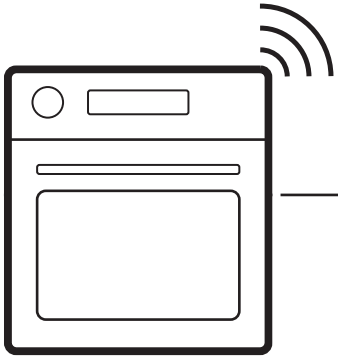
AEG

aeg.com/register

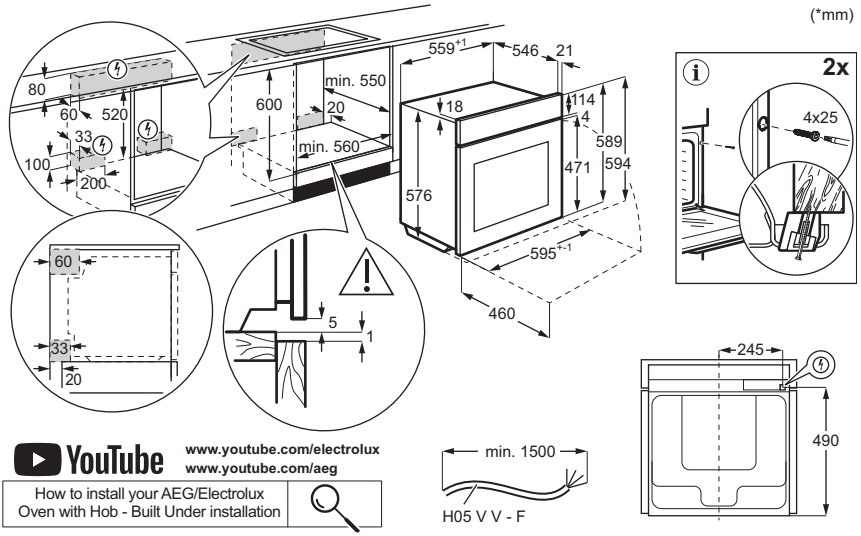


BDS78B
BS7800B
BS7800T
BS7810T
GB7180SB
NBB8S731AB
TB8SB721AB
TB8SB72WAB
TB8SB73FAB

NL Gebruiksaanwijzing | **Stoomoven** 3
EN User Manual | **Steam oven** 18

INSTALLATIE / INSTALLATION

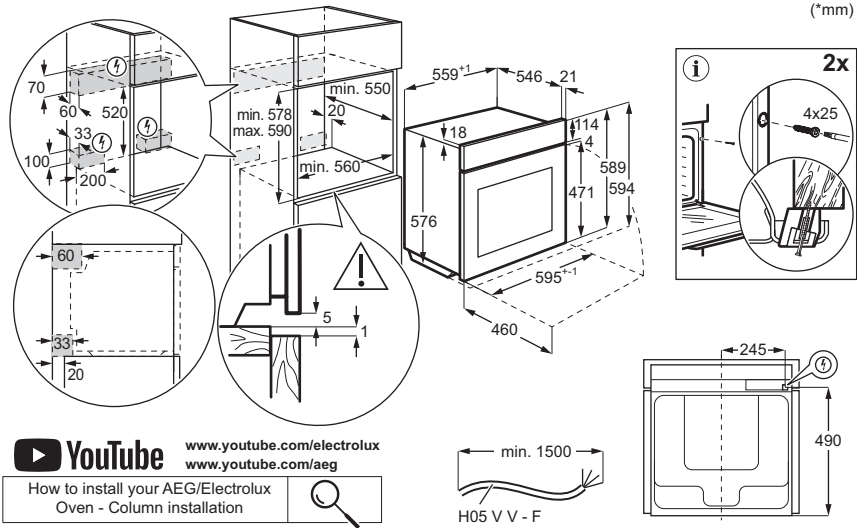
(*mm)



YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven with Hob - Built Under installation

(*mm)



YouTube www.youtube.com/electrolux www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

NEDERLANDS

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....**3**
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....**5**
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....**7**
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....**7**
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....**9**
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....**12**
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....**14**
8. PROBLEEMOPLOSSING.....**16**
9. ENERGIEVERBRUIK.....**16**
10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....**18**

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en 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 de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.

- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

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 & breakfastkamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je 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.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- 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. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation

⚠ 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.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik 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 installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en dat de deur zonder enige beperking kan openen.
- 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 elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelve.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 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.

- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.

- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het gebruik, omdat er hete lucht en ontvlambare mengsels van alcoholingrediënten kunnen 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.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Gebruik alleen goedgekeurd glas en goedgekeurde potten voor inmaken.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.
- Deel je wifi-wachtwoord niet.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - Plaats geen ovenschalen of voorwerpen direct op de bodem van de ovenruimte.
  - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren 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 cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen 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 lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

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 u onderhoud uitvoert.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdert, omdat de deur zwaar is.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.
- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

Koken met stoom

- 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.
– Open de deur van het apparaat voorzichtig na het koken met stoom.

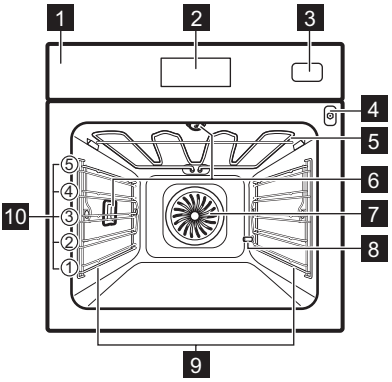
2.5 Verwijdering

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de voeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



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

3.2 Display

Het display is volledig interactief en scrollbaar. Het is verdeeld in duidelijk gedefinieerde secties die toegang bieden tot verschillende bereidingsfuncties en gerechten. Het toont ook de huidige operationele status. U kunt over het scherm vegen om naar links of rechts te navigeren.

⏻	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
	Om de opties in en uit te schakelen.
♥	Om de huidige instellingen op te slaan: Favorieten.
	Het apparaat is vergrendeld.
	Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.
	Bediening op afstand wordt ingeschakeld.
	Het waterreservoir is leeg.
	Het waterreservoir is halfvol.
	Het waterreservoir is vol.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 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 heb je het volgende nodig:

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

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

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

2. Volg de onboarding-instructies van de app.
3. Schakel het apparaat in.
4. Druk op ‹ en veeg naar links om het menu te openen. Selecteer Instellingen / Aansluitingen.
5. Druk op om 'on' of 'off: 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

ⓘ Wanneer het apparaat is gekoppeld met de app, kan het belangrijke software-updates ontvangen. Deze updates kunnen nieuwe functies introduceren, bestaande functies en pictogrammen verfijnen, mogelijke problemen verhelpen en de algehele prestaties van de software verbeteren. Om de geïnstalleerde softwareversie weer te geven, opent u de instellingenkaart.

4.2 Softwarelicenties

De software in dit product bevat onderdelen die gebaseerd zijn op vrije en opensource-software. AEGerkent de bijdragen van de open-software- en robotica-communities aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze gratis en open source softwarecomponenten waarvan de licentievoorwaarden publicatie vereisen, en om hun volledige auteursrechtinformatie en toepasselijke licentievoorwaarden te bekijken, gaat u naar: http://aeg.opensoftwarerepository.com (map NIU6).

4.3 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor het eerste gebruik voor. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer.

1. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.
2. Ga naar het menu en selecteer de kookfunctie.
3. Het display toont een pop-up-bericht om het voorverwarmingsproces te starten.
4. Bevestig om te starten en volg de instructies op het display.
5. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
6. Reinig de binnenkant van de oven met een microvezeldoek, warm water en een mild vaatwasmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

4.4 Dagtijd

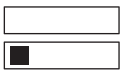
1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op: Instellingen / Instelling / Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op: OK.

4.5 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. Gebruik geen stromend 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. Stel het waterhardheidsniveau in: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

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

Waterhardheidniveau	Testpapier
1 - zacht	
2 - matig hard	
3 - hard	
4 - zeer hard	

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Menu

Druk op ‹ en veeg naar links om het menu te openen.

- Gerechten
- Functies
- Favorieten
- Onderhoudsprogramma's
- Instellingen

5.2 Functies

Standaard kookfuncties voor typische bakbehoeften, inclusief boven- en onderwarmte, grillen, koken met ventilator en meer. U kunt uw gerechten op traditionele wijze bereiden. Voor meer informatie, zie de beschrijving van het display of raadpleeg de app.

De lijst met functies kan variëren afhankelijk van de softwareversie.

