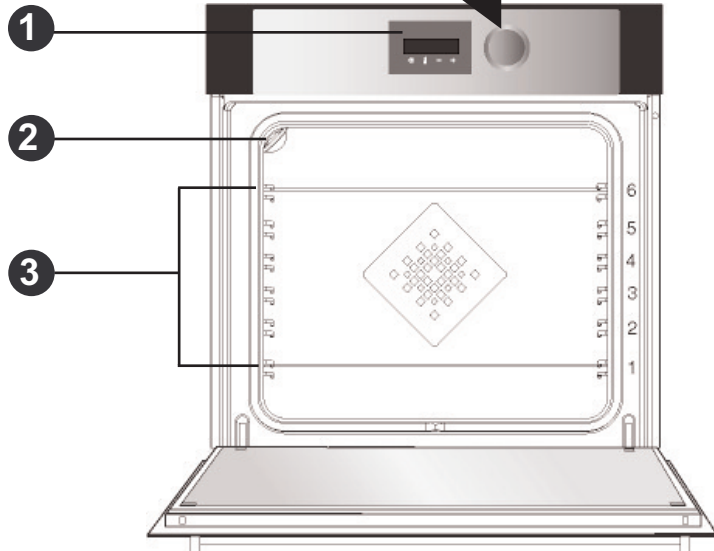
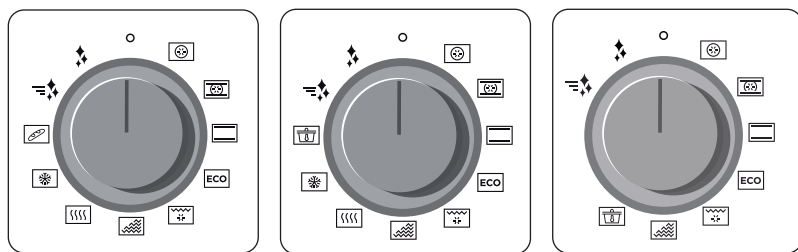


DE GEBRAUCHSANLEITUNG

OFEN

De Dietrich 

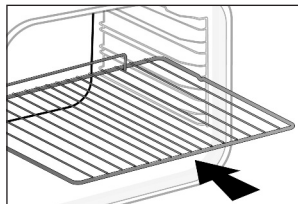


• 1

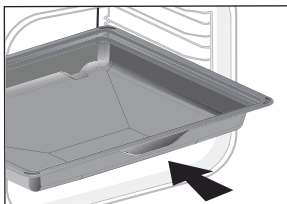


4

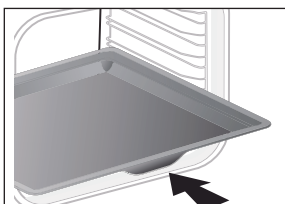
A



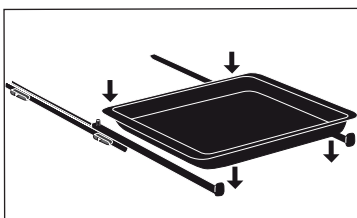
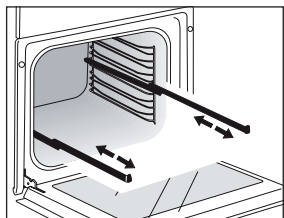
B



C



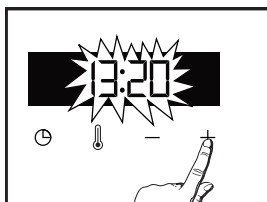
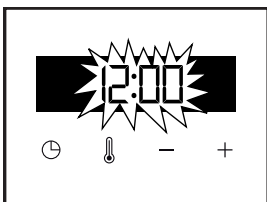
D



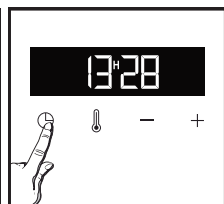
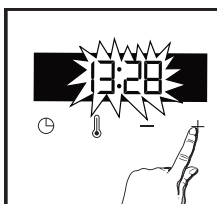
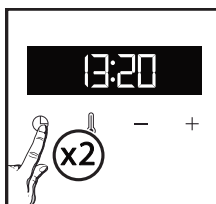
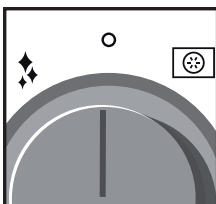
• 2



