

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung DESIGN BISTRO OFEN ADVANCED PRO



Art.-Nr.: 42813 »Design Bistro Ofen Advanced Pro «

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte die Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind!

INHALT

IHREN »DESIGN BISTRO OFEN ADVANCED PRO« KENNEN LERNEN	03
WICHTIGE HINWEISE FÜR EINEN SICHEREN BETRIEB	05
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	05
Mögliche Gefährdungen durch hohe Temperaturen	07
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität	08
TECHNISCHE DATEN	09
VERWENDBARES KOCHGESCHIRR	09
ERSTE INBETRIEBNAHME	10
DIE KINDERSICHERUNG EINSCHALTEN	11
BEDIENUNG	12
Im Normalmodus garen	14
Mit den Ofenprogrammen arbeiten	17
Ein eigenes Ofenprogramm speichern – die Funktion CUSTOM	18
TIPPS ZUM GAREN VON FLEISCH	19
HILFE BEI PROBLEMEN	24
REINIGUNG	25
AUFBEWAHRUNG	27
ENTSORGUNGSHINWEISE	28
INFORMATION UND SERVICE	28
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE	28
REZEPTE	30

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Vielen Dank, dass Sie sich für den »Design Bistro Ofen Advanced Pro« von Gastroback entschieden haben. Sie werden viel Freude mit dem Gerät haben. Sie können mit diesem Gerät grillen, backen und auftauen. Die Anwendung ist besonders einfach und die Verwendungsmöglichkeiten sind sehr vielseitig.

Der elektronisch geregelte Multifunktionsofen ermöglicht ein optimales Bräunungsergebnis ganz nach Ihrem Wunsch. Der Ofen kann mit Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze und Umluft arbeiten und verfügt über eine Kindersicherung. Nutzen Sie die voreingestellten Programme zum Auftauen und für die Zubereitung von z.B. Aufläufen, Pommes Frites, Brot, Pizza, Kuchen, Keksen, Fleisch und Fischgerichten. Die Möglichkeit, ein eigenes Ofenprogramm für Ihre bevorzugten Gerichte zu speichern, rundet die Fähigkeiten des Ofens ab.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Bistro Ofens nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen »Design Bistro Ofen Advanced Pro«.

Ihre Gastroback GmbH

IHREN »DESIGN BISTRO OFEN ADVANCED PRO« KENNENLERNEN



Bauteile und Zubehöre



Pizzaplatte mit
28 cm Durchmesser



Herausnehmbares
Krümfach



Grillrost



Backblech



Abnehmbarer Griff
für das Backblech

DIGITALANZEIGE

Uhrzeit (Im Standby-Modus)/Countdown der Garzeit (Während des Betriebes)

Temperatur (bei manueller Einstellung) / **Menge** (bei Ofenprogrammen)

Pizza

Fleisch

Geflügel

Fisch

Oberhitze Unterhitze Ober- und Unterhitze Umluft Kindersicherung



Auftauen

Kekse

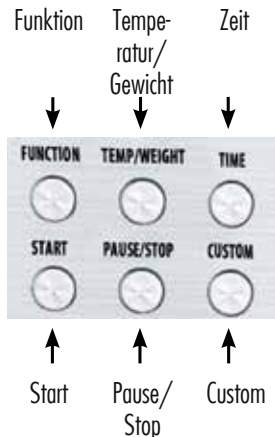
Kuchen

Toast

CUSTOM

wenn ein selbstdefiniertes Ofenprogramm gespeichert ist, leuchtet dieses Symbol

TASTATUR



Mit den Tasten wählen Sie den Parameter aus. Drehen Sie danach den Einstellregler, um den Parameterwert einzustellen.

Function Heizelemente, Umluft, Kindersicherung oder eines der vordefinierten Ofenprogramme auswählen.

Temperature/Weight abhängig von der gewählten Funktion: Temperatur oder Menge wählen.

Time im Standby-Modus: Uhrzeit einstellen / beim Programmieren: Garzeit einstellen

START das Ofenprogramm starten oder nach einer Unterbrechung fortsetzen.

PAUSE/STOP 1 mal drücken hält ein laufendes Programm an, 2 mal drücken bricht das Programm ab.

CUSTOM drücken Sie diese Taste, um Ihr eigenes Ofenprogramm zu speichern oder zu starten.

Einstellregler drehen Sie hier, um den Wert des ausgewählten Parameters einzustellen.

WICHTIGE HINWEISE FÜR EINEN SICHEREN BETRIEB

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln und wird dazu während des Betriebes elektrisch auf sehr hohe Temperaturen erhitzt. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personenschäden sowie zu Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Reparaturen und technische Wartungen am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 2225-0

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Nur für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Nicht für den Gebrauch in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie nur Bauteile und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch hohe Temperaturen, Feuer und elektrischen Schlag verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile des Ofens und besonders das Netzkabel auf Beschädigungen. Die Kontakte am Stecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Überhitzung, mechanische oder elektrische Überlastung, ins Gehäuse eingedrungene Flüssigkeit). Lassen Sie das Gerät in diesem Fall in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst auseinander zu nehmen oder zu reparieren.
- **Nahrungsmittel können sich beim Erhitzen entzünden!** Niemals das Gerät in der Nähe von Vorhängen, Tischdekorationen oder anderen brennbaren, hitze- und/oder feuchtigkeitsempfindlichen Materialien oder brennbaren Flüssigkeiten (hochprozentige alkoholische Getränke) betreiben, um eine Gefährdung durch Hitze, Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Niemals das Gerät unter Hängelampen oder Regalen betreiben.
- Niemals Papier, Plastikfolie, Pappe oder andere Fremdkörper in den »Design Bistro Ofen Advanced Pro« legen. Entfernen Sie vor jeder Verwendung auch alle nicht verwendeten Zubehöre. Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, da ange-

brannte Fettrückstände im Ofen in Brand geraten können. Niemals zu große oder verpackte Nahrungsmittel (z.B. mit Frischhaltefolie) in den Ofen legen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Überhitzung, Rauchentwicklung).

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Das Gerät muss mit der Rückseite direkt an die Wand gestellt werden. Links, rechts und oben müssen für eine ausreichende Luftzirkulation mindestens 10 cm frei bleiben. Das Gerät ist NICHT für den Einbau in eine Küchenzeile geeignet!
- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z.B. Heizung) bringen. Legen Sie keine harten und/oder schweren Gegenstände auf das Gerät.
- Betreiben Sie den Ofen nur, wenn das Krümelfach richtig eingesetzt ist.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Niemals das Gerät oder Teile davon mit Chemikalien, Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B. Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Das gilt besonders für die Zubehörteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden, diese könnten das Gerät oder Bauteile (Beispiel:

Glasscheibe der Ofentür, Antihalt-Beschichtung und Heizelemente) beschädigen.
Niemals das Gerät oder seine Teile und Zubehöre in der Spülmaschine reinigen.

- Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Gerätes Gewalt anwenden. Niemals mit irgendwelchen Fremdkörpern an den Heizelementen hantieren, um eine Gefährdung durch Elektrizität und eine Beschädigung der Heizelemente zu vermeiden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Überhitzung). Sollte während des Betriebes Qualm aufsteigen, **dann lassen Sie die Ofentür geschlossen**, damit kein Sauerstoff eindringt, der das Problem verschlimmern würde. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist und die Nahrungsmittel nicht mehr qualmen, bevor Sie die Ofentür öffnen und angebrannte Nahrungsmittel vorsichtig entfernen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung sorgfältig, damit keine Lebensmittel im Ofenraum einbrennen und in Brand geraten. Schalten Sie den Ofen immer zuerst AUS (PAUSE/STOP 2 mal drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Krümelfach zum Reinigen aus dem Ofen nehmen und das Gerät reinigen oder bewegen.
- Fassen Sie das Gerät auf beiden Seiten unten am Gehäuse an, wenn Sie es bewegen wollen.



MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH HOHE TEMPERATUREN

- Niemals während des Betriebes irgendwelche Gegenstände oder Tücher auf das Gerät legen, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Die Außenseiten und die Glastür des Ofens werden während des Betriebes sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebes und bis zu 20 Minuten danach nicht die Außenseiten des Gerätes, da diese Oberflächen heiß sein können. Berühren Sie den Ofen dann nur am Türgriff und der Tastatur. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, das Krümelfach entnehmen und/oder das Gerät reinigen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Teile bewegen oder anfassen wollen. Das Backblech können Sie mit dem abnehmbaren Griff herausnehmen. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen.
- Während des Betriebes können große Mengen heißen Dampfes durch die Ofentür entweichen. Dies gilt besonders beim Öffnen der Ofentür. Halten Sie während des Betriebes Hände, Arme und Gesicht sowie Kleidungsstücke und andere hitze- und feuchtigkeitsempfindliche Dinge fern von dem Gerät, um Verbrennungen und Sachschäden zu vermeiden.
- Benutzen Sie nur feuer- und hitzebeständige Gefäße, die nicht entflammbar sind wie feuerfestes Glas oder Keramik oder Metall. Stellen Sie die Zubehöre wie z.B. Grillrost, Backblech und Pizzaplatte nach dem Gebrauch nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.

- Bedecken Sie niemals das Krümfach oder andere Teile des Ofens mit Folie, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Bewegen Sie heiße Flüssigkeiten und Nahrungsmittel nur mit großer Vorsicht – Verbrennungsgefahr.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Wickeln Sie das Kabel dazu immer vollständig ab. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Das Gerät darf nur an eine Schuko-Wandsteckdose, einer separat abgesicherten Stromversorgung mit Schutzleiter (Wechselstrom; 220/240 V, 50 Hz, 16 A) angeschlossen werden. Außerdem sollte ein Fehlerstromschutzschalter (FI) mit einem Auslösestrom von höchstens 30 mA installiert sein. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Elektriker.




Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

Betreiben Sie das Gerät **nicht** mit externen Zeitschaltuhren oder anderen Schalteinrichtungen.

- Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Fassen Sie den Netzstecker und das Gerät niemals mit nassen Händen an, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen und scharfen Kanten fern und stellen Sie das Gerät nicht auf das Kabel. Sollte das Kabel während des Betriebes heiß werden oder beschädigt sein, dann muss es in einer Fachwerkstatt ersetzt werden. Niemals das Kabel reparieren!
- Niemals den Ofen oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeiten in das Gehäuse eingedrungen sind, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (PAUSE/STOP 2 mal drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Trocknen Sie das Gerät ab und lassen Sie es dann noch mindestens 1 Tag an der Luft trocknen.

- Benutzen Sie keine Stahlwolle oder Topfreiniger aus Metall zur Reinigung. Teile der Stahlwolle können abbrechen und die Elektronik berühren und dadurch zum Kurzschluss oder Stromschlag führen.
- Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	GASTROBACK » Design Bistro Ofen Advanced Pro « Art.-Nr. 42813
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1400 W
Länge des Netzkabels:	ca. 75 cm
Gewicht:	ca. 8,45 kg
Abmessungen:	ca. 51,0 cm x 35,0 cm x 30,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen des Ofenraums:	ca. 36,0 cm x 20,5 cm x 30,0 cm (Breite x Tiefe x Höhe) ca. 28 Liter
Prüfzeichen	  

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

VERWENDBARES KOCHGESCHIRR

Sie können Kochgeschirr aus Metall, feuerfestem Glas (ohne Deckel) und feuerfester Keramik in Ihrem Gastroback »Design Bistro Ofen Advanced Pro« verwenden. Beachten Sie bitte die Hinweise des Herstellers.

WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Kochgefäß und dessen Inhalt während des Betriebes den Heizelementen nicht zu nahe kommt. Halten Sie einen Abstand von mindestens 3 cm (Breite eines Teelöffels) ein, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.

ERSTE INBETRIEBNAHME

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

Fassen Sie das Gerät immer nur auf beiden Seiten unten am Gehäuse an, wenn Sie es bewegen wollen. Niemals das Gerät am Netzkabel oder an der Ofentür anfassen, um es zu bewegen.

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind. Bewahren Sie die Verpackung auf, bis Sie alle Bauteile und Zubehöre gefunden haben.

Tipp: Für den Fall, dass Sie das Gerät wieder sicher verpacken wollen (Beispiel: zur längeren Aufbewahrung oder zum Versand), sollten Sie die Verpackung auch nach der Inbetriebnahme des Gerätes aufbewahren.

2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT die Warnaufkleber und das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass sich keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Ofenraum befinden.

WARNUNG – ELEKTRISCHE SPANNUNG

Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig AUS (Taste PAUSE/STOP 2 mal drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gerät, seine Bauteile oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

3. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Reinigung‘). Schieben Sie danach das Krümelfach an seinen Platz direkt über den Boden des Ofenraums.

WARNUNG: Niemals den »Design Bistro Ofen Advanced Pro« auf einen Küchenherd oder in die Nähe einer anderen Wärmequelle (Beispiel: Heizung) stellen, um Schäden am Gerät und Verletzungen zu vermeiden.


Auf jeder Seite und oben muss ausreichend Abstand (mindestens 10 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen, Regalen und Wänden bleiben. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht in einen Schrank.

WICHTIG: Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, eben und sauber sein. Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen betreiben, damit das Gerät nicht umkippt oder herunter fällt. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Gehäuse sowie die Bedienungselemente müssen stets frei zugänglich bleiben (siehe: ‚Ihren »Design Bistro Ofen Advanced Pro« kennen lernen‘).


4. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche (siehe: oben). Die Rückseite des Gerätes sollte direkt vor einer Wand stehen. Vergewissern Sie sich, dass die Luftschlitze im Gehäuse frei bleiben, um Schäden zu vermeiden.
5. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität‘). Ein Signalton zeigt an, dass das Gerät angeschlossen ist. Die Digitalanzeige leuchtet auf.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor jedem Einschalten des Gerätes, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Verpackungen, Preisschilder und Werbematerial) im Ofenraum stecken und das Krümelfach am Boden des Ofenraums eingelegt ist.



