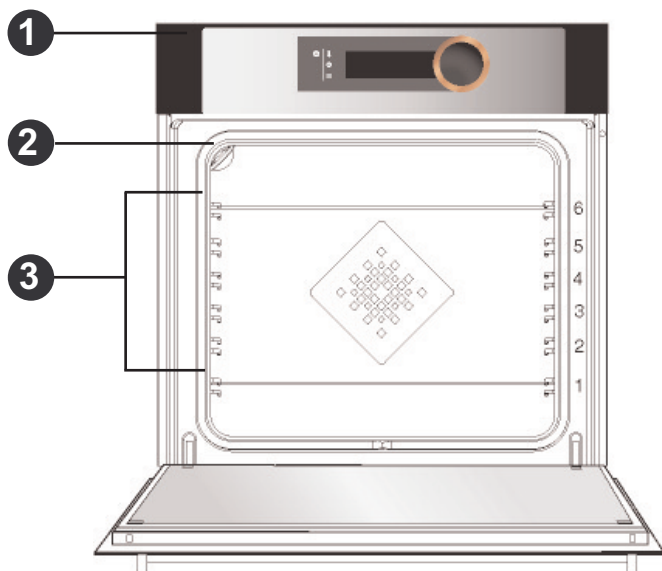


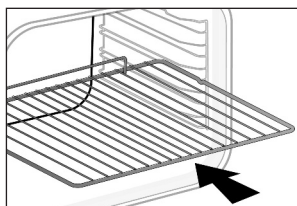
DE GEBRAUCHSANLEITUNG

*OFEN*

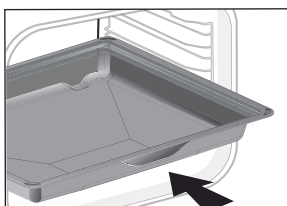


**4**

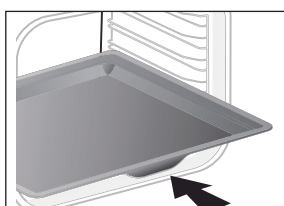
**A**



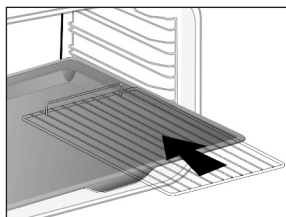
**B**



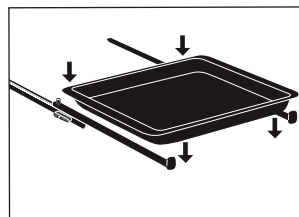
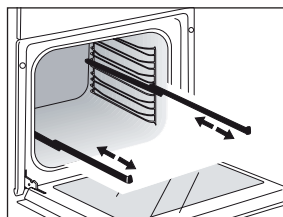
**C**



