



B68SV6380B

DE Benutzerinformation | **Dampfbackofen**



MONTAGE

(*mm)

min. 550
min. 560

559^{±1} 546 21

18 114 4 589 471 594

576 460 595^{±1}

60 20

80 60 520 33 100 200

60 33 20

5 1

4x25

min. 1500

H05 V V - F

245 490

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

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

(*mm)

min. 550
min. 560

559^{±1} 546 21

18 114 4 589 471 594

576 460 595^{±1}

60 20

70 60 520 33 100 200

60 33 20

5 1

4x25

min. 1500

H05 V V - F

245 490

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	14
8. UHRFUNKTIONEN.....	15
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	16
10. TIPPS UND HINWEISE.....	18
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	21
12. FEHLERSUCHE.....	24
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	26
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	27

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

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

2.5 Dampfaren

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

⚠️ WARNUNG!

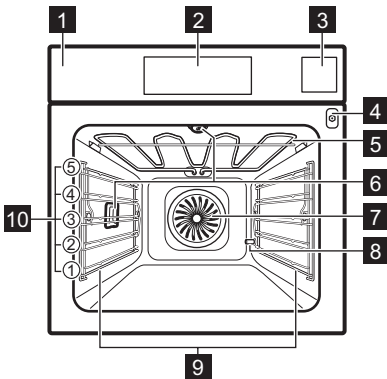
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



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

3.2 Zubehör

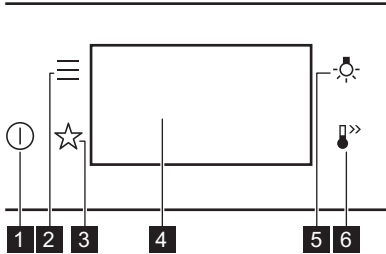
- Kombirost

Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.

- **Backblech**
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Temperatursensor**
Zur Kontrolle des Garvorgangs auf Grundlage der Temperatur im Inneren der Speisen.
- **Teleskopschienen**
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.
- **Dampfgarset**
Das Set besteht aus einem gelochten und einem ungelochten Garbehälter. Das Dampf-Garbehälter-Set führt während des Dampfgarens das Kondenswasser von den Lebensmitteln ab. Verwenden Sie es, um Gemüse, Fisch, Hühnchenbrust zuzubereiten. Die Garbehälter eignen sich nicht für die Zubereitung von Speisen, die in Wasser gegart werden sollen, wie Reis, Polenta oder Nudeln.

4. BEDIENFELD

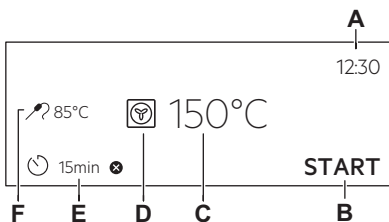
4.1 Überblick – Bedienfeld



1	Ein / Aus	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

4.2 Display

Display mit Tastenfunktionen.



- A. Uhrzeit
- B. START / STOP
- C. Temperatur
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker
- F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen

	Bestätigen der Auswahl / Einstellung.
	Zurückblättern um eine Menüebene.
	Rückgängig machen der letzten Aktion.
	Ein- und Ausschalten der Optionen.
	Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.
	Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert.
	Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.
	Die Funktion Zeitvorwahl ist aktiviert.
	Abbrechen der Einstellung.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



5.1 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit .

5.2 Erstvorheizen und Reinigung

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

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
5. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
6. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.3 Einstellung: Wasserhärte

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

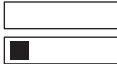



Verwenden Sie das Reagenzpapier oder kontaktieren Sie Ihren Wasserversorger, um die Wasserhärte zu prüfen.

1. Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek lang in das Leitungswasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
3. Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

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

Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



Heißluft

Zum Braten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.



Tiefkühlgerichte

Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).



Ober-/Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



Pizzastufe

Am besten geeignet zum Backen von Piz-za und anderen Gerichten, die von unten mehr Wärme benötigen.



Unterhitze

Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um das Essen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Ebene.



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

SONDERFUNKTIONEN



Einkochen

Um Gemüse und Obst einzuwecken, stellen Sie Weckgläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech und verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.



