



BDS78B
GB7180SB
NBB8S731AB

EN User Manual | **Steam oven**

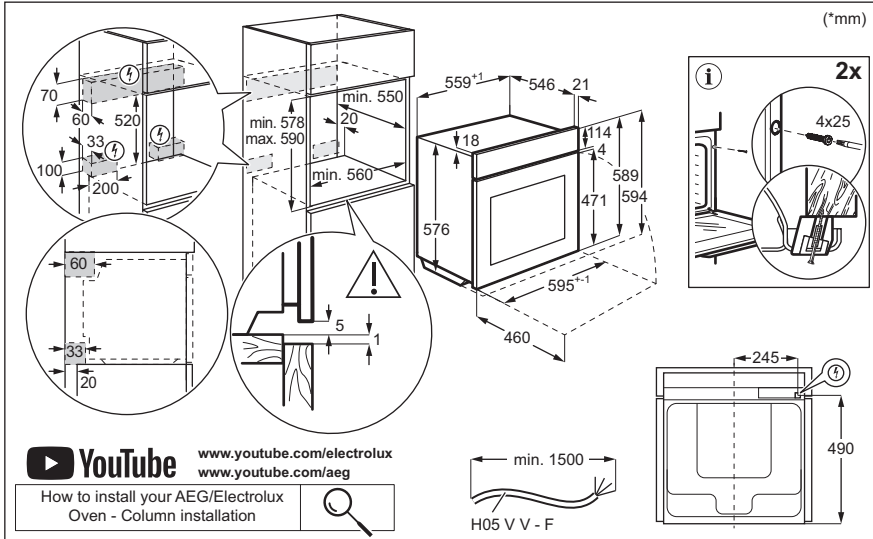
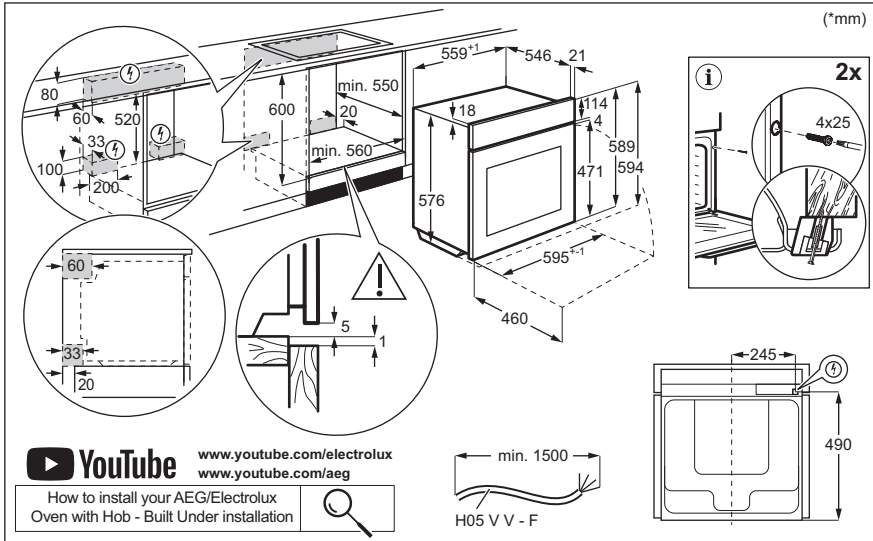
3

NL Gebruiksaanwijzing | **Stoomoven**

26



INSTALLATION / INSTALLATIE



Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

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

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance 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.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.

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

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied 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

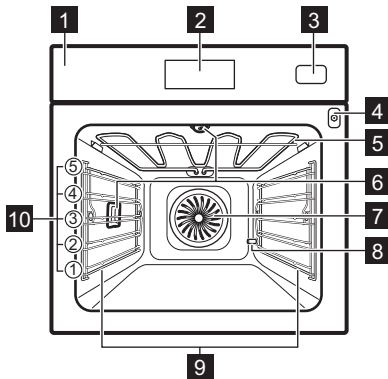
⚠ WARNING!

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

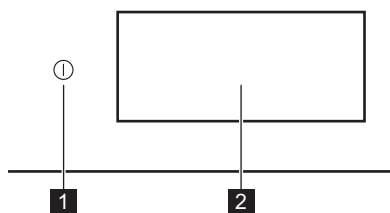
3.1 General overview



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

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



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

2 Display Shows the current settings of the appliance.

The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.


4.2 Display


The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

OK To confirm the selection / setting.


> < To navigate to the next or previous level in the menu.

^ v To access and adjust additional settings.


 To save current settings in: Favourites.


 To delete current settings in: Favourites.

 To turn the lamp on and off.


 To turn the options on and off.


 The appliance is locked.

 Sound Alarm function is activated.


 Sound Alarm and stop cooking function is activated.

 Pop up message only is activated.


 Delayed start function is activated.


 To close the pop-up message or cancel the setting.

 Wi-Fi connection is turned on.


 Wi-Fi connection is turned off.

 Remote Operation is turned on.

 Water tank is empty.

 Water tank is half full.