**D**

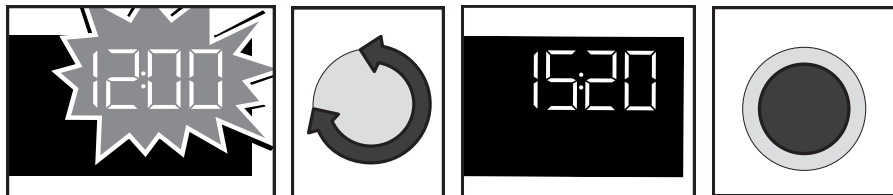


**E**

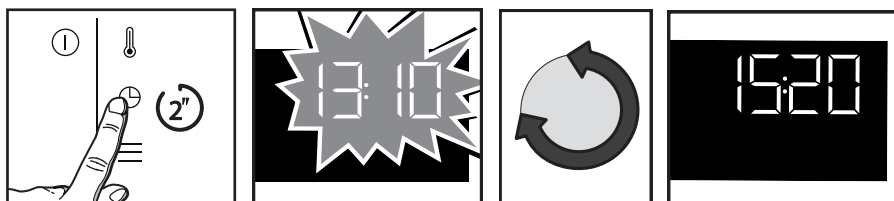




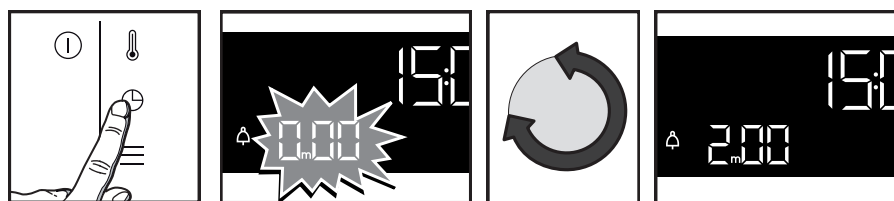
A



B



C



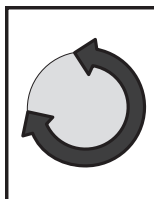
D



## • 2



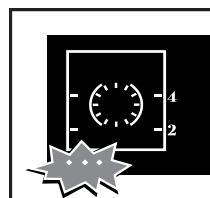
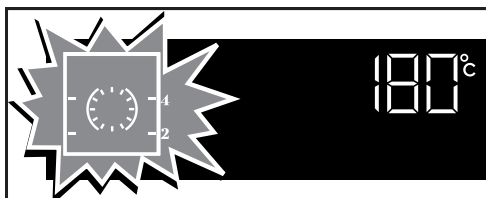
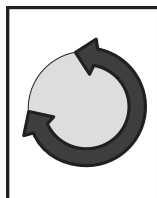
E



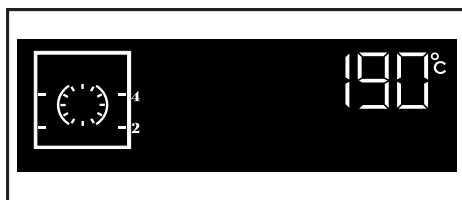
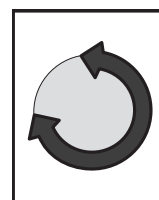
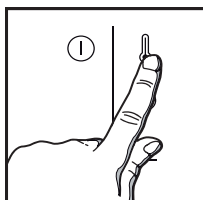
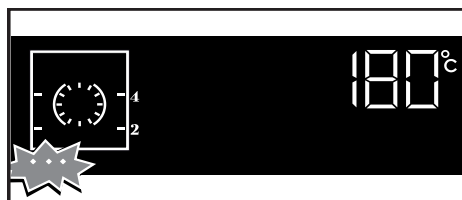
## • 3



A

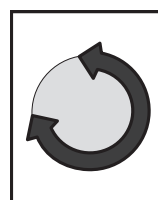
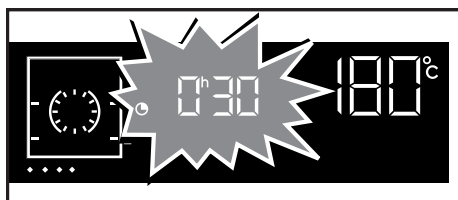
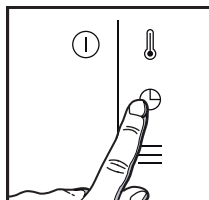


B

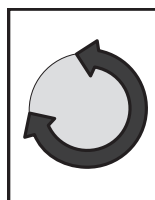
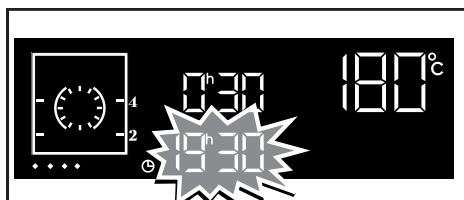




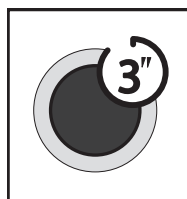
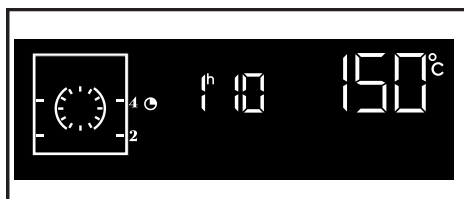
C



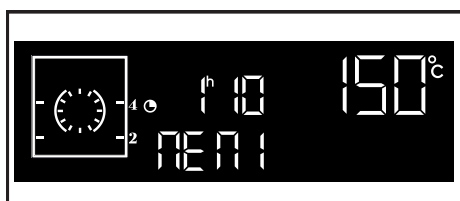
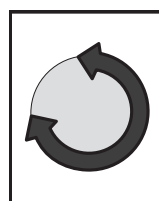
D