1. Open het menu en selecteer: Functies.
2. Selecteer de kookfunctie en pas de instellingen aan.
3. Begin met koken en volg de instructies op het display. U kunt de voedselsensor op elk moment voor of tijdens het koken aansluiten (indien beschikbaar). Zie Dagelijks gebruik, "Voedselsensor".
4. ^ - druk om de instellingen tijdens het koken aan te passen.

	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.
	Hetelucht 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.
	Warmelucht (vochtig) Verkrijg lichte, luchtige resultaten bij het bakken. Houd de deur gesloten om het vocht in de oven te houden.
	Stoom Continue stoom voor gezond en smaakvol voedsel.
	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 potten op een met water gevulde bakplaat.
	Borden warmen. Om borden voor te verwarmen voor het opdienen.
	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.
	AirFry Plus Knapperige, sappige en gezondere maaltijden met stoom en airfryen.

De verlichting kan automatisch uitschakelen bij een temperatuur onder 80 °C tijdens sommige kookfuncties.

5.3 Stoomkookfuncties

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.

AirFry Plus - stel het stoomniveau in. De geschikte temperatuur wordt weergegeven.

1. Ga naar het menu en selecteer: Functies.
2. Stel de stoomkookfunctie in. Het display toont de beschikbare instellingen.
3. Stel de temperatuur en het stoomniveau in, indien beschikbaar.
4. Druk op: START en volg de instructies op het display.
5. Druk op de afdekking van de watertank om dit te openen.
6. Vul het waterreservoir met koud kraanwater tot het maximum niveau (ongeveer 950 ml) totdat het signaal weerklinkt of het display de melding weergeeft. Gebruik geen andere vloeistoffen.
   Vul de watertank niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er is een risico op waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels.
7. Druk de watertank in de oorspronkelijke stand.

De stoom verschijnt na ongeveer 2 min. Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal.

8. Wanneer de watertank zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul de watertank.
9. Maak het waterreservoir leeg.

Zie Onderhoud en reiniging,Reservoir ledigen.

10. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Resterend water kan in de oven condenseren.
11. Schakel het apparaat uit.
12. Als het apparaat koud is, droog dan de binnenkant van de oven met een zachte doek.

5.4 Gerechten

De kookassistentie suggereert instellingen voor verschillende gerechten, zoals stapsgewijze instructies, temperatuur en kooktijd. U kunt de instellingen tijdens het koken wijzigen en uw favoriete kookmethode selecteren, inclusief het gebruik van de voedselsensor. De beschikbaarheid van elke optie is afhankelijk van het geselecteerde gerecht.

1. Open het menu en selecteer .
2. Kies een voedseltype en een gerecht en volg de stappen op het scherm.

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

5.5 Voorverwarmingsopties

Het apparaat beschikt over verschillende opties voor voorverwarmen en opwarmen om optimale kookresultaten te garanderen.

- Geen - conventionele manier om het apparaat voor te verwarmen. Dit is standaard ingesteld en beschikbaar voor alle kookfuncties. De voorkeur kan worden gewijzigd naar een ander type voorverwarming.
- Slim - helpt het energieverbruik tijdens het opwarmen van de oven te optimaliseren in vergelijking met Snel.
- Snel - verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies.

5.6 Timer

1. Kies de bereidingsfunctie 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.

Actie beëindigen

	Geluidsalarm - stel een aftelling in. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
	Geluidsalarm en stop met koken - stel een aftelling in. Wanneer de timer afloopt, klinkt het signaal en stopt het koken.
	Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd om is, verschijnt het bericht op het scherm.

De timer kan onafhankelijk worden gebruikt, zelfs als de oven niet aan staat.

Sommige klokfuncties zijn mogelijk niet beschikbaar met bepaalde kookfuncties.

Druk op +5 min om de bereidingstijd te verlengen.

Uitgestelde start

U kunt de start en/of het einde van de bereiding uitstellen.

1. Kies de bereidingsfunctie en pas de instellingen aan.
2. Druk op •••.
3. Druk op: Uitgestelde start.
4. Blader 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.

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.

5.7 Favorieten

Deze functionaliteit is alleen beschikbaar voor bepaalde modellen.

