

BETRIEBSANLEITUNG

Herd

DCI1591

DCI1691

DCI1592

De Dietrich 



Liebe Kundin, lieber Kunde

*Danke, dass Sie sich für einen Herd von **DE DIETRICH** entschieden haben.*

Die neue Generation unserer Geräte zeichnet sich durch ihre Qualität, Ästhetik, ihre Funktionen und ihren technischen Fortschritt aus. In ihnen spiegelt sich das umfassende Know-how unserer Mitarbeitenden wider.

*Ihr neuer Herd von **DE DIETRICH** lässt sich problemlos in Ihre Küche integrieren und wird Sie durch seine Kochleistung und seine einfache Bedienbarkeit begeistern. Unser Ziel ist es, unseren Kunden stets erstklassige Produkte zu bieten.*

*In der Produktpalette von **DE DIETRICH** finden Sie auch eine breite Auswahl an Backöfen, Mikrowellen, Kochfeldern, Dunstabzugshauben und Geschirrspülern, die Sie auf Ihren neuen Herd von **DE DIETRICH** abstimmen können.*

Wir sind stets bemüht, Ihre Anforderungen an unsere Produkte bestmöglich zu erfüllen. Unser Kundendienst steht Ihnen daher immer zur Verfügung, falls Sie Fragen oder Anmerkungen haben (Kontakt Daten am Ende dieser Anleitung).

Besuchen Sie auch unsere Website www.foprs.ch Hier finden Sie Meldungen zu aktuellen Innovationen sowie nützliche und weiterführende Informationen.

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Eigenschaften zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.



Wichtig:

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Einbau- und Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen.

1 1 / GERÄTEBESCHREIBUNG

- Beschreibung Ihres Herds _____ 5
- Beschreibung Ihres Backofens _____ 6
- Schwenkbares Bedienfeld _____ 6
- Tür mit Soft-Close-Funktion _____ 6

2 / BEDIENUNG IHRES KOCHFELDS

- Prinzip der Induktion _____ 7
- Wahl einer Kochzone _____ 7
- Beschreibung der Oberseite _____ 8
- Beschreibung der Bedienelemente _____ 8
- Bedienung der Kochstellen _____ 9
 - Einschalten – Ausschalten _____ 9
 - Leistungseinstellung _____ 9
 - Einstellung der Zeituhr _____ 9
 - Verriegelung des Bedienfelds _____ 10
 - Wie lässt sich das Bedienfeld verriegeln _____ 10
 - Wie lässt sich das Bedienfeld entriegeln _____ 10
 - Automatische Kochgefässererkennung _____ 10
 - Sicherheitsfunktion «kleine Gegenstände» _____ 10
 - Vorwärmen (Heat up) _____ 11
- Wahl der Kochgefäße – Sicherheitsfunktion Induktion _____ 12
 - Welche Kochgefäße sind am besten geeignet? _____ 12
 - Welche Materialien sind nicht induktionstauglich? _____ 12
 - Der Kochgefäß-Test _____ 12
 - Sicherheitshinweise _____ 13
- Temperaturbegrenzer _____ 14
- Überlaufschutz _____ 14
- Restwärmearzeige _____ 14
- Auto-Stopp-System _____ 14
- Kochtabelle nach Gericht _____ 15

3 / PFLEGE UND REINIGUNG IHRES KOCHFELDS _____ 16

4 / BEI STÖRFÄLLEN IHRES KOCHFELDS _____ 17

5 / BEDIENUNG IHRES BACKOFENS

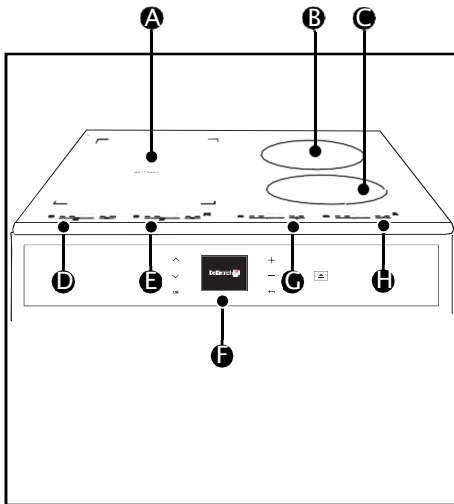
• Beschreibung der Programmeinstellung_____	18
• Zubereitungsmöglichkeiten_____	19
• Bedienung der Programmeinstellung	
⁹ Einstellung der Uhrzeit_____	20
• Funktion «EXPERTE»_____	21
• Funktion «OPTION BIOGRILL +»_____	23
• Funktion «ABSPEICHERN»_____	24
• Zubereitungsarten «EXPERTE»_____	25
• Funktion «KULINARISCHER LEITFADEN»_____	28
• Funktion «NIEDERGAREN»_____	29
• Funktion «INFORMATIONEN»_____	30
• Zubereitungsleitfaden_____	34
• Nutzungshinweise für den Backofen_____	36

6 / PFLEGE UND REINIGUNG IHRES BACKOFENS

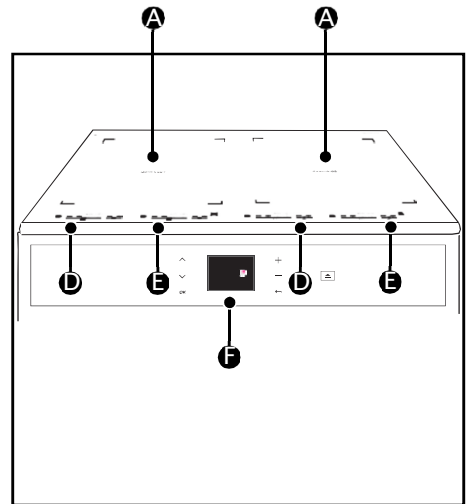
• Reinigung der Aussenfläche_____	37
• Reinigung der Tür_____	38

7 / BEI STÖRFÄLLEN IHRES BACKOFENS_____ 39

8 / KUNDENDIENST_____ 40



DCI 1591* - DCI 1691*

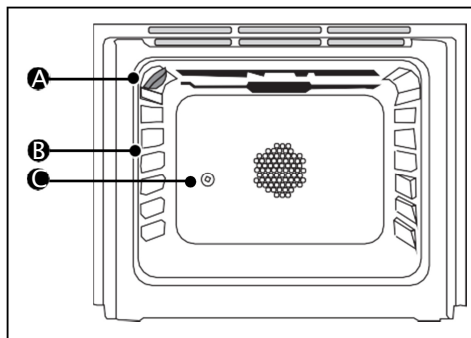


DCI 1592*

- A** Zone horiZone^{tech} vorne / hinten links 3600 W
- B** Induktionszone hinten rechts
2800 W Durchm. 180 mm
- C** Induktionszone vorne rechts
2800 W Durchm. 180 mm
- D** Bedienung für horiZone^{tech}
hinten links
- E** Bedienung für horiZone^{tech}
vorne links
- F** Elektronische Programmeinstellung des Backofens
- G** Bedienung der Zone vorne rechts
- H** Bedienung der Zone hinten rechts

• *BESCHREIBUNG IHRES BACKOFENS*

- A** Lampe
- B** Einschubleisten
- C** Drehspiess

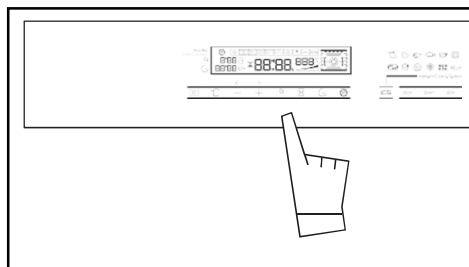


• *SCHWENKBARES BEDIENFELD*

Das Bedienfeld ist um 30 Grad schwenkbar und somit leichter zu bedienen.

Mechanisches Modell

Zum Öffnen und Schliessen auf die Mitte des Bedienfelds unterhalb der Tasten drücken.



• *TÜR MIT SOFT-CLOSE-FUNKTION*

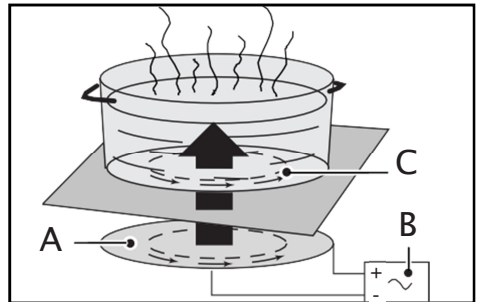
Die Tür Ihres Backofens ist mit einer Soft-Close-Funktion ausgestattet, die ein geräuscharmes Schliessen ermöglicht.

Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch in einem privaten Haushalt konzipiert. Es ist ausschliesslich für die Zubereitung von Nahrungsmitteln bestimmt und enthält keine asbesthaltigen Bestandteile.

· *Prinzip der Induktion*

Das Prinzip der Induktion beruht auf einem magnetischen Phänomen.

Wenn ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und diese eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfelds «Induktionsströme» im Boden des Kochgeschirrs, wodurch sich dieses erwärmt. Diese Wärme wird dann an die Speisen abgegeben.



