



BS9900B

BS9900T

NBP9S831AB

NBP9S831AT

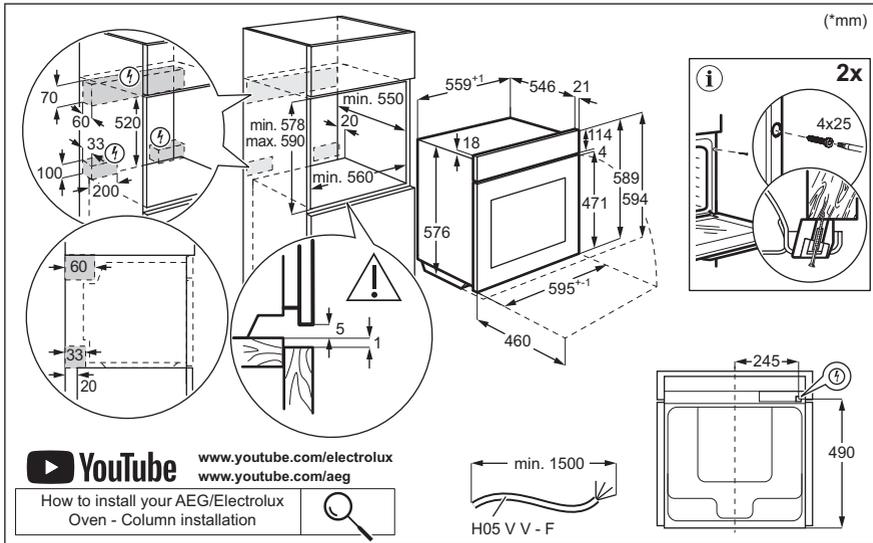
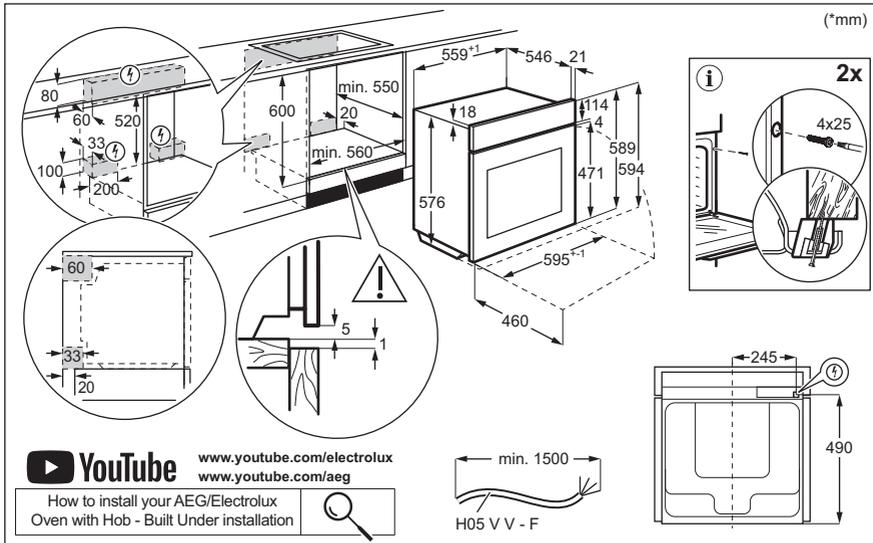
TP9SB83FAB

TP9SB83FAT

DE Benutzerinformation | **Dampfbackofen**



MONTAGE



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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENTELD.....	8
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	15
8. UHRFUNKTIONEN.....	16
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	17
10. TIPPS UND HINWEISE.....	19
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	21
12. FEHLERSUCHE.....	25
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	27
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	29

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfaren

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

⚠️ WARNUNG!

