



**BSE798380B**

**BSE798380M**

**BSE798380T**

**BSK798380M**

**NL** Gebruiksaanwijzing | **Stoomoven**

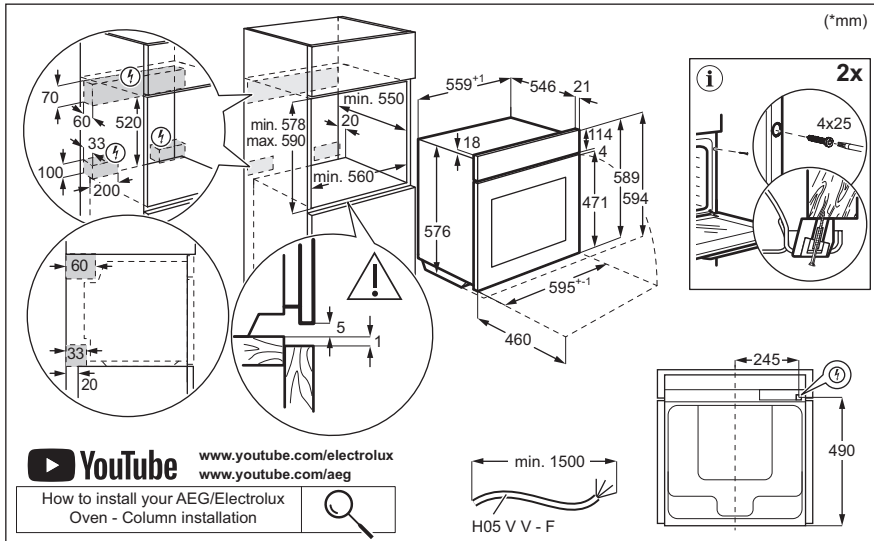
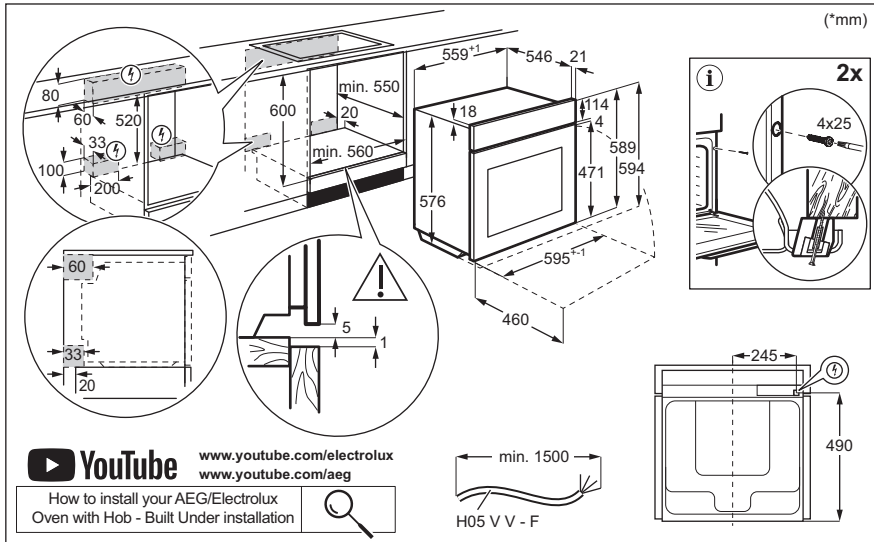
**3**

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

**30**



# INSTALLATIE / INSTALLATION



**Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	8
4. BEDIENINGSPANEEL.....	8
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	9
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	11
7. EXTRA FUNCTIES.....	16
8. KLOKFUNCTIES.....	17
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	18
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	19
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	21
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	25
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	27
14. MILIEUBESCHERMING.....	29

## 1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van

het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat en mobiele apparaten met de app.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren

#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
  - Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
  - Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
  - Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
  - Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
  - Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
  - Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd open is.
  - Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

## 2.2 Elektrische aansluiting

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

## 2.3 Gebruik

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Deel uw wifi-wachtwoord niet.

### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.

- bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
- wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## 2.4 Onderhoud en reinigen

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuurponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

## 2.5 Bereiding met stoom

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
  - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
  - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

## 2.6 Binnenverlichting

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reserve lampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.8 Verwijdering

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

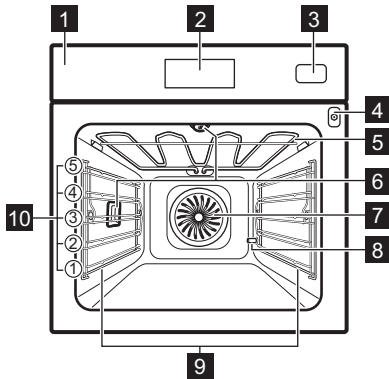
- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.

- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht



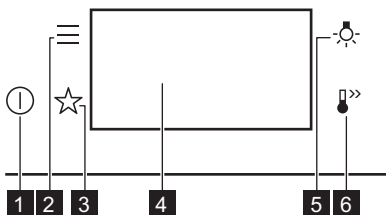
- 1** Bedieningspaneel
- 2** Display
- 3** Waterreservoir
- 4** Opening voor de voedselsensor
- 5** Verwarmingselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilator
- 8** Uitgang ontkalkingsleiding
- 9** Inschuifrails, verwijderbaar
- 10** Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/ gerechten.
- **Bakplaat**  
Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.
- **Grill-/braadpan**  
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Voedselsensor**  
Om het koken te regelen op basis van de temperatuur in het voedsel.
- **Telescopische geleiders**  
Om platen en roosters gemakkelijker in te voeren en te verwijderen.
- **Stoomset**  
Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer. De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.

## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Overzicht bedieningspaneel



- |          |            |                                                        |
|----------|------------|--------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Aan / Uit  | Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen. |
| <b>2</b> | Menu       | Toont de opties en instelfuncties van het apparaat.    |
| <b>3</b> | Favorieten | Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.     |
| <b>4</b> | Display    | Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.   |



5

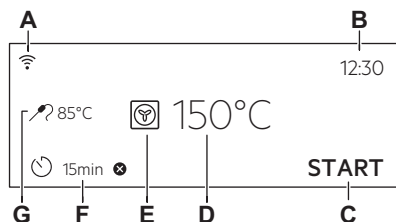
Lamp-  
schake-  
laarOm de verlichting in en uit te  
schakelen.

6

Snel  
Opwar-  
menOm de functie in en uit te schake-  
len: Snel Opwarmen.

## 4.2 Display

Display met ingestelde toetsfuncties.



