PROGRESS

Benutzerinformation

Backofen

PBN43100X

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	2	Verwendung des Zubehörs	15
Sicherheitsanweisungen	4	Zusatzfunktionen	16
Gerätebeschreibung	6	Tipps und Hinweise	18
Bedienfeld	7	Reinigung und Pflege	29
Vor der ersten Inbetriebnahme	9	Fehlersuche	32
Täglicher Gebrauch	9	Montage	34
Uhrfunktionen	11	Energieeffizienz	36
Automatikprogramme	14		

Änderungen vorbehalten.

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen 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.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- 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.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

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 anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäß 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 vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- 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.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

- 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 Backofeninnenraum stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- 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.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z.B. 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, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

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 Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. 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. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, 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 diese nicht für die Raumbeleuchtung.

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.

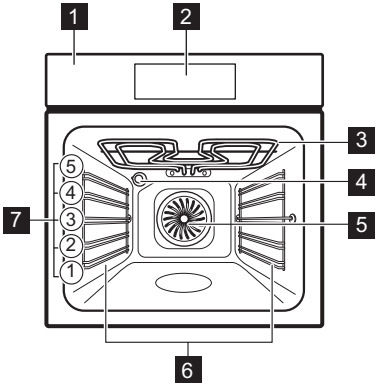
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Gesamtansicht



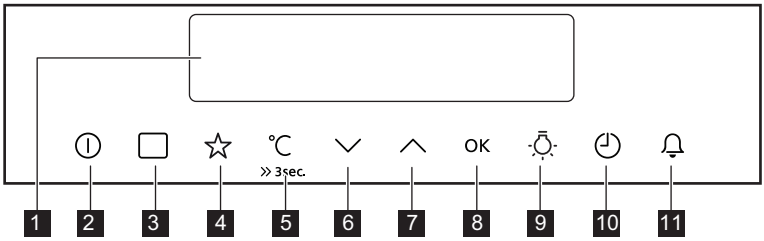
1 Bedienfeld
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Heizelement
4 Backofenbeleuchtung
5 Ventilator
6 Einhängegitter, herausnehmbar
7 Einschubebenen

Zubehör

- **Kombirost**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Universalblech**
  Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

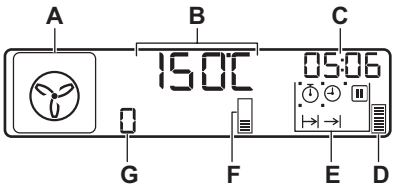


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	-	DISPLAY	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3		OPTIONEN	Einstellen einer Ofenfunktion oder eines Automatikprogramms.
4		FAVORITEN-PROGRAMM	Speichern Ihres bevorzugten Programms. Über dieses Feld können Sie direkt auf Ihr bevorzugtes Programm zugreifen, selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
5	℃ » 3sec.	TEMPERATUR/ SCHNELLAUFHEIZUNG	Einstellen und Anzeigen der Temperatur des Backofeninnenraums oder des KT Sensors (sofern vorhanden). Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um die Schnellaufheizfunktion ein- oder auszuschalten. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, lässt sich die Temperatureinstellung der ersten Ofenfunktion direkt auswählen.
6		NACH OBEN/ NACH UNTEN	Menünavigation nach oben oder nach unten.
7	OK	OK	Bestätigen der Auswahl oder Einstellung.
8		BACKOFENBELEUCHTUNG	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.

	Sen-sorfeld	Funktion	Beschreibung
9		UHR	Einstellen der Uhrfunktionen.
10		KURZZEIT-WE-CKER	Einstellen von Kurzzeit-Wecker.

Display



A. Symbol der Ofenfunktion
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	Name	Beschreibung
	Funktionen	Auswahl einer Ofenfunktion.
	Automatikprogramm	Auswahl eines Automatikprogramms.
	Favoriten	Das Programm Favoriten wird ausgeführt.
kgr / 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.
°C	**Temperatur**	Die Temperatur kann geändert werden.
	Backofenbeleuchtung	Sie haben die Lampe 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".