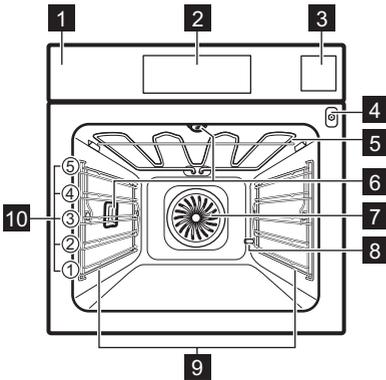
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Wassertank
- 4** Buchse für den Temperatursensor
- 5** Heizelement

- 6** Lampe
- 7** Ventilator
- 8** Entkalkungsrohr Ausgang
- 9** Einschubschienen, herausnehmbar
- 10** Einschubebenen

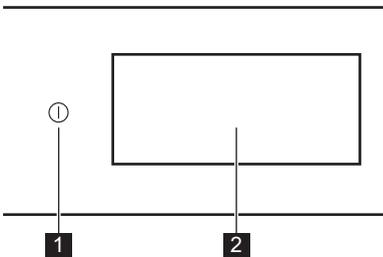
3.2 Zubehör

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



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



- | | | |
|----------|-----------|---|
| 1 | EIN / AUS | Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten. |
| 2 | Display | Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an. |

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

4.2 Display

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

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

	Die Tür des Gerätes ist verriegelt.
	Alarmsignal Funktion ist eingeschaltet.
	Alarmsignal und Garvorgang stoppen Funktion ist eingeschaltet.
	Display-Information ist eingeschaltet.
	Startzeitvorwahl Funktion ist eingeschaltet.
	So schließen Sie die Popup-Meldung oder brechen die Einstellung ab.
	Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.
	Die Wi-Fi-Verbindung ist ausgeschaltet.
	Fernsteuerung ist eingeschaltet.
	Funktion mit Energiesparmodus.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung

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

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

5.2 Drahtlose Verbindung

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

Um das Gerät zu verbinden, benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.

- Ein Mobilgerät, das mit demselben Drahtlosnetzwerk verbunden ist.
1. Zum Herunterladen der App scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung. Sie können die App auch direkt aus dem App Store herunterladen.
 2. Befolgen Sie die App-Anweisungen zum Onboarding.
 3. Schalten Sie das Gerät ein.
 4. Drücken Sie das Display, um das Menü zu öffnen, und drücken Sie dann  Einstellungen / Verbindungen.
 5. Zum Ein- oder Ausschalten, drücken Sie: Wi-Fi.

Das Funkmodul des Geräts startet innerhalb von 90 Sek.

Frequenz	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz

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

5.3 Softwarelizenzen

Die Software in diesem Produkt enthält Bauteile, die auf kostenloser und Open-Source-Software basieren. AEG erkennt die Beiträge der offenen Software- und Roboter-Communities zum Entwicklungsprojekt an.

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

5.4 Erstaufheizen und Reinigung

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

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
- Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.
- Schalten Sie die Funktion  ein. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Lassen Sie das Gerät 1 Std lang laufen.
- Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät 15 Min lang laufen.
- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.5 Einstellung: Wasserhärte

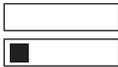
Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

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

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

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

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Menü

Drücken Sie die Anzeige oder die Taste EIN / AUS, um das Menü aufzurufen.

- Home
- Funktionen
- Gerichte
- Einstellungen

6.2 Home

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

6.3 Funktionen

Das Untermenü enthält eine Liste der Kochfunktionen.

Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

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



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



Oberhitze

Starke Hitze für schnelles Bräunen oben.



Unterhitze

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



Warmluft

Gleichmäßiges Backen und Garen gleichzeitig auf mehreren Ebenen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als für Ober- und Unterhitze.



Ober- und Unterhitze

Zum Backen und Braten auf einer Ebene.



Heißluft & Oberhitze

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



Heißluft & Unterhitze

Knuspriger Boden in Kombination mit gleichmäßiger Bräunung.



Heißluft, Ober- und Unterhitze

Zum Erwärmen von Tiefkühlgerichten ohne Vorheizen des Backofens.



Steamify

Automatische Dampfzugabe für ausgewählten Temperaturbereich.



ProSteam

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



Hitzebeständiger Lüfter

Energiesparendes Backen auf einer Ebene.



DAMPFFUNKTIONEN

Gleichmäßig konstante Dampfzuführung für gesundes und geschmackvolles Essen.