- A. Wi-Fi
- B. Dagtijd
- C. BEGIN / STOP
- D. Temperatuur
- E. Verwarmingsfuncties
- F. Timer
- G. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

## Indicatielampjes op de display

- OK Om de selectie/instelling te bevestigen.
- Om één niveau terug te gaan in het menu.
- Om de laatste handeling ongedaan te maken.
- Om de opties in en uit te schakelen.
- De geluidsalarmfunctie is geactiveerd.
- Het geluidsalarm en de stopkookfunctie worden geactiveerd.
- Alleen pop-upbericht is geactiveerd.
- De functie Uitgestelde start is geactiveerd.
- Om de instelling te annuleren.
- Wi-Fi-verbinding is ingeschakeld.
- Bediening op afstand is ingeschakeld.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display, Toetstonen, Geluidsvolume, Waterhardheid, Dagtijd.

### 5.2 Draadloze verbinding

Om het apparaat te verbinden hebt u het volgende nodig:

- Draadloos netwerk met internetverbinding.
- Mobiel apparaat dat is verbonden met hetzelfde draadloze netwerk.

1. Scan de QR-code op de achterkant van de gebruikershandleiding om de app te

downloaden. Je kunt de app ook rechtstreeks downloaden vanuit de app store.

2. Volg de onboarding-instructies van de app.
3. Het apparaat inschakelen.
4. Druk op . Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
5. - schuif of druk om in of uit te schakelen: Wi-Fi.

De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec



Om veiligheidsredenen wordt de bediening op afstand automatisch uitgeschakeld na 24 u. Herhaal de onboarding, indien nodig.

Frequentie	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximaal ver- mogen	EIRP < 20 dBm (100 mW )
Wi-Fi-module	NIUS-50



### 5.3 Softwarelicenties

De software in dit product bevat componenten die zijn gebaseerd op gratis software en opensourcesoftware. AEG erkent de bijdragen van de gemeenschappen voor open software en robotica aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze componenten van gratis software en opensourcesoftware waarvan de licentievoorwaarden publicatie vereisen, en om de volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden ervan te bekijken, ga je naar: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map NIUS).

### 5.4 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.

5. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
6. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

### 5.5 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

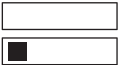



Gebruik het testpapier of neem contact op met uw waterleverancier om het waterhardheidsniveau te controleren.

1. Plaats het testpapier ongeveer 1 sec in kraanwater. Plaats het testpapier niet onder lopend water.
2. Schud het testpapier om eventueel resterend water te verwijderen.
3. Controleer na 1 min de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.
4. Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid binnen 1 min na het testen.

U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De tabel toont het waterhardheidsbereik met het bijbehorende waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Waterhardheidsniveau	Testpapier
1 - zacht	
2 - gematigd hard	
3 - hard	
4 - zeer hard	

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Verwarmingsfuncties

#### STANDAARD



##### **Grillen**

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



##### **Circulatiegrill**

Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.



##### **Hetelucht**

Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.



##### **Bevroren gerechten**

Perfect voor kant-en-klare maaltijden (bijv. patat, aardappelkroketjes of loempia's).



##### **Boven + onderwarmte**

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



##### **Pizza-functie**

Het beste voor het bakken van pizza's en andere gerechten die meer warmte van onderaf nodig hebben.



##### **Onderwarmte**

Kies deze functie na een kookproces om het voedsel zo nodig meer aan de onderkant te bruinen. Gebruik het laagste rekniveau.



De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 80 °C komt.

#### SPECIAAL



##### **Inmaken**

Om groenten en fruit in te maken, plaatst u de potten in een bakplaat gevuld met water, met behulp van hittebestendige potten met bajonet- of schroefdeksels van dezelfde grootte. Gebruik de eerste rekstand.



##### **Drogen**

Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen. Om de met vocht verzadigde lucht te laten ontsnappen en het fruit beter te laten drogen, is het raadzaam om de ovendeur tijdens het droogproces af en toe te openen.



##### **Yoghurtfunctie**

Om yoghurt te maken. Het lampje in deze functie is uit.



##### **Borden Warmen**

Om borden voor het serveren op te warmen.



##### **Ontdooien**

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.



##### **Gratineren**

Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.



##### **Lage Temperatuur Garen**

Bereidingsproces bij lage temperatuur. Het is ideaal om delicate gerechten te bereiden (bijv. rundvlees, kalfsvlees of lamsvlees).



##### **Warm houden**

Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de schalen indien nodig.



##### **Warmelucht (vochtig)**

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

## STOOM



### Steamify

Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.



### SousVide-koken

De functie verwijst naar een kookmethode in vacuüm afgesloten plastic zakjes bij lage temperatuur. Raadpleeg voor meer informatie de sectie SousVide-koken hieronder en het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips' met de kooktabellen.



### Regenereren

Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoudzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.



### Brood bakken

Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.



### Deeg Laten Rijen

Om het rijproces van gistdeeg te versnellen. Dek het oppervlak van het deeg af om te voorkomen dat het droogt.



### Stoom

Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis.



### Hoge vochtigheid

De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals via, vlaaien, terrines en vis.



### Medium vochtigheid

De functie is geschikt voor gestoofd en gesmoord vlees en voor brood en zoet gistdeeg. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig en krijgt deeg een krokant en glanzend korstje.



### Lage vochtigheid

De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

## 6.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

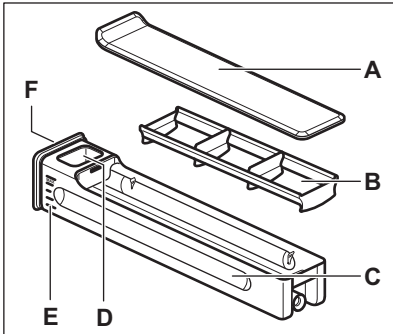
Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparingstips.

## 6.3 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.
2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
3. Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op OK.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op START .  
Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Raadpleeg het hoofdstuk "De accessoires gebruiken, voedselsensor".
6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
7. Schakel het apparaat uit.

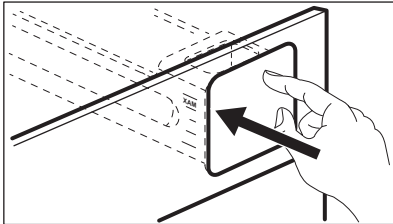
## 6.4 Waterreservoir



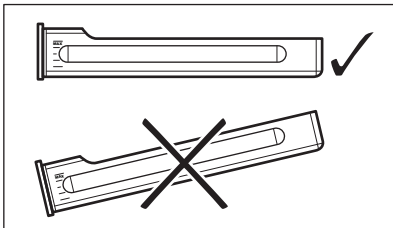
- A. Deksel
- B. Golfbreker
- C. Lade
- D. Watervulopening
- E. Schaal
- F. Voorkap

## 6.5 Gebruik van: Waterreservoir

1. Verwijder de voorkap van de waterlade.



2. Vul de waterlade tot het maximale niveau. Er zijn twee manieren om het water te gieten:
  - a. Laat de waterlade in de oven en giet het water uit een bakje.
  - b. Haal het waterreservoir uit de oven en vul deze met een waterkraan.
3. Draag de waterlade in de horizontale positie om morsen van water te voorkomen.