Einstellen der Tageszeit siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

Erste Reinigung

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

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

Vorheizen

Reinigen Sie das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

1. Stellen Sie die Funktion Ober-/Unterhitze und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion Heißluft mit Ringheizkörper und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch. Das Gerät kann Gerüche und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Raumbelüftung.

TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Bedienung des Geräts

Sie können das Gerät wie folgt bedienen:

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

Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln.Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

Ofenfunktion		Anwendung
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren 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.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von 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 flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Feuchte Heißluft	Auch für Backwaren in Backformen auf einer Einschubebene. Zum Energiesparen während des Garvorgangs. Diese Funktion muss gemäß den Kochtabellen verwendet werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN 60350-1 verwendet.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
	Auftauen	Diese Funktion kann zum Auftauen von Tiefkühlgerichten wie z. B. Gemüse und Obst verwendet werden. Die Auftauzeit hängt ab von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	ÖKO Braten	Wenn Sie diese Funktion während des Garvorgangs einschalten, können Sie den Energieverbrauch optimieren. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden Funktion (Heißluftgrillen).

Einstellen der Backofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät mit ⏻ oder ☐ 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.

ℹ 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 »3sec.

Die Temperatur-/Zeit-Anzeige zeigt die Backofentemperatur an.

2. Berühren Sie OK, um zur Anzeige der eingestellten Temperatur zurückzukehren, oder warten Sie fünf Sekunden, bis diese automatisch angezeigt wird.

Schnellaufheizfunktion

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

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. Siehe „Verwenden des Menüs Einstellungen“.

Die Schnellaufheizfunktion verkürzt die Aufheizzeit.

Zum Einschalten der Funktion Schnellaufheizung berühren und halten Sie °C »3sec. länger als drei Sekunden lang gedrückt. Wenn Sie die Funktion Schnellaufheizung einschalten, blinken die Balken im Display ▮ nacheinander und °C⇻ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Funktion in Betrieb ist.

UHRFUNKTIONEN

Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion		Anwendung
🕘	TAGESZEIT	Anzeigen oder Ändern der Tageszeit. Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
⊢→|	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
→|	ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll.
⊢→|→|	ZEITVORWAHL	Kombination von DAUER und ENDE.

Uhrfunktion		Anwendung
⏸	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.
🔔	KURZZEIT-WECKER	Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
00:00	GARZEITMESSER	Einstellen des Garzeitmessers zum Anzeigen, wie lange das Gerät bereits in Betrieb ist. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet. Der GARZEITMESSER wird nicht eingeschaltet, wenn DAUER und ENDE eingestellt sind.

Einstellen und Ändern der Zeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display h und **12:00** anzeigt. "**12**" blinkt.

1. Berühren Sie zum Einstellen der Stunde(n) ∧ oder ∨.
2. Berühren Sie OK oder ⏲.
3. Berühren Sie zum Einstellen der Minuten ∧ oder ∨.
4. Berühren Sie OK oder ⏲.

Das Display zeigt die neue Uhrzeit an.

Berühren Sie zum Ändern der Tageszeit ⏲ wiederholt, bis ⏲ blinkt.

Einstellen der DAUER

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis ↦| blinkt.
3. Stellen Sie die Minuten für die DAUER mit ∧ oder ∨ ein.
4. Berühren Sie OK. Andernfalls wird die DAUER nach 5 Sekunden automatisch gestartet.
5. Stellen Sie die Stunden für die DAUER mit ∧ oder ∨ ein.
6. Berühren Sie OK. Die DAUER wird nach 5 Sekunden automatisch gestartet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. ↦| und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.

7. Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellen von ENDE

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis →| blinkt.
3. Stellen Sie das Ende mit ∧ oder ∨ ein und drücken Sie OK oder ⏲ zur Bestätigung. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. →| und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

4. Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.
5. Schalten Sie das Gerät aus.