Regenerieren

Diese Funktion wärmt übrig gebliebenes Essen schonend mit Dampf auf.



Grill

Für gleichmäßige Bräunung und knusprige Oberflächen.



SousVide-Garen

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



Gärstufe

Zum kontrollierten Gehenlassen eines Hefeteigs vor dem Backen.



Aufbacken

Bringe den frischen Duft und das weiche Innere zurück in einem ein Tag alten Brot oder Backwaren.



Auftauen

Schonendes Auftauen zur weiteren Verarbeitung.



Schmoren

Erhalte zarte, saftige Eintöpfe durch langsames Köcheln aller Zutaten.



Braten

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



Niedertemperaturgaren

Langsames Garen verlängert die Kochzeit, aber du erhältst ein besseres Kochergebnis. Braten Sie das Fleisch an, bevor Sie es in den Backofen geben.



Einkochen

Zum kontrollierten Gehenlassen eines Hefeteigs vor dem Backen. Stellen Sie die Gläser auf ein mit Wasser gefülltes Backblech.



Teller wärmen.

Zum Wärmen von Geschirr vor dem Servieren.



Warmhalten

Warmhalten von Gerichten bis zum Servieren. Beachten Sie bitte, dass manche Gerichte weiterkochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.



Dörren

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



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

6.4 Gerichte

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

Einige der Speisen können auch mit Kerntempersensur zubereitet werden.

1. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Gerichte.
 2. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
 3. Nehmen Sie die Einstellungen für die jeweiligen Kochvorlieben vor. Stellen Sie das Gewicht ein. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.
 4. Geben Sie die Lebensmittel gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm in das Gerät.
 5. Drücken Sie START.
- Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

6.5 Favoriten



Diese Funktion steht nur bei ausgewählten Modellen zur Verfügung.

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

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

Wählen Sie: Favoriten

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

4. Drücken Sie **START** , um den Garvorgang zu starten.

Löschen: Favoriten

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

6.6 Einstellungen

Dieses Untermenü enthält eine Liste der Einstellungen.

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

Untermenü: Wartungsprogramme

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

Untermenü: Setup

Sprache	Einstellen der Sprache des Gerätes.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Zeit.
Helligkeit Display	Einstellen der Helligkeit des Displays.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Die Signaltöne für  können nicht stummgeschaltet werden.

Lautstärke Alarm	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Temperatureinheit	Zur Anzeige der aktuellen Temperatureinheit.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.

Untermenü: Service

Demo Modus	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

Untermenü: Vorlieben

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

Untermenü: Verbindungen

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

6.7 Dampffofenfunktionen

Mit Hilfe dieser Funktionen können Sie Ihre Mahlzeiten mit Hitze und Dampf knusprig und saftig halten. Verwenden Sie sie zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.

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

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

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

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

WARNUNG!

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

7. Wischen Sie die Außenseite des Wassertanks bei Bedarf mit einem weichen Lappen ab. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
Nach ca. 2 Min tritt Dampf aus. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton.
8. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank wieder auf. Am Ende des Garvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen.
9. Schalten Sie das Gerät aus.
10. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.
11. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Restwasser kann im Ofeninneren kondensieren.
12. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.

WARNUNG!

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

6.8 SousVide-Garen

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

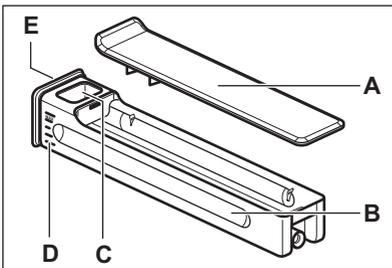
1. Bereiten Sie die Zutaten in einem Vakuumbehälter vor und stellen Sie sie auf den Kombirost.
2. Öffnen Sie das Menü und wählen Sie: Funktionen.

3. Drücken Sie  SousVide-Garen.
4. Stellen Sie die Temperatur und Garzeit ein.
5. Drücken Sie **START** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
6. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Im Ofeninneren und im Vakuumbehälter kann Restwasser kondensieren.
7. Wenn das Gerät kalt ist, entfernen Sie das Wasser mit einem Schwamm vom Boden des Backofens. Trocknen Sie den Backofeninnenraum mit einem weichen Lappen.

