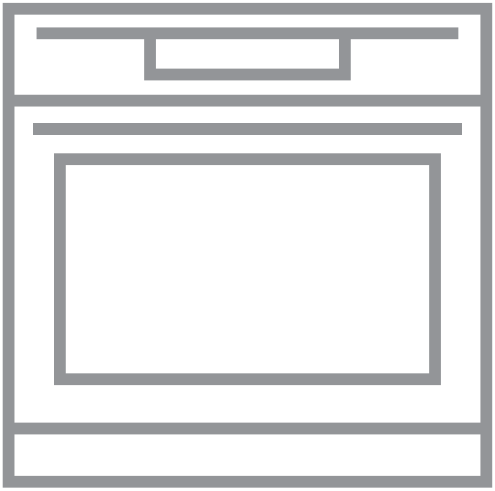
KSK788280M

DE **Benutzerinformation**
Dampfgarer

USER MANUAL



AEG

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.
Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

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

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:
www.registeraeg.com

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

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.
Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....5
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....5
1.2 Allgemeine Sicherheit.....5
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....7
2.1 Montage.....7
2.2 Elektroanschluss.....8
2.3 Gebrauch.....8
2.4 Reinigung und Pflege.....9
2.5 Dampfgaren.....10
2.6 Innenbeleuchtung.....10
2.7 Service.....10
2.8 Entsorgung.....10
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....11
3.1 Gesamtansicht.....11
3.2 Zubehör.....11
4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....13
4.1 Bedienfeld.....13
4.2 Display.....13
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....16
5.1 Erste Reinigung.....16
5.2 Erstanschluss.....16
5.3 Drahtlosverbindung.....16
5.4 Einstellung: Wasserhärte.....17
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....19
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....19
6.2 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion.....19
6.3 Einstellung: Koch-Assistent.....21
6.4 Ofenfunktionen.....22
6.5 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....24
7. UHRFUNKTIONEN.....25
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.....25
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....25
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....28
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....28
8.2 Temperatursensor.....28
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....31
9.1 So speichern Sie:Favoriten.....31
9.2 Tastensperre.....31
9.3 Abschaltautomatik.....31
9.4 Kühlgebläse.....32
10. TIPPS UND HINWEISE.....33
10.1 Garempfehlungen.....33
10.2 Feuchte Umluft.....33
10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....34

INHALTSVERZEICHNIS

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute..... 34
11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 36
11.1 Hinweise zur Reinigung..... 36
11.2 Entfernen: Einhängegitter..... 36
11.3 Verwendung: Dampfreinigung..... 37
11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen..... 38
11.5 Benutzung: Entkalkung..... 38
11.6 Entkalkungserinnerungen..... 39
11.7 Benutzung: Spülen..... 39
11.8 Trocknungserinnerung..... 40
11.9 Benutzung: Trocknen..... 40
11.10 Benutzung: Entleeren des Wassertanks..... 40
11.11 Aus- und Einbau: Tür..... 41
11.12 Austausch: Lampe..... 42
12. FEHLERSUCHE..... 43
12.1 Was tun, wenn..... 43
12.2 Handhabung: Fehlercodes..... 44
12.3 Servicedaten..... 45
13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 46
13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*..... 46
13.2 Energie sparen..... 46
14. MENÜSTRUKTUR..... 48
14.1 Menü..... 48
14.2 Untermenü für: Reinigung..... 48
14.3 Untermenü von: Optionen..... 49
14.4 Untermenü von: Verbindungen..... 49
14.5 Untermenü für: Setup..... 50
14.6 Untermenü von: Service..... 50
15. DAS IST GANZ EINFACH!..... 51
16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!..... 53

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung 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 und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und Mobilgeräten mit My AEG Kitchen spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.

- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Ziehen Sie bitte vor jeder Wartungsmaßnahme den Netzstecker aus der Steckdose.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Die Standsicherheit des Küchenmöbels muss DIN 68930 entsprechen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite.	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektroanschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.
- Geben Sie Ihr Wi-Fi-Passwort nicht weiter.