Einstellen der ZEITVORWAHL

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Berühren Sie ◴ wiederholt, bis ↦| blinkt.
3. Verwenden Sie zum Einstellen der DAUER in Minuten ∧ oder ∨.
4. Berühren Sie OK.
5. Berühren Sie zum Einstellen der DAUER in Stunden ∧ oder ∨.
6. Berühren SieOK. Das Gerät schaltet auf das Einstellen der ENDE-Zeit um.

Im Display blinkt →|.

7. Stellen Sie das ENDE mit ∧ oder ∨ ein und drücken Sie OK oder ◴ zur Bestätigung. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein.

Das Gerät schaltet sich später automatisch ein, gart für die eingestellte DAUER und stoppt um die eingestellte ENDE-Zeit. Zur eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. →| und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

8. Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.
9. Schalten Sie das Gerät aus.

ⓘ 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 von SET + GO

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

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion (oder ein Programm) und die Temperatur ein.
2. Stellen Sie die DAUER ein.
3. Berühren Sie ◴ wiederholt, bis ⏸ im Display blinkt.
4. Berühren Sie OK, um die Funktion SET +GO einzustellen.

Im Display werden die Symbole ↦| und ⏸ mit einer Anzeige angezeigt. Diese Anzeige gibt an, welche Uhrfunktion eingeschaltet ist.

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

Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Berühren Sie 🔔.

🔔 und „00“ blinken im Display.

2. Verwenden Sie 🔔, um zwischen den Optionen zu wechseln. Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein.
3. Drücken Sie ∧ oder ∨, um den KURZZEIT-WECKER einzustellen und 🔔 zur Bestätigung.
4. Berühren Sie OK. Andernfalls wird der KURZZEIT-WECKER nach fünf Sekunden automatisch gestartet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton und 00:00 sowie 🔔 blinken im Display.

5. Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.

GARZEITMESSER

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

AUTOMATIKPROGRAMME

WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

20 Automatikprogramme sind gespeichert. Verwenden Sie ein Automatikprogramm oder -rezept, wenn Sie nicht wissen, wie ein Gericht zubereitet wird, oder keine Erfahrung damit haben. Das Display zeigt die voreingestellten Garzeiten für die einzelnen Automatikprogramme an.

Automatikprogramme

Programmnummer	Programmname
1	SCHMORBRATEN
2	SCHWEINEBRATEN
3	KALBSBRATEN
4	LAMMBRATEN
5	REH-/HIRSCHBRATEN
6	HÄHNCHEN, GANZ
7	FISCHFILET
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	ZITRONENKUCHEN
11	KÄSEKUCHEN
12	BRÖTCHEN
13	BAUERNBROT
14	TEIG GEHEN LASSEN
15	KARTOFFELGRATIN
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	TIEFKÜHLKUCHEN
19	TIEFKÜHLPIZZA
20	TIEFKÜHL-KARTOFFELZUBEREITUNGEN

Automatikprogramme

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

Das Display zeigt ⊣, ein Symbol und die Nummer des Automatikprogramms an.

3. Berühren Sie ∧ oder ∨, 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 ↦| blinkt.
6. Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.
7. Schalten Sie das Gerät aus.

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 ∧ oder ∨, um das Programm mit Gewichtseingabe einzustellen.

Das Display zeigt folgendes an: die Gardauer, das Symbol Dauer ↦|, 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 ∧ oder ∨ ändern. Berühren Sie OK.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton und ↦| blinkt.
7. Berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

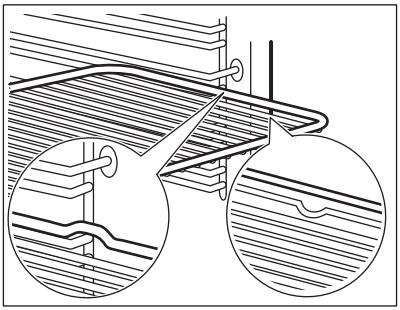
VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Einsetzen des Zubehörs

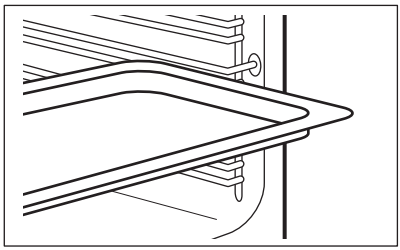
Kombirost:

Schieben Sie den Kombirost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter, mit den Füßen nach unten zeigend.