E

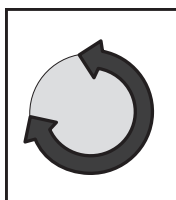
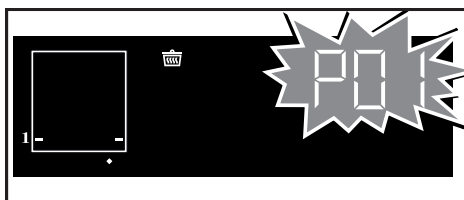
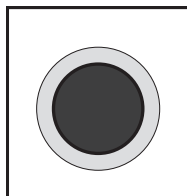
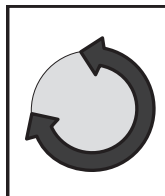


F

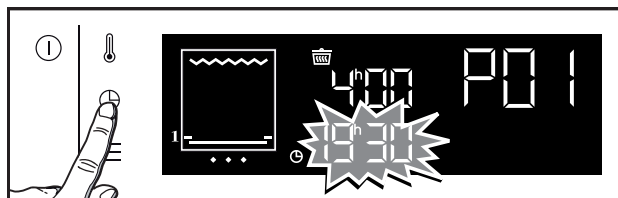




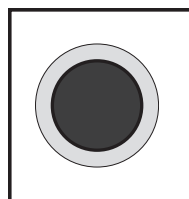
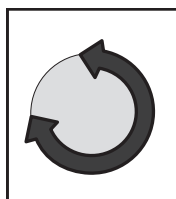
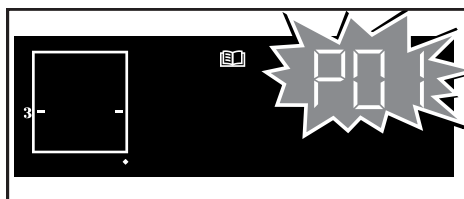
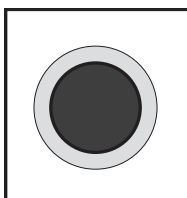
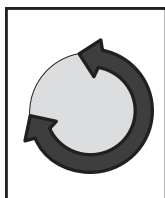
G

