



Benutzerinformation

Backofen

PBMF4510X

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitsinformationen	2	Verwendung des Zubehörs	14
Sicherheitsanweisungen	3	Zusatzfunktionen	15
Gerätebeschreibung	6	Tipps und Hinweise	17
Bedienfeld	7	Reinigung und Pflege	30
Vor der ersten Inbetriebnahme	8	Fehlersuche	33
Täglicher Gebrauch	9	Technische Daten	35
Uhrfunktionen	11	Energieeffizienz	35
Automatikprogramme	13		

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glasür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Montage



WARNUNG! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

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 elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- 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 nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn 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 Trennvorrichtungen: 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 entspricht den EWG-Richtlinien.

Gebrauch



WARNUNG! Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb 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 austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.

- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG! Das Gerät könnte beschädigt werden.

- 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 Geräts.
 - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofinnenraum stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewahrleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.

Reinigung und Pflege



WARNUNG! Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Turglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Backofenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbelichtung.



WARNUNG! Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Entsorgung

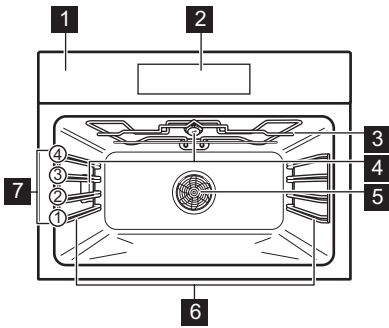


WARNUNG! Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschliessen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeine Übersicht

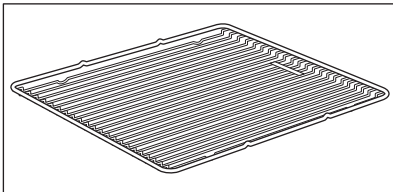


- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Heizelement
- 4 Lampe
- 5 Ventilator
- 6 Einhängegitter, herausnehmbar
- 7 Einschubebenen

Zubehör

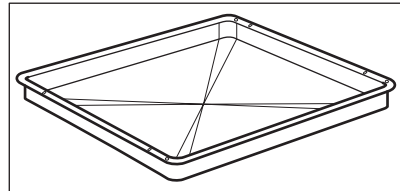
Für Kuchen und Plätzchen.

Kombirost



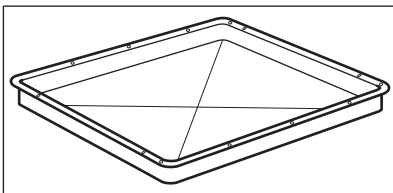
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten

Brat- und Fettpfanne



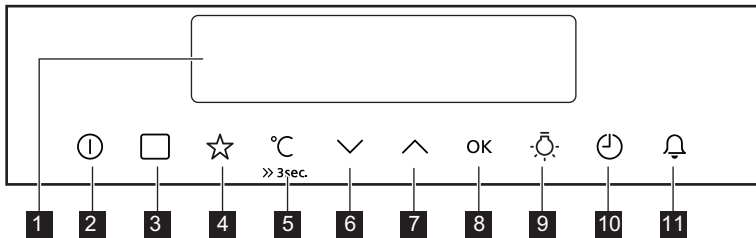
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Backblech




BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

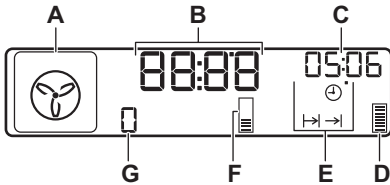


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	-	ANZEIGE-	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3		OPTIONEN	Einstellen einer Backofenfunktion oder eines Automatikprogramms (nur bei eingeschaltetem Gerät).
4		FAVORITEN	Speichern Ihres bevorzugten Programms. Über dieses Feld können Sie direkt auf Ihr bevorzugtes Programm zugreifen, selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
5	 » 3sec.	TEMPERATUR/ SCHNELLAUFHEI- ZUNG	Einstellen und Anzeigen der Temperatur des Backofeninnenraums oder des KT Sensors (sofern vorhanden). Halten Sie das Sensorfeld drei Sekunden lang gedrückt, um die Schnellaufheizfunktion ein- oder auszuschalten.
6		NACH UNTEN	Menünavigation Nach-Unten.
7		NACH OBEN	Menünavigation nach oben.
8		OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
9		BACKOFENBE- LEUCHTUNG	Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.
10		UHR	Einstellen der Uhrfunktionen.