4. Plaats het gevulde waterreservoir in dezelfde positie.
5. Leeg het waterreservoir na elk gebruik.

### ⚠ LET OP!

Houd het waterreservoir uit de buurt van hete oppervlakken.

## 6.6 Instelling: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie

1. Het apparaat inschakelen. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
2. Druk op . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
3. Druk op . Het display toont de temperatuurinstellingen.
4. Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur:
  - a. **Stoom voor Stomen** 50 - 100 °C - voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
  - b. **Stoom voor Stoven** 105 - 130 °C - voor het koken van gestoofd en gestoofd vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en stoofschotels.
  - c. **Stoom voor Zacht Krokant** 135 - 150 °C - voor vlees, stoofschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.
  - d. **Stoom voor Bakken en Braden** 155 - 230 °C - voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, bladerdeeggebak, taarten, muffins, gratin, groenten en bakkerijgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het

gerecht een knapperige bodem te geven.

5. Druk op **OK**.
6. Druk op het deksel van het waterreservoir om de lade te openen en te verwijderen.
7. Vul het waterreservoir tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml). Gebruik de schaal op het waterreservoir. De watertoevoer is voldoende voor ongeveer 50 min.



### **WAARSCHUWING!**

Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.

8. Veeg indien nodig de buitenkant van het waterreservoir af met een zachte doek. Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.
9. Druk op **START**.  
Stoom verschijnt na ca. 2 min. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
10. Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij. Aan het einde van het koken werkt de koelventilator sneller om stoom te verwijderen.
11. Schakel het apparaat uit.  
Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.  
Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de oven deur. Wanneer het apparaat koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.

## **6.7 Instelling: SousVide-koken**

1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
3. Druk op
4. Druk op **OK**. Het display toont de temperatuurinstellingen.
5. Stel de temperatuur in en druk op **OK**.

6. Druk op . Het display toont timerinstellingen.
7. Stel de timer in en druk op **OK**.
8. Druk op **START**.
9. Open na het koken voorzichtig de oven deur. Restwater kan zich ophopen op de vacuümzakken en in de ovenruimte. Gebruik een plaat en een handdoek om de vacuümzakken eruit te halen.

Wanneer de oven koud is, verwijder je het water uit de bodem van de holte met een spons. Maak de opening droog met een zachte doek.

## **6.8 Menu**

Druk op om het menu te openen.

Menu-item	Toepassing
Kook- En Bakassistent	Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen	Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Aansluitingen Om de netwerkconfiguratie in te stellen.
	Instelling Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service Toont de softwareversie en -configuratie.

## **Submenu voor: Reinigen**

Submenu	Toepassing
Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreininging	Licht reinigen.
Stoomreininging Plus	Grondig reinigen.

Submenu	Toepassing
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Reinigen van de stoomgenerator. Spoel af na frequent koken met stoom.


## Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.
Snel Opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdsindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

## Submenu voor: Aansluitingen

Submenu	Beschrijving
Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: Wi-Fi.
Bediening op afstand	Om de bediening op afstand in en uit te schakelen. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Automatische bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten nadat BEGIN werd ingedrukt. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.
Netwerk	Om de netwerkstatus en het signaalvermogen van het volgende te controleren: Wi-Fi.
Vergeet Netwerk	Om uit te schakelen dat het huidige netwerk automatische verbinding maakt met het apparaat.

## Submenu voor: Instelling

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

## Submenu voor: Service

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



## 6.9 Instelling: Kook- En Bakassistent

Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor. Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw
- Medium
- Gaar

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht .

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op .
3. Druk op . Kook- En Bakassistent.
4. Kies een gerecht of een voedseltype.



5. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op **START**.


Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

## 7. EXTRA FUNCTIES

### 7.1 Favorieten ☆


U kunt tot 3 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie en de bereidingstijd.


1. Het apparaat inschakelen.
  2. Selecteer de gewenste instelling.
  3. Druk op .
  4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
  5. Druk op **+** om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten.
  6. Druk op **OK**.
-  - druk hierop om de instelling te resetten.

 - druk hierop om de instelling te annuleren.

### 7.2 Toetsenblokkering


Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Stel een verwarmingsfunctie in.
3. ☆,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

☆,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

### 7.3 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op .
3. Selecteer Opties / Kinderslot.
4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.



Kinderslot is geactiveerd.

Wanneer deze functie is geactiveerd, krijgt u toegang tot: Timer, Wi-Fi en lamp is beschikbaar.

Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

### 7.4 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

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

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie het hoofdstuk 'Klokfuncties'.

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

### 7.5 Koelventilator

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



## 8. KLOKFUNCTIES


### 8.1 Omschrijving klokfuncties

Functie	Omschrijving
Timer	De duur van het koken instellen. Maximum is 23 u 59 min. U kunt instellen wat er gebeurt als de tijd om is door de voorkeur in te stellen: Actie beëindigen.
Actie beëindigen	Geluidsalarm - wanneer de tijd om is, klinkt er een signaal. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.  Geluidsalarm en stop met koken - als de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld.  Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de bereidingstijd te verlengen.
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. U kunt de functie in- en uitschakelen: Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

### 8.2 Instelling: Dagtijd

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op: Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op **OK**.

### 8.3 Instelling: Timer


1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op .

### 3. Stel de tijd in.



U kunt de gewenste actie Einde selecteren door op ● ● ● te drukken.

4. Druk op **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt. Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen. Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

### 8.4 Instelling: Uitgestelde start


1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Stel de bereidingstijd in.
4. Druk op ● ● ● .
5. Druk op: Uitgestelde start.
6. Kies de gewenste starttijd.
7. Druk op **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

### 8.5 Instellen: Uptimer

1. Druk op .
2. Druk op ● ● ● .
3. Druk op: Uptimer.
4. Schuif of druk op  om de bedrijfstijd op het hoofdscherm weer te geven.
5. Druk op **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

### 8.6 Timerinstellingen wijzigen

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op .
2. Stel de timerwaarde in.
3. Druk op **OK**.

## 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

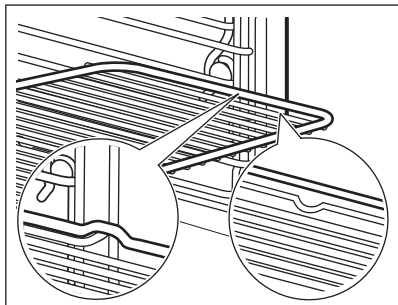
### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Accessoires plaatsen

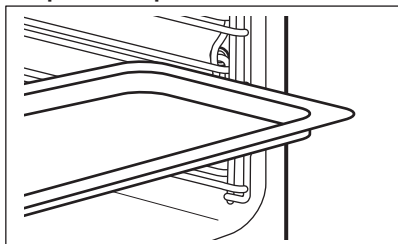
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

#### Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

#### Bakplaat / Diepe schaal




Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail. Plaats de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

### 9.2 Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste 25 °C hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.
  -  - de kerntemperatuur van het voedsel.
- Voor de beste kookresultaten:

- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

Het apparaat berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de verwarmingsfunctie en de temperatuur.