Vor der ersten Verwendung sollten Sie den leeren Ofen ohne Nahrungsmittel bei 175 °C für 15 Minuten ausheizen. Die Heizelemente können dabei etwas Rauch entwickeln. Die Entstehung eines leichten Brandgeruches ist völlig normal und harmlos und dauert nicht länger als 10 bis 15 Minuten. Wenn der Brandgeruch bei der späteren Verwendung wiederholt auftritt, dann reinigen Sie den »Design Bistro Ofen Advanced Pro« (siehe ‚Reinigung‘). Sollte der Brandgeruch auch nach der Reinigung dauerhaft auftreten, dann lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.

6. Drücken Sie die Taste FUNCTION und drehen Sie den Einstellregler bis das Symbol für Unterhitze  blinkt. Die Voreinstellungen für Garzeit und Temperatur erscheinen auf der Digitalanzeige. Als Voreinstellung wird die maximal erreichbare Temperatur 175 °C angezeigt.
7. Drücken Sie die Taste TIME und drehen Sie danach den Einstellregler bis die Garzeit 15 Minuten (15:00) auf der Digitalanzeige erscheint.
8. Drücken Sie die Taste START. Auf der Digitalanzeige sehen Sie die Restzeit als Countdown. Der Ofen schaltet sich automatisch AUS, sobald die Zeit abgelaufen ist und zeigt „End“ an.
9. Drücken Sie die Taste PAUSE/STOP, um den Ofen in den Standby-Modus zurückzuschalten. Danach ist das Gerät für die Zubereitung Ihrer Lebensmittel bereit.

DIE KINDERSICHERUNG EINSCHALTEN

Die Kindersicherung verhindert, dass kleine Kinder den Ofen einschalten. Das Gerät reagiert bei eingeschalteter Kindersicherung auf keine Bedienungselemente und das Schloss-Symbol  erscheint auf der Digitalanzeige.

WICHTIG: Die Kindersicherung lässt sich nur im Standby-Modus einschalten. Während des Betriebes ist diese Funktion gesperrt.

- Die Kindersicherung EINSchalten: Halten Sie die Tasten START und PAUSE/STOP gleichzeitig gedrückt bis ein Signalton erklingt. Auf der Digitalanzeige erscheint das Schloss-Symbol . Das Gerät ist gesperrt.
- Die Kindersicherung AUSschalten: Halten Sie die Tasten START und PAUSE/STOP gleichzeitig gedrückt bis das Schloss-Symbol  von der Digitalanzeige verschwindet und die Uhrzeit wieder angezeigt wird. Das Gerät ist jetzt wieder im Standby-Modus und kann benutzt werden.

WICHTIG: Wenn Sie den Ofen an die Stromversorgung anschließen, dann schaltet der Ofen immer in den betriebsbereiten Standby-Modus und zeigt die Uhr an. Nach einer Unterbrechung der Stromversorgung ist die Kindersicherung deshalb immer ausgeschaltet!

BEDIENUNG

WARNUNG: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre für kleine Kinder unzugänglich sind. Ihr neuer »Design Bistro Ofen Advanced Pro« dient zum Erhitzen von essbaren Lebensmitteln. Daher werden die Bauteile des Ofens, das Kochgeschirr und die Lebensmittel sehr heiß. Verwenden Sie beim Herausnehmen der Lebensmittel Ofenhandschuhe oder Topflappen, um sich nicht zu verbrennen oder zu verbrühen.

Beim Öffnen der Ofentür können große Mengen Dampf austreten. Öffnen Sie die Ofentür nur vorsichtig, um Verbrennungen an Gesicht und Händen zu vermeiden.

Stecken Sie keine Fremdkörper (Beispiel: Messer, Löffel oder anderes Kochbesteck) in den Ofen, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und hohe Temperaturen zu vermeiden. Wenden Sie keine Gewalt an. Das gilt auch, wenn Sie angebrannte Lebensmittel entfernen wollen.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich, dass das Krümfach am Boden des Ofenraumes eingelegt ist, bevor Sie den Ofen einschalten. Andernfalls können Lebensmittelreste auf dem Boden des Ofenraums einbrennen und eventuell sogar Feuer fangen!

Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen oder kippen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Gehäuse sowie die Bedienungselemente müssen stets frei zugänglich bleiben (siehe: ‚Ihren »Design Bistro Ofen Advanced Pro« kennen lernen‘).

Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 10 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen und Wänden zu halten. Lassen Sie auch mindestens 10 cm über dem Gerät frei, um die Belüftung nicht zu behindern.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und trocken sind (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Achten Sie besonders darauf, dass die Ofentür unbeschädigt ist und gut schließt. Verwenden Sie nur hitzefestes Kochbesteck und -geschirr.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln nach den Anleitungen in diesem Heft. Das Gerät ist NICHT geeignet zum Erhitzen oder Aufbewahren anderer Gegenstände.

Sie können den Garvorgang jederzeit anhalten. Drücken Sie dazu einmal die Taste PAUSE/STOP. Um einen Garvorgang vorzeitig komplett abubrechen, drücken Sie die Taste PAUSE/STOP 2 mal. Siehe: ‚Den Garvorgang unterbrechen‘.

Der »Design Bistro Ofen Advanced Pro« kann durch eine Kindersicherung gesperrt werden. Siehe oben: ‚Die Kindersicherung einschalten‘.

Während eines Garvorganges reagiert das Gerät nur auf die Tasten START und PAUSE/STOP. Die anderen Tasten arbeiten erst wieder, wenn der Garvorgang durch das Gerät automatisch beendet wird oder wenn Sie den Garvorgang manuell beenden (PAUSE/STOP 2 mal drücken).

Den Griff für das Backblech verwenden

Sie können das heiße Backblech mit dem abnehmbaren Griff bewegen. Haken Sie den Griff dazu an der Kante des Backbleches ein.

ACHTUNG: Achten Sie unbedingt darauf, den Griff richtig einzuhaken und das Backblech waagrecht zu halten. Andernfalls kann dieses seitlich aus dem Griff rutschen und mit den Lebensmitteln herunter fallen. Dadurch besteht die Gefahr, versehentlich heiße Teile zu berühren und sich daran zu verbrennen.

Die Uhrzeit einstellen

Sobald Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben ertönt ein Signalton und die Digitalanzeige leuchtet auf. Die Uhr erscheint auf der Digitalanzeige. Sie können die aktuelle Zeit einstellen.

1. Drücken Sie die Taste TIME. Die Ziffern für die Stunden blinken. Drehen Sie den Einstellregler, um die Stunden einzustellen.
2. Drücken Sie die Taste TIME erneut. Die Ziffern für die Minuten blinken. Drehen Sie den Einstellregler, um die Minuten einzustellen (0 bis 59).
3. Drücken Sie die Taste TIME, um die Einstellung zu bestätigen. Der Doppelpunkt zwischen den Stunden und Minuten blinkt und die Uhr des Ofens läuft.

Hinweis: Sie können die Zeitanzeige zwischen einem 12-Stunden- und 24-Stunden-Modus umschalten. Halten Sie dazu die Taste TIME 2 Sekunden lang gedrückt. Unter der Uhrzeit blinkt 5 Sekunden lang der neue Anzeigemodus (12h oder 24h).

Den Garvorgang anhalten oder abbrechen

Sie können den laufenden Garvorgang jederzeit anhalten. Dies ist besonders hilfreich, wenn die Lebensmittel gewendet werden müssen und der Ofen in dieser Zeit nicht unnötig heizen soll.