⚠ **WARNUNG!**
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

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

2.5 Dampfgaren

⚠ **WARNUNG!**
Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.6 Innenbeleuchtung

⚠ **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

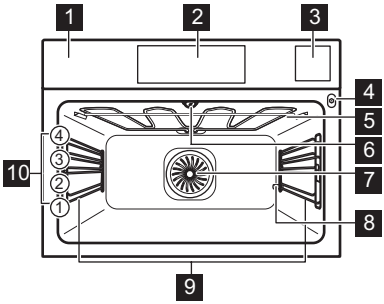
2.8 Entsorgung

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

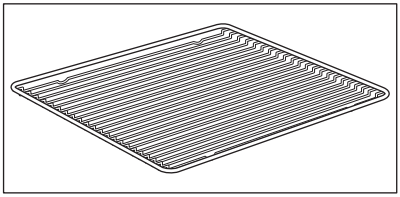
3.1 Gesamtansicht



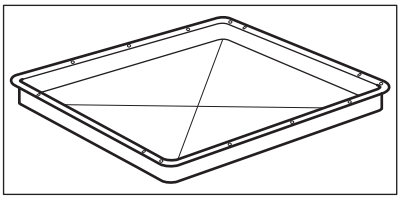
1 Bedienfeld
2 Display
3 Wassertank
4 Buchse für den Temperatursensor
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Entkalkungsrohr Ausgang
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

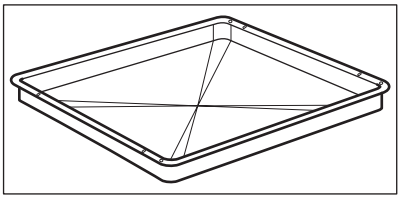
Kombirost
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



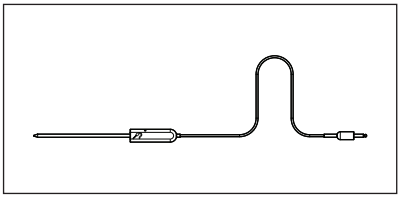
Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.



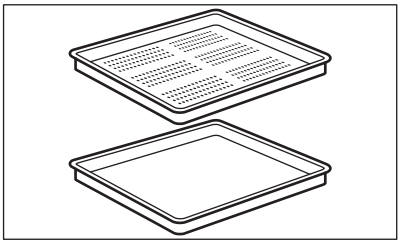
Brat- und Fettpfanne
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



Temperatursensor
Zum Messen der Temperatur in der Speise.

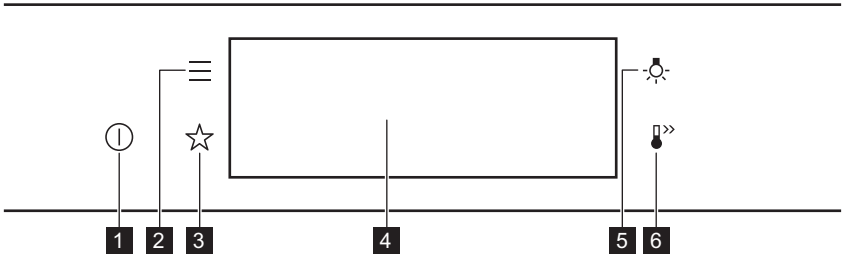


Dampfgarset
Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter. Während des Dampfgarens führt das Dampfgarset Kondenswasser vom Gargut weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.



4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

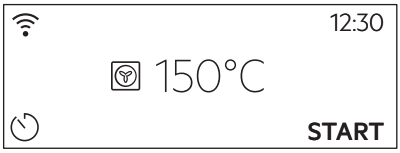
4.1 Bedienfeld

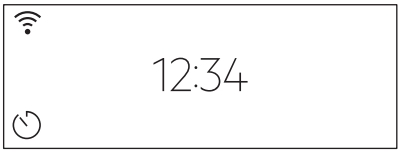
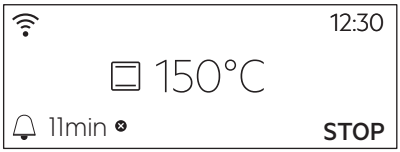
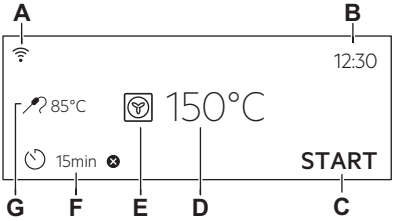


1	Ein / Aus	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
2	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten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

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

4.2 Display

	Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur an.

	Wenn Sie den Backofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.
	Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.
	Display mit der maximalen Anzahl wählbarer Funktionen. A. Wi-Fi B. Uhrzeit C. START/STOP D. Temperatur E. Ofenfunktionen F. Kurzzeitwecker G. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen				
Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.				
°C Einstellen der Temperatur.	OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	〈 Zurückblättern um eine Menüebene.	↺ Rückgängig machen der letzten Aktion.	Ein- und Ausschalten der Optionen.
Alarmsignal-Funktionsanzeigen - Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.				
Die Funktion ist eingeschaltet.		STOP Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.		Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.
Timer-Anzeigen				

Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.	Abbrechen der Einstellung.
Wi-Fi Anzeige – Der Backofen kann an Wi-Fi angeschlossen werden.	
Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.	

