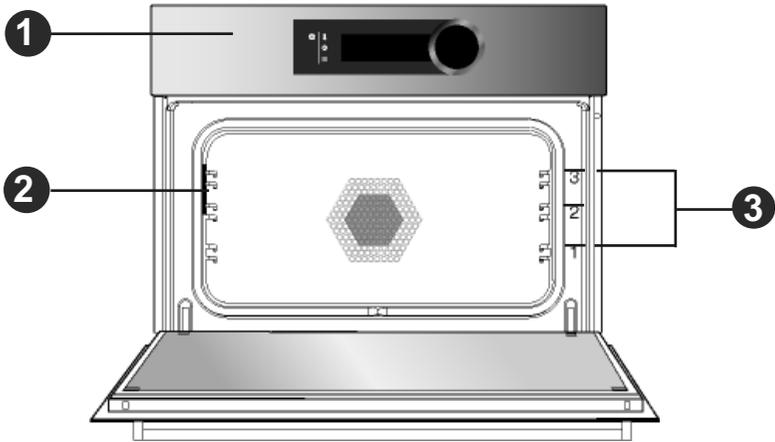


DE GEBRAUCHSANLEITUNG

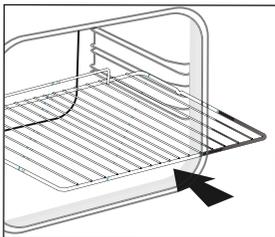
BACKOFEN

De Dietrich 

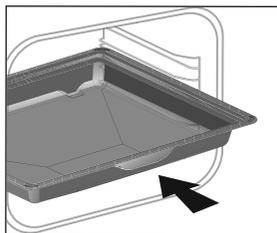


4

A

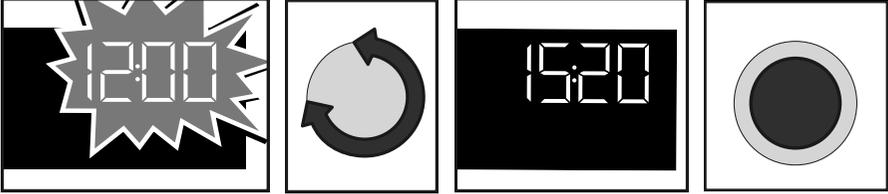


B

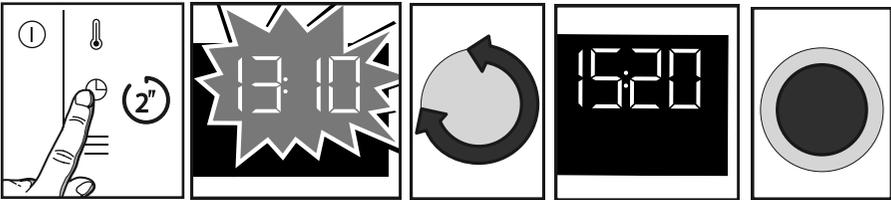




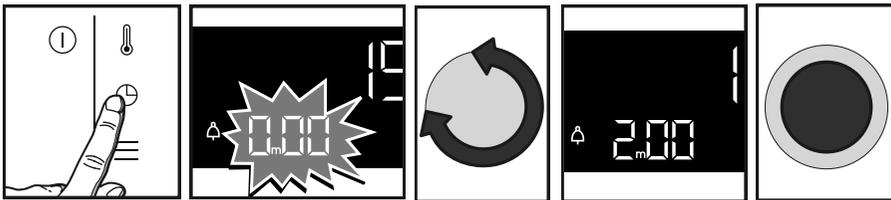
A



B



C



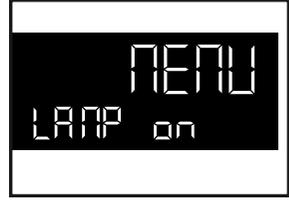
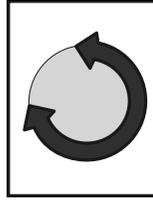
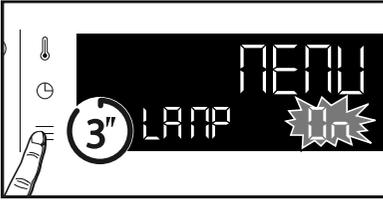
D



• 2



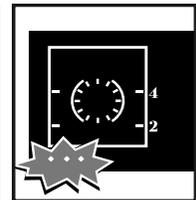
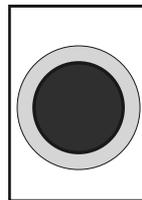
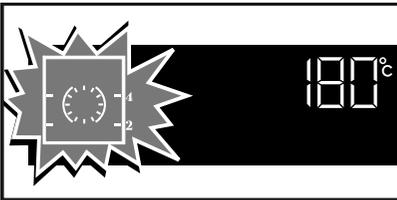
E



