DE GEBRAUCHSANLEITUNG

BACKOFEN

De Dietrich

DE

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.

De Dietrich

INHALTSVERZEICHNIS

DE

1 / Beschreibung des Backofens 4
Bedienelemente und Anzeige 5
Zubehör 6
Erste Einstellungen - Inbetriebnahme 8

2 / Garmethoden 9
Funktion „Experte“ 9
º Garfunktionen.....10
º Trocknen 13
º Favoriten (Gespeicherte Garfunktionen) 14
Funktion „Rezepte“ 14
Funktion „Chef“ 16
„Niedertemperatur-Programm“ 18

3 / Einstellungen 20
º Uhrzeit 20
º Sprache 20
º Ton 20
º Demo-Modus 20
º Bedienung der Lampe 20
Sperrung der Bedienelemente.....21

4 / Zeitschaltuhr 21

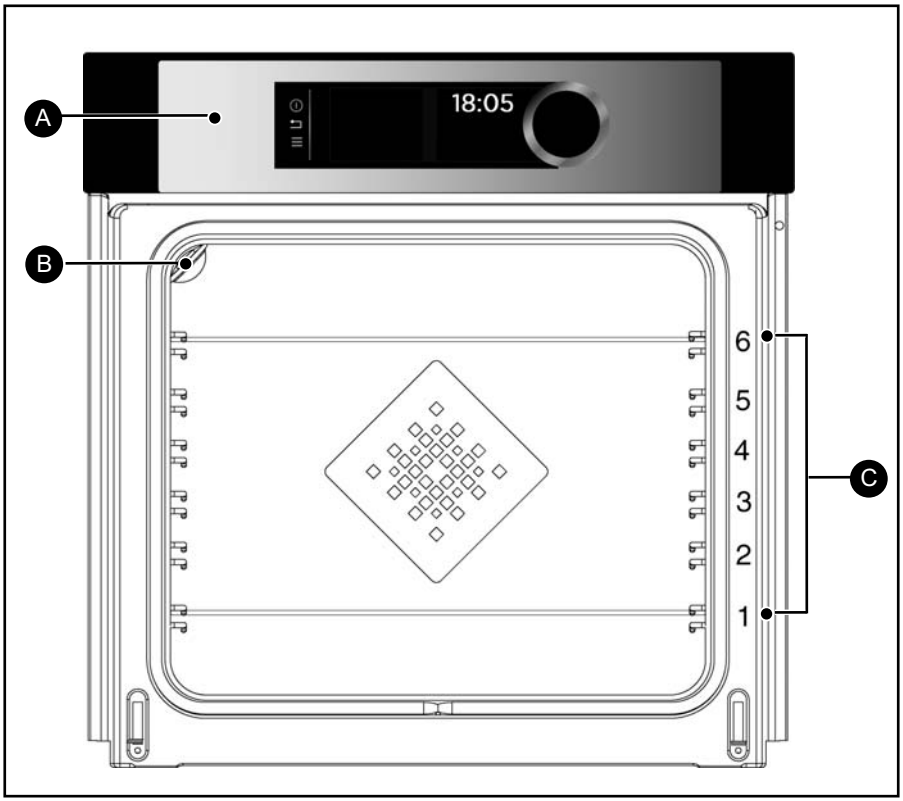
5 / Reinigung - Pflege 22
Außenfläche.....22
Demontage der Einschubleisten 22
Reinigung der inneren Scheiben 22
Aus- und Einbau der Tür 22
Funktion Reinigung (Pyrolyse).....24
Austausch der Lampe 25

6 / Funktionsstörungen und Lösungen 26

7 / Kundendienst 27

• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BESCHREIBUNG DES BACKOFENS



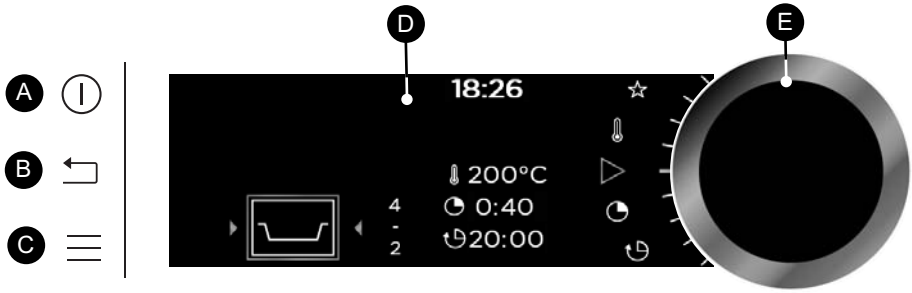
A Bedienleiste

B Lampe

C Einschubleisten (6 Höhen verfügbar)

• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

BEDIENELEMENTE UND ANZEIGE



A **Ausschalttaste Backofen** (lange drücken)

B **Taste zurück**

(verwendbar bei Programmsuche, kein GAREN)

C **Taste Zugang MENÜ**

(Gararten, Einstellungen, Zeitschaltuhr, Reinigung)

D **Anzeigen**

E **Drehschalter für mittig ausgeübten Druck** (nicht abnehmbar):

- Programmauswahl, Erhöhen oder Vermindern der Werte durch Drehen.