 Water tank is full.

 Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process.

The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.



Adjust the settings: Language, Time of Day, Water Hardness, Wireless connection.

5.2 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You

can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

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. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn on the appliance.
 4. Press  and swipe to the left to enter menu. Select: Settings / Connections.
 5. Press  to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



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 NIU6).

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. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.5 Setting: Water Hardness

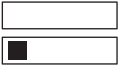



When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level.

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: Settings / Setup / Water Hardness.

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

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	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu


Press  and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Maintenance
- Settings

6.2 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press **START** . You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5.  - press to adjust the settings during cooking.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.



Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.



Top
Intense heat for rapid browning on top.



Bottom
Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Pre-heat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air
Set a lower temperature than for Top & Bottom.



Top & Bottom
For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.



Hot air & Top
Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.



Hot air & Bottom
Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie.



Hot air, Top & Bottom
This function is ideal for ready meals.



Steamify
Matching the right Steam amount with selected temperature.



ProSteam
Get tender results and crispy surface with combination of steam and heat. Good for vegetables, casseroles, and meat.



Heat Save Fan
Save energy by using residual heat to cook. Best for pastries.



Steam
Continuous steam for healthy and flavourful food.



Reheat
This function gently reheats leftovers with steam.



Grill
Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.



Dough Prove
Optimized temperature for fast rising.



Refresh
Bring back a fresh smell and soft inside to day-old bread or baked goods.



Defrost
Gentle defrosting for further preparation.



Stew
Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.



Roast
Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.



Bread Baking

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



Slow cook

Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.



Preserve

Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.



Plate warming

To preheat plates before serving.



Keep Warm

Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Dehydrate

Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.



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

6.3 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time and temperature can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.
2. Choose a dish or a food type.
3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
5. Press **START**.

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

6.4 Favourites



This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function, dish or cleaning function.

To save the setting select the preferred setting and press

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Select one of the saved settings.
3. Press **START** to start cooking.

Delete: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Press: to delete the saved settings.

6.5 Maintenance

Submenu includes a list of cleaning programmes.

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

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for ①.
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.
Water Hardness	To set the water hardness.

Submenu: Service

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

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Preheat/HeatUp	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.
	Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
Standby Screen Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.



Submenu: Connections


Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: 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.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

6.7 Steam heating functions

These functions allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy. Use them for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.

There are two ways to prepare food using the steam functions: by setting the temperature, or by setting the steam level.

 **Steamify** /  **Steam** - set the temperature. The steam level will be adjusted automatically.

 **ProSteam** - set the steam level. The suitable temperature will be shown.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam heating function. The display shows available settings.
3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Press **START** and follow the instruction on the display.
5. Press the cover of the water tank to open it.
6. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message. Do not fill the water tank over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

⚠ WARNING!

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

7. Push the water tank to its initial position. Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
8. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
9. Turn off the appliance.
10. Empty the water tank. Refer to "Care and Cleaning" chapter, Tank emptying.
11. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
12. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful while emptying the water tank.

6.8 Notes on: Heat Save Fan

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, Heat Save Fan. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock


This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.



1. Enter menu.
2. Select: Settings / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 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

 (°C)	 (h)
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.

7.3 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 cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set 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. This function has no effect on the operation of the appliance.
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. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.

2. Press: Timer.
3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
4. Press **OK** to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press ******.
3. Press: Delayed start.
4. Scroll to set desired start time and press **OK**.
5. You can now set desired End time or press **OK** to skip this step.
6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

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

8.5 Changing timer settings

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

1. Press **^** / Timer.
2. Set new timer value. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

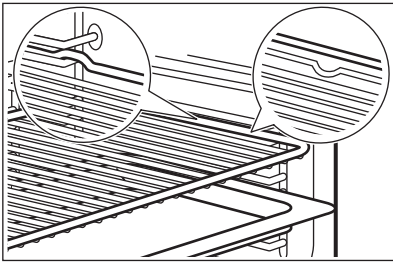
9.1 Inserting accessories

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



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

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



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


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

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

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

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

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.

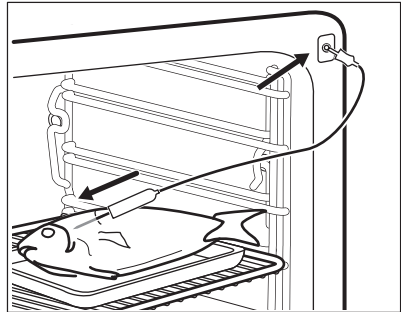
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

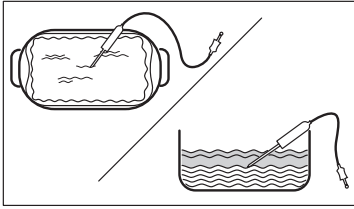
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press OK.
4. Press START.
5. 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.



6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. ^ - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up 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.
- Pop up message only - when food reaches the core temperature, the message appears on the display.