A



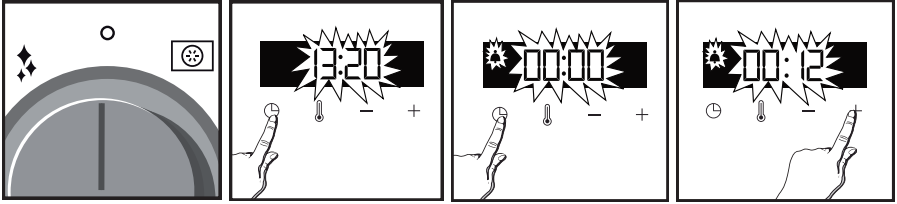
B



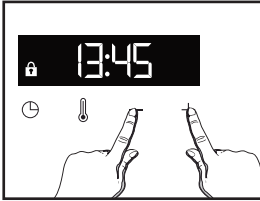
• 2



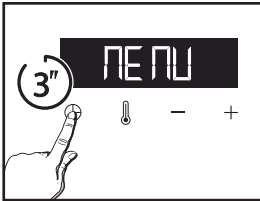
C



D



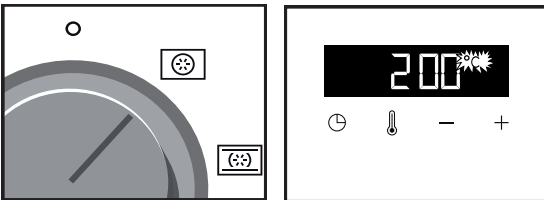
E



• 3

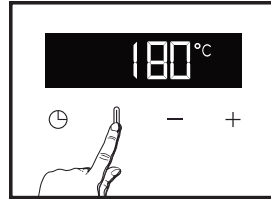
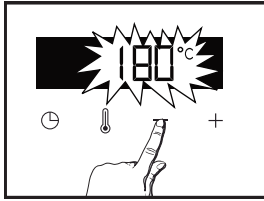
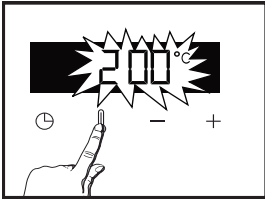


A

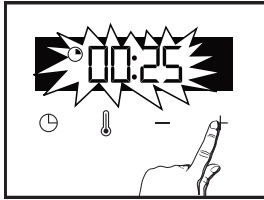
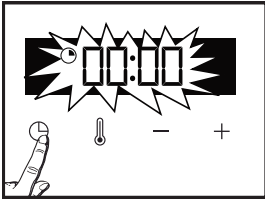




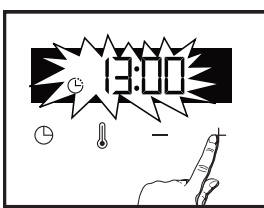
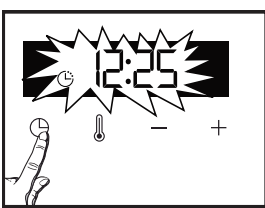
B



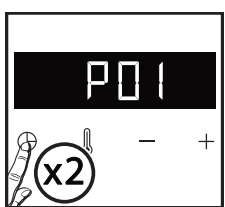
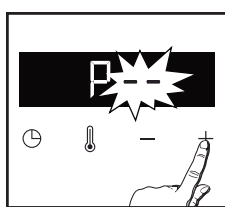
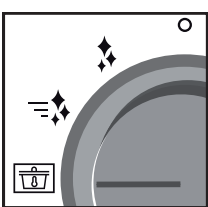
C