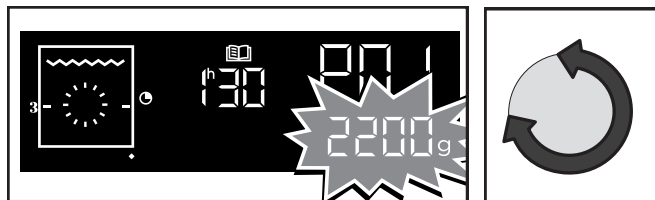


H

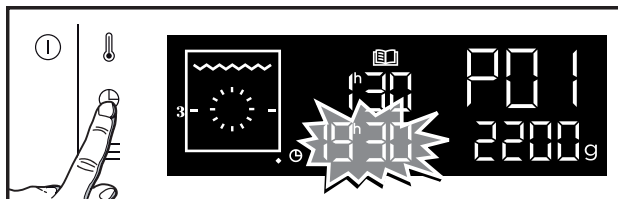


I



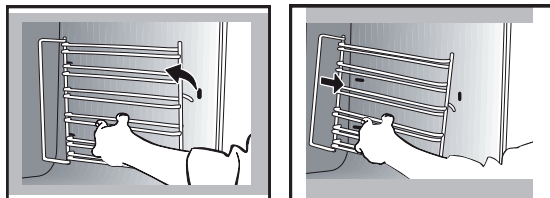


J

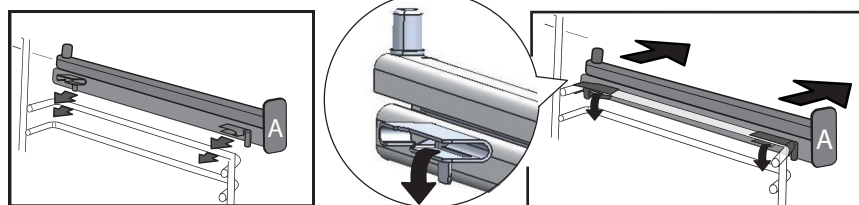




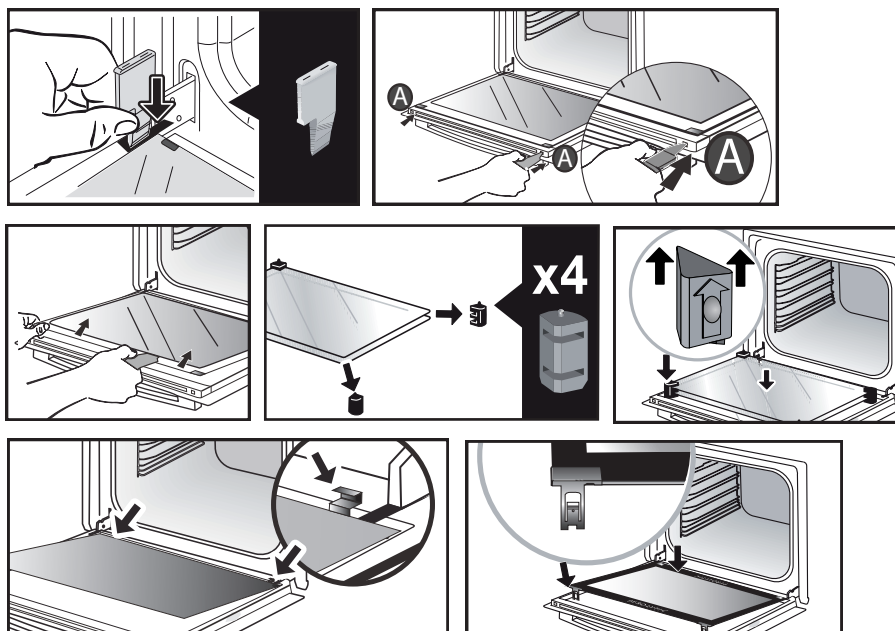
A



B

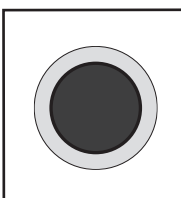
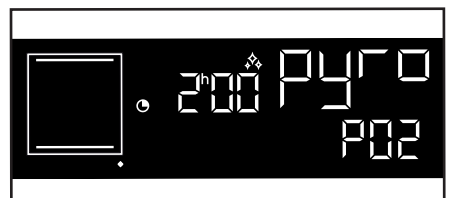
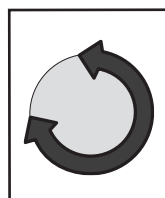
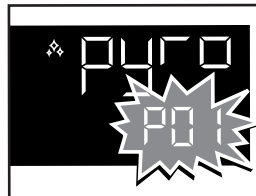
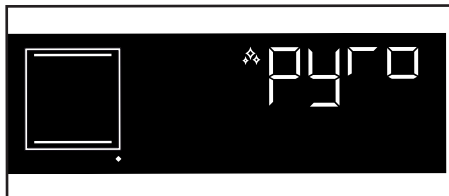
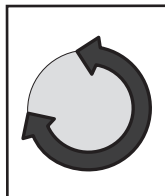