1. Drücken Sie während des Betriebes die Taste PAUSE/STOP. Ein Signalton erklingt, die Heizelemente werden ausgeschaltet und der Countdown hält an. Die Einstellungen auf der Digitalanzeige blinken.
2. Drücken Sie die Taste START, um das Programm fortzusetzen. Der Countdown läuft weiter.



Wenn Sie das laufende Programm ganz beenden wollen, dann drücken Sie die Taste PAUSE/STOP 2 mal. Ein Signalton erklingt und der Ofen kehrt in den Standby-Modus zurück. Die Uhrzeit erscheint auf der Digitalanzeige.





IM NORMALMODUS GAREN

Sie können die erforderliche Funktion, Garzeit und Temperatur nach den Angaben in Ihrem Rezept manuell am Ofen einstellen.

Tipp: Beachten Sie bitte, dass der Ofen einige Zeit braucht, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Wählen Sie die Garzeit dementsprechend.

Im Normalmodus können Sie die oberen und unteren Heizelemente getrennt einschalten oder beide Heizelemente zusammen aktivieren. Zusätzlich können Sie den Umluftventilator  verwenden, um eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Ofenraum zu erreichen.

WICHTIG: Mit Umluft  arbeitet der Ofen effizienter als mit Ober- und/oder Unterhitze . Stellen Sie die Garzeit und Temperatur entsprechend niedriger ein, damit die Lebensmittel nicht verbrennen.

Funktion	Symbol	Temperaturbereich	Voreinstellungen
Oberhitze		70 bis 175°C	30 Minuten bei 175°C
Unterhitze		70 bis 175°C	30 Minuten bei 175°C
Ober- und Unterhitze		70 bis 235°C	30 Minuten bei 235°C
Umluft		70 bis 235°C	30 Minuten bei 235°C


Manche Lebensmittel brauchen für optimale Ergebnisse eine größere Hitze von oben oder unten. Beispiel: Pizzaboden wird abhängig vom Belag eventuell knuspriger, wenn die Pizza mit Unterhitze gebacken wird. Probieren Sie aus, mit welcher Einstellung Ihre Lieblingsgerichte nach Ihren Wünschen am besten gelingen.

Bedenken Sie bei der Wahl von Temperatur und Garzeit bitte auch, dass der »Design Bistro Ofen Advanced Pro« die eingestellte Temperatur eventuell schneller erreicht als viele herkömmliche Backöfen. Außerdem ist der Abstand der Lebensmittel zu den Heizelementen geringer. Bei manchen Lebensmitteln (Beispiel: Brötchen) sollten Sie deshalb die Temperatur etwas niedriger stellen und dafür eine längere Garzeit wählen.

Tipp: Sie können jeden Vorgang (Werte einstellen, Garen) mit der Taste PAUSE/STOP jederzeit abbrechen. Der Ofen kehrt dadurch in den Standby-Modus zurück und zeigt die Uhrzeit an. Sie können sofort neue Werte einstellen und den Garvorgang neu starten. Wählen Sie diesen Weg, wenn Sie die Temperatur während des Garvorgangs ändern wollen oder Garzeiten über 99 Minuten brauchen (1 Stunde, 39 Minuten).

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel nach den Angaben in Ihrem Rezept vor.
2. Öffnen Sie die Ofentür und prüfen Sie, ob das Krümfach richtig im Ofenraum eingelegt ist. Andernfalls schieben Sie das Krümfach vorsichtig direkt über dem Boden des Ofenraums in den Ofen.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Die Digitalanzeige leuchtet auf und zeigt eine voreingestellte Zeit an (12:00). Falls gewünscht, können Sie die Zeit einstellen (siehe: ‚Die Uhrzeit einstellen‘).

WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel und das Kochgeschirr die Heizstäbe im Ofenraum nicht berühren, um Überhitzung, Feuer und eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Der Abstand zu den Heizelementen muss mindestens 3 cm (Breite eines Teelöffels) betragen.


Tipp: Wie bei einem konventionellen Ofen befinden sich an den Seiten des Ofenraums mehrere Schienen, in die das Backblech oder Grillrost eingeschoben werden kann. Wenn Sie ohne die Umluft-Funktion  arbeiten, dann ist die Temperatur im oberen Teil des Ofenraums immer etwas höher und im unteren Teil etwas tiefer. Auf diese Weise können Sie die Ergebnisse des Garvorgangs beeinflussen. Im »Design Bistro Ofen Advanced Pro« sind 3 Schienen angebracht: unten, mittig und oben.

Wenn Sie mit der Pizzaplatte arbeiten wollen, dann legen Sie die Pizzaplatte im Ofen auf das Grillrost. Wenn Sie mit dem Grillrost arbeiten und erwarten, dass Saft austritt und heruntertropft, dann schieben Sie zusätzlich das Backblech unter das Grillrost, um den Saft aufzufangen.

4. Legen Sie die Lebensmittel auf das Grillrost oder das Backblech. Wählen Sie eine geeignete Schiene im Ofenraum und schieben Sie das Grillrost oder Backblech in die Schiene. Lebensmittel und Kochgeschirr müssen immer mindestens 3 cm Abstand zu den Heizelementen haben. Bedenken Sie dabei bitte auch, dass sich manche Lebensmittel beim Erhitzen aufblähen oder tropfen. Wählen Sie im

Zweifelsfall besser eine andere Schiene. Schließen Sie die Ofentür.

5. Drücken Sie die Taste FUNCTION. Drehen Sie dann den Einstellregler bis die gewünschte Funktion auf der Digitalanzeige blinkt. Siehe Tabelle links.

WICHTIG: Mit Umluft  arbeitet der Ofen effektiver. Verringern Sie die Garzeit und/oder Temperatur etwas, damit die Lebensmittel nicht verbrennen.

6. Drücken Sie die Taste TEMP/WEIGHT. Die voreingestellte Temperatur blinkt auf der Digitalanzeige. Drehen Sie den Einstellregler bis die gewünschte Temperatur auf der Digitalanzeige erscheint. Sie können die Temperatur in 15°C-Schritten einstellen. Bereich: 70 bis 175 / 235 °C.

Tipp: Sie können die Temperatur für alle Funktionen des Ofens einstellen. Die einzige Ausnahme bildet die Funktion Defrost, für die 70 °C fest eingestellt ist.

Wenn Sie den Ofen für Ihre Lebensmittel vorheizen müssen, dann berücksichtigen Sie die dafür erforderliche Zeit bei der Zeiteinstellung. Abhängig von Ihren Einstellungen für Funktion und Temperatur braucht der Ofen einige Zeit, um die eingestellte Temperatur zu erreichen.

7. Drücken Sie die Taste TIME. Drehen Sie den Einstellregler, um die gewünschte Garzeit in Schritten von 1 Minute einzustellen. Bereich: 1 bis 99 Minuten.

