

▶ BSE798280M  
BSE79828BM  
BSK798280B  
BSK798280T

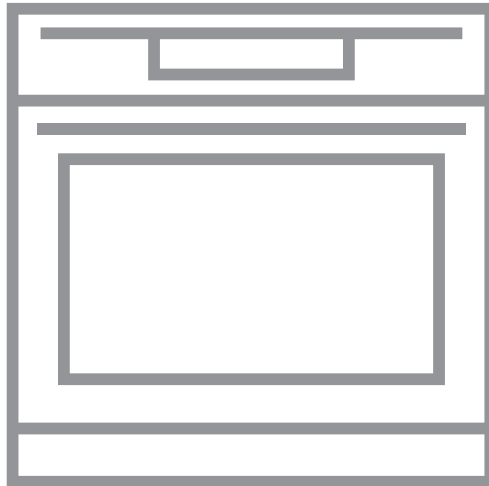
NL **Gebruiksaanwijzing**  
Stoomoven

EN **User Manual**  
Steam oven

FR **Notice d'utilisation**  
Four vapeur

DE **Benutzerinformation**  
Dampfgerar

# USER MANUAL



**AEG**

# WELKOM BIJ AEG! HARTELIJK DANK DAT JE VOOR ONZE APPARATUUR HEBT GEKOZEN.



In ons streven om duurzaam te zijn, reduceren we papieren middelen en verstrekken we online volledige gebruikershandleidingen. Ga naar je volledige gebruikershandleiding op [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie op [aeg.com/support](http://aeg.com/support)

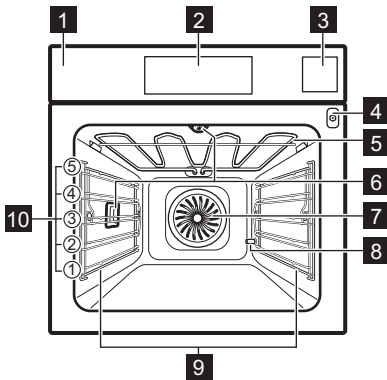
## INHOUDSOPGAVE

<b>1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....</b>	<b>3</b>	<b>7. ONDERHOUD EN REINIGING.....</b>	<b>13</b>
1.1 Algemeen overzicht.....	3	7.1 Opmerkingen over schoonmaken..	13
<b>2. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE</b>		7.2	
<b>OVEN.....</b>	<b>3</b>	Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoom	
2.1 Bedieningspaneel.....	3	reiniging.....	13
2.2 Display.....	4	<b>8. PROBLEEMOPLOSSING.....</b>	<b>14</b>
<b>3. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE</b>		8.1 Wat te doen als.....	14
<b>GEBRUIK.....</b>	<b>5</b>	8.2 Hoe te beheren: Foutcodes.....	17
3.1 Eerste reiniging .....	5	8.3 Servicegegevens.....	18
3.2 Eerste verbinding.....	5	<b>9. ENERGIEZUINIGHEID.....</b>	<b>18</b>
3.3 Draadloze verbinding .....	5	9.1 Productinformatie- en	
3.4 Softwarelicenties.....	6	productinformatieblad*.....	18
3.5 Eerste voorverwarming.....	6	9.2 Energiebesparing.....	19
3.6 Instellen: Waterhardheid.....	7	<b>10. MENUSTRUCTUUR.....</b>	<b>20</b>
<b>4. DAGELIJKS GEBRUIK.....</b>	<b>8</b>	10.1 Menu.....	20
4.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	8	10.2 Submenu voor: Reinigen.....	21
4.2 Instellen: Steamify -		10.3 Submenu voor: Opties.....	21
Stoomverwarmingsfunctie.....	8	10.4 Submenu voor: Aansluitingen.....	22
4.3 Instellen: SousVide-koken.....	9	10.5 Submenu voor: Instelling.....	22
4.4 Instellen: Kook- En Bakassistent.....	9	10.6 Submenu voor: Service.....	23
4.5 Verwarmingsfuncties.....	10	<b>11. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....</b>	<b>23</b>
4.6 Toelichting van:		<b>12. MILIEUBESCHERMING.....</b>	<b>24</b>
Warmelucht (vochtig).....	11		
<b>5. KLOKFUNCTIES.....</b>	<b>12</b>		
5.1 Omschrijving klokfuncties.....	12		
<b>6. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR</b>			
<b>GEBRUIK: ACCESSOIRES.....</b>	<b>12</b>		
6.1 Voedselsensor.....	12		

Wijzigingen voorbehouden.

## 1. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

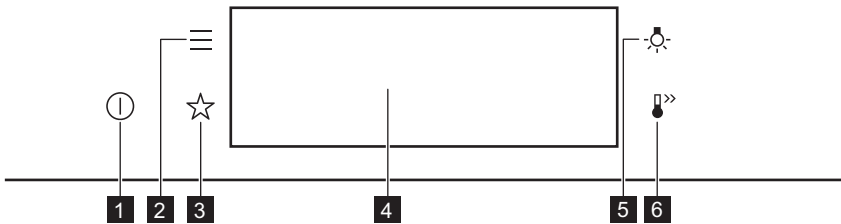
### 1.1 Algemeen overzicht



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

## 2. HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

### 2.1 Bedieningspaneel

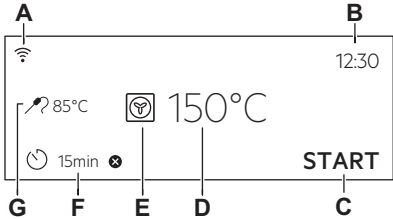


<b>1</b>	Aan / UIT	Houd ingedrukt om de oven in en uit te schakelen.
<b>2</b>	Menu	Geeft een overzicht van de ovenfuncties.
<b>3</b>	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
<b>4</b>	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
<b>5</b>	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
<b>6</b>	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.

# HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN




 <p><b>Druk</b></p>	 <p><b>Verplaatsen</b></p>	 <p><b>Ingedrukt houden</b></p>
<p>Raak het oppervlak aan met de vingertop.</p>	<p>Schuif de vingertop over het oppervlak.</p>	<p>Raak het oppervlak 3 seconden aan.</p>

## 2.2 Display

	<p>Display met ingestelde toetsfuncties.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Dagtijd</li> <li>C. BEGIN/STOP</li> <li>D. Temperatuur</li> <li>E. Verwarmingsfuncties</li> <li>F. Timer</li> <li>G. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)</li> </ul>
---	--

### Indicatielampjes op de display


**Basisindicatielampjes:** om op de display te navigeren.

<p><b>OK</b></p> <p>Om de selectie/instelling te bevestigen.</p>	 <p>Om één niveau terug te gaan in het menu.</p>	 <p>Om de laatste handeling ongedaan te maken.</p>	 <p>Om de opties in en uit te schakelen.</p>
--	---	---	---

**Geluidsalarm functie-indicatielampjes** - wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.

 <p>De functie is ingeschakeld.</p>	 <p>De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.</p>	 <p>Het geluidsalarm staat uit.</p>
--	---	--

### Indicatielampjes timer

 <p>De functie instellen: Uitgestelde start.</p>	 <p>Om de instelling te annuleren.</p>
---	---

**Wi-Fi indicatielampje** - de oven kan worden aangesloten op wifi.



Wi-Fi verbinding is ingeschakeld.

## 3. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

### 3.1 Eerste reiniging

		
<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>
Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.	Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.	Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

### 3.2 Eerste verbinding



Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

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

### 3.3 Draadloze verbinding

Om de oven te verbinden heb je nodig:

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

<b>Stap 1</b>	Download de mobiele app My AEG Kitchen en volg de instructies voor de volgende stappen.
<b>Stap 2</b>	Zet de oven aan.
<b>Stap 3</b>	Druk op:  Selecteer: Instellingen / Aansluitingen.
<b>Stap 4</b>	 - schuif of druk om in te schakelen: Wi-Fi.
<b>Stap 5</b>	De draadloze module van de oven start binnen 90 sec.

# VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Frequentie	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maximaal vermogen	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi-module	NIU5-50	

Frequentie Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Protocol	LE: SSS
Maximaal vermogen	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

EU-lidstaten die onder de bepaling van Richtlijn 2014/53/EU vallen: België, Bulgarije, Tsjechië, Denemarken, Duitsland, Estland, Ierland, Griekenland, Spanje, Frankrijk, Italië, Cyprus, Letland, Litouwen, Luxemburg, Hongarije, Malta, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Slovenië, Slowakije, Finland, Zweden, Noorwegen, Zwitserland, het Verenigd Koninkrijk, Turkije.

## 3.4 Softwarelicenties


De software in dit product bevat onderdelen die gebaseerd zijn op vrije en open source software. AEG erkent de bijdragen van de open software en robotgemeenschappen aan het ontwikkelingsproject.

Om toegang te krijgen tot de broncode van deze vrije en open source-softwarecomponenten waarvan de licentievoorwaarden publiceren en om hun volledige auteursrechtelijke informatie en toepasselijke licentievoorwaarden te bekijken, bezoek: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (map NIU5).

## 3.5 Eerste voorverwarming



**Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.**


<b>Stap 1</b>	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.
<b>Stap 2</b>	Stel de maximale temperatuur in voor de functie:  Laat de oven één uur werken.

# VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



**Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.**






## Stap 3

Stel de maximale temperatuur in voor de functie:   
Laat de oven 15 minuten werken.

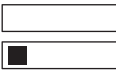

 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.

## 3.6 Instellen: Waterhardheid



Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen. Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.