- Bestätigung jeder Aktion durch mittiges Drücken.

ANZEIGESYMBOLE

Start des Garvorgangs

Ausschalten des Garvorgangs

Temperaturstufen

Garzeit

Ende der Garzeit

(Startzeitvorwahl) Speicherung der Gararten

Anzeige Verriegelung der Tastatur

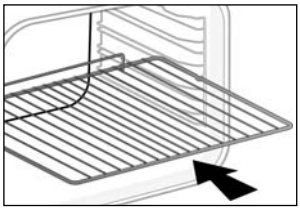
Anzeige Verriegelung der Tür während der Pyrolyse

Anzeige der empfohlenen Einschubleistenhöhen zum Einschieben der Bleche

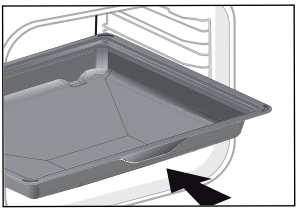
• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ZU BEHÖR (je nach Modell)

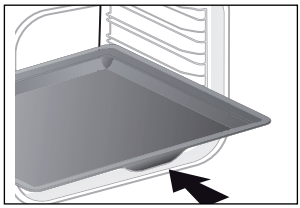
- Sicherheitsrost mit Kippschutz
Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet. Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt auf den Rost gelegt).
Den Anschlag mit dem Kippschutz nach hinten in den Ofen einschieben.



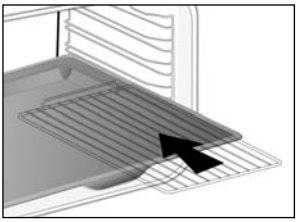
- Mehrzweckblech, Auffangschale 45 mm
Es wird in die unter dem Rost befindlichen Einschubleisten mit dem Griff zur Ofentürseite eingeschoben. Sie fängt Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann sie zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.



- Kuchenblech, 20 mm
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“
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.



• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

- Auzugschienensystem
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 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.

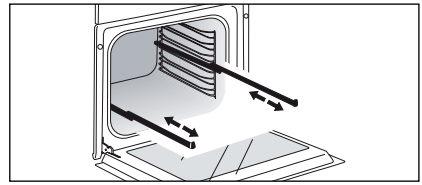
EINBAU UND DEMONTAGE DER AUSZUGSCHIENEN

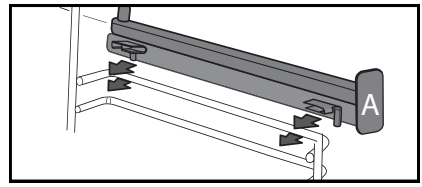
Nach Entfernen der 2 Einschubleisten wählen Sie die Einschubhöhe (von 2 bis 5), in der Sie Ihre Schienen befestigen möchten. Rasten Sie die linke Schiene in die linke Einschubleiste ein und üben Sie auf der Vorderseite und Rückseite der Schiene genügend Druck aus, damit die 2 Winkel auf der Seite der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

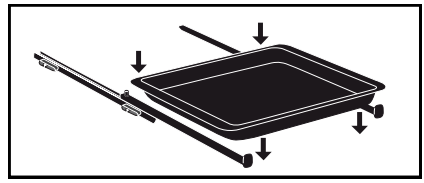
HINWEIS: Der teleskopartige Teil der Schiene muss zur Ofenvorderseite hin ausziehbar sein, der Anschlag Ⓐ befindet sich gegenüber von Ihnen.

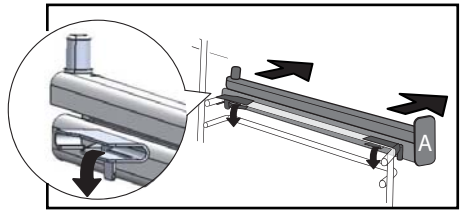
Setzen Sie Ihre 2 Einschubleisten ein und platzieren Sie anschließend Ihren Teller auf den 2 Schienen, das System ist betriebsbereit.

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.









Empfehlung
Um die Rauchbildung beim Garen von fettem 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.

