

BO4GESKM

EN User Manual | **Steam oven**

2

DE Benutzerinformation | **Dampfbackofen**

30



Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	7
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	10
7. CLOCK FUNCTIONS.....	17
8. AUTOMATIC PROGRAMMES.....	18
9. USING THE ACCESSORIES.....	18
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	20
11. HINTS AND TIPS.....	22
12. CARE AND CLEANING.....	23
13. TROUBLESHOOTING.....	26
14. ENERGY EFFICIENCY.....	28
15. GUARANTEE	29
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	29

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 supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	450 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm

Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the ap- pliance	596 mm
Width of the back of the ap- pliance	560 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appli- ance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	2500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied only with a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.

- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has 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 that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - 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.
- Discoloration 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.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can release.
 - 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

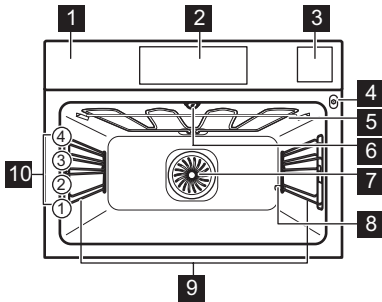
WARNING!

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** Electronic programmer
- 3** Water drawer
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan

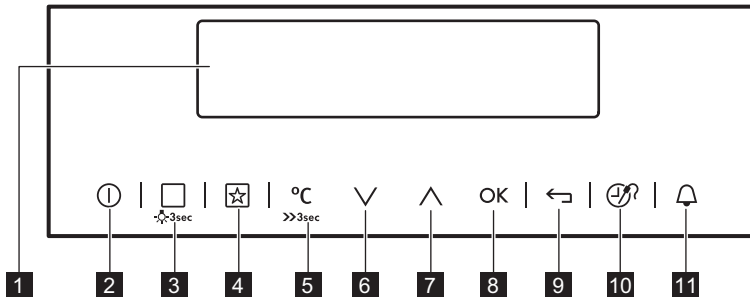
- 8** Descaling pipe outlet
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wireshelf**
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
- **Baking tray**
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food Sensor**
To control cooking based on the temperature inside the food.
- **Glass dish with 1 grill insert**










4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview

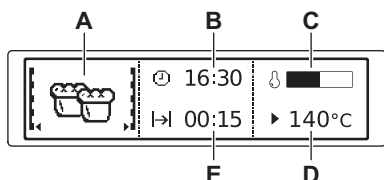


Use the sensor fields to operate the appliance.

Sensor field	Function	Comment
1	- Display	Shows the current settings of the oven.
2 ①	ON / OFF	To turn the oven on and off.




Sensor field	Function	Comment
3 	Heating Functions or Assisted Cooking	Press the sensor field once to choose a heating function or the menu: Assisted Cooking. Press the sensor field again to switch between the menus: Heating Functions, Assisted Cooking. To turn on or turn off the light, press the field for 3 seconds. You can turn on the light also when the oven is off.
4 	Favourite Programme	To save and access your favourite programmes.
5 	Temperature selection	To set the temperature or show the current temperature in the oven. Press the field for 3 seconds to turn on or turn off the function: Fast Heat Up.
6 	Down key	To move down in the menu.
7 	Up key	To move up in the menu.
8 	OK	To confirm the selection or setting.
9 	Back key	To go back one level in the menu. To show the main menu, press the field for 3 seconds.
10 	Time and additional functions	To set different functions. When a heating function works, press the sensor field to set the timer or the functions: Function Lock, Favourite Programme, Heat + Hold, Set + Go. You can also change the settings of the core temperature sensor.
11 	Minute Minder	To set the function: Minute Minder.









4.2 Display



- A. Heating function
- B. Time of day
- C. Heat-up indicator
- D. Temperature
- E. Duration time / end time of a function

Other indicators of the display:

	Minute Minder The function works.
	Time of day The display shows the current time.
	Duration The display shows the necessary time for cooking.

	End Time The display shows when the cooking time is complete.
	Temperature The display shows the temperature.
	Time Indication The display shows how long the heating function works. Press  and  at the same time to reset the time.
	Calculation The oven calculates the time for cooking.
	Heat-up Indicator The display shows the temperature in the oven.
	Fast Heat Up Indicator The function is on. It decreases the heat up time.



Weight Automatic

The display shows that the automatic weight system is on or that weight can be changed.



Heat + Hold

The function is on.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

Before the first use you have to set:

- Set Language
- Display Contrast
- Display Brightness
- Set Time of Day

1. Press \wedge or \vee to set the value.
2. Press **OK** to confirm.

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. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function **(Ψ)**. Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Turn off the appliance and wait until it is cold.
5. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
6. 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 supplied with the steam set.

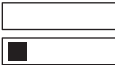



1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.
2. Shake the test paper to remove any remaining water.
3. After 1 min, check water hardness with the table below.
4. Set the water hardness level in the menu: **Basic settings**.

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: **Basic settings / Water hardness**.

The table shows water hardness range (dH) with the corresponding level of Calcium deposit and the 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 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		Test paper	Calcium deposit (mmol/l)	Calcium deposit (mg/l)	Water classification
Level	(dH)				
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 Navigating the menus

1. Turn on the oven.
2. Press  or  to select the menu option.
3. Press **OK** to move to the submenu or accept the setting.



At each point you can go back to the main menu with .

6.2 Setting a heating function



1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Heating Functions.
3. Press **OK** to confirm.
4. Select a heating function.
5. Press **OK** to confirm.
6. Set the temperature.
7. Press **OK** to confirm.

6.3 Cooking with steam heating function

The water drawer cover is in the control panel.

WARNING!

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

1. Press the cover of the water drawer to open it.
2. Fill the water drawer 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 minutes. Do not fill the water drawer over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damages.
3. Push the water drawer to its initial position.
4. Turn on the oven.
5. Set a steam heating function and the temperature.
6. If necessary, set the function: Duration  or: End Time .

The steam appears after approximately 2 minutes. When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.

When the water drawer is running out of water, the signal sounds and the water drawer needs to be refilled to continue cooking as described above.

The signal sounds at the end of the cooking time.

7. Turn off the oven.

8. Empty the water drawer after the cooking is completed.
Refer to the cleaning function: Tank Emptying.

⚠ CAUTION!

The oven is hot. There is a risk of burns.

9. After cooking steam can condensate on the bottom of the cavity. Always dry the bottom of the cavity when the oven is cool.

Let the oven dry fully with the door open. To speed up the drying you can close the door and heat up the oven with the function: True Fan Cooking at temperature 150°C for approximately 15 minutes.

6.4 Heat-up indicator

When you turn on a heating function, the bar shows that the temperature increases. When temperature is reached the signal sounds 3 times, the bar flashes and disappears.

6.5 Using: Fast Heat Up Indicator

Use this function before you put the food in the oven.

This function reduces the heat-up time. It is not available for some oven functions.




°C
»_{3sec} - press and hold.





6.6 Residual heat

When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.










6.7 The menus in overview





Main menu

Symbol / Menu item	Application
 Heating Functions	Contains a list of heating functions.
 Recipes	Contains a list of automatic programmes.
 Favourite Programme	Contains a list of favourite cooking programmes created by the user.






Symbol / Menu item	Application
 Cleaning	Contains a list of cleaning programmes.
 Basic Settings	Used to set the appliance configuration.
 Specials	Contains a list of additional heating functions.
 Assisted Cooking	Contains recommended oven settings for a wide choice of dishes. Select a dish and start the cooking process. The temperature and time are only guidelines for a better result and can be adjusted. They depend on the recipes and the quality and quantity of the used ingredients.

Submenu for: Basic Settings



Symbol / Menu item	Description
 Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
 Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
 Fast Heat Up	When ON, the function decreases the heat-up time.
 Set + Go	To set a function and activate it later with a press of any symbol on the control panel.
 Heat + Hold	Keeps the prepared food warm for 30 minutes after a cooking cycle finished.
 Time Extension	Activates and deactivates the time extension function.
 Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
 Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
 Set Language	Sets the language for the display.