	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
11		KURZZEIT-WECKER	Einstellen von Kurzzeit-Wecker.

Display



- A) Symbol der Backofenfunktion
- B) Anzeige der Temperatur/Tageszeit
- C) Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige/Kurzzeit-Wecker
- D) Restwärmeanzeige
- E) Anzeigen für die Uhrfunktionen
- F) Aufheizanzeige/Anzeige für die Schnellaufheizung
- G) Nummer einer Ofenfunktion/eines Programms

Weitere Anzeigen auf dem Display:

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Automatikprogramm	Auswahl eines Automatikprogramms.
	Favoriten	Das Programm „Favoriten“ wird ausgeführt.
kg / gr	kg / g	Ein Automatikprogramm mit Gewichtseingabe ist eingeschaltet.
h / min	Std./Min.	Es ist eine Uhrfunktion eingeschaltet.
°C →	Temperatur / Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet.
°C	Temperatur-	Anzeige der aktuellen Temperatur.
	Temperatur-	Die Temperatur kann geändert werden.
	Backofenbeleuchtung	Sie haben die Backofenbeleuchtung ausgeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker	Der Kurzzeitwecker ist eingeschaltet.

Anzeige für die Schnellaufheizung

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken  im

Display auf. Die Balken zeigen an, ob die Gerätetemperatur steigt oder sinkt.

Die Anzeige erlischt, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

Einstellen der Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.

Nachdem die Anzeige der Softwareversion erloschen ist, zeigt das Display „h“ und „12:00“ an.

1. Berühren Sie zum Einstellen der Stunde(n) \wedge oder \vee .
2. Berühren Sie **OK**.
3. Berühren Sie zum Einstellen der Minuten \wedge oder \vee .
4. Berühren Sie **OK** oder \odot .
Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die neue Uhrzeit an.

Ändern der Uhrzeit

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Berühren Sie \odot .

\odot blinkt im Display.

Zum Einstellen der neuen Tageszeit siehe „Einstellen der Uhrzeit“.

TÄGLICHER GEBRAUCH






WARNING! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.











- **Im manuellen Modus**
- **Mit Automatikprogrammen**

Bedienung des Geräts




Sie können das Gerät wie folgt bedienen:

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer stärkeren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.

Backofenfunktion		Anwendung
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes Frites, Kartoffelspalten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Heißluftgrillen	Zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 1	Zum Grillen von flachen Lebensmitteln und zum Toasten von Brot.
	Feuchte Heißluft	Zum energiesparenden Backen und Garen von trockenem Gebäck. Auch zum Backen von Backwaren in Formen auf einer Ebene. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN50304 verwendet.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
	Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	ÖKO Braten	Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den Energieverbrauch während des Garvorgangs. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion.

Einstellen der Backofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät mit  ein. Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur, das Symbol und die Nummer der Backofenfunktion an.
2. Berühren Sie zum Einstellen der Backofenfunktion  oder .
3. Berühren Sie **OK**, oder warten Sie fünf Sekunden, bis sich das Gerät automatisch einschaltet.



Haben Sie das Gerät eingeschaltet, aber keine Backofenfunktion und kein Programm ausgewählt, schaltet sich das Gerät automatisch nach 20 Sekunden wieder aus.

Ändern der Temperatur

Berühren Sie  oder , um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu ändern.

Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt drei Mal ein Signalton, und die Aufheiz-Anzeige erlischt.


Abfragen der Temperatur

Sie können die Temperatur während einer laufenden Funktion oder eines laufenden Programms abfragen.

1. Berühren Sie °C » 35sec.. Die Temperatur-/Zeit-Anzeige zeigt die Backofentemperatur an. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, berühren Sie erneut °C » 35sec. und berühren Sie dann \wedge oder \vee .
2. Berühren Sie **OK**, um zur Anzeige der eingestellten Temperatur zurückzukehren, oder warten Sie fünf Sekunden, bis diese automatisch angezeigt wird.

Die Funktion Schnellaufheizung steht nicht bei allen Ofenfunktionen zur Verfügung. Es ertönt ein akustisches Signal, wenn die Schnellaufheizung nicht für die eingestellte Funktion verfügbar ist. Hierzu müssen aber die Alarmsignale im Menü „Einstellungen“ eingeschaltet worden sein.