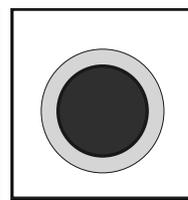
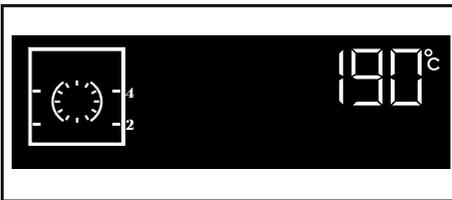
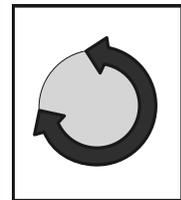
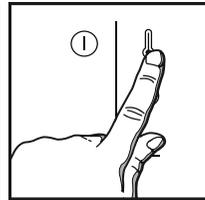
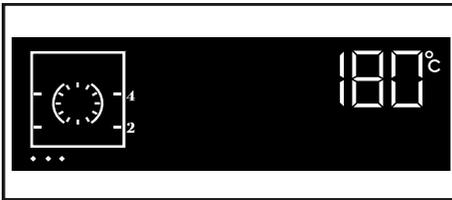
• 3



A



B

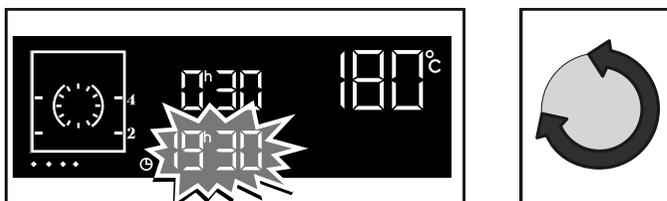




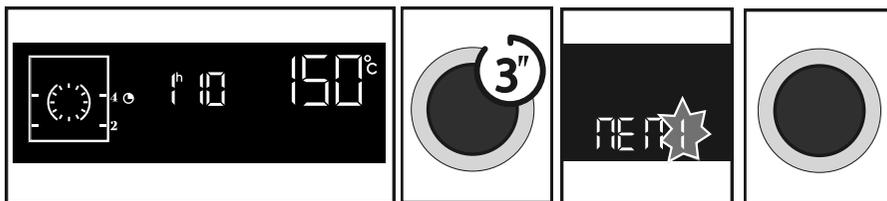
C



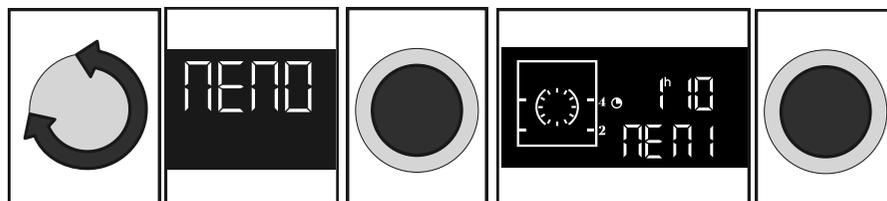
D



E

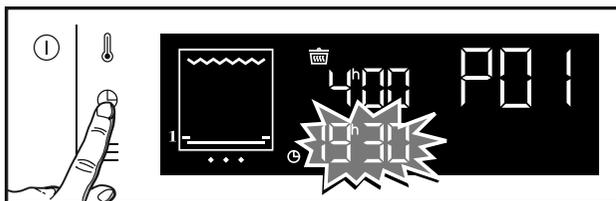


F