Symbol / Menu item	Description
 Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
 Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
 Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
 Water hardness	To sets the water hardness level (1 - 4).




6.8 Submenu for: Cleaning







Symbol	Menu item	Description
	Tank Emptying	Procedure for removing the residual water from the water drawer after use of the steam functions.
	Steam Cleaning Plus	Procedure for cleaning stubborn dirt with the support of an oven cleaner.
	Steam Cleaning	Procedure for cleaning the appliance when it is slightly soiled and not burned several times.
	Descaling	Procedure for cleaning the steam generation circuit from residual limestone.
	Rinsing	Procedure for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

6.9 Heating Functions

Heating function	Application
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Conventional Cooking.
 Pizza Function	To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for the function: Conventional Cooking.

Symbol / Menu item	Description
 Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
 DEMO mode	Activation / deactivation code: 2468.
 Service	Shows the software version and configuration.
 Factory Settings	Resets all settings to factory settings.



Heating function	Application
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Frozen Foods	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.









Heating function	Application
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 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" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 Humidity Low	To bake bread, roast large pieces of meat or to warm up chilled and frozen meals.
 Humidity High	For dishes with a high moisture content, custard royale and terrines, and for poaching fish.
 Full Steam	For vegetables, fish, potatoes, rice, pasta or special side-dishes.



The lamp may automatically deactivate at a temperature below 60 °C during some oven functions.

6.10 Specials

Heating function	Application
 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.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.

Heating function	Application
 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.
 Drying	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Dough Proving	To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.
 Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.
 Bread Baking	Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
 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 re-heat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.
 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.

6.11 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" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.





6.12 Assisted Cooking

Food Category: Fish / Seafood








Dish	
Fish	Fish, baked
	Fish fingers
	Fish fillet, thin
	Fish fillet, thick
	Fish fillet, frozen
	Whole small fish
	Whole fish, steamed
	Whole small fish, grilled
Salmon	Whole fish, grilled 
	Trout
	Salmon fillet
Prawns	Whole salmon
	Prawns, fresh
Mussels	Prawns, frozen
	-









Food Category: Poultry

Dish	
Boned poultry	-
Boned poultry 	-

Dish	
Chicken	Chicken wings, fresh
	Chicken wings, frozen
	Chicken legs, fresh
	Chicken legs, frozen
	Chicken breast, poached
	Chicken, 2 halves
	Whole chicken 
Whole duck 	-
Whole goose 	-
Whole turkey 	-

Food Category: Meat

Dish	
Beef	Prime boiled beef
	Braised meat 
	Meatloaf
Roast beef	Rare
	Rare 
	Medium
	Medium 
	Well Done
Scandinavian beef	Well Done 
	Rare 
	Medium 
	Well Done 

Dish	
Pork	Chipolatas
	Spare ribs
	Pork knuckle, pre-cooked
	Pork joint
	Loin of pork
	Loin of pork 
	Loin of pork, smoked
	Loin of pork, poached
	Pork neck
	Pork shoulder
Veal	Roast pork 
	Cooked ham
	Veal knuckle
	Loin of veal
Lamb	Roast veal 
	Leg of lamb
	Roast lamb 
	Saddle of lamb
Game	Lamb joint, medium
	Lamb joint, medium 
	Hare
	<ul style="list-style-type: none"> • Leg of hare • Saddle of hare • Saddle of hare 
	Venison
<ul style="list-style-type: none"> • Haunch of venison • Saddle of venison 	
	Roast game 
	Loin of game 

Food Category: Oven Dishes

Dish	
Lasagne	-

Dish	
Lasagne / Cannelloni, frozen	-
Pasta	-
Potato gratin	-
Vegetables au gratin	-
Sweet dishes	-

Food Category: Pizza / Quiche

Dish	
Pizza	Pizza, thin
	Pizza, extra topping
	Pizza, frozen
	Pizza American, frozen
	Pizza, chilled
	Pizza snacks, frozen
Baguettes au gratin	-
Tarte flambée	-
Swiss Tarte, savoury	-
Quiche lorraine	-
Savory flan	-

Food Category: Cake / Pastry

Dish	
Ring cake	-
Apple cake, covered	-
Sponge cake	-
Apple pie	-
Cheese cake, tin	-
Brioche	-
Madeira cake	-
Tarte	-
Swiss Tarte, sweet	-
Almond cake	-
Muffins	-
Pastry	-

Dish	
Pastry strips	-
Cream puffs	-
Puff pastry	-
Eclairs	-
Macaroons	-
Short pastry biscuits	-
Christmas stollen	-
Apple strudel, frozen	-
Cake on tray	Sponge dough
	Yeast dough
Cheese cake, tray	-
Brownies	-
Swiss roll	-
Yeast cake	-
Crumble cake	-
Sugar cake	-
Flan base	Short pastry flan base
	Sponge mixture flan base
Fruit flan	Short pastry fruit flan
	Sponge mixture fruit flan
	Yeast dough

Food Category: Bread / Rolls

Dish	
Rolls	Rolls
	Rolls, pre-baked
	Rolls, frozen
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, pre-baked
	Baguette, frozen

Dish	
Bread	Bread crown
	White bread
	Yeast plait
	Brown bread
	Rye bread
	Wholegrain bread
	Unleavened bread
	Bread/Rolls, frozen

Food Category: Vegetables

Dish	
Broccoli, florets	-
Broccoli, whole	-
Cauliflower, florets	-
Cauliflower, whole	-
Carrots	-
Courgette slices	-
Asparagus, green	-
Asparagus, white	-
Pepper strips	-
Spinach, fresh	-
Leek rings	-
Green beans	-
Mushroom slices	-
Peeling tomatoes	-
Brussels sprouts	-
Celery, cubed	-
Peas	-
Eggplant	-
Fennel	-
Artichokes	-
Beetroot	-
Black salsify	-
Cabbage turnip strips	-

Dish	
White haricot beans	-
Savoy cabbage	-

Food Category: Custards / Terrines

Dish	
Egg custard	-
Flan caramel	-
Terrine	-
Eggs	Eggs, soft boiled
	Eggs, medium boiled
	Eggs, hard boiled
	Eggs, baked

Food Category: Side dishes

Dish	
French fries, thin	-
French fries, thick	-
French fries, frozen	-

Dish	
Croquettes	-
Wedges	-
Hash browns	-
Boiled potatoes, quartered	-
Boiled potatoes	-
Potatoes in their jacket	-
Potato dumplings	-
Bread dumplings	-
Yeast dumplings, salty	-
Yeast dumplings, sweet	-
Rice	-
Tagliatelle, fresh	-
Polenta	-



When it is necessary to change the weight or the core temperature of the dish, use \wedge or \vee to set the new values.

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions table

Clock function	Application
Minute Minder	To set a countdown (max. 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the appliance.
Duration	To set how long the appliance works (max. 23 h 59 min). It is not available for: Food Sensor.
End Time	To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min). It is not available for: Food Sensor.

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 sec.

Duration, End Time - before you use the functions, you must set a heating function and temperature. The appliance turns off automatically.

Duration, End Time - you can use the functions at the same time if you want to automatically turn on and turn off the appliance on a given time later.

7.2 Setting the clock functions

1. Set a heating function.
2. - press repeatedly until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. \wedge , \vee - press to set the time.
4. Press: **OK**.

When the time ends, the signal sounds. The oven turns off. Press any sensor field to stop the signal.


7.3 Heat + Hold

Conditions for the function:

- The set temperature is more than 80 °C.
- The function: Duration is set.

The function: Heat + Hold keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It turns on after the baking or roasting procedure ends.

You can turn on or turn off the function in the menu: Basic Settings.

1. Turn on the oven.
2. Select the heating function.
3. Set the temperature above 80 °C.
4. Press  again and again until the display shows: Heat + Hold.

5. Press **OK** to confirm.



When the function ends, a signal sounds.

7.4 Time Extension

The function: Time Extension makes the heating function continue after the end of Duration.



