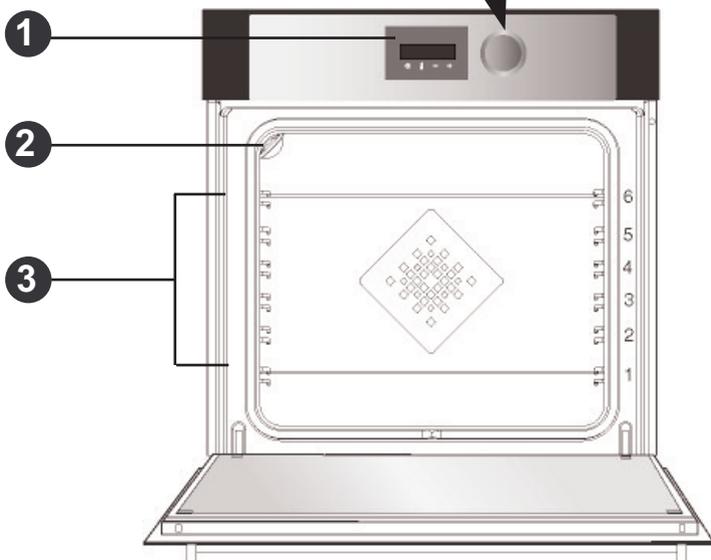
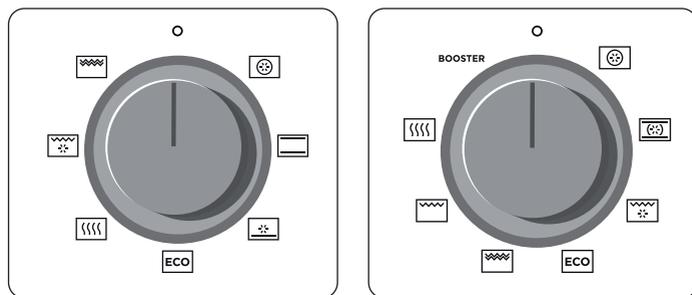


DE GEBRAUCHSANLEITUNG

OFEN

De Dietrich 

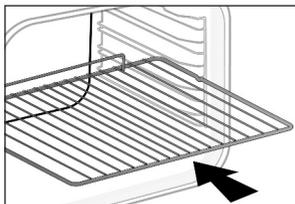


• 1

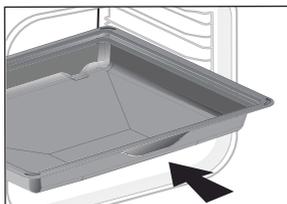


4

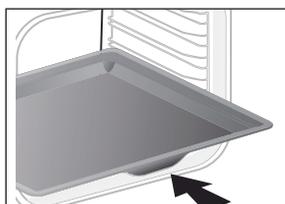
A



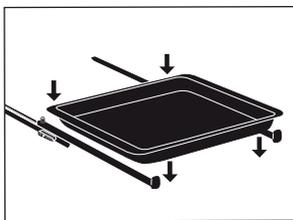
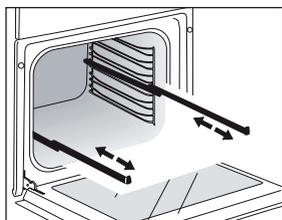
B



C



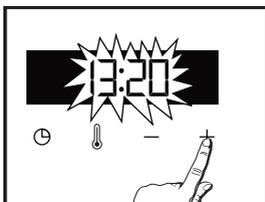
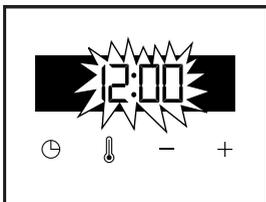
D



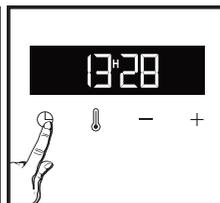
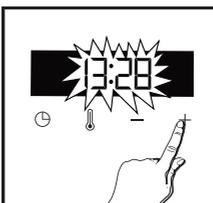
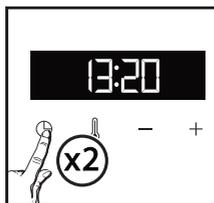
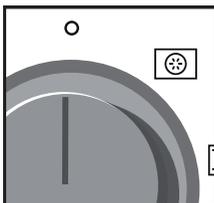
• 2