WARNUNG: Bitte beachten Sie, dass auch die Außenseiten des Ofens während des Betriebes heiß werden. Außerdem kann an den Seiten der Ofentür heißer Dampf entweichen. Halten Sie Hände, Arme und Gesicht nicht über den Ofen. Berühren Sie den Ofen während des Betriebes und einige Zeit danach nur am Türgriff und der Tastatur. Außerdem können große Mengen heißen Dampfes durch die Ofentür entweichen, wenn Sie die Ofentür öffnen. Nehmen Sie die Lebensmittel nur mit Ofenhandschuhen aus dem Ofenraum.

8. Drücken Sie die Taste START, um den Garvorgang zu starten. Auf der Digitalanzeige werden Funktion und Temperatur sowie die noch verbleibende Garzeit in einem Countdown angezeigt.

Tipp: Sie können den Garvorgang jederzeit anhalten. Drücken Sie dazu die Taste PAUSE/STOP. In diesem Fall blinkt die noch verbleibende Garzeit auf der Digitalanzeige. Diese Einrichtung ist sehr nützlich, wenn die Lebensmittel gewendet werden sollen. Drücken Sie die Taste START, um die Garzeit weiterlaufen zu lassen.

Sobald die gewählte Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch AUS. Auf der Digitalanzeige erscheint „End“ und alle 5 Sekunden ertönen 3 Signaltöne. Das Licht im Ofenraum bleibt allerdings an.

WICHTIG: Stellen Sie das heiße Backblech oder das Grillrost nur auf Oberflächen ab, die beständig gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit sind.

9. Drücken Sie die Taste PAUSE/STOP, um den Ofen in den Standby-Modus zurückzuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Ofen nicht nach kurzer Zeit wieder verwenden wollen.
10. Öffnen Sie vorsichtig die Ofentür. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um das Backblech oder das Grillrost mit den Lebensmitteln aus dem Ofenraum zu nehmen. Für das Backblech können Sie den separaten Griff verwenden (siehe: ‚Den Griff für das Backblech verwenden‘).

Tipp: Sie können den Ofen sofort wieder für weitere Lebensmittel einstellen und verwenden, nachdem Sie die Taste PAUSE/STOP gedrückt haben.

WARNUNG: Auch nach dem Betrieb ist der Ofen noch einige Zeit heiß.

11. Lassen Sie den Ofen bei geöffneter Ofentür mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöre und das Krümelfach nach jeder Verwendung, damit keine Lebensmittel auf den Oberflächen einbrennen und/oder Feuer fangen. Siehe: ‚Reinigung‘.

MIT DEN OFENPROGRAMMEN ARBEITEN

Der »Design Bistro Ofen Advanced Pro« verfügt über 8 vordefinierte Programme und einen Speicherplatz, in dem Sie ein eigenes Ofenprogramm speichern können (CUSTOM). Die fest eingestellten Programme bieten einige optimierte Einstellungen für verschiedene Lebensmittel und Gerichte. Bei diesen Programmen ist eine sinnvolle Temperatur und Garzeit voreingestellt und Sie wählen lediglich die Menge aus. Eine Anleitung zur Arbeit mit den einzelnen Ofenprogrammen finden Sie in den folgenden Abschnitten.

Voreinstellungen für die verschiedenen Programme

In der folgenden Tabelle sind die Voreinstellungen für die vordefinierten Programme eingetragen. Abhängig vom gewählten Programm können Sie die Einstellungen für Menge/Gewicht/Temperatur und Garzeit ändern. Bei Ihren ersten Versuchen sollten Sie die Voreinstellung der Garzeit beibehalten und die Einstellung erst dann an Ihre individuellen Wünsche anpassen, wenn Sie das Gerät besser kennen.

- Wenn Sie die Funktion ‚Toast‘ wählen, dann erscheint als Voreinstellung „4 – 1“ auf der Digitalanzeige. Die erste Ziffer (4 oder 6) gibt die Anzahl der Toastscheiben an. Die zweite Ziffer bezeichnet die Bräunung: hell (1) bis dunkel (3).
- Für die Funktion ‚Defrost‘ ist die Temperatur 70 °C fest eingestellt und nicht veränderbar.

Programm	Größe/Gewicht	Umluft	Temperatur	Garzeit (min)
Pizza	23 cm Durchmesser 30 cm Durchmesser	nein	235°C	16:50 17:10
Defrost	500 g 1000 g	ja	70°C	25:00 35:00
Beef	500 g 1000 g 1500 g	ja	235°C	20:00 28:00 32:00
Cookie	300 g 500 g	ja	235°C	14:00 18:00
Chicken	1000 g 1500 g 2000 g 2500 g	ja	220°C	50:00 54:00 59:00 65:00
Cake	800 g 1000 g 1200 g	ja	175°C	40:00 49:00 52:00
Fish	500 g 1000 g 1500 g 2000 g	ja	235°C	16:00 27:00 29:00 31:00
Toast	4 - 1 4 - 2 4 - 3 6 - 1 6 - 2 6 - 3	nein	235°C	4:00 4:10 4:15 4:10 4:45 4:60

EIN EIGENES OFENPROGRAMM SPEICHERN – DIE FUNKTION CUSTOM

Sie können ihre bevorzugten Einstellungen für Ihr Lieblingsgericht im Ofen speichern und danach mit einem Tastendruck jederzeit wieder abrufen. Die gespeicherten Einstellungen bleiben auch dann erhalten, wenn die Stromversorgung unterbrochen wird.

1. Stellen Sie zunächst die gewünschten Einstellungen am Ofen ein: Wählen Sie dazu die Funktion, Temperatur und Garzeit. Siehe: ‚Im Normalmodus garen‘
2. Drücken Sie die Taste CUSTOM. Der Ofen erzeugt 3 Signaltöne und speichert die gerade auf der Digitalanzeige angezeigten Einstellungen. Das Symbol CUSTOM erscheint auf der Digitalanzeige.

WICHTIG: Wenn Sie die Parameter am Ofen einstellen und deshalb einer der Parameter auf der Digitalanzeige blinkt, dann werden die gerade angezeigten Einstellungen gespeichert, sobald Sie die Taste CUSTOM drücken. Alle zuvor gespeicherten Einstellungen werden überschrieben.

Wenn Sie bereits ein eigenes Ofenprogramm gespeichert haben und dieses abrufen und starten wollen, dann achten Sie darauf, dass der Ofen im Standby-Modus ist, wenn Sie die Taste CUSTOM drücken. Sie können den Ofen jederzeit in den Standby-Modus schalten, wenn Sie die Taste PAUSE/STOP 2 mal drücken.

WARNUNG: Wenn das Symbol CUSTOM auf der Digitalanzeige leuchtet und der Ofen im Standby-Modus ist, dann beginnt der Ofen sofort zu heizen, sobald Sie die Taste CUSTOM drücken! Achten Sie darauf, Ihre Vorbereitungen abzuschließen und die Ofentür zu schließen, bevor Sie die Taste CUSTOM drücken, um sich nicht an heißen Ofenteilen zu verbrennen.

3. Im Standby-Modus (die Uhrzeit erscheint auf der Digitalanzeige) können Sie die gespeicherten Einstellungen jederzeit wieder abrufen. Drücken Sie einfach die Taste CUSTOM. Der Ofen beginnt sofort mit den gespeicherten Einstellungen zu arbeiten.