Not applicable to heating functions with the food sensor.

1. When the cooking time ends, a signal sounds. Press any symbol. The display shows the message.
2. Press  to turn on or  to cancel.
3. Set the length of the function.
4. Press **OK**.

8. AUTOMATIC PROGRAMMES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Recipes with Recipe Automatic

This oven has a set of recipes you can use. The recipes are fixed and you cannot change them.

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Recipes. Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.
4. Select a recipe. Press **OK** to confirm.

9. USING THE ACCESSORIES

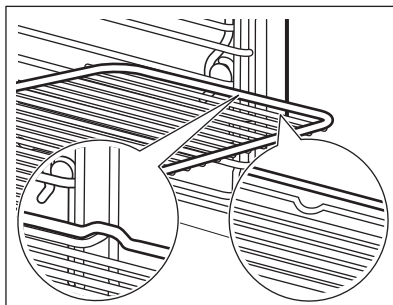
WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

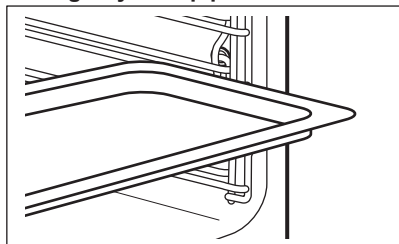
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wireshef



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

Baking tray / Deep pan



Push the tray between the guide bars of the shelf support.

9.2 Food Sensor

Food sensor measures temperature inside the food. When the food is at the set temperature, the oven turns off.

There are two temperatures to be set:

- the oven temperature (minimum 120 °C),
- the food core temperature.

⚠ CAUTION!

Use only the food sensor supplied and the original replacement parts.

For the best cooking results:

- Ingredients should be at room temperature.
- Food sensor cannot be used for liquid dishes.
- During cooking the food sensor must remain in the dish and the plug in the socket.
- Use recommended food core temperature settings. Refer to "Hints and tips" chapter.

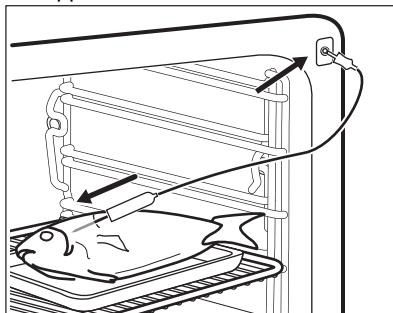


The oven calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the set heating function and temperature.

Food categories: meat, poultry and fish

1. Activate the appliance.

2. Insert the tip of the food sensor into the centre of meat or fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of the food sensor is inside of the dish.
3. Put the plug of the food sensor into the socket located in the front frame of the appliance.



The display shows the food sensor symbol.

4. Press \wedge or \vee in less than 5 seconds to set the food core temperature.
5. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
6. To change the food core temperature, press \odot .

When the dish reaches the set temperature, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.

7. Touch any symbol to stop the signal.
8. Remove the food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

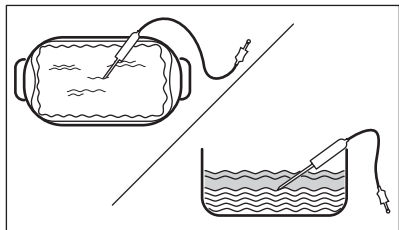
⚠ WARNING!

There is a risk of burns as the food sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

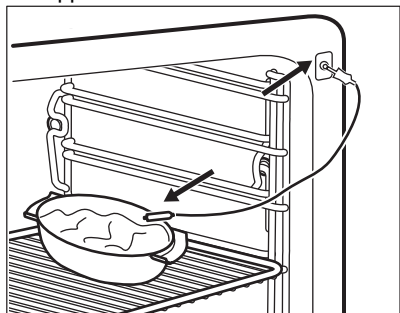
Food category: casserole

1. Activate the appliance.
2. Place half of the ingredients in a baking dish.
3. Insert the tip of the food sensor exactly in the centre of the casserole. The food sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of the

food sensor. The tip of the food sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Cover the food sensor with the remaining ingredients.
5. Put the plug of the food sensor into the socket located in the front frame of the appliance.



The display shows the food sensor symbol.

6. Press \wedge or \vee in less than 5 seconds to set the food core temperature.
7. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
8. To change the food core temperature, press \odot .

When the dish is at the set temperature, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.

9. Touch any symbol to stop the signal.
10. Remove the food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

WARNING!

There is a risk of burns as the food sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Favourite Programme

You can save your favourite settings, such as duration, temperature or heating function. They are available in the menu: Favourite Programme. You can save 20 programmes.

Saving a programme

1. Turn on the oven.
2. Set a heating function or an automatic programme.
3. Press \odot again and again until the display shows: SAVE.
4. Press OK to confirm.
The display shows the first free memory position.
5. Press OK to confirm.

6. Enter the name of the programme. The first letter flashes.
7. Press \vee or \wedge to change the letter.
8. Press OK .
The next letter flashes.
9. Do step 7 again as necessary.

10. Press and hold OK to save.
You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, press \vee or \wedge and press OK to overwrite an existing programme.




You can change the name of a programme in the menu: Edit Programme Name.

Activating the programme

1. Turn on the oven.
2. Select the menu: Favourite Programme.
3. Press **OK** to confirm.
4. Select your favourite programme name.
5. Press **OK** to confirm.

10.2 Using the Child Lock


When this function is on, the appliance cannot be turned on.



1.  - press to turn on the appliance.
2.  ,  - press at the same time until the display shows a message .

Repeat step 2 to turn off this function.

10.3 Function Lock

This function prevents an unintended change of the heating function.



1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or setting.
3.  - press repeatedly until the display shows: Function Lock.
4. Press **OK**.

To turn off the function, press . The display shows a message.  - press repeatedly. **OK** - press to confirm. When you turn off the appliance, the function also turns off.

10.4 Set + Go

The function lets you to set a heating function or a programme and turn it on later with one press of any sensor field.

You can turn on or turn off this function in the menu: Basic Settings.



1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.
3.  press repeatedly until the display shows: Duration.
4. Set the time.
5.  press repeatedly until the display shows: Set + Go.
6. Press **OK**.
7. Press any symbol to start the function: Set + Go. The set heating function starts.

Function Lock is on during the heating function works.

When the heating function ends, a signal sounds.

10.5 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 - 230	5.5

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

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

10.6 Brightness of the display

Day brightness:

- It is on when the appliance is turned on.
- It is on for 10 sec when you press any sensor field during the night brightness mode.
- It is on when the appliance is turned off and you set the function: Minute Minder. When the function ends, the display goes back to the night brightness.

● Night brightness:

- When the appliance is turned off, the display is in night brightness mode between 10 PM and 6 AM.

10.7 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.

11. HINTS AND TIPS



Refer to Safety chapters.

11.1 Cooking recommendations

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

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

Symbols used in the tables:

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

11.2 Advice for special heating functions of the appliance

Keep Warm

The function allows you to keep food warm. The temperature is set automatically to 80 °C.

Plate Warming

The function allows you to warm plates and dishes before serving. The temperature is set automatically to 70 °C.

Place plates and dishes in stacks evenly on the wire shelf. Use the first shelf position. After half of the warming time switch their places.

Dough Proving

The function allows you to rise yeast dough. Put the dough into a big dish. Use the first shelf position. Set function: Dough Proving and the cooking time.

Defrost

Remove the food packaging and put the food on a plate. Do not cover the food, as it can extend the defrosting time. Use the first shelf position.




11.3 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 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

11.4 Moist Fan Baking

Pasta gratin	200 - 220	1	45 - 60
Potato gratin	180 - 200	1	70 - 85
Moussaka	180 - 200	1	75 - 90
Lasagne	180 - 200	1	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	1	65 - 80
Bread pudding	190 - 200	1	55 - 70

	°C		
Rice pudding	180 - 200	1	55 - 70
Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin)	160 - 170	1	70 - 80

	°C		
White bread	200 - 210	1	55 - 70

11.5 Information for test institutes






Tests according to EN 60350 and IEC 60350.