⚠️ WARNUNG!

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

6.9 Wassertank



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

6.10 Hinweise zu: Hitzebeständiger Lüfter

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Hitzebeständiger Lüfter. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiespartipps.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kindersicherung

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

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

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

7.2 Automatische Abschaltung

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

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

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

7.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die

Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Timer	Einstellen der Garzeit. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Um festzulegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, wählen Sie „Bevorzugt“ aus: Optionen nach Ablauf des Timers. Der Timer kann unabhängig davon verwendet werden, auch wenn der Backofen nicht läuft.
Optionen nach Ablauf des Timers	 Alarmsignal Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
	 Alarmsignal und Garvorgang stoppen Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.
	 Display-Information Wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.
Startzeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.

Funktion	Beschreibung
Laufzeit	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie startet automatisch, wenn ein Ofenvorgang gestartet wird, und stoppt, wenn der Vorgang abgeschlossen ist. Sie ist auf dem Hauptbildschirm sichtbar, falls kein anderer Timer eingestellt ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Timer

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

8.3 Startzeitvorwahl

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

8.4 Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.

2. Drücken Sie  / Setup / Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie OK.

8.5 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

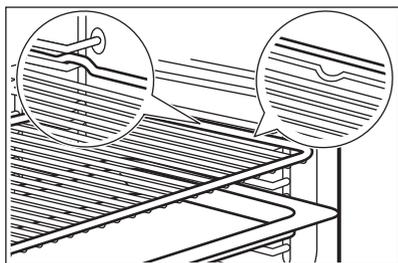
9.1 Einsetzen des Zubehörs



Je nach Modell kann das Zubehör variieren. Weitere Informationen zum Zubehör finden Sie im Kapitel „Produktbeschreibung“.

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

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



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

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

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

9.2 Kerntempersensoren

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

-  - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.
 -  - Die Kerntemperatur der Speise.
- Empfehlungen:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

Garen mit: Kerntempersensoren

WARNUNG!

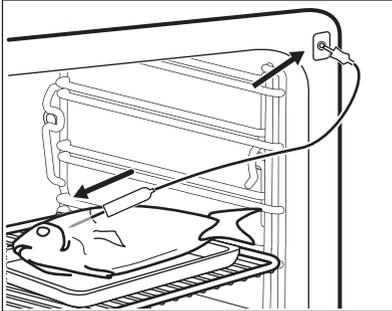
Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Wählen Sie aus dem Menü eine Ofenfunktion: Funktionen oder ein Gericht aus dem Menü: Gerichte.

2. Stellen Sie ggf. die Ofentemperatur und die Garzeit ein.
3. Drücken Sie **OK**.
4. Drücken Sie **START**.
5. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

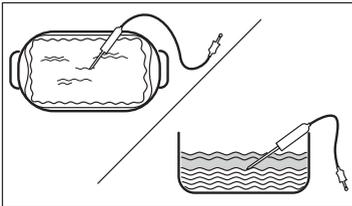
Fleisch, Geflügel und Fisch

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



Auflauf

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



6. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät ein. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

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

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör

	Behälter (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Hitzebeständiger Lüfter - Empfohlenes Zubehör

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

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

10.3 Hitzebeständiger Lüfter

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

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

10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Backen auf einer Einschubebene

			°C		
Biskuit, fettfrei	Warmluft	Kombirost	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober- und Unterhitze	Kombirost	160	45 - 60	2
Apfelkuchen 1)	Warmluft	Kombirost	160	55 - 65	2
Apfelkuchen 1)	Ober- und Unterhitze	Kombirost	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Warmluft	Backblech	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober- und Unterhitze	Backblech	140	25 - 35	2
Törtchen, 20 pro Backblech 2)	Warmluft	Backblech	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Backblech 2)	Ober- und Unterhitze	Backblech	170	20 - 30	3
Toast 3)	Oberhitze	Kombirost	Max.	1 - 2	5

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

2) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Aufheizen / Kein. Nicht verwenden: Aufheizen / Schnell und Öko. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

3) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung 5 Min lang auf: Aufheizen / Kein. Nicht verwenden: Aufheizen / Schnell und Öko. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

Backen auf mehreren Ebenen

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

1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Aufheizen / Kein. Nicht verwenden: Aufheizen / Schnell und Öko. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

10.5 Informationen für Prüfinstitute

Verwenden Sie die Funktion: ProSteam, Stufe: Dampfgaren.