• 1 BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

ERSTE EINSTELLUNGEN - INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie die Sprache aus

Bei der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall wählen Sie Ihre Sprache durch Drehen des Bedienschalters aus, dann bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Bedienschalters.

- Einstellung der Uhrzeit

Die Anzeige blinkt auf 12:00.

Stellen Sie durch Drehen des Bedienschalters nacheinander Stunden und Minuten ein und bestätigen Sie durch Drücken.Ihr Backofen zeigt die Uhrzeit an.

Hinweis: Zum erneuten Ändern der Uhrzeit siehe Kapitel „Einstellungen“.

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

- Start - Allgemeines Menü

Drücken Sie die Taste MENÜ, ☰ um Zugang zum allgemeinen Menü zu erhalten, wenn der Backofen nur die Uhrzeit anzeigt.

Sie gelangen zur ersten Garart: Die Funktion Experte.

Zum Durchlauf der verschiedenen Programme am Bedienschalter drehen :

Zum Starten der gewählten Programmart drücken Sie auf den Bedienschalter.

Zurück zur letzten Funktion (außer während des Garens) gelangen Sie durch Drücken der Rücktaste ⮌ und zum Ausschalte des Backofens drücken Sie die Stopp-Taste einige Sekunden lang ⏻.

• 2 GAREN

GARMETHODEN

Wählen Sie je nach Ihrem Kenntnisstand über das Garen Ihres Gerichts eine der folgenden Funktionen:

1 Wählen Sie die Funktion **“EXPERTE”** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Garart, Temperatur und Gardauer Sie selbst auswählen.

2 Wählen Sie die Funktion **«REZEPTE»** zur Zubereitung eines Gerichts, wofür Sie die Unterstützung des Backofens benötigen. Wählen Sie einfach die Art des vorgeschlagenen Lebensmittels und sein Gewicht aus und der Backofen wählt für Sie die am besten geeigneten Einstellungen aus.

3 Wählen Sie die Funktion **“CHEF”** für ein Gericht, dessen Zubereitung der Backofen automatisch steuert. Wählen Sie aus einer Liste der gängigsten Gerichte das Gericht aus, das sie kochen möchten.

4 Wählen Sie die Funktion **“NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM”** zur Zubereitung eines Gerichts, dessen Zubereitung der Backofen mit Hilfe eines speziellen Elektronikprogramms komplett steuert (langsames Garen).

1 **FUNKTION „EXPERTE“**

Mit dieser Funktion stellen Sie selbst alle Garparameter ein: Temperatur, Garart, Gardauer.

Zeigt der Backofen nur die Uhrzeit an, drücken Sie die MENÜ-Taste, ☰ um zum allgemeinen Menü zu gelangen, dann bestätigen Sie die Funktion „Experte“.

- Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Garart aus der Liste aus und bestätigen Sie durch Drücken des Bedienschalters:

- **Heißluft**
- **Ober- und Unterhitze**
- **Traditionell**
- **Garart Eco**
- **Umluftgrill**
- **Unterhitze + Umluft**
- **Variable Grillfunktion**
- **Warmhalten**
- **Abtauen**
- **Brot**
- **Trocknen**
- **Sabbat-Einstellung** (Sonderfunktion)

****

- **Favoriten** (Speicherung von 3 Gararten)

• 2 GAREN

GARMETHODEN (je nach Modell)

Heizen Sie Ihren Herd vor jedem Garvorgang vor.

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
Heiß-luft*	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.
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.
Umluftgrill	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.
Heißluft unten	180°C 75°C - 250°C	Empfohlen für Fleisch, Fisch, Gemüse, die vorzugsweise in einem irdenen Gefäß gegart werden.

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

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

• 2 GAREN

Position	Empfohlene Temp. in °C Min. - Max.	Bedienung
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.
Warm-halten	60°C 35°C - 100°C	Empfohlen für das Aufgehen von Brot-, Hefe-, Gugelhupfteig. Form wird bei einer max. Temperatur von 40°C auf den Einlegeboden gestellt (Telleraufwärmen, 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).
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.
Trocknen	80°C 35°C - 80°C	Programm zur Austrocknung bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Obst, Gemüse, Kerne, Wurzeln, Gewürz- und Aromapflanzen. Siehe folgende spezielle Trocknungstabelle.
Sabbat-Einstellung	90°C	Spezialprogramm: Der Backofen ist 25 Stunden oder 75 Stunden ununterbrochen bei einer festen Temperatur von 90°C in Betrieb.

Energiespar-Tipp:
Die Tür während des Garvorgangs geschlossen halten, um Wärmeverluste zu vermeiden.