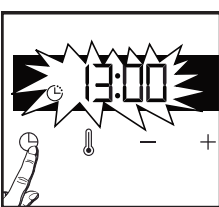
D



E

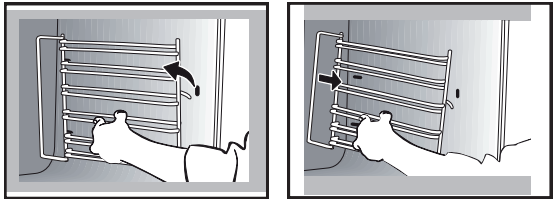


F

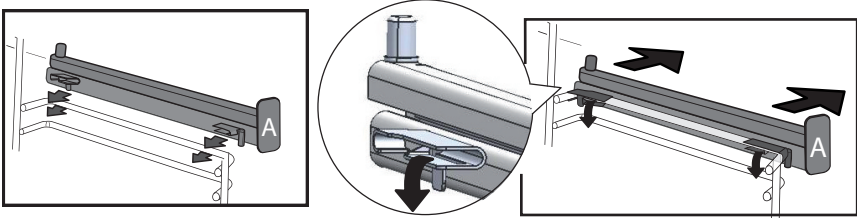




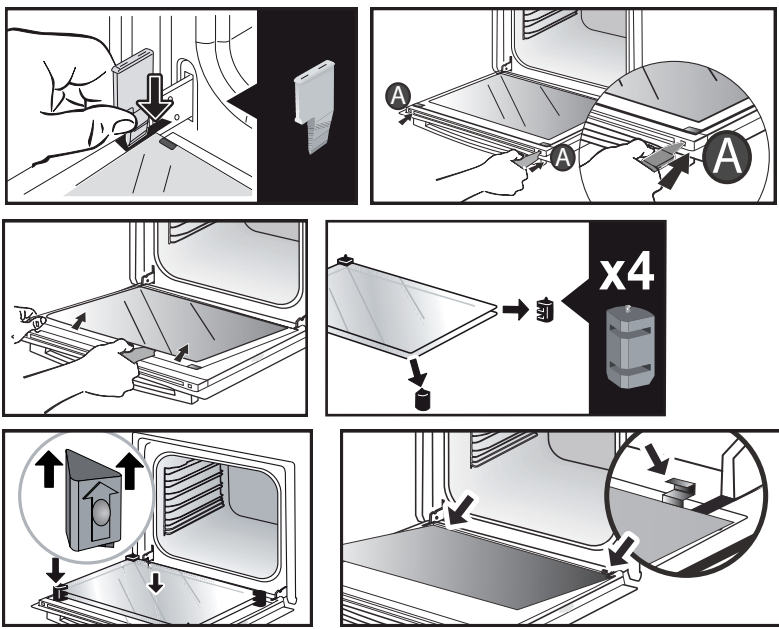
A

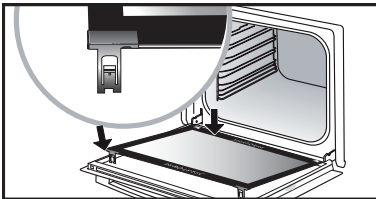


B

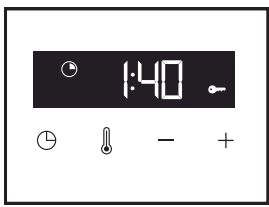
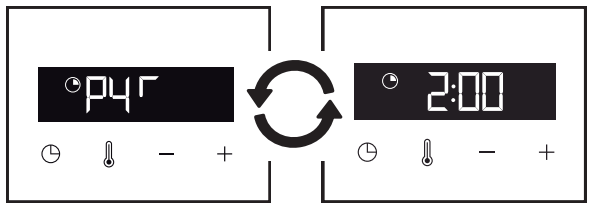
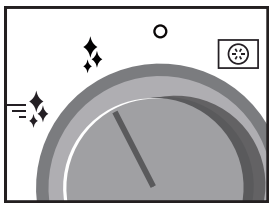


C

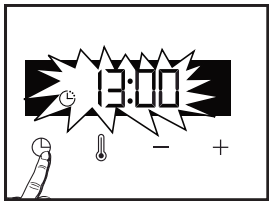




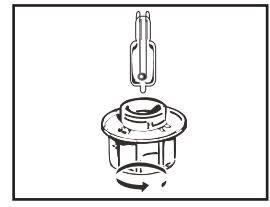
D



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

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
Niedertemperatur-Programm.....	9
Pflege	10
Außenfläche.....	10
Demontage der Einschubleisten	10
Einbau und Demontage der Auszugschienen	10
Reinigung der inneren Scheiben	10
Aus- und Einbau der Tür	10
Selbstreinigung durch Pyrolyse	10
Austausch der Lampe	12
Funktionsstörungen und Lösungen	12
Kundendienst	13

1 BESCHREIBUNG DES OFENS



1 BEDIENLEISTE

• ANZEIGE



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

• DIE TASTEN



- 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 - 250°C	Empfohlen für zartes helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für gleichzeitige Gar- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.
Ober- und Unterhitze	205°C 35°C - 230°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.