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

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

1) Heizen Sie das Gerät mit der folgenden Einstellung auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist: Aufheizen / Kein. Nicht verwenden: Aufheizen / Schnell und Öko. Siehe den Abschnitt „Tägliche Verwendung“, Einstellungen, Untermenü: Vorlieben.

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

Weitere Dampfgarrezepte

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

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

2) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.

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

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

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Garraum mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.

- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

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

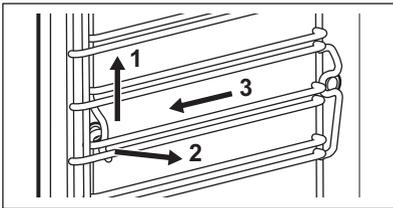
Zubehör

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

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

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



Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.

11.3 Dampfreinigung

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

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

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

2. Drücken Sie **START**. Befolgen Sie die im Display angezeigten Hinweise. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.
3. Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.
4. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.
5. Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Innere trocken ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

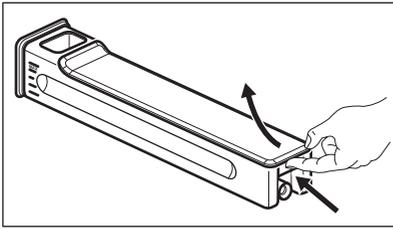
11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

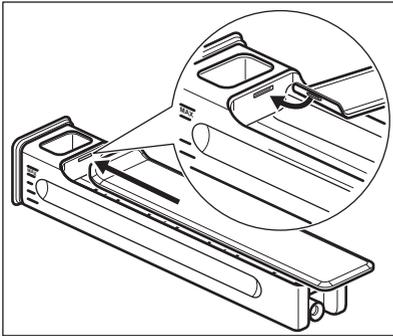
Verwenden Sie die Funktion:

11.5 Reinigung des Wassertanks

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



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



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

11.6 Entkalkung

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

1. Drücken Sie  Einstellungen / Wartung / Entkalkung.
2. Drücken Sie **START** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Achten Sie darauf, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie das Zubehör entfernen.

3. Schalten Sie das Gerät nach der Reinigung aus und warten Sie, bis es kalt ist.
4. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.
5. Lassen Sie die Gerätetür offen und warten Sie, bis das Innere trocken ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.7 Entkalkungserinnerungen

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

- Sanfte Erinnerung – empfiehlt Ihnen, das Gerät zu entkalken.
- Dringende Erinnerung – zwingt Sie, das Gerät zu entkalken. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht mehr verwenden.

11.8 Spülen

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

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



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.9 Trocknen

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

1. Drücken Sie  Einstellungen / Wartung / Trocknen.

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



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.10 Aus- und Einbauen der Tür

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

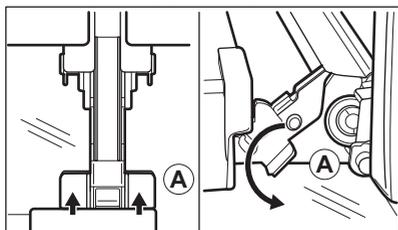
⚠️ **WARNUNG!**

Die Tür ist schwer.