Bei Bedarf können Sie die gespeicherten Einstellungen wieder löschen. Halten Sie dazu die Taste CUSTOM 2 Sekunden gedrückt bis das Symbol CUSTOM auf der Digitalanzeige mit einem langen Signalton verlöscht.


TIPPS ZUM GAREN VON FLEISCH

- Heizen Sie zum Garen von Fleisch sowohl den Ofen als auch das Kochgeschirr vor.
- Kleine Stücke mit kurzen Garzeiten sollten Raumtemperatur haben. Wärmen Sie das Fleisch zuerst entsprechend auf, wenn Sie es aus dem Kühlschrank genommen haben.
- Bevor Sie Fleisch bei geringen Temperaturen (Beispiel: 70 – 80°C) durchgaren, sollten Sie kleine Fleischstücke in einer Bratpfanne von allen Seiten anbraten, damit sich die Poren schließen. Das Fleisch sollte außen eine Kruste bilden. Dadurch wird das Fleisch beim Garen nicht so trocken. Größere Stücke sollten Sie bei geringerer Hitze etwas länger anbraten. Würzen Sie das Fleisch schon in der Pfanne mit Salz und Pfeffer.
- Braten Sie immer nur in kleinen Portionen bei großer Hitze an, damit der Bratensaft sofort verdunsten kann. Durch die austretende Flüssigkeit würde andernfalls die Temperatur in der Pfanne zu stark sinken und das Fleisch wird trocken. Lassen Sie die Pfanne wieder richtig heiß werden, bevor Sie die nächste Portion hinein geben.
- Nachdem Sie das Fleisch in der Pfanne angebraten haben, legen Sie es in den

Ofen und garen es bei einer konstanten Ofentemperatur von 70 bis 80 °C durch. Beachten Sie dazu Ihr Rezept und die Tabelle mit den Garzeiten weiter hinten in diesem Heft.

- Die erforderliche Garzeit eines Fleischstückes hängt von der Dicke, der Art des Fleisches (Beispiel: Filet oder Braten) und der gewählten Ofentemperatur ab. Sie können ein geeignetes Fleischthermometer verwenden, um die Temperatur im Inneren des Fleischstückes festzustellen und so immer dieselben Ergebnisse zu erhalten. Stecken Sie das Fleischthermometer immer an der dicksten Stelle bis zur Mitte in das Fleisch. Die optimale Kerntemperatur liegt zwischen 65 °C (roh) und 75 °C (durchgebraten). Geflügel sollte eine Kerntemperatur von 85 °C erreichen.
- Das Fleisch verliert umso mehr an Gewicht, je höher die Ofentemperatur ist. 130 °C (mit Umluft) oder 145°C (Ober- und Unterhitze) sind ausreichend.
- Wenn das Fleisch noch zu blass ist und keine knusprige Kruste gebildet hat, obwohl im Inneren bereits die gewünschte Temperatur erreicht ist, dann können Sie die Ofentemperatur für 20 Minuten auf 175 °C (Umluft) bis 205 °C (Ober- und Unterhitze) stellen, um das Fleisch knusprig zu braten.
- Nach dem Braten können Sie das Fleisch 25 bis maximal 45 Minuten bei 70 °C warm halten. Wärmen Sie die Teller zum Servieren an.

Garzeiten für Fleischgerichte

In folgender Tabelle finden Sie Empfehlungen für die Einstellung der Ofentemperatur und Garzeit. Die Temperaturen sind für die Funktion Ober- und Unterhitze  ermittelt.

Fleisch	Gewicht	Garzeit	Temperatur
Ente	1,5 - 2 kg	90 Min.	200°C
Gans	4 - 5 kg	2 x 90 Min.	200°C
Hackbraten	1 kg	90 Min.	200°C
Kalbsaxe	1,5 kg	120 Min.	220°C
Kalbsbraten mit Nierchen	1 kg	90 Min.	220°C
Lammkeule	1 kg	120 Min..	180°C
Lammrücken	1 kg	120 Min.	180°C
Truthahn	2,5 kg	120 bis 150 Min.	200°C
gefüllter Truthahn	3 kg	2 x 90 Min.	200°C
Rehrücken	1,5 kg	60 Min.	220°C

Fleisch	Gewicht	Garzeit	Temperatur
Lendenbraten vom Rind	1 kg	15 Min. danach 15 - 20 min. 15 min. mehr für jede weiteren 500 g	235°C 200°C
Roastbeef	1 kg	15 Min. danach 15 - 20 min. 15 min. mehr für jede weiteren 500 g	235°C 200°C
Rollbraten	1 kg	15 min. danach 90 min.	220°C 180°C
Schweinebraten	1 kg	15 min. danach 90 min.	220°C 180°C
Schweinschaxe	1 kg	15 min. danach 90 min	235°C 220°C


Braten bei niedrigen Temperaturen

Sie können die langen Garzeiten verringern, wenn Sie das Fleisch in einer Bratpfanne kurz anbraten, bevor Sie es im Ofen garen (siehe: ‚Garzeiten für Fleischgerichte‘).

Braten Sie kleine Fleischstücke auf der ersten Seite etwa doppelt so lange an, wie nach dem Wenden. Halten Sie aber dennoch die Garzeit ein. Die optimale Kerntemperatur liegt bei 65 °C (roh) und 75 °C (durchgebraten). Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Wenn Sie Kalbfleisch zubereiten, dann sollten Sie den Garzustand des Fleisches prüfen. Die Kerntemperatur sollte bei 57 °C liegen.
- Schweinefleisch sollte nie roh sein, sondern immer ganz durchgebraten werden.
- Für Kotelett und Schnitzel: Prüfen Sie den Garzustand des Fleisches. Die Kerntemperatur sollte 70°C erreichen.

Gartabelle für das Braten bei niedrigen Temperaturen

Die Ofentemperaturen in der Tabelle sind für die Funktion Ober- und Unterhitze  angegeben.

Fleisch	Zeit zum Anbraten	Garzeit im Ofen	Ofentemperatur
Geflügel: Hähnchenbrust Gefüllte Hähnchenbrust	5 min, mittlere Temperatur 8-10 min, abhängig von der Größe	ca. 25 min ca. 30 min	85°C 85°C

Fleisch	Zeit zum Anbraten	Garzeit im Ofen	Ofen-temperatur
Entenbrust	6 min, mittlere Temperatur zuerst die Seite mit dem Fett	ca. 30 min.	85°C
Kaninchen: Filetstück ohne Knochen	2 min, hohe Temperatur	ca. 20 min.	70°C
Lamm: Lammkeule (1 kg, ohne Knochen)	10 min, mittlere Temperatur	ca. 80 min (8 min/100 g)	85°C
Lammkotelett	3 min, mittlere Temperatur	ca. 20 min	85°C
Lammfilet (400 g)	3-4 min, mittlere Temperatur	ca. 30 min	85°C
Rind: Beefsteak	4 min, hohe Temperatur	ca. 25 min	85°C
Rumpsteak	3 min, hohe Temperatur	ca. 30 min	85°C
Rinderfilet (1000 g)	7 min, hohe Temperatur	ca. 90 min	85°C
Roastbeef (2 kg)	10 min, mittlere Temperatur	ca. 120 min	85°C
Kalb: Kalbssteak	4 min, mittlere Temperatur	ca. 25 min	85°C
Kotelett	5 min, mittlere Temperatur	ca. 25 min	85°C
Schwein: Filet (400 g)	9 min, mittlere Temperatur	ca. 35 min (8 min/100 g)	85°C
Lende oder Rückenstück	10 min, mittlere Temperatur	ca. 120 min	85°C
Schnitzel	5 min, mittlere Temperatur	ca. 30 min	85°C
Kotelett	2 min, mittlere Temperatur	ca. 20 min	85°C

Tipp: Die Garzeit hängt von der Größe und der Anfangstemperatur des Fleischstücks ab (Kühlschrank oder Raumtemperatur).