9. Press OK.

10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

11. STOP - press to turn off the heating function.

12. 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.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory

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





10.2 Heat Save Fan - 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 Heat Save Fan






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	Hot Air	Wire shelf	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Top & Bottom	Wire shelf	160	45 - 60	2
Apple pie 1)	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2
Apple pie 1)	Top & Bottom	Wire shelf	180	55 - 65	1
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 35	2
Short bread	Top & Bottom	Baking tray	140	25 - 35	2
Small cakes, 20 per tray 2)	Hot Air	Baking tray	150	20 - 30	3
Small cakes, 20 per tray 2)	Top & Bottom	Baking tray	170	20 - 30	3
Toast 3)	Top	Wire shelf	max.	1 - 2	5

1) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

3) Preheat the appliance for 5 min using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

Multilevel baking

			°C		
Short bread	Hot Air	Baking tray	140	25 - 45	2 and 4
Small cakes, 20 per tray 1)	Hot Air	Baking tray	150	25 - 35	2 and 4
Fatless sponge cake	Hot Air	Wire shelf	160	45 - 55	2 and 4
Apple pie	Hot Air	Wire shelf	160	55 - 65	2 and 4






1) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

10.5 Information for test institutes

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

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






Set the temperature to 100°C.

				
Broccoli 1) 2)	2/3 Steam set perforated	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	2/3 Steam set perforated	max.	3	10 - 11
Peas, frozen 2)	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 appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.

2) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.

Additional steam recipes

				°C	
Steaming combined dish (2 portions) 1)	ProSteam, level: Full Steam	Gastronorm 1/2 perforated (potatoes and broccoli) and non-perforated (salmon)	2 (Salmon) 4 (Broccoli and potatoes)	100	40 (Potatoes) 18 - 20 (Salmon) 10 - 12 (Broccoli)
Caramel pudding (6 portions)	ProSteam, level: Humidity High	Round porcelain dishes on wire shelf	2	90	35 - 45
Egg custard	ProSteam, level: Full Steam	Gastronorm 1/2 non perforated	2	85	35 - 45
White Bread	Bread Baking, food type: Bread	Baking tray 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, level: Humidity Low 3)				40 - 50



Chicken 4)

ProSteam, level:
Humidity Low

Wire shelf

2

200

60 - 70

- 1) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.
- 2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 3) Use ProSteam only if Bread Baking function is not available.
- 4) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

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

Everyday Use

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

Accessories

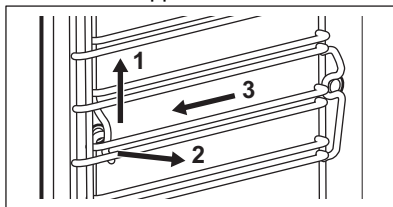
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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

3. Pull the 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

This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean. This programme uses less energy.

1. Press: Maintenance / Steam Cleaning or Steam Cleaning Plus.

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

2. Press START . Follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.

3. The signal sounds when the cleaning ends.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 Descaling

This programme removes and prevents limescale buildup in the steam system. It ensures the proper functioning of the steam functions and enhances the water quality in your appliance.

1. Press: Maintenance / Descaling.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. When the function ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.6 Descaling reminder

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

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

11.7 Rinsing

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

1. Press: Maintenance / Rinsing.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.

Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.

3. The signal sounds when the procedure ends.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.8 Drying

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

1. Press: Maintenance / Drying.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the drying ends.



When this function works, the lamp is off.

11.9 Drying reminder

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

Press **YES** to dry the appliance.

11.10 Tank emptying

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

1. Press: Maintenance / Tank emptying.
2. Press **START** and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the procedure ends.



When this function works, the lamp is off.

11.11 Removing and installing door

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

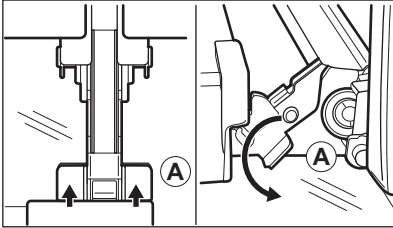
⚠ WARNING!

The door is heavy.

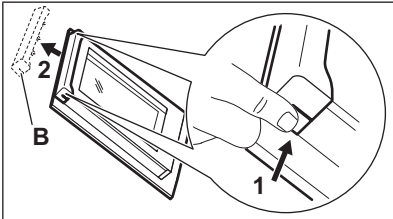
⚠ CAUTION!

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

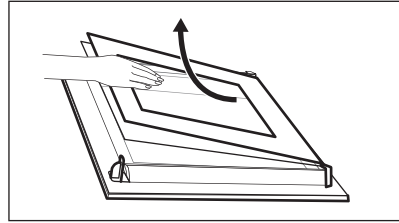
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



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

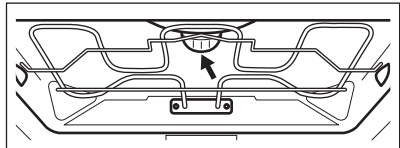
⚠ WARNING!

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.
The lamp is turned off.	Child Lock is activated.
	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
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
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - 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.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1)2)	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.