#### Koken met: Voedselsensor

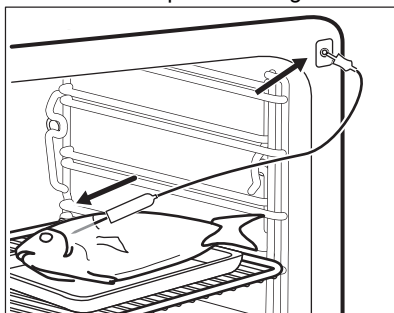
### WAARSCHUWING!

Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
3. Plaats voedselsensor in de schaal:

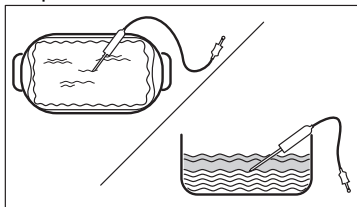
#### **Vlees, gevogelte en vis**

Steek de hele naald van de voedselsensor in het midden van het vlees of de vis op het dikste gedeelte.



## Stoofschotel

Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet tijdens het bakken op één plaats worden gestabiliseerd. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



4. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'. Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.

5. - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
6. ● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
  - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
  - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.
7. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op OK om naar het hoofdscherm te gaan.
8. Druk op START .
9. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
10. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

### 10.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen beschikbaar op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden,

controleer het PNC-nummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame in het apparaat.

### Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire
	Reservoir (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)

## 10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires





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

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm

- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

## 10.3 Warmelucht (vochtig)






Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.






		°C		
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	140	2	15 - 25
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25

## 10.4 Informatie voor testinstellingen

Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bakken op één niveau






			°C		
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	Bakrooster	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven + onder-warmte	Bakrooster	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onder-warmte	Bakrooster	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onder-warmte	Bakplaat	140	25 - 35	2
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat <sup>1)</sup>	Hetelucht	Bakplaat	150	20 - 30	3

			°C		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat <b>1)</b>	Boven + onder-warmte	Bakplaat	170	20 - 30	3
Toast <b>2)</b>	Grillen	Bakrooster	max.	1 - 2	5

1) Verwarm het lege apparaat voor.

2) Verwarm het lege apparaat 5 min voor.

### Bakken op meerdere niveaus

			°C		
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	140	25 - 45	2 en 4
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat <b>1)</b>	Hetelucht	Bakplaat	150	25 - 35	2 en 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	Bakrooster <b>2)</b>	160	45 - 55	2 en 4
Appeltaart	Hetelucht	Bakrooster <b>2)</b>	160	55 - 65	2 en 4

1) Verwarm het lege apparaat voor.






2) 1 cakevorm op elk bakrooster. Eén links en één rechts.

## 10.5 Informatie voor testinstituten

Tests voor de functie: Stoom

Testen volgens IEC 60350-1.

Stel de temperatuur in op 100°C.

				
Broccoli <b>1) 2)</b>	2/3 stoomset geperforeerd	0.3	3	8 - 9
Broccoli <b>1) 2)</b>	2/3 stoomset geperforeerd	max.	3	10 - 11
Erwten, bevroren <b>2)</b>	2 x 2/3 stoomset geperforeerd	2 x 1,5	2 en 4	Tot de temperatuur op de koudste plek 85 °C heeft bereikt.

1) Verwarm het lege apparaat voor.

2) Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over de reiniging

#### Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

- Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn of citroenzuur om kalksteenresten te verwijderen.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.

### Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

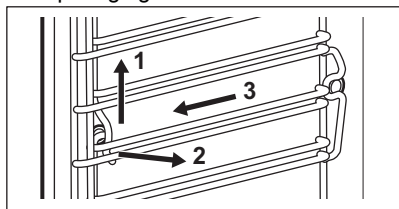
### Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.
4. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

De borgpennen op de telescopische geleiders moeten naar voren wijzen.

## 11.3 Stoomreiniging

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Verwijder alle accessoires en de verwijderbare inschuifrails.
3. Maak de bodem van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigungsmiddel.
4. Vul het waterreservoir tot het maximale niveau.
5. Selecteer: Menu / Reinigen.

Optie	Beschrijving
Stoomreini- ging	Licht reinigen <b>Duur:</b> 30 min
Stoomreini- ging Plus	Normaal reinigen Bespray de ruimte met een reinigungsmiddel. <b>Duur:</b> 75 min

6. Druk op **START**. Volg de instructies op het display.

Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.

7. Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.
8. Schakel het apparaat uit.
9. Wanneer het apparaat koud is, droog je de overruimte met een zachte doek.
10. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir.
11. Laat de oven deur open en wacht tot de binnenkant van de oven droog is.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

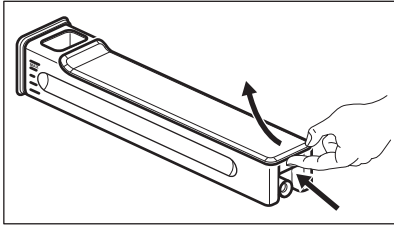
## 11.4 Reinigungsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

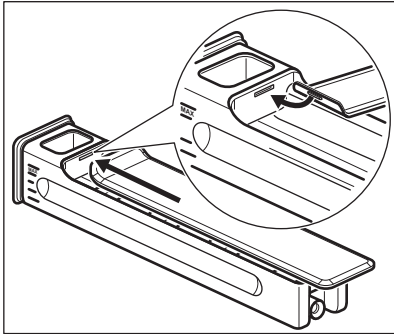
Gebruik de functie: Stoomreini-ging Plus.Re

## 11.5 Het waterreservoir reinigen

1. Haal het waterreservoir uit het apparaat.
2. Verwijder het waterreservoir uit de oven. Til de afdekking op in overeenstemming met het uitsteeksel aan de achterkant.
3. Verwijder de golfbreker. Trek het weg van de ladebak tot het tevoorschijn komt.



4. Was de onderdelen van de waterlade met water en zeep. Gebruik geen schuursponzen en maak de waterlade niet schoon in de vaatwasser.
5. Monteer de waterlade opnieuw.
6. Klik de golfbreker erin. Duw het in de ladebehuizing.
7. Monteer het deksel. Plaats eerst de voorste klik en duw deze vervolgens tegen het ladebehuizing.



8. Waterreservoir plaatsen.
9. Duw het waterreservoir in de richting van de oven totdat deze vastklikt.

## 11.6 Ontkalken

Gebruik het om het stoomsysteem te ontkalken.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Controleer of het waterreservoir leeg is.  
**Duur van het eerste deel:** ongeveer 100 min
4. Selecteer: Menu / Reinigen / Ontkalken.
5. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
6. Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.