Dörren

Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und das Obst besser trocknen kann, ist es ratsam, die Backofentür während des Trocknungsvorgangs gelegentlich zu öffnen.



Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.



Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.



Überbacken

Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



Niedertemperatur Garen

Tieftemperatur-Garvorgang. Dies eignet sich perfekt, um empfindliche Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm) zuzubereiten.



Warmhalten

Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.



Feuchte Umluft

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. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN



Steamify

Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Braten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.



Regenerieren

Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.



Brot Backen

Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.



Gärstufe

Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.



Dampfgaren

Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.



Feuchtigkeit, hoch

Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.



Feuchtigkeit, niedrig

Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft


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

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

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


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

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie OK.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.
5. Drücken Sie START .
Temperatursensor -Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Kapitel „Verwendung des Zubehörs, Temperatursensor“.
6. Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten

7. Schalten Sie das Gerät aus.

6.4 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
2. Drücken Sie . Stellen Sie die Dampf-Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.
 - a. **Dampfgaren** 50 - 100 °C – Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
 - b. **Dampf zum Schmoren** 105 - 130 °C – Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
 - c. **Dampf zum sanften Überbacken** 135 - 150 °C – Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.
 - d. **Dampf zum knusprig Backen und Braten** 155 - 230 °C – Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefüllten Blätterteig, Tarte, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.
5. Drücken Sie OK.
6. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.

7. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser (ca. 950 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Min. Füllen Sie den Wassertank nicht über seine maximale Kapazität hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.

⚠️ WARNUNG!

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Gießen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

8. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
9. Drücken Sie **START**.
Nach ca. 2 Min tritt Dampf aus. Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signalton.
10. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank wieder auf.
11. Schalten Sie das Gerät aus.
12. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.
- Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Entleeren des Wassertanks..
13. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Restwasser kann im Ofeninneren kondensieren.
14. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.

⚠️ WARNUNG!

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

6.5 Menü

Drücken Sie **≡**, um das Menü aufzurufen.

Menüpunkt		Anwendung
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellun- gen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Zeigt die Version und Konfiguration der Software an.

Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Anwendung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Entleeren des Wasser- tanks.	Verfahren zum Entfernen des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreini- gung	Leichte Reinigung.
Dampfreini- gung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbe- leuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersiche- rung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.

Untermenü	Anwendung
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
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.

Untermenü für: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468

Untermenü	Beschreibung
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.



6.6 Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können auch mit dem Temperatursensor zubereitet werden. Die Garstufe für die Speise:

- Blutig
- Mittel
- Durch

Für einige der Gerichte können Sie auch mit der Gewichtsautomatik kochen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie . Geben Sie Koch-Assistent ein.
4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisensart aus.
5. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie **START**.


Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion und die Garzeit, speichern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.

3. Drücken Sie .
4. Wählen Sie: Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
6. Drücken Sie **OK**.

↶ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

⊗ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

7.2 Tastensperre


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. ☆, 🔒 – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

☆, 🔒 – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.



Kindersicherung ist aktiviert.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, greifen Sie auf Folgendes zu: Kurzzeitwecker und Lampe sind verfügbar.

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

7.4 Automatische Abschaltung

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

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

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende.

7.5 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen


Funktion	Beschreibung
Kurzzeitwecker	Einstellen der Garzeitdauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf.

Funktion	Beschreibung
Optionen nach Ablauf	<p>Alarmsignal – Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.</p> <hr/> <p>Alarmsignal und Stoppen des Ofens – wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus.</p> <hr/> <p>Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.</p>
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Einstellung: Uhrzeit


1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8.3 Einstellung: Kurzzeitwecker



1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Zeit ein.
Sie können die bevorzugte Aktion zum Beenden auswählen, indem Sie **• • •** drücken.
4. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Wenn nur noch 10 % der Garzeit verbleiben, die Speise aber noch nicht gar zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

8.4 Einstellung: Zeitvorwahl


1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Garzeit ein.
4. Drücken Sie **• • •**.
5. Drücken Sie: Zeitvorwahl.
6. Wählen Sie die gewünschte Startzeit aus.
7. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drücken Sie .
2. Drücken Sie **• • •**.
3. Drücken Sie: Uptimer.
4. Schieben oder drücken Sie , um die Zeit auf dem Hauptbildschirm anzuzeigen.
5. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