			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water.	Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen.	Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.	Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.
 De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.			
U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.			

De tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingsniveau en de waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	gematigd hard

# DAGELIJKS GEBRUIK

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

Als het kraanwaterhardheidsniveau 4 is, vult u de waterlade met plat flessenwater.

## 4. DAGELIJKS GEBRUIK




### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 4.1 Instellen: Verwarmingsfuncties



<b>Stap 1</b>	Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.
<b>Stap 2</b>	Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.
<b>Stap 3</b>	Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: <b>OK</b> . Op het display verschijnt: temperatuur.
<b>Stap 4</b>	Instellen: temperatuur. Druk op: <b>OK</b> .
<b>Stap 5</b>	Druk op: <b>START</b> . Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.
STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.	
<b>Stap 6</b>	Schakel de oven uit.

### 4.2 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie



Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven in.	Druk op:  . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.	Druk op: <b>OK</b> .

Stap 4	Stap 5	Stap 6
Stel de temperatuur in.	Druk op: OK.	Open de waterlade.
Stap 7	Stap 8	Stap 9
Vul de waterlade met koud water en sluit hem.	Druk op: START .	Vul de waterlade indien nodig bij.
Stap 10	Stap 11	Stap 12
Schakel de oven uit.	Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken.	Wanneer de oven koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.

## 4.3 Instellen: SousVide-koken

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven in.	Druk op:  .	Druk op: OK.
Stap 4	Stap 5	Stap 6
Stel de temperatuur in en druk op: OK.	Druk op  .	Stel de timer in en druk op: OK.
Stap 7	Stap 8	Stap 9
Druk op: START .	Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, verwijder je het water uit de bodem van de holte met een spons. Maak de opening droog met een zachte doek.

## 4.4 Instellen: Kook- En Bakassistent






<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Druk op:  . Voer in: Kook- En Bakassistent.
<b>Stap 4</b>	Kies een gerecht of een voedseltype.

**Stap 5**

Druk op: START .





## 4.5 Verwarmingsfuncties

### STANDAARD










Verwarmingsfunctie	Toepassing
	<b>Grillen:</b> Roosteren, grillen
	<b>Circulatiegrill:</b> Braden van vlees, bruinen
	<b>Hotelucht:</b> Zelfs bakken, malsheid, drogen
	<b>Bevroren gerechten:</b> Patat, aardappelpartjes, lentebroodjes
	<b>Boven- + onderwarmte:</b> Traditioneel bakken
	<b>Pizza-functie:</b> Pizza bakken
	<b>Onderwarmte:</b> Cake bakken

### SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
	<b>Inmaken:</b> Groenten bewaren
	<b>Drogen:</b> Gesneden fruit, champignons
	<b>Yoghurt-functie:</b> Yoghurt voorbereiden
	<b>Borden warmen:</b> Voorverwarmplaten
	<b>Ontdooien:</b> Ontdooien

Verwarmingsfunctie	Toepassing
	<b>Gratineren:</b> Gratins maken, bruinen
	<b>Lage temperatuur garen:</b> Mals braadstuk voorbereiden
	<b>Warm houden:</b> Voedsel warm houden
	<b>Warmelucht (vochtig):</b> Bakken

## STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
	<b>Steamify:</b> Stomen, stoven, behoedzaam bakken, bakken, braden
	<b>SousVide-koken:</b> Koken in vacuüm afgesloten plastic zakje op lage temperatuur
	<b>Regenereren:</b> Opwarmen op een bord
	<b>Brood bakken:</b> Brood, broodjes
	<b>Deeg laten rijzen:</b> Gistdeeg tonen
	<b>Stoom:</b> Groenten, bijgerechten, vis
	<b>Hoge vochtigheid:</b> Pudding, flans, terrines, vis
	<b>Medium vochtigheid:</b> Braadstukken bakken, brood bakken
	<b>Lage vochtigheid:</b> Vlees, gevogelte, ovenschotel, stoofschotel

### 4.6 Toelichting van: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

De oven deur 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.

# KLOKFUNCTIES

---

Raadpleeg voor de kookinstructies het hoofdstuk "Aanwijzingen en tips", Warmelucht (vochtig). Raadpleeg voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk "Energie-efficiëntie", Energiebesparing.

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd.

## 5. KLOKFUNCTIES

---

### 5.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.

## 6. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

---

### 6.1 Voedselsensor

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

#### Hoe gebruikt u: Voedselsensor

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Zet de oven aan.	Stel een verwarmingsfunctie / de oventemperatuur in.	Plaats de Voedselsensor in de schaal en zet hem vast.
Stap 4	Stap 5	Stap 6
 - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.	Druk op: START .	Als het koken is afgelopen, verwijdert u de Voedselsensor.




## 7. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


### 7.1 Opmerkingen over schoonmaken

 <p><b>Reinigingsmiddelen</b></p>	<p>Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig de bodem van de uitsparing met een paar druppels azijn om kalksteenresten te verwijderen.</p>
	<p>Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.</p>
	<p>Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.</p>
 <p><b>Dagelijks gebruik</b></p>	<p>Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.</p>
	<p>Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.</p>
 <p><b>Accessoires</b></p>	<p>Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.</p>
	<p>Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.</p>

### 7.2 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

Voordat u begint:		
<p>Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.</p>	<p>Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.</p>	<p>Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigungsmiddel.</p>
<p><b>Stap 1</b></p>	<p>Vul de waterlade tot het maximale niveau.</p>	
<p><b>Stap 2</b></p>	<p>Selecteer: Menu / Reinigen.</p>	

# PROBLEEMOPLOSSING

Functie	Omschrijving	Duur
Stoomreiniging	Lichte reiniging	30 min
Stoomreiniging Plus	Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min
<b>Stap 3</b>	Druk op <b>START</b> . Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.	
<b>Stap 4</b>	Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.	
 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.		

## Na afloop van de reiniging:

Schakel de oven uit.	Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek. Verwijder al het resterende water uit de waterlade.	Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.
----------------------	---	--




## 8. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Wat te doen als...

 De oven gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het lichtnet.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Klokfuncties', Instellen: Klokfuncties.



## De oven gaat niet aan of warmt niet op



### Mogelijke oorzaak



### Oplossing

De deur is niet goed gesloten.

Sluit de deur volledig.

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.

Het Kinderslot van de oven is geactiveerd.

Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.



## Onderdelen



### Omschrijving



### Oplossing

De lamp is opgebrand.

Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.



## Waterreservoir werkt niet goed



### Omschrijving



### Mogelijke oorzaak



### Oplossing

Het waterreservoir blijft niet in de oven na plaatsing.

Je hebt de behuizing van het waterreservoir er niet volledig in geduwd.

Steek de waterreservoir volledig in de oven.

Er komt water uit de waterreservoir.




Je hebt het deksel van de waterreservoir of golfbreker niet correct gemonteerd.

Monteer het deksel van de waterreservoir en de golfbreker opnieuw.

# PROBLEEMOPLOSSING





## Problemen met de reinigingsprocedure




 Omschrijving	 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
De waterreservoir is moeilijk schoon te maken.	Het deksel en de golfbreker zijn niet verwijderd.	Verwijder het deksel en de golfbreker.
Er is geen water aanwezig in de grill-/bakplaat na het ontkalken.	De waterreservoir is niet tot het maximale niveau gevuld.	Controleer of er ontkalkingsmiddel/water in de waterreservoir zit.
Er ligt vies water op de bodem van de ruimte na het ontkalken.	De grill-/bakplaat bevindt zich op het verkeerde ovenniveau.	Verwijder het resterende water en het ontkalkingsmiddel van de bodem van de oven. Plaats de grill-/bakplaat de volgende keer op het onderste ovenniveau.
Er is te veel water aanwezig op de bodem van de ruimte na de reiniging.	Je hebt te veel schoonmaakmiddel in de oven gedaan voordat je begon met schoonmaken.	Verdeel de volgende keer de dunne laag van een schoonmaakmiddel gelijkmatig over de ovenwanden.
Reinigingsprestaties zijn niet bevredigend.	Je begon met schoonmaken toen de oven te heet was.	Wacht tot de oven afgekoeld is. Herhaal de reiniging.
	Je hebt niet alle accessoires uit de oven gehaald voordat je met de reiniging begon.	Haal alle accessoires uit de oven. Herhaal de reiniging.

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



## Problemen met wifi-sigitaal

 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
Problemen met draadloos netwerksigitaal.	Controleer uw draadloze netwerk en router. Herstart de router.

 <b>Problemen met wifi-signaal</b>	
 <b>Mogelijke oorzaak</b>	 <b>Oplossing</b>
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 indien mogelijk de router dichterbij de oven.
Het draadloze signaal wordt verstoord door een magnetron die in de buurt van de oven is geplaatst.	Schakel de magnetron uit.

## 8.2 Hoe te beheren: Foutcodes



Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

 <b>Code en omschrijving</b>	 <b>Oplossing</b>
F111 Voedselsensor - is niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker van 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. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F604 - de eerste verbinding met Wi-Fi is mislukt.	Zet de oven uit en aan en probeer het opnieuw. Raadpleeg het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik', Draadloze verbinding.
F908 - het ovenstelsel kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel de oven uit en in.

Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Als een van deze fouten optreedt, zal de rest van de ovenfuncties blijven werken zoals gewoonlijk.