A - Induktor

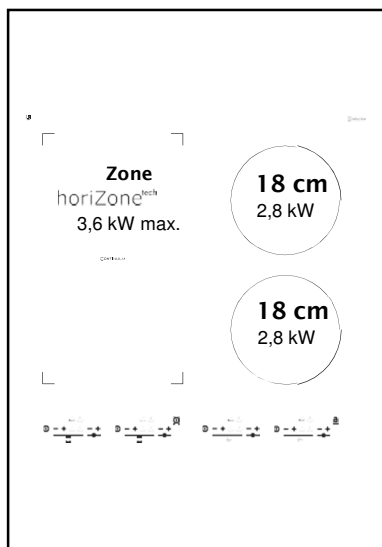
B - Elektronischer Schaltkreis

C - Induktionsströme

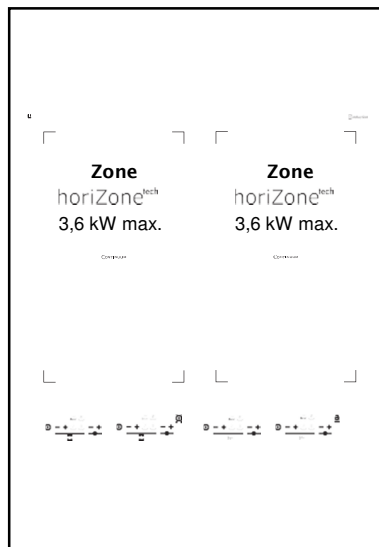
· *Wahl einer Kochzone*

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens
18 cm	12 22 cm
horiZone ^{esh} vorne oder hinten	12 20 cm
horiZone ^{ech} komplett	18 ovaler Bräter, Fischpfanne

• BESCHREIBUNG DER OBERSEITE

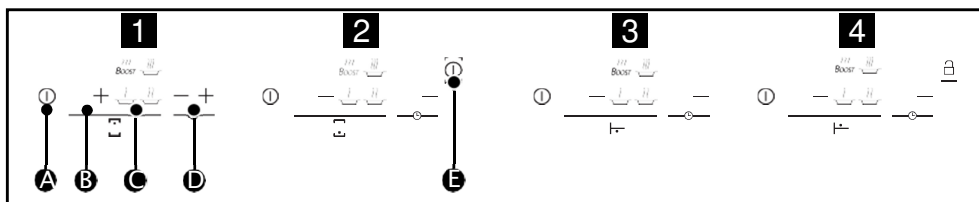


DCI 1591* - DCI 1691*



DCI 1592*

• BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



- A** Ein-/Aus-Taste
- B** Einstellen der Leistungsstufen
- C** Vorwahl der Leistungsstufen
- D** Einstellen der Zeituhr
- E** Komplette horiZone^tech 3600 W

- 1** Zone **hinten links**
- 2** Zone **vorne** oder **komplette Zone links**
- 3** Zone **vorne rechts** 18 cm
- 4** Zone **hinten rechts** 18 cm

• BENUTZUNG DER KOCHZONEN

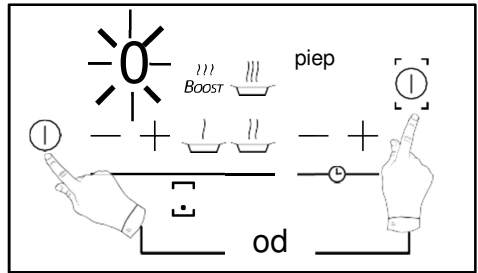
• Einschalten – Ausschalten

Drücken Sie auf  oder  für die komplette Zone «Horizonte».

Wenn ein Signalton zu hören ist und die 0-Anzeige blinkt, ist die ausgewählte Fläche eingeschaltet.

Sie können jetzt die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Wenn Sie keine Leistung einstellen, stellt sich die Kochzone automatisch ab.



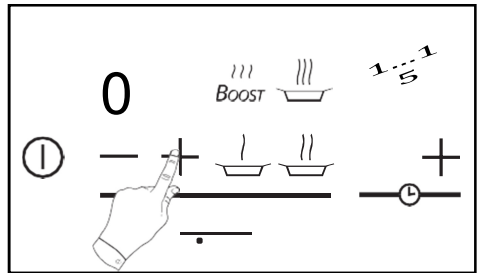
• Einstellung der Leistungsstufe

 niedrig, Stufe 7 = **SCHONENDES GAREN**

 hoch, Stufe 11 = **KOCHEN**

 sehr hoch 15 = **STARKES KOCHEN**

 maximale Stufe **bo** =
SCHNELLKOCHFUNKTION

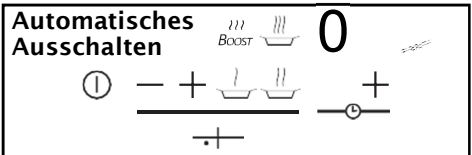
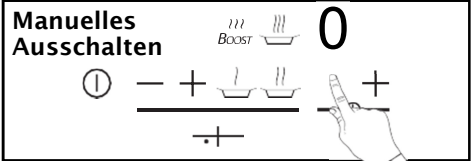
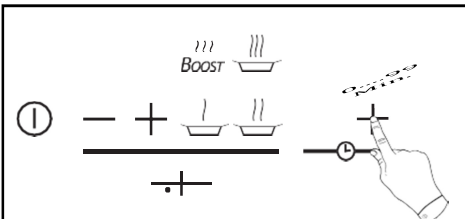


Achtung

Wird auf der einen Seite des Kochfelds eine der Kochzonen auf der maximalen Stufe betrieben, wird die Leistung der anderen Zone automatisch beschränkt. Dies ist an der Leistungsanzeige erkennbar.

• Einstellung der Zeituhr

Funktioniert, wenn die jeweiligen Kochzonen eingeschaltet sind. Die Gardauer lässt sich jederzeit anpassen.



Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie auf ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld der jeweiligen Kochzone, ansonsten hört das Piepen nach rund 1 Minute auf.

. Verriegelung des Bedienfelds

Die Oberseite Ihres Herds ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, wodurch die Benutzung verhindert wird:

- im ausgeschalteten Zustand (Reinigung) oder
- während des Kochens (laufende Vorgänge werden fortgesetzt und die angezeigten Einstellungen sind weiterhin aktiviert).

In diesem Fall ist aus Sicherheitsgründen nur noch die «Aus-Taste» bedienbar. **Vor einer erneuten Nutzung des Kochfelds muss die Verriegelung aufgehoben werden.**

. Wie lässt sich das Bedienfeld verriegeln?

- Verriegelungstaste bzw. -tasten suchen, die mit  einem Schloss-Symbol gekennzeichnet sind.

Je nach Modell:

- Gleichzeitig drücken auf + und – oder

- Auf die Taste  drücken, bis  oder  angezeigt wird.

Die Anzeige erlischt nach wenigen Sekunden.

Auf eine beliebige Taste drücken, um die Anzeige zu aktivieren.

. Wie lässt sich das Bedienfeld entriegeln?

Je nach Modell:

- Gleichzeitig drücken auf + und – oder

- Auf die Taste  drücken, bis die Anzeige für die Verriegelung erloschen ist.

. Automatische Kochgefäßserkennung

Ihr Kochfeld erkennt die meisten Kochgefäße.

- Kochgefäß-Test: Stellen Sie ein Kochgefäß auf eine Kochzone und wählen Sie die Leistungsstufe **4**.

Verändert sich die Anzeige nicht, ist das Kochgefäß für Induktion geeignet.

Blinkt die Anzeige, dann ist das Kochgefäß nicht für Induktion geeignet.

- Sie können auch einen Magneten verwenden.

Bleibt er am Boden des Kochgefäßes haften, ist es induktionstauglich.

Wird das Kochgefäß von der Kochzone entfernt, wird die Leistungszufuhr sofort unterbrochen. Zum definitiven Ausschalten der Kochzone muss die «Aus-Taste» gedrückt werden.

. Sicherheit «kleine Gegenstände»

Ein kleiner Gegenstand (z. B. kleiner Topf, Gabel, Löffel, Ring), der sich allein auf dem Kochfeld befindet, wird nicht als Kochgefäß erkannt.

Die Anzeige blinkt, und es erfolgt keine Leistungszufuhr.



Achtung

Bei der Pyrolysereinigung darf die Oberseite des Herds nicht benutzt werden.

• **VORWÄRMEN (HEAT UP)**

Diese Funktion erlaubt einen schnelleren Temperaturanstieg und anschliessend die Fortsetzung des Garvorgangs mit der ausgewählten Leistungsstufe.

Zur Verwendung:

- Leistungsstufe 15 auswählen, dann die Funktion Vorwärmen «**HU**» durch Drücken der «+»-Taste starten. Auf der Anzeige erscheint «**HU**».
- Solange sich die Anzeige nicht verändert, können Sie die Leistungsstufe für den Kochvorgang einstellen. Ihre Einstellung wird mit einem Signalton bestätigt.
- In der Anzeige sind abwechselnd «**HU**» und die eingestellte Leistungsstufe zu sehen: Sie befinden sich in der «**Vorwärmphase**».
- Nach der automatischen Vorwärmphase zeigt das Kochfeld nur noch die von Ihnen ausgewählte Leistungsstufe an. Sie befinden sich jetzt wieder im klassischen Kochmodus.



ACHTUNG

- Wenn in der Anzeige «**HU**» (Vorwärmen) erscheint und keine Leistungsstufe eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone aus.
- Die Vorwärmzeit wird automatisch vom Kochfeld in Abhängigkeit von der ausgewählten Leistungsstufe berechnet.
- Die Vorwärmfunktion kann nur bei einer Leistungsstufe von maximal 6 genutzt werden.
- Während der Vorwärmphase führt jegliche Betätigung der Tasten für die Leistungseinstellung zur Annullierung der Vorwärmfunktion. Sie sind dann wieder im klassischen Modus für die Leistungseinstellung.

AUSWAHL DER KOCHGEFÄSSE SICHERHEITSFUNKTIONEN INDUKTION

. Welche Kochgefäße sind am besten geeignet?

Sie besitzen sicher schon induktionstaugliche Kochgefäße.

- KOCHGEFÄSSE AUS EMAILLIERTEM STAHL MIT ODER OHNE ANTIHAFT-BESCHICHTUNG: Bräter, Fritteuse, Pfanne, Grillpfanne ...