7. Vul het resterende deel van het waterreservoir met water tot het maximale niveau.
8. Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.  
**Duur van het tweede deel:** ongeveer 35 min
9. Vul het waterreservoir met water. Zorg dat er geen resten van antikalkmiddel in het waterreservoir achterblijven. Waterreservoir plaatsen.
10. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.
11. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
12. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek.
13. Verwijder het resterende water uit het waterreservoir.
14. Laat de ovenruimte open en wacht tot de ovenruimte droog is.

Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in het apparaat achterblijven, wordt op het display gevraagd de procedure te herhalen.

## 11.7 Herinnering voor ontkalking

Er zijn twee melders die u de instructie geven om het apparaat te ontkalken. U kunt de ontkalkingsherinnering niet uitschakelen.

- Zachte herinnering - raadt u aan het apparaat te ontkalken.
- De harde herinnering verplicht u de ontkalking uit te voeren. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

## 11.8 Spoelen

Gebruik het om het stoomsysteem te reinigen na veelvuldig gebruik van de stoomfunctie.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
4. Vul het waterreservoir met water.
5. Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen.  
**Duur:** ongeveer 30 min
6. Schakel de functie in en volg de instructies op het display.

7. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

## 11.9 Drogen

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

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Selecteer: Menu / Reinigen / Drogen.
4. Volg de instructies op het display.

## 11.10 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om het apparaat te drogen.

Druk op JA om het apparaat te drogen.

## 11.11 Verwijderen en installeren van de deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.



### WAARSCHUWING!

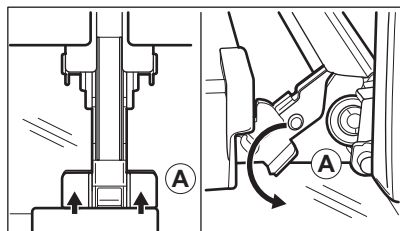
De deur is zwaar.



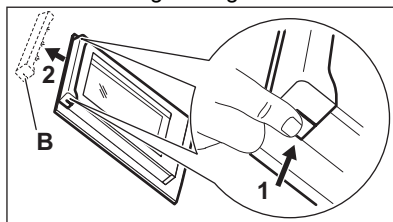
### LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

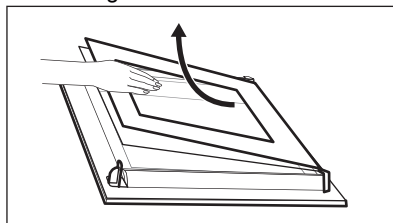
1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Open de deur volledig.
3. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.



4. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
5. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
6. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
7. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



8. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
9. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



10. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.



## 11.12 Het lampje vervangen

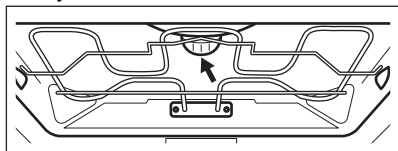
### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

### Bovenlamp

1. Draai het glazen deksel om die te verwijderen.



2. Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.

### Zijlamp

1. Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.
2. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
3. Reinig de glasafdekking.
4. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
5. Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
6. Installeer de linker drager van het rek.

## 12. PROBLEEMOPLOSSING

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Wat te doen als...

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.
Het apparaat warmt niet op.	De klok is niet ingesteld. Raadpleeg het hoofdstuk "Klokfuncties" om de klok in te stellen. De deur is niet goed gesloten. De zekering is doorgeslagen. Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Kinderslot is ingeschakeld.
De lamp is uit.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Zie voor details het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.
Het waterreservoir blijft niet in het apparaat nadat je het hebt geplaatst.	Je hebt de behuizing van het waterreservoir er niet volledig in geduwd. Plaats het waterreservoir volledig in het apparaat.

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Er komt water uit de waterreservoir.	Je hebt het deksel van de waterreservoir of golfbreker niet correct gemon- teerd. Monteer het deksel van de waterreservoir en de golfbreker opnieuw.
De waterreservoir is moeilijk schoon te maken.	Zorg ervoor dat het deksel en de golfbreker zijn verwijderd voordat u begint met reinigen.
Er zit geen water in de bak na het ontkalken.	De waterreservoir is niet tot het maximale niveau gevuld. Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de waterreservoir zit.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na het ontkalken.	De bak staat op een verkeerde rekstand. Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van het apparaat. Plaats de bakplaat de volgende keer op de eerste rekstand.
Er is te veel water aanwezig op de bodem van de ruimte na de reinig- ing.	Je hebt te veel schoonmaakmiddel in de oven gedaan voordat je begon met schoonmaken. Verdeel de volgende keer de dunne laag van een schoonmaakmiddel gelijk- matig over de ovenwanden.
Reinigingsprestaties zijn niet be- vredigend.	Je bent begonnen met schoonmaken toen het apparaat te heet was. Wacht tot het apparaat is afgekoeld. Herhaal de reiniging.  Je hebt niet alle accessoires uit de oven gehaald voordat je begon met schoonmaken. Verwijder alle accessoires en herhaal de reiniging.
<p><b>i</b> Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.</p>	
Problemen met draadloos net- werksignaal.	Controleer of je mobiele apparaat is verbonden met het draadloze netwerk. Controleer uw draadloze netwerk en router. Herstart de router.
Er is een nieuwe router geïnstal- leerd of de routerconfiguratie is gewijzigd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding, om de oven en het mobiele apparaat opnieuw te configureren.
Het draadloze netwerksignaal is zwak.	Verplaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.
Het draadloze signaal wordt ver- stoord door een andere magnetron die in de buurt van het apparaat is geplaatst.	Schakel de magnetron uit. Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de bediening op af- stand van het apparaat. Magnetrons storen WiFi-sigitaal.

## 12.2 Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. U vindt de lijst met problemen in de onderstaande tabel.

Code en omschrijving	Oplossing
<b>F111</b> - Voedselsensor is niet correct in het stopcontact geplaatst.	Steek de Voedselsensor in het stopcontact.
<b>F240, F439</b> - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
<b>F601</b> - er is een probleem met het Wi-Fi-sigitaal.	Controleer uw netwerkverbinding. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.

Code en omschrijving	Oplossing
<b>F604</b> - de eerste verbinding met Wi-Fi is mislukt.	Schakel het apparaat uit en weer in en probeer het opnieuw. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
<b>F908</b> - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.
<b>F131</b> - de temperatuur van de stomersensor is te hoog. <b>1)</b>	Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld. Schakel het apparaat weer in.
<b>F144</b> - de sensor in het Waterreservoir kan het water-niveau niet meten. <b>1)</b>	Leeg het Waterreservoir en vul het bij.
<b>F508</b> - het Waterreservoir werkt niet goed. <b>1)</b>	Schakel het apparaat uit en weer in.
<b>F602, F603</b> - Wi-Fi is niet beschikbaar. <b>1)</b>	Schakel het apparaat uit en weer in.