Use the function: Full Steam.

Put the baking tray on the first shelf position.

Set the temperature to 99 °C.

Steam function

				
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforated	0.3	2	13 - 15
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforated	max.	2	15 - 18
Peas, frozen	1 x 1/2 perforated	2	2	Until the temperature in the coldest spot reaches 85 °C.

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

12. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 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

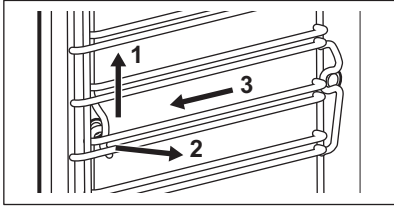
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 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.

- Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
- Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

12.3 Steam Cleaning

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

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

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



When this function works, the lamp is off.

12.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

You can enable and disable the reminder in the menu: Basic Settings .

12.5 Descaling

Use it to descale the steam system.

- Turn off the appliance and wait until it is cold.
- Remove all accessories.
- Make sure that the water drawer is empty. Refer to "Care and cleaning" chapter, Tank Emptying.
Duration of the first part: around 100 min
- Select: Menu / Cleaning / Descaling.
- Place the grill- / roasting pan on the first shelf position.
- Pour 250 ml of the descaling agent in the water drawer.
- Fill the remaining part of the water drawer with 700 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
- 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
- Fill the water drawer with 950 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
- When the function ends, remove the grill- / roasting pan.
- Turn off the appliance and wait until it is cold.
- Clean the oven interior with a soft cloth.
- 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.

12.6 Descaling reminder

There are two reminders which prompt you to descale the appliance. You cannot disable the descaling reminder.

- 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.

These reminders activate each time you turn off the appliance.

12.7 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 drawer 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
6. Turn on the function and follow the instruction on the display.
 7. When the function ends, remove the deep pan.



When this function works, the lamp is off.

12.8 Tank Emptying

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

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. Select: Menu / Cleaning / Tank Emptying.
- Duration:** 6 min
5. Turn on the function and follow the instruction on the display.
 6. When the function ends, remove the deep pan.



When this function works, the lamp is off.

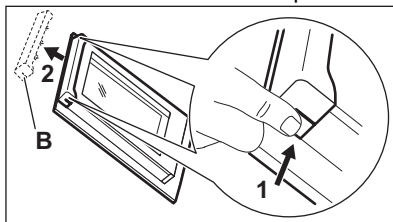
12.9

The number of glass panels is different for different models.

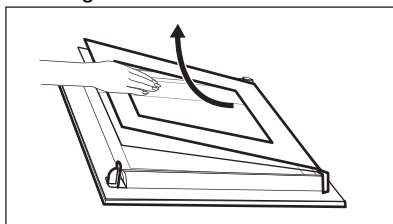
CAUTION!

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

1. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



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



4. 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.

12.10 Replacing the lamp

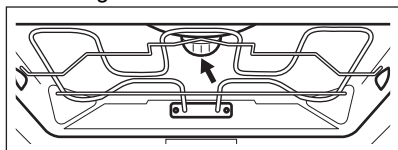
WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300 °C heat-resistant lamp
4. Attach the metal ring to the glass cover and install it.

13. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the oven.	The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).
The oven does not heat up.	The oven is turned off.	Turn on the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Using the Child Lock".
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The food sensor does not operate.	The plug of the food sensor is not correctly installed into the socket.	Put the plug of the food sensor as far as possible into the socket.
The display shows F111.	The plug of the food sensor is not correctly installed into the socket.	Put the plug of the food sensor as far as possible into the socket.
The display shows an error code that is not in this table.	There is an electrical fault.	<ul style="list-style-type: none">• Turn off the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and turn it on again.• If the display shows the error code again, contact the Customer Care Department.

Problem	Possible cause	Remedy
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The appliance is activated and does not heat up. The fan does not operate. The display shows "Demo".	The demo mode is activated.	Refer to "Daily Use chapter, Basic Settings.
The descaling procedure is interrupted before it finishes.	There was a power cut.	Repeat the procedure.
The descaling procedure is interrupted before it finishes.	The function was stopped by the user.	Repeat the procedure.
There is no water inside the grill- / roasting pan after the descaling procedure.	You did not fill the water drawer to the maximum level.	Check if the a descaling agent / water is present in the water drawer body. Repeat the procedure.
There is dirty water on the bottom of the cavity after the descaling cycle.	The grill- / roasting pan is on a wrong shelf position.	Remove the residual water and the descaling agent from the bottom of the oven. Put the grill- / roasting pan on the first shelf position.
The cleaning function is interrupted before it finishes.	There was a power cut.	Repeat the procedure.
The cleaning function is interrupted before it finishes.	The function was stopped by the user.	Repeat the procedure.
There is too much water on the bottom of the cavity after the end of the cleaning function.	You sprayed too much detergent in the appliance before the activation of the cleaning cycle.	Cover all parts of the cavity with a thin layer of the detergent. Spray the detergent evenly.
There is no good performance of the cleaning procedure.	The initial oven cavity temperature of the steam cleaning function was too high.	Repeat the cycle. Run the cycle when the appliance is cold.
There is no good performance of the cleaning procedure.	You did not remove the side grids before the start of the cleaning procedure. They can transfer heat to the walls and decrease the performance.	Remove the side grids from the appliance and repeat the function.
There is no good performance of the cleaning procedure.	You did not remove the accessories from the appliance before the start of the cleaning procedure. They can compromise the steam cycle and decrease the performance.	Remove the accessories from the appliance and repeat the function.

13.2 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 on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

14. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	BO4GESKM 944066659
Energy Efficiency Index	80.8
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.89 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.59 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	43 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.4 kg

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

14.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

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

14.3 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.

If a programme with Duration / End Time 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.

15. GUARANTEE

Customer Service Centres

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





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

Specialist advice/Sale Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

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.

16. 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

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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	30
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	32
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	35
4. BEDIENFELD.....	36
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	37
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	39
7. UHRFUNKTIONEN.....	46
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	47
9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	47
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	49
11. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	51
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	53
13. FEHLERDIAGNOSE.....	56
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	58
15. GARANTIE.....	59
16. UMWELTTIPPS.....	60

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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, Bed & Breakfast-Gästezimmern, 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. SICHERHEITSANWEISUNGEN

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.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.

- 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.

- Prüfen Sie vor Montage des Geräts, dass sich die Ofentür unbehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Beständigkeitsanforderungen nach DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Schrankes (Mindesthöhe des Schrankes unter Arbeitsplatte)	450 (460) mm
Breite des Schrankes	560 mm
Tiefe des Schrankes	550 (550) mm
Höhe der Vorderseite des Geräts	455 mm
Höhe der Rückseite des Geräts	440 mm
Breite der Vorderseite des Geräts	596 mm
Breite der Rückseite des Geräts	560 mm
Tiefe des Gerätes	567 mm
Einbautiefe des Gerätes	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgrösse der Lüftungsöffnung. Öffnung unten auf der Rückseite	560x20 mm
Netzkabellänge. Kabel in der rechten Ecke auf der Rückseite	2500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektroanschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile zum Schutz vor direktem Berühren sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Dieses Gerät wird mit nur mit einem Netzkabel geliefert.

2.3 Bedienung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder 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. Heisse Luft kann entweichen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- 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.
- Bringen Sie keine entflammaren Produkte oder nasse Gegenstände mit entflammaren Produkten 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 Geräts.
 - 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 der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für nasse Kuchen eine tiefes Blech. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die möglicherweise permanent sind.
- 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.

- Vor der Wartung schalte das Gerät immer aus und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

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

2.5 Dampfgaren

⚠️ WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann zu Verbrennungen führen.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür nach dem Dampfgaren vorsichtig.