8.6 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie .
2. Stellen Sie den Timerwert ein.
3. Drücken Sie **OK**.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

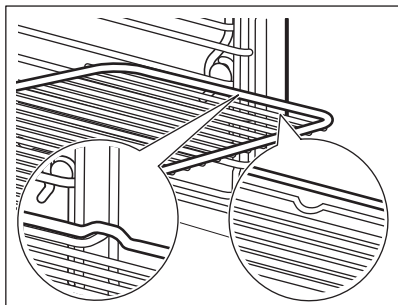
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die

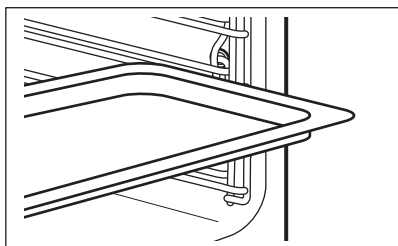
Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Garraums berührt.

Backblech / Auflauffanne




Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Platzieren Sie das Backblech mit Gefälle zur Rückseite des Backofinnenraums.

9.2 Temperatursensor

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

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

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

Empfehlungen:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

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

Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende der Garzeit. Sie ist abhängig von der Menge des Garguts, der Ofenfunktion und der Temperatur.

Garen mit: Temperatursensor

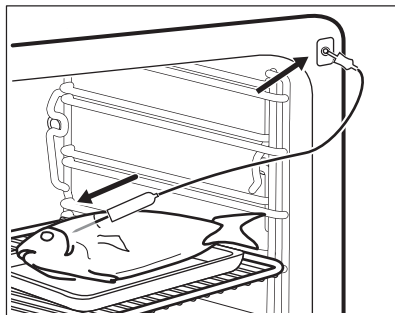
WARNUNG!

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

Fleisch, Geflügel und Fisch

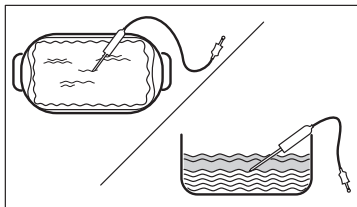
Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.





Auflauf

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

Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät ein. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.
5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen:

- Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
 - Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
7. Wählen Sie die Option aus und drücken Sie wiederholt **OK**, um zum Hauptbildschirm zu gelangen.
 8. Drücken Sie **START**.
 9. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
 10. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

Weitere Kochempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen im Gerät befindet.

In den Tabellen verwendete Symbole:



Lebensmittelart



Ofenfunktion



Temperatur



Zubehör



Behälter (Gastronorm)



Gewicht (kg)



Einschubebene



Garzeit (Min)

10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör





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

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm

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

10.3 Feuchte Umluft






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

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

10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Backen auf einer Einschubebene






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

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

2) Das leere Gerät aufheizen.

3) Das leere Gerät 5 Min lang aufheizen.

Backen auf mehreren Ebenen

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






1) Das leere Gerät aufheizen.

10.5 Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfgaren

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.






Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

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

1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnellaufheizung.

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

Weitere Dampfgarrezepte

				°C	
Kombiniertes Dampfgargericht (2 Portionen) 1)	Dampfgaren	Gastronorm 1/2 perforiert (Kartoffeln und Brokkoli) und nicht perforiert (Lachs)	2 (Lachs) 4 (Brokkoli und Kartoffeln)	100	40 (Kartoffeln) 18 - 20 (Lachs) 10 - 12 (Broccoli)
Karamellpudding (6 Portionen)	Feuchtigkeit, hoch	Rundes Porzellangeschirr auf dem Kombirost	2	90	35 - 45
Eierstich	Dampfgaren	Gastronorm 1/2 nicht perforiert	2	85	35 - 45
Weißbrot	Brot Backen	Backblech 2)	2	180	40 - 50



Hähnchen **3)**

Feuchtigkeit, nied-
rig

Kombirost

2

200

60 - 70

- 1) Legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen gleichzeitig zubereiten.
- 2) Verwenden Sie das Backblech mit der Neigung in Richtung der Rückseite des Backofinnenraums.
- 3) Schieben Sie das Backblech auf die erste Einschubebene, um abtropfendes Fett aufzufangen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

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

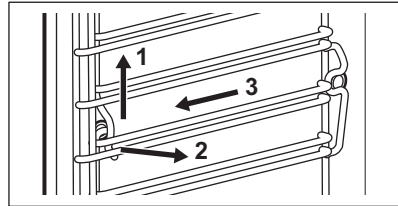
Zubehör

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

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

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



Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.