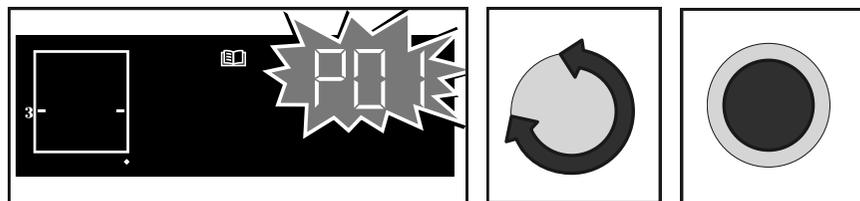




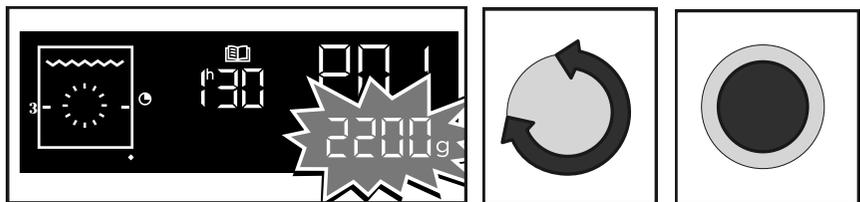
G



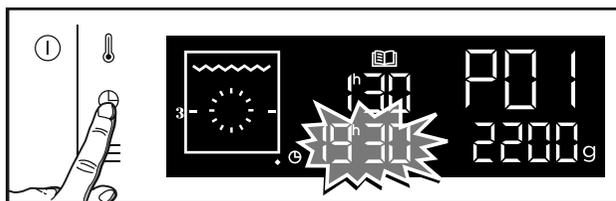
H



I

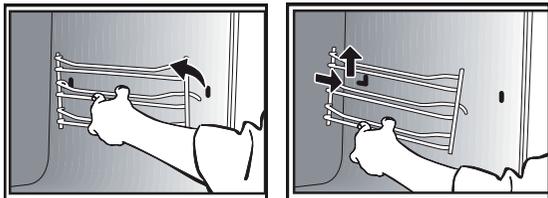


J

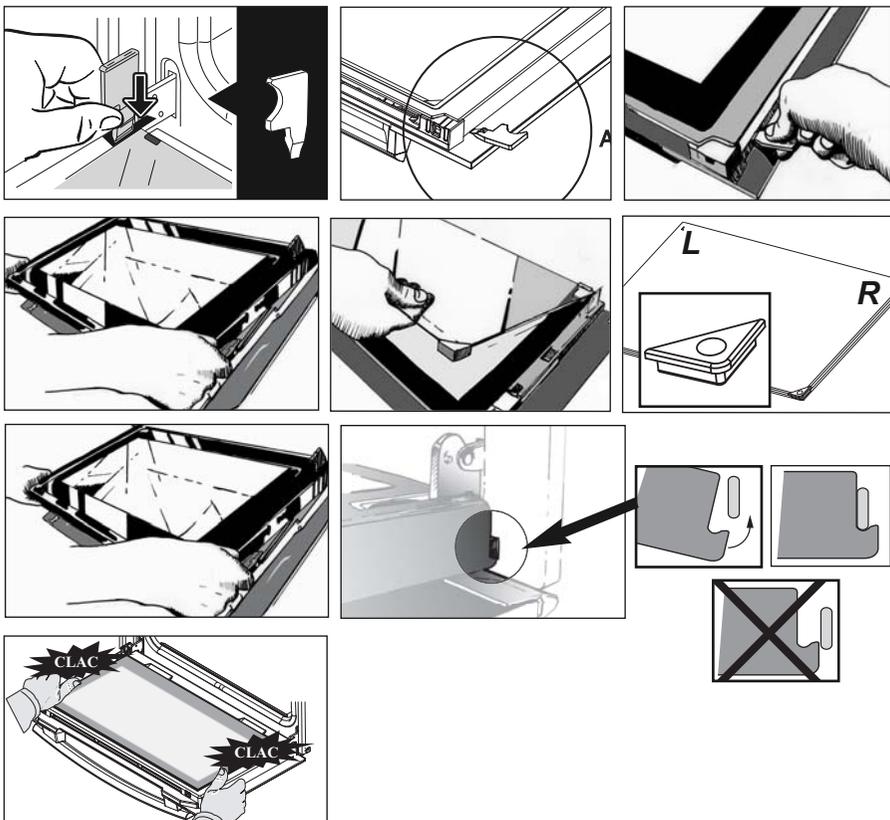




A

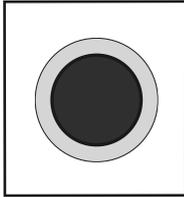
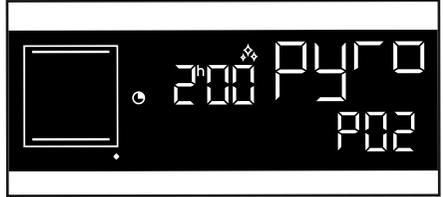
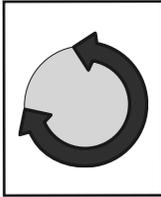
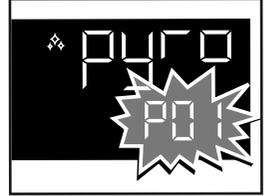
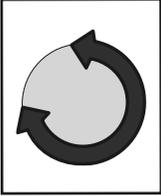


