und eignen sich nicht zur Raumbeleuchtung.

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit den gleichen Spezifikationen.

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung

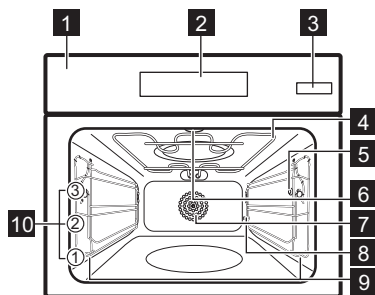
### **WARNING!**

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

## 3. PRODUKTBESCHREIBUNG

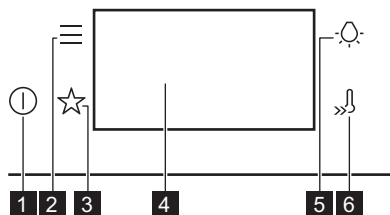
### 3.1 Gesamtansicht



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

## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Ausstattung Bedienfeld



#### Ein / Aus

- 1** Drücken und halten Sie die Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten.

#### Menü

- 2** Führt die Anwendungsoptionen und Einstellfunktionen auf.

#### Favoriten

- 3** Führt die bevorzugten Einstellungen auf.

#### Display

- 4** Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.

#### Lampenschalter

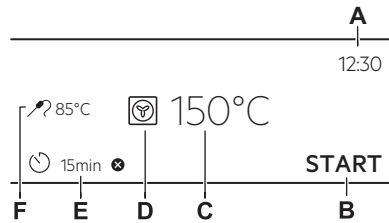
- 5** Zum Ein- und Ausschalten der Lampe.

#### Schnellaufheizung

- 6** Zum Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung

## 4.2 Display

Display mit Voreinstellungen für wichtige Funktionen.



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

### Anzeigen im Display

OK Zum Bestätigen der Auswahl/Einstellung.

< Zum Zurückblättern um eine Menüebene.

### Anzeigen im Display

Zum Rückgängigmachen der letzten Aktion.

Zum Ein- und Ausschalten der Optionen.

Das Gerät ist verriegelt.

Die Alarmtonfunktion ist aktiviert.

Die Alarmton- und Ofenstopp-Funktion sind aktiviert.

Nur Pop-up-Nachricht ist aktiviert.

Verzögerter Start-Funktion ist aktiviert.

Zum Abbrechen der Einstellung.



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

## 5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 5.1 Erstanschluss

Nach dem ersten Verbinden wird im Display eine Willkommensmeldung angezeigt.

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

### 5.2 Erstes Aufheizen und Reinigen

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

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und abnehmbaren Regalböden aus dem Gerät.

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

### 5.3 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Wasserhärtegrad einstellen.

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

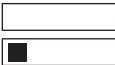



1. Halten Sie den Teststreifen für 1 Sek in Leitungswasser. Halten Sie den Teststreifen nicht unter fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das überschüssige Wasser vom Teststreifen ab.
3. Nach 1 Min, prüfen Sie die Wasserhärte anhand der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen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

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

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

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

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

Wasserhärte		Teststreifen	Kalkablagerungen (mmol/l)	Kalkablagerungen (mg/l)	Wasserklassifizierung
Grad	(°dH)				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 6.1 Backofenfunktionen

#### STANDARDFUNKTIONEN



#### **Grill**

Zum Grillieren von dünnen Speisen und zum Toasten von Brot.



### Heissluftgrillen

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



### Heissluft

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



### Tiefkühlgerichte

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



### Ober-/Unterhitze

Zum Backen und Braten auf einer Ebene.



### Pizzastufe

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



### Unterhitze

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

## SONDERFUNKTIONEN



### Einkochen

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



### Dörren

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



### Teller wärmen

Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.



### Auftauen

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



### Überbacken

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



### Niedertemperatur Garen

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



### Warmhalten

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



### Feuchte Umluft

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

## DAMPFFUNKTIONEN



### Steamify

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



### Regenerieren

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



### Brot Backen

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



### Gärstufe

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



### Dampfgaren

Zum Dampfgaren von Gemüse, Beilagen und Fisch.



### Feuchtigkeit, hoch

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



### Feuchtigkeit, niedrig

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

## 6.2 Hinweise für: Feuchte Umluft


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

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

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

Die Zubereitungshinweise finden Sie unter Tipps und Hinweise, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz, Energiespartipps.