Die Schnellaufheizfunktion verkürzt die Aufheizzeit.

Zum Einschalten der Funktion Schnellaufheizung berühren und halten Sie °C » 35sec. mehr als drei Sekunden lang gedrückt. Wenn Sie die Funktion Schnellaufheizung einschalten, blinken die Balken im Display  nacheinander und °C $\rightarrow\rightarrow$ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Funktion in Betrieb ist.






Schnellaufheizung



Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Funktion Schnellaufheizung aktiviert ist.

UHRFUNKTIONEN

Tabelle der Uhrfunktionen



Uhrfunktion		Anwendung
	GARZEITMESSER	Einstellen des Garzeitmessers zum Anzeigen, wie lange das Gerät bereits in Betrieb ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.
	TAGESZEIT	Anzeige der Tageszeit. Zum Ändern, siehe „Einstellen der Uhrzeit“.
	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
	ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll. Sie können die Dauer und das Ende gleichzeitig einstellen (Zeitvorwahl), wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.
	SET + GO	Mit dieser Funktion werden die gewünschten Einstellungen gespeichert, damit das Gerät durch ein einmaliges Berühren des Sensorfeldes zu einem beliebigen späteren Zeitpunkt eingeschaltet werden kann.

Garzeitmesser










Der Garzeitmesser wird nicht eingeschaltet, wenn Dauer und Ende eingestellt sind.


Der Garzeitmesser beginnt zu zählen, sobald das Gerät aufgeheizt wird.


1. Zurücksetzen des Garzeitmessers:
Berühren Sie .
2. Berühren Sie , bis im Display „00:00“ erscheint und der Garzeitmesser wieder mit dem Hochzählen beginnt.

Einstellen der DAUER

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Backofenfunktion und Temperatur.
2. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display  anzeigt.
 blinkt im Display.
3. Verwenden Sie zum Einstellen der DAUER in Minuten  oder .
4. Berühren Sie **OK** zur Bestätigung.
5. Berühren Sie zum Einstellen der DAUER in Stunden  oder .










Wenn Sie während des Einstellens der DAUER die Sensorfelder  oder **OK** berühren, schaltet das Gerät auf die Funktion ENDE.

6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal.
 und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.
7. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
8. Schalten Sie das Gerät aus.



Einstellen von ENDE



1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Backofenfunktion und Temperatur.

2. Berühren Sie  wiederholt, bis das Display  anzeigt.
 blinkt im Display.
3. Drücken Sie  oder  um das ENDE einzustellen und **OK** oder  um die Auswahl zu bestätigen. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton. Das Symbol  und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.
4. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellen von SET + GO

Die Funktion „SET + GO“ lässt sich nur bei eingestellter DAUER einschalten.

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion (oder ein Programm) sowie die Temperatur ein (siehe „Einstellen der Backofenfunktion“ und „Ändern der Temperatur“).
2. Stellen Sie die DAUER ein (siehe „Einstellen der DAUER“).
3. Berühren Sie  wiederholt, bis  im Display blinkt.
4. Berühren Sie **OK**, um die Funktion SET + GO einzustellen.






Im Display werden die Symbole  und  angezeigt sowie die Anzeige für die aktuell eingeschaltete Uhrfunktion.



5. Starten Sie die Funktion SET + GO durch Berühren eines Sensorfelds (außer EIN/AUS).

Einstellen des KURZZEIT-WECKERS



Verwenden Sie den KURZZEIT-WECKER zum Einstellen einer Countdownzeit (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER

jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Berühren Sie .
-  und „00“ blinken im Display.
2. Stellen Sie den KURZZEIT-WECKER mit  oder  ein. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein.
3. Berühren Sie **OK**. Andernfalls wird der KURZZEIT-WECKER nach fünf Sekunden automatisch gestartet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton und „00:00“ sowie  blinken im Display.
4. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

wenn das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in diesem Fall zuerst die DAUER  und dann das ENDE  ein (siehe „Einstellen der DAUER“ und „Einstellen von ENDE“).