- KOCHGEFÄSSE AUS GUSSEISEN: Um ein Zerkratzen des Glaskeramikkochfelds zu vermeiden, sollten die Kochgefäße nicht über das Kochfeld gezogen werden, es sei denn, sie verfügen über einen glatten (emaillierten) Boden.

- KOCHGEFÄSSE AUS STAHL, DIE INDUKTIONSTAUGLICH SIND: Die meisten Gefäße aus Stahl sind für den Induktionsbetrieb geeignet (Topf, Schmortopf, Pfanne, Fritteuse).

- KOCHGEFÄSSE AUS ALUMINIUM MIT SPEZIALBODEN: Wählen Sie Kochgefäße mit einem dicken Boden, denn sie ermöglichen eine gleichmässige Wärmeverteilung.

Achten Sie beim Kauf eines Kochgeschirrs darauf, dass sich dieses Logo auf der Verpackung befindet. Dann können Sie sicher sein, dass es induktionstauglich ist.



. Welche Materialien sind nicht induktionstauglich?

KOCHGEFÄSSE AUS GLAS, KERAMIK ODER TON, AUS ALUMINIUM OHNE SPEZIALBODEN ODER AUS KUPFER, BESTIMMTE NICHT MAGNETISIERBARE EDELSTAHLGEFÄSSE.

. Der «Kochgefäß»-Test

Dank seiner ausgereiften Technologie erkennt Ihr Kochfeld die meisten Kochgefäße.

Stellen Sie Ihr Kochgefäß auf eine Kochzone und wählen Sie z. B. Leistungsstufe 4. **Ändert sich die Anzeige nicht,** ist das Gefäß **induktionstauglich**, wenn die Anzeige **blinkt**, ist das Gefäß für Induktion **ungeeignet**.

Selbst Kochgefäße, deren Boden nicht ganz glatt ist, können geeignet sein, vorausgesetzt, er ist nicht zu stark verformt.

. Sicherheitshinweise

- Kochgefäße mit Antihaf-Beschichtung (z. B. Teflon) ohne Inhalt oder mit sehr wenig Fett sollten auf der Leistungsstufe 6 oder 7 kurz vorgewärmt werden. Niemals die Stufen 13 oder 15 verwenden. Die Kochgefäße könnten dadurch beschädigt werden.
- Niemals ungeöffnete Konservendosen erhitzen, da sie explodieren könnten (dies gilt auch für alle anderen Zubereitungsarten).
- - Keine Kochutensilien aus Metall, kein Besteck, keine Messer oder Metallgegenstände auf dem Kochfeld liegen lassen. Diese könnten sich erwärmen, wenn sie in der Nähe einer laufenden Kochzone abgelegt sind.
- **Das Kochfeld darf nicht als Ablagefläche verwendet werden.**

. Temperaturbegrenzer

- Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgerüstet, der permanent die Temperatur des Behälterbodens kontrolliert. Die Gefahr der Überhitzung wird somit eingedämmt (leerer Topf ...).

- Ein Sensor überprüft permanent die Temperatur der Komponenten Ihres Kochfelds. Steigt die Temperatur übermässig an, wird die Leistungszufuhr automatisch angepasst.

. Überlaufschutz

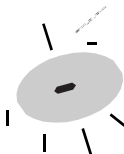
• Wenn sich das Kochfeld ausschaltet, auf der Anzeige das nachstehende Symbol erscheint und ein Signalton (je nach Modell) ertönt, kann dies drei Gründe haben:

• Auf dem Bedienfeld befindet sich übergelaufenes Kochgut.

• Ein feuchtes Tuch liegt auf den Bedientasten.

• Ein Metallgegenstand liegt auf den Bedientasten.

Betroffene Stelle reinigen bzw. Gegenstand entfernen und den Kochvorgang neu starten.



. Restwärmeanzeige:

Nach einer langen Kochzeit kann die benutzte Kochzone noch einige Minuten warm sein.

Während dieser Zeit wird ein blinkendes «H» angezeigt. Zone mit der Hand nicht berühren.



. Auto-Stopp-System

Die Auto-Stopp-Funktion wird automatisch aktiviert, wenn der Benutzer vergisst, den laufenden Kochvorgang abzuschalten.

Auf der Anzeige erscheint «AS», und während etwa 2 Minuten ertönt ein Signalton. Durch Drücken einer beliebigen Taste kann die Anzeige «AS» gelöscht werden.

Ein doppelter Signalton bestätigt diese Aktion.



Eingestellte Leistungsstufe:	Die Kochzone stellt sich automatisch nach folgender Dauer ab:
zwischen 1.....9	8 Stunden
zwischen 10.....14	2 Stunden
zwischen 15.....Boost	1 Stunde

KOCHTABELLE NACH GERICHT

ZUBEREITUNG			FRITTIEREN ZUM KOCHEN BRINGEN 15-13 12-11	KOCHEN/BRAUNEN AUFKOCHEN KOCHEN MIT KLEINEN BLASEN 10 9 8 7	KOCHEN/ SCHMOREN 6 5 4	WARM-HALTEN 3 2 1
LEISTUNGSSTUFE DES KOCHFELDS:		BOOST				
SUPPEN	BOUILLONS		●			●
	DICKE SUPPEN			●		● ●
FISCH-GERICHTE	KOCHFOND	●	●	● ●		
	TIEFKÜHLKOST				●	
SAUCEN	ANGEDICKTE SAUCEN			●	■	●
	MIT BUTTER UND EIERN (BÉARNAISE, HOLLANDAISE), FERTIGSAUCEN				●	● ●
GEMÜSE	CHICORÉE, SPINAT	●	●	■		
	HÜLSENFRÜCHTE			● ●	●	
	SALZKARTOFFELN	●	●			
	BRATKARTOFFELN			●	●	
	RÖSTKARTOFFELN			●	●	
	AUFTAUEN VON GEMÜSE			●	●	●
FLEISCH-GERICHTE	DÜNNE FLEISCHSTÜCKE			●		
	STEAKS GEBRATEN			●		
	GRILLGERICHTE (GRILL AUS GUSSEISEN)			●		
FRITTIERTES	TIEFKÜHL-FRITES	●	●			
	FRISCHE POMMES FRITES	●	●			
VARIANTEN	SCHNELL-KOCHTOPF (AB DEM PFEIFEN) KOMPOTT		●		■	
	CRÊPES			●	●	
	CRÈME ANGLAISE				■	
	GESCHMOLZENE SCHOKOLADE					● ●
	KONFITÜRE				■	
	MILCH			●		
	SPIEGELEIER			●		
	TEIGWAREN	●	●	■		
	BABYGLÄSCHEN (WASSERBAD)			●		●
	RAGOUTS			●	■	●
	KREOLISCHER REIS	●				■
	MILCHREIS			●		■

● ankochen ■ dann kochen

3 / PFLEGE UND REINIGUNG IHRES KOCHFELDS

- Harte **Stöße** durch die Kochgefäße **vermeiden**:

Das Glaskeramikfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich.

- **Reibung** durch die Kochgefäße **vermeiden**. Die Oberfläche des Glaskeramikfelds könnte mit der Zeit beschädigt werden.

- **Keine Behälter mit rauhem oder verbeultem Boden verwenden**:

Sie könnten mit Schmutzpartikeln behaftet sein, die Flecken oder Kratzer auf dem Kochfeld hinterlassen.

- Kochgefäß **zentriert** auf die Kochzone stellen.

- **Kein leeres Kochgeschirr** auf einer Kochzone stehen lassen.

Diese Mängel, die keinen Betriebsausfall nach sich ziehen, fallen nicht unter die Garantielleistung.

- Keine **Kochutensilien** aus Metall, kein Besteck, keine Messer oder Metallgegenstände auf dem Kochfeld **liegen lassen**. Diese könnten sich erwärmen, wenn sie in der Nähe einer laufenden Kochzone abgelegt sind.

- **Keine ungeöffneten Konservendosen erhitzen**, sie könnten explodieren. Diese Vorsichtsmassnahme gilt natürlich für alle Zubereitungsarten.

- **Niemals** Kochgefäße mit einer Antihalt-Beschichtung (Teflon) auf der **höchsten** Stufe vorwärmen, wenn es leer ist oder nur wenig Fett verwendet wird.

Die höchste Stufe dient zum schnellen Erhitzen und zum Frittieren.

- **Keine Dampfreinigung verwenden.**

- Das Konformitätskennzeichen CE muss auf dem Herd angebracht sein.

- Nach der Nutzung ist das Kochfeld über das Bedienfeld auszuschalten. Auf die Kochgefässerkenntnis sollte sich nicht verlassen werden.

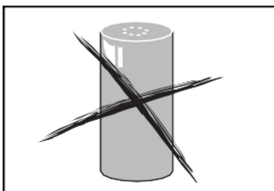
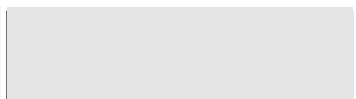
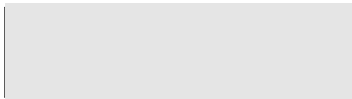
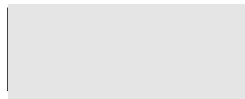
Ihr Kochfeld lässt sich leicht reinigen. Nachfolgend einige Reinigungstipps:

Art der Verschmutzung	Was ist zu tun?	Geeignete Mittel
Leicht	Die zu reinigende Zone gut mit heissem Wasser befeuchten, dann abwischen.	- Haushaltsschwämme
Stärkere Verschmutzung	Die zu reinigende Zone gut mit heissem Wasser befeuchten, mit einem Spezialschaber für Glas den grössten Schmutz entfernen und dann mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms den Rest entfernen. Danach abwischen.	- Haushaltsschwämme - Spezialschaber für Glas

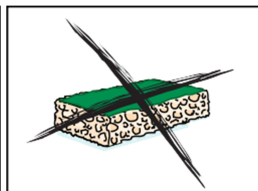
Fleckenränder und
Kalkspuren

Weissen Alkoholesig auf die Verschmutzung aufbringen, einwirken lassen, mit einem weichen Lappen abwischen, ein handelsübliches Mittel verwenden.