# ENERGIEZUINIGHEID

---

 Code en omschrijving	 Oplossing
F131 - de temperatuur van de stomersensor is te hoog.	Zet de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld. Zet de oven weer aan.
F144 - de sensor in de Waterreservoir kan het waterniveau niet meten.	Leeg de Waterreservoir en vul deze bij.
F508 - de Waterreservoir werkt niet goed.	Schakel de oven uit en in.
F602, F603 - Wi-Fi is niet beschikbaar.	Schakel de oven uit en in.

## 8.3 Servicegegevens

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 aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 9. ENERGIEZUINIGHEID

---

### 9.1 Productinformatie- en productinformatieblad\*

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	BSE798280M 944188322 BSE79828BM 944188569 BSK798280B 944188334 BSK798280T 944188568
Energie-efficiëntie-index	61,9
Energie-efficiëntieklasse	A++

Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	0,99 kWh/cyclus	
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand hete-lucht	0,52 kWh/cyclus	
Aantal ruimten	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	70 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	BSE798280M	39.0 kg
	BSE79828BM	39.0 kg
	BSK798280B	38.5 kg
	BSK798280T	38.5 kg

\* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.  
 Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.  
 Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 1: Range-ovens, ovens, stoom-ovens en grills - Methoden voor prestatiemeting.

## 9.2 Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

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

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

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 in de oven blijft koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

## Eten warm houden

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

## Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

## Warmelucht (vochtig)


Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

# 10. MENUSTRUCTUUR

---

## 10.1 Menu

Druk op  om te openen Menu.

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

## 10.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreiniging	Licht reinigen.
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Reinigen van de stoomgenerator. Spoel af na frequent koken met stoom.

## 10.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Vorkomt accidentele activering van de oven. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst 'Kinderslot' op het scherm wanneer je de oven inschakelt. Om het ovengebruik in te schakelen, kies je de codeletters in alfabetische volgorde. Toegang tot de timer, de bediening op afstand en het lampje zijn uitvoerbaar met het kinderslot.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Deze is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

## 10.4 Submenu voor: Aansluitingen

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

## 10.5 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van de oven in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ①.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

## 10.6 Submenu voor: Service

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

## 11. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!




**Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:**

Taal	Helderheid display	Toetstones	Geluidsvolume	Waterhardheid	Dagtijd
------	--------------------	------------	---------------	---------------	---------

**Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:**

 Aan / UIT	 Menu	 Favorieten	 Wi-Fi	 Timer	 Voedselsensor	START / STOP
--	---	---	--	--	--	--------------

**Start met het gebruik van de oven**




<b>Snel starten</b>	Zet de oven aan en begin met koken met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>
		Ingedrukt houden:  .	 ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START .
<b>Snel uit</b>	Schakel de oven, elk scherm of bericht op elk gewenst moment uit.	 - houd ingedrukt tot de oven uitschakelt.		



**Begin met koken**

<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>	<b>Stap 4</b>	<b>Stap 5</b>
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

# HET IS HEEL GEMAKKELIJK!


---

Begin met koken				
 - druk hierop om de oven in te schakelen.	 ... - selecteer de verwarmingsfunctie.	 Instellen: temperatuur.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

Reinig de oven met Stoomreiniging		
<b>Stap 1</b> Druk op: 	<b>Stap 2</b> Druk op: 	<b>Stap 3</b> Kies de modus:
<b>Stoomreiniging</b>	Voor een lichte reiniging.	
<b>Stoomreiniging Plus</b>	Voor een grondige reiniging.	
<b>Ontkalken</b>	Voor het verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.	
<b>Spoelen</b>	Voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.	

## 12. MILIEUBESCHERMING

---

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

# WELCOME TO AEG! THANK YOU FOR CHOOSING OUR APPLIANCE.



In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online. Access your full user manual at [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



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

## CONTENTS

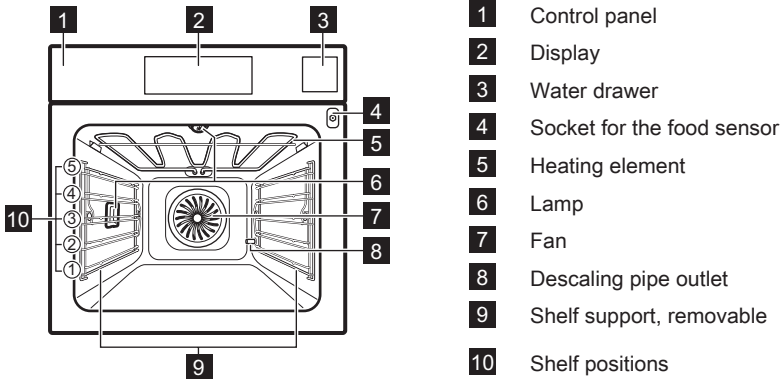
<b>1. PRODUCT DESCRIPTION.....</b>	<b>26</b>	<b>7. CARE AND CLEANING.....</b>	<b>35</b>
1.1 General overview.....	26	7.1 Notes on cleaning.....	36
<b>2. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....</b>	<b>26</b>	7.2 How to use: Steam Cleaning.....	36
2.1 Control panel.....	26	<b>8. TROUBLESHOOTING.....</b>	<b>37</b>
2.2 Display.....	27	8.1 What to do if.....	37
<b>3. BEFORE FIRST USE.....</b>	<b>28</b>	8.2 How to manage: Error codes.....	39
3.1 Initial Cleaning .....	28	8.3 Service data.....	40
3.2 First connection.....	28	<b>9. ENERGY EFFICIENCY.....</b>	<b>41</b>
3.3 Wireless connection .....	28	9.1 Product Information and Product	
3.4 Software licences.....	29	Information Sheet*.....	41
3.5 Initial preheating.....	29	9.2 Energy saving.....	42
3.6 How to set: Water hardness.....	30	<b>10. MENU STRUCTURE.....</b>	<b>42</b>
<b>4. DAILY USE.....</b>	<b>31</b>	10.1 Menu.....	42
4.1 How to set: Heating functions.....	31	10.2 Submenu for: Cleaning.....	43
4.2 How to set: Steamify - Steam		10.3 Submenu for: Options.....	43
heating function.....	31	10.4 Submenu for: Connections.....	44
4.3 How to set: SousVide Cooking.....	32	10.5 Submenu for: Setup.....	44
4.4 How to set: Assisted Cooking.....	32	10.6 Submenu for: Service.....	45
4.5 Heating functions.....	33	<b>11. IT'S EASY!.....</b>	<b>45</b>
4.6 Notes on: Moist Fan Baking.....	34	<b>12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....</b>	<b>46</b>
<b>5. CLOCK FUNCTIONS.....</b>	<b>35</b>		
5.1 Clock functions description.....	35		
<b>6. HOW TO USE: ACCESSORIES.....</b>	<b>35</b>		
6.1 Food Sensor.....	35		

Subject to change without notice.

# PRODUCT DESCRIPTION

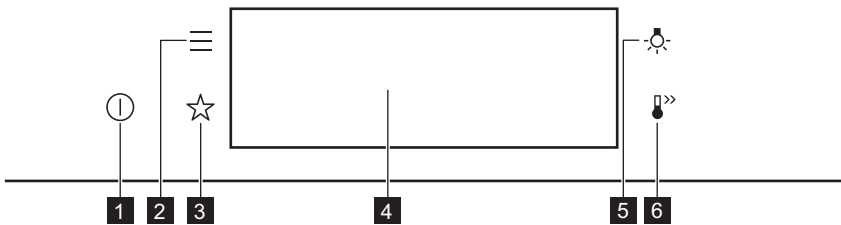
## 1. PRODUCT DESCRIPTION

### 1.1 General overview






## 2. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

### 2.1 Control panel

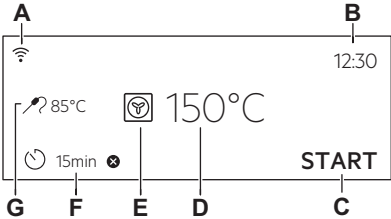


<b>1</b>	ON / OFF	Press and hold to turn the oven on and off.
<b>2</b>	Menu	Lists the oven functions.
<b>3</b>	Favourites	Lists the favourite settings.
<b>4</b>	Display	Shows the current settings of the oven.
<b>5</b>	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
<b>6</b>	Fast Heat Up	To turn on and off the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

# HOW TO TURN OVEN ON AND OFF





 <p><b>Press</b></p>	 <p><b>Move</b></p>	 <p><b>Press and hold</b></p>
<p>Touch the surface with fingertip.</p>	<p>Slide fingertip over the surface.</p>	<p>Touch the surface for 3 seconds.</p>

## 2.2 Display




 <p>The diagram shows a rectangular display area. At the top left is a Wi-Fi icon labeled 'A'. At the top right is the time '12:30' labeled 'B'. Below the Wi-Fi icon is a temperature icon with '85°C' labeled 'G'. Below the time is a 'START' button labeled 'C'. In the center is a temperature icon with '150°C' labeled 'D'. Below the 85°C icon is a timer icon with '15min' and a small 'x' icon labeled 'F'. Below the 150°C icon is a food sensor icon labeled 'E'.</p>	<p>Display with key functions set.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Time of day</li> <li>C. START/STOP</li> <li>D. Temperature</li> <li>E. Heating functions</li> <li>F. Timer</li> <li>G. Food sensor (selected models only)</li> </ul>
--	---

### Display indicators

**Basic indicators** - to navigate on the display.

<p> To confirm the selection / setting.</p>	<p> To go one level back in the menu.</p>	<p> To undo the last action.</p>	<p> To turn the options on and off.</p>
--	--	---	--

**Sound alarm function indicators** - when the set time of cooking ends, the signal sounds.

<p> The function is on.</p>	<p> The function is on. Cooking stops automatically.</p>	<p> Sound alarm is off.</p>
--	---	--

### Timer indicators

<p> To set the function: Delayed start.</p>	<p> To cancel the setting.</p>
--	---

**Wi-Fi indicator** - the oven can be connected to Wi-Fi.




# BEFORE FIRST USE



Wi-Fi connection is turned on.