C

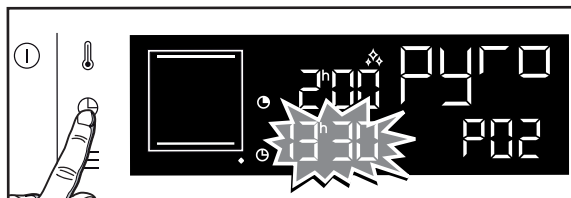




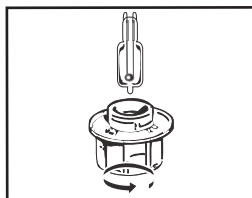
D



E



F





## *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

---

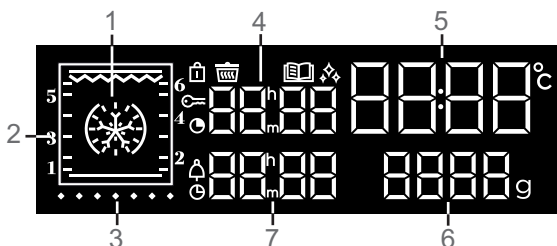
|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Beschreibung des Ofens .....</b>                  | <b>3</b>  |
| Bedienleiste .....                                   | 3         |
| Lampe - Einschubleisten - Zubehör .....              | 4         |
| <b>Einstellungen .....</b>                           | <b>5</b>  |
| Einstellung der Uhrzeit .....                        | 5         |
| Änderung der Uhrzeit .....                           | 5         |
| Zeitschaltuhr .....                                  | 5         |
| Sperrung der Bedienelemente .....                    | 5         |
| Menü Einstellungen .....                             | 5         |
| <b>Garen .....</b>                                   | <b>6</b>  |
| Funktion „EXPERT“ .....                              | 6         |
| - Sofortiges Garen .....                             | 6         |
| - Programmierung der Temperatur, der Zeitdauer ..... | 6         |
| - Startzeitvorwahl Garen .....                       | 7         |
| - Garmodus abspeichern .....                         | 7         |
| - Garfunktionen „Expert“ .....                       | 8         |
| NIEDERTEMPERATUR-Programm .....                      | 11        |
| Funktion „REZEPTE“ .....                             | 12        |
| - Tipps und Tricks .....                             | 13        |
| <b>Pflege .....</b>                                  | <b>14</b> |
| Außenfläche .....                                    | 14        |
| Demontage der Einschubleisten .....                  | 14        |
| Einbau und Demontage der Auszugschienen .....        | 14        |
| Reinigung der inneren Scheiben .....                 | 14        |
| Aus- und Einbau der Tür .....                        | 14        |
| Selbstreinigung durch Pyrolyse .....                 | 15        |
| Austausch der Lampe .....                            | 16        |
| <b>Funktionsstörungen und Lösungen .....</b>         | <b>16</b> |
| <b>Kundendienst .....</b>                            | <b>17</b> |

# • 1 BESCHREIBUNG DES OFENS



## 1 BEDIENLEISTE

### • ANZEIGE



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

### • DIE TASTEN



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

### • DER BEDIENSCHALTER

Es handelt sich um einen Drehschalter mit mittiger Druckfläche 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 OFENS



## 2 DIE LAMPE

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

## 3 DIE EINSCHUBLEISTEN

Dieser Herd verfügt über 6 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 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. Sie 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.

### Grillpfannen „Feinschmecker“ (Abb. D)

Diese Halb-Grillpfannen „Feinschmecker“

werden unabhängig voneinander verwendet, sie werden ausschließlich in eines der Bleche oder in die Fettpfanne gestellt, die Kippschutz-Vorrichtung ist dabei zur Herdrückseite gerichtet.

Bei Verwendung von nur einer Grillpfanne können Sie Ihre Lebensmittel mit dem im Blech aufgefangenen Bratensaft übergießen.

### Auszugschienen-System (Abb. E)

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.

 **Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.**

 **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 Zubehöerteile 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 ändern oder annullieren.

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

Ohne Bestätigung erfolgt die Speicherung automatisch nach einigen Sekunden.

## **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 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:

| <i>Installierte Parameter<br/>Standardeinstellung</i> | <b>Lampe:</b>                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       | Position ON, die Lampe bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet (außer bei Funktion ECO).<br>Position AUTO, die Lampe des Backofens erlischt bei den Garvorgängen nach 90 Sekunden.         |
|                                                       | <b>Signaltöne - Lautsignale:</b><br>Position ON, Signaltöne aktiv.<br>Position OFF, keine Signaltöne.                                                                                           |
|                                                       | <b>Kontrast:</b><br>Der Prozentsatz der Helligkeit der Anzeige ist einstellbar von 10 bis 100 %.                                                                                                |
|                                                       | <b>DEMO-Modus:</b><br>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 3 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**“.

- Ein Rezept, das über ein spezielles Elektronikprogramm zur Zubereitung unvergleichlich zarter Fleischgerichte und außergewöhnlicher Aromen komplett durch den Backofen gesteuert wird: Wählen Sie die Funktion „**NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM**“.