Ist die Zeitvorwahl eingeschaltet, werden das Symbol der Backofenfunktion,  mit einem Punkt und  permanent angezeigt. Der Punkt in der Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige zeigt an, welche Uhrfunktion eingeschaltet ist.

Einstellen der Zeitvorwahl

Die Funktionen DAUER  und ENDE  können gleichzeitig verwendet werden,

AUTOMATIKPROGRAMME



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9 Automatikprogramme sind gespeichert. Verwenden Sie ein Automatikprogramm oder -rezept, wenn Sie nicht wissen, wie ein


Gericht zubereitet wird, oder keine Erfahrung damit haben. Auf dem Display werden die Einschubebenen und die voreingestellten Garzeiten für die einzelnen Automatikprogramme angezeigt.

Automatikprogramme

Programmnummer	Programmname
1	ROASTBEEF/FILET
2	SCHWEINEBRATEN
3	HÄHNCHEN, GANZ
4	PIZZA
5	MUFFINS
6	QUICHE LORRAINE
7	WEISSBROT
8	KARTOFFELGRATIN
9	LASAGNE

Automatikprogramme

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie .

Im Display werden das Symbol  und die Nummer des Automatikprogramms angezeigt.

3. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Automatikprogramm auszuwählen.
4. Berühren Sie **OK** oder warten Sie fünf Sekunden, bis das Gerät automatisch eingeschaltet wird.
5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal. Das Symbol \mapsto blinkt.

Das Gerät wird ausgeschaltet.

6. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

Automatikprogramme mit Gewichtseingabe

Wenn Sie das Fleischgewicht eingeben, berechnet das Gerät die Gardauer automatisch.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie .
3. Berühren Sie \wedge oder \vee , um das Programm mit Gewichtseingabe einzustellen.

Im Display wird folgendes angezeigt: die Gardauer, das Symbol für die Dauer \mapsto , ein Standardgewicht und die Gewichtseinheit (kg, g).

4. Berühren Sie **OK**, oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch übernommen werden.

Das Gerät wird eingeschaltet.

5. Sie können das Standardgewicht mit \wedge oder \vee ändern. Berühren Sie **OK**.

6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton, und \mapsto blinkt.

Das Gerät wird ausgeschaltet.

7. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

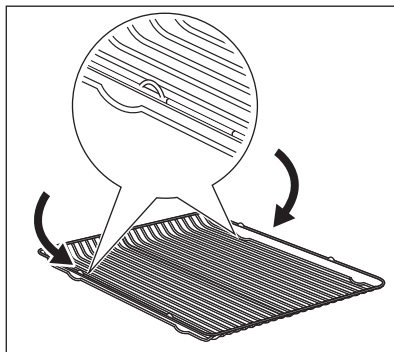


WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Zubehörs

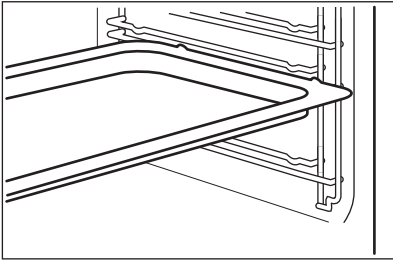
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



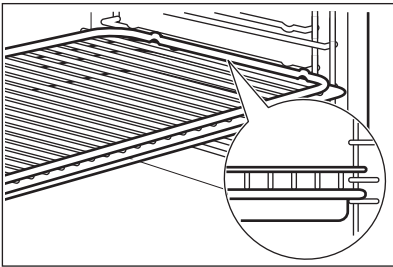
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Gitterrost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Gitterrost auf die Führungsstäbe darüber.



- Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

ZUSATZFUNKTIONEN

Verwenden der Funktion „Bevorzugtes Programm“:

Mit dieser Funktion können Sie Ihre bevorzugten Einstellungen für Temperatur und Dauer bei Backofenfunktionen oder -programmen speichern.

1. Stellen Sie die Temperatur und die Dauer für eine Backofenfunktion oder ein Programm ein.
 2. Berühren Sie ☆ länger als drei Sekunden. Ein akustisches Signal ertönt.
 3. Schalten Sie das Gerät aus.
- Berühren Sie ☆, um die Funktion einzuschalten. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm ein.



Sie können die Dauer und die Temperatur bei eingeschalteter Funktion ändern.

- Berühren Sie ①, um diese Funktion auszuschalten. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm aus.