2.6 Innenbeleuchtung

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampen in diesem Produkt 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 stets nur eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

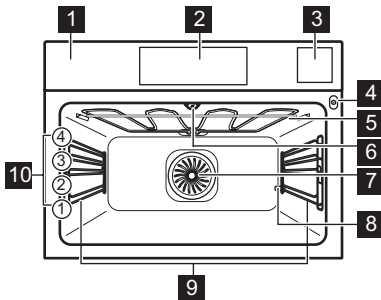
⚠️ WARNUNG!

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. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für KT-Sensor

- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Umluft
- 8 Entkalkung des Auslaufschlauchs
- 9 Einhängegitter, herausnehmbar
- 10 Einschubebene

3.2 Zubehörteile

- **Gitterrost**
Für Kuchenbackformen, backofengeeignetes Geschirr, Bratgeschirr, Kochgeschirr/Geschirr.
- **Kuchenblech**
Für nasse Kuchen, Gebäck, Brot, grosse Braten, Tiefkühlgerichte und zum

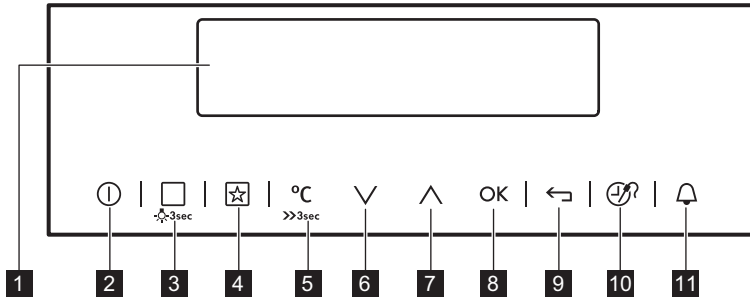
Auffangen von Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Speisen auf dem Gitterrost.

- **Kuchenblech hochrandig**
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

- **KT-Sensor**
Zur Kontrolle des Garvorgangs anhand der Innentemperatur des Lebensmittels.
- **Glasgeschirr mit 1 Grill-Einsatz**



4. BEDIENFELD

4.1 Ausstattung Bedienfeld

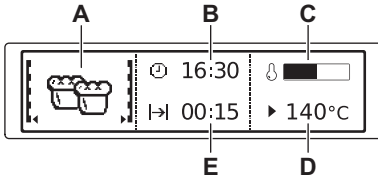


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar	
1	-	Anzeige	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
2	⓪	EIN/AUS	Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.
3	☐ 3sec	Ofenfunktionen oder VarioGuide	Drücken Sie das Sensorfeld einmal zur Auswahl einer Ofenfunktion oder des Menüs VarioGuide. Drücken Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen folgenden Menüs umzuschalten: Ofenfunktionen, VarioGuide. Halten Sie zum Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld für 3 Sekunden gedrückt. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.
4	☆	Favoriten-Programm	Zum Speichern und Aufrufen Ihrer Favoriten-Programme.
5	°C >>3sec	Temperaturwahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Ofentemperatur. Halten Sie das Feld für 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnellaufheizung.
6	∨	Pfeil-nach-unten-Taste	Nach unten gehen im Menü.
7	∧	Pfeil-nach-oben-Taste	Nach oben gehen im Menü.
8	OK	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
9	←	Rücktaste	Zurückblättern um eine Menüebene. Zum Anzeigen des Hauptmenüs halten Sie das Feld 3 Sekunden gedrückt.





Sensorfeld	Funktion	Kommentar
10 	Zeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen unterschiedlicher Funktionen. Drücken Sie das Sensorfeld, wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist, um die Zeitschaltuhr oder folgende Funktionen einzustellen: Tastensperre, Favoriten-Programm, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des Speisethermometers ändern.
11 	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen der Funktion: Kurzzeit-Wecker.










4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Uhrzeit
- C. Aufheizanzeige
- D. Temperatur
- E. Anzeige der Dauerdes Endes einer Funktion

Weitere Indikatoren des Displays:

	Kurzzeit-Wecker Die Funktion ist in Betrieb.
	Uhrzeit Im Display wird die aktuelle Einstellung angezeigt.
	Dauer Im Display wird die für das Kochen erforderliche Zeit angezeigt.
	Ende Im Display wird der Ablauf der Kochzeit angezeigt.

	Temperatur Im Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt.
	Zeitanzeige Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist.  und  gleichzeitig drücken, um die Zeit zurückzusetzen.
	Berechnung Der Backofen berechnet die Gardauer.
	Aufheizanzeige Im Display wird die Temperatur im Ofen angezeigt.
	Anzeige für die Schnellaufheizung Die Funktion ist eingeschaltet. Das verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist oder das das Gewicht geändert werden kann.
	Heat + Hold Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

WARNUNG!



Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

5.1 Erstanschluss

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:



- Sprache einstellen

- Kontrast
- Helligkeit
- Tageszeit einstellen

1. Drücken Sie  oder , um den Wert einzustellen.
2. Drücken Sie zur Bestätigung auf **OK**.

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. 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. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
5. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
6. 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 mit dem Dampfgerät mitgelieferten Teststreifen.

1. Halten Sie den Teststreifen für 1 Sek unter Leitungswasser. Halten Sie das

Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.

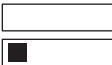



2. Schütteln Sie das überschüssige Wasser vom Teststreifen ab.
3. Warten Sie 1 Min und prüfen Sie die Wasserhärte anhand der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärte in folgendem Menü ein: Grundeinstellungen.

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:
Grundeinstellungen/Wasserhärte.

Die Tabelle zeigt den Wasserhärtebereich (°dH) 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 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 Navigieren in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie \checkmark oder \wedge , um die gewünschte Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



Mit \leftarrow können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

6.2 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Ofenfunktionen.
3. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion aus.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Mit **OK** bestätigen.

6.3 Garen mit der Dampffunktion

Der Deckel des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.

WARNUNG!

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

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml), bis ein akustisches Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Füllen Sie den Wassertank nicht

über die Höchstgrenze hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs oder einer Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.

3. Drücken Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie den Backofen ein.
5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
6. Stellen Sie bei Bedarf folgende Funktion ein: Dauer $\left| \rightarrow \right|$ oder: Ende $\rightarrow \left| \right|$. Nach ca. 2 Minuten ist der Dampf sichtbar. Sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt der Signalton.

Ist das Wasser im Wassertank fast aufgebraucht, ertönt der Signalton, und der Wassertank muss wie oben beschrieben aufgefüllt werden, um mit dem Garen fortzufahren.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

7. Schalten Sie den Backofen aus.
8. Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren. Siehe Reinigungsfunktion: Entleeren des Wassertanks.

VORSICHT!

Der Ofen ist heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr!

9. Nach dem Dampfgaren kann sich Kondensat auf dem Boden des Garraums ansammeln. Trocknen Sie stets den Garraum, wenn der Ofen abgekühlt ist. Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Tür vollständig trocknen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schliessen und den Ofen mit der Funktion Heissluft bei einer Temperatur von 150° C etwa 15 Minuten lang aufheizen.

6.4 Aufheizanzeige

Wenn Sie eine Ofenfunktion einschalten, zeigt der Balken den Temperaturanstieg. Wenn die Temperatur erreicht wird, ertönt der Signalton dreimal, der Balken blinkt und erlischt anschließend.

6.5 Verwendung von: Anzeige für die Schnellaufheizung

Nutzen Sie diese Funktion, bevor Sie die Lebensmittel in den Ofen stellen.

Diese Funktion verringert die Aufheizzeit. Dies ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.








°C
»» – gedrückt halten.

6.6 Restwärme
















Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie den Ofen ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.


6.7 Überblick über die Menüs


Hauptmenü

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Ofenfunktionen	Liste mit Ofenfunktionen.
 Rezepte	Enthält eine Liste von Automatikprogrammen.
 Favoriten-Programm	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer erstellt wurden.
 Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.
 Grundeinstellungen	Einstellen der Gerätekonfiguration.
 Sonderfunktionen	Liste mit zusätzlichen Ofenfunktionen.
 VarioGuide	Empfohlene Ofeneinstellungen für eine grosse Auswahl an Gerichten. Wählen Sie ein Gericht und beginnen Sie mit dem Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können individuell eingestellt werden. Sie sind abhängig vom Rezept und der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten.