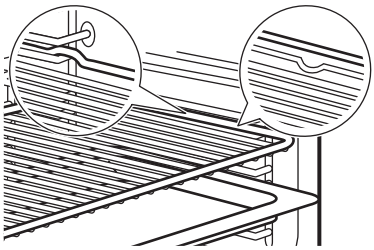
U kunt maximaal 20 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de kookfunctie en het gerecht.

Om een instelling op te slaan, selecteert u de gewenste optie en drukt u op ♡.

5.8 Accessoires

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

Plaats het accessoire (draadrek/bakplaat) tussen de geleidebalken van de rekondersteuning. Let erop dat het rek de achterkant van de oven raakt. Een kleine inkeping aan de bovenkant verhoogt de veiligheid en zorgt voor kantelbescherming. De rand rond het rek voorkomt dat kookgerei eraf kan glijden.



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

Als je bakrooster een opstaande rand heeft, zet die dan naar de voorkant 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.

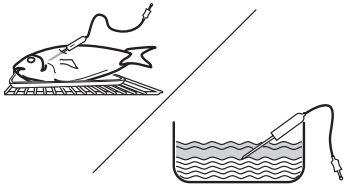
5.9 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de oventemperatuur. Ze moet ten minste 25°C hoger zijn dan de temperatuur van de voedselsensor.
- - de temperatuur van de voedselsensor.

1. Selecteer een kookfunctie in het menu: Functies of een gerecht in het menu: Gerechten.
2. Stel indien nodig de oventemperatuur en bereidingstijd in.
3. Bevestig de instellingen en begin met koken.
4. Plaats de punt van de voedselsensor in het midden van het dikste gedeelte van het vlees of de vis. Voor stoofschotels plaatst u de punt van de voedselsensor precies in het midden, gestabiliseerd in een vast ingrediënt. Zorg ervoor dat de punt de bodem van de bakschotel niet raakt.



5. Plaats het voorbereide voedsel in de oven.
6. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving.

Het display toont het symbool en de huidige temperatuur van de voedselsensor.

7. ^ - druk om de instellingen aan te passen.
8. Selecteer Voedselsensor 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.
9. Bevestig de instellingen.
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 om de kookfunctie uit te schakelen.
12. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

5.10 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.

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

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

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Bereidingsfunctie

°C	Temperatuur
	Gewicht (kg)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)
	Extra informatie

6.2 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.
Gebruik een bakplaat of lekschaal.

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

6.3 Informatie voor testinstituten

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

Gebruik de functie: ProSteam, niveau: Stoom.

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	**1) 2) 3)**
max.	3	100	10 - 11	**2) 3) 4)**
Erwten, bevroren				
2 x 1,5	2 en 4	100	-	**5) 3) 6)**

1) Gebruik de 2/3 Gastronorm-stoomset, geperforeerd.
2) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Slim.
3) Zet de bakplaat op de eerste rekstand, met de helling naar de achterkant van de ovenruimte.
4) Gebruik een geperforeerde container volgens IEC 60350-1.
5) Gebruik de 2 x 2/3 Gastronorm-stoomset, geperforeerd.
6) Kook tot de temperatuur op de koudste plek 85°C bereikt.

Extra stoomrecepten

		°C		
Stomen gecombineerd gerecht (2 porties)				
1)	1 en 4	100	40 **2)**	**3) 4) 5)**
Karamelpudding (6 porties)				
6)	2	90	35 - 45	**7)**
Eiervla				
1)	2	85	35 - 45	**8)**
Witbrood				
10)	2	180	40 - 50	**9)**

Kip				
11)	2	200	60 - 70	12) 13)

1) Niveau instellen: Stoom.
2) 40 min voor aardappelen; 8 - 10 min voor zalm; 10 - 12 min voor broccoli
3) Gebruik een 1/2 Gastronorm-stoompan (geperforeerd) voor aardappelen en broccoli en een 1/2 Gastronorm-stoompan (niet-geperforeerd) voor zalm.
4) Zet de zalm op niveau 2, de aardappelen en de broccoli op niveau 4.
5) Plaats de ingrediënten op het juiste moment achter elkaar in de oven, zodat alle componenten tegelijkertijd gaar zijn. Je kunt twee porties tegelijk bereiden.
6) Niveau instellen: Hoge vochtigheid.
7) Ronde porseleinen schotels op het rooster
8) Gebruik de 1/2 Gastronorm-stoomset, niet geperforeerd.
9) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.
10) Niveau instellen: Lage vochtigheid. Gebruik de ProSteam-functie alleen als de Brood bakken-functie niet beschikbaar is.
11) Niveau instellen: Lage vochtigheid.
12) Gebruik Bakrooster.
13) Plaats de bakplaat op de eerste rekstand om druipend vet op te vangen.