B

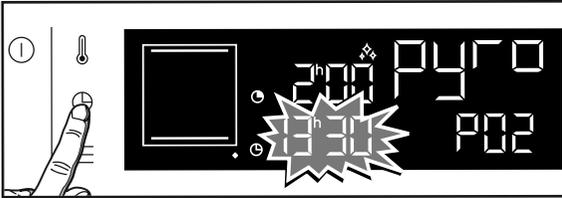




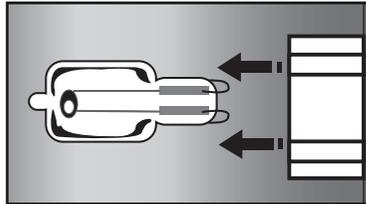
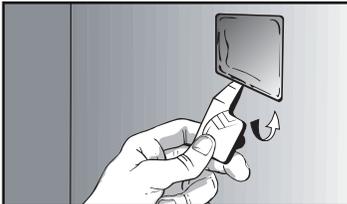
C



D



E





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

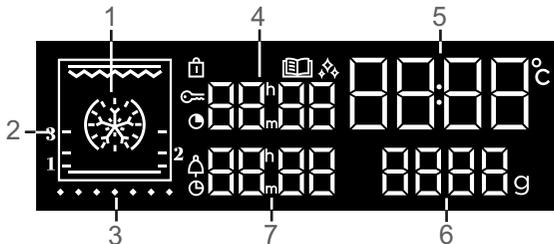
Beschreibung des Gerätes	3
Bedienleiste	3
Zubehör	4
Einstellungen	5
Einstellung der Uhrzeit.....	5
Änderung der Uhrzeit.....	5
Zeitschaltuhr	5
Sperrung der Bedienelemente.....	5
Menü Einstellungen	5
Garen	6
Funktion „EXPERT“	6
- Sofortiges Garen	6
- Programmierung der Temperatur, der Zeitdauer	6
- Startzeitvorwahl Garen	7
- Garmodus abspeichern	7
- Garfunktionen „Expert“	8
Funktion „REZEPTE“	10
- Tipps und Tricks	11
Eignungsversuche	12
Pflege	13
Außenfläche.....	13
Demontage der Einschubleisten	13
Reinigung der inneren Scheiben	13
Aus- und Einbau der Tür	13
Selbstreinigung durch Pyrolyse	14
Austausch der Lampe	15
Funktionsstörungen und Lösungen	15
Kundendienst.....	16

• 1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES



1 BEDIENLEISTE

• ANZEIGE



- | | |
|---|---|
| 1 Anzeige der Garmethoden | 🔒 Anzeige Verriegelung der Bedienelemente |
| 2 Anzeige der Einschubleisten | 📖 Anzeige Funktion „Rezepte“ |
| 3 Anzeige des Temperaturanstiegs | 🔥 Anzeige Selbstreinigung (Pyrolyse) |
| 4 Anzeige der Gardauer | 🔑 Anzeige Verriegelung der Tür |
| 5 Anzeige der Uhr und der Ofentemperatur | 🕒 Anzeige Gardauer |
| 6 Gewichtsanzeige | 🕒 Anzeige Zeitschaltuhr |
| 7 Anzeige der Zeitschaltuhr und Garzeitende | 🕒 Anzeige Garzeitende |

• DIE TASTEN

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | 2 | 1 Ein / Aus |
| | 3 | 2 Einstellung der Temperatur |
| | 4 | 3 Einstellung der Uhrzeit, der Garzeit und des Garzeitendes, der Zeitschaltuhr |
| | | 4 Zugang zum MENÜ Einstellungen |

• DER BEDIENSCHALTER

Es handelt sich um einen Push-Pull-Drehschalter zur Auswahl von Programmen, zur Erhöhung oder Verminderung der Werte und zur Bestätigung.

Die Zeichnungen des Bedienschalters sind folgendermaßen dargestellt:



Den Bedienschalter DREHEN.



Zur Bestätigung den Bedienschalter MITTIG drücken.

• 1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES



2 DIE LAMPE

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

3 DIE EINSCHUBLEISTEN

Dieser Herd verfügt über 3 Einschubleisten zur Anbringung des Zubehörs (Grillrost, Platte...) auf unterschiedlichen Höhen je nach ausgewählten Garstufen.

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 Anschlag 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.

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.

 Entfernen Sie das Zubehör, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.

 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 Uhrzeit durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

Bei Stromausfall blinkt die Uhrzeit.

ÄNDERUNG DER UHRZEIT (Abb. B)

Drücken Sie die Taste einige Sekunden lang, bis die Uhrzeit blinkt.

Ändern Sie die eingestellte Uhrzeit durch Drehen des Bedienschalters und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

ZEITSCHALTUHR (Abb. C)

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

Drücken Sie die Taste .

0:00 blinkt. Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung; die Rückwärtszählung beginnt.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren.

Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 00:00 vor.

SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE Kindersicherung (Abb. D)

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und bis zur Anzeige des Symbols auf dem Bildschirm. Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei ausgeschaltetem Backofen zugänglich.

HINWEIS: Nur die Taste bleibt bei einem Garvorgang aktiv.

Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten und , bis das Symbol vom Bildschirm verschwindet.

MENÜ EINSTELLUNGEN (Abb. E)

Sie können verschiedene Einstellungen Ihres Backofens verändern:

Lampe, Kontrast, Signaltöne und Demo-Modus.

Dazu drücken Sie einige Sekunden lang die Taste , um Zugang zum Menü Einstellungen zu erhalten.

Siehe folgende Tabelle:

Installierte Parameter Standardeinstellung	
	Lampe: Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer bei Funktion ECO). Position AUTO, die Lampe des Backofens erlischt bei den Garvorgängen nach 90 Sekunden.
	Signaltöne - Lautsignale: Position ON, Signaltöne aktiv. Position OFF, keine Signaltöne.
	Kontrast: Der Prozentsatz der Helligkeit der Anzeige ist einstellbar von 10 bis 100 %.
	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.

Zur Änderung der verschiedenen Parameter den Bedienschalter drehen und dann zum Bestätigen drücken.

Zum Verlassen des Menüs Einstellungen zu einem beliebigen Zeitpunkt drücken Sie auf .



GAREN

Der Backofen verfügt über 2 verschiedene Programmierarten, die je nach Kenntnisstand für die Zubereitung verwendet werden können:

- Ein Rezept, dessen Parameter alle bekannt sind (eigene Wahl des Garmodus, der Temperatur und der Gardauer: Wählen Sie die Funktion **„EXPERT“**.

- Ein Rezept, für das die Unterstützung des Backofens erforderlich ist (eigene Wahl nur der vorgeschlagenen Lebensmittelart sowie des Gewichts und der Backofen wählt die passenden Parameter aus: Temperatur, Garzeit, Garart): Wählen Sie die Funktion **„REZEPTE“**.

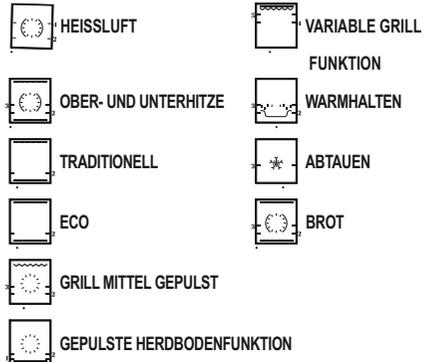
 **Vor der ersten Nutzung des Backofens diesen leer 30 Minuten lang bei maximaler Temperatur aufheizen. Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist.**

FUNKTION „EXPERT“

Über die Funktion Expert können Sie alle Garparameter selbst einstellen: Temperatur, Garmethode, Garzeit.

- Zugang zum Display „Expert“ erhalten Sie durch Drücken oder Drehen des Bedienschalters oder durch Drücken einer der Tasten  oder .

- Wählen Sie dann durch Drehen des Bedienschalters die Garmethode aus folgender Liste aus und drücken Sie den Bedienschalter zum Bestätigen.



SOFORTIGES GAREN (Abb. A)

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Drehen Sie den Bedienschalter bis zum Erreichen der gewählten Garfunktion und bestätigen Sie dann.

Der Temperaturanstieg startet sofort. Ihr Backofen empfiehlt Ihnen eine (oder zwei) Einschubhöhe(n) und eine veränderbare Temperatur.

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

PROGRAMMIERUNG DER TEMPERATUR (Abb. B)

Nach Erreichen der Garfunktion Ihrer Wahl drücken Sie auf .

Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Bedienschalters ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung.

PROGRAMMIERUNG DER DAUER (Abb. C)

Führen Sie einen sofortigen Garvorgang durch , die Garzeit  blinkt, die



Einstellung ist nun möglich.
Durch Drehen des Bedienschalters die Garzeit einstellen. Zum Bestätigen die Taste drücken.

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

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

EINEN GARMODUS ABSPEICHERN

Sie können 3 Garprogramme Ihrer Wahl abspeichern, die anschließend verwendet werden können.

- Eine Speicherung programmieren (Abb. E):

Wählen Sie in der Funktion Expert eine Garart, ihre Temperatur und ihre Dauer aus und drücken Sie dann auf den Bedienschalter bis zum Erreichen von „MEM 1“. Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters einen der 3 Speicher und bestätigen Sie zum Abspeichern. Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.

Hinweis: Sind die 3 Speicher abgespeichert, ersetzt jede neue Speicherung die Vorhergehende. Während der Speichervorgänge kann keine Startzeitvorwahl programmiert werden.