2) 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	BDS78B 944035105 GB7180SB 944035104 NBB8S731AB 944035070
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	BDS78B	35.0 kg
	GB7180SB	35.0 kg
	NBB8S731AB	36.0 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 or temperature.

If a programme with Timer 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.

Heat Save Fan


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.

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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:
www.aeg.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	26
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	28
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	31
4. BEDIENINGSPANEEL.....	31
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	32
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	33
7. EXTRA FUNCTIES.....	37
8. KLOKFUNCTIES.....	38
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	39
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	40
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	43
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	46
13. ENERGIEVERBRUIK.....	48
14. MILIEUBESCHERMING.....	49

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 oven deur onbelemmerd opent.
- 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 reiniging

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 als 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.

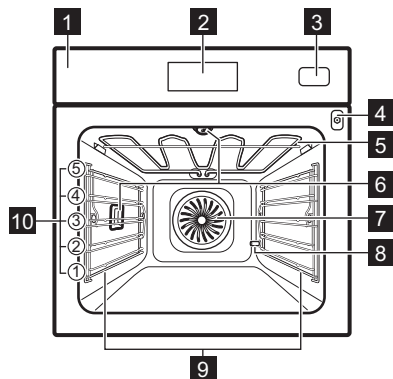
- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.

- Haal de stekker uit het stopcontact.

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

3. PRODUCTBESCHRIJVING

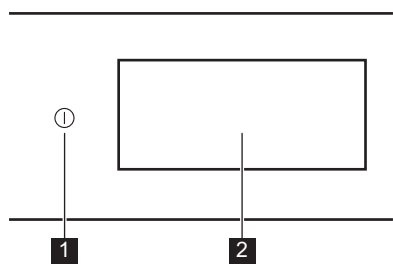
3.1 Algemeen overzicht



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

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel









- 1** Aan / Uit Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
- 2** Display Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.







Het bedieningspaneel biedt toegang tot verschillende kookfuncties en gerechten. Het geeft ook de informatie weer over de huidige bedrijfsstatus.

4.2 Display

Het display is volledig interactief, scrolbaar en onderverdeeld in gedefinieerde secties. U kunt over het scherm vegen om naar links of rechts te navigeren.

- OK** Om de selectie/instelling te bevestigen.
- > <** Om naar het volgende of vorige niveau in het menu te navigeren.
- ^ v** Om extra instellingen te openen en aan te passen.
- ♥** Om huidige instellingen op te slaan in: Favorieten.
- ♡** Om huidige instellingen te verwijderen in: Favorieten.
- ☾** Om de verlichting in en uit te schakelen.
- ☾** Om de opties in en uit te schakelen.
- 🔒** Het apparaat is vergrendeld.

	Geluidsalarm functie is geactiveerd.
	Geluidsalarm en stop met koken functie is geactiveerd.
	Alleen pop-up bericht is ingeschakeld.
	Uitgestelde start functie is geactiveerd.
	Om het pop-upbericht te sluiten of de instelling te annuleren.
	Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.

	Wi-Fi verbinding is uitgeschakeld.
	Bediening op afstand wordt ingeschakeld.
	Het waterreservoir is leeg.
	Het waterreservoir is halfvol.
	Het waterreservoir is vol.
	Functie met energiebesparende modus.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding. Je kunt kiezen tussen het starten of overslaan van het onboardingproces. De instellingen kunnen opnieuw worden bekeken en gewijzigd wanneer dat nodig is.


Pas de instellingen aan: Taal, Dagtijd, Waterhardheid, Draadloze verbinding.

5.2 Draadloze verbinding

Het apparaat maakt een Wi-Fi-netwerkverbinding en koppeling van mobiele apparaten mogelijk. U kunt meldingen ontvangen en uw apparaat bedienen en controleren vanaf het mobiele apparaat.

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 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  of veeg naar links om het menu te openen. Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.

5. Druk op om in of uit te schakelen: Wi-Fi. De draadloze module van het apparaat start binnen 90 sec

Frequentie	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Maximaal vermogen	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn



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 licentievooraarden publicatie vereisen, en om de volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievooraarden ervan te bekijken, ga je naar: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map NIU6).

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. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
3. Stel de -functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

5.5 Instellen: Waterhardheid

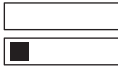



Als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

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: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

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

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 Menu

Druk op  of veeg naar links om het menu te openen.

- Gerechten
- Functies
- Favorieten
- Onderhoud
- Instellingen

6.2 Functies

Het submenu bevat een lijst met kookfuncties.

De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

1. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
2. Selecteer de verwarmingsfunctie.
3. Pas de instellingen aan.
4. Druk op **START**. U kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Raadpleeg het hoofdstuk "De accessoires gebruiken, voedselsensor".
5.  - druk hierop om de instellingen tijdens het koken aan te passen.

6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.



Snel Voorverwarmen is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. Voor meer informatie over voorverwarmingsopties raadpleegt u het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", Instellingen, submenu: Voorkeuren.



Boven

Intense hitte voor snelle bruining van de bovenkant.



Onder

Bak de bodem van het voedsel gelijkmatig bruin. Goed voor pizza's of taarten, maar ook voor het afwerken van taarten of quiches. Verwarm de oven voor en gebruik het laagste niveau.