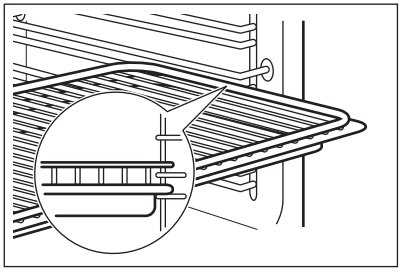
Tiefes Blech:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.



Kombirost und tiefes Blech zusammen:

Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter und den Kombirost in die Führungsschienen darüber. Achten Sie darauf, dass die Füße nach unten zeigen.



Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Diese Einkerbungen dienen auch als Kippsicherung. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost 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 ⏻, **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 ⏻ 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 Einstellmenüs

Mit dem Einstellmenü können Sie Funktionen im Hauptmenü ein- und ausschalten. Das Display zeigt SET und die Nummer der Einstellung an.

	Beschreibung	Mögliche Einstelloption
1	SET+GO	EIN/AUS
2	RESTWÄRMEANZEIGE	EIN/AUS
3	TASTENTÖNE[1)]	KLICK/BEEP/AUS
4	ALARMSIGNALE	EIN/AUS
5	DEMO MODUS	Aktivierungscode: 2468
6	SERVICE-MENÜ	-
7	ZURÜCK ZUM AUSLIEFERZUSTAND	JA/NEIN

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

1. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, berühren Sie ☐ und berühren Sie es erneut und halten Sie es drei Sekunden gedrückt.

Das Display zeigt SET1 an, 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.

Berühren Sie zum Beenden des Einstellungsmenüs ⏻ oder halten Sie ☐ gedrückt.

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	1.5

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

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

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.
  - 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.

Kühlgebläse

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

Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

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.

Allgemeine Informationen

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr

Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

Back- und Brattabelle

Kuchen

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rührteig	170	2	160	3 (2 und 4)	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	170	2	160	3 (2 und 4)	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	170	1	165	2	80 - 100	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen[1)]	170	2	160	2 (links und rechts)	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost
Strudel/ Stollen	175	3	150	2	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	170	2	165	2 (links und rechts)	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	170	2	150	2	40 - 50	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/ Üppiger Früchtekuchen[1)]	160	2	150	2	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rosinenkuchen[1)]	175	1	160	2	50 - 60	In einer Brotform
Kleine Kuchen - eine Ebene[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – zwei Ebenen[1)]	-	-	140 - 150	2 und 4	25 - 35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – drei Ebenen[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	30 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - eine Ebene	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - zwei Ebenen	-	-	140 - 150	2 und 4	35 - 40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck - drei Ebenen	-	-	140 - 150	1, 3 und 5	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	120	3	120	3	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen[1)]	-	-	120	2 und 4	80 - 100	Auf dem Backblech

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rosinenbrötchen[1)]	190	3	190	3	12 - 20	Auf dem Backblech
Blätterteig – eine Ebene	190	3	170	3	25 - 35	Auf dem Backblech
Blätterteig – zwei Ebenen	-	-	170	2 und 4	35 - 45	Auf dem Backblech
Törtchen	180	2	170	2	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Früchtekuchen	160	1	150	2	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria[1)]	170	1	160	2 (links und rechts)	30 - 50	In einer Kuchenform (20 cm)

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Brot und Pizza

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Weißbrot[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Roggenbrot	190	1	180	1	30 - 45	In einer Brotform

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Brötchen[1)]	190	2	180	2 (2 und 4)	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Backblech oder tiefes Blech
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	Auf dem Backblech

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Pudding

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Nudelauflauf	200	2	180	2	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	200	2	175	2	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiche[1)]	180	1	180	1	50 - 60	In einer Auflaufform
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In einer Auflaufform