A

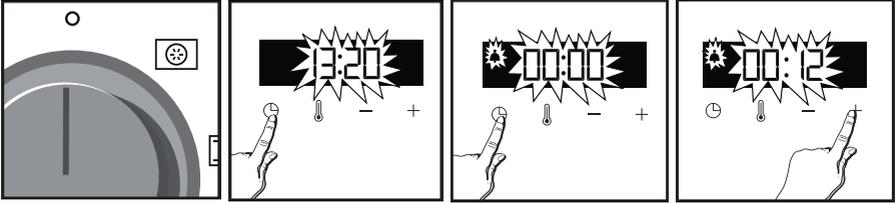


B

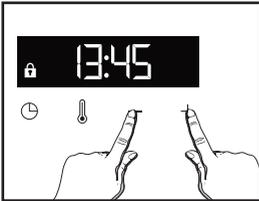




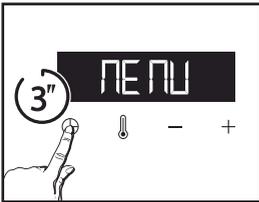
C



D

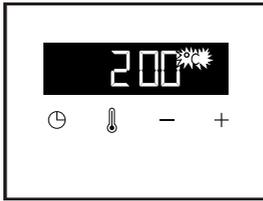
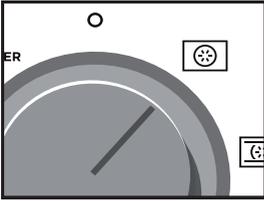


E

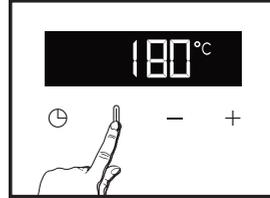
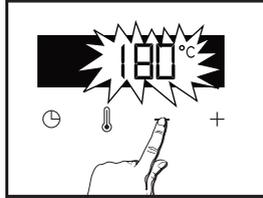
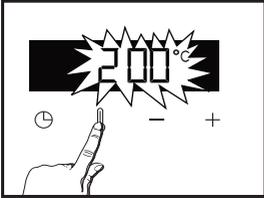




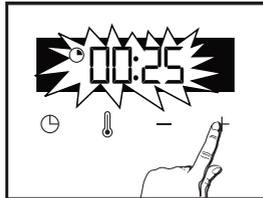
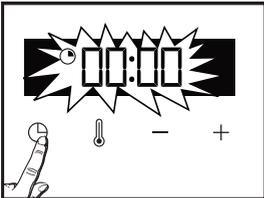
A



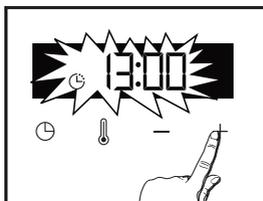
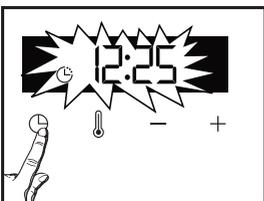
B



C

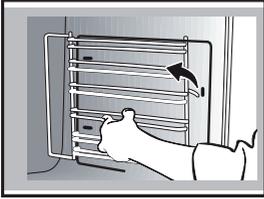


D

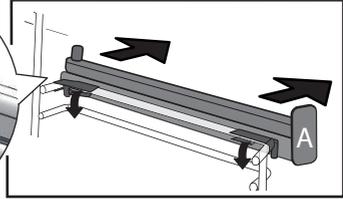
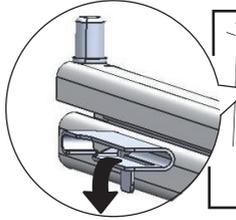
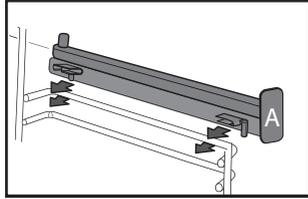