11.3 Dampfreinigung

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
3. Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit einem weichen Lappen, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
5. Wählen Sie: Menü / Reinigung.

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

- Drücken Sie **START**. Befolgen Sie die Anweisungen im Display.
Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.
- Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen.
- Lassen Sie die Backofentür offen und warten Sie, bis das Innere des Backofens trocken ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Entkalkung

Entkalken Sie das Dampfsystem damit.

- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
- Stellen Sie sicher, dass der Wassertank leer ist. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Entleeren des Wassertanks..
Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min
- Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entkalkung.
- Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
- Gießen Sie 250 ml Entkalkungsmittel in den Wassertank.

- Füllen Sie den verbleibenden Teil des Wassertanks mit 700 ml Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
- Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min
- Füllen Sie den Wassertank mit 950 ml Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
- Entfernen Sie die Brat- und Fettpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen.
- Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist. Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Gerät vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.

11.6 Entkalkungserinnerungen

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

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

11.7 Spülen

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

- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
- Setzen Sie das tiefe Blech in die erste Einschubebene ein.
- Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
- Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen.
Dauer: ca. 30 Min

- Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
- Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.8 Trocknen

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

- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
- Wählen Sie: Menü / Reinigung / Trocknen.
- Befolgen Sie die im Display angezeigten Hinweise.

11.9 Trocknungserinnerung

Nach einem Garvorgang mit einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

11.10 Entleeren des Wassertanks.

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Garen mit der Dampfheizfunktion, um Restwasser aus dem Wassertank zu entfernen.

- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
- Setzen Sie die Auflauffanne in die erste Einschubebene ein.
- Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks..

Dauer: 6 Min

- Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
- Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.11 Aus- und Einbauen der Tür

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

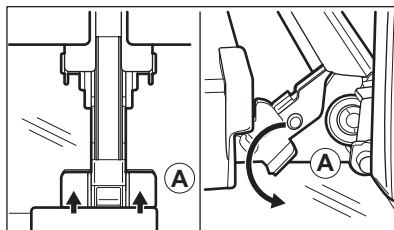
! **WARNUNG!**

Die Tür ist schwer.

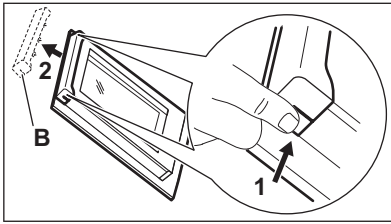
! **VORSICHT!**

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

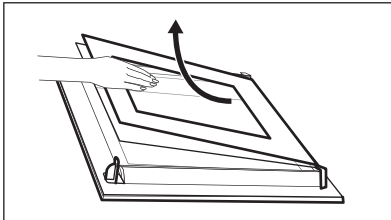
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



- Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
- Fassen Sie die Tür mit jeweils einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
- Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Fläche.
- Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



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



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

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

11.12 Austauschen der Lampe

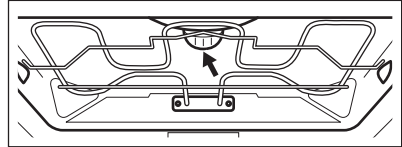
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

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

Obere Lampe

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



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

Seitenlampe


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

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Kontrolllampen / Symbole für das Kochfeld
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker:in.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“.
Die Reinigung wird immer durch eine  Stromabschaltung unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.	

12.2 Fehlercodes

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

Code und Beschreibung	Problembesehung
F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt. 1)	Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F111 - Temperatursensor wurde nicht richtig 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.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

1) Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihre(n) Händler:in oder ein autorisiertes Servicezentrum.

12.3 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	B68SV6380B 944188783
Energieeffizienzindex	61.9
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Lautstärke	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	36.5 kg

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

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

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

13.3 Energiespartipps

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

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

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

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

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

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

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Garzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

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.

Standby-Modus

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

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (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 Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen

Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die 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 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der

äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreter 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

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

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

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







aeg.com

867387141-A-422024



CE