Verwenden der Kindersicherung



Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

1. Schalten Sie zum Einschalten der Funktion das Gerät mit ① aus. Stellen Sie keine Ofenfunktion ein.
2. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig ⌚ und ∨. Ein akustisches Signal ertönt. SAFE wird im Display angezeigt. Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

Verwenden der Tastensperre

Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Backofenfunktion.

1. Schalten Sie zum Einschalten der Funktion das Gerät ein.
2. Schalten Sie eine Backofenfunktion ein oder wählen Sie eine Einstellung.
3. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig  und .

Ein akustisches Signal ertönt.

Loc wird im Display angezeigt.

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.



Sie können das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird auch die Tastensperre ausgeschaltet.






Verwenden des Einstellungsmenüs

Das Menü Einstellungen lässt sich nur bei ausgeschaltetem Gerät aufrufen.

Mit dem Einstellungs Menü können Sie Funktionen im Hauptmenü ein- und ausschalten. Im Display werden SET und die Nummer der Einstellung angezeigt.

	Beschreibung	Mögliche Einstelloption
1	SET + GO	EIN/AUS
2	RESTWÄRMEANZEIGE	EIN/AUS
3	TASTENTÖNE ¹⁾	KLICK/SIGNALTON/AUS
4	ALARMSIGNALE	EIN/AUS
5	SERVICE-MENÜ	-
6	ZURÜCK ZUM AUSLIEFERZUSTAND	EIN/AUS

¹⁾ Der Ton des Sensorfelds EIN/AUS lässt sich nicht ausschalten.

1. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, halten Sie  drei Sekunden lang gedrückt.
Im Display wird SET1 angezeigt, wobei die „1“ blinkt.
2. Berühren Sie zum Einstellen  oder .
3. Berühren Sie OK.
4. Berühren Sie  oder , um die eingestellte Option zu ändern.
5. Berühren Sie OK.

Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Backofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

Temperatur (°C)	Abschaltzeit (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - Höchststufe	1.5

Berühren Sie nach der automatischen Abschaltung ein Sensorfeld, um das Gerät wieder einzuschalten.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen:
Backofenbeleuchtung, Bio-Garen, Dauer, Ende, Zeitvorwahl.

- Wenn Sie eines der Sensorfelder während der Nachthelligkeit berühren (außer EIN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald der Kurzzeitwecker abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

Helligkeit des Displays

Das Displays verfügt über zwei Helligkeitsstufen:

- Nachthelligkeit - Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
 - Wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Backen

- Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Der Hersteller empfiehlt bei der ersten Zubereitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können,

suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

- Sie können die Backzeit um 10 – 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen zunächst nicht immer gleichmäßig. Ändern Sie in solchen Fällen nicht die Temperatureinstellung. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Der Teig ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

Backen auf einer Einschubebene

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Gugelhupf oder Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	50 - 70	1
Sandkuchen/Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 160	70 - 90	1

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Sponge cake / Biskuit	Heißluft mit Ringheizkörper	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Biskuit	Ober-/Unterhitze	160	35 - 50	1
Tortenboden - Mürbe- teig ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	10 - 25	2
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	160	70 - 90	2
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70 - 90	1
Käsekuchen, Backblech ²⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 170	70 - 90	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170 - 190	30 - 40	1
Christstollen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	50 - 70	1
Brot (Roggenbrot) ¹⁾	Ober-/Unterhitze			1
zuerst		230	20	
anschließend		160 - 180	30 - 60	
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 35	2
Biskuitrolle ¹⁾	Ober-/Unterhitze	180 - 200	10 - 20	2
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mandel-/Zuckerkuchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	20 - 30	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	35 - 55	2
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35 - 55	2
Obstkuchen mit Mübeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	40 - 80	2
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding) ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Gebäck

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mübbeiteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	10 - 20	2
Short bread/Mübbeiteiggebäck/Feingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	140	20 - 35	2
Short bread /Mübbeiteiggebäck/Feingebäck ¹⁾	Ober-/Unterhitze	160	20 - 30	2
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	15 - 20	2
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	80 - 100	120 - 150	
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	100 - 120	30 - 50	2
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	150 - 160	20 - 40	2
Blätterteiggebäck ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	170 - 180	20 - 30	2
Brötchen ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	160	10 - 25	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Brötchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Heißluft mit Ringheizkörper	160	20 - 35	2
Small cakes /Törtchen ¹⁾	Ober-/Unterhitze	170	20 - 35	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelaufwurf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüsegratin ¹⁾	Heißluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	15 - 30	1
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufäufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heißluft mit Ringheizkörper	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Feuchte Heißluft