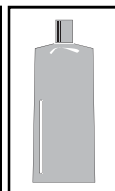
- Reinigungspaste für Glaskeramikfelder



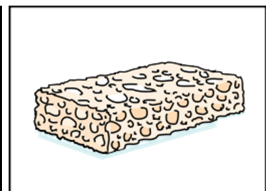
Reinigungspulver



Scheuerschwamm



Reinigungs-
crème



Haushaltsschwamm
oder Schwamm für
empfindliches Geschirr

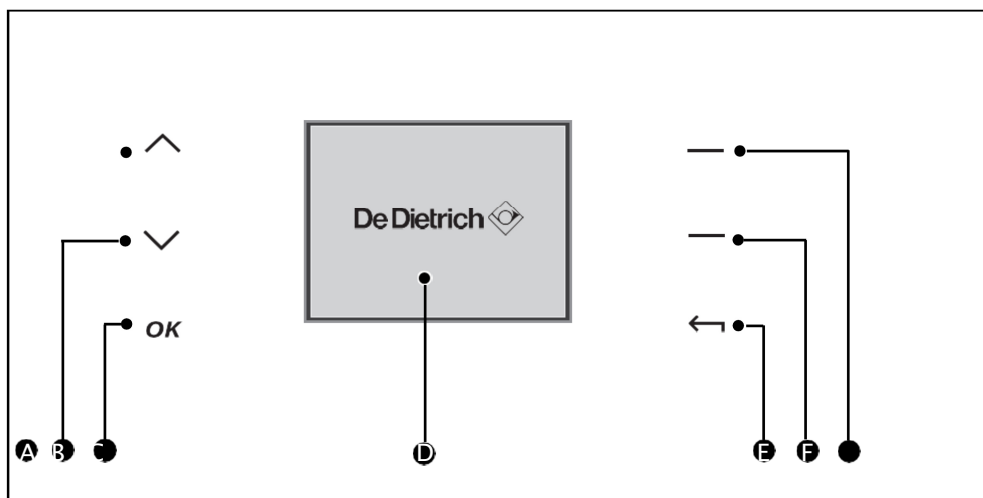
SIE STELLEN FEST, DASS ...	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG
... bei der Inbetriebnahme die Sicherung auslöst.	Der Anschluss des Herds ist defekt.	Den Anschluss überprüfen.
... bei der Inbetriebnahme nur eine Seite des Kochfelds funktioniert.	Der Anschluss des Kochfelds defekt ist.	
... bei der Inbetriebnahme eine Leuchtanzeige erscheint.	Normalbetrieb.	NICHTS: siehe Kapitel «Elektroanschluss».
... das Kochfeld nicht funktioniert. Die Anzeigen auf dem Bedienelement leuchten nicht auf.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Stromversorgung oder der Anschluss ist defekt.	Die Sicherungen und den Leistungsschalter überprüfen.
... sich das Kochfeld während des Betriebs ausgeschaltet hat und ein anhaltender Signalton ertönt.	Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand liegt auf dem Bedienfeld.	Betroffene Stelle reinigen bzw. Gegenstand entfernen und den Kochvorgang neu starten.
... auf dem Display «E» angezeigt wird.	Die elektronischen Schaltungen haben sich überhitzt, das Kochfeld ist durch eine thermische Sicherheitsausstattung geschützt.	Abkühlen lassen.
... das Kochfeld nicht funktioniert und die Bedienelemente gesperrt sind.	Die Verriegelungstaste wurde aus Versehen betätigt. 	Stellen Sie sicher, dass die Verriegelungstaste nicht aktiviert ist. Siehe Abschnitt zur Verriegelung des Kochfelds. Unterbrechen Sie die Stromzufuhr für 2 Minuten und schalten Sie das Gerät dann wieder ein.



Hinweis

Können Sie das Problem nicht selbst beheben, kontaktieren Sie unverzüglich den Kundendienst.

• BESCHREIBUNG DER PROGRAMMEINSTELLUNG



A Auswahltaste (Pfeil nach oben)

B Auswahltaste (Pfeil nach unten)

C Bestätigungstaste

D Anzeige

E Zurück-Taste

F } Tasten zur Zeit-/

G } Temperatureinstellung (+
oder -)

Erstmalige Benutzung: Vor dem ersten Gebrauch des Ofens sollte dieser eingebrannt werden. Dazu den leeren Ofen mit geschlossener Tür 15 Minuten auf der höchsten Stufe aufheizen. Die Steinwolle, die den Innenraum des Ofens umgibt, kann am Anfang einen unangenehmen Geruch abgeben. Ebenso können sich Dämpfe entwickeln. **All das ist normal.**

• ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN

Mit diesem Ofen stehen Ihnen drei unterschiedliche Programmeinstellungen zur Verfügung, je nachdem, wie gut Sie sich mit der Zubereitung des Rezepts auskennen:

- Bei einem Rezept, bei dem Sie alle Parameter beherrschen (Sie wählen selbst die Zubereitungsart, die Temperatur und die Gardauer aus) wählen Sie die **Funktion «EXPERTE»**, indem Sie auf die Auswahl Taste drücken.

- Bei einem Rezept, bei dem Sie Hilfe benötigen (Sie wählen nur die Art des Lebensmittels und dessen Gewicht aus, und der Ofen stellt die passenden Parameter ein: Temperatur, Gardauer, Zubereitungsart) wählen Sie die **Funktion «KULINARISCHER LEITFADEN»**.

- Handelt es sich um ein Rezept, das über ein bestimmtes Programm elektronisch vom Ofen gesteuert wird, bei dem sich das Fleisch durch unvergleichliche Zartheit und einen einzigartigen Geschmack auszeichnet, wählen Sie die **Funktion «NIEDERGAREN»**.

• BEDIENUNG DER PROGRAMMEINSTELLUNG

. Einstellung der Uhrzeit

- Auf **OK** drücken (Abb. 1).
- Auf die Taste  (Abb. 2) drücken und «Informationen» auswählen.



Abb. 1

- Auf **OK** drücken und bestätigen.
- «3. Uhrzeit/Datum» durch Drücken der Taste  (Abb. 3) auswählen.

Anzeige Uhrzeit/Datum
Anzeige Tag

- Mit **OK** bestätigen.



Abb. 2

Mit den Tasten + oder - (Abb. 4) einstellen.

- Nächste Anzeige mit der Taste .
- Einstellung durch Drücken der Tasten + oder -
- Mit **OK** bestätigen.



Abb. 3



Abb. 4

• BENUTZUNG DER FUNKTION «EXPERTE»

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, alle Kochparameter selbst einzustellen: Temperatur, Garart, Gardauer.

- Auf **OK** drücken. Es erscheint die Anzeige «**Experte**» (Abb. 1).
- Erneut auf **OK** drücken.

- Mit der Taste **✓** (Abb. 2) aus nachstehender Liste eine Garart auswählen.

(Bei dieser Auswahl ist die beigegefügte Kochanleitung hilfreich):

1 · Umlufthitze

2 · Ober-/Unterhitze

3 · Sparmodus

4 · Klassisch

5 · Turbo-Grill

6 · Grill heiss

7 · Grill mittel

8 · Warmhalten

9 · Auftauen

10 · Abspeichern

- Zur Bestätigung auf **OK** drücken.

• TEMPERATUR

In Abhängigkeit von der gewählten Garart schlägt der Ofen die ideale Gartemperatur vor. Diese lässt sich wie folgt anpassen:

- Auf die Taste **+** oder **-** (Abb. 1) drücken und die gewünschte Temperatur auswählen.
- Zur Bestätigung der Auswahl **OK** drücken.



Abb. 1



Abb. 2



Achtung

Die Garraumbeleuchtung erlischt 90 Sekunden nach Schliessen der Tür oder Beginn des Garvorgangs.

Durch Drücken einer beliebigen Taste kann die Beleuchtung wieder eingeschaltet werden.

Erfolgt während 4 Minuten keine Aktivität, wird die Helligkeit der Anzeige reduziert, um Energie zu sparen. Durch Drücken einer beliebigen Taste kann die ursprüngliche Helligkeit wieder hergestellt werden.



Abb. 1

• GARDAUER UND ENDE DER GARZEIT

Um die Gardauer des Gerichts einzugeben, mithilfe von ✓ das Symbol (Abb. 1) auswählen.

Durch Drücken auf + (Abb. 2) die Gardauer eingeben.

- Zur Bestätigung der Auswahl **OK** drücken.



Abb. 1

Wird die Gardauer eingestellt, ändert sich automatisch das Ende der Garzeit (Abb. 2). Das Ende der Garzeit lässt sich anpassen, wenn Sie möchten, dass diese später eintritt. Zu diesem Zweck das Symbol auswählen und dieselben Schritte durchführen wie für die Einstellung der Gardauer (Abb. 3). Ist das Ende der Garzeit bestimmt, die Auswahl mit **OK** bestätigen.



Abb. 2

Der Ofen geht in den Stand-by-Modus (Symbol in der Anzeige), bis der Garvorgang einsetzt (Ende der Garzeit – Gardauer).

Hinweis: Die Gardauer lässt sich nicht auswählen? In diesem Fall die Felder für die Gardauer und das Ende der Garzeit leer lassen und direkt auf «OK» gehen. Zum Starten des Garvorgangs mit **OK** bestätigen. Zum Ausschalten des Ofens auf eine beliebige Taste drücken, wenn Sie der Ansicht sind, dass die Garzeit abgelaufen ist. Dann «Ausschalten» wählen und auf **OK** drücken.