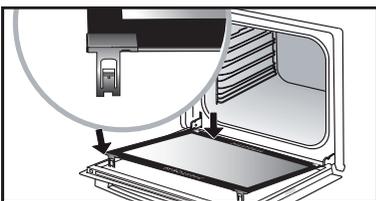
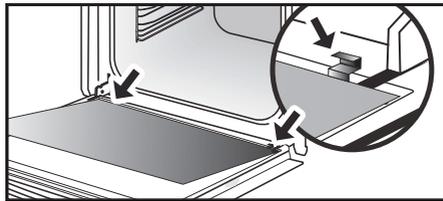
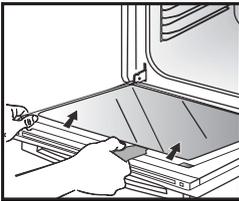
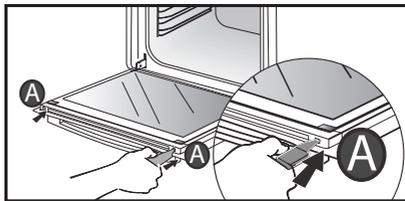
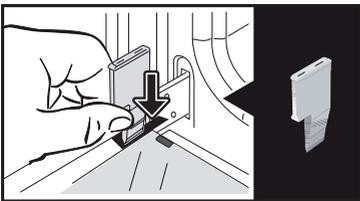
A



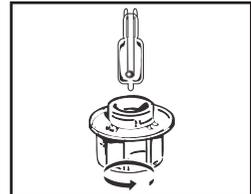
B



C



D





LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden.

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht. Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

Das De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien; Authentizität steht dabei an erster Stelle. Durch die Symbiose aus Spitzentechnologie und edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die von allen Küchenfreunden geteilt wird. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung des Ofens	3
Bedienleiste	3
Zubehör	6
Einstellungen	7
Einstellung der Uhrzeit.....	7
Änderung der Uhrzeit.....	7
Zeitschaltuhr	7
Sperrung der Bedienelemente.....	7
Menü Einstellungen	7
Garen	8
Sofortiges Garen	8
Änderung der Temperatur	8
Programmierung der Dauer.....	8
Startzeitvorwahl Garen	8
Pflege	9
Außenfläche.....	9
Demontage der Einschubleisten	9
Austausch der katalytischen Seitenwände	9
Einbau und Demontage der Auszugschienen	9
Reinigung der Innenscheibe	9
Aus- und Einbau der Tür	10
Austausch der Lampe	10
Funktionsstörungen und Lösungen	10
Kundendienst	11

1 BESCHREIBUNG DES OFENS



1 BEDIENLEISTE

• ANZEIGE



- Garzeit
- Ende des Garvorgangs
- Verriegelung der Tasten
- Zeitschaltuhr
- Temperaturanzeige
- Vorheizanzeige

• DIE TASTEN



1



2



3



4

- 1 Einstellung der Uhrzeit und Dauer
- 2 Einstellung der Temperatur
- 3 Verminderung der Werte
- 4 Erhöhung der Werte

• DER BEDIENSCHALTER - FUNKTIONSWAHLSCHALTER (je nach Modell)



Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
Position Null		Der Herd ist ausgeschaltet.
Heißluft*	180°C 35°C - 235°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.

• 1 BESCHREIBUNG DES OFENS



Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Ober- und Unterhitze	205°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 Gepulste Grillfunktion	200°C 180°C - 230°C	Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben. Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.
 Gepulste Herdbodenfunktion	180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 Traditionell	225°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 ECO*	200°C 35°C - 250°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 Grill stark	275°C 180°C - 275°C	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der starke Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
 Grill mittel	225°C 180°C - 275°C	5 Minuten vorheizen. Schieben Sie die Fettpfanne zum Auffangen des austretenden Fettes auf der unteren Einschubleiste ein.