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudelaufwurf	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	45 - 60	1
Kartoffelgratin	190 - 210	55 - 80	1
Süßer Auflauf	180 - 200	45 - 60	1
Gugelhupf oder Brioché	160 - 170	50 - 70	1

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hefezopf/Hefekranz	170 - 190	40 - 50	1
Streuselkuchen (trocken)	160 - 170	20 - 40	2
Hefekleingebäck	160 - 170	20 - 40	2

Backen auf mehreren Ebenen

Die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper verwenden.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Windbeutel/Eclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Streuselkuchen, trocken	150 - 160	30 - 45	1 / 4

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Mürbeteigplätzchen	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread /Mürbeteiggebäck/Feingebäck	140	25 - 45	1 / 4
Rührteigplätzchen	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Eiweißgebäck, Baiser	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makronen	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Hefekleingebäck	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke. Die Funktion eignet sich nicht für Rezepte wie Schmorbraten oder fettigen Schweinebraten.

In den ersten 10 Minuten können Sie eine Backofentemperatur von 80 °C bis 150 °C einstellen. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Verwenden Sie diese Funktion nicht für Geflügel.



Garen Sie bei Verwendung dieser Funktion stets ohne Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiß anbraten.
2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Kombirost in den Backofen stellen.
3. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen

Speise	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef/Filet	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Rinderfilet	1000 - 1500 g	150	90 - 110	1
Kalbsbraten	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Steak	200 - 300 g	120	20 - 40	1

Pizzastufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza (dünner Boden) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (mit viel Belag) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Obststörtchen	180 - 200	40 - 55	1
Spinatquiche	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Schweizer Flan	170 - 190	45 - 55	2
Käsekuchen	140 - 160	60 - 90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150 - 170	50 - 60	1
Gemüsekekuchen	160 - 180	50 - 60	1
Ungesäuertes Brot ¹⁾	230 - 250	10 - 20	2
Blätterteigquiche ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen ¹⁾	230 - 250	12 - 20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Verwenden Sie ein tiefes Blech.

Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden,

etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.

- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der

Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.

- Sie können das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Brat-Tabellen

Rindfleisch

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schmorbraten	Ober-/Unterhitze	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Roastbeef oder Filet: englisch ¹⁾	Heißluftgrillen	je cm Dicke	190 - 200	5 - 6 je cm Dicke	1
Roastbeef oder Filet: medium	Heißluftgrillen	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8 je cm Dicke	1
Roastbeef oder Filet: durch	Heißluftgrillen	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10 je cm Dicke	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Funktion	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotelett, Rippchen	Heißluftgrillen	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Hackbraten	Heißluftgrillen	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	Heißluftgrillen	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Kalb

Speise	Funk-tion	Menge	Temper-atur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	Heißluft-grillen	1 kg	160 - 180	150 - 120	1
Kalbshaxe	Heißluft-grillen	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lamm

Speise	Funk-tion	Menge	Temper-atur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	Heißluft-grillen	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lammrücken	Heißluft-grillen	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Wild

Speise	Funk-tion	Menge	Temper-atur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hasenrück- en, Hasen- keule ¹⁾	Ober-/ Unterhi- tze	bis zu 1 kg	230	30 - 40	1
Reh-/Hirs- chrücken	Ober-/ Unterhi- tze	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Reh-/Hirsch- keule	Ober-/ Unterhi- tze	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Funk-tion	Menge	Tem-peratur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Hähnchen, Stubenküken	Heißluft-grillen	je 200-250 g	200 - 220	30 - 50	1
Halbes Hähnchen	Heißluft-grillen	je 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Geflügel- stücke	Heißluft-grillen	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1

Speise	Funk-tion	Menge	Tem-peratur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Ente	Heißluft-grillen	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Fisch, gedünstet

Speise	Funk-tion	Menge	Temper-atur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	Ober-/Unterhi-tze	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Grillstufe 1

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.