• 2 GAREN

SOFORTIGES GAREN (Funktion Experte)

Nach Auswahl und Bestätigung Ihres Garmodus, Beispiel: Heißluft unten, der Backofen schlägt Ihnen eine oder zwei Einschubhöhen vor.

- Schieben Sie Ihr Blech auf der empfohlenen Einschubhöhe ein.
- Zum Start des Garvorgangs drücken Sie erneut den Bedienschalter. Der Temperaturanstieg startet sofort.

Hinweis: Bestimmte Parameter könnenvor Beginn des Garvorgangs verändert werden (Temperatur, Garzeit und Startzeitvorwahl), siehe Folgekapitel.

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR

Der Backofen empfiehlt die ideale Gartemperatur je nach dem bereits gewählten Garmodus.
Diese kann wie folgt verändert werden:
- Wählen Sie das Symbol Temperatur und bestätigen Sie dann.
- Zum Ändern der Temperatur drehen Sie den Bedienschalter und bestätigen dann Ihre Auswahl.

GARZEIT

Geben Sie die Gardauer des Gerichts durch Auswahl des Gardauersymbols ein und bestätigen Sie.
Geben Sie durch Drehen des Bedienschalters die Gardauer ein und bestätigen Sie.

Ihr Backofen ist mit der Funktion "SMART ASSIST" ausgestattet, die Ihnen bei der Programmierung der Dauer eine veränderte Garzeit empfiehlt, gemäß der gewählten Garmethode.
Der Countdown für die eingestellte Dauer läuft sofort, sobald die Gartemperatur erreicht ist.

STARTZEITVORWAHL GAREN

Beim Einstellen der Gardauer zählt die Uhrzeit des Garendes automatisch aufwärts. Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden.

-Wählen Sie das Symbol Garzeitende und bestätigen Sie.
Nach Einstellung des Garzeitendes bestätigen.
Hinweis: Sie können einen Garvorgang ohne Auswahl der Gardauer und des Garzeitendes starten. Wenn nach Ihrem Ermessen das Garzeitendes Ihres Gerichts erreicht ist, stoppen Sie den Garvorgang (siehe Kapitel „Abschaltung eines laufenden Garvorgangs").

ABSCHALTUNG EINES LAUFENDEN GARVORGANGS

Zur Beendigung eines laufenden Garvorgangs drücken Sie auf den Bedienschalter.
Der Backofen zeigt folgende Meldung an:
„Möchten Sie den laufenden Garvorgang beenden?"
Bestätigen Sie durch Auswahl von „Ja" und bestätigen Sie oder wählen Sie „Nein" und bestätigen Sie die Fortsetzung des Garvorgangs.

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

• 2 GAREN

FAVORITEN
(In der Funktion „Experte“)

- Garmodus abspeichern

Mit der Funktion “Favoriten“ können Sie 3 Rezepte des Garmodus „Experte“ abspeichern, die Sie häufig zubereiten.

Wählen Sie zunächst in der Funktion „Experte“ eine Garart, ihre Temperatur und Gardauer aus.
Speichern Sie dann diese Garart durch Drehen des Bedienschalters ☆ und bestätigen Sie dann.

Sie können diese Parameter auf der Anzeige in einem Speicher 1☆ 2☆ oder 3☆ abspeichern. Wählen Sie einen Speicher aus und bestätigen Sie dann. Ihre Garart ist jetzt gespeichert.
Für den Start des Garvorgangs erneut bestätigen.

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

- Einen bereits gespeicherten Speicher in der Funktion „Favoriten“ verwenden

Menü“Experte“ aufrufen, dann bestätigen.
Durch Drehen des Bedienschalters die Funktionen bis zum Symbol „Favoriten“ ☆ » durchscrollen.
- Einen der bereits belegten Speicher 1☆ 2☆ oder 3☆ auswählen und zur Bestätigung drücken.
Der Backofen geht in Betrieb.

FUNKTION „REZEPTE“

Die Funktion Rezepte wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht aus.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie die Garart «REZEPTE” im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.

Der Backofen bietet Ihnen verschiedene Kategorien mit zahlreichen Gerichten an (siehe nachfolgende detaillierte Liste):

- Wählen Sie die Kategorie, zum Beispiel „Fischhändler“ und bestätigen Sie.

- Wählen Sie das spezifische Gericht aus, das Sie zubereiten möchten, zum Beispiel „Forelle“ und bestätigen Sie.

Für bestimmte Nahrungsmittel muss das Gewicht (oder die Größe) eingegeben werden.

- Ein Gewicht wird vorgeschlagen. Geben Sie das Gewicht ein und bestätigen Sie; der Backofen berechnet und zeigt automatisch die Gardauer und die Einschubebene an.

- Schieben Sie Ihr Kochgeschirr ein und bestätigen Sie.