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

Fleisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Rindfleisch	200	2	190	2	50 - 70	Kombirost
Schweinefleisch	180	2	180	2	90 - 120	Kombirost
Kalb	190	2	175	2	90 - 120	Kombirost
Roastbeef, englisch	210	2	200	2	50 - 60	Kombirost
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	Kombirost
Roastbeef, durch	210	2	200	2	70 - 75	Kombirost
Schweineschulter	180	2	170	2	120 - 150	Mit Schwarte
Schweinshaxe	180	2	160	2	100 - 120	2 Stück
Lamm	190	2	175	2	110 - 130	Keule
Hähnchen	220	2	200	2	70 - 85	Ganz
Pute	180	2	160	2	210 - 240	Ganz
Ente	175	2	220	2	120 - 150	Ganz
Gans	175	2	160	1	150 - 200	Ganz
Hasenbraten	190	2	175	2	60 - 80	Zerlegt
Hase	190	2	175	2	150 - 200	Zerlegt
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Ganz

Fisch

Gargut	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer (Min.)	Bemerkungen
	Temperatur (°C)	Ebene	Temperatur (°C)	Ebene		
Forelle/ Seebrasse	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 Fische
Thunfisch/ Lachs	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 Filets

Grillstufe 1

Leeren Backofen 3 Minuten vorheizen.

Gargut	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Filetsteaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beefsteaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Grillwürste	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Schweinskotelett	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Hähnchen, 2 halbe	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Spieße	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Hähnchenbrustfilet	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fischfilet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4

Gargut	Menge		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Ebene
	Stück	(g)		Erste Seite	Zweite Seite	
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

Heißluftgrillen

Rindfleisch

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef oder Filet, englisch[1)]	je cm Dicke	190 - 200	5 - 6	1 oder 2
Roastbeef oder Filet, medium[1)]	je cm Dicke	180 - 190	6 - 8	1 oder 2
Roastbeef oder Filet, durch[1)]	je cm Dicke	170 - 180	8 - 10	1 oder 2

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kotelett, Rippchen	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 oder 2
Hackbraten	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 oder 2
Schweinshaxe (vorgekocht)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 oder 2

Kalb

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Kalbsbraten	1	160 - 180	90 - 120	1 oder 2
Kalbshaxe	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 oder 2

Lamm

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 oder 2
Lammrücken	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 oder 2

Geflügel

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Geflügelteile	je 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 oder 2
Hähnchenhälften	je 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 oder 2
Hähnchen, Poularde	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 oder 2
Ente	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 oder 2
Gans	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 oder 2
Pute	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 oder 2
Pute	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 oder 2

Fisch, gedämpft

Gargut	Menge (kg)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Fisch	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 oder 2

Feuchte Heißluft

Öffnen Sie während des Gerätebetriebs die Tür nur, wenn es notwendig ist.

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Nudel-Auflauf	190 - 200	45 - 55	2
Kartoffelgratin	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne, frisch	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Brotpudding	150 - 160	75 - 90	2

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Milchreis	170 - 190	45 - 60	2
Apfelkuchen	150 - 160	75 - 85	2
Weißbrot	180 - 190	50 - 60	2

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 zusammen mit der heißen Bratpfanne auf den Kombirost im Backofen stellen.
3. Wählen Sie die Funktion Bio-Garen

Gargut	Menge	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Ebene
Roastbeef/Filet	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Rinderfilet	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Kalbsbraten	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Auftauen

Gargut	Menge (g)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Hähnchen	1000	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	1000	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gargut	Menge (g)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkungen
Fleisch	500	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Sahne	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	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

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

Steinobst

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

Gemüse

Gargut	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
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

- Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.
- Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Gemüse

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Bohnen	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppengemüse	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Pilze	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Kräuter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Obst

Gargut	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Ebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikosen	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Birnen	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

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 geeigneten 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 speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab. Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

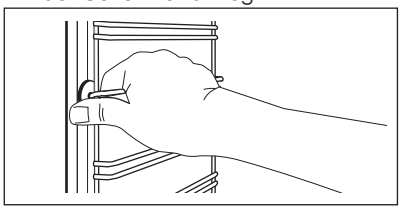
Reinigen der Türdichtung

- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Lesen Sie in den allgemeinen Informationen zur Reinigung nach, was bei der Reinigung der Türdichtung beachtet werden muss.