- Einen der 3 bereits abgespeicherten Speicher auswählen (Abb. F):

Den Bedienschalter drehen und auf MEMO gehen und bestätigen. Mit dem Bedienschalter durch die Speicher scrollen und den Speicher Ihrer Wahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt, aber Sie können eine Startzeitvorwahl einstellen (2x Drücken der Taste ☹, Einstellung der Uhrzeit des Garzeitendes und Bestätigung) .

GARFUNKTION	EMPFEHLUNG DER ZEIT
 UMLUFT	30 Min.
 OBER- UND UNTERHITZE	30 Min.
 TRADITIONELL	30 Min.
 ECO	30 Min.
 GEPULSTE GRILLFUNKTION	15 Min.
 GEPULSTE HERDBODENFUNKTION	30 Min.
 VARIABLE GRILLFUNKTION	7-10 min
 WARMHALTEN	60 Min.
 ABTAUEN	60 Min.
 BROT	40 Min.



GARFUNKTIONEN „EXPERT“

 Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Heißluft*	190°C 35°C - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
 Ober- und Unterhitze	180°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 Traditionell	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 ECO*	190°C 35°C - 275°C	Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.
 Gepulste Grillfunktion	190°C 100°C - 250°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.



Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
Grill stark	4 1 - 4	Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.
Warm halten	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 (Teller aufwärmen, Abtauen).
Abtauen	35°C 35°C - 75°C	Ideal für empfindliche Lebensmittel (Obstkuchen, Cremespeisen usw.) Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50°C (Fleisch auf den Grillrost legen und ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).
Brot	205°C 35°C - 220°C	Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot. Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf das Kuchenblech legen (Einschubleiste 2). Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Ofenboden zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.

* 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.



FUNKTION “REZEPTE”

Die Funktion „Rezepte“ wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht und Gewicht aus.

SOFORTIGES GAREN (Abb. H)

Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters „Anleitung“ auf dem Display aus und bestätigen Sie.

Das Symbol  wird auf dem Display angezeigt und „Anleitung“ läuft auf dem Bildschirm ab.

15 Rezepte sind vorprogrammiert. Siehe nebenstehende Tabelle.

Durch Drehen des Bedienschalters die Lebensmittel anzeigen lassen und Ihre Auswahl bestätigen.

Ein vorgeschlagenes Gewicht blinkt auf dem Display. Geben Sie das tatsächliche Gewicht Ihres Lebensmittels durch Drehen des Bedienschalters ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Der Backofen berechnet automatisch die ideale Garzeit und zeigt sie an, er startet sofort.

STARTZEITVORWAHL GAREN (Abb. J)

Auf Wunsch kann die Uhrzeit des Garendes durch Drücken der Taste  und durch Anzeige des neuen Garzeitendes nach Einschalten des Backofens geändert werden.

Zur Bestätigung den Bedienschalter drücken.

Der Backofen schaltet aus und startet zu

einem späteren Zeitpunkt neu, damit der Garvorgang zur gewünschten Zeit endet.

 **Für Rezepte, die ein Vorheizen erfordern, kann keine Startzeitvorwahl durchgeführt werden.**

Lebensmittel	15 Rezepte
Entenbrust	P01*
Brathähnchen	P02
Lammschulter	P03
Rindsbraten	P04
Kalbskotelett	P05
Schweinebraten	P06
Lachsfiletscheiben	P07*
Forelle	P08
Lasagne	P09
Gefüllte Tomaten	P10
Pizza	P11*
Quiche	P12
Kekse	P13
Joghurt-Kuchen	P14
Baguettes vorgebacken	P15

*** Für diese Geräte ist ein Vorheizen des Backofens erforderlich.**

Geben Sie das Gericht erst nach Beendigung des Vorheizens in den Backofen; die Zeitählung beginnt erst mit Beendigung des Vorheizvorgangs.



TIPPS UND TRICKS

• Rind, Schwein, Lamm

- Alle Fleischarten unbedingt ausreichend lang vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen: Der Schock beim Übergang von Kälte in Wärme macht das Fleisch hart. Wenn Sie dies beachten, wird Ihr Rinderbraten außen goldbraun, innen rot und lässt die Herzen höher schlagen.

Das Fleisch vor dem Garen nicht salzen: Salz absorbiert das Blut und trocknet das Fleisch aus. Das Fleisch mit Hilfe von Spachteln wenden: Beim Einstechen in das Fleisch tritt Blut aus. Das Fleisch nach dem Garen stets 5 bis 10 Minuten ruhen lassen: In Aluminiumfolie packen und in die noch heiße Öffnung des Backofens stellen: So kann das während des Garens nach außen gezogene Blut wieder nach innen fließen und den Braten saftig machen.