⚠ **Für bestimmte Rezepte muss der Backofen vor Einschieben des Gerichts vorgeheizt werden.**

Sie können den Backofen jederzeit während des Garvorgangs öffnen, um Ihr Gericht zu begießen.

- Der Backofen klingelt und schaltet ab, wenn die Gardauer abgelaufen ist; der Bildschirm zeigt dann an, dass das Essen fertig ist.

• 2 GAREN

LISTE DER GERICHTE

DER GEFLÜGELHÄNDLER
Hähnchen
Ente
Entenbrust *
Truthahn

DER METZGER
Lammschulter rosa
Rindfleisch rot
Rindfleisch medium
Rindfleisch durchgebraten
Schweinebraten
Kalbsbraten
Kalbskotelett *

DER FISCHHÄNDLER
Lachs
Forelle
Fischterrine

DER CATERER
Lasagne
Pizza
Quiche

DER GEMÜSEHÄNDLER
Kartoffelgratin
Gefüllte Tomaten
Ganze Kartoffeln

DER BÄCKER
Blätterteig
Mürbeteig
Hefeteig
Brioche
Brot
Baguettes

DER KONDITOR
Obstkuchen
Streuselkuchen
Biskuitkuchen
Cupcakes
Karamellcreme
Schokoladenkuchen
Mürbegebäck / Cookies *
Englischer Kuchen
Joghurt-Kuchen

*** Für diese Gerichte ist vor dem Einschieben des Kochgeschirrs ein Vorheizen erforderlich.**

Auf der Anzeige erscheint die Meldung, dass das Gericht erst eingeschoben werden darf, wenn der Backofen die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Ein Signalton zeigt das Ende des Vorheizvorgangs an; danach beginnt der Zählvorgang der Garzeit. Schieben Sie dann Ihr Backblech auf der empfohlenen Einschubleiste ein.

STARTZEITVORWAHL GAREN

Auf Wunsch können Sie die das Garzeitende durch Auswahl des Symbols Garzeitende verändern, anschließend bestätigen.

Nach Einstellung des Garzeitendes bestätigen.

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

FUNKTION „CHEF“

Diese Funktion erleichtert die Aufgabe erheblich, denn der Backofen berechnet automatisch alle Garparameter je nach ausgewähltem Gericht (Temperatur, Gardauer, Garmodus) durch elektronische Sonden im Backofen, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturveränderungen messen.

Für die Funktion „CHEF“ ist kein Vorheizen erforderlich. Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofenbeginnen.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie im allgemeinen Menü mit dem Bedienschalter die Funktion «CHEF” aus und bestätigen Sie dann.

Der Backofen bietet eine Auswahl von Gerichten (siehe nachfolgende Liste der Gerichte).
- Wählen Sie Ihr Gericht aus und bestätigen Sie.
- Zum Start des Garvorgangs drücken Sie erneut den Bedienschalter.

ACHTUNG:
Dieser Garmodus läuft in 2 Phasen ab:

1- Eine Suchphase, während der der Backofen mit dem Aufheizen beginnt und die ideale Gardauer bestimmt. Diese Phase dauert je nach Gericht 5 bis 40 Minuten.

WICHTIG: Während dieser Phase die Backofentür nicht öffnen, damit die Berechnung und Aufzeichnung der Daten nicht gestört werden, andernfalls wird der Garvorgang abgebrochen.

Diese Suchphase wird in einer Animation ◇◇◇◆◇◇◇dargestellt.

2- Zweite Garphase: Der Backofen hat die erforderliche Zeit eingestellt, die Animation erlischt.

Die angegebene verbleibende Zeit berücksichtigt die Gardauer der ersten Phase.

Jetzt kann die Tür geöffnet werden, zum Beispiel, um den Braten zu begießen oder zu drehen.

- Der Backofen schaltet ab, wenn die Garzeit abgelaufen ist und der Bildschirm gibt dann an, dass das Essen fertig ist.

STARTZEITVORWAHL GAREN

Das Ende der Garzeit kann geändert werden, bevor das Gericht auf der angegebenen Einschubleiste eingeschoben wird.

Für das zeitversetzte Garen,
- Symbol Ende des Garvorgangs auswählen und Ende der Garzeit ändern, dann bestätigen.

• 2 GAREN

LISTE DER GERICHTE

Pizza

Frische Pizza aus dem Feinkostgeschäft
Pizza aus Fertigteig
Hausgemachter Pizzateig
Tiefkühl-Pizza

Damit der Teig knusprig wird legen Sie ihn auf den Grillrost (Sie können Backpapier zwischen Gitter und Pizza einschieben, damit der Backofen vor tropfendem Käse geschützt wird).
Pizza auf das Backblech legen, um einen weichen Teig zu erhalten.