Untermenü von: Grundeinstellungen

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
 Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
 Schnellaufheizung	Ist diese Funktion eingeschaltet, verkürzt sich die Aufheizzeit.
 Set + Go	Um eine Funktion einzustellen und sie später zu aktivieren, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld.
 Heat + Hold	Hält zubereitete Speisen 30 Minuten lang nach Abschluss des Garzyklus warm.
 Zeitverlängerung	Schaltet die Funktion Zeitverlängerung ein und aus.
 Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
 Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
 Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 Wasserhärte	Zum Einstellen der Wasserhärtestufe (1 bis 4).
 Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
 DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.





Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.





Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.




6.8 Untermenü von: Reinigung

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Entleeren des Wassertanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
	Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.
	Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste.
	Entkalkung	Verfahren zum Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs von Kalksteinrückständen.
	Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampferzeugungskreislaufs nach häufigem Gebrauch der Dampffunktionen.

6.9 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum Backen und Braten auf zwei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Tiefkühlgerichte	Damit Fertiggerichte wie z. B. Pommes Frites, Kartoffelwedges und Frühlingsrollen schön knusprig werden.





Ofenfunktion	Anwendung
 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.
 Unterhitze	Kuchen mit knusprigen Böden backen und Lebensmittel konservieren.
 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 finden Sie im Kapitel «Täglicher Gebrauch», Hinweise zu: Feuchte Umluft.







Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchtigkeit, niedrig	Zum Backen von Brot, zum Braten von grossen Fleischstücken und zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.
 Feuchtigkeit, hoch	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, für die Zubereitung von Eierstich und Terrinen und zum Pochieren von Fisch.
 Dampfgaren	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Nudeln oder besondere Beilagen.



Bei einigen Ofenfunktionen kann sich die Backofenbeleuchtung bei Temperaturen unter 60 °C automatisch ausschalten.

6.10 Sonderfunktionen

Ofenfunktionen	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachte, dass einige Gerichte während des Warmhaltens weiter kochen und austrocknen können. Gegebenenfalls die Gerichte zudecken.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.
 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.

Ofenfunktionen	Anwendung
 Gärstufe	Zur Beschleunigung des Aufgehens von Hefeteig. Decken Sie den Teig ab, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen.
 Niedertemperatur Garen	Zum Zubereiten von zarten und saftigen Braten.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um beim Backen von Brot und Brötchen professionelle Ergebnisse zu erhalten: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen 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.
 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.

6.11 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.


Anweisungen zum Garen finden Sie im Kapitel «Hinweise und Tipps», Feuchte Umluft. Allgemeine Hinweise zum Energiesparen finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz» unter Energiespartipps.





6.12 VarioGuide

Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte








Gericht	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, dünn
	Fischfilet, dick
	Fischfilet, gefroren
	Ganzer kleiner Fisch
	Ganzer Fisch, gedämpft
	Ganzer kleiner Fisch, grilliert
	Ganzer Fisch, grilliert
	Ganzer Fisch, grilliert 
	Forelle
Lachs	Lachsfilet
	Ganzer Lachs
Crevetten	Crevetten, frisch
	Crevetten, gefroren
Muscheln	-









Speisekategorie: Geflügel

Gericht	
Geflügel mit Knochen	-
Geflügel mit Knochen 	-

Gericht	
	Pouletflügeli, frisch
	Pouletflügeli/Chicken Wings, gefroren
	Pouletschenkel, frisch
Poulet	Pouletschenkel, gefroren
	Pouletbrust, pochiert
	Poulet, halbiert
	Poulet, ganz 
Ente, ganz 	-
Gans, ganz 	-
Truthahn, ganz 	-

Speisekategorie: Fleisch

Gericht	
	Tafelspitz
Rindfleisch	Schmorfleisch 
	Hackbraten
	Blutig
	Blutig 
	Mittel
Rindsbraten	Mittel 
	Durch
	Durch 
	Blutig 
Roastbeef Skandinavisch	Mittel 
	Durch 

Gericht	
Schweinefleisch	Chipolatas
	Brustspitz
	Schweinshaxe (vorgekocht)
	Schweinebraten
	Schweinsnierstück
	Schweinsnierstück 
	Kasseler
	Schweinsnierstück, pochiert
	Schweinenacken
	Schweineschulter
Kalbfleisch	Schweinsbraten 
	Gekochter Schinken
	Kalbshaxe
Lamm	Kalbskarree
	Kalbsbraten 
	Gigot
Wild	Lammbraten/-gigot 
	Lammrücken
	Lammrücken, mittel
Wild	Lammrücken, mittel 
	Hase
	• Hasenkeule
	• Hasenrücken
	• Hasenrücken 
Wild	Wild
	• Reh-/Hirschkeule
	• Reh-/Hirschrücken
Wild	Reh-/Hirschbraten 
	Wildlende 

Speisekategorie: Ofengerichte

Gericht	
Lasagne, frisch	-
Lasagne/Cannelloni, gefroren	-
Nudeln	-
Kartoffelgratin	-
Gemüseauflauf	-
Süsse Gerichte	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Gericht	
Pizza	Pizza, Dünn
	Pizza, dick
	Pizza, tiefgekühlt
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizzasnacks, gefroren
Baguettes, gratiniert	-
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen/Gebäck

Gericht	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, ged.	-
Biskuit	-
Apfeltorte	-
Cheesecake, Backform	-
Brioche	-
Madeira Cake	-
Linzertorte/Tarte	-
Wähe, süss	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-

Gericht	
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Meringues	-
Mürbeteig-Plätzchen	-
Christstollen	-
Apfelstrudel, gefroren	-
Kuchen auf Blech	Rührteig
	Hefeteig
Cheesecake, Blech	-
Brownies	-
Biskuitroulade	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteigboden
	Tortenboden aus Biskuitteig
Obstkuchen	Obstkuchen mit Mürbeteig
	Obstkuchen mit Biskuitteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

Gericht	
Brötchen	Brötchen
	Brötchen, vorgebacken
	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, vorgebacken
	Baguette, gefroren

Gericht	
Brot	Hefekranz
	Weissbrot
	Butterzopf
	Mischbrot
	Roggenbrot
	Vollkornbrot
	Fladenbrot
	Brötchen, gefroren

Speisekategorie: Gemüse

Gericht	
Brokkoliröschen	-
Brokkoli, ganz	-
Blumenkohlröschen	-
Blumenkohl, ganz	-
Karotten	-
Zucchini-scheiben	-
Spargel, grün	-
Spargel, weiss	-
Peperonistreifen	-
Spinat, frisch	-
Lauchringe	-
Bohnen, grün	-
Pilze	-
Tomaten schälen	-
Rosenkohl	-
Sellerie, Würfel	-
Erbsen	-
Aubergine	-
Fenchel	-
Artischocken	-
Rote Bete	-
Schwarzwurzel	-
Kohlrabistreifen	-

Gericht	
Weisse Bohnen	-

Wirsing	-
---------	---

Speisekategorie: Pudding/Terrinen

Gericht	
---------	--

Vanillepudding	-
----------------	---

Karamelköpfl	-
--------------	---

Terrine	-
---------	---

	Eier, weich
	Eier, wachsw weich
Eier	Eier, hart
	Eier, gebacken

Speisekategorie: Beilagen

Gericht	
---------	--

Pommes Frites, dünn	-
---------------------	---

Pommes Frites, dick	-
---------------------	---

Pommes Frites, tiefgekühlt	-
----------------------------	---

Gericht	
---------	--

Kroketten	-
-----------	---

Kartoffelwedges	-
-----------------	---

Rösti	-
-------	---

Salzkartoffeln, geviertelt	-
----------------------------	---

Kartoffeln, gekocht	-
---------------------	---

Schalenskartoffeln	-
--------------------	---

Kartoffelknödel	-
-----------------	---

Semmelknödel	-
--------------	---

Hefeknödel, pikant	-
--------------------	---

Hefeknödel, süß	-
-----------------	---

Reis	-
------	---

Tagliatelle, frisch	-
---------------------	---




Polenta	-
---------	---



Wenn das Gewicht oder die Kerntemperatur der Speise geändert werden soll, verwenden Sie \wedge oder \vee , um neue Werte einzustellen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen


Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen einer Countdownzeit (max. 2 Std 30 Min). Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.
 Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit des Geräts (max. 23 Std 59 Min). Nicht verfügbar für: KT-Sensor.
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Std 59 Min). Nicht verfügbar für: KT-Sensor.