- Verwenden Sie Tongefäße zum Braten: Glas fördert Fettspritzer.

- Auch nicht in der emaillierten Fettpfanne braten.

- Vermeiden Sie, die Lammkeule zum Würzen mit Knoblauch anzustechen. Dabei würde sie Blut verlieren; Knoblauch eher zwischen Fleisch und Knochen schieben oder ungeschälte Knoblauchzehen neben dem Fleisch garen und am Ende der Garzeit zerdrücken und damit die Sauce würzen; Sauce filtern und sehr heiß in einer Saucière reichen.

• Fisch

- Beim Einkauf muss Fisch angenehm und etwas nach Meer riechen.

- Der Körper muss fest und starr sein, die Schuppen fest an der Haut kleben, das Auge lebhaft und gewölbt und die Kiemen glänzend und feucht sein.

• Tartes, Speckkuchen

- Vermeiden Sie den Gebrauch von Glas- oder Porzellanplatten: Sie sind zu dick, verlängern die Backdauer und der Teigboden wird nicht knusprig.

- Mit Obst belegte Kuchenteige weichen leicht durch: Es reicht, einige Löffel feinen Grieß, zu Paniermehl zerbröckelte Kekse, Mandelpulver oder Tapioca aufzustreuen, die den Saft beim Backen aufsaugen.

- Bei feuchtem oder tiefgekühltem Gemüse (Lauch, Spinat, Broccoli oder Tomaten) kann ein Esslöffel Maismehl verstreut werden.

• Pizza

- Backpapier zwischen Gitter und Pizza legen, um zu vermeiden, dass schmelzender Käse oder Tomatensoße den Ofenboden verschmutzen.



EIGNUNGSVERSUCHE NACH NORM IA EN 60350:

Ver-such	Garsequenz	Tempe-ratur in °C	Ein-schub-ebene	Zeit	Feststellungen
Sand-gebäck (8.4.1)	Heißluft	165°C	2.	18/20 min	Backblech
	Tradition	200°C	2.	20/23 min	Lithium-Backblech
	Heißluft	165°C	3. / 1.	22/25 min	Backofen vorgeheizt: -Backblech -Emaillierte Platte
Klein-gebäck (8.4.2)	Heißluft	165°C	2.	22/25 min	Backblech
	Heißluft	160°C	3. / 1.	22 min	Backofen vorgeheizt: -Backblech -Emaillierte Platte
Biskuit-teig (8.5.1)	Heißluft	170°C	1.	35/40 min	Backofen vorgeheizt, Form auf Grillrost + 5 min im ausgeschalteten Ofen ohne Vorheizen
	Tradition	175°C	1.	45 min	2 Ebenen N.A
Apfel-kuchen (8.5.2)	Kombifunktion	180°C	1.	50/55 min	Backform 20 cm auf Grillrost
	Heißluft	180°C	3. / 1.	50/55 min	Backofen vorgeheizt: -Emaillierte Platte 1. Ein- schubebene
Toast (9.1)	Grill stark	P4	2.	2/3 min	Vorheizen 5 min Brot auf Grillrost Tür geschlossen



AUSSENFLÄCHE

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

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN (Abb. A)



Achtung
Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.
Vor dem Ausbau das Gerät abkühlen lassen und sicherstellen, dass es von der Stromversorgung getrennt ist.

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 beide Einschubleisten herausgenommen werden.

REINIGUNG DER INNEREN SCHEIBEN

Nehmen Sie zum Reinigen der inneren Scheiben die Tür ab. Entfernen Sie vor dem Herausnehmen der Scheiben 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.

AUS- UND EINBAU DER TÜR (Abb. B)

Tür vollständig öffnen und mit den beiden roten Distanzstücken arretieren.

Sie liegen in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte.

- Zum Ausbau des Rahmens mit der Scheibe wie folgt vorgehen:

Die beiden anderen roten Distanzstücke **A** in die dazu vorgesehenen Öffnungen einführen.

- Auf das gesamte Teil eine Hebelwirkung ausüben, um den Rahmen mit der Scheibe auszubauen.

- Den Rahmen mit der Scheibe herausziehen.

- Die gesamte Glaseinheit aus dem Türinnern durch Schwenken herausnehmen.

Die Einheit besteht aus 2 Scheiben, von denen die 1. Scheibe 2 Distanzstücke aus Gummi in den beiden vorderen Ecken hat.

- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Geschirrspülmittel reinigen.

Die Scheibe nicht in Wasser tauchen.

Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch trocknen.

- Nach der Reinigung die 1. Scheibe wieder in die Tür einsetzen.