**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.

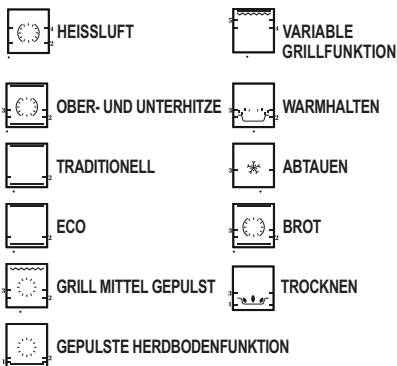
## FUNKTION „EXPERT“

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 ① 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.

| GAR FUNKTION                                                                                                   | EMPFEHLUNG DER ZEIT |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  UMLUFT                       | 30 Min.             |
|  OBER- UND UNTERHITZE         | 15 / 30 Min.        |
|  TRADITIONELL                 | 30 Min.             |
|  ECO                          | 30 Min.             |
|  GEPULSTE GRILLFUNKTION      | 15 Min.             |
|  GEPULSTE HERDBODENFUNKTION | 30 Min.             |
|  VARIABLE GRILLFUNKTION     | 7 Min.              |
|  WARMHALTEN                 | 60 Min.             |
|  AUFTAUEN                   | 60 Min.             |
|  BROT                       | 40 Min.             |
|  TROCKNEN                   | 5 Stunden           |

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, Sie können nun den Start des Garvorgangs verschieben.



## GARFUNKTIONEN „EXPERT“ (je nach Modell)

 Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

| Position                                                                                                              | Empfohlene Temperatur in °C<br>Min. - Max. | Bedienung                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Heißluft*</b>                    | 180°C<br>35°C - 250°C                      | Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.                                                                                                                                                                            |
|  <b>Ober- und Unterhitze</b>         | 205°C<br>35°C - 230°C                      | Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.                                                                                                                                                                                                   |
|  <b>Traditionell</b>                 | 200°C<br>35°C - 275°C                      | Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.                                                                                                                                                                                                   |
|  <b>ECO*</b>                         | 200°C<br>35°C - 275°C                      | Mit dieser Einstellung kann bei gleich guten Garergebnissen Energie gespart werden. Bei dieser Programmfolge kann das Garen ohne Vorheizen erfolgen.                                                                                                                                           |
|  <b>Gepulste Grillfunktion</b>     | 200°C<br>100°C - 250°C                     | Für saftige(s), rundum knusprige(s) Geflügel und Braten.<br>Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben.<br>Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spießbraten, zum Anbraten und Garen von Lammkeulen und Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts. |
|  <b>Gepulste Herdbodenfunktion</b> | 180°C<br>75°C - 250°C                      | Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.                                                                                                                                                                                                   |



| Position                                                                                                        | Empfohlene Temperatur in °C<br>Min. - Max. | Bedienung                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Variable Grillfunktion</b> | 4<br>1 - 4                                 | Empfohlen für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratscheiben und Gambas auf dem Grillrost. Das Garen erfolgt durch das Element für Oberhitze. Der Grill deckt die gesamte Fläche des Grillrosts ab.                                                  |
|  <b>Warmhalten</b>             | 60°C<br>35°C - 100°C                       | Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gughupfteig.<br>Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, Abtauen).                                                                                      |
|  <b>Abtauen</b>                | 35°C<br>30°C - 50°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).                       |
|  <b>Brot</b>                   | 205°C<br>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. |
|  <b>Trocknen</b>             | 80°C<br>35°C - 80°C                        | Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Kerne, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe folgende spezielle Trocknungstabelle.                                                                                        |

\* 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 TROCKNEN

Das Trocknen ist eine der ältesten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln. Dadurch entzieht man den Lebensmitteln ganz oder teilweise das darin enthaltene Wasser. Sie werden konserviert und das mikrobielle Wachstum wird verhindert. Das Trocknen bewahrt die Ernährungseigenschaften der Lebensmittel (Mineralstoffe, Proteine und andere Vitamine). Durch die Verminderung ihres Volumens können die Lebensmittel optimal gelagert werden und nach erneuter Befeuchtung problemlos wiederverwendet werden.

Nur frische Lebensmittel verwenden. Die Lebensmittel sorgfältig waschen, abtropfen lassen und abwischen. Backpapier auf den Grillrost legen und die geschnittenen Lebensmittel gleichmäßig darauf verteilen. Einschubleiste 1 verwenden (bei Verwendung mehrerer Grillroste diese auf den Einschubleisten 1 und 3 einschieben). Sehr saftige Lebensmittel während des Trocknens mehrmals wenden. Die in der Tabelle angegebenen Werte können je nach Art des Lebensmittels, das entfeuchtet werden soll, je nach Reife, Dicke oder Feuchtigkeitsgehalt variieren.