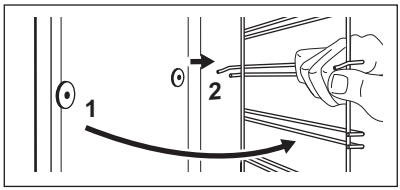
Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens 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.

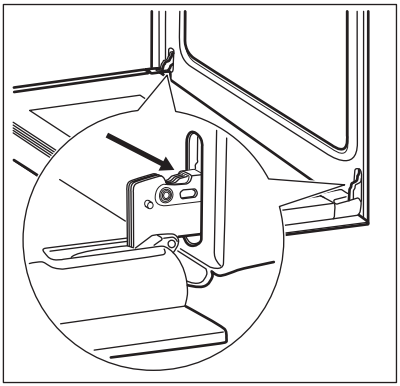
Reinigen der Backofentür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben.Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

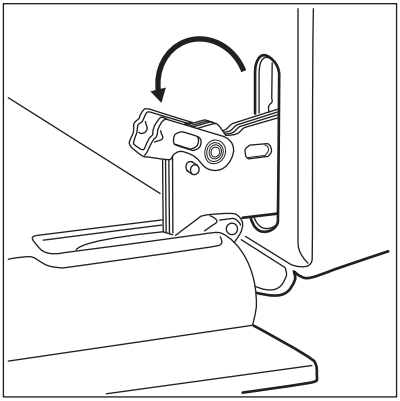
Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

VORSICHT! Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

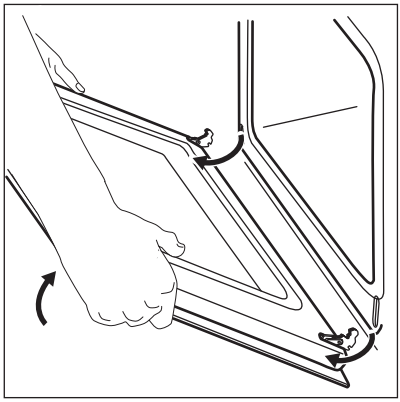
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



2. Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.

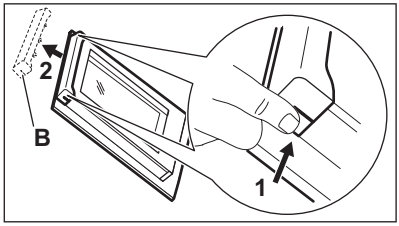


3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Raststellung. Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



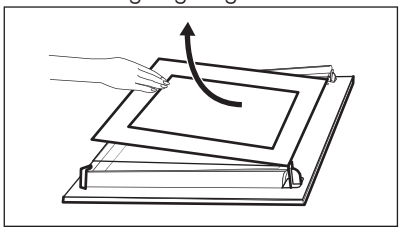
4. Legen Sie die Backofentür auf ein weiches Tuch auf einer stabilen Fläche.

5. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.

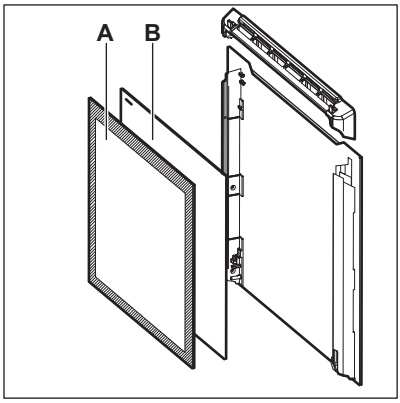
7. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben fest und ziehen Sie vorsichtig nacheinander heraus. Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



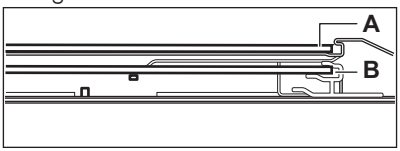
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Glasscheiben und Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Achten Sie darauf, die Glasscheiben (A und B) in der richtigen Reihenfolge einzusetzen.Die erste Glasscheibe (A) hat einen Dekorrahmen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen (A) an den bedruckten Bereichen nicht rau anfühlt.