Für Fleisch empfohlene Kerntemperaturen

Wenn Sie Fleisch zubereiten, dann sollte das Innere des Fleischstückes eine ausreichende Mindesttemperatur erreichen, die von der Art des Fleischstücks abhängt und der gewünschten Beschaffenheit. In der folgenden Tabelle finden Sie einige nützliche Tipps, wie Sie die gewünschte Beschaffenheit erreichen.

Fleisch	Kerntemperatur
Lamm: Lammrücken, roh Lammrücken, durchgebraten Lammkeule, roh Lammkeule, durchgebraten	70 °C 80 °C 75 °C 82 °C
Rind: Roastbeef, roh Roastbeef, durchgebraten Rinderbraten, roh Rinderbraten, durchgebraten Mariniertes Bratenstück Gesottenes Rinderfilet Ochsenbrust	53 °C 58 °C 50 °C 58 °C 85 °C 85 °C 83 °C
Kalb: Kalbsrücken Kalbshaxe Schulterbraten	65 °C 70 °C 75 °C
Schwein: Schweinerücken Schweinschaxe Schinkenstück	60 °C 85 °C 70 °C
Geflügel	85 °C

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Gerät reagiert nicht. Die Digitalanzeige bleibt dunkel.	Kein Strom.	Prüfen Sie: – Ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen? – Hat die verwendete Steckdose Strom? Schließen Sie im Zweifelsfall eine Lampe daran an.
Das Gerät reagiert nicht. Die Digitalanzeige zeigt ein Symbol an.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Halten Sie die Tasten PAUSE/STOP und START gleichzeitig gedrückt bis ein Signalton ertönt, um die Kindersicherung abzuschalten.
Das Gerät reagiert nicht. Der Ofenraum ist erleuchtet.	Der Ofen bearbeitet ein Programm.	Wenn ein Programm läuft, reagiert nur die Taste PAUSE/STOP. Warten Sie, bis das Programm beendet ist oder brechen Sie das Programm ab (PAUSE/STOP 2 mal drücken).
Das Licht im Ofenraum bleibt auch während des Betriebes dunkel.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wechseln Sie das Leuchtmittel (Backofenlampe, E14, 15 W). Es befindet sich rechts oben im Ofenraum unter einem abschraubbaren Glasschutz.
An der Ofentür bildet sich Kondenswasser und heiße Luft tritt aus.	Während des Betriebes kann Dampf entstehen, der auf kälteren Geräteteilen kondensiert.	Das ist völlig normal. Sie brauchen nichts zu unternehmen.
Sie können die Kindersicherung nicht aktivieren.	Die Kindersicherung ist nur verfügbar, wenn das Gerät nicht arbeitet (Standby-Modus).	Drücken Sie 2 mal die Taste PAUSE/STOP, um alle Funktionen des Gerätes abzubrechen. Versuchen Sie es dann erneut.
Sie hatten die Kindersicherung aktiviert, aber der Ofen ist wieder im Standby-Modus.	Der Ofen war zwischenzeitlich ohne Strom.	Wenn der Strom eingeschaltet wird, befindet sich der Ofen immer im Standby-Modus. Bei Stromausfall wird die Kindersicherung deaktiviert
Die Digitalanzeige blinkt, der Countdown der Garzeit läuft nicht weiter.	Sie haben das Ofenprogramm mit der Taste PAUSE/STOP angehalten.	Drücken Sie die Taste START, um das Programm fortzusetzen.
Die Lebensmittel sind an einigen Stellen verbrannt, obwohl Sie die richtige Garzeit und Temperatur eingestellt haben.	Die Lebensmittel sind eventuell zu nahe an den Heizelementen.	Achten Sie darauf, dass immer ein Abstand von mindestens 3 cm zu den Heizelementen bleibt.

REINIGUNG

WARNUNG: Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist!

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Taste PAUSE/STOP 2 mal drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät und die verwendeten Zubehöre bewegen und/oder das Gerät reinigen.

Niemals im Ofenraum, an der Ofentür oder den Heizelementen kratzen oder schneiden. Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen (Beispiel: Glasscheibe der Ofentür, Antihaft-Beschichtungen, Heizelemente). Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Niemals Gewalt anwenden.

Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gerät, die Ofentür oder das Netzkabel laufen lassen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. Dies gilt besonders für die Luftschlitze an der Rückseite des Gehäuses.

Niemals das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre in der Spülmaschine reinigen!

Halten Sie den Ofenraum immer sauber. Wischen Sie Spritzer von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Spülmittellösung dazu. Trocknen Sie die Bauteile danach sorgfältig ab.

1. Schalten Sie den Ofen AUS (Taste PAUSE/STOP 2 mal drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis der Ofen vollständig abgekühlt ist.
2. Nehmen Sie alle beweglichen Teile aus dem Ofenraum (Pizzaplatte, Grillrost, Backblech, Krümfach). Sie können diese Bauteile sowie den abnehmbaren Griff des Backbleches in warmem Spülwasser reinigen.

WICHTIG: Arbeiten Sie mit Vorsicht, um die Scharniere der Ofentür und die Heizelemente nicht zu beschädigen. Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Glasfenster der Ofentür und den Ofenraum laufen.


3. Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür mit einem weichen Schwamm, den Sie mit ein wenig warmem Spülwasser angefeuchtet haben. Verwenden Sie keine Glasreiniger! Hartnäckige Rückstände können Sie mit einem Nylon-Topfreiniger entfernen.
4. Feuchten Sie ein Tuch oder einen weichen Schwamm mit etwas Spülmittellösung an und wischen Sie den Ofenraum und die Ofentür damit vorsichtig ab. Achten Sie dabei darauf, die Scharniere der Ofentür und die Heizelemente nicht zu beschädigen.

5. Trocknen Sie die Oberflächen mit einem sauberen, weichen Tuch ab.
6. Wischen Sie bei Bedarf alle Außenseiten des Gerätes und Netzkabels mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Achten Sie dabei darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Luftschlitze auf der Rückseite des Gehäuses, die Bedienelemente und die Digitalanzeige laufen. Polieren Sie alle Oberflächen mit einem trockenen Tuch nach.
7. Reinigen Sie die Zubehöre (Pizzaplatte, Grillrost, Backblech, Griff und Krümelfach) in warmem Spülwasser. Hartnäckige Speisereste weichen Sie am besten einige Minuten in warmem Spülwasser ein und entfernen sie dann mit einem Nylon-Topfreiniger.
8. Lassen Sie das Gerät und alle Bauteile danach noch mindestens 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unerreichbar sind. Die Ofentür sollte dabei offen bleiben.
9. Legen Sie Krümelfach, Pizzaplatte, Grillrost und Backblech danach in den Ofenraum.