Wenn Sie die Zeit für eine Uhrfunktion einstellen, zählt die Zeit nach 5 Sek herunter.

Dauer, Ende – bevor Sie die Funktionen verwenden, müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Dauer, Ende – Sie können die Funktionen gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Wählen Sie eine Backenfunktion.
2.  – wiederholt drücken, bis das Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt.
3. \wedge , \vee – drücken, um die Uhrzeit einzustellen.
4. Drücken Sie: OK.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Der Ofen schaltet ab. Drücken Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.


7.3 Heat + Hold

Bedingungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur ist höher als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können die Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Grundeinstellungen.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display Folgendes anzeigt: Heat + Hold.

5. Mit OK bestätigen.

Am Ende der Funktion ertönt ein Signalton.

7.4 Zeitverlängerung



Die Funktion Zeitverlängerung bleibt die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer eingeschaltet.



Dies gilt nicht für Ofenfunktionen mit dem Speisethermometer.

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol.

Im Display erscheint eine Meldung.

2. Drücken Sie , um einzuschalten oder , um auszuschalten.
3. Stellen Sie die Dauer für die Funktion ein.
4. Drücken Sie OK.

8. AUTOMATIKPROGRAMME

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Rezepte mit Rezeptautomatik

Mit dem Ofen erhalten Sie eine Reihe von Rezepten, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Rezepte . Mit OK bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Bestätigen Sie mit OK.
4. Wählen Sie ein Rezept. Bestätigen Sie mit OK.

9. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

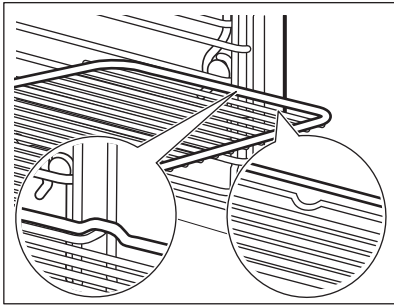
WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

9.1 Einsetzen der Zubehörteile

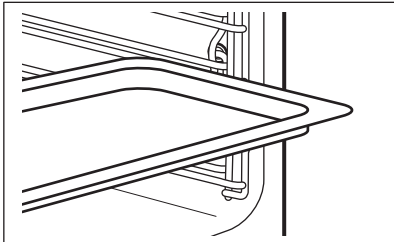
Eine kleine Kerbe oben sorgt für mehr Sicherheit. Die Kerben verhindern auch ein Umkippen. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

Gitterrost



Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters, mit den Füßen nach unten zeigend.

Kuchenblech/tiefes Kuchenblech



Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

9.2 KT-Sensor

Das Speisethermometer misst die Temperatur in der Speise. Der Ofen wird ausgeschaltet, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Es können zwei Temperaturen eingestellt werden:

- die Backofentemperatur (min. 120 °C),
- die Kerntemperatur.

VORSICHT!

Verwenden Sie nur das mitgelieferte Speisethermometer oder ein Originalersatzteil.

Für optimale Gargebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Das Speisethermometer kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.

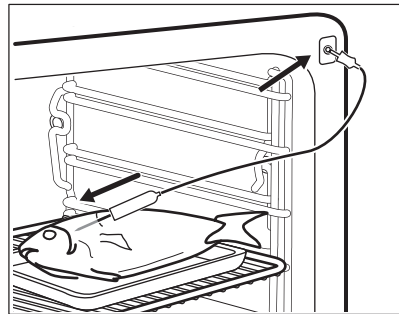
- Während des Garvorgangs muss das Speisethermometer in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für die Kerntemperatur der Speise. Siehe Kapitel «Tipps und Hinweise».






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

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalte das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des Speisethermometers so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Speisethermometers in der Speise befinden.
3. Stecke den Stecker des KT-Sensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden  oder , um die Kerntemperatur der Speise einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
6. Drücken Sie , um die Kerntemperatur der Speise zu ändern.

Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

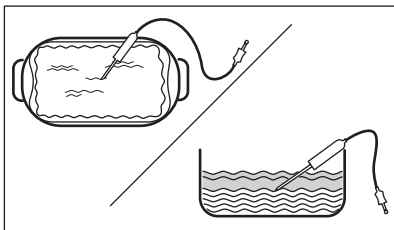
7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.

⚠️ WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da das Speisethermometer heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.

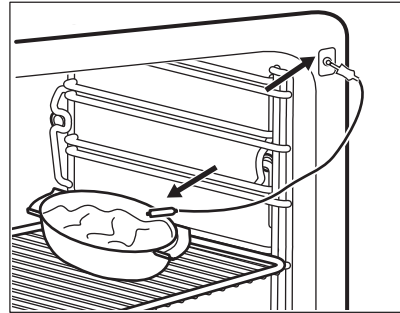
Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Stecken Sie die Spitze des Speisethermometers genau in die Mitte des Auflaufs. Das Speisethermometer muss während des Garvorgangs gestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Speisethermometers. Die Spitze des Speisethermometers darf den Boden der Auflaufform nicht berühren.



4. Bedecken Sie das Speisethermometer mit den restlichen Zutaten.

5. Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers in die Buchse im Frontrahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Speisethermometers an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur der Speise einzustellen.
 7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
 8. Drücken Sie Ⓞ , um die Kerntemperatur der Speise zu ändern.
- Sobald die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
9. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
 10. Ziehen Sie den Stecker des Speisethermometers aus der Buchse heraus und nehmen Sie die Speise aus dem Gerät.

⚠️ WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da das Speisethermometer heiss wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und das Thermometer aus dem Gargut nehmen.


10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten-Programm

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion

speichern. Sie stehen in folgendem Menü zur Verfügung: Favoriten-Programm. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms



1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein.
3. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.

4. Mit **OK** bestätigen.

Das Display zeigt den ersten freien Speicherplatz an.

5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen des Programms ein.



Der erste Buchstabe blinkt.

7. Drücken Sie  oder , um den Buchstaben zu ändern.

8. Drücken Sie **OK**.

Der nächste Buchstabe blinkt.

9. Wiederholen Sie Schritt 7 nach Bedarf.

10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt. Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie  oder  und drücken Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.




Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü: Favoriten-Programm.
3. Bestätigen Sie mit **OK**.
4. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm.
5. Bestätigen Sie mit **OK**.

10.2 Verwenden der Kindersicherung


Solange die Funktion in Betrieb ist, kann das Gerät nicht eingeschaltet werden.



1.  – Drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. ,  – Gleichzeitig drücken, bis auf dem Display eine Meldung angezeigt wird.

Zum Ausschalten der Funktion Schritt 2 wiederholen.

10.3 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine unbeabsichtigte Veränderung der Ofenfunktion.



1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion oder -einstellung ein.
3.  – Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Tastensperre.
4. Drücken Sie **OK**.

Drücken Sie , um die Funktion auszuschalten. Das Display zeigt eine Meldung.  – wiederholt drücken. **OK** – zum Bestätigen drücken. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion ebenfalls ausgeschaltet.

10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion oder ein Programm einstellen und diese später durch Berühren eines beliebigen Sensorfelds einschalten.

Sie können die Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Grundeinstellungen.



1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Backofenfunktion.
3.  Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Dauer.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5.  Drücken Sie die Taste wiederholt, bis im Display das Folgende angezeigt wird: Set + Go.
6. Drücken Sie **OK**.
7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um folgende Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet.