Achten Sie darauf, die mittlere Glasscheibe richtig in die Aufnahmen einzusetzen



.

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.

VORSICHT! Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücken) zu vermeiden.

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

Rückwandlampe

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.

FEHLERSUCHE

WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
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 Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, 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.	Passen Sie ggf. die Temperatur an. 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.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• 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.
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Der Ventilator funktioniert nicht. Im Display erscheint **"Demo"**.	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden des Menüs Einstellungen“ im Kapitel „Zusatzfunktionen“.

Servicedaten

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

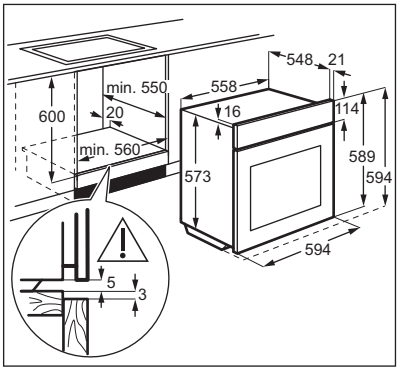
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

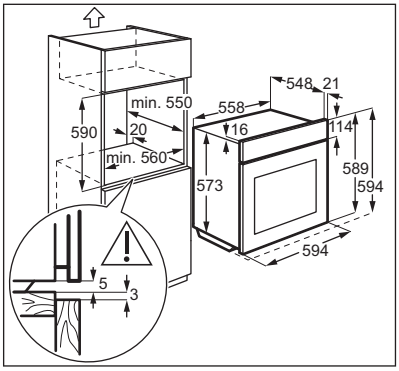
Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

MONTAGE

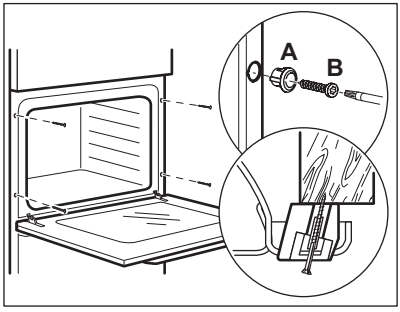
WARNUNG! Siehe Kapitel "Sicherheitshinweise".

Montage





Befestigung des Geräts im Möbel



Elektrischer Anschluss

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

Kabel

Einsetzbare Kabeltypen für Montage oder Austausch:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm^2)
maximal 1380	3 x 0.75
maximal 2300	3 x 1
maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktdatenblatt und Informationen gemäß EU 65-66/2014

Herstellername	Progress
Modellidentifikation	PBN43100X
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/Unterhitze	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heißluft	0.69 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	72 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	31.0 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 mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor, bevor Sie die Speisen hineingeben.

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

Restwärme
Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Minuten bei einigen Ofenfunktionen automatisch 10 % früher ausgeschaltet.

Der Ventilator und die Lampe bleiben eingeschaltet.

Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Das Display zeigt die Restwärmeanzeige oder die Temperatur an.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung
Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus, und nur dann ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Heißluft
Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Die Temperatur im Garraum kann während des Garvorgangs von der auf dem Display angezeigten Temperatur abweichen. Die Gardauer kann sich von der Dauer bei anderen Programmen unterscheiden.

Wenn Sie die Feuchte Heißluft verwenden, erlischt die Backofenlampe automatisch nach 30 Sekunden. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

Ausschalten des Displays
Bei Bedarf können Sie das Display komplett ausschalten. Berühren Sie ⏻ und ^ gleichzeitig, bis das Display erlischt. Auf dieselbe Weise wird das Gerät eingeschaltet.

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

867340316-A-382016

CE