ACHTUNG! Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

Speise	Temperatur (°C)	Grillzeit (Min.)		Ebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef/Filet, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Rinderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30	1
Schweinerücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Kalbsrücken	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lammrücken	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grillstufe 2

Speise	Grillzeit (Min.)		Ebene
	Erste Seite	Zweite Seite	
Burgers /Frikadellen ¹⁾	9 - 13	8 - 10	3
Schweinefilet	10 - 12	6 - 10	3
Grillwürste	10 - 12	6 - 8	3
Filetsteaks, Kalbssteaks	7 - 10	6 - 8	3
Toast /Toast ¹⁾	1 - 3	1 - 3	3
Überbackener Toast	6 - 8	-	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

Tiefkühlgerichte

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Richten Sie das Gericht auf einem Teller an.
- Decken Sie es nicht mit einer Schüssel oder einem Teller ab. Dadurch kann sich die Auftauzeit verlängern.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, gefroren	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, gekühlt	210 - 230	13 - 25	2
Pizzasnacks, gefroren	180 - 200	15 - 30	2
Pommes Frites, dünn	200 - 220	20 - 30	2
Pommes Frites, dick	200 - 220	25 - 35	2
Kroketten	220 - 230	20 - 35	2
Rösti	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/Cannelloni, frisch	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, gefr.	160 - 180	40 - 60	2
Ofengebackener Käse	170 - 190	20 - 30	2
Hähnchenflügel	190 - 210	20 - 30	2

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Pommes Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen	2
Baguettes	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2
Früchtekuchen	Ober-/Unterhitze	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen	2

¹⁾ Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden.

Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller.
- Verwenden Sie die erste Einschubebene von unten.

- Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1 kg	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1 kg	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250 g	30 - 40	10 - 15	-

Speise	Menge	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Sahne	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne im leicht gefrorenen Zustand aufschlagen.
Kuchen	1,4 kg	60	60	-

Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln und keine Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit einer Klammer.

- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Backofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene
Bohnen	60 - 70	6 - 8	2
Paprika	60 - 70	5 - 6	2
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	2
Pilze	50 - 60	6 - 8	2
Kräuter	40 - 50	2 - 3	2
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	2
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	2
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	2
Birnen	60 - 70	6 - 9	2

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches

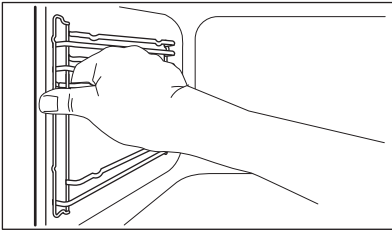
Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.

- Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

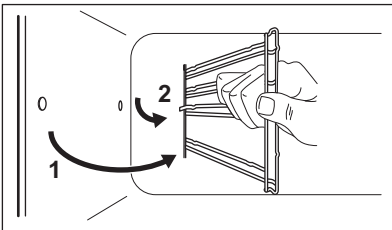
Entfernen der Einhängegitter

Nehmen Sie die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Backofendecke

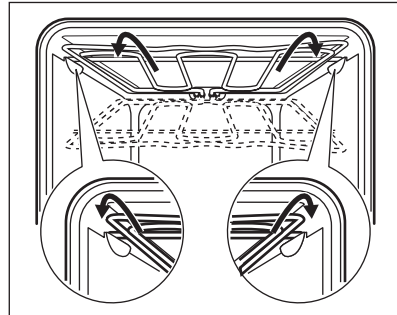


WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement entfernen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie die Einhängegitter.

Das Heizelement an der Backofendecke kann zur einfacheren Reinigung der Decke heruntergeklappt werden.

1. Fassen Sie das Heizelement mit beiden Händen an der Vorderseite.
2. Ziehen Sie es gegen die Federkraft nach vorne und auf beiden Seiten aus der Halterung heraus.



Das Heizelement klappt nach unten.

3. Reinigen Sie die Backofendecke.
4. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Das Heizelement muss über den Halterungen an der Innenwand des Geräts richtig eingerastet sein.