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

5.2 Erstanschluss

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

5.3 Drahtlosverbindung

Zur Verbindung des Ofens benötigen Sie:
- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit Ihrem drahtlosen Netzwerk verbunden ist.

Laden Sie die mobile App herunter und folgen Sie den Anweisungen für die nächsten Schritte.

Schritt 1	Schalten Sie den Ofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ☰. Wählen Sie: Einstellungen / Verbindungen.
Schritt 3	- Wischen oder Drücken zum Einschalten von: Wi-Fi.
Schritt 4	Das Drahtlosmodul des Ofens startet innerhalb von 90 Sekunden.

Nehmen Sie eine Abkürzung!

Frequenz	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Wi-Fi-Modul	NIU5-50	

Frequenz Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Max. Leistung	EIRP < 4 dBm (5 mW)

EU-Mitgliedsstaaten, für die die Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU gelten: Belgien, Bulgarien, Tschechische Republik, Dänemark, Deutschland, Estland, Irland, Griechenland, Spanien, Frankreich, Kroatien, Italien, Zypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, Niederlande, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Slowenien, Slowakei, Finnland, Schweden, Norwegen, Schweiz, Vereinigtes Königsreich, Türkei.

5.4 Einstellung: Wasserhärte

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

Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**

Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.	Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.
ⓘ Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.			
Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.			

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

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

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

Wählen Sie eine Verknüpfung!

6.2 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie auf es, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 2	Drücken Sie . Stellen Sie die Dampfheizfunktion ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampfheizfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

Dampf zum Dampfgaren 50 - 100 °C	Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
Dampf zum Schmoren 105 - 130 °C	Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
Dampf zum sanften Überbacken 135 - 150 °C	Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
Dampf zum Backen und Braten 155 - 230 °C	Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.

Schritt 5	Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
Schritt 7	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 Min. Füllen Sie den Wassertank nicht über die Höchstgrenze hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen. ⚠ **WARNUNG!** Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.
Schritt 8	Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.

Schritt 9	Drücken Sie: START . Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
Schritt 10	Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu.
Schritt 11	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 12	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Entleeren des Wassertanks.
Schritt 13	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Nehmen Sie eine Abkürzung!

6.3 Einstellung: Koch-Assistent

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

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor

Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Rosa
- Durch oder Mehr

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

Schritt 5	Drücken Sie: START .

Wählen Sie eine Verknüpfung!

6.4 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen

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

Besondere Ofenfunktionen

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

Dampfgarfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
Steamify	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.
Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
Brot backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
FULL **Dampfgaren**	Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.
HIGH **Feuchtigkeit, hoch**	Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.
LOW **Feuchtigkeit, niedrig**	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

6.5 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß EN 60350-1.
Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.
Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.
Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel "Hinweise und Tipps", Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

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

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

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

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

Nehmen Sie eine Abkürzung!

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

Verzögerung vom Start des Garvorgangs	
Schritt 1	Stellen Sie die Ofenfunktion und die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: • • •.
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 6	Wählen Sie den Wert.
Schritt 7	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

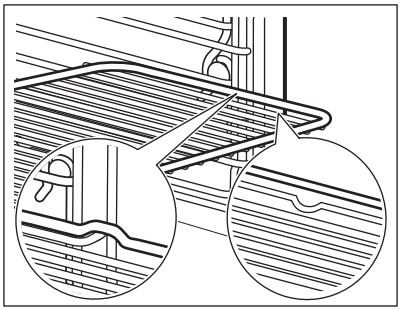
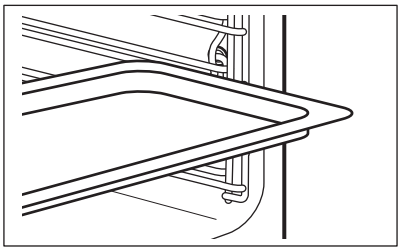
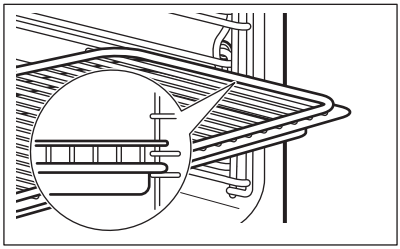
Verlängern der Gardauer
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.
Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen	
Schritt 1	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 2	Stellen Sie den Timerwert ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK.
Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.	