Rinderbraten (3 Gararten):

- Rinderbraten Englisch
- Rinderbraten Medium
- Rinderbraten durch

Entfernen Sie Speck so gut wie möglich: Er verursacht Rauchbildung
Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird.
Den Braten auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen.

Schweinebraten

Schweinekamm
Filet

Einen Tontopf verwenden Ein bis 2 EL Wasser hinzufügen.
Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird. Am Ende der Garzeit salzen.

Hähnchen

Hähnchengewicht 1 kg bis 1,700 kg
Entchen, Perlhuhn

Garen im Kochgeschirr: Besser Tongeschirr verwenden, damit Spritzer vermieden werden.
Um Spritzer zu vermeiden, vor dem Garen die Haut des Geflügels einstechen.

Fisch

Ganze Fische (Dorade, Seehecht, Forellen, Makrele)
Fischbraten

Diese Funktion nur für ganze Fische verwenden, die mit Gewürzen und Weißwein zubereitet werden

• 2 GAREN

LISTE DER GERICHTE

Salzige Tarte

Frischer Speckkuchen
Tiefgekühlter Speckkuchen

Verwenden Sie eine nichthaftende Aluminiumform: der Teig wird darin knusprig.
Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter gelegt werden.

Gebäck

Kuchen für die ganze Familie: Englischer Kuchen (salzig, süß), Sandkuchen
Gebrauchsfertige Zubereitungen in der Tüte.

In Kastenform, in runder, eckiger Kuchenform zubereitete Kuchen, immer auf dem Rost.
Es können 2 Kuchen in Formen nebeneinander gebacken werden.

FUNKTION NIEDERTEMPERATUR

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

Für die Funktion NIEDERTEMPERATUR-PROGRAMM ist kein Vorheizen erforderlich.
Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofenbeginnen.

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.

SOFORTIGES GAREN

- Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Garart „Niedertemperatur-Programm“ aus und bestätigen Sie Ihre Auswahl.
Der Backofen bietet eine Auswahl von Gerichten (siehe nachfolgende Liste der Gerichte).

- Wählen Sie Ihr Gericht aus.
- Nach Auswahl des Gerichts, zum Beispiel: 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).
- Durch Drücken des Bedienschalters die Auswahl bestätigen. Der Garvorgang beginnt.

• 2 GAREN

Der Ofen stellt sich nach dem Garvorgang automatisch aus, 2 Minuten lang ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie die Taste Stopp ⓘ.

STARTZEITVORWAHL GAREN

Die Einstellung einer Startzeitvorwahl ist beim Niedertemperatur-Programm möglich.
Nach Auswahl Ihres Programms wählen Sie das Symbol Kochzeitende . Die Anzeige blinkt; stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des Bedienschalters ein und bestätigen Sie die Eingabe.
Die Anzeige für die Garzeitbeendigung blinkt nicht mehr.

LISTE DER GERICHTE

- Kalbsbraten (4h00)
- Rinderbraten:
  - Englisch (3h00)
  - durch (4h00)
- Schweinebraten (5h00)
- Lamm:
  - rosa (3h00)
  - durch (4h00)
- Hähnchen (6h00)
- Kleine Fische (1h20)
- Großer Fisch (2h10)
- Joghurt (3h00)

HINWEIS: Die Grillfunktion nicht für folgende Programme verwenden: Kleine Fische - große Fische und Joghurt.

Das Bratgut direkt über die Fettpfanne stellen und dabei die Einschubleiste verwenden, die in der Tabelle angegeben ist.

• 3 EINSTELLUNGEN

FUNKTION EINSTELLUNGEN

Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „EINSTELLUNGEN“ aus und bestätigen Sie dann.

Verschiedene Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:
- Uhrzeit, Sprache, Signalton, Demo-Modus, Bedienung der Lampe und Konnektivität.
Wählen Sie durch Drehen des Bedienschalters die gewünschte Funktion aus und bestätigen Sie.
Stellen Sie dann Ihre Parameter ein und bestätigen Sie sie.

Uhrzeit

Verändern Sie die Uhrzeit; bestätigen, dann die Minuten verändern und erneut bestätigen.

Sprache

Wählen Sie Ihre Sprache aus und bestätigen Sie sie.

Signalton

Bei der Betätigung der Tasten sendet Ihr Backöfen Signaltöne aus. Zur Beibehaltung dieser Töne wählen Sie ON, zur Deaktivierung wählen Sie OFF und bestätigen Sie dann.