Hete lucht

Stel een lagere temperatuur in dan voor Boven en onder.



Boven en onder

Voor dagelijks koken op één niveau. Goed voor alle gerechten, zoals stoofschotels en baksels.



Hete lucht & boven

Braad grotere stukken vlees en gevogelte met botten voor malse resultaten en een knapperig oppervlak.



Hete lucht & onder

Bak het deeg gelijkmatig met een knapperige korst. Goed voor pizza's, quiches, taarten of pasteien.



Hete lucht, boven en onder

Deze functie is ideaal voor kant-en-klare maaltijden.



Steamify

Afstemmen van de juiste hoeveelheid stoom met geselecteerde temperatuur.



ProSteam

Krijg malse resultaten en een knapperig oppervlak met combinatie van stoom en warmte. Prima voor groenten, stoofschotels, en vlees.



Ventilator voor warmtebesparing

Bespaar energie door restwarmte te gebruiken om te koken. Het beste voor gebakjes.



Stoom

Continue stoom voor gezond en smaakvol eten.



Opwarmen

Deze functie warmt restjes opnieuw zachtjes op met stoom.



Grillen

Grill of bruin groenten of vlees gelijkmatig. Ook goed voor het roosteren van brood.



Deeg laten rijzen

Geoptimaliseerde temperatuur voor snel rijzen.



Opfrissen

Geef een verse geur en een zachte binnenkant terug aan brood of baksels van een dag oud.



Ontdooien

Langzaam ontdooien voor verdere bereiding.



Stoven

Verkrijg malse, sappige stoofschotels door de ingrediënten allemaal samen te laten sudderen.



Braadstuk

Krijg een knapperige buitenkant en een malse binnenkant voor vlees, gevogelte, of groenten.



Brood bakken

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



Langzaam garen

Langzaam garen verlengt de kooktijd, maar je krijgt een beter kookresultaat. Voordat je het vlees in de oven legt, moet je het dichtschroeien.



Inmaken

Krijg sappig fruit en groenten geconserveerd bij een lage temperatuur. Plaats de hittebestendige blikpotten op een bakplaat gevuld met water.



Borden warmen

Voorverwarmen van borden.



Warm houden

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



Dehydrateren

Droog fruit, kruiden en groenten gelijkmatig bij een lage temperatuur. Open de deur af en toe tijdens het drogen, om het droogresultaat te verbeteren.



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

6.3 Gerechten

Gerechten submenu bestaat uit een reeks programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. De tijd en temperatuur kunnen tijdens het koken worden aangepast.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor.

1. Ga naar het menu en selecteer: Gerechten.
2. Kies een gerecht of een voedseltype.
3. Pas de instellingen aan volgens de kookvoorkeuren. Pas de hoogte aan. Optie is beschikbaar voor geselecteerd serviesgoed. Druk op OK.
4. Plaats het voedsel in het apparaat volgens de instructies op het scherm.
5. Druk op START .

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

6.4 Favorieten



Deze functionaliteit is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.

U kunt maximaal 20 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals verwarmingsfunctie, gerecht of reinigingsfunctie.

Om de instelling op te slaan, selecteert u de gewenste instelling en drukt u op

Selecteer: Favorieten

1. Ga naar het menu en druk op: Favorieten om de opgeslagen instellingen te controleren.
2. Selecteer een van de opgeslagen instellingen.
3. Druk op START om te beginnen met koken.

Verwijderen: Favorieten

1. Ga naar het menu en druk op: Favorieten om de opgeslagen instellingen te controleren.
2. Druk op: om de opgeslagen instellingen te verwijderen.

6.5 Onderhoud

Het submenu bevat een lijst met reinigingsprogramma's.


Stoomreininging	Licht reinigen.
Stoomreininging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Reservoir ledigen	Proces voor het verwijderen van het restwater uit het waterreservoir na gebruik van de stoomfuncties.
Drogen	Proces om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Spoelen	Proces voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

6.6 Instellingen

Dit submenu bevat een lijst met instellingen.

Submenu: Instelling

Taal	De taal van het apparaat instellen.
Dagtijd	De huidige tijd instellen.
Helderheid display	De helderheid van het display instellen.

Toetstonen	Het geluid van de aanraakvelden in en uitschakelen. Het is niet mogelijk om het geluid te dempen van  .
Geluidsvolume	Het volume van de belangrijkste geluiden en signalen instellen.
Temperatuureenheid	De huidige temperatuureenheid weergeven.
Waterhardheid	De waterhardheid instellen.

Submenu: Service

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

Submenu: Voorkeuren

Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.
Voorverwarmen/Opwarmen	Geen - conventionele manier om het apparaat voor te verwarmen. Het is standaard ingesteld en beschikbaar voor alle kookfuncties. De voorkeur kan worden gewijzigd in een ander voorverwarmingstype.
	Eco - het apparaat voorverwarmen met minder energieverbruik. Het is beschikbaar voor alle kookfuncties.
	Snel - Verkort de opwarmtijd. Deze is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.
Reinigingsherinnering	Herinnert u eraan wanneer het apparaat moet worden gereinigd.
Personalisering standby-scherm	De schermfuncties en snelkoppelingen aanpassen.