Abb. 3

• NUTZUNG DER FUNKTION «OPTION BIOGRILL +»

Bei folgenden Funktionen ist die Funktion nicht aktiviert: Eco, Grill mit Umluft, Warmhalten, starker und mittlerer Grill.

Nach Einstellung einer Garzeit und einmaligem Drücken auf «OK» schlägt der Backofen die «Option Biogrill +» (Abb. 1) vor.

Mit dieser Funktion kann zum Abschluss der gewählten Backfolge eine Funktion «Bräunung» des Gerichts hinzugefügt werden. Dies erfolgt durch die Inbetriebnahme des Grills während der letzten 5 Minuten der Backfolge (nicht veränderbare Zeit).

Ja, mithilfe von 

auswählen und mit «OK» bestätigen.

Auf dem Display erscheint:

Abspeichern der Einstellungen.

Abspeichern oder nicht abspeichern auswählen und mit «OK» bestätigen (siehe nächstes

Kapitel).

Erneut mit «OK» bestätigen, um den

Garvorgang zu starten (Abb. 2).

Das Essen nicht zu dicht unter den Grill stellen, um zu schnelles Bräunen zu vermeiden. Die 1. oder 2. Einschubleiste (von unten) wählen.

Beispiele für die Programmierung:

Gratinierter Zwiebelsuppe:

- Eine Garsequenz auswählen (z. B. Kombi-Wärme)

- Eine Temperatur auswählen (180 °C)

- Eine Garsequenz auswählen (z. B. 25 Min.)

- Das Programm «Biogrill +» auswählen.

Die Brühe wird 20 Minuten erhitzt, und das Überbacken erfolgt während der letzten 5 Minuten.



Abb. 1

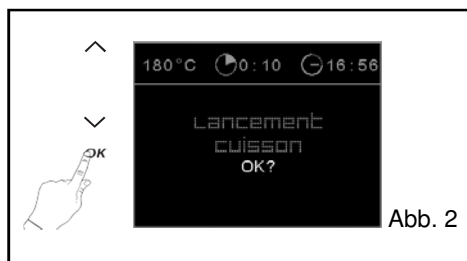


Abb. 2

• NUTZUNG DER FUNKTION «ABSPEICHERN»

- Einen Garmodus abspeichern

Mit der Funktion «Abspeichern» können 3 Garmodi gespeichert werden, die mit der Funktion «Experte» ausprobiert wurden. So müssen dieselben Parameter nicht immer wieder neu eingegeben zu werden. Bei gleichem Gericht und gleicher Menge wird immer wieder das gleiche Ergebnis erzielt.

Nach Eingabe der Garparameter, können diese abgespeichert werden (Abb. 1).

Durch Drücken von  «Ja» auswählen und mit «OK» bestätigen.

Die Anzeige schlägt vor, die Parameter in einem leeren Speicher abzulegen oder einen Speicher nach Wahl durch die neuen Parameter zu ersetzen (Abb. 2).



Abb. 1

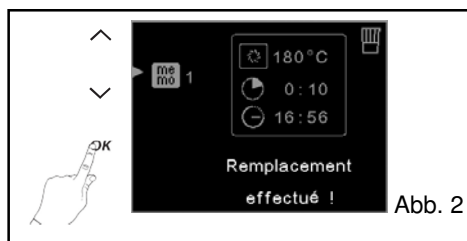


Abb. 2

- Einen Garmodus aus der Funktion «Abspeichern» verwenden

Das Menu «Experte» aufrufen.

- Mit «OK» bestätigen.

- Mit der Taste  (Abb. 1) bis zur Funktion «Abspeichern» scrollen.

- Je nach Garmodus die gespeicherte Option auswählen und mit **OK** bestätigen.

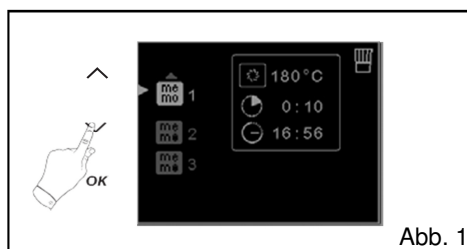


Abb. 1

*



UMLUFT

(empfohlene Temperatur **190 °C**, mindestens 35 °C, maximal 250 °C)

- Das Garen erfolgt durch das Heizelement an der Rückwand des Backofens und die Luftschraube.
- Schneller Temperaturanstieg: Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
- Empfohlen für saftiges helles Fleisch, Fisch und Gemüse. Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.



KOMBI-WÄRME

(empfohlene Temperatur **180 °C**, mindestens 35 °C, maximal 230 °C)

- Das Garen erfolgt durch das obere und untere Heizelement sowie durch Luftumwälzung.
- Kombination von drei Wärmequellen: viel Unterhitze, ein wenig Umluft und etwas Grillhitze zum Anbräunen.
- Empfohlen für Quiches, Blätterteigpasteten, saftige Fruchttorten vorzugsweise in Tongefässen.

*



ECO-WÄRME

(empfohlene Temperatur **200 °C**, mindestens 35 °C, maximal 275 °C)

- Das Garen erfolgt durch das obere und untere Heizelement.
- Mit dieser Einstellung kann bei gleicher Qualität Energie gespart werden.
- Die Energiesparposition dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.
- Alle Garvorgänge erfolgen **ohne Vorwärmen**.



TRADITIONELL

(empfohlene Temperatur **200 °C**, mindestens 35 °C, maximal 275 °C)

- Das Garen erfolgt durch das obere und untere Heizelement ohne Umluft.
- Bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird, ist ein Vorheizen nötig.
- Empfohlen für langsame und empfindliche Garvorgänge: **saftiges Wild**, zum Anbraten von **rotem Fleisch**, zum Schmoren im geschlossenen Bräter nach vorgängigem Anbraten auf dem Kochfeld (**Coq au vin**, **Ragout**).



TURBO-GRILL+ SPIESS

(empfohlene Temperatur **190 °C**, mindestens 100 °C, maximal 250 °C)

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und Umluft.
- Kein Vorheizen nötig. Für Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
- Der Spieß dreht sich bis zum Öffnen der Backofentür weiter.
- Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste schieben.
- Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spiessbraten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischsteaks.

* Benutzte Sequenz(en) für die Angabe auf dem Energieetikett gemäss der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG.



STARKER GRILL + SPIESS

(empfohlene Positionen: **4** – mindestens 1, maximal 4)

- Das Garen erfolgt durch das obere Heizelement ohne Umluft.
- 5 Minuten Vorheizen.
- Empfohlen für das Überbacken von Gemüsegerichten, Nudeln, Früchten ... auf dem Rost.



MITTLERER GRILL + SPIESS

(empfohlene Positionen: **2** – mindestens 1, maximal 4)

- Das Garen erfolgt durch das obere Heizelement.
- Kein Vorheizen nötig. Für Geflügel und saftige, rundum knusprige Braten.
- Der Spiess dreht sich bis zum Öffnen der Backofentür weiter.
- Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste schieben.
- Empfohlen für alle Geflügelsorten oder Spiess**braten**, zum Anbraten und Garen von **Lammkeulen, Rinderkoteletts**. Zur Erhaltung des zarten Charakters von **Fischsteaks**.



WARMHALTEN

(empfohlene Temperatur **60 °C**, mindestens 35 °C, maximal 100 °C)

- In dieser Position können Zubereitungen durch dosierte Wärmeabgabe des Elements an der Rückwand des Backofens in Kombination mit Umluft warm gehalten werden.
- Ideal zum Aufgehen von Brot-, Brioche- und Gugelhupfteig ... Backform kann direkt auf den Backofenboden gestellt werden; die Temperatur beträgt maximal 40 °C (Teller aufwärm- oder Auftautemperatur).



AUFTAUEN

(empfohlene Temperatur **35 °C**, mindestens 35 °C, maximal 75 °C)

- Das Auftauen erfolgt durch geringe Wärmezufuhr und Luftumwälzung.
- Ideal für empfindliche Nahrungsmittel (Fruchttorten, Rahmzubereitungen ...)
- Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50 °C (Fleisch wird auf den Rost gelegt, ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen).

Energiespartipp



*Wenn immer möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden.
Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.*

Nr. 1 HELLES FLEISCH:

Nr. 1	Poulet (Gericht)
2	Poulet (Spiess)
3	Ente
4	Putenschenkel
5	Kaninchen
6	Gans
7	Perlhuhn
8	Schweinekamm
9	Schweinefilet
10	Pastete
11	Kalbsbraten

Nr. 2 ROTES FLEISCH:

Nr. 1	Lammschulter
2	Lammkeule
3	Lammsattel
4	Rindfleisch medium
5	Rindfleisch saignant
6	Fasan
7	Hasenrücken

Nr. 3 FISCH:

Nr.	Hecht
1	
2	Dorade
3	Merlan
4	Fischbraten
5	Lachs
6	Fischpastete
7	Forelle

Nr. 4 GEMÜSE:

Nr. 1	Chicorée
2	Gemüseflan
3	Kartoffelgratin
4	Lasagne
5	Gefüllte Paprikaschoten
6	Gefüllte Tomaten

Nr. 5 KUCHEN/QUICHES:

Nr. 1	Quiche
2	Mürbeteigkuchen
3	Blätterteigkuchen
4	Käsekuchen
5	Hefekuchen
6	Fruchttorte
7	Fleischpastete
8	Soufflé
9	Brot

Nr. 6 KUCHEN:

Nr. 1	Brioche
2	Kastenkuchen
3	Windbeutel
4	Schokoladenkuchen
5	Joghurt-Kuchen
6	Biskuitkuchen
7	Gugelhopf
8	Meringues
9	Sandkuchen
10	Sandplätzchen/ Cookies

• ZUSATZANGABEN FÜR ZUBEREITUNGEN MIT DEM «KULINARISCHEN LEITFADEN»

Alle Garvorgänge erfolgen OHNE Vorheizen des Backofens.