Die beiden Distanzstücke aus schwarzem Gummi wieder in die



vorderen Ecken der 2. Scheibe setzen. Hierbei darauf achten, dass auf der Scheibe wie folgt zu sehen ist:

Oben links: **L**

Oben rechts: **R**

Anschließend diese 2. Scheibe wieder in die Tür einsetzen, indem sie auf die erste Scheibe gelegt wird.

Bauen Sie die aus Rahmen und Glas bestehende Einheit wieder in die Tür ein.

- Es ist darauf zu achten, dass der Rahmen richtig unter die Nase neben dem Scharnier greift.

- Den Rahmen durch Drücken zusammen mit der Tür befestigen. Keine Kraft nur auf den Rahmen ausüben.

Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

SELBSTREINIGUNG DURCH PYROLYSE

Dieser Backofen ist mit einer Selbstreinigungsfunktion durch Pyrolyse ausgerüstet:

Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden.

Vor der Pyrolysereinigung Ihres Backofens evtl. vorhandene, starke Verkrustungen entfernen. Entfernen Sie überschüssiges Fett auf der Tür mithilfe eines feuchten Schwamms.

Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür, die Tür kann nicht mehr geöffnet werden.

⚠ Entfernen Sie das Zubehör, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.

Wenn Ihr Backofen mit emaillierten Einschubleisten ausgerüstet ist, brauchen diese zur Durchführung der Pyrolyse nicht herausgenommen zu werden.

EINEN SELBSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Es werden 2 Pyrolysezyklen angeboten:

 Pyro ECO mit einer Zeitdauer von 1 h 30

 Pyrolyse mit einer Zeitdauer von 2h00

SOFORTREINIGUNG (Abb. C)

Die Programmiervorrichtung darf nur die Uhrzeit anzeigen. Sie darf nicht blinken. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf eine der Selbstreinigungsfunktionen.

Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem Bestätigen auf Null zurückgezählt (Drücken des Bedienschalters).

Im Verlauf der Pyrolyse  blinkt das Symbol in der Programmierleiste auf und zeigt so an, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende der Pyrolyse blinken 0:00.

🔍 Wenn der Backofen kalt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Der Backofen ist nun sauber und kann für einen neuen Garvorgang genutzt werden.

• 4 PFLEGE



REINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL (Abb. D)

Befolgen Sie die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt und stellen Sie dann die gewünschte Uhrzeit für das Pyrolysende ein, indem Sie die Taste  drücken. Die Anzeige blinkt, stellen Sie das Garzeitende mit + oder - ein. Nach diesen Schritten wird der Beginn der Pyrolyse zeitlich so versetzt, dass diese zu der programmierten Uhrzeit abgeschlossen ist. Stellen Sie den Funktionswahlschalter wieder auf 0 zurück, wenn Ihre Pyrolyse beendet ist.

AUSWECHSELN DER LAMPE (Abb. E)



Warnhinweis

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. Demontieren Sie zuerst die seitliche Einschubleiste links.

Die Lampe ist im Inneren des Backofens zugänglich.

Mit dem roten Werkzeug unter der Lampenabdeckung ansetzen, um sie abzuheben.

Wechseln Sie die Glühbirne (Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden) Dann die Lampenabdeckung wieder aufstecken und den Backofen wieder an das Stromnetz anschließen.

• 5 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN



- Der Backofen heizt nicht.

Kontrollieren Sie, ob der Backofen tatsächlich an das Stromnetz angeschlossen ist und ob die Sicherung Ihrer Elektroinstallation defekt ist. Kontrollieren Sie, ob der DEMO-Modus eingestellt ist (Menü Einstellungen).

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

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

- **Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.** Das ist normal, das Kühlgebläse kann bis maximal 1 Stunde nach dem Garen weiterlaufen, um die Innen- und Außentemperatur des Ofens abzusenken. Wenn das Kühlgebläse

• 5 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN



länger als eine Stunde weiter läuft, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

- Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt.

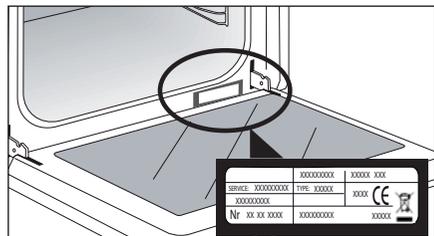
Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Wenn ein Fehler beim Sperren der Tür oder ein Temperatur-Sensor-Fehler vorliegt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

- Das Symbol „Sperren Tür“ blinkt auf der Anzeige. Fehler beim Sperren der Tür, bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

• 6 KUNDENDIENST

REPARATUREN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. _____	H

B: Handelsreferenznummer
 C: Service-Referenznummer
 H: Seriennummer