## 3. BEFORE FIRST USE

### 3.1 Initial Cleaning

		
Step 1	Step 2	Step 3
Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.	Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

### 3.2 First connection



The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display brightness, Key tones, Buzzer volume, Water hardness, Time of day.

### 3.3 Wireless connection

To connect the oven you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to your wireless network.

<b>Step 1</b>	Download the mobile app My AEG Kitchen and follow the instructions for the next steps.
<b>Step 2</b>	Turn on the oven.
<b>Step 3</b>	Press:  . Select: Settings / Connections.
<b>Step 4</b>	 - slide or press to turn on: Wi-Fi.
<b>Step 5</b>	The oven wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi module	NIU5-50	

Frequency Bluetooth	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	LE: DSSS
Max Power	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

EU member states covered by the provision of Directive 2014/53/EU: Belgium, Bulgaria, Czech Republic, Denmark, Germany, Estonia, Ireland, Greece, Spain, France, Croatia, Italy, Cyprus, Latvia, Lithuania, Luxemburg, Hungary, Malta, Netherlands, Austria, Poland, Portugal, Romania, Slovenia, Slovakia, Finland, Sweden, Norway, Switzerland, United Kingdom, Turkey.

### 3.4 Software licences


The software in this product contains components that are based on free and open source software. AEG gratefully 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, please visit: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (folder NIU5).

### 3.5 Initial preheating



**Preheat the empty oven before the first use.**


<b>Step 1</b>	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
<b>Step 2</b>	Set the maximum temperature for the function:  . Let the oven operate for 1 h.


# BEFORE FIRST USE



**Preheat the empty oven before the first use.**






## Step 3

Set the maximum temperature for the function:   
Let the oven operate for 15 min.

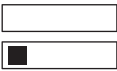

 The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.



## 3.6 How to set: Water hardness

When you connect the oven to the mains you have to set the water hardness level. Use the test paper supplied with the steam set.

			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
Put the test paper into water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.	Shake the test paper to remove the excess of water.	After 1 min, check water hardness with the table below.	Set the water hardness level: Menu / Settings / Setup / Water hardness.
 The colours of the test paper continue to change. Do not check water hardness later than 1 min after test.			
You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water hardness.			

The table shows water hardness range (dH) with the corresponding level of Calcium deposit and the water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

Water hardness		Test paper	Calcium deposit (mmol/l)	Calcium deposit (mg/l)	Water classification
Level	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	soft
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderately hard

Water hardness		Test paper	Calcium deposit (mmol/l)	Calcium deposit (mg/l)	Water classification
Level	dH				
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥22		≥ 3.9	≥151	very hard

When the tap water hardness level is 4, fill the water drawer with still bottled water.

## 4. DAILY USE




### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 4.1 How to set: Heating functions



<b>Step 1</b>	Turn on the oven. The display shows the default heating function.
<b>Step 2</b>	Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
<b>Step 3</b>	Select the heating function and press: <b>OK</b> . The display shows: temperature.
<b>Step 4</b>	Set: temperature. Press: <b>OK</b> .
<b>Step 5</b>	Press: <b>START</b> . Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking.
STOP - press to turn off the heating function.	
<b>Step 6</b>	Turn off the oven.

### 4.2 How to set: Steamify - Steam heating function



<b>Step 1</b>	<b>Step 2</b>	<b>Step 3</b>
Turn on the oven.	Press:  . Set the steam heating function.	Press: <b>OK</b> .
<b>Step 4</b>	<b>Step 5</b>	<b>Step 6</b>

Set the temperature.	Press: OK.	Open the water drawer.
<b>Step 7</b>	<b>Step 8</b>	<b>Step 9</b>
Fill the water drawer with cold water and close it.	Press: START .	Refill the water drawer if needed.
<b>Step 10</b>	<b>Step 11</b>	<b>Step 12</b>
Turn off the oven.	Empty the water drawer after cooking ends.	When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.

## 4.3 How to set: SousVide Cooking








<b>Step 1</b>	<b>Step 2</b>	<b>Step 3</b>
Turn on the oven.	Press:  .	Press: OK.
<b>Step 4</b>	<b>Step 5</b>	<b>Step 6</b>
Set the temperature and press: OK.	Press:  .	Set the timer and press: OK.
<b>Step 7</b>	<b>Step 8</b>	<b>Step 9</b>
Press: START .	Turn off the oven.	When the oven is cold, remove the water from the bottom of the cavity with a sponge. Dry the cavity with a soft cloth.

## 4.4 How to set: Assisted Cooking








<b>Step 1</b>	Turn on the oven.
<b>Step 2</b>	Press:  .
<b>Step 3</b>	Press:  . Enter: Assisted Cooking.
<b>Step 4</b>	Choose a dish or a food type.
<b>Step 5</b>	Press: START .



## 4.5 Heating functions

### STANDARD










Heating function	Application
	<b>Grill:</b> Toasting, grilling
	<b>Turbo Grilling:</b> Roasting meat, browning
	<b>True Fan Cooking:</b> Even baking, tenderness, drying
	<b>Frozen Foods:</b> French fries, potato wedges, spring rolls
	<b>Conventional Cooking:</b> Traditional baking
	<b>Pizza Function:</b> Baking pizza
	<b>Bottom Heat:</b> Baking cakes

### SPECIALS

Heating function	Application
	<b>Preserving:</b> Preserving vegetables
	<b>Dehydrating:</b> Drying sliced fruit, mushrooms
	<b>Yoghurt Function:</b> Preparing yoghurt
	<b>Plate Warming:</b> Preheating plates
	<b>Defrost:</b> Defrosting
	<b>Au Gratin:</b> Making gratins, browning
	<b>Slow Cooking:</b> Preparing tender roast

Heating function	Application
	<b>Keep Warm:</b> Keeping food warm
	<b>Moist Fan Baking:</b> Baking

## STEAM

Heating function	Application
	<b>Steamify:</b> Steaming, stewing, gentle crisping, baking, roasting
	<b>SousVide Cooking:</b> Cooking in vacuum sealed plastic pouch at low temperature
	<b>Steam Regenerating:</b> Reheating on a plate
	<b>Bread Baking:</b> Bread, bread rolls
	<b>Dough Proving:</b> Proving yeast dough
	<b>Full Steam:</b> Vegetables, side dishes, fish
	<b>Humidity High:</b> Custards, flans, terrines, fish
	<b>Humidity Medium:</b> Cooking braised meat, baking bread
	<b>Humidity Low:</b> Meat, poultry, oven dishes, casseroles

### 4.6 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced.

## 5. CLOCK FUNCTIONS

### 5.1 Clock functions description


Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.
End action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven.

## 6. HOW TO USE: ACCESSORIES

### 6.1 Food Sensor

Food Sensor- measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

#### How to use: Food Sensor

Step 1	Step 2	Step 3
Turn on the oven.	Set a heating function / the oven temperature.	Insert Food Sensor inside of the dish and plug it.
Step 4	Step 5	Step 6
 - press to set the core temperature of the sensor.	Press: START .	When the cooking ends remove Food Sensor.

## 7. CARE AND CLEANING






### WARNING!

Refer to Safety chapters.

# CARE AND CLEANING


## 7.1 Notes on cleaning

 <p><b>Cleaning Agents</b></p>	<p>Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent. Clean the bottom of the cavity with a few drops of vinegar to remove limestone residue.</p>
	<p>Use a cleaning solution to clean metal surfaces.</p>
	<p>Clean stains with a mild detergent.</p>
 <p><b>Everyday Use</b></p>	<p>Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.</p>
	<p>Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.</p>
 <p><b>Accessories</b></p>	<p>Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p>
	<p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>

## 7.2 How to use: Steam Cleaning

Before you start:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories and removable shelf supports.	Clean the bottom of the cavity and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent.

<b>Step 1</b>	Fill the water drawer to the maximum level.	
<b>Step 2</b>	Select: Menu / Cleaning.	
Function	Description	Duration
Steam Cleaning	Light cleaning	30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent.	75 min




<b>Step 3</b>	Press <b>START</b> . Follow the instruction on the display. The signal sounds when the cleaning ends.
<b>Step 4</b>	Press any symbol to turn off the signal.
 When this function works, the lamp is off.	

When the cleaning ends:		
Turn off the oven.	When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth. Remove the remaining water from the water drawer.	Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.




## 8. TROUBLESHOOTING





 <b>WARNING!</b> Refer to Safety chapters.
---





### 8.1 What to do if...





 <b>The oven does not turn on or does not heat up</b>	
 <b>Possible cause</b>	 <b>Remedy</b>
The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply.
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to "Clock Functions" chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The oven Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.

# TROUBLESHOOTING




 <b>Components</b>	
 <b>Description</b>	 <b>Remedy</b>
The lamp is burnt out.	Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.

 <b>Water drawer does not work properly</b>		
 <b>Description</b>	 <b>Possible cause</b>	 <b>Remedy</b>
The oven does not retain the water drawer after you insert it.	You did not fully press the water drawer body.	Fully insert the water drawer into the oven.
Water comes out of the water drawer.	You did not assemble the lid of the water drawer or wave breaker correctly.	Reassemble the lid of the water drawer and wave breaker.