Submenu: Aansluitingen

Verbinden met Wi-Fi	Om het apparaat te verbinden met het draadloze netwerk.
---------------------	---

Wi-Fi	Om in en uit te schakelen: 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.
Bediening op afstand	Om de bediening op afstand automatisch te starten nadat START werd ingedrukt. Optie alleen zichtbaar nadat u het volgende inschakelt: Wi-Fi.

6.7 Stoomverwarmingsfuncties

Met deze functies kunt u hitte en stoom gebruiken om maaltijden knapperig en sappig te houden. Gebruik deze voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.

Er zijn twee manieren om voedsel te bereiden met behulp van de stoomfuncties: door de temperatuur in te stellen of door het stoomniveau in te stellen.

 **Steamify** /  **Stoom** - stel de temperatuur in. Het stoomniveau wordt automatisch aangepast.

 **ProSteam** - stel het stoomniveau in. De geschikte temperatuur wordt weergegeven.

1. Open het menu en selecteer: Functies.
2. Stel de stoomverwarmingsfunctie in. Het display toont de beschikbare instellingen.
3. Stel de temperatuur en het stoomniveau in, indien beschikbaar.
4. Druk op **START**. Volg de instructies op het display.
5. Druk op de afdekking van de watertank om dit te openen.
6. Vul de watertank tot het maximale niveau (ongeveer 950 ml water) met koud water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. Vul de watertank niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er is een risico op waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels.

WAARSCHUWING!

Gebruik alleen koud kraanwater.
Gebruik geen gefilterd of gedestilleerd water. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in de watertank.

7. Druk de watertank in de oorspronkelijke stand.
Stoom verschijnt na ca. 2 min. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
8. Wanneer de watertank zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul de watertank.
9. Schakel het apparaat uit.
10. Maak het waterreservoir leeg.
Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Reservoir ledigen.
11. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Restwater kan condenseren in de binnenkant van de oven.
12. Als het apparaat koud is, droog dan de binnenkant van de oven met een zachte doek.

WAARSCHUWING!

Het apparaat staat aan. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig bij het legen van het waterreservoir.

6.8 Notities over: Ventilator voor warmtebesparing

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', Ventilator voor warmtebesparing. Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energiezuinigheid', Energiebesparingstips.

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Kinderslot



Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt. De functie kan op elk moment worden geactiveerd.

1. Ga naar het menu:
2. Selecteer: Instellingen / Voorkeuren / Kinderslot.

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

7.2 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'.




7.3 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 bereidingsduur instellen. Maximum is 23 u 59 min. Selecteer de voorkeur om in te stellen wat er gebeurt wanneer de tijd verstreken is: Actie beëindigen. De timer kan onafhankelijk worden gebruikt, zelfs als de oven niet aan staat.
Actie beëindigen	 Geluidsalarm Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie kan op elk gewenst moment worden ingesteld, ook als de oven uitstaat.
	 Geluidsalarm en stop met koken Als de tijd verstreken is, klinkt het signaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld.
	 Alleen pop-up bericht Wanneer de tijd is verstreken, verschijnt het bericht op het display. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
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. Het start automatisch wanneer een ovenproces wordt gestart en stopt wanneer het proces is voltooid. Het is zichtbaar op het hoofdscherm voor het geval er geen andere timer is ingesteld. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

8.2 Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

2. Druk op: Timer.
3. Stel de duur in. U kunt de gewenste eindactie selecteren door op een van de symbolen te drukken.
4. Druk op **OK** om te bevestigen en terug te keren naar het hoofdscherm.

8.3 Uitgestelde start

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
2. Druk op *******.
3. Druk op: Uitgestelde start.
4. Scrol om de gewenste starttijd in te stellen en druk op **OK**.
5. U kunt nu de gewenste instelling instellen. Eindtijd of op drukken **OK** om deze stap over te slaan.
6. Druk op **OK** om terug te keren naar het hoofdscherm.

8.4 Dagtijd

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

8.5 Timerinstellingen wijzigen

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

1. Druk op **^** / Timer.
2. Stel de nieuwe timerwaarde in. Druk op **OK**.

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

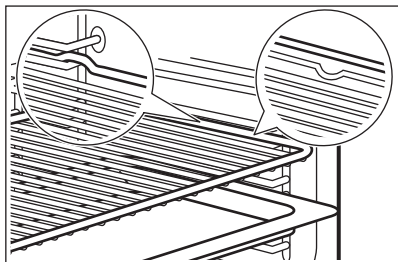
9.1 Accessoires plaatsen

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe u accessoires gebruikt die bij uw apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.



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

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.


Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

9.2 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

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.
- Aanbevelingen:

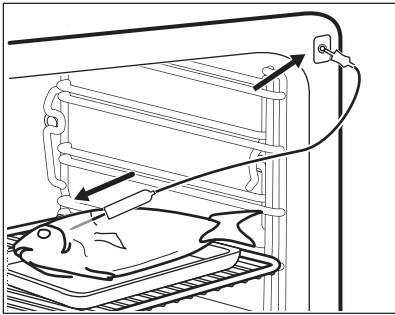
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

Koken met: Voedselsensor

WAARSCHUWING!

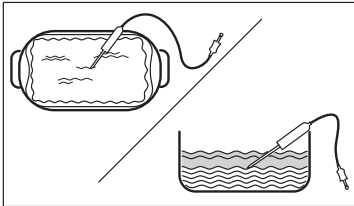
Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

1. Selecteer een verwarmingsfunctie in het menu: Functies of een gerecht uit het menu: Gerechten.
2. Stel indien nodig de oventemperatuur en bereidingstijd in.
3. Druk op **OK**.
4. Druk op **START**.
5. Plaats voedselsensor in de schaal:
Vlees, gevogelte en vis
Steek de hele naald van de voedselsensor in het vlees of de vis op het dikste gedeelte.



Stoofschotel

Plaats de punt van de voedsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedsensor 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 voedsensor te ondersteunen. De punt van de voedsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



6. Steek de voedsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie het hoofdstuk 'Productbeschrijving'. Het display toont het symbool en de huidige temperatuur van de voedsensor.
7. ^ - druk hierop om de instellingen aan te passen.
8. Selecteer Voedsensor kaart om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen of stel de gewenste optie in:
 - 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 het kookproces.
 - Alleen pop-up bericht - wanneer voedsel de kerntemperatuur bereikt, verschijnt de melding op het display.
9. Druk op OK.
10. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
11. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
12. Haal de stekker van de voedsensor 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.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire

	Reservoir (Gastronorm)
	Gewicht (kg)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)





10.2 Ventilator voor warmtebesparing – 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 Ventilator voor warmtebesparing






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	Hete lucht	Bakrooster	160	45 - 60	2
Zachte cake zonder vet	Boven en onder	Bakrooster	160	45 - 60	2
Appeltaart ¹⁾	Hete lucht	Bakrooster	160	55 - 65	2
Appeltaart ¹⁾	Boven en onder	Bakrooster	180	55 - 65	1





			°C		
Zandtaartdeeg	Hete lucht	Bakplaat	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven en onder	Bakplaat	140	25 - 35	2
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 2)	Hete lucht	Bakplaat	150	20 - 30	3
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 2)	Boven en onder	Bakplaat	170	20 - 30	3
Toast 3)	Boven	Bakrooster	max.	1 - 2	5

1) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.

2) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Instellingen, submenu: Voorkeuren.

3) Verwarm het apparaat voor 5 min met de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Instellingen, submenu: Voorkeuren.

Bakken op meerdere niveaus

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






1) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Instellingen, submenu: Voorkeuren.






10.5 Informatie voor testinstituten

Gebruik de functie: ProSteam, niveau: Stoom.

Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

Stel de temperatuur in op 100°C.







				
Broccoli 1) 2)	2/3 stoomset geperforeerd	0.3	3	8 - 9
Broccoli 1) 2)	2/3 stoomset geperforeerd	max.	3	10 - 11

				
Erwten, bevroren 2)	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 apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Eco. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Instellingen, submenu: Voorkeuren.

2) Zet de bakplaat op de eerste rekstand, met de helling naar de achterkant van de ovenruimte.

Extra stoomrecepten

					
Het stomen van een gecombineerd gerecht (2 porties) 1)	ProSteam, niveau: Stoom	Gastronorm 1/2 geperforeerd (aardappelen en broccoli) en niet-geperforeerd (zalm)	2 (Zalm) 4 (broccoli en aardappelen)	100	40 (aardappelen) 18 - 20 (zalm) 10 - 12 (Broccoli)
Karamelpudding (6 porties)	ProSteam, niveau: Hoge vochtigheid	Ronde porseleinen gerechten op het rooster	2	90	35 - 45
Bouillon met stukjes ei	ProSteam, niveau: Stoom	Gastronorm 1/2 niet-geperforeerd	2	85	35 - 45
Witbrood	Brood bakken, soort voedsel: Brood	Bakplaat 2)	2	180	40 - 50
	ProSteam, niveau: Lage vochtigheid 3)				40 - 50
Kip 4)	ProSteam, niveau: Lage vochtigheid	Bakrooster	2	200	60 - 70

1) Plaats de ingrediënten na elkaar op het juiste tijdstip in de oven, zodat alle onderdelen tegelijkertijd worden bereid. Je kunt twee porties tegelijk bereiden.

2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

3) ProSteam Alleen gebruiken als de Brood bakken functie niet beschikbaar is.

4) Plaats de bakplaat op de eerste rekstand om druipend vet op te vangen.

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.

- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

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.