6.4 Informatie voor testinstituten

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

Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 en 4	1)2)3)
Zachte cake zonder vet				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 en 3	2)5)
Appeltaart				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de deur.
2) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Slim.
3) Gebruik de universele pan op de vierde rekpositie.
4) Gebruik Bakrooster.
5) Gebruik het bakrooster en de bakplaat eronder. Plaats de bakplaat met de helling naar de deur.
6) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.
7) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

Aanvullende recepten

Schuimgebakjes				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de deur.
2) Gebruik bakpapier.
3) Verwarm het apparaat voor tot de ingestelde temperatuur is bereikt met behulp van de instelling: Voorverwarmen / Geen. Niet gebruiken: Voorverwarmen / Snel en Slim.

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigingsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik een speciale ovenreiniger voor hardnekkige vlekken.
- Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsvloeistof om kalkaanslag te verwijderen.
- Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.
- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
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.
5. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

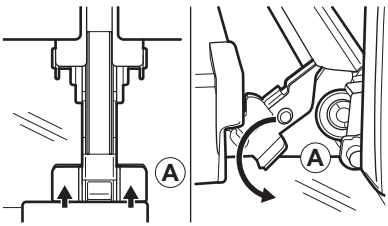
Als de telescopische geleiders zijn meegeleverd, moeten de borgpinnen naar voren wijzen.

7.3 Onderhoudsprogramma's

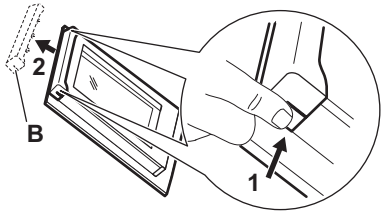
Stoomreiniging	Dit programma reinigt het apparaat als het licht vervuild is. De stoom verzacht vet of resten, waardoor het gemakkelijker te reinigen is.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Reservoir ledigen	Proces voor het verwijderen van het restwater uit het waterreservoir na 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.

7.4 Verwijderen en installeren van de deur

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 deur gedeeltelijk totdat deze niet verder gaat en til deze vervolgens van de scharnieren. Wees voorzichtig, de deur is zwaar.
5. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
6. Pak de deurlijst **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk hem naar binnen om de klemafdichting vrij te maken.



7. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
8. Til elk glazen paneel aan de bovenrand op en verwijder het uit de geleider. Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.
9. 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.

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

7.5 Het lampje vervangen

Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

Vervang het lampje door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

Bovenlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.
3. De lamp vervangen.
4. Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.

Zijlampje

1. Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot het lampje.
2. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.
3. Reinig de glasafdekking.
4. Vervang de lamp.

5. Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.

6. Installeer de linker drager van het rek.

8. PROBLEEMOPLOSSING

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Servicedetails staan op het typeplaatje, dat zich op het voorframe bevindt. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet.

Als het display een foutcode weergeeft die hieronder niet wordt vermeld, dan schakelt u de stroomonderbreker van het huis uit en weer in om het apparaat te herstarten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

U kunt het apparaat niet activeren of gebruiken. - Het apparaat is niet aangesloten op een elektrische voeding is er verkeerd op aangesloten.

Het apparaat warmt niet op.

- De klok is niet ingesteld.
- Toetsenblokkering is ingeschakeld.
- De automatische uitschakeling is geactiveerd.
- Kinderslot is ingeschakeld.
- Demomodus is geactiveerd - deactiveringscode: 2468.

De lamp werkt niet. - De lamp is doorgebrand. Vervang de lamp.

ⓘ Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

Problemen met het signaal van het draadloos netwerk. - Controleer of uw mobiele apparaat is verbonden met het draadloos netwerk. Controleer je draadloze netwerk en router. Herstart de router.

Er werd een nieuwe router geïnstalleerd of de routerconfiguratie werd gewijzigd. - Configureer het apparaat en het mobiele apparaat opnieuw.

Het signaal van het draadloos netwerk is zwak. - Plaats de router zo dicht mogelijk bij het apparaat.