**Tabelle mit Richtwerten für das Trocknen Ihrer Lebensmittel**



| Obst, Gemüse und Kräuter                                 | Temperatur | Dauer in Stunden | Zubehör             |
|----------------------------------------------------------|------------|------------------|---------------------|
| Kernobst (in 3 mm dicken Scheiben, 200 g pro Grillrost)  | 80°C       | 5-9              | 1 oder 2 Grillroste |
| Steinobst (Pflaumen)                                     | 80°C       | 8-10             | 1 oder 2 Grillroste |
| Wurzelgemüse (Karotten, Pastinaken) gerieben, blanchiert | 80°C       | 5-8              | 1 oder 2 Grillroste |
| Champignons in Scheiben                                  | 60°C       | 8                | 1 oder 2 Grillroste |
| Tomate, Mango, Orange, Banane                            | 60°C       | 8                | 1 oder 2 Grillroste |
| Rote Beete in Scheiben                                   | 60°C       | 6                | 1 oder 2 Grillroste |
| Aromatische Kräuter                                      | 60°C       | 6                | 1 oder 2 Grillroste |



## „NIEDERTEMPERATUR“-PROGRAMM (je nach Modell)

Der „NIEDERTEMPERATUR“-Garvorgang muss unbedingt bei kaltem Backofen beginnen.

Langsames Garen bei niedrigen Temperaturen sorgt bei diesem Garvorgang für zarte Fleischfasern. Die Garqualität ist optimal.

## SOFORTIGES GAREN (Abb. G)

- Den Bedienschalte bis zur Garfunktion „Niedertemperatur“ drehen.
- Die Symbole  und „Lt“ werden auf dem Display angezeigt.
- Durch Drücken des Bedienschalte die Auswahl bestätigen.
- „P01“ blinkt, sie müssen durch Drehen des Bedienschalte Ihr Gericht auswählen.

Der Backofen bietet Ihnen eine Auswahl von 10 Gerichten an:

- P01 Kalbsbraten (4h00)
- P02 Rinderbraten blutig (3h00)
- P03 Rinderbraten durchgebraten (4h00)
- P04 Schweinebraten (5h00)
- P05 Lamm rosa (3h00)
- P06 Lamm durchgebraten (4h00)
- P07 Hähnchen (6h00)
- \*P08 Kleine Fische (1h20)
- \*P09 Große Fische (2h10)
- \*P10 Joghurt (3h00)

- Wählen Sie Ihr Gericht aus.
- Nach Auswahl des Gerichts, zum Beispiel: P01 (Kalbsbraten), legen Sie Ihr Fleisch auf den Grillrost auf der oberen Einschubleiste, die auf dem Display angezeigt wird (Einschubleiste 2) und führen Sie die Fettpfanne auf der unteren Einschubleiste ein (Einschubleiste 1).

**\*HINWEIS:** Den Grillrost nicht für die Programme P08-P09-P10 verwenden. Das Bratgut direkt über die Fettpfanne stellen und dabei die Einschubleiste verwenden, die in der Tabelle angegeben ist.

- Durch Drücken des Bedienschalte die Auswahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt.

Der Ofen stellt sich nach dem Garvorgang automatisch aus, 10 Minuten lang ertönt ein Signalton.

- Zum Ausschalten des Signaltons eine Taste drücken.



**Das Niedertemperatur-Programm eignet sich nur für sehr frische Nahrungsmittel. Geflügel muss vor dem Garen innen und außen mit kaltem Wasser gründlich gereinigt und mit Küchenpapier abgetupft werden.**

## STARTZEITVORWAHL GAREN (Abb. H)

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich.

Nach Ihrer Programmauswahl drücken Sie die Taste . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalte ein.

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



**Ist Ihr Herd zu heiß um ein Niedertemperatur-Programm zu starten, erscheint die Anzeige „Hot“ auf dem Display. Den Herd abkühlen lassen.**



## FUNKTION „REZEPTE“

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

## SOFORTIGES GAREN (Abb. I)

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.