 <b>Problems with cleaning procedure</b>		
 <b>Description</b>	 <b>Possible cause</b>	 <b>Remedy</b>
The water drawer is difficult to clean.	The lid and the wave breaker were not removed.	Remove the lid and the wave breaker.
There is no water inside the grill -/ roasting pan after descaling.	The water drawer was not filled in to the maximum level.	Check if a descaling agent / water is present in the water drawer body.
There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.	The grill -/ roasting pan is on a wrong shelf position.	Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the oven. Next time put the grill -/ roasting pan on the first shelf position.

 <b>Problems with cleaning procedure</b>		
 <b>Description</b>	 <b>Possible cause</b>	 <b>Remedy</b>
There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.	You put too much detergent in the oven before you started cleaning.	Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.
Cleaning performance is not satisfactory.	You started cleaning when the oven was too hot.	Wait until the oven is cold. Repeat cleaning.
	You did not remove all the accessories from the oven before cleaning.	Remove all the accessories from the oven. Repeat cleaning.

Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.



 <b>Problems with Wi-Fi signal</b>	
 <b>Possible cause</b>	 <b>Remedy</b>
Trouble with wireless network signal.	Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure oven and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the oven as possible.
The wireless signal is disrupted by a microwave appliance placed near the oven.	Turn off the microwave appliance.

## 8.2 How to manage: Error codes



When the software error occurs, the display shows error message.

In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

# TROUBLESHOOTING

 <b>Code and description</b>	 <b>Remedy</b>
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" chapter, Wireless connection.
F604 - the first connection to Wi-Fi failed.	Turn the oven off and on and try again. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F908 - the oven system cannot connect with the control panel.	Turn the oven off and on.

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

 <b>Code and description</b>	 <b>Remedy</b>
F131 - the temperature of the steamer sensor is too high.	Turn the oven off and wait until it cools down. Turn the oven on again.
F144 - the sensor in the Water drawer cannot measure the water level.	Empty the Water drawer and refill it.
F508 - the Water drawer does not work properly.	Turn the oven off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available.	Turn the oven off and on.

## 8.3 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 on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

<b>We recommend that you write the data here:</b>	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

## 9. ENERGY EFFICIENCY

### 9.1 Product Information and Product Information Sheet\*

Supplier's name	AEG	
Model identification	BSE798280M 944188322 BSE79828BM 944188569 BSK798280B 944188334 BSK798280T 944188568	
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	BSE798280M	39.0 kg
	BSE79828BM	39.0 kg
	BSK798280B	38.5 kg
	BSK798280T	38.5 kg

# MENU STRUCTURE

---

\* For European Union according to EU Regulations 65/2014 and 66/2014.  
For Republic of Belarus according to STB 2478-2017, Appendix G; STB 2477-2017, Annexes A and B.  
For Ukraine according to 568/32020.

Energy efficiency class is not applicable for Russia.

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

## 9.2 Energy saving



The oven has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position. Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before cooking.

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**

If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some oven functions. The fan and lamp continue to operate. When you turn off the oven, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

### **Keep food warm**

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

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

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

### **Moist Fan Baking**


Function designed to save energy during cooking.

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

# 10. MENU STRUCTURE

---

## 10.1 Menu

Press  to open Menu.

Menu item	Application
Assisted Cooking	Lists automatic programmes.

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

## 10.2 Submenu for: Cleaning

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

## 10.3 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.

# MENU STRUCTURE

---

Submenu	Application
Child Lock	Prevents accidental activation of the oven. When the option is on, the text "Child Lock" appears on the display when you turn on the oven. To enable the oven use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the Child Lock on.
Fast Heat Up	Shortens heat up time. It is available only for some of the oven functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Time indication	Turns the clock on and off.
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.

## 10.4 Submenu for: Connections

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

## 10.5 Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the oven language.

Submenu	Description
Display brightness	Sets the display brightness.
Key tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for: ①.
Buzzer volume	Sets the volume of key tones and signals.
Water hardness	Sets the water hardness.
Time of day	Sets the current time and date.

## 10.6 Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo mode	Activation / deactivation code: 2468
Software version	Information about software version.
Reset all settings	Restores factory settings.


## 11. IT'S EASY!


### Before the first use you have to set:



Language	Display brightness	Key tones	Buzzer volume	Water hardness	Time of day
----------	--------------------	-----------	---------------	----------------	-------------

### Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:



 ON / OFF	 Menu	 Favourites	 Wi-Fi	 Timer	 Food sensor	START / STOP
---	---	---	--	--	--	--------------

Start using the oven				
<b>Quick start</b>	Turn on the oven and start cooking with the default temperature and time of the function.	<b>Step 1</b>	<b>Step 2</b>	<b>Step 3</b>
		Press and hold: ①.	 ... - select the preferred function.	Press: START.
<b>Quick Off</b>	Turn off the oven, any screen or message at any time.	① - press and hold until the oven turns off.		

Start cooking				
<b>Step 1</b>	<b>Step 2</b>	<b>Step 3</b>	<b>Step 4</b>	<b>Step 5</b>
① - press to turn on the oven.	 ... - select the heating function.	°C - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - press to start cooking.

Clean the oven with Steam cleaning		
<b>Step 1</b> Press: 	<b>Step 2</b> Press: 	<b>Step 3</b> Choose the mode:
<b>Steam Cleaning</b>		For light cleaning.
<b>Steam Cleaning Plus</b>		For thorough cleaning.
<b>Descaling</b>		For cleaning the steam generation circuit from residual lime-stone.
<b>Rinsing</b>		For rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

## 12. 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.

## BIENVENUE CHEZ AEG ! NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR CHOISI L'UN DE NOS APPAREILS.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur [aeg.com/support](http://aeg.com/support)

## TABLE DES MATIÈRES

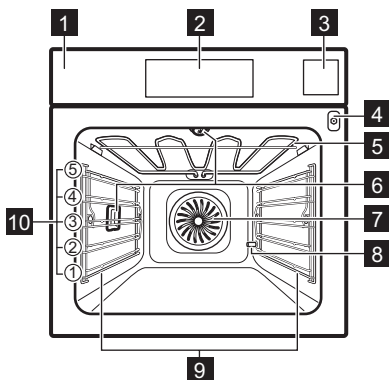
<b>1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>48</b>	<b>6. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>57</b>
1.1 Vue d'ensemble.....	48	6.1 Sonde de cuisson.....	57
<b>2. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>48</b>	<b>7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>58</b>
2.1 Bandeau de commande.....	48	7.1 Remarques concernant l'entretien.....	58
2.2 Affichage.....	49	7.2 Utilisation : Nettoyage vapeur.....	58
<b>3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>50</b>	<b>8. DÉPANNAGE.....</b>	<b>59</b>
3.1 Nettoyage initial .....	50	8.1 Que faire si.....	59
3.2 Première connexion.....	50	8.2 Comment gérer : Codes d'erreur...	62
3.3 Connexion Wi-Fi .....	50	8.3 Données de maintenance.....	63
3.4 Licences du logiciel.....	51	<b>9. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>63</b>
3.5 Préchauffage initial.....	51	9.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*.....	63
3.6 Comment régler : Dureté de l'eau..	52	9.2 Économie d'énergie.....	64
<b>4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>53</b>	<b>10. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>65</b>
4.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	53	10.1 Menu .....	65
4.2 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur.....	53	10.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	66
4.3 Comment régler Cuisson sous-vide.....	54	10.3 Sous-menu pour : Options.....	66
4.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	54	10.4 Sous-menu pour : Connexions...	67
4.5 Modes de cuisson.....	55	10.5 Sous-menu pour : Configuration..	67
4.6 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....	56	10.6 Sous-menu pour : Service.....	68
<b>5. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>57</b>	<b>11. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>68</b>
5.1 Description des fonctions de l'horloge.....	57	<b>12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>69</b>

Sous réserve de modifications.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

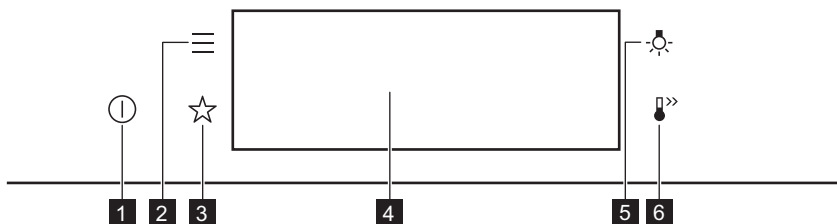
### 1.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Bac à eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante
- 8** Sortie du tuyau de détartrage
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

## 2. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR




### 2.1 Bandeau de commande



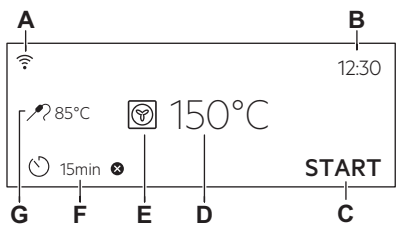
<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b>	Menu	Indique les fonctions du four.
<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.




# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

<b>6</b>	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.
----------	---------------------	---




		
<b>Appuyez sur la touche</b>	<b>Déplacez</b>	<b>Maintenez la touche</b>
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

## 2.2 Affichage

	<p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <p>A. Wi-Fi :          B. Heure actuelle          C. DEMARRER/ARRETER          D. Température          E. Modes de cuisson          F. Minuteur          G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)</p>
---	--




<b>Voyants de l'affichage</b>			
<b>Indicateurs de base</b> - pour naviguer dans l'affichage.			
<p>OK</p> <p>Pour confirmer la sélection/le réglage.</p>	<p>&lt;</p> <p>Pour remonter d'un niveau dans le menu.</p>	<p>↶</p> <p>Pour annuler la dernière action.</p>	<p>☑</p> <p>Pour activer et désactiver les options.</p>
<b>Son alarme indicateurs de fonction</b> - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.			
<p></p> <p>La fonction est activée.</p>	<p></p> <p>La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.</p>	<p></p> <p>Le son alarme est désactivé.</p>	
<b>Voyants du minuteur</b>			

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.	 Pour annuler le réglage.
<b>Wi-Fi : voyant</b> - le four peut être connecté au Wi-Fi.	
 La connexion Wi-Fi : est activée.	

## 3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 3.1 Nettoyage initial

		
<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.



### 3.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.  
Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

### 3.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter le four, vous avez besoin :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- d'un appareil mobile connecté à votre réseau sans fil.

<b>Étape 1</b>	Téléchargez l'application mobile My AEG Kitchen et suivez les instructions pour les étapes suivantes.
<b>Étape 2</b>	Allumez le four.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Configurations / Connections.
<b>Étape 4</b>	 - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi :.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

<b>Étape 5</b>	Le module sans fil du four démarre dans les 90 s.
----------------	---

Fréquence	WLAN 2,4 Ghz	5 GHz WLAN
	2 400 - 2 483,5 Mhz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Module Wi-Fi	NIU5-50	


Fréquence Bluetooth	2 400 - 2 483,5 Mhz
Protocoles	LE : DSSS
Puissance max.	EIRP < 4 dBm (2.5 mW)

États membres de l'UE couverts par les dispositions de la directive 2014/53/UE : Belgique, Bulgarie, République tchèque, Danemark, Allemagne, Estonie, Irlande, Grèce, Espagne, France, Croatie, Italie, Chypre, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Hongrie, Malte, Pays-Bas, Autriche, Pologne, Portugal, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Finlande, Suède, Norvège, Suisse, Royaume-Uni, Turquie.

## 3.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. AEG reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.
Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <a href="http://aeg.opensoftwarerepository.com">http://aeg.opensoftwarerepository.com</a> (dossier NIU5).

## 3.5 Préchauffage initial


	<b>Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.</b>
<b>Étape 1</b>	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION





**Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.**

## Étape 2

Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.

## Étape 3






Réglez la température maximale pour la fonction :   
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

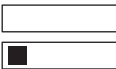



## 3.6 Comment régler : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.
<p> Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.</p>			
Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.			

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (tH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	tH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

## 4. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 4.1 Comment régler : Modes de cuisson



Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : <b>OK</b> . L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur <b>OK</b> .
Étape 5	Appuyez sur <b>START</b> . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Éteignez le four.

### 4.2 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur


# UTILISATION QUOTIDIENNE


Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur :  . Réglez le mode de cuisson vapeur.	Appuyez sur OK.
Étape 4	Étape 5	Étape 6
Réglez la température.	Appuyez sur OK.	Ouvrez le bac à eau.
Étape 7	Étape 8	Étape 9
Remplissez le bac à eau d'eau froide et fermez-le.	Appuyez sur START .	Remplissez le bac à eau si nécessaire.
Étape 10	Étape 11	Étape 12
Éteignez le four.	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

## 4.3 Comment régler Cuisson sous-vide

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur  .	Appuyez sur : OK.
Étape 4	Étape 5	Étape 6
Réglez la température et appuyez sur : OK.	Appuyez sur la touche  .	Réglez le minuteur et appuyez sur : OK.
Étape 7	Étape 8	Étape 9
Appuyez sur START .	Éteignez le four.	Lorsque le four est froid, épongez l'eau accumulée au fond de la cavité. Séchez la cavité avec un chiffon doux.








## 4.4 Comment régler : Cuisson assistée

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Appuyez sur  .





<b>Étape 3</b>	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
<b>Étape 4</b>	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur START .






## 4.5 Modes de cuisson

### FONCTIONS STANDARD










Mode de cuisson	Application
	<b>Gril:</b> Toaster, griller
	<b>Turbo gril:</b> Rôtir la viande, faire dorer
	<b>Chaleur tournante:</b> Cuisson homogène, tendreté, séchage
	<b>Plats Surgelés:</b> Frites, pommes quartiers, rouleaux de printemps
	<b>Chauffage Haut/ Bas:</b> Cuisson traditionnelle
	<b>Fonction Pizza:</b> Cuisson de pizza
	<b>Chauffage inférieur:</b> Cuisson de gâteaux

### PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
	<b>Stérilisation:</b> Stérilisation des légumes
	<b>Déshydratation:</b> Séchage de fruits émincés, champignons
	<b>Fonction Yaourt:</b> Préparation de yaourt
	<b>Chauffe-plats:</b> Préchauffage des assiettes

Mode de cuisson	Application
	<b>Décongélation:</b> Décongélation
	<b>Gratiner:</b> Faire gratiner, dorer
	<b>Cuisson basse température:</b> Préparation de rôti tendre
	<b>Maintien au chaud:</b> Maintien au chaud des aliments
	<b>Chaleur Tournante Humide:</b> Cuisson

## FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
	<b>Steamify:</b> Cuire à la vapeur, faire mijoter, faire croustiller, cuire, rôtir
	<b>Cuisson sous-vide:</b> Cuisson dans un sachet en plastique scellé sous vide à basse température
	<b>Réhydratation vapeur:</b> Réchauffer sur une assiette
	<b>Cuisson du pain:</b> Pain, petits pains
	<b>Levée de pâte/pain:</b> Faire lever la pâte
	<b>Vapeur Intense:</b> Légumes, garnitures, poisson
	<b>Humidité Élevée:</b> Crèmes anglaises, flans, terrines, poisson
	<b>Humidité Moyenne:</b> Cuisson de viande braisée, cuisson de pain
	<b>Humidité Faible:</b> Viande, volaille, plats au four, ragoûts

### 4.6 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite.

## 5. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 5.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

## 6. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES


### 6.1 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.


#### Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Sélectionnez un mode de cuisson / la température du four.	Insérer Sonde de cuisson à l'intérieur du plat et branchez-le.
Étape 4	Étape 5	Étape 6


# ENTRETIEN ET NETTOYAGE


 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.	Appuyez sur : START .	Une fois la cuisson terminée, retirer Sonde de cuisson.
---	-----------------------	---


## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 <b>AVERTISSEMENT!</b> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.
---

### 7.1 Remarques concernant l'entretien


 <b>Agents nettoyants</b>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre pour retirer les résidus de tartre.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

 <b>Utilisation quotidienne</b>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

 <b>Accessoires</b>	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.


### 7.2 Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.




<b>Étape 1</b>	Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.	
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.	
<b>Fonction</b>	<b>Description</b>	<b>Durée</b>
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger	30 minutes
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur <b>START</b> . Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.	
<b>Étape 4</b>	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.	
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.		

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Enlevez l'eau restante du bac d'eau.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

## 8. DÉPANNAGE

 <b>AVERTISSEMENT!</b> Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.
---

### 8.1 Que faire si...

 <b>Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas</b>	
 <b>Cause probable</b>	 <b>Solution</b>
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.



## Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



### Cause probable



### Solution

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

La Sécurité enfants du four est activée.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



## Composants



### Description



### Solution

L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.



## Le bac à eau ne fonctionne pas correctement



### Description



### Cause probable



### Solution

Le bac à eau ne tient pas dans le four après avoir été inséré.

Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau.

Enfoncez entièrement le bac à eau dans le four.




De l'eau sort du bac à eau.

Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau ou le brise-vagues.

Réinstallez le couvercle du bac à eau et le brise-vagues.





## Problèmes au cours de la procédure de nettoyage




 Description	 Cause probable	 Solution
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Le couvercle et le brise-vagues n'ont pas été retirés.	Retirez le couvercle et le brise-vagues.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir/gril après le détartrage.	Le bac à eau n'a pas été rempli au niveau maximum.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage.	Le plat à rôtir/gril est installé sur le mauvais gradin.	Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond du four. La prochaine fois, placez le plat à rôtir/gril sur le premier gradin.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage.	Vous avez mis trop de détergent dans le four au début du nettoyage.	La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent régulière sur les parois de la cavité du four.
La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante.	Vous avez commencé le nettoyage alors que le four était trop chaud.	Attendez que le four ait refroidi. Répétez le nettoyage.
	Vous n'avez pas enlevé tous les accessoires du four avant le nettoyage.	Retirez tous les accessoires du four. Répétez le nettoyage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.





## Problèmes de signal Wi-Fi

 Cause probable	 Solution
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.



 <b>Problèmes de signal Wi-Fi</b>	
 <b>Cause probable</b>	 <b>Solution</b>
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer le four et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Placez le routeur le plus près possible du four.
Le signal sans fil est perturbé par un appareil à micro-ondes qui se trouve près du four.	Mettez à l'arrêt l'appareil à micro-ondes.

## 8.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi :.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi : a échoué.	Éteignez le four, rallumez-le et réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions du four continueront à fonctionner normalement.

 <b>Code et description</b>	 <b>Solution</b>
F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée.	Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Rallumez le four.
F144 - le capteur du Bac à eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau.	Videz le Bac à eau et remplissez-le.
F508 - le Bac à eau ne fonctionne pas correctement.	Éteignez le four et rallumez-le .
F602, F603 - Le Wi-Fi : n'est pas disponible.	Éteignez le four et rallumez-le .