8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost: Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.	
Backblech /Auflaufpfanne: Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.	
Kombirost, Backblech /Auflaufpfanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.	

8.2 Temperatursensor

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

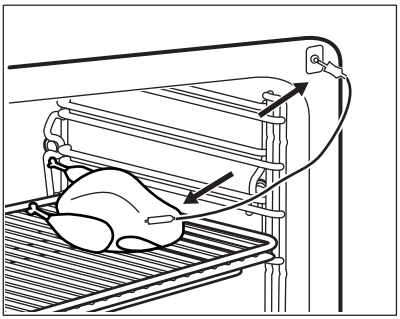
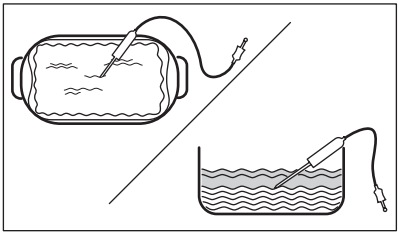
Zwei Temperaturen sind einzustellen:	
°C Backofentemperatur: min. 120 °C.	Die Kerntemperatur.

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

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

Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
Schritt 3	Einsetzen: Temperatursensor.

Fleisch, Geflügel und Fisch	**Auflauf**
Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fischs befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensors in der Speise befinden.	Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren. Bedecken Sie den Temperatursensor mit den restlichen Zutaten.
	

Schritt 4	Stecken Sie den Stecker des Temperatursensors in die Buchse an der Vorderseite des Ofens. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.
Schritt 5	Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
Schritt 6	Drücken Sie ● ● ●, um die bevorzugte Option einzustellen: • Alarmsignal – Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton. • Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.
Schritt 7	Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: OK, um den Hauptbildschirm aufzurufen.
Schritt 8	Drücken Sie: START . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
Schritt 9	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Backofen. ⚠ **WARNUNG!** Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

Wählen Sie eine Verknüpfung!

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie:Favoriten

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

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Wählen Sie die bevorzugte Einstellung aus.
Schritt 3	Drücken Sie: ☰. Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK.
Drücken Sie ↺ zum Zurücksetzen der Einstellung. Drücken Sie ⊗ zum Abbrechen der Einstellung.	

9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie den Ofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
Schritt 3	☆, 🌡» - Gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

9.3 Abschaltautomatik

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

(°C)	(Std.)
30 - 115	12.5

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

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

9.4 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Garempfehlungen

ⓘ

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.
Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Tabellen unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.
Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

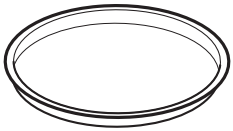
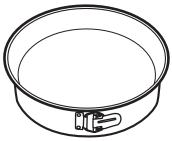
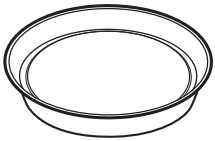
10.2 Feuchte Umluft

		(°C)		(Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	1	20 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	1	25 - 35
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	1	30 - 40

		(°C)		(Min.)
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	25 - 35
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	25 - 35
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	1	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	15 - 25
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350 und IEC 60350.

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

11. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

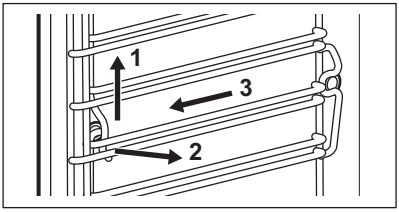
Reinigungs-mittel	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

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

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

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie die Vorderseite des Einhängegitters von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

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

Schritt 1	Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.		
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung.		
Funktion	**Beschreibung**	**Dauer**	
Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.	
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.	
Schritt 3	Drücken Sie START . Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.		
Schritt 4	Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.		
ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.			

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

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung angezeigt wird, ist eine Reinigung erforderlich.
Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Benutzung: Entkalkung

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

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min	
Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 3	Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigung.
Schritt 5	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Auflaufpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 8	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.	

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

11.6 Entkalkungserinnerungen

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

Typ	Beschreibung
Sanfte Erinnerung	Empfiehlt die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.

11.7 Benutzung: Spülen

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

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit Wasser, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 3	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen. Dauer: ca. 30 Min
Schritt 4	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 5	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.8 Trocknungserinnerung

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

11.9 Benutzung: Trocknen

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

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

11.10 Benutzung: Entleeren des Wassertanks

Verwenden Sie diese Funktion nach Kochen mit einer Dampfheizfunktion, um Restwasser aus dem Wassertank zu entfernen.