• 1 BESCHREIBUNG DES OFENS



Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Warmhalten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, Abtauen).
BOOSTER Booster	200°C 35°C - 275°C	Ermöglicht einen schnellen Temperaturanstieg im Garraum

* Garvorgang entsprechend der Vorschriften der Norm EN 60350-1: 2016, als Nachweis der Konformität mit der Energieeffizienzkenzeichnung der europäischen Verordnung UE/65/2014.



Energiespar-Tipp:

Die Tür während des Garvorgangs geschlossen halten, um Wärmeverluste zu vermeiden.



Nie Alufolie direkt auf den Backofenboden legen. Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emaillierung beschädigen.

2 DIE LAMPE

Die technischen Merkmale und Hinweise zur Demontage der Lampe entnehmen Sie dem Kapitel „Pflege“.

3 EINSCHUBLEISTEN UND WÄNDE

Dieser Herd verfügt über 6 Einschubleisten zur Anbringung des Zubehörs (Grillrost, Platte...) auf unterschiedlichen Höhen je nach ausgewählten Garstufen.

Hinter diesen Einschubleisten befinden sich katalytische Wände (je nach Modell), die einen Teil des Fetts der gegarten Nahrungsmittel auffangen. Hinweise zum Austausch der katalytischen Wände entnehmen Sie dem Kapitel „Pflege“.

• 1 BESCHREIBUNG DES OFENS



4 ZUBEHÖR (je nach Modell)

Rost mit Kippschutz (Abb. A).

Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).

Den Rost mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.

Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm (Abb. B).

Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Es fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.

Backblech, 20 mm (Abb. C).

Es wird in die Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Ideal zum Backen von Keksen, Mürbegebäck, Cupcakes. Die geneigte Fläche ist ideal zum Ablegen Ihrer zubereiteten Lebensmittel auf einem Blech. Kann auch in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten eingeschoben werden, um den Bratensaft und das Fett des Grillgutes aufzufangen.

Auszugschienen-System (Abb. D)

Das neue Auszugschienen-System ist praktisch und erleichtert den Umgang mit den Lebensmitteln, da die Bleche sanft herausgezogen werden können, was die Handhabung der Lebensmittel maximal vereinfacht. Die Bleche können ganz

herausgezogen werden und bieten vollen Zugriff. Außerdem ist aufgrund der Stabilität vollkommen sichere Bearbeitung und Handhabung der Lebensmittel gegeben, wodurch die Verbrennungsgefahr reduziert wird. So können die Lebensmittel wesentlich einfacher aus dem Ofen geholt werden.



Empfehlung

Um die Rauchbildung beim Garen von fettfreiem Fleisch zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, eine kleine Menge an Wasser oder Öl auf dem Boden der Fettpfanne hinzuzufügen.



Unter Hitzeeinwirkung können sich die Zubehörteile verformen, ohne dass ihre Funktion dadurch beeinträchtigt wird. Nach dem Abkühlen nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

• 2 EINSTELLUNGEN



EINSTELLUNG DER UHRZEIT (Abb. A)

Beim Einschalten des Stroms blinkt die Anzeige auf 12:00.

Stellen Sie die Zeit mit den Tasten + oder - ein.

Mit der Taste \ominus bestätigen.

Bei Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

ÄNDERUNG DER UHRZEIT (Abb. B)

Der Funktionswahlschalter muss auf 0 stehen.

Drücken Sie die Taste \ominus das Symbol Zeitschaltuhr erscheint \clubsuit . Drücken Sie nochmals die Tasten \ominus und stellen Sie die Zeit mit den Tasten + oder - ein.

Mit der Taste \ominus bestätigen.

ZEITSCHALTUHR (Abb. C)

Diese Funktion kann nur benutzt werden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

Drücken Sie die Taste \ominus .

Die Zeitschaltuhr blinkt \clubsuit . Stellen Sie die Zeitschaltuhr mit den Tasten + und - ein. Drücken Sie die Taste \ominus um zu bestätigen, die Rückwärtszählung beginnt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Die Zeit erscheint erneut in der Anzeige.