**1)** Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

## 12.3 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

### Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771
Energie-efficiëntie-index	61,9
Energie-efficiëntieklasse	A++
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,99 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52 kWh/cyclus
Aantal holtes	1

Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	70 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BSE798380B	39.5 kg
	BSE798380M	39.5 kg
	BSE798380T	39.5 kg
	BSK798380M	39.5 kg

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

## 13.2 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
Stroomverbruik in door netwerk verbonden stand-by	2.0 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

Raadpleeg het hoofdstuk "Vóór het eerste gebruik" voor richtlijnen over het in- en uitschakelen van de draadloze netwerkverbinding.

### 13.3 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

#### Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

#### Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan.

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

#### Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

#### Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

**Warmelucht (vochtig)**

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze

handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

**Stand-bymodus**

Na 2 min. schakelt het display over naar de stand-bymodus.


## 14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .

Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool

 niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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



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

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	30
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	32
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	34
4. CONTROL PANEL.....	35
5. BEFORE FIRST USE.....	36
6. DAILY USE.....	37
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	42
8. CLOCK FUNCTIONS.....	42
9. USING THE ACCESSORIES.....	43
10. HINTS AND TIPS.....	45
11. CARE AND CLEANING.....	47
12. TROUBLESHOOTING.....	51
13. ENERGY EFFICIENCY.....	53
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	54

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

## **1.2 General Safety**

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

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

### 2.2 Electrical connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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



the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can 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.
- Do not share your Wi-Fi password.

### **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.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Steam Cooking

### ⚠ WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

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

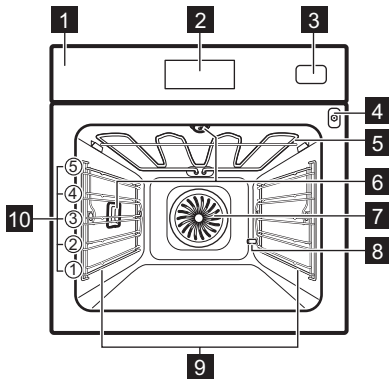
### ⚠ WARNING!

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 Display
- 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

- **Wire shelf**  
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.

- **Telescopic runners**

For inserting and removing trays and wire shelf more easily.

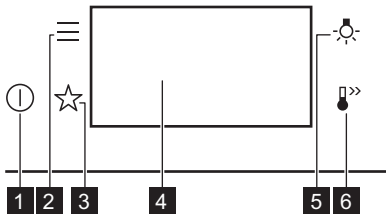
- **Steam set**

One unperforated and one perforated food container. The steam set drains the

condensing water away from the food during steam cooking. Use it to prepare vegetables, fish, chicken breast. The set is not suitable for food that needs to soak in the water e.g. rice, polenta, pasta.

## 4. CONTROL PANEL

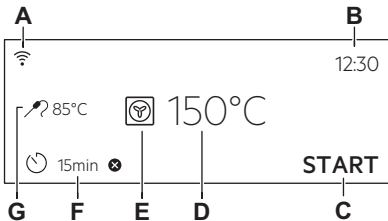
### 4.1 Control panel overview



<b>1</b>	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
<b>2</b>	Menu	Lists the appliance options and setting functions.
<b>3</b>	Favourites	Lists the favourite settings.
<b>4</b>	Display	Shows the current settings of the appliance.
<b>5</b>	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
<b>6</b>	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

### 4.2 Display

Display with key functions set.



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

#### Display indicators

	To confirm the selection / setting.
	To go one level back in the menu.
	To undo the last action.
	To turn the options on and off.
	The sound alarm function is activated.
	The sound alarm and stop cooking function is activated.
	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To cancel the setting.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Remote Operation is turned on.

## 5. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.



### 5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

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

### 5.2 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
  - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
  2. Follow the app onboarding instructions.
  3. Turn on the appliance.
  4. Press . Select: Settings / Connections.
  5.  - slide or press to turn on or off: Wi-Fi. The appliance wireless module starts within 90 sec.



For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

### 5.3 Software licences



The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG acknowledges the

contributions of the open software and robotics communities to the development project.

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

### 5.4 Initial preheating and cleaning

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

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

### 5.5 Setting: Water Hardness

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

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

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

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

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

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

Water hardness level	Test paper
1 - soft	<input type="text"/>
	<input type="text"/>

Water hardness level	Test paper
2 - moderately hard	<input type="text"/>
3 - hard	<input type="text"/>
4 - very hard	<input type="text"/>

## 6. DAILY USE

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Heating functions

#### STANDARD



#### Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



#### Turbo Grilling

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



#### True Fan Cooking

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



#### Frozen Foods

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



#### Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



#### Pizza Function

Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.



#### Bottom Heat

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



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

#### SPECIALS



#### Preserving

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



#### Dehydrating

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



#### Yoghurt Function

To prepare yoghurt. The lamp in this function is off.



#### Plate Warming

To preheat plates for serving.



### Defrost

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



### Au Gratin

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



### Slow Cooking

Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb).



### Keep Warm

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



### Moist Fan Baking

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

## STEAM



### Steamify

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



### SousVide Cooking

The function name refers to a method of cooking in vacuum sealed plastic pouches at low temperatures. Refer to the section SousVide Cooking below and the chapter "Hints and Tips" with the cooking tables to find more information.



### Steam Regenerating

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



### Bread Baking

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



### Dough Proving

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



### Full Steam

For steaming vegetables, side dishes or fish.



### Humidity High

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



### Humidity Medium

The function is suitable for cooking stewed and braised meat, as well as bread and sweet yeast dough. Due to the combination of steam and heat, the meat gets a juicy and tender texture and yeast dough bakeries get a crispy and shiny surface.



### Humidity Low

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

## 6.2 Notes on: Moist Fan Baking


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

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

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

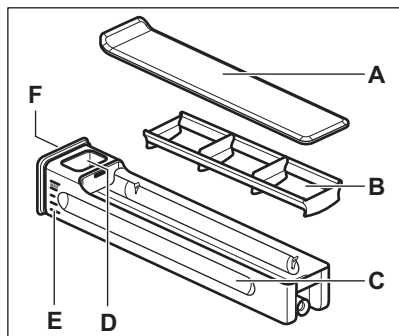
For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

## 6.3 Setting: Heating functions

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

4. Set the temperature. Press OK.
5. Press START.  
Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
6. STOP - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.

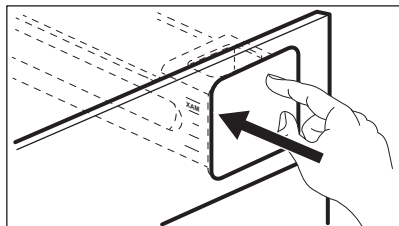
## 6.4 Water drawer



- A. Lid
- B. Wave-breaker
- C. Drawer
- D. Water-filling opening
- E. Scale
- F. Front cover

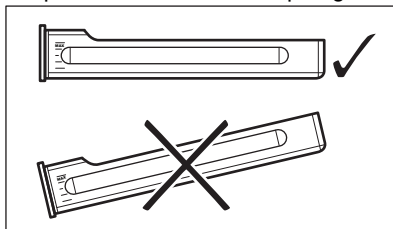
## 6.5 Using: Water drawer

1. Push the front cover of the water drawer.



2. Fill the water drawer up to the maximum level. There are two methods of pouring the water:
  - a. Leave the water drawer inside the oven and pour the water from a container.
  - b. Remove the water drawer from the oven and fill it from a tap water.