35 Rezepte (oder 15 je nach Herdmodell) sind vorprogrammiert. Siehe die 2 folgenden Tabellen.

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              | 35<br>Rezepte |
|---------------------------|---------------|
| Hähnchen                  | P01           |
| Ente                      | P02           |
| Entenbrust                | * P03         |
| Truthahn                  | P04           |
| Lammschulter rosa         | P05           |
| Rindfleisch rot           | P06           |
| Rindfleisch medium        | P07           |
| Rindfleisch durchgebraten | P08           |
| Schweinebraten            | P09           |
| Kalbsbraten               | P10           |
| Kalbskotelett             | * P11         |
| Lachs                     | P12           |
| Forelle                   | P13           |
| Fischterriner             | P14           |
| Lasagne                   | P15           |
| Kartoffelgratin           | P16           |
| Gefüllte Tomaten          | P17           |
| Ganze Kartoffeln          | P18           |
| Blätterteig               | P19           |
| Pizza                     | P20           |
| Quiche                    | P21           |
| Mürbeteig                 | P22           |
| Hefeteig                  | P23           |
| Obstkuchen                | P24           |
| Streuselkuchen            | P25           |
| Biskuitkuchen             | P26           |
| Cupcakes                  | P27           |
| Karamellcreme             | P28           |
| Kekse                     | * P29         |
| Englischer Kuchen         | P30           |
| Joghurt-Kuchen            | P31           |
| Baisers                   | P32           |
| Brioche                   | P33           |
| Brot                      | P34           |
| Baguette                  | P35           |

\* Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.



| Nahrungsmittel    | 15<br>Rezepte |
|-------------------|---------------|
| Hähnchen          | P01           |
| Entenbrust        | * P02         |
| Rindfleisch rot   | P03           |
| Pizza             | P04           |
| Schweinebraten    | P05           |
| Kartoffelgratin   | P06           |
| Lammschulter rosa | P07           |
| Kalbsbraten       | P08           |
| Lachs             | P09           |
| Fischterrine      | P10           |
| Quiche            | P11           |
| Gefüllte Tomaten  | P12           |
| Kekse             | * P13         |
| Englischer Kuchen | P14           |
| Brioche           | P15           |

\* Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.

## 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.



## AUSSENFLÄCHE

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

## DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN (Abb. A)

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.

## 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 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. 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 erste 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.

Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke. Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.

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

Stellen Sie die vier schwarzen Distanzstücke aus Gummi nach der Reinigung wieder mit dem Pfeil nach



oben zurück und bringen Sie alle Scheiben wieder an.

Setzen Sie die letzte Scheibe in den Metallanschlag ein und haken Sie sie dann ein; auf der Ihnen zugewandten Seite muss die Aufschrift „**PYROLYTIC**“ **lesbar sein.**

Entfernen Sie den Plastikkeil.

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 und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten.**

## EINEN SELBSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Mögliche Pyrolysezyklen:

 **PyroExpress in 59 Minuten**

Diese Sonderfunktion nutzt die bei einem vorhergehenden Garvorgang angesammelte Wärme für eine schnelle automatische Reinigung des

Garraums. Sie reinigt einen leicht verschmutzten Garraum in weniger als einer Stunde.

Durch elektronische Überwachung der Temperatur im Garraum wird ermittelt, ob die Restwärme im Garraum ausreicht, um ein gutes Reinigungsergebnis zu erzielen. Andernfalls **wird automatisch die Pyrolyse ECO von 1,5 Stunden eingestellt.**



Pyrolyse mit einer Zeitdauer von 2h00

für die Tiefenreinigung des Garraums

## SOFORTREINIGUNG (Abb. D)

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.**

## REINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL (Abb. E)

Befolgen Sie die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt und stellen Sie dann die gewünschte Uhrzeit für das Pyrolyseende ein, indem Sie die Taste  drücken. Die Anzeige blinkt,

## • 4 PFLEGE



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. F)



**Warnung**  
Um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen, vor Austausch der Lampe sicherstellen,

**dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. 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 Backofen tatsächlich an die Stromversorgung 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.

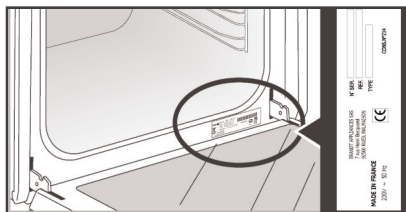
- **Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt.** Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Den Kundendienst rufen, wenn der Fehler weiter besteht.

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

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