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

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks. Dauer: 6 Min
Schritt 3	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
Schritt 4	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

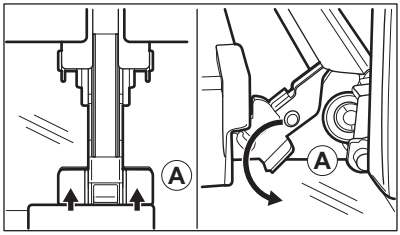
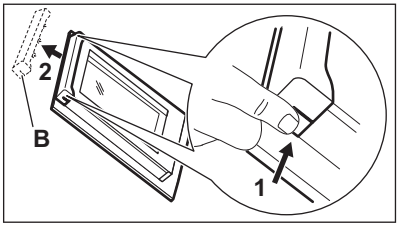
ⓘ Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

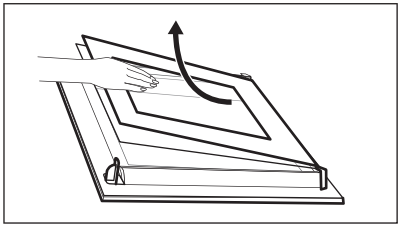
11.11 Aus- und Einbau: Tür

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

⚠ **WARNUNG!**
Die Tür ist schwer.

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

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

Schritt 7	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
Schritt 8	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
Schritt 9	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.	

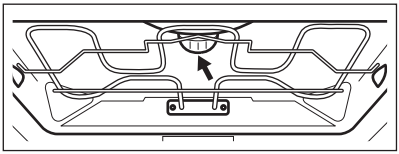
11.12 Austausch: Lampe

⚠ **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
Schritt 2	Entfernen Sie den Metallring, und reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
Schritt 4	Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.	

12. FEHLERSUCHE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was tun, wenn...

Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Mögliche Ursache	**Abhilfe**
Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü von: Optionen.

Bauteile müssen ausgetauscht werden.	
Beschreibung	**Abhilfe**
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“, Austausch: Lampe.

Die Reinigung wurde durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn sie von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

Probleme mit dem Wi-Fi-Signal	
Mögliche Ursache	**Abhilfe**
Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration geändert.	Zur Neukonfiguration des Backofens und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Installieren Sie den Router so nah wie möglich am Backofen.
Das Drahtlossignal wird von einem Mikrowellengerät unterbrochen, das sich in der Nähe des Backofens befindet.	Schalten Sie das Mikrowellengerät aus.

12.2 Handhabung: Fehlercodes

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

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

Code und Beschreibung	Abhilfe
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

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

Code und Beschreibung	Abhilfe
F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

12.3 Servicedaten

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

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

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	KSK788280M 944066815
Energieeffizienzindex	61.6
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.89 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.45 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	43 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	34.4 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014. Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B. Für die Ukraine gemäß 568/32020.
Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.
EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

13.2 Energie sparen

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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.
Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sek. aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch verringern sich die erwarteten Energieeinsparungen.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Drücken Sie ☰, um Menü zu öffnen.

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

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Gerät
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

14.3 Untermenü von: Optionen

Untermenü	Gerät
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Ofen einschalten. Um den Ofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge.
Schnellaufheizung	Verringerung der Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.4 Untermenü von: Verbindungen

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

14.5 Untermenü für: Setup

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

14.6 Untermenü von: Service

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

15. DAS IST GANZ EINFACH!

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

Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:						
Ein / Aus	Menü	Favoriten	Wi-Fi	Kurzzeitwecker	Temperatursensor	START / STOP

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

Beginnen Sie mit dem Kochen				
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**	**Schritt 5**
⏻ - Drücken, um den Backofen einzuschalten.	... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	°C - Stellen Sie die Temperatur ein.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Garen mit Dampf Steamify			
Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.			
Dampf zum Dampfgaren	**Dampf zum Schmoren**	**Dampf zum sanften Überbacken**	**Dampf zum Backen und Braten**

Garen mit Dampf Steamify			
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen				
Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:				
Koch-Assistent	**Schritt 1**	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
	Drücken Sie: ⓘ.	Drücken Sie: ☰.	Drücken Sie: ✕ Koch-Assistent.	Wählen Sie die Speise.

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

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

16. NEHMEN SIE EINE ABKÜRZUNG!

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

Drahtlosverbindung

Einstellung: Ofenfunktionen

Einstellung: Steamify - Garen mit einer Dampfheizfunktion

Einstellung: Koch-Assistent

Einstellung: Garzeit

Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs

Abbrechen: Timer-Einstellung

Verwendung: Temperatursensor

17. 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 diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop

867361810-A-432020