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit durch Drücken der Taste \ominus ändern oder annullieren. Zum Annullieren 00:00 einstellen.

Ohne Bestätigung erfolgt die Speicherung automatisch nach einigen Sekunden.

SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE (Abb. D) - Kindersicherung

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und - bis zur Anzeige des Symbols \lock auf dem Bildschirm. Um zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -, bis das Symbol \lock vom Bildschirm verschwindet.

MENÜ EINSTELLUNGEN (Abb. E)

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern, dafür:

Drücken Sie die Taste \ominus einige Sekunden lang bis zur "MENÜ"-Anzeige, um zum Einstellmodus zu gelangen.

Drücken Sie erneut die Taste \ominus , um die verschiedenen Einstellungen durchlaufen zu lassen.

Aktivieren oder deaktivieren Sie mit den Tasten + und - die verschiedenen Einstellungen, siehe folgende Tabelle:

<i>Installierte Parameter Standardeinstellung</i> 	Signaltöne - Lautsignale: Position ON, Signaltöne aktiv. Position OFF, keine Signaltöne.
	DEMO-Modus: Aktivieren / deaktivieren Sie den "DEMO-Modus"; Demo-Modus, der in der Ausstellung verwendet wird. Deaktivieren Sie den Demo-Modus, um den Ofen betriebsbereit zu machen.

Um das "MENÜ" zu verlassen, drücken Sie erneut einige Sekunden lang auf \ominus .



Q Vor der ersten Nutzung des Ofens diesen leer 30 Minuten lang bei maximaler Temperatur aufheizen. Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

SOFORTIGES GAREN (Abb. A)

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position Ihrer Wahl.

Der Temperaturanstieg startet sofort. Ihr Backofen empfiehlt Ihnen eine Temperatur, die Sie jedoch ändern können.

Der Backofen heizt auf und die Temperatur-Anzeige blinkt. Bei Erreichen der eingestellten Backofentemperatur ertönt eine Reihe von Signaltönen.

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR (Abb. B)

Nach Erreichen der Garfunktion Ihrer Wahl drücken Sie auf .

Regeln Sie die Temperatur mit + oder -. Durch Drücken auf bestätigen.

PROGRAMMIERUNG DER DAUER (Abb. C)

Führen Sie einen sofortigen Garvorgang durch , die Garzeit blinkt, die Einstellung ist nun möglich. Drücken Sie auf + oder -, um die Garzeit einzustellen. Durch Drücken auf bestätigen.

Ihr Backofen ist mit der Funktion "SMART ASSIST" ausgestattet, die Ihnen bei der Programmierung der Dauer eine veränderte Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode.

Siehe folgende Tabelle.

GAR FUNKTION	EMPFEHLUNG DER ZEIT
UMLUFT	30 Min.
OBER- UND UNTERHITZE	15 / 30 Min.
TRADITIONELL	30 Min.
GEPULSTE HERBODENFUNKTION	30 Min.
ECO	30 Min.
GRILL MITTEL	10 Min.
GRILL STARK	7 Min.
GEPULSTE GRILLFUNKTION	15 Min.
WARMHALTEN	60 Min.
BOOSTER BOOSTER	5 Min.

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. **Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.**

STARTZEITVORWAHL GAREN (Abb. D)

Wie bei programmierter Dauer vorgehen. Nach dem Einstellen der Gardauer drücken Sie auf die Taste . Die Anzeige blinkt, stellen Sie das Garzeitende mit + oder - ein.

Das gewünschte Ende der Garzeit wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert. Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.



AUSSENFLÄCHE

Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN (Abb. A)

Seitenwände mit Einschubleisten:

Den vorderen Teil der Einschubleisten anheben, leicht auf die gesamte Einschubleiste drücken und den vorderen Haken aus seiner Aufnahme herausnehmen. Anschließend die gesamte Einschubleistenhalterung leicht zu sich hin ziehen, um die hinteren Haken aus ihren Aufnahmen zu lösen. So können die beiden seitlichen Einschubleisten herausgenommen werden.