## 6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

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


Verwenden der Zubehörteile, Speisethermometer.

6. **STOP** – Drücken, um die Ofenfunktion auszuschalten.
7. Schalten Sie das Gerät aus.



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

## 6.4 Einstellung: Steamify - Dampfgarfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Symbol für die Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
2. Drücken Sie das . Stellen Sie die Dampffunktion ein.
3. Drücken Sie das **OK**. Im Display erscheinen die Temperatureinstellungen.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Der Dampffunktionstyp hängt von der eingestellten Temperatur ab:
  - a. **Dampfgaren** 50 - 100°C – zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
  - b. **Dampf zum Schmoren** 105 - 130 °C – zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Quarkkuchen und Aufläufen.
  - c. **Dampf zum sanften Überbacken** 135 - 150 °C – für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination aus Dampf und Hitze erhält das Fleisch eine saftige und zarte Textur sowie eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion in den letzten Minuten des Garvorgangs automatisch ein, um dem Gericht eine leichte Gratinierung zu verleihen.
  - d. **Dampf zum knusprig Backen und Braten** 155 - 230 °C – für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obsttörtchen,

Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.

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

**⚠️ WARNUNG!**

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

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

**⚠️ WARNUNG!**

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

## 6.5 Menü

Drücken Sie , um das Menü aufzurufen.

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

## Untermenü für: Reinigung


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

## Untermenü für: Optionen

Untermenü	Beschreibung
Backofenbeleuchtung	Schaltet die Beleuchtung ein und aus.
Kindersicherung	Verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verkürzt die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Schaltet die Erinnerungsfunktion ein und aus.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändert das Format der angezeigten Uhrzeit.

## Untermenü für: Einstellungen

### Setup

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

### Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468

Untermenü	Beschreibung
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellen der Werkseinstellungen.



## 6.6 Einstellung: VarioGuide

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

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

- Blutig
- Mittel
- Well Done (Durch)

Für einige der Gerichte können Sie auch die Gewichtsautomatik verwenden.


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



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

## 7. ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

### 7.1 Favoriten





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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die bevorzugte Einstellung.
3. Drücken Sie .
4. Wählen Sie: Favoriten/Aktuelle Einstellungen speichern.

5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung zu der folgenden Liste hinzuzufügen: Favoriten.
6. Drücken Sie **OK**.
-  – Drücken, um die Einstellung zurückzusetzen.
-  – Drücken, um die Einstellung abzubrechen.


## 7.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine ungewollte Veränderung der Gerätefunktion.

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

## 7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.



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

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

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

## 7.4 Abschaltautomatik

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

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 °C – Höchsttemperatur	3

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

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

## 7.5 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Geräteoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

# 8. UHRFUNKTIONEN

## 8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Kurzzeitwecker	Zum Einstellen der Gardauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie bevorzugt: Optionen nach Ablauf.

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



Einige Uhrenfunktionen sind möglicherweise mit bestimmten Garfunktionen nicht verfügbar.

## 8.2 Einstellung: Uhrzeit

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

## 8.3 Einstellung: Kurzzeitwecker

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie
3. Stellen Sie die Zeit ein.

Wählen Sie Ihre bevorzugte Option nach Ablauf aus, indem Sie drücken.

4. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

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

## 8.4 Einstellung: Verzögerter Start

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Gardauer ein.
4. Drücken Sie .
5. Drücken Sie: Verzögerter Start.
6. Wählen Sie das gewünschte Startdatum aus.
7. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## 8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drücken Sie .
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie: Uptimer.
4. Wischen oder drücken Sie , um die Laufzeit am Hauptbildschirm anzuzeigen.
5. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

## 8.6 Timer-Einstellungen ändern

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

# 9. VERWENDEN DER ZUBEHÖRTEILE



## WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

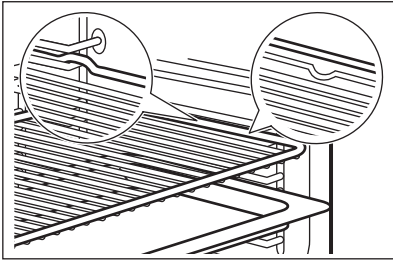
## 9.1 Einsetzen der Zubehörteile

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



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

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



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

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


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

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

## 9.2 KT-Sensor

Es misst die Temperatur in der Speise.