Het draadloos signaal wordt verstoord door een magnetron die in de buurt van het apparaat is geïnstalleerd. - Schakel de magnetron uit. Vermijd het gelijktijdige gebruik van de magnetron en de bediening op afstand van het apparaat. Magnetrons verstoren het Wi-Fi-signaal.

F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot. 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, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed. Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.

F601 - er is een probleem met het Wi-Fi-signaal. Controleer uw netwerkverbinding. Zie Voor het eerste gebruik, Draadloze verbinding.

F604 - de eerste verbinding met Wi-Fi is mislukt. Schakel het apparaat uit en weer in en probeer het opnieuw. Zie Voor het eerste gebruik, Draadloze verbinding.

F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel. Schakel het apparaat uit en weer in.

F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar. [1)] Schakel het apparaat uit en weer in.

9. ENERGIEVERBRUIK

9.1 Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU) nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

Naam leverancier	AEG

[1)] Als een van deze fouten optreedt zullen de overige functies van het apparaat normaal blijven werken.

Modelnummer		BDS78B 944035105 BS7800B 944035035 BS7800T 944035025 BS7810T 944035168 GB7180SB 944035104 NBB8S731AB 944035070 TB8SB721AB 944035026 TB8SB72WAB 944035046 TB8SB73FAB 944035047
Energie-efficiëntie-index		61,9
Energie-efficiëntieklasse		A++
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus		1,09 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	36.0 kg
	BS7800B	36.0 kg
	BS7800T	36.0 kg
	BS7810T	36.0 kg
	GB7180SB	36.0 kg
	NBB8S731AB	36.0 kg
	TB8SB721AB	34.0 kg
	TB8SB72WAB	35.0 kg
	TB8SB73FAB	36.0 kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

9.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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

Apparaat getest volgens: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimalisatietips

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei .
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de kookfuncties met ventilator (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.
- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens IEC/EN 60350-1. De ovendeur moet tijdens het koken gesloten blijven, zodat het kookproces niet wordt onderbroken en de oven optimaal functioneert. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.
- Schakel wanneer mogelijk de Wi-Fi uit. Zie Voor het eerste gebruik.
- Automatische uitschakeling - om veiligheidsredenen, als de bereidingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. Om een bereidingsfunctie langer te gebruiken moet u de bereidingstijd instellen.
  - 12,5 u: 30-115 °C
  - 8,5 u: 120-195 °C
  - 5,5 u: 200-245 °C
  - 3 u: 250 - maximaal °C

10. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool 🗑 niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION..... **18**
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... **20**
3. PRODUCT DESCRIPTION..... **22**
4. BEFORE FIRST USE..... **22**
5. DAILY USE..... **23**
6. HINTS AND TIPS..... **27**
7. CARE AND CLEANING..... **28**
8. TROUBLESHOOTING..... **30**
9. ENERGY EFFICIENCY..... **30**
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **31**

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from 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 packaging away from children and dispose of it properly.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep

children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain 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.
- 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.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- 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.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any 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.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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 that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 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 modify this appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in 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.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near 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 place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
  - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
  - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- 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.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

Steam Cooking

- Released Steam can cause burns:
  - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can be released.
  - Open the appliance door carefully after steam cooking.

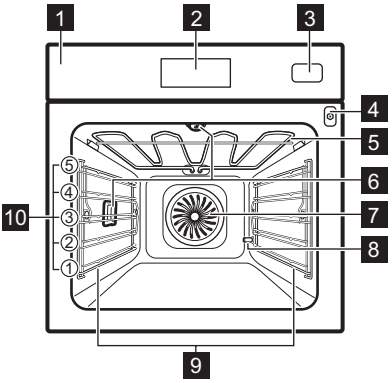
2.5 Disposal

⚠ **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, then cut off and dispose of the electrical cable.

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

3.2 Display

The display is fully interactive and scrollable. It is divided into clearly defined sections that provide access to various cooking functions and dishes. It also shows the current operating status. You can swipe across the screen to navigate left or right.

	Press and hold to turn the appliance on and off.
	To turn the options on and off.
	To save current settings in: Favourites.
	The appliance is locked.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Remote Operation is turned on.
	Water tank is empty.
	Water tank is half full.
	Water tank is full.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 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 of user manual. You can also download the app directly from the app store.
2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press < 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

ⓘ When the appliance is connected to the app, it may receive important software updates. These updates can introduce new features, refine existing functions and icons, address potential issues, and enhance overall software performance. To check the installed software version, go to the settings card.