AUSTAUSCH DER KATALYTISCHEN SEITENWÄNDE (je nach Modell)

Dieser Herd besteht aus einem Gehäuse mit abnehmbaren Wänden, die in Einschubleisten eingebaut sind. Diese Wände sind mit einer mikroporösen Spezial-Emaillebeschichtung (katalytische Emailleschicht) versehen, die fettlösende Eigenschaften hat.

Verschmutzungen breiten sich aus und dringen weitgehend in die mikroporöse Beschichtung ein. Sie oxidieren an beiden Seiten und verschwinden nach und nach. Empfehlungen:

- Diese katalytischen Seitenwände nicht mit einer Metallbürste, spitzen oder schneidenden Gegenständen bearbeiten.
- Nicht versuchen, die Seitenwände mit handelsüblichem Scheuermittel zu reinigen.

Bei zu starker Verschmutzung die Seitenwände durch neue ersetzen, an den Einschubleisten befestigen und wieder einbauen.

EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN (Abb. B)

(je nach Modell)

Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der Schiene in die Einschubleiste einrasten. Gehen Sie bei der rechten Schiene gleichermaßen vor.

HINWEIS: Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin ausziehbar sein, der Anschlag befindet sich gegenüber von Ihnen.

Setzen Sie Ihre 2 Einschubleisten ein und platzieren Sie anschließend Ihren Teller auf den 2 Schienen, das System ist betriebsbereit.

Zur Demontage der Schienen entfernen Sie die Einschubleisten.

Zum Lösen der Winkel von der Einschubleiste ziehen Sie diese leicht nach unten. Ziehen Sie die Schiene zu sich hin.

REINIGUNG DER INNENSCHIBE

Nehmen Sie zum Reinigen der inneren Scheibe die Tür ab. Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheibe das überschüssige Fett auf der inneren Scheibe mit einem weichen Tuch und Spülmittel.



Warnung

Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

• 4 PFLEGE



AUS- UND EINBAU DER TÜR (Abb. C)

Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, der in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.

Entfernen Sie die mit Clip befestigte Scheibe:

Drücken Sie mithilfe des anderen Keils (oder eines Schraubendrehers) gegen die Einbaupositionen, um die mit Clip befestigte Scheibe zu entfernen. Entfernen Sie die Scheibe.

Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

Nach dem Reinigen rasten Sie die Scheibe in die Distanzstücke aus Metall ein, **befestigen Sie sie dann mit der glänzenden Seite nach außen.**

Entfernen Sie den Plastikkeil. Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE (Abb. D)



Warnung

Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Techn. Daten der Glühlampe:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Sie können die defekte Lampe selbst austauschen. Drehen Sie die Glasabdeckung heraus und entfernen Sie dann die Lampe (das Tragen eines Gummihandschuhs erleichtert die Demontage). Bauen Sie die neue Lampe ein und setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.

• 5 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN



- „AS“ wird angezeigt (Auto-Stopp-System).

Diese Funktion stoppt das Aufheizen des Herds bei Vergessen. Schalten Sie Ihren Herd AUS.

- Fehlercode mit Anfangsbuchstabe

„F“. Ihr Herd hat eine Störung festgestellt. Schalten Sie den Herd 30 Minuten lang aus. Wenn die Störung anhält, trennen Sie den Herd mindestens eine Minute lang vom Stromnetz. Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.

- **Der Backofen heizt nicht.** Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation intakt

ist. Kontrollieren Sie, ob der DEMO-Modus eingestellt ist (siehe Menü Einstellungen).

- **Die Lampe des Backofens funktioniert nicht.** Tauschen Sie die Lampe bzw. die Sicherung aus.

Kontrollieren Sie, ob der Ofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist.

- **Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.** Das ist normal. Das Kühlgebläse kann zum Abkühlen des Ofens max. eine Stunde nach dem Abschalten weiter laufen. Wenn das Kühlgebläse länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.



REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) angeben. Diese Angaben sind dem Typenschild zu entnehmen.



ORIGINALERSATZTEILE

Bitte Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich zertifizierte Original-Ersatzteile verwendet werden.