Es können zwei Temperaturen eingestellt werden:

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

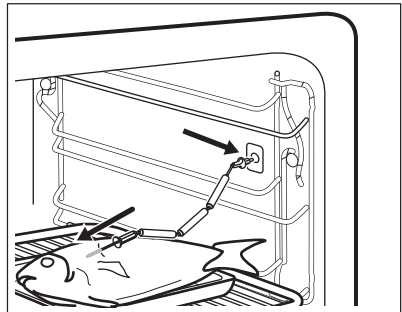
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Nicht für flüssige Gerichte benutzen.
- Während des Garvorgangs muss die Nadel des Speisethermometers vollständig im Gericht stecken.

## Garen mit: KT-Sensor

### **WARNUNG!**

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

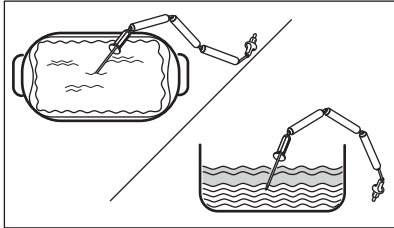
1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion oder ein Gericht und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
3. Führen Sie das Speisethermometer in das Gericht ein:  
**Fleisch, Geflügel und Fisch**  
Stecken Sie die gesamte Nadel des Speisethermometers in das Fleisch oder den Fisch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



### **Auflauf**

Stecken Sie die Spitze des Speisethermometers genau in die Mitte des Auflaufs. Das Speisethermometer sollte während des Kochens an einer Stelle stabilisiert werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie

den Rand der Backform zum Abstützen des Silikongriffs des Speisethermometers. Die Spitze des Speisethermometers darf den Boden der Backform nicht berühren.



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

Im Display wird die aktuelle Temperatur des Speisethermometers angezeigt.

5. – Zum Einstellen der Kerntemperatur drücken.
6. ● ● ● – Zum Einstellen der gewünschten Option drücken:
  - Alarmton – Sobald das Gericht die Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton.

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



Vergessen Sie nicht, die Buchse des Speisethermometers mit dem Deckel zu verschließen, nachdem es entfernt wurde.

## 10. TIPPS UND HINWEISE

### 10.1 Empfehlungen zum Garen

Gar- und Backprozesse sind nur auf einem Niveau geeignet.

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

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

Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zum Energiesparen finden Sie unter Energieeffizienz.

### In den Tabellen verwendete Symbole:

	Speiseart
	Backofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

### 10.2 Niedertemperatur Garen

Mit dieser Funktion können Sie mageres, zarte Fleisch- und Fischstücke zubereiten. Das Speisethermometer misst die Temperatur im Inneren der Speise. In der

folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Gerätetemperatur°C die es Ihnen ermöglicht, die gewünschte Kerntemperatur im Inneren zu erreichen

Für mehr Geschmack und Farbe beim Braten braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne an, bevor Sie es in das Gerät geben. Geben Sie das Essen in den Bräter und stellen Sie ihn auf einen Gitterrost.

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

### 10.3 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör

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

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

### 10.4 Feuchte Umluft

		°C		
Nudelgratin	1	200	45–60	1)
Kartoffelgratin	1	180	80–100	1)
Moussaka	1	180	75–90	1)
Lasagne	1	180	70–90	1)
Cannelloni	1	200	65–80	1)
Brotpudding	1	190	60–80	1)
Milchreis	1	180	80–100	1)
Apfelkuchen	1	160	100–120	1)

		°C		
Weissbrot	1	200	80–100	2)

1) Verwenden Sie den Gitterrost.

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

### 10.5 Informationen für Testeinrichtungen

#### Backen auf einer Ebene

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

		°C		
Törtchen, 20 pro Blech)				

	2	150	25 - 35	1) 2)
--	---	-----	---------	-------

	2	150	31 - 41	1) 2)
--	---	-----	---------	-------

Biskuitkuchen (fettfrei)

	1	170	21 - 31	3) 2)
--	---	-----	---------	-------

	1	160	39 - 49	3) 2)
--	---	-----	---------	-------

Apfelforte

	1	170	65 - 75	3) 4)
--	---	-----	---------	-------

	1	170	55 - 65	3) 4)
--	---	-----	---------	-------

Toast

	2	230	6:25 - 7:25	3) 2) 5)
--	---	-----	-------------	----------

1) Platzieren Sie das Backblech im Ofeninnenraum mit der Neigung nach hinten. Es muss die Lüfterabdeckung berühren.