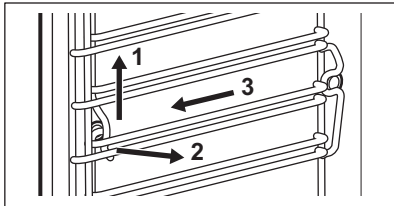
Accessoires

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

Dit programma reinigt het apparaat als het licht vervuild is. De stoom verzacht vet of resten, waardoor het gemakkelijker te reinigen is. Dit programma verbruikt minder energie.

1. Druk op: Onderhoud, Stoomreiniging of Stoomreiniging Plus.

Modus	Omschrijving
Stoomreini- ging	Licht reinigen Duur: 30 min

Stoomreini-
ging Plus

Normaal reinigen
Bespray de ruimte met
een reinigingsmiddel.
Duur: 75 min

2. Druk op **START**. Volg de instructies op het display.
Controleer voordat u de accessoires verwijdert of het apparaat koud is.
3. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.
4. Laat de deur van het apparaat open staan en wacht tot de binnenkant droog is.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.

11.5 Ontkalken

Dit programma verwijdert en voorkomt kalkaanslag in het stoomsysteem. Het zorgt voor een goede werking van de stoomfuncties en verbetert de waterkwaliteit in uw apparaat.

1. Druk op: Onderhoud / Ontkalken.
2. Druk op **START**. Volg de instructies op het display.
Controleer voordat u de accessoires verwijdert of het apparaat koud is.
3. Wanneer de functie is voltooid, zet u het apparaat uit en wacht tot het koud is om het schoon te maken.
4. Laat de deur van het apparaat open staan en wacht tot de binnenkant droog is.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.6 Herinnering voor ontkalking

Het apparaat biedt twee herinneringen voor ontkalking. De ontkalkingsherinnering kan niet worden gedeactiveerd.

- 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.

11.7 Spoelen

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

1. Druk op: Onderhoud / Spoelen.
2. Druk op START . Volg de instructies op het display.
Controleer voordat u de accessoires verwijdert of het apparaat koud is.
3. Wanneer het programma eindigt, klinkt er een geluidssignaal.
4. Laat de deur van het apparaat open staan en wacht tot de binnenkant droog is.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.8 Drogen

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

1. Druk op: Onderhoud / Drogen.
2. Druk op START . Volg de instructies op het display.
Controleer voordat u de accessoires verwijdert of het apparaat koud is.
3. Het signaal klinkt wanneer het drogen eindigt.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.9 Droogherinnering

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

Druk op JA om het apparaat te drogen.

11.10 Reservoir ledigen

Gebruik het met de stoomverwarmingsfunctie om het resterende water uit de watertank te verwijderen.

1. Druk op: Onderhoud / Reservoir ledigen.
2. Druk op START . Volg de instructies op het display.
Controleer voordat u de accessoires verwijdert of het apparaat koud is.
3. Wanneer het programma eindigt, klinkt er een geluidssignaal.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

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!

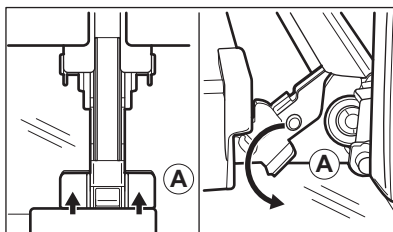
De deur is zwaar.



LET OP!

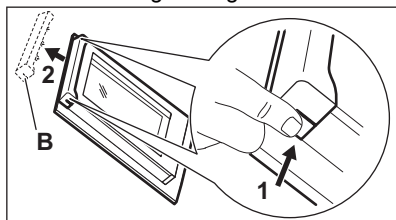
Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

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

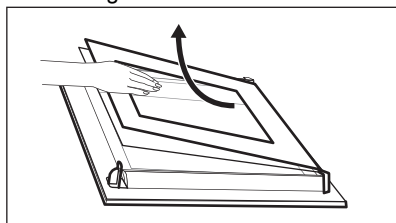


4. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
5. Pak de deur aan de zijkanten met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.

- Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
- Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



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



- 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

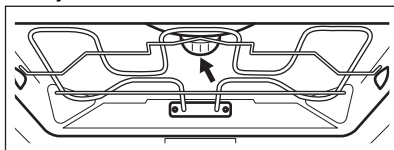
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

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

Bovenlamp

- Draai het glazen deksel om die te verwijderen.



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

Zijlamp


- Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.
- Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
- Reinig de glasafdekking.
- Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
- Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.
- 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'.
 Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.	
Problemen met draadloos netwerksignaal.	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 geïnstalleerd 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 verstoord 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 afstand van het apparaat. Magnetrons storen WiFi-signalen.

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
F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot. 1)	Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.
F240, F239 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

Code en omschrijving	Oplossing
F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar. 1)2)	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 met een erkend servicecentrum.

2) 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. ENERGIEVERBRUIK

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

Naam leverancier	AEG	
Modelnummer	BDS78B 944035105 GB7180SB 944035104 NBB8S731AB 944035070	
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	BDS78B	35.0 kg
	GB7180SB	35.0 kg
	NBB8S731AB	36.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornozen, 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 u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte of temperatuur aan.

Als een programma met Timer 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 temperatuurstelling 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.

Ventilator voor warmtebesparing


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.