4.2 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).

4.3 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.
2. Enter the menu and select the cooking function.
3. The display shows a pop-up message to start the preheating process.
4. Confirm to start and follow the instructions on the display.
5. Turn off the appliance and let it cool down.
6. Clean the oven interior with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

4.4 Time of Day

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

4.5 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 use 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.

Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

5. DAILY USE

5.1 Menu

Press < and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Maintenance Programmes
- Settings

5.2 Functions

Standard cooking functions for typical baking needs, including top and bottom heating, grilling, fan cooking and more. You can prepare your dishes in a traditional manner. For more information see the display description or refer to the app.

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

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the cooking function and adjust the settings.
3. Start cooking and follow the instructions on the display. You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking (if available). Refer to Daily use, "Food Sensor".
4. ^ - press to adjust the settings during cooking.

	**Top** Intense heat for rapid browning on top.
	**Bottom** Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Preheat 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.
	**Moist Fan Baking** Get light, fluffy results when baking. Keep the door closed to retain moisture in the oven.
	**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.
	**AirFry Plus** Combines steam and air frying for crispy, juicy, and healthier meals.

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

5.3 Steam cooking 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.

AirFry Plus - set the steam level. The suitable temperature will be shown.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam cooking 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, tap water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message. Do not use other liquids. Do not fill the water tank over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.
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. Empty the water tank.

Refer to Care and cleaning, Tank emptying.

10. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
11. Turn off the appliance.
12. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

5.4 Dishes

Assisted cooking suggests settings for different dishes, including step-by-step instructions, temperature, and cook time. You can modify the settings during cooking and select your preferred cooking method, including the use of the food sensor. The availability of each option depends on the selected dish.

1. Enter the menu and select .
2. Choose a food type and dish and follow the steps on screen.

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

5.5 Preheating options

The appliance includes several preheat and heat-up options to ensure optimal cooking results.

- 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.
- Smart - helps optimize energy use during heat up of the oven compared to Fast.
- Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.

5.6 Timer

1. Choose the cooking 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.

End Action

	Sound Alarm - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.
	Sound Alarm and stop cooking - set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.
	Pop up message only - when the time is up the message appears on the display.

Timer can be used independently, even when the oven is not running.

Some clock functions may not be available with certain cooking functions.

Press +5 min to extend the cooking time.

Delayed start

You can postpone the start and / or end of cooking.

1. Choose the cooking function and adjust the settings.
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.

Changing timer settings

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

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

5.7 Favourites ♥

This functionality is available for selected models only.

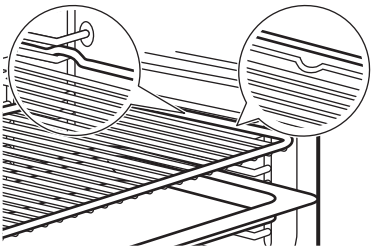
You can save up to 20 of your favourite settings, such as cooking function and dish.

To save a setting, select the preferred option and press ♡.

5.8 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.

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. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



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

If your wire shelf has a step, position it towards the front 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.

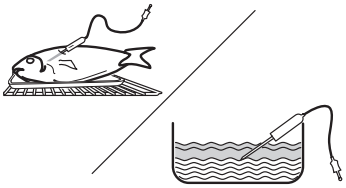
5.9 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature. It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
- - the food sensor temperature.

1. Select a cooking function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Confirm the settings and start cooking.
4. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



5. Insert the prepared food into the oven.
6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

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.
9. Confirm the settings.
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 cooking function.
12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

5.10 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.

6. HINTS AND TIPS

6.1 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. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Cooking function
°C	Temperature
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.
Use baking tray or dripping pan.