GARVORGÄNGE: KUCHEN/TORTEN:

Wahl des Materials der Backform:

Aluminium: Farbige Backformen mit Antihaftbeschichtung, weiche Backformen aus Silikon, die gut für feuchte Teige geeignet sind (Quiches oder Fruchttorten).

GARVORGÄNGE: PASTETEN

Die Pastete in ein Wasserbad stellen (eine Schüssel, die grösser als die Pastete und bis zu Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt ist).

• NUTZUNG DER FUNKTION «KULINARISCHER LEITFADEN»

Diese Funktion wählt für Sie die geeigneten Parameter je nach gewünschtem Gericht und dem entsprechenden Gewicht aus.

- Auf «OK» (Abb. 1) drücken.

Der Backofen schlägt dann verschiedene Lebensmittelkategorien vor.

- Auf  drücken, um eine Lebensmittelkategorie auszuwählen (Abb. 2).

- Zur Bestätigung auf «OK» drücken.

- Dann das entsprechende Gericht auswählen und mit «OK» (Abb. 3) bestätigen.

Nach Auswahl des Lebensmittels verlangt der Ofen eine Gewichtsangabe (Symbol  Abb. 4) oder eine Angabe des Gefäßsmaterials im Falle von Kuchen, Quiches, Torten und Gemüse (Aluminium, Porzellan usw.) oder eine Angabe der Dicke des Lebensmittels; Beispiel: Brioche.

- Das Gewicht oder das Material eingeben, der Backofen berechnet dann automatisch die ideale Gardauer und zeigt sie an. Auf Wunsch kann das Ende der Garzeit geändert werden, indem das Symbol() ausgewählt und so das Ende der neuen Garzeit angezeigt wird.

- Das Gericht auf die empfohlene Einschubleiste (von 1 unten bis 5 oben) (Abb. 5) schieben.

- Zur Bestätigung **OK** drücken. Der Backofen schaltet sich ein.

- Wenn die Gardauer abgelaufen ist, ertönt ein Klingelton, und der Backofen schaltet sich ab. Der Bildschirm zeigt an, dass das Gericht fertig ist.



Abb. 1



Abb. 2

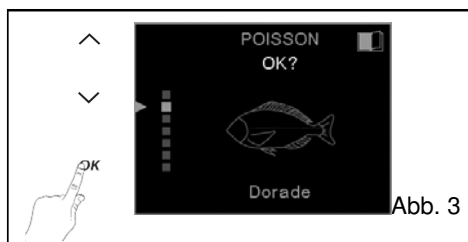


Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

• NUTZUNG DER FUNKTION «NIEDERGAREN»

Das «NIEDERGAREN» muss unbedingt bei kaltem Backofen beginnen.

«NIEDERGAREN» auswählen (Abb. 1).

Durch Drücken von  aus nachstehender Liste eine Garart auswählen.

- Kalbsbraten (4 Std. 30)
- Rinderbraten nicht durchgebraten (3 Std.)
- Rinderbraten gut durchgebraten (4 Std.)
- Schweinebraten (4 Std. 30 Min.)
- Lamm rosa gebraten (3 Std.)
- Lamm gut durchgebraten (4 Std.)
- Poulet am Spiess (6 Std.)
- Kleine Fische (1 Std. 20 Min.)
- Grosse Fische (2 Std. 10 Min.)

• Joghurt (3 Std.) Beispiel:

Joghurt (Abb. 2).

Zur Bestätigung **OK** drücken.

Dann erscheint: die Garzeit (unveränderbar) und das Ende der Garzeit, das angepasst werden kann (Abb. 3).

- Empfohlene Einschubleiste (Abb. 4).

Zur Bestätigung **OK** drücken.

Der Backofen schaltet sich automatisch ab, klingelt 2 Minuten lang und zeigt an, dass das Gericht fertig ist.

OK drücken, um den Alarm abzustellen.

Für Fleisch Warmhaltephase (Dauer: 1 Stunde)

Für Joghurts Phase «rasches Abkühlen» (Dauer: 1 Stunde)



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

• **NUTZUNG DER FUNKTION «INFORMATIONEN»**

Auf **OK** drücken.

Mit der Taste  (Abb. 1) gelangen Sie zu den nachfolgenden Einstellungen:

- **1 Timer**
- **2 Reinigung**
- **3 Uhrzeit/Datum**
- **4 Tastenverriegelung**
- **5 Signalton: Piep!**
- **6 Verbrauch**
- **7 Sprachen**

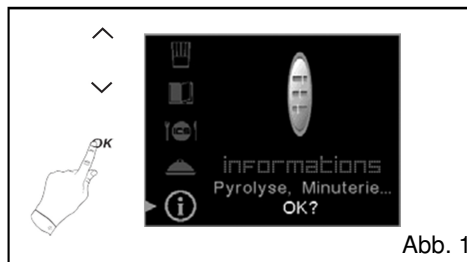


Abb. 1

• **1 - Timer**

Die Funktion auswählen und **OK** drücken.

Diese Funktion steht auch zur Verfügung, wenn der Ofen nicht genutzt wird. Über die Tasten + oder - (Abb. 2) die gewünschte Zeit eingeben.



Abb. 1

Der Timer zählt die Zeit runter, sobald **OK** gedrückt wird.

Die Signaltöne hören nach einigen Sekunden automatisch auf. **OK** drücken, um die Uhr anzuzeigen.



Abb. 2

• 2 – Reinigung

Kochgefäße aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene stark übergelaufene Reste entfernen.

Im Menü «Informationen» (Abb. 1) «Reinigung» wählen. Der Backofen gibt den Verschmutzungsgrad des Innenraums an (grauer Bereich in «VERSCHMUTZUNG») und schlägt zwei Reinigungszeiten vor. Geeignete Zeit wählen:

- Pyrolysedauer 2 Std.

Pyrolysesystem mit vorbestimmter Dauer: 2 1/2 Stunden (2 Stunden Pyrolyse + 30 Minuten Abkühlung) zur intensiven und perfekten Reinigung des Innenraums.

Für die Startverzögerung die Enduhrzeit wählen und durch Eingabe des gewünschten Endzeitpunkts mit der Taste + ändern (Abb. 2).

Hinweis: Wurden die Zeitfenster mit verbilligten und normalen Tarifen eingegeben, (siehe Funktion «Verbrauch»), schlägt der Backofen zum Energiesparen eine Reinigung während der günstigeren Zeit vor. Dieser Vorschlag kann jedoch geändert werden, indem die Uhrzeit des Reinigungsendes angepasst wird, oder die Pyrolyse sofort gestartet wird. Mit **OK** bestätigen. Der Reinigungsprozess beginnt. Auf dem Display erscheinen die Uhrzeit, das Ende der Pyrolyse und die durch das Symbol  dargestellte Türverriegelung.

- Pyrocontrol zwischen 1 1/2 und 2 1/4 Stunden

Pyrocontrol ist ein Pyrolysesystem mit voreingestellter Dauer: Die Pyrolyse dauert mindestens 2 Stunden (1 1/2 Stunden Pyrolyse + 30 Minuten Abkühlung) und bietet die Möglichkeit, Strom zu sparen.

Für die Startverzögerung die Enduhrzeit wählen und durch Eingabe des gewünschten Endzeitpunkts mit der Taste + (Abb. 3) ändern. Mit **OK** bestätigen.

- Ende der Pyrolyse

Der Backofen weist darauf hin, wenn die Pyrolysereinigung abgeschlossen ist (Abb. 4). Nach der Entriegelung kann die Tür geöffnet werden.

Mit einem feuchten Schwamm die Ascherückstände aus dem Innenraum entfernen.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

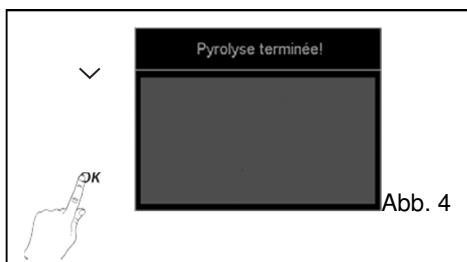


Abb. 4



Achtung

Bei der Pyrolysereinigung darf die Oberseite des Herds nicht benutzt werden.



Achtung

Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass Zubehör, das nicht für die Pyrolyse-Reinigung geeignet ist (Schienensysteme, Backblech, verchromtes Rost), sowie alle Kochgefäße aus dem Ofen entfernt werden. Die Seitenröste sind mit der Pyrolyse kompatibel und können beim Reinigungsvorgang im Innenraum bleiben.

• 3 - Uhrzeit / Datum

Siehe Kapitel:
Bedienung der Programmeinstellung
– Einstellung der Uhrzeit (Seite 7).

• 4 - Tastenverriegelung

Funktion auswählen (Abb. 1).
OK drücken.

Auswahl über  mit «Ja oder Nein» (Abb. 2) bestätigen und **OK** drücken.



Abb. 1



Abb. 2

• 5 - Signalton: Piep!

Funktion auswählen (Abb. 1).
OK drücken.

Auswahl über  .
Auswahl mit «Ja oder Nein» (Abb. 2) bestätigen und **OK** drücken.



Abb. 1



Abb. 2

• 6 - Verbrauch

Funktion auswählen (Abb. 1).
OK drücken.



Abb. 1

6 - Verbrauch

Über dieses Display kann der Stromverbrauch des Backofens seit der letzten Nullrückstellung abgefragt werden.

Auf OK (Abb. 1) drücken.