• 1 BESCHREIBUNG DES OFENS



Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 Traditionell	200°C 35°C - 275°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.
 ECO*	200°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	200°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.
 Variable Grillfunktion	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.
 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 (Teller aufwärmen, Abtauen).
 Abtauen	35°C 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).

• 1 BESCHREIBUNG DES OFENS



Position	Empfohlene Temperatur in °C Min. - Max.	Bedienung
 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.
 Niedertemperatur-Programm		Diese Funktion wird im Kapitel „Garen“ erklärt. Sie empfiehlt sich für langsames Garen und funktioniert nur ohne Vorheizen des Herdes.

* 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 DIE EINSCHUBLEISTEN

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

• 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. 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 geeignete 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 (Abb. D)

Das neue Auszugschienensystem 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 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 \blacktriangleright . 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 \blacktriangleright . 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 \blacktriangleright auf

dem Bildschirm. Um zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -, bis das Symbol \blacktriangleright 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:

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.
	Vorheizen: Position ON, aktiv. Position OFF, kein Vorheizen.
	DEMO-Modus: Position ON, Modus aktiv. Position OFF, herkömmlicher Betriebsmodus des Ofens.

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

• 3 GAREN

 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	30 Min.
 TRADITIONELL	30 Min.
 ECO	30 Min.
 GEPULSTE GRILLFUNKTION	15 Min.
 VARIABLE GRILLFUNKTION	7 Min.
 WARMHALTEN	60 Min.
 AUFTAUEN	60 Min.
 BROT	40 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.



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.

Empfehlung

Alle Fleischarten müssen mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur liegen, bevor sie in den Backofen geschoben werden.

SOFORTIGES GAREN (Abb. E)

Wählen Sie die Garart „Niedertemperatur“ mit dem Bedienschalter aus. Der Herd bietet eine Auswahl von 10 Programmen (siehe Tabelle unten).

	Nahrungsmittel	Garzeit	Höhe Einschubleiste
P01	Kalbsbraten	4h	2
P02	Rindfleisch rot	3h	2
P03	Rindfleisch durchgebraten	4h	2
P04	Schweinebraten	5h	2
P05	Kalbfleisch rosa	3h	2
P06	Kalbfleisch durchgebraten	4h	2
P07	Hähnchen	6h	2
P08	Kleine Fische	1h20	3*
P09	Große Fische	2h10	3*
P10	Joghurt	3h	1*

Treffen Sie mit den Tasten + oder - eine Programmauswahl.


Wählen Sie das gewünschte Programm, zum Beispiel: P01 (Kalbsbraten), legen Sie Ihr Fleisch direkt auf den Grillrost. Verwenden Sie die in der Tabelle empfohlene Einschubleiste und stellen

Sie die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste, um den Fleischsaft aufzufangen.

***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.

Anschließend durch zweimaliges Drücken der Taste ☹ bestätigen, der Garvorgang beginnt.

Der Ofen stellt sich nach dem Garvorgang automatisch aus, 2 Minuten lang ertönt ein Signalton. Die Taste ☹ drücken, um den Signalton auszustellen.

 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. F)

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich.

Nach Ihrer Programmauswahl drücken Sie die Taste ☹. Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeiteinde mit + oder - 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.



AUSSENFLÄCHE

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

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN (Abb. A) (je nach Modell)

Seitenwände mit Einschubleisten:

Den vorderen Teil der Einschubleisten anheben, leicht auf die gesamte Einschubleiste drücken und den vorderen Haken aus seiner Aufnahme ausrasten. Anschließend die gesamte Einschubleistenhalterung leicht zu sich hin ziehen, um die hinteren Haken aus ihren Aufnahmen auszurasen. 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 rechte Schiene in die rechte 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 linken Schiene gleichermaßen vor.

HINWEIS: Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin verschiebbar 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. Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort nach Einstellung ab.

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

• 4 PFLEGE



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. F)



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 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.

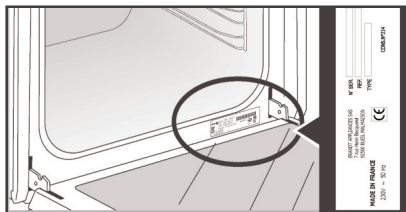
- **Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt.** Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Den Kundendienst rufen, wenn der Fehler weiter besteht.

- **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.