## 8.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 9. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 9.1 Informations produit et Fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BSE798280M 944188322 BSE79828BM 944188569 BSK798280B 944188334 BSK798280T 944188568
Index d'efficacité énergétique	61,9
Classe d'efficacité énergétique	A++

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0,99 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0,52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BSE798280M	39.0 kg
	BSE79828BM	39.0 kg
	BSK798280B	38.5 kg
	BSK798280T	38.5 kg

\* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.  
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.  
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

## 9.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

## Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous éteignez le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

## Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

## Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

## Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

# 10. STRUCTURE DES MENUS

## 10.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

## 10.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur. Utiliser le rinçage après une utilisation fréquente de la cuisson vapeur.

## 10.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

## 10.4 Sous-menu pour : Connexions

Sous-menu	Description
Wi-Fi :	Pour activer et désactiver : Wi-Fi .:
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi .:
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi .:
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi .:
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec le four.

## 10.5 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

# C'EST SIMPLE !

## 10.6 Sous-menu pour : Service


Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

## 11. C'EST SIMPLE !




### Avant la première utilisation, vous devez régler :




Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Dureté de l'eau	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	-----------------	----------------



### Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désactivez	 Menu	 Mes programmes	 Wi-Fi :	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
---	---	---	--	---	---	--------------



### Pour commencer à utiliser le four

<b>Démarrage rapide</b>	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
		Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
<b>Arrêt rapide</b>	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	 - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson				
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	 - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Nettoyez le four avec le nettoyage vapeur	
Étape 1	Étape 2
Appuyez sur : 	Appuyez sur : 
Étape 3 Choisissez le mode :	
<b>Nettoyage vapeur</b>	Pour un nettoyage léger.
<b>Nettoyage Vapeur Plus</b>	Pour un nettoyage en profondeur.
<b>Détartrage</b>	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires.
<b>Rinçage</b>	Pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

## 12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**  
 Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON    À DÉPOSER EN MAGASIN    À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU    OU    OU

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



## WILLKOMMEN BEI AEG! DANKE, DASS SIE SICH FÜR UNSER GERÄT ENTSCHEIDEN HABEN.

---



In unserem Bestreben, nachhaltig zu sein, reduzieren wir Papierbestände und stellen vollständige Benutzerhandbücher online zur Verfügung. Greifen Sie auf Ihr vollständiges Benutzerhandbuch zu unter [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter [aeg.com/support](http://aeg.com/support)

## INHALTSVERZEICHNIS

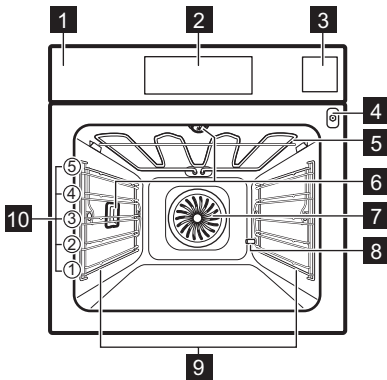
---

<b>1. GERÄTEBESCHREIBUNG.....</b>	<b>71</b>	<b>7. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>81</b>
1.1 Gesamtansicht.....	71	7.1 Hinweise zur Reinigung.....	81
<b>2. EIN- UND AUSSCHALTEN DES</b>		7.2 Verwendung: Dampfreinigung.....	82
<b>BACKOFENS.....</b>	<b>71</b>	<b>8. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>82</b>
2.1 Bedienfeld.....	71	8.1 Was zu tun ist, wenn .....	83
2.2 Display.....	72	8.2 Handhabung: Fehlercodes.....	85
<b>3. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....</b>	<b>73</b>	8.3 Servicedaten.....	86
3.1 Erste Reinigung .....	73	<b>9. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>87</b>
3.2 Erste Verbindung.....	73	9.1 Produktinformationen und	
3.3 Drahtlose Verbindung .....	73	Produktdatenblatt*.....	87
3.4 Softwarelizenzen.....	74	9.2 Energiesparen.....	88
3.5 Erstes Vorheizen.....	74	<b>10. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>89</b>
3.6 Einstellung: Wasserhärte.....	75	10.1 Menü.....	89
<b>4. TÄGLICHER GEBRAUCH.....</b>	<b>76</b>	10.2 Untermenü für: Reinigung.....	89
4.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	76	10.3 Untermenü für: Optionen.....	90
4.2 Einstellung: Steamify -		10.4 Untermenü von: Verbindungen...	90
Dampfheizfunktion.....	76	10.5 Untermenü für: Setup.....	91
4.3 Einstellung: SousVide-Garen.....	77	10.6 Untermenü von: Service.....	91
4.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	78	<b>11. DAS IST GANZ EINFACH!.....</b>	<b>91</b>
4.5 Ofenfunktionen.....	78	<b>12. INFORMATIONEN ZUR</b>	
4.6 Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	80	<b>ENTSORGUNG.....</b>	<b>93</b>
<b>5. UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>80</b>		
5.1 Beschreibung der Uhrfunktionen..	80		
<b>6. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....</b>	<b>80</b>		
6.1 Temperatursensor.....	80		

Änderungen vorbehalten.

## 1. GERÄTEBESCHREIBUNG

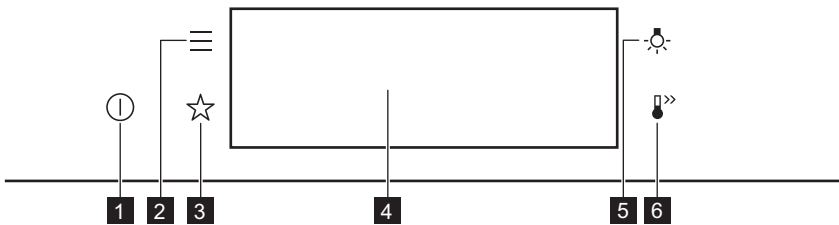
### 1.1 Gesamtansicht



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




## 2. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

### 2.1 Bedienfeld

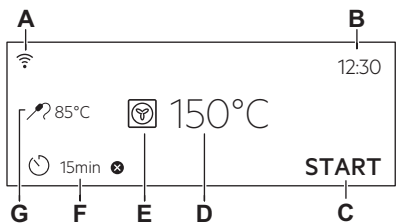










<b>1</b>	EIN / AUS	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
<b>2</b>	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
<b>3</b>	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
<b>4</b>	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
<b>5</b>	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
<b>6</b>	Schnellaufheizung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

# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

 <p><b>START drücken.</b></p>	 <p><b>Wischen</b></p>	 <p><b>Gedrückt halten</b></p>
<p>Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.</p>	<p>Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.</p>	<p>Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.</p>

## 2.2 Display

	<p>Display mit Tastenfunktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Uhrzeit</li> <li>C. START/STOP</li> <li>D. Temperatur</li> <li>E. Ofenfunktionen</li> <li>F. Kurzzeitwecker</li> <li>G. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)</li> </ul>
---	--

<p><b>Display-Anzeigen</b></p>			
<p><b>Grundlegende Anzeigen</b> - Navigieren im Display.</p>			
<p><b>OK</b> Bestätigen der Auswahl / Einstellung.</p>	<p> Zurückblättern um eine Menüebene.</p>	<p> Rückgängig machen der letzten Aktion.</p>	<p> Ein- und Ausschalten der Optionen.</p>
<p><b>Alarmsignal Funktionsanzeigen</b> – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.</p>			
<p> Die Funktion ist eingeschaltet.</p>	<p> Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.</p>	<p> Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.</p>	
<p><b>Timer-Anzeigen</b></p>			
<p> Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.</p>	<p> Abbrechen der Einstellung.</p>		
<p><b>Wi-Fi Anzeige</b> – Der Backofen kann an Wi-Fi angeschlossen werden.</p>			



Die Wi-Fi-Verbindung ist eingeschaltet.

## 3. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### 3.1 Erste Reinigung

<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

### 3.2 Erste Verbindung

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

### 3.3 Drahtlose Verbindung

Zur Verbindung des Ofens benötigen Sie:

- Ein drahtloses Netzwerk mit Internetverbindung.
- Ein Mobilgerät, das mit Ihrem drahtlosen Netzwerk verbunden ist.

<b>Schritt 1</b>	Laden Sie die mobile App herunter My AEG Kitchen und folgen Sie den Anweisungen für die nächsten Schritte.
<b>Schritt 2</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: . Wählen Sie: Einstellungen/Verbindungen.
<b>Schritt 4</b>	- Wischen oder Drücken zum Einschalten von: Wi-Fi.
<b>Schritt 5</b>	Das Drahtlosmodul des Ofens startet innerhalb von 90 Sekunden.

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Frequenz	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2.400 - 2.483,5 MHz	5.150 - 5.350 MHz 5.470 - 5.725 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11a/n OFDM
Max. Leistung	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi-Modul	NIU5-50	

Frequenz Bluetooth	2.400 - 2.483,5 MHz
Protokoll	LE: DSSS
Max. Leistung	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)

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

## 3.4 Softwarelizenzen

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

Um den Quellcode dieser kostenlosen und Open-Source-Software-Bauteile aufzurufen, deren Lizenzbedingungen veröffentlicht werden müssen, und um deren vollständige Copyright-Informationen und Lizenzbedingungen einzusehen, besuchen Sie bitte: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (Ordner NIU5).

## 3.5 Erstes Vorheizen



**Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.**

<b>Schritt</b> <b>1</b>	Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.
----------------------------	--



Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

**Schritt 2**

Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .  
Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.