Bei einem Vertrag mit einem Stromversorger mit verbilligten Tarifen können die entsprechenden Zeitfenster erfasst werden. Sie erhalten so einen genauen Überblick über Ihren Verbrauch.

Die Zeitfenster P1 - P2 - P3 mit den Tasten + oder - (Abb. 2) eingeben oder ändern und mit OK bestätigen. Es können bis zu 3 verschiedene Zeitfenster eingegeben werden.

Wenn Zeitfenster mit verbilligten Tarifen eingegeben wurden, schlägt der Backofen in der **Pyrolysefunktion** systematisch vor, seinen Reinigungszyklus zur nächstmöglichen Uhrzeit mit verbilligtem Tarif zu beginnen.



Abb. 1

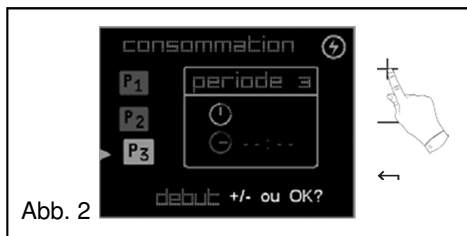


Abb. 2



Achtung

Ist eine sofortige Pyrolyse gewünscht, muss die Programmierung der Zeiten mit verbilligtem Tarif durch Drücken von «-» aufgehoben und die Enduhrzeit so angepasst werden, dass «--:--» erscheint.

7 - Sprachen

Funktion auswählen (Abb.1).
OK drücken.

Durch Drücken von √ eine der vorgeschlagenen Sprachen auswählen.

OK drücken.



Abb. 1

5 / BEDienung IHRES BACKOFENS

• ZUBEREITUNGSLEITFADEN

DIE GARVORGÄNGE FINDEN BEI GESCHLOSSENER BACKOFENTÜR UND UNTER IHRER AUFSICHT STATT.

GERICHTE	TRADITIONELLES GAREN						MULTIFUNKTIONS-GAREN						Garzeit in Minuten	Hinweise		
	°C		Einschub- Leiste	Garstufe		Einschub- Leiste	°C		Einschub- Leiste	°C		Einschub- Leiste			°C	
FLEISCH																
Schweinebraten (1 kg)	200		2										180	2	90	Ein wenig Wasser hinzugeben.
Kalbsbraten (1 kg)	200		2										180	2	60-70	
Rinderbraten	*240		2						220	3					30-40	
Lamm (Keule, Schulter 2,5 kg)	*220		1	3	Sp.				200	2					50-55	
Geflügel (1 kg)	200		2	2	Sp.				210	Sp.			180	2	50-70	
Grosse Geflügelstücke	180		1												90-135	auf Rost
Pouletschenkel				2	3				210	3					15-25	
Schweine- und Kalbskoteletts				3	3										15-20	
Rindkoteletts (1 kg)				* 2	3-4				210	3					25-30	
Schafkotelett				* 3	4										10-20	
FISCH																
Gegrillter Fisch				* 4	4										15-20	Tongefäss Backpapier
Gekochter Fisch (Dorade)	*200		2			180	2						180	2	35-45	
Fisch in Backpapier	*220		2-3			* 200	2-3								10-15	
GEMÜSE																
Gratins (gekochte Zutaten)				4	3-4				220	2-3					30	
Kartoffelgratin	*200		2										180	2	55-60	
Lasagnen	*200		2										180	2	40-45	
Gefüllte Tomaten	*200		2										180	2	40-45	
VERSCHIEDENES																
Brochettes				* 3-4	4										15-20	Wasserbad Alu-Backform, 30 cm Multifunktions-Gefäss Alu-Backform, 30 cm Glas-Backform, 21 cm Backform mit hohem Rand
Pastete in Terrine	*200		2										200	2	80-100	
Mürbeteig-Pizza	*210		2			200	2								30-40	
Brotteig-Pizza	*220		3			* 220	2								15-18	
Quiches	*210		2			205	2-1								30-45	
Soufflé													180	1	50	
Blätterteigpasteten	*200		2			210	2								40-45	auf dem Rost Je nach Zubereitung
Brot	*220		1			* 200	1								30-50	
Toastbrot				* 4	4-5										1-2	
Geschlossener Kochtopf (Schmorbraten, Elsässer Bäckerofen)	180		1										170	1	90-180	

5 / BEDIENUNG IHRES BACKOFENS

GEBÄCK												
Biscuit de Savoie – Biskuitkuchen	165	2							180	2	35-45	Grosses Glasgeschirr
Biskuitrolle	*220	3									5-10	
Brioche	*180	1							165	1	25-30	
Brownies	*180	2									25-30	
Cake - Rührkuchen	*180	1							180	2	55-60	
Clafoutis (Auflauf/Kuchen)	200	2			180	2					35-45	
Crèmes	165	2			150	2					20-45	
Cookies – Butterplätzchen	*200	3							180	3	15-18	
Gugelhopf									180	1	45-50	
Meringues	100	2							100	2	90	
Madeleines	*220	2									5-10	Multifunktions-Gefäss Spezial-Backform Multifunktions-Gefäss Bleche auf dem Rost je nach Dicke Multifunktions-Gefäss
Windbeutelteig	*200	3							180	3	30-40	
Kleine Blätterteigteilchen	*220	3			*200	3					10-15	
Savarin-Kuchen	*180	2									30-40	
Mürbeteigkuchen	*210	2			205	1					30-40	Multifunktions-Gefäss Alu-Backform 30 cm Multifunktions-Gefäss Multifunktions-Gefäss
Dünner Mürbeteigkuchen	*220	2			*220	2					15-25	
Hefeteigkuchen	*210	2			*205	2					35-45	
ENTSPRECHUNG: ZAHL → °C												
ZAHL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI		
°C	40-50	65	100	125	150	180	200	220	250	275		

*Auf die angegebene Temperatur vorheizen.

- Grill mit verschiedenen Garstufen: von mindestens 1 bis maximal 4 variieren. 5 Min. vorheizen.
- Bei der Funktion GRILL die Gerichte auf den Rost oder den Spieß geben; Fettpfanne unter den Rost oder auf den Ofenboden stellen, um die Flüssigkeit aufzufangen.
- Fleisch nicht in der Fettpfanne zubereiten, um Spritzer zu vermeiden.
- Ein Wasserbad muss stets bei kochendem Wasser begonnen werden: nicht zu viel in das Gefäss füllen.
- **Alle Garvorgänge müssen bei geschlossener Tür stattfinden; das Öffnen der Tür unterbricht jedes Mal den Garvorgang.** (Detektor für Öffnung/Schliessung befindet sich oben rechts am Backofen).
- **Sp** = Spieß

5 _____ *****
4 _____ *****
3 _____ ****
2 _____ **
1 _____ *

Der Herd ist mit 5 Einschubleisten ausgestattet.



Bei Grillfunktion mit Spieß (die in diesem Leitfaden empfohlene Temperatur von) 220 °C nicht überschreiten und Tür stets geschlossen halten.

Nutzvolumen: 55 Liter
Nettogewicht: 62 kg

5 / TIPPS ZUR BEDIENUNG DES OFENS

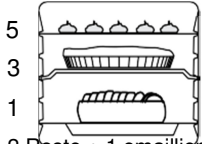
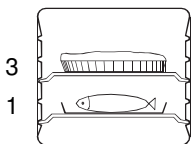
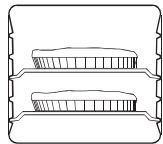
Zubereitung von Fleisch	Zubereitung von Gemüse	Zubereitung von Gebäck
• Bevor das Fleisch in den Ofen kommt, muss es mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur lagern. Bei rotem Fleisch Speckscheibe entfernen, um Rauch und Gerüche zu vermeiden. • Vorzugsweise ein Tongefäß wählen (weniger Spritzer als bei Glas), das der Grösse des Fleisches entspricht. • Erst am Ende des Garvorgangs salzen, um zu verhindern, dass das Blut entweicht und das Fleisch austrocknet. • Einige Löffel warmes Wasser in das Gefäß geben, um das Anbrennen der Flüssigkeit zu vermeiden. • Garzeit - Rinderbraten (saignant): 10 bis 15 Min. für 500 g - Schweinebraten: 35 bis 40 Min. für 500 g - Kalbsbraten: 30 bis 40 Min. für 500 g • Das Fleisch am Ende der Garzeit unbedingt eingewickelt in Alufolie ruhen lassen (10 bis 15 Min.). Diese Ruhephase trägt zur Entspannung der Fasern bei und begünstigt eine einheitliche Farbe. Ausserdem bleibt das Fleisch zart. • Zum Grillieren: eine dünne Schicht Öl auftragen. Rotes Grillfleisch wird nicht aufgespießt; besser einen Pfannenwender zum Wenden benutzen. • Geflügel unter den Flügeln aufspießen, damit das Fett entweichen kann, ohne zu spritzen.	Für ein Kartoffelgratin empfiehlt es sich, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in Milch oder einer Milch-Rahm-Mischung vorzukochen. • Zum leichteren Schälen der Peperoni: Mithilfe des Grills unter ständigem Wenden grillieren, bis sie tiefrot sind. Wenn die Haut Blasen wirft, einige Minuten in einen Gefrierbeutel geben; anschliessend lässt sich die Haut leicht entfernen. • Für das Füllen von Tomaten: den oberen Teil der Tomaten abschneiden, die Samen entfernen, salzen und umgedreht auf ein Rost legen, damit die Flüssigkeit entweicht, bevor man sie füllt. • Chicorée (mit Schinken und Béchamelsauce) gut abtropfen lassen, da die Sauce sonst wegen des Kochwassers sehr flüssig und fad wird. • Ein Gratin mit einer Mischung aus Paniermehl und Gruyère bestreuen. So wird das Fett absorbiert und das Gratin wird schön knusprig.	• Wahl der Backformen: Helle und glänzende Backformen vermeiden: - Sie verlängern die Backzeit. - Sie erfordern das Vorheizen des Backofens. - Backformen mit Antihafbeschichtung für Kuchen und Quiches bevorzugen: Sie sorgen für ein knuspriges, goldbraunes Ergebnis. • Tipps: Innenseiten von Backformen bzw. emaillierten Gefässen mit Backpapier auslegen: Es schützt vor ätzenden Flecken und erleichtert das Herausnehmen des Gebäcks aus der Form. Die Hefe immer am Ende der Zubereitung hinzufügen. Die Hefe sollte nicht mit dem Salz in Berührung kommen, da sie sonst ihre Eigenschaften verliert. - Bei einer Garmethode mit Luftumwälzung wird empfohlen, die Temperatur im Vergleich zu den traditionellen Garmethoden um 30 bis 50 °C zu senken. - Dadurch verlängert sich die Garzeit um 5 bis 10 Minuten.