3. Carry the water drawer in the horizontal position to avoid water spilling.



4. Insert the filled water drawer in the same position.
5. Empty the water drawer after each use.

### ⚠ CAUTION!

Keep the water drawer away from hot surfaces.

## 6.6 Setting: Steamify - Steam heating function

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

pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.



5. Press **OK**.
6. Press the cover of the water drawer to open and remove it.
7. Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 950 ml). Use the scale on the water drawer. The water supply is sufficient for approximately 50 min.

**⚠ WARNING!**

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

8. Wipe the outside of the water drawer with a soft cloth, if needed. Push the water drawer to its initial position.
9. Press **START**.  
Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
10. When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer. At the end of cooking, the cooling fan runs quicker to remove steam.
11. Turn off the appliance.  
Empty the water drawer after cooking ends. Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the appliance is cold, dry the cavity with a soft cloth.

## 6.7 Setting: SousVide Cooking

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

7. Set the timer and press **OK**.
8. Press **START**.
9. After cooking, open the oven door carefully. Residual water can accumulate on the vacuum bags and in the cavity. Use a plate and a towel to take out the vacuum bags.

When the oven is cold, remove the water from the bottom of the cavity with a sponge. Dry the cavity with a soft cloth.

## 6.8 Menu

Press  to enter the menu.

Menu item		Application
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

## Submenu for: Cleaning

Submenu	Application
Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Rinsing	Cleaning of the steam generation circuit. Use rinsing after frequent steam cooking.




## Submenu for: Options

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

## Submenu for: Connections

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

## Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for  .

Submenu	Description
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Water Hardness	Sets the water hardness.
Time of Day	Sets the current time and date.

## Submenu for: Service

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



## 6.9 Setting: Assisted Cooking

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

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

- Rare
- Medium
- Well Done

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




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

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

## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS



### 7.1 Favourites ☆

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

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


### 7.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

### 7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Select Options / Child Lock.

4. Press the code letters in an alphabetical order.



Child Lock is activated.

When this function is activated, access to: Timer, Wi-Fi and lamp is available.

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

### 7.4 Automatic switch-off

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 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, End time.

### 7.5 Cooling fan

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

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Clock functions description


Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.

Function	Description
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
	Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

## 8.2 Setting: Time of Day

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

## 8.3 Setting: Timer


1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .
3. Set the time.

You can select the preferred End action by pressing ● ● ● .



4. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

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

## 8.4 Setting: Delayed start


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

## 8.5 Setting: Uptimer

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

## 8.6 Changing timer settings

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

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

# 9. USING THE ACCESSORIES

## **WARNING!**

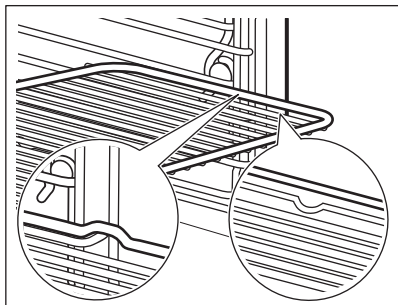
Refer to Safety chapters.

## 9.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim

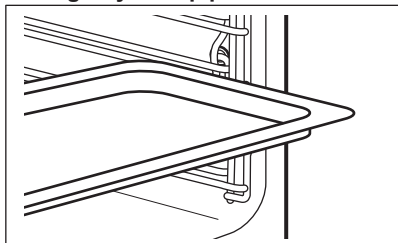
around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

## Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

## Baking tray / Deep pan




Push the tray between the guide bars of the shelf support. Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

## 9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

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

For the best cooking results:

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

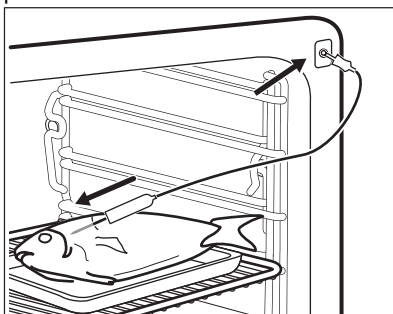
The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

## Cooking with: Food Sensor

### **WARNING!**

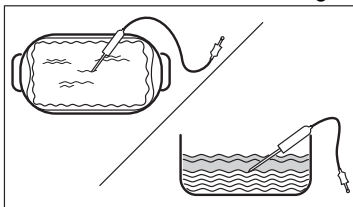
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

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




### **Casserole**

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter. The display shows the current temperature of Food Sensor.

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

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Cooking recommendations

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

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

For more cooking recommendations refer to the cooking tables available on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate located on the front frame inside the appliance.

#### Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature

	Accessory
	Container (Gastronorm)
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)





### 10.2 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

### 10.3 Moist Fan Baking






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

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

## 10.4 Information for test institutes

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






Baking on one level

			°C		
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	Wire shelf	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	140	25 - 35	2
Small cakes, 20 per tray <b>1)</b>	True Fan Cooking	Baking tray	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray <b>1)</b>	Conventional Cooking	Baking tray	170	20 - 30	3
Toast <b>2)</b>	Grill	Wire shelf	max.	1 - 2	5

**1)** Preheat the empty appliance.

**2)** Preheat the empty appliance for 5 min.

## Multilevel baking

			°C		
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	140	25 - 45	2 and 4
Small cakes, 20 per tray <sup>1)</sup>	True Fan Cooking	Baking tray	150	25 - 35	2 and 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	Wire shelf <sup>2)</sup>	160	45 - 55	2 and 4
Apple pie	True Fan Cooking	Wire shelf <sup>2)</sup>	160	55 - 65	2 and 4

1) Preheat the empty appliance.






2) 1 cake tin on each wire shelf. One positioned to the left and one to the right.

## 10.5 Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam

Tests according to IEC 60350-1.

Set the temperature to 100°C.

				
Broccoli <sup>1) 2)</sup>	2/3 Steam set perforated	0.3	3	8 - 9
Broccoli <sup>1) 2)</sup>	2/3 Steam set perforated	max.	3	10 - 11
Peas, frozen <sup>2)</sup>	2 x 2/3 Steam set perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85 °C.

1) Preheat the empty appliance.

2) Put the baking tray on the first shelf position.