**Schritt 3**

Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: .  
Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

**i** Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

## 3.6 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das mit dem Dampfgarset mitgelieferte Reagenzpapier.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.	Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.	Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.	Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.
<b>i</b> Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.			
Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.			

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

Wasserhärte		Reagenzpa- pier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wasserein- stufung
Ebene	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>	0 - 1,3	0 - 50	weich
2	8 - 14	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1,4 – 2,5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2,6 - 3,8	101 - 150	hart
4	≥ 22	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

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


## 4. TÄGLICHER GEBRAUCH

 **WARNUNG!**  
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



### 4.1 Einstellung: Ofenfunktionen

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



### 4.2 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen ein.	Drücken Sie:  . Stellen Sie die Dampfheizfunktion ein.	Drücken Sie: OK.
Schritt 4	Schritt 5	Schritt 6
Stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie: OK.	Öffnen Sie den Wassertank.
Schritt 7	Schritt 8	Schritt 9
Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser und schließen Sie ihn.	Drücken Sie: START.	Füllen Sie bei Bedarf den Wasserrank wieder auf.
Schritt 10	Schritt 11	Schritt 12
Schalten Sie den Backofen aus.	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.	Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

## 4.3 Einstellung: SousVide-Garen








Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen ein.	Drücken Sie:  .	Drücken Sie: OK.
Schritt 4	Schritt 5	Schritt 6
Stellen Sie die Temperatur ein und drücken Sie: OK.	Drücken Sie  .	Stellen Sie den Timer ein und drücken Sie: OK.
Schritt 7	Schritt 8	Schritt 9
Drücken Sie: START.	Schalten Sie den Backofen aus.	Entfernen Sie das Wasser vom Boden des Garraums mit einem Schwamm, wenn der Backofen abgekühlt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

## 4.4 Einstellung: Koch-Assistent










<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie:  . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: START .

## 4.5 Ofenfunktionen








### STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
	<b>Grill:</b> Toasten, Grillen
	<b>Heißluftgrillen:</b> Braten von Fleisch, Bräunen
	<b>Heißluft:</b> Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren
	<b>Tiefkühlgerichte:</b> Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen
	<b>Ober-/Unterhitze:</b> Traditionelles Backen
	<b>Pizzastufe:</b> Backen von Pizza
	<b>Unterhitze:</b> Kuchen backen

## SONDERFUNKTIONEN



Ofenfunktion	Gerät
	<b>Einkochen:</b> Gemüse einkochen
	<b>Dörren:</b> Dörren von Obst und Pilzen in Scheiben
	<b>Joghurt-Funktion:</b> Vorbereiten von Joghurt
	<b>Teller wärmen:</b> Vorheizplatten
	<b>Auftauen:</b> Auftauen
	<b>Überbacken:</b> Gratins zubereiten, Bräunen
	<b>Niedertemperaturgaren:</b> Zubereitung von zartem Braten
	<b>Warmhalten:</b> Warmhalten von Speisen
	<b>Feuchte Umluft:</b> Backen

## DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
	<b>Steamify:</b> Dämpfen, Dünsten, sanftes Grillen, Backen, Braten
	<b>SousVide-Garen:</b> Garen im vakuumversiegelten Kunststoffbeutel bei niedriger Temperatur
	<b>Regenerieren:</b> Aufwärmen auf einem Teller
	<b>Brot backen:</b> Brot, Brötchen
	<b>Gärstufe:</b> Gehen von Hefeteig
	<b>Dampfgaren:</b> Gemüse, Beilagen, Fisch
	<b>Feuchtigkeit, hoch:</b> Pudding, Flans, Terrinen, Fisch

# UHRFUNKTIONEN

---

Ofenfunktion	Gerät
	<b>Feuchtigkeit, mittel:</b> Garen von geschmortem Fleisch, Brot backen
	<b>Feuchtigkeit, niedrig:</b> Fleisch, Geflügel, Ofengerichte, Aufläufe

## 4.6 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests nach EN 60350-1.

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

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

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein.

# 5. UHRFUNKTIONEN

---

## 5.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

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


# 6. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

---

## 6.1 Temperatursensor

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

## Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen ein.	Stellen Sie eine Ofenfunktion / die Backofentemperatur ein.	Setzen Sie Temperatursensor in die Speise ein und stecken Sie ein.
Schritt 4	Schritt 5	Schritt 6
Drücken Sie  , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.	Drücken Sie: START .	Nach Beendigung der Garzeit, entfernen Sie Temperatursensor.




## 7. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!


Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Hinweise zur Reinigung

 <b>Reinigungs- mittel</b>	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 <b>Täglicher Ge- brauch</b>	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.
 <b>Zubehör</b>	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 7.2 Verwendung: Dampfreinigung

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







<b>Schritt 1</b>	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze.	
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie: Menü / Reinigung.	
<b>Funktion</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Dauer</b>
Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie <b>START</b> . Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.	
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.	
 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.		





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





## 8. FEHLERSUCHE





 <b>WARNUNG!</b> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
--

## 8.1 Was zu tun ist, wenn ...




 <b>Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembesehung</b>
Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein; Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.
 <b>Komponenten</b>	
 <b>Beschreibung</b>	 <b>Problembesehung</b>
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

 <b>Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei</b>		
 <b>Beschreibung</b>	 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembesehung</b>
Der Wassertank bleibt nicht im Backofen, nachdem Sie ihn eingesetzt haben.	Sie haben das Gehäuse des Wassertanks nicht vollständig eingedrückt.	Setzen Sie den Wassertank bis zum Anschlag in den Backofen ein.
Wasser tritt aus dem Wassertank aus.	Sie haben den Deckel des Wassertanks oder den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Deckel des Wassertanks und den Wellenbrecher richtig ein.

 <b>Probleme beim Reinigungsvorgang</b>		
 <b>Beschreibung</b>	 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembesehung</b>
Der Wassertank ist schwer zu reinigen.	Deckel und Wellenbrecher wurden nicht entfernt.	Nehmen Sie den Deckel und den Wellenbrecher heraus.
Nach der Entkalkung befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Der Wassertank war nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme des Wassertanks Entkalker / Wasser befindet.
Nach der Entkalkung befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne das nächste Mal in die erste Einschubebene ein.
Nach der Reinigung befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben vor der Reinigung zu viel Reinigungsmittel in den Backofen gesprüht.	Verteilen Sie beim nächsten Mal eine dünne Schicht Reinigungsmittel gleichmäßig auf den Wänden des Garraums.



 <b>Probleme beim Reinigungsvorgang</b>		
 <b>Beschreibung</b>	 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembhebung</b>
Die Reinigungsleistung ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben den Reinigungsvorgang gestartet, als der Backofen noch zu heiß war.	Warten Sie, bis der Backofen kalt ist. Wiederholen Sie die Reinigung.
	Sie haben vor der Reinigung nicht alle Zubehörteile aus dem Backofen entfernt.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Wiederholen Sie die Reinigung.

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



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

## 8.2 Handhabung: Fehlercodes

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

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
F111 – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F601 – Problem mit dem Wi-Fi-Signal.	Überprüfen Sie Ihre Netzwerkverbindung. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlosverbindung.
F604 – Die erste Verbindung mit Wi-Fi ist fehlgeschlagen.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein und versuchen Sie es erneut. Siehe Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“, Drahtlosverbindung.
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

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

 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
F131 – Die Temperatur des Dampfgarersensors ist zu hoch.	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Schalten Sie den Backofen wieder ein.
F144 – Der Sensor im Wassertank kann den Wasserstand nicht messen.	Leeren Sie den Wassertank und füllen Sie ihn wieder.
F508 – Der Wassertank funktioniert nicht einwandfrei.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.
F602, F603 – Wi-Fi ist nicht verfügbar.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

## 8.3 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

## 9. ENERGIEEFFIZIENZ

### 9.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt\*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	BSE798280M 944188322 BSE79828BM 944188569 BSK798280B 944188334 BSK798280T 944188568
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	70 l
Backofentyp	Einbau-Backofen

Gewicht	BSE798280M	39.0 kg
	BSE79828BM	39.0 kg
	BSK798280B	38.5 kg
	BSK798280T	38.5 kg

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.  
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B.  
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

## 9.2 Energiesparen



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

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

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

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

### Garen mit Heißluft

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

### Restwärme

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

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

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Warmhalten von Speisen

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

### Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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


## Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

## 10. MENÜSTRUKTUR

### 10.1 Menü

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

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

### 10.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Gerät
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Reinigung des Dampfgenerator-Kreislaufs. Nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen benutzen.

## 10.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Backofen einschalten. Um den Backofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe sind mit eingeschalteter Kindersicherung möglich.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

## 10.4 Untermenü von: Verbindungen

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

## 10.5 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Backofen-Sprache.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

## 10.6 Untermenü von: Service



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

# 11. DAS IST GANZ EINFACH!




**Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:**




Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit
---------	------------	------------	------------	-------------	---------



**Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:**

 EIN / AUS	 Menü	 Favoriten	 Wi-Fi	 Kurzzzeitwecker	 Temperatursensor	START / STOP
--	---	--	--	--	---	--------------

# DAS IST GANZ EINFACH!

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

Beginnen Sie mit dem Kochen				
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>	<b>Schritt 4</b>	<b>Schritt 5</b>
 - Drücken, um den Backofen einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	 - Einstellung der Temperatur.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

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

## 12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

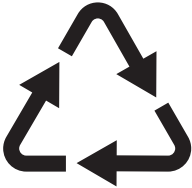
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den

---

oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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



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



867370196-B-342022

**AEG**