• Wenn die Garzeit lang ist, kann der Ofen 5 bis 10 Minuten vor Garende ausgeschaltet und die verbleibende Hitze genutzt werden, um das Garen abzuschliessen.

Zubereitung auf mehreren Niveaus Funktion

BEVOR DIE GERICHTE IN DEN BACKOFEN GESTELLT WERDEN, IST EIN VORHEIZEN NÖTIG

• Es ist möglich, gleichzeitig mehrere (gleiche oder verschiedene) Gerichte zuzubereiten, ohne dass der Geschmack oder Geruch auf die jeweils anderen Gerichte übergeht, solange Zubereitungen mit der gleichen Temperatur ausgewählt werden. Die Bleche werden dabei nicht unbedingt zur gleichen Zeit in den Ofen geschoben oder herausgenommen. Die in der Tabelle angegebene Garzeit für ein Gericht muss um 10 bis 20 Minuten verlängert werden.

Kleine Kuchen	1 Fisch + 1 Kuchen	2 Kuchen
 2 Roste + 1 emailliertes Gefäss	 2 Roste	 2 Roste

• REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE

Zur Reinigung des Fensters der elektronischen Programmeinstellung und der Backofentür ein weiches Tuch und Glasreiniger verwenden.

Keine Scheuermilch oder Metallschwämme benutzen.



Tipp

Keine Dampfreinigung verwenden.

– Das Konformitätskennzeichen CE muss auf dem Herd angebracht sein.

REINIGUNG DER TÜR



Achtung

Keine Scheuermittel oder Metallschaber zur Reinigung der Glastür des Ofens verwenden, da dies die Oberfläche zerkratzen und so zum Zerspringen des Glases führen kann.



Achtung

Die Glasscheibe kann erst entfernt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist. Bevor die Rückwand entfernt wird, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Nach der Reinigung muss die Rückwand wieder gemäß den Anweisungen eingesetzt werden.

Entfernen der Tür (modellabhängig)

- Die Tür komplett öffnen und mithilfe der roten Sicherheitsstopper blockieren (Abb. 1). Diese wurden mit Ihrem Gerät in einem Plastiktütchen mitgeliefert.

- Erste Glasscheibe folgendermassen herauslösen:

Zum Herauslösen der Glasscheibe das Metallteil an mit **A** markierter Stelle als Hebel ansetzen, erst auf der einen, dann auf der anderen Seite (Abb. 2).

- Glasscheibe mit weichem Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen.

Glasscheibe nicht in Wasser tauchen.

Keine Scheuermilch oder Metallschwämme benutzen. Mit klarem Wasser abspülen und mit fusselfreiem Tuch trocknen.

- Wenn nötig, alle inneren Glasscheiben der Tür entfernen. Es handelt sich je nach Modell um ein oder zwei Glasscheiben, mit einem schwarzen Eckenschutz aus Gummi an jeder Ecke (Abb. 3).

- Nach der Reinigung den Eckenschutz an allen Ecken wieder anbringen. Darauf achten, dass auf der Glasscheibe Folgendes steht:

oben links: L

oben rechts: R

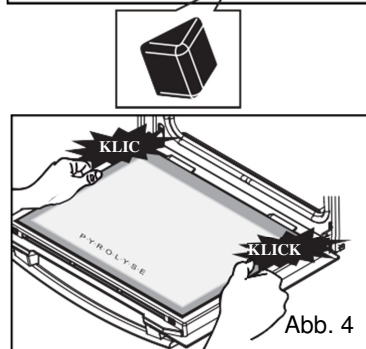
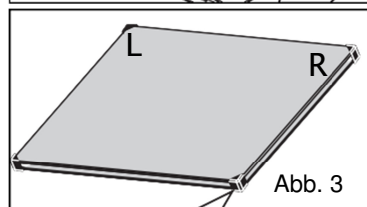
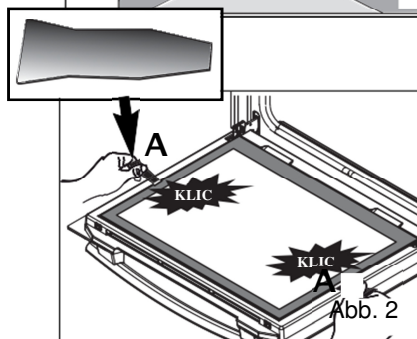
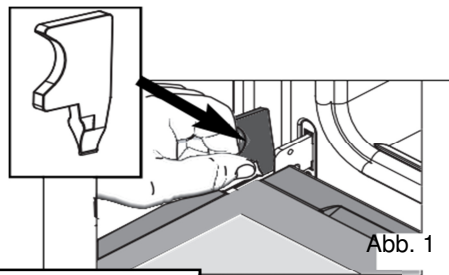
Alle Innenglasscheiben an der Tür anbringen, so dass sich L und R an der Seite der Scharniere befinden.

- Wenn es sich um einen Ofen mit einer einzigen Glasscheibe handelt, muss sich diese so nah wie möglich an der bereits eingesetzten Glasscheibe befinden.

- Nun die letzte Glasscheibe einsetzen, wobei die Aufschrift «P.Y.R.O.L.Y.S.E» in Ihre Richtung zeigen muss (Abb. 4).

- Rote Plastik-Sicherheitsstopper entfernen.

Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.



Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Backofen einwandfrei funktioniert, bedeutet das nicht zwangsläufig, dass eine Störung vorliegt. Sie sollten in jedem Fall die folgenden Punkte überprüfen:

SIE STELLEN FEST, DASS ...	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG
... der Ofen nicht heiss wird.	• Der Ofen ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen. • Die Sicherung Ihres Geräts ist ausser Betrieb. • Die ausgewählte Temperatur ist zu niedrig.	- Den Ofen an die Stromversorgung anschliessen. - Die Sicherung der Installation austauschen und ihren Wert überprüfen (16 A). - Die Temperatur höher stellen.
... die T°C-Anzeige blinkt.	• Die Türverriegelung ist defekt.	- Den Kundendienst kontaktieren.
... die Lampe des Ofens nicht mehr funktioniert.	• Die Lampe ist ausser Betrieb. • Der Ofen ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen oder die Sicherung ist ausser Betrieb.	- Die Lampe wechseln. - Den Ofen an die Stromversorgung anschliessen oder Sicherung austauschen.
... die Pyrolyse-Reinigung nicht funktioniert.	• Die Tür ist nicht richtig geschlossen. • Das Verriegelungssystem ist defekt.	- Den Schliessmechanismus der Tür überprüfen. - Den Kundendienst kontaktieren.
... der Ofen Signaltöne von sich gibt.	• Während des Garvorgangs. • Am Ende des Garvorgangs.	- Die gewählte Solltemperatur ist erreicht. - Der programmierte Garvorgang ist abgeschlossen.
	• Beim Drücken der Tasten. • Die Bedienelemente sind wegen der Kindersicherung gesperrt.	- Normalbetrieb. - Auf OK drücken und «entriegeln» auswählen, um die Verriegelung aufzuheben.
... die Anzeige auf der Programmeinstellung verschwunden ist.	• Die Sicherung der Installation ist ausser Betrieb. • Der Kontrast ist nicht richtig eingestellt.	- Die Sicherung der Installation austauschen. - Den Kontrast der Anzeige erhöhen.

• KUNDENDIENST

Wünschen Sie weitere Informationen über unsere Produkte oder haben Sie Fragen, dann:

> besuchen Sie unsere Website:

www.fors.ch

oder rufen Sie uns an:

Kundendienst – 0800 554 650
Gratishotline

Falls doch einmal etwas nicht in Ordnung sein sollte, wenden Sie sich an ihren Händler oder an den FORS-Kundendienst:

Gratisnummer 0800 554 650 für alle Serviceaufträge

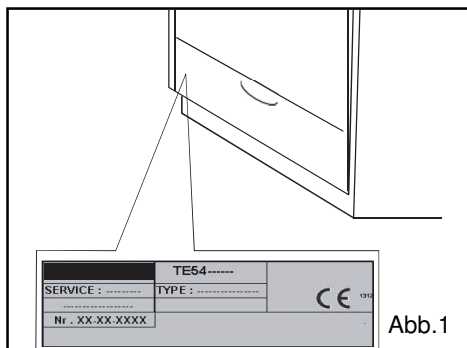
service@fors.ch

• EINGRIFFE

Eventuelle Eingriffe an dem Gerät dürfen nur:

- von einem Händler oder
- einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Bei der Meldung des Problems die vollständige Referenz des Geräts angeben (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden sich auf einem am Gerät angebrachten Schild (Abb. 1).



ORIGINALERSATZTEILE

Bei Wartungsarbeiten verlangen, dass ausschliesslich Originalersatzteile verwendet werden.



Réf. DCI1591* DCI1691*- DCI1592*

CZ5702983_00 - 04/16