Tastensperre ist während der laufenden Ofenfunktion eingeschaltet.

Am Ende der Ofenfunktion ertönt ein Signalton.

10.5 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 - 230	5.5

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

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

10.6 Display-Helligkeit

 **Tageshelligkeit:**

- Leuchtet bei eingeschaltetem Gerät.
- Leuchtet für 10 Sekunden, wenn Sie ein beliebiges Sensorfeld während des Nachtmodus drücken.
- Leuchtet, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie die folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Das Display kehrt bei Funktionsende in den Nachtmodus zurück.

● **Nachtmodus:**

- Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, schaltet das Display zwischen 22:00 und 6:00 Uhr in den Nachtmodus.

10.7 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.

11. RATSCHLÄGE UND TIPPS



Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

11.1 Empfehlungen zum Garen

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

Ihr Gerät kann unter Umständen anders backen oder braten als Ihr früheres Gerät. In den folgenden Hinweisen werden empfohlene Einstellungswerte von Temperatur, Gardauer und Einschubebene für spezifische Speisentypen aufgeführt.

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.

Energiespartipps finden Sie im Kapitel «Energie-Effizienz».

In den Tabellen verwendete Symbole:



Speisenart



Backofenfunktion



Temperatur



Zubehör



Behälter (Gastronorm)



Gewicht (kg)



Einschubebene



Garzeit (Min)

11.2 Hinweise zu speziellen Ofenfunktionen des Geräts

Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warmhalten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

Teller wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren aufwärmen. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Stapeln Sie die Teller und Schüsseln gleichmässig auf dem Gitterrost. Verwenden Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach halber Aufwärmzeit den Standort der Teller/Schüsseln.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Geben Sie den Teig in eine grosse Schüssel. Verwenden Sie die erste Einschubebene. Stellen Sie die folgende Funktion ein: Gärstufe und die Garzeit ein.

Auftauen

Entfernen Sie die Speisenverpackung und legen Sie die Speise auf einen Teller. Decken Sie die Speisen nicht ab, da sich dadurch die Auftaudauer verlängert. Verwenden Sie die erste Einschubebene.

11.5 Informationen für Testeinrichtungen






Prüfungen nach EN 60350 und IEC 60350.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfbacken.

Setzen Sie das Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.

Stellen Sie die Temperatur auf 99 °C.

Dampfbackfunktion




				
Brokkoli 1)	1 x 1/2 perforiert	0.3	2	13 - 15
Brokkoli 1)	1 x 1/2 perforiert	Max.	2	15 - 18

11.3 Feuchte Umluft - empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Formen und Behälter. Diese nehmen die Wärme besser auf als helle und reflektierende Behälter.

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

11.4 Feuchte Umluft

	°C		
Nudel-Auflauf	200 - 220	1	45 - 60
Kartoffelgratin	180 - 200	1	70 - 85
Moussaka	180 - 200	1	75 - 90
Lasagne, frisch	180 - 200	1	70 - 90
Cannelloni	180 - 200	1	65 - 80
Brotpudding	190 - 200	1	55 - 70
Milchreis	180 - 200	1	55 - 70
Apfelkuchen aus Biskuitteig (runde Kuchenform)	160 - 170	1	70 - 80
Weissbrot	200 - 210	1	55 - 70



Erbsen, gefroren



1 x 1/2 perforiert



2



2



Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

1) Gerät 10 Minuten vorheizen.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 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.

Alltäglicher 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.

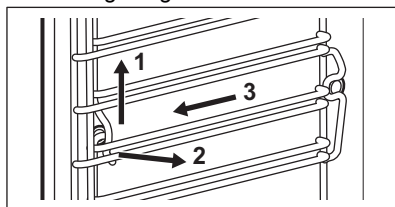
Zubehörteile

- 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.

12.2 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 das vordere Ende der Einhängegitter von der Seitenwand ab.
4. Ziehen Sie die Träger aus der hinteren Entriegelung.



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

12.3 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 Dauer: 30 Min

Dampfreini-
gung Plus

Normale Reinigung
Besprühen Sie den Gar-
raum mit einem Reini-
gungsmittel.
Dauer: 75 Min

6. Schalten Sie die Funktion ein.. 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.

12.4 Erinnerungsfunktionen

Wenn die Erinnerungsmeldung erscheint, wird eine Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

Sie können die Erinnerung in folgendem Menü ein- oder ausschalten:
Grundeinstellungen .

12.5 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 die Wasserschublade leer ist. Siehe Kapitel «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 auf, 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.

12.6 Entkalkungserinnerung

Es gibt zwei Erinnerungen, die Sie auffordern, das Gerät zu entkalken. Sie können die Entkalkungserinnerung nicht deaktivieren.

- 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.

Diese Erinnerungen werden jedes Mal aktiviert, wenn Sie das Gerät ausschalten.

12.7 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.

12.8 Entleeren des Wassertanks

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

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.

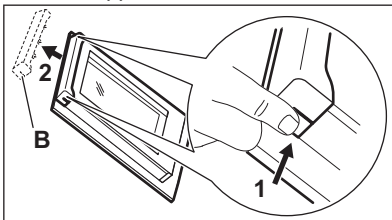
12.9

Die Anzahl Glasscheiben unterscheidet sich von anderen Modellen.

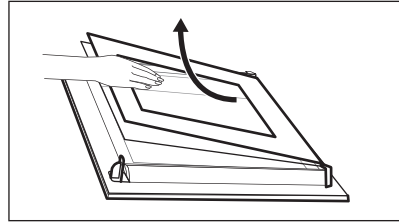
VORSICHT!

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

1. Fassen Sie die Türverkleidung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie diese nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



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



4. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im 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 Glaspaneele in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

12.10 Austauschen der Lampe

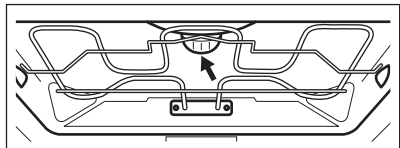
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



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

3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W

4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und montieren Sie ihn.

13. FEHLERDIAGNOSE

WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

13.1 Vorgehensweise bei Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Ofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Ofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Ofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Ofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Ofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Das Speisethermometer funktioniert nicht.	Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäss in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Speisethermometers steckt nicht ordnungsgemäss in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Speisethermometers bis zum Anschlag in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Ofen.	Lassen Sie Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Ofen.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint " Demo ".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Grundeinstellungen.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser im hochrandigen Kuchenblech.	Sie haben den Wassertank nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das hochrandige Kuchenblech wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie das hochrandige Kuchenblech in die erste Einschubebene ein.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Am Ende der Reinigungsfunktion befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht, bevor Sie das Reinigungsprogramm eingeschaltet haben.	Bedecken Sie alle Teile des Garraums mit einer dünnen Reinigungsmittelschicht. Verteilen Sie das Reinigungsmittel gleichmässig.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm.	Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm bei kaltem Gerät ein.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Einhängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken.	Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

13.2 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 der vorderen Rahmen des Garraums. Das Typenschild darf nicht vom Garraum entfernt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier einzutragen:

Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäss EU-Regularien zu Ökodesign und Energieverbrauchskennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modell-Kennzeichnung	BO4GESKM 944066659
Energieeffizienzindex	80,8
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei einer Standardlast, konventioneller Betrieb	0,89 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, forcierte Heissluft	0,59 kWh/Programm
Anzahl der Hohlräume	1
Wärmequelle	Elektrizität
Volumen	43 l
Backofentyp	Eingebauter Backofen
Gewicht	34.4 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

14.2 Produktinformationen zu Energieverbrauch und maximaler Zeit zum Erreichen des Energiesparmodus

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

14.3 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 an, sobald Sie das Gerät ausschalten.

Bei Aktivieren eines Programmes mit Auswahl Dauer /Ende 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, wird die Backofenlampe nach 30 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Sie können die Backofenbeleuchtung wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

15. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen

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



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

Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11



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.

16. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol .
Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit dem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



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







aeg.com

867381039-A-152024



CE