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

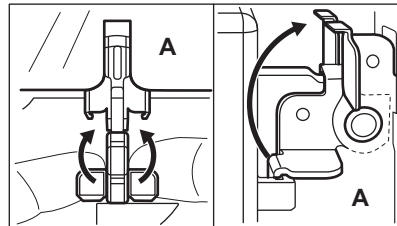
Aus- und Einbauen der Tür

Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

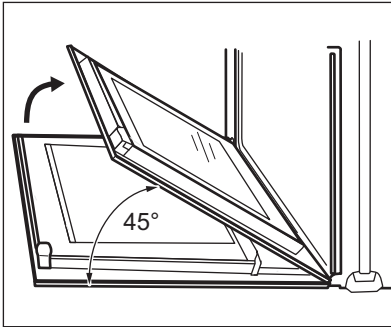


WARNUNG! Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.

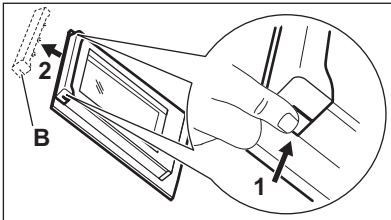
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren vollständig nach oben.



3. Schließen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45 Grad.

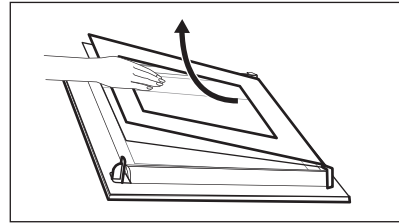


4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche, damit sie keine Kratzer bekommt.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



ACHTUNG! Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Glaskanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Tür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.

Austauschen der Lampe

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.



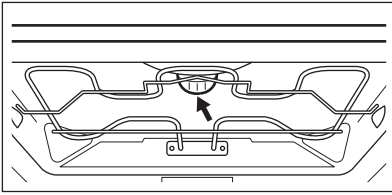
WARNUNG!

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Obere Lampe

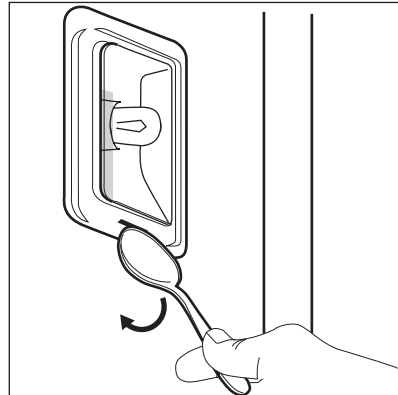
1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Seitliche Lampe

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter, um Zugang zur Ofenlampe zu bekommen.
2. Benutzen Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung abzunehmen.



3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.



FEHLERSUCHE



WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Weiteres hierzu finden Sie unter „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Während das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Uhrzeit nicht an.	Das Display ist ausgeschaltet.	Berühren Sie  und  gleichzeitig, um das Display wieder einzuschalten.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Service Daten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das

Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten

Spannung	220 - 240 V
Frequenz	50 Hz

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Progress
Modellidentifikation	PBMF4510X
Energieeffizienzindex	94.5
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Ober-/Unterhitze	0.85 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbelastung, Heißluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Hitzequelle	Strom
Fassungsvermögen	43 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	30.8 kg

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

Energie sparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

• Allgemeine Tipps

- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Betriebs vollständig geschlossen ist, und öffnen Sie sie nicht öfter als erforderlich.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.

- Wenn immer möglich, geben Sie die Speisen in den kalten Backofen.
- Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3 - 10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.
- Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

- **Garen mit Heißluft** - wenn immer möglich, verwenden Sie die Heißluftfunktion, um Energie zu sparen.

• Restwärme


- Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen (Dauer, Ende, Zeitvorwahl) und einer Garzeit von länger als 30


Minuten automatisch 10 % früher ausgeschaltet. Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

- **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung** - schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus und nur wieder ein, wenn Sie sie benötigen.
- **Warmhalten von Speisen** - wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten, wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung. Das Display zeigt die Restwärmtemperatur an.

- **Öko-Funktionen** – siehe „Ofenfunktionen“.
- Wenn Sie die Funktion **Feuchte Heißluft** verwenden, erlischt die Backofenlampe nach 30 Sekunden. Sie können sie Ihren Wünschen entsprechend erneut einschalten.
- Wenn Sie die **ÖKO-Funktionen** verwenden, erlischt die Backofenlampe. Sie können sie Ihren Wünschen entsprechend erneut einschalten.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.progress-hausgeraete.de