Der DEMO-Modus

Der Backofen ist standardmäßig auf die normale Heizfunktion eingestellt.
Bei Einstellung des DEMO-Modus (Position ON), dem Modus für die Produktpräsentation im Geschäft, heizt der Backofen nicht auf.
Um in den Normalmodus zurückzukehren, drücken Sie OFF und bestätigen Sie.

Bedienung der Lampe

Zwei Einstellungen stehen Ihnen zur Auswahl:
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.
Wählen Sie Ihre Position und bestätigen Sie.

⚠ Wenn der Nutzer 90 Sekunden lang keinen Bedienschritt ausgeführt hat, schaltet die Anzeige zur Begrenzung des Energieverbrauchs auf eine geringere Helligkeit um und die Lampe des Backofens erlischt (wenn sie sich in der Funktion „AUTO“ befindet).
Einfaches Drücken der Rücktasten ⮌ oder der Menütaste ☰ genügt, um die Helligkeit der Anzeige wiederherzustellen und um die Lampe bei Bedarf während des Garens zu aktivieren.

• 3 EINSTELLUNGEN

SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Kindersicherung

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten Zurück und Menü, bis zur Anzeige des Vorhängeschloss-Symbols auf dem Bildschirm.

Die Sperrung der Bedienelemente ist während des Garvorgangs oder bei ausgeschaltetem Backofen zugänglich.
HINWEIS: Nur die Taste Stopp bleibt aktiv

Um die Bedienelemente zu entsperren, drücken Sie gleichzeitig die Rücktaste und die Menütaste, bis das Vorhängeschloss-Symbol vom Bildschirm verschwindet.

• 4 ZEITSCHALTUHR

FUNKTION ZEITSCHALTUHR

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

- Wählen Sie im allgemeinen Menü durch Drehen des Bedienschalters die Funktion „ZEITSCHALTUHR“ aus und bestätigen Sie dann.

0m00s erscheint auf dem Bildschirm.
Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Handhebels ein und drücken Sie dann die Taste zur Bestätigung; die Rückwärtszählung beginnt.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Um ihn zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste.

Hinweis: Sie können die Programmierung der Zeitschaltuhr jederzeit ändern oder annullieren.
Zum Annullieren gehen Sie zurück zum Menü Zeitschaltuhr und nehmen die Einstellung 0m00s vor.
Durch Drücken des Drehschalters während des Countdowns stoppen Sie die Zeitschaltuhr.

• 5 WARTUNG

REINIGUNG UND PFLEGE:

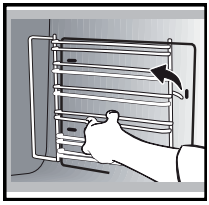
AUSSENFLÄCHE

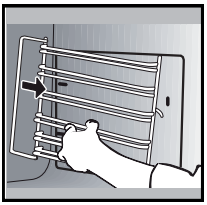
Benutzen Sie ein weiches, mit Glasreiniger getränktes Tuch. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

DEMONTAGE DER EINSCHUBLEISTEN

Seitenwände mit Einschubleisten:

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





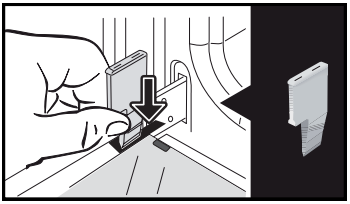
DIE INNEREN SCHEIBEN

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.

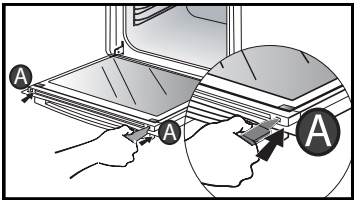
⚠ Warnung
Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, da durch ihre Verwendung Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

AUS- UND EINBAU DER TÜR

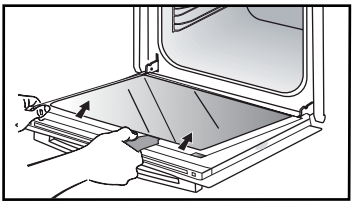
Öffnen Sie die Tür vollständig und blockieren Sie sie mithilfe des Plastikkeils, der in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte enthalten ist.



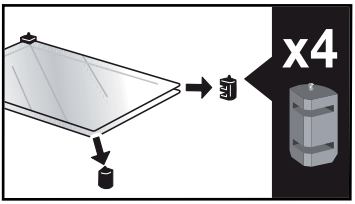
Entfernen Sie die erste mit Clip befestigte Scheibe:
Drücken Sie mithilfe des anderen Keils (oder eines Schraubendrehers) gegen die Einbaupositionen A , um die mit Clip befestigte Scheibe zu entfernen.



Entfernen Sie die Scheibe.