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

6.3 Information for test institutes

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

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

		°C		
Broccoli				
0.3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Peas, frozen				
2 x 1.5	2 and 4	100	-	5) 3) 6)

1) Use 2/3 Gastronorm steam set, perforated.
2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart.
3) Put the baking tray on the first shelf position, with the slope towards the back of the oven interior.
4) Use perforated container according to IEC 60350-1.
5) Use 2 x 2/3 Gastronorm steam set, perforated.
6) Cook until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

Additional steam recipes

		°C		
Steaming combined dish (2 portions)				
1)	1 and 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Caramel pudding (6 portions)				
6)	2	90	35 - 45	7)

		°C		
Egg custard				
1)	2	85	35 - 45	8)
White Bread				
10)	2	180	40 - 50	9)
Chicken				
11)	2	200	60 - 70	12) 13)

1) Set level: Full Steam.
2) 40 min for potatoes; 8 - 10 min for salmon; 10 - 12 min for broccoli
3) Use a 1/2 Gastronorm steam pan (perforated) for potatoes and broccoli, and a 1/2 Gastronorm steam pan (non-perforated) for salmon.
4) Place salmon on Level 2, potatoes and broccoli on level 4.
5) 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.
6) Set level: Humidity High.
7) Round porcelain dishes on wire shelf.
8) Use 1/2 Gastronorm steam set, non-perforated.
9) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
10) Set level: Humidity Low. Use ProSteam function only if Bread Baking function is not available.
11) Set level: Humidity Low.
12) Use Wire shelf.
13) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping fat.

6.4 Information for test institutes

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

	°C			
Small cakes, 20 per tray				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 and 4	1)2)3)
Fatless sponge cake				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 and 3	2)5)
Apple pie				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Toast				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

1) Use baking tray with the slope towards the door.
2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart.
3) Use universal pan on the fourth shelf position.
4) Use Wire shelf.
5) Use wire shelf and baking tray below. Place baking tray with the slope towards the door.
6) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
7) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Additional recipes

		°C		
Meringues				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

1) Use baking tray with the slope towards the door.
2) Use baking paper.
3) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Smart.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.

- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance 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.
5. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

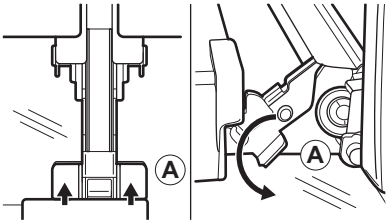
If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

7.3 Maintenance Programmes

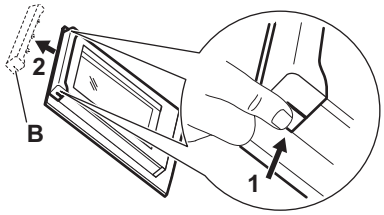
Steam Cleaning	This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Tank emptying	Process for removing the residual water from the water tank after use 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.

7.4 Removing and installing door

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 door partially until it stops, then lift it off the hinges. Be careful, the door is heavy.
5. Place the door on a soft cloth on a stable surface.
6. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



7. Pull the door trim to the front to remove it.
8. Lift each glass panel by its top edge and remove it from the guide. Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.
9. 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.

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

7.5 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Remove the metal ring and clean the glass cover.
3. Replace the 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.

5. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.

6. Install the left shelf support.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

If the display shows an error code that is not indicated below, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

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.
- Function lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.
- Child Lock is activated.
- Demo Mode is activated - deactivation code: 2468.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

ⓘ 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. - Configure appliance and mobile device again.

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 Wi-Fi signal.

F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 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, F439 - 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.

F601 - there is a problem with Wi-Fi signal. Check your network connection. Refer to Before first use, Wireless connection.

F604 - the first connection to Wi-Fi failed. Turn the appliance off and on and try again. Refer to Before first use, Wireless connection.

F908 - the appliance system cannot connect with the control panel. Turn the appliance off and on.

F602, F603 - Wi-Fi is not available. [1] Turn the appliance off and on.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	AEG
Model identification	BDS78B 944035105 BS7800B 944035035 BS7800T 944035025 BS7810T 944035168 GB7180SB 944035104 NBB8S731AB 944035070 TB8SB721AB 944035026 TB8SB72WAB 944035046 TB8SB73FAB 944035047
Energy Efficiency Index	61.9

[1] If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

Energy efficiency class		A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode		1.09 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	36.0 kg
	BS7800B	36.0 kg
	BS7800T	36.0 kg
	BS7810T	36.0 kg
	GB7180SB	36.0 kg
	NBB8S731AB	36.0 kg
	TB8SB721AB	34.0 kg
	TB8SB72WAB	35.0 kg
	TB8SB73FAB	36.0 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

9.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

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

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Optimization tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - 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 under optimal conditions. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- When possible, turn off the Wi-Fi. Refer to Before first use.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time.
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250-maximum °C

10. 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.



701138779-A-332026