⚠️ **VORSICHT!**

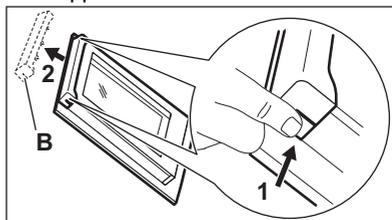
Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

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

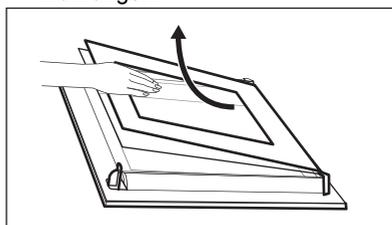


4. Schließen Sie die Backentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
5. Fassen Sie die Tür mit jeweils einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Fläche.
7.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

und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



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



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

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

11.11 Austauschen der Lampe

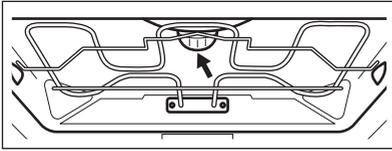
⚠️ **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Obere Lampe

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



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

Seitenlampe

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

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Kontrolllampen / Symbole für das Kochfeld
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker:in.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“.
Der Wassertank bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig eingedrückt. Setzen Sie den Wassertank vollständig in das Gerät ein.
Wasser kommt aus dem Wassertank.	Sie haben den Deckel des Wassertanks nicht richtig montiert.
Der Wassertank ist schwer zu reinigen.	Achten Sie darauf, dass der Deckel abgenommen ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser im Backblech.	Der Wassertank war nicht bis zum Höchststand gefüllt. Prüfen Sie, ob sich ein Entkalkungsmittel/Wasser im Wassertankgehäuse befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Das Backblech befindet sich auf einer falschen Einschubebene. Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Geräts. Schieben Sie das Backblech das nächste Mal in die erste Einschubebene.
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht. Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als das Gerät noch zu heiß war. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wiederholen Sie die Reinigung. Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Gerät entfernt. Entfernen Sie alle Zubehörteile und wiederholen Sie die Reinigung.

Die Reinigung wird immer durch eine  Stromabschaltung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

Probleme mit dem Signal des Drahtlosnetzwerks.	Prüfen Sie, ob Ihr Mobilgerät mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden ist. Prüfen Sie Ihr Drahtlosnetzwerk und den Router. Starten Sie den Router neu.
Es wurde ein neuer Router installiert oder die Konfiguration wurde geändert.	Zur Neukonfiguration des Geräts und Mobilgeräts siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, „Drahtlose Verbindung“.
Das Signal des Drahtlosnetzwerks ist schwach.	Bewegen Sie den Router so nah wie möglich zum Gerät.
Das Funksignal wird von einem anderen Mikrowellenofen unterbrochen, der sich in der Nähe des Geräts befindet.	Schalten Sie den Mikrowellenofen aus. Vermeiden Sie die gleichzeitige Verwendung des Mikrowellenofens und der Fernsteuerung des Geräts. Mikrowellen unterbrechen das WLAN-Signal.

12.2 Fehlercodes

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

Code und Beschreibung	Problembeseitigung
F111 – Der Kerntemperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Kerntemperatursensor vollständig in die Buchse.
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F601 – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F604 – Die erste Verbindung mit dem Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlose Verbindung.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Code und Beschreibung	Problembesehung
F131 – Die Temperatur des Dampfgarersensors ist zu hoch. 1)	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
F144 – Der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen. 1)	Entleeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder auf.
F508 – Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei 1)	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F602, F603 – Kein Wi-Fi verfügbar. 1)	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

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

12.3 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BS9900B 944035029 BS9900T 944035020 NBP9S831AB 944035064 NBP9S831AT 944035065 TP9SB83FAB 944035054 TP9SB83FAT 944035030
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garrume	1
Warmquelle	Strom

Lautstärke	70 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	BS9900B	39.0 kg
	BS9900T	39.0 kg
	NBP9S831AB	39.0 kg
	NBP9S831AT	39.0 kg
	TP9SB83FAB	39.0 kg
	TP9SB83FAT	39.5 kg

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

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

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

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

13.3 Energiespartipps

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

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

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

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

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

Hitzebeständiger Lüfter

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden

aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

Standby-Modus

Nach 2 Min. wechselt das Display in den Standby-Modus.

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

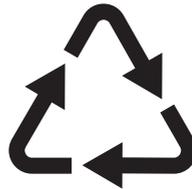
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

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

Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für

kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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