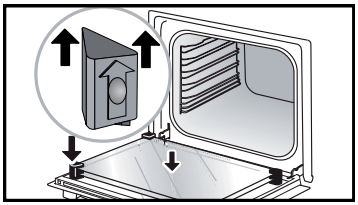


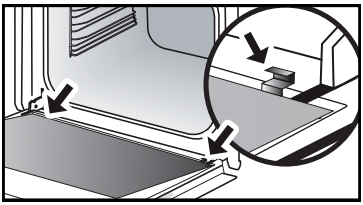
Je nach Modell besteht die Tür aus zwei zusätzlichen Scheiben mit einem schwarzen Abstandsbolzen aus Gummi an jeder Ecke.



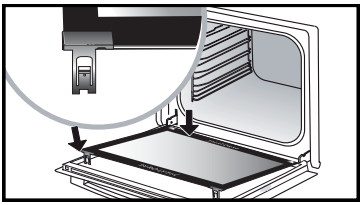
Falls nötig, entfernen Sie diese, um sie zu reinigen.
Die Scheiben nicht in Wasser tauchen. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fusselnden Tuch trocknen.

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.

• 5 WARTUNG

FUNKTION REINIGUNG (des Backofenraums)

Entfernen Sie das Zubehör und die Einschubleisten aus dem Backofen, bevor Sie eine Pyrolysereinigung starten. Bei der Pyrolyse-Reinigung muss unbedingt darauf geachtet werden, alles nicht für die Pyrolyse geeignete Zubehör (Schienensystem, Backblech, verchromtes Rost) und alle Kochgefäße aus dem Backofenraum zu entfernen.

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.

EINEN SELSTREINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Drei Pyrolysezyklen stehen Ihnen zur Verfügung. Die jeweilige Zeitdauer ist voreingestellt und kann nicht verändert werden:

Pyro-Expres: 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 von 1,50 Stunden eingestellt.**

Pyro Auto: Zwischen 1,5 und 2,5 Stunden

Für Reinígung bei gleichzeitigem Energiegewinn

Pyro Turbo: Zeitdauer 2 h

für die Tiefenreinigung des Garraums

SOFORTIGE SELBSTREINIGUNG

- Wählen Sie die Funktion «REINIGUNG” im Hauptmenü und bestätigen Sie dann.
- Wählen Sie den am besten geeigneten Selbstreinigungszyklus, z. B. Pyro Turbo und bestätigen Sie dann.

Die Pyrolyse beginnt. Die Pyrolysedauer wird sofort nach dem

Bestätigen auf Null zurückgezählt.
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.
Auf jeden Pyrolysezyklus folgt eine 30-minütige Abkühlphase, während der Ihr Backofen nicht zur Verfügung steht.

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.

SELBSTREINIGUNG MIT STARTZEITVORWAHL

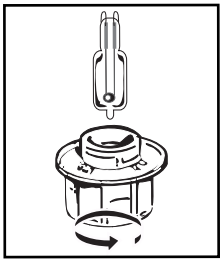
Die Anweisungen im vorhergehenden Abschnitt befolgen.
- Das Symbol Endzeit (Startzeitvorwahl) auswählen und bestätigen.
- Die gewünschte Endzeit der Pyrolyse mit dem Bedienschalter einstellen und dann bestätigen.

Nach wenigen Sekunden schaltet der Backofen in den Standby-Modus und die Startzeit der Pyrolyse wird so verschoben, dass sie zur programmierten Endzeit endet.
Nach Beendigung Ihrer Pyrolyse schalten Sie Ihren Backofen durch Drücken der Taste ⏻ aus.

AUSWECHSELN DER LAMPE

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 Glasabeckung wieder ein.

• 6 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.

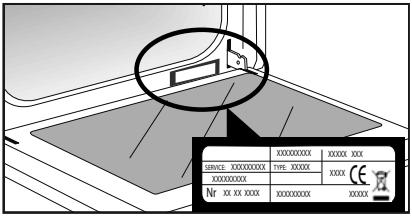
- Die Pyrolysereinigung wird nicht ausgeführt. Überprüfen, ob die Backofentür geschlossen ist. Den Kundendienst rufen, wenn der Fehler weiter besteht.

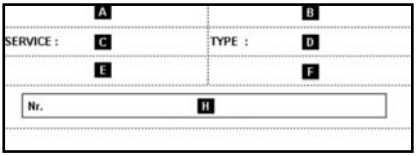
- Das Symbol „Sperren Tür“ blinkt auf der Anzeige. Fehler beim Sperren der Tür, bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

• 7 KUNDENDIENST

REPARATURARBEITEN

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





B: Handelsreferenznummer
C: Service-Referenznummer
H: Seriennummer