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

3) Verwenden Sie den Gitterrost.

4) 2 schräg gestellte Backformen (Ø 20 cm). Die rechte ist weiter vorne zu positionieren als die linke.

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

#### Zusätzliche Rezepte

		°C		
Schümlli (Meringues)				

		°C		
	2	100	90 - 180	<b>1) 2) 3)</b>
	2	100	90 - 180	<b>1) 2) 3)</b>
Scores				
	3	190	10 - 13	<b>1) 2)</b>
	3	190	10 - 13	<b>1) 2)</b>
Poulet				
	1	200	70 - 80	<b>1) 4)</b>

- 1) Verwenden Sie das Backblech im Ofeninnenraum mit der Neigung nach hinten.
- 2) Heizen Sie das Gerät vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnellaufheizung.
- 3) Backpapier verwenden.
- 4) Poulet mit der Brustseite nach unten legen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

### Dampffunktion

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

Verwenden der Funktion: Dampfgaren.

		°C		
Brokkoli				
0.3	2	100	6 - 10	<b>1) 2)</b>
Max.	2	100	7 - 11	<b>1) 2)</b>
Erbsen, gefroren				
2	2	100	-	<b>3) 4) 5)</b>

- 1) Verwenden Sie ein 1/2-Gastronorm-Dampfset, gelocht
- 2) Heizen Sie das Gerät vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnellaufheizung.
- 3) Verwenden Sie ein 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht
- 4) Legen Sie das Backblech auf die erste Einsebene, um das Tropfwasser beim Dämpfen aufzufangen.
- 5) Garen, bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht hat.

### Zusätzliche Dampfrezepte

		°C		
Dämpfen – Kombigericht (2 Portionen)				
	1 und 3	100	40	<b>1) 2) 3) 4)</b>
Karamellpudding (6 Portionen)				
	1	90	35 - 45	<b>5)</b>
Vanillepudding				
	2	85	35 - 45	<b>6)</b>
Weissbrot				
	1	180	50 - 60	<b>7)</b>
Poulet				
	1	200	70 - 80	<b>7)</b>

- 1) 40 Min für Kartoffeln; 11 Min für Brokkoli; 8 Min für Lachs.
- 2) Verwenden Sie eine gelochte 1/2-Gastronorm-Dampffanne für Kartoffeln und Brokkoli sowie eine ungelochte 1/2-Gastronorm-Dampffanne für Lachs.
- 3) Lachs auf Ebene 1, Kartoffeln und Brokkoli auf Ebene 3.
- 4) Die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen schieben, so dass alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen auf einmal zubereiten.
- 5) Rundes Porzellangeschirr auf Gitterrost verwenden.
- 6) Verwenden Sie ein 1/2-Gastronorm-Dampfset, ungelocht
- 7) Verwenden Sie das Backblech im Ofeninnenraum mit der Neigung nach hinten.

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

### **⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

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

#### Täglicher Gebrauch

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

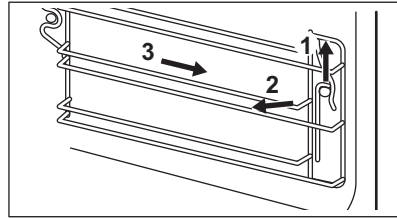
#### Zubehörteile

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

### 11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Geräts die Einhängegitter.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung.



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

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

### 11.3 Dampfreinigung

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

Option	Beschreibung
Dampfreinigung	Leichte Reinigung <b>Dauer:</b> 30 Min
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel. <b>Dauer:</b> 75 Min

6. Drücken Sie **START**. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Das Signal ertönt, wenn die Reinigung beendet ist.
7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

9. Trocknen Sie den Garraum nach Abkühlen des Geräts mit einem weichen Tuch.
10. Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Backofen innen trocken ist.



Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

## 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerungsmeldung erscheint, wird eine Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

## 11.5 Entkalkung

Verwenden Sie sie, um das Dampfsystem zu entkalken.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Bitte Zubehör entfernen.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist. Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks.  
**Dauer des ersten Schrittes:** ca. 100 Min
4. Wählen Sie: Menü/Reinigung/Entkalkung.
5. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
6. Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
7. Füllen Sie den Wassertank dann mit 700 ml Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
8. Schalten Sie die Funktion ein und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Der erste Teil der Entkalkung beginnt.  
**Dauer des zweiten Schrittes:** ca. 35 Min
9. Füllen Sie den Wassertank mit 950 ml Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
10. Wenn die Funktion beendet ist, nehmen Sie das hochrandige Kuchenblech heraus.
11. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
12. Reinigen Sie den Innenbereich des Backofens mit einem weichen Tuch.
13. Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

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

## 11.6 Entkalkungserinnerung

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

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

## 11.7 Spülen

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

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



Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

## 11.8 Trocknen

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

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

## 11.9 Erinnerung an die Trocknung

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

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

### 11.10 Entleeren des Wassertanks

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

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

**Dauer:** 6 Min

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



Die Backofenlampe ist ausgeschaltet, während die Funktion eingeschaltet ist.

### 11.11 Aus- und Einbau der Tür

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

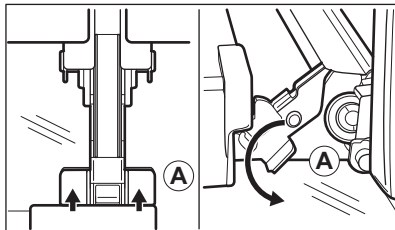
#### **WARNUNG!**

Die Tür ist schwer.

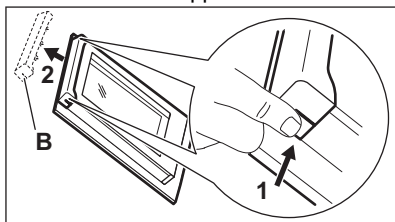
#### **VORSICHT!**

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

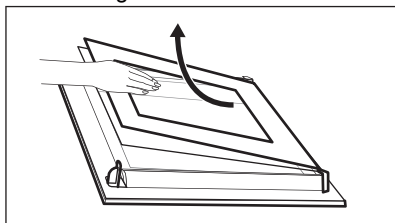
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie vollständig auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



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



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



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Tun Sie die Glasscheiben nicht in den Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter

Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.

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

## 11.12 Austauschen der Lampe

 **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

 **WARNUNG!**

Beim Entfernen der Glasabdeckung besteht Verletzungsgefahr.

 **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr. Die Glasabdeckung kann heiss sein. Tragen Sie einen Schutzhandschuh, wenn Sie die Glühbirne berühren.


1. Schalten Sie das Gerät aus. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
4. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
5. Tauschen Sie die Glühbirne gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Glühbirne aus.
6. Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.

## 12. FEHLERDIAGNOSE

 **WARNUNG!**

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

### 12.1 Was tun, wenn ...

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

## 12.2 Fehlercodes

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

Code und Beschreibung	Beseitigung
<b>F102</b> – Die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schliessen Sie die Tür. Schalten sie das Gerät ein und aus.
<b>F111</b> – KT-Sensor ist nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den KT-Sensor vollständig in die Steckdose.
<b>F240, F439</b> - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
<b>F908</b> - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten sie das Gerät ein und aus.

## 12.3 Servicedaten

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

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

Typenschild darf nicht vom Gerät entfernt werden.

**Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:**

Modell (MOD.) :

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäss (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	AEG
Modell-Kennzeichnung	BO4GESKM 944005330
Energieeffizienzindex	79,7
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	0,99 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, forcierte Heissluft	0,59 kWh/Programm
Anzahl der Hohlräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Volumen	45 l

Backofentyp	Eingebauter Backofen
Gewicht	35,7 kg

Gerät getestet gemäss: EN IEC 60350-1.

## 13.2 Informationsanforderungen gemäss (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Zeit, die das Gerät maximal zum automatischen Erreichen des anwendbaren Energiesparmodus benötigt	20 Min

Gerät getestet gemäss: EN 50564.

### 13.3 Energiespartipps

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

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

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

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

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

#### Garen mit Heissluft

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

#### Restwärme

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

Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten oder aufzuwärmen.

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

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

#### Warmhalten von Speisen

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

#### Garen mit ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

#### Feuchte Umluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Lampe nach 30 Sekunden automatisch aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, jedoch verringert sich dadurch die erwartete Energieeinsparung.

## 14. GARANTIE

### Kundendienst

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





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

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

**Garantie** Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

## 15. UMWELTTIPPS

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



### Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

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

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch)



**aeg.com**

701138376-B-252026



**CE**