## 11. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning

#### Cleaning Agents

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

#### Everyday Use

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

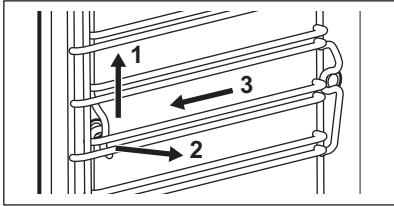
#### Accessories

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

## 11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



Install the shelf supports in the opposite sequence.

The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

## 11.3 Steam Cleaning

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

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

6. Press **START**. Follow the instruction on the display.
- The signal sounds when the cleaning ends.
7. Press any symbol to turn off the signal.
  8. Turn off the appliance.
  9. When the appliance is cold, dry the cavity with a soft cloth.

10. Remove the remaining water from the water drawer.
11. Leave the oven door open and wait until the oven interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

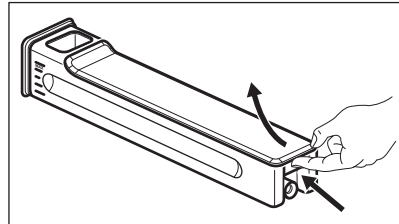
## 11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

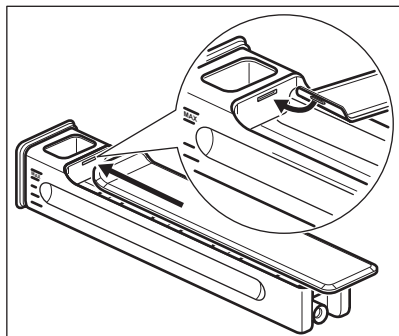
## 11.5 Cleaning the water drawer

1. Remove the water drawer from the appliance.
2. Remove the lid of the water drawer. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.
3. Remove the wave-breaker. Pull it away from the drawer body until it pops out.



4. Wash the water drawer parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water drawer in a dishwasher.
5. Reassemble the water drawer.
6. Snap in the wave-breaker. Push it into the drawer body.
7. Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the drawer body.





8. Insert the water drawer.
9. Push the water drawer towards the oven until it latches.

## 11.6 Descaling

Use it to descale the steam system.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Make sure that the water drawer is empty.  
**Duration of the first part:** around 100 min
4. Select: Menu / Cleaning / Descaling.
5. Place the grill- / roasting pan on the first shelf position.
6. Pour 250 ml of the descaling agent in the water drawer.
7. Fill the remaining part of the water drawer with water to the maximum level.
8. Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.  
**Duration of the second part:** around 35 min
9. Fill the water drawer with water. Make sure there is no remaining descaling agent inside the water drawer. Insert the water drawer.
10. When the function ends, remove the grill- / roasting pan.
11. Turn off the appliance and wait until it is cold.
12. Clean the oven interior with a soft cloth.
13. Remove the remaining water from the water drawer.
14. Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

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

## 11.7 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.

## 11.8 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.
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.

## 11.9 Drying

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

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

## 11.10 Drying reminder

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

Press YES to dry the appliance.

## 11.11 Removing and installing door

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

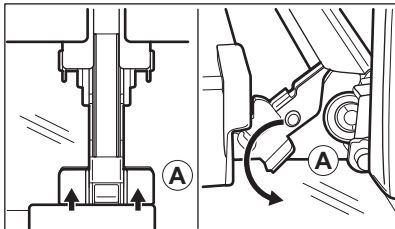
### **WARNING!**

The door is heavy.

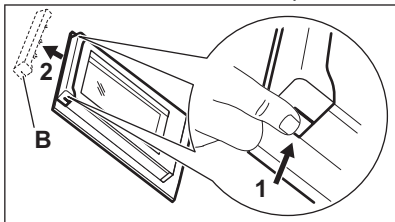
### **CAUTION!**

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

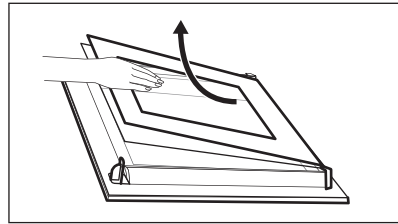
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



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



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



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

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

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

## 11.12 Replacing the lamp

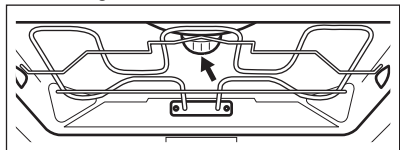
### **WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

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

### Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.



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

### Side lamp

1. Remove the left shelf support to get access to the lamp.


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

## 12. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to "Clock functions" chapter.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter.
The appliance does not retain the water drawer after you insert it.	You did not fully press the water drawer body. Fully insert the water drawer into the appliance.
Water comes out of the water drawer.	You did not assemble the lid of the water drawer or wave breaker correctly. Reassemble the lid of the water drawer and wave breaker.
The water drawer is difficult to clean.	Make sure that the lid and the wave breaker are removed before you start cleaning.
There is no water inside the tray after descaling.	The water drawer was not filled in to the maximum level. Check if a descaling agent / water is present in the water drawer body.
There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.	The tray is on a wrong shelf position. Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the tray on the first shelf position.
There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.	You put too much detergent in the appliance before you started cleaning. Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.
Cleaning performance is not satisfactory.	You started cleaning when the appliance was too hot. Wait for the appliance to cool down. Repeat cleaning.
	You did not remove all the accessories from the appliance before cleaning. Remove all the accessories and repeat cleaning.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	

Problem description	Cause and remedy
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

## 12.2 Error codes

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

Code and description	Remedy
<b>F111</b> - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
<b>F240, F439</b> - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
<b>F601</b> - there is a problem with Wi-Fi signal.	Check your network connection. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
<b>F604</b> - the first connection to Wi-Fi failed.	Turn the appliance off and on and try again. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
<b>F908</b> - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
<b>F131</b> - the temperature of the steamer sensor is too high. <b>1)</b>	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
<b>F144</b> - the sensor in the Water drawer cannot measure the water level. <b>1)</b>	Empty the Water drawer and refill it.
<b>F508</b> - the Water drawer does not work properly. <b>1)</b>	Turn the appliance off and on.
<b>F602, F603</b> - Wi-Fi is not available. <b>1)</b>	Turn the appliance off and on.

**1)** When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

## 12.3 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is

visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

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

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

## 13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	AEG
Model identification	BSE798380B 944188776 BSE798380M 944188778 BSE798380T 944188816 BSK798380M 944188771
Energy Efficiency Index	61.9
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	70 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	BSE798380B 39.5 kg
	BSE798380M 39.5 kg
	BSE798380T 39.5 kg
	BSK798380M 39.5 kg

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

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

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

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

### 13.3 Energy saving tips

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

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open

the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

### **Cooking with fan**

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

### **Residual heat**

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

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

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

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

### **Keep food warm**

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

### **Cooking with the lamp off**

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

### **Moist Fan Baking**


Function designed to save energy during cooking.


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

### **Standby mode**

After 2 min the display switches to standby mode.

## **14. ENVIRONMENTAL CONCERNS**

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

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