Hartnäckige Speisereste im Ofenraum entfernen

Sie können hartnäckige Speisereste im Ofenraum (Beispiel: Fett und Spritzer) ausbrennen. Arbeiten Sie dazu nach folgender Anleitung.

WARNUNG: Lebensmittel können bei starkem Erhitzen in Brand geraten! Entfernen Sie unbedingt alle groben Speisereste nach obiger Anleitung, bevor Sie den Ofen ausheizen, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

1. Entfernen Sie zunächst alle groben Lebensmittelrückstände nach obiger Anleitung (siehe: ‚Reinigung‘).
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Drücken Sie dann die Taste FUNCTION und wählen Sie mit dem Einstellregler die Funktion Umluft  aus.
3. Drücken Sie die Taste TEMP/WEIGHT und wählen Sie mit dem Einstellregler die Temperatur 235 °C.
4. Drücken Sie die Zeittaste TIME und wählen Sie mit dem Einstellregler eine Garzeit von 30 Minuten (30:00).
5. Drücken Sie die Taste START, um den Ofen einzuschalten.
6. Sobald die Nahrungsmittelreste nicht mehr rauchen, schalten Sie den Ofen AUS. Drücken Sie dazu 2 mal die Taste PAUSE/STOP.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen.

8. Reinigen und trocknen Sie den Ofenraum dann nach obiger Anleitung, um die verbrannten Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie ein mit Spülwasser leicht angefeuchtetes Tuch dazu.

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät AUS (Taste PAUSE/STOP 2 mal drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen und bevor Sie es zur Aufbewahrung wegstellen.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (Taste PAUSE/STOP 2 mal drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie bis alle Bauteile abgekühlt sind.
2. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: ‚Reinigung‘).
3. Die Zubehöre bewahren Sie am besten an ihrem Platz im Ofenraum auf.

WICHTIG: Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile immer an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknotet werden. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen.

4. Fassen Sie das Gerät auf beiden Seiten unten am Gehäuse an und stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann.
5. Legen Sie das Netzkabel lose um das Gerät. Lassen Sie die Ofentür einen Spalt offen, damit sich keine unangenehmen Gerüche im Ofenraum bilden.

WICHTIG: Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und das Zubehör des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.



ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht im Hausmüll. Wenn Elektrogeräte auf Deponien entsorgt werden, können gefährlichen Substanzen in das Grundwasser und somit in die Nahrungsmittel gelangen und zu Gesundheitsschäden führen. Informationen über eine korrekte Entsorgung erhalten Sie auch von Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis:

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transporticher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie

erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.



Lasagne

Zutaten

ca. 350 g Lasagne-Platten (roh)

Tomaten-Fleischfüllung

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Karotte

1 Stängel Sellerie

3 Esslöffel Olivenöl

400 g Hackfleisch (Rind oder gemischt)

800 g Dosentomaten, in Stücke geschnitten

1/8 L Milch

1/8 L Rotwein

1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Zucker

Béchamel-Soße

1/2 L Milch

50 g Butter

2 Esslöffel Mehl

100 g Parmesankäse, frisch gerieben

Zubereitung

Tomaten-Fleischfüllung

Schälen und putzen Sie Zwiebeln, Knoblauch und Karotten. Schneiden Sie das Gemüse dann in kleine Stücke.

Heizen Sie das Öl in einer Bratpfanne auf und braten Sie das Gemüse mit dem Hackfleisch unter ständigem Rühren an.

Geben Sie Milch, Rotwein, Tomaten und das Lorbeerblatt dazu und lassen Sie die Mischung 30 Minuten köcheln. Rühren Sie von Zeit zu Zeit um. Nehmen Sie das Lorbeerblatt dann heraus und würzen Sie mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker nach Geschmack.

Béchamel-Soße

Erhitzen Sie Milch und Butter und geben Sie das Mehl dazu. Verrühren Sie die Mischung gut und lassen Sie die Mischung bei großer Hitze 2 Minuten kochen.

Nehmen Sie die Mischung vom Herd und rühren Sie die Hälfte des Parmesankäses darunter.

Lasagne

Bedecken Sie den Boden einer großen hitzefesten Auflaufschale mit einigen Lasagne-Platten. Verteilen Sie ein Drittel der Tomaten-Fleischfüllung darüber und bedecken Sie die Füllung mit etwas Soße.

Geben Sie weitere abwechselnde Schichten in die Schale bis die Füllung und die Soße aufgebraucht sind.

Heizen Sie den Ofen mit der Umluftfunktion  auf 185°C vor.

Bedecken Sie die Schichten in der Auflaufschale mit Parmesankäse und stellen Sie die Schale in den heißen Ofen. Backen Sie die Lasagne bei 185 °C etwa 30 Minuten.

Mit Zitronenthymian überbackener Lamm-Lendenbraten

Zutaten

Lendenbraten

- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lamm-Lendenstücke mit ca. 350 g pro Stück
- 4 Zweige frischer Thymian
- 80 ml + 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zitronenthymian-Kruste

- 1 Esslöffel milder Dijon-Senf
- Zitronenthymian
- 2 Esslöffel Paniermehl
- 50 g Butter, in dünnen Scheiben

Zubereitung

Schälen Sie den Knoblauch und schneiden Sie ihn in kleine Stücke.


Legen Sie die Fleischstücke in einen Plastikbeutel und geben Sie Knoblauch und Olivenöl dazu. Verschließen Sie den Beutel und legen Sie ihn 2 Stunden zum Marinieren beiseite.

Heizen Sie den Ofen bei 130 °C mit Ober- und Unterhitze  vor. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Beutel und lassen Sie es abtropfen. Bewahren Sie die Marinade auf.

Heizen Sie 2 Esslöffel Olivenöl in einer Bratpfanne auf und braten Sie das Fleisch von allen Seiten kurz an. Geben Sie dabei die Marinade, Thymian, Salz und Pfeffer dazu.

Bedecken Sie das Backblech mit einem Stück Backpapier und legen Sie das Fleisch darauf. Verteilen Sie die gewürzte Marinade darüber. Garen Sie das Fleisch im Ofen etwa 15 bis 20 Minuten lang bis es durchgebraten ist. Lassen Sie das Fleisch danach etwa 5 Minuten ruhen.

Streichen Sie das Fleisch mit Senf ein. Verteilen Sie Zitronenthymian und Paniermehl darüber und legen Sie dünne Butterscheiben darauf.

Stellen Sie das Fleisch in den auf 175 °C mit Oberhitze  vorgeheizten Ofen und überbacken Sie das Fleisch „au gratin“.

Mit Spinat überbackener Seelachs

Zutaten

- 2 Toastscheiben
- 100 g aufgetaute Spinatblätter
- 2 eingeweichte, getrocknete Tomaten, gehackt
- 80 g Halloumi-Ziegenkäse
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Esslöffel Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 400 g Seelachs-Filets
- 3 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Öl

Zubereitung

Heizen Sie den Ofen mit der Umluft-Funktion  auf 190 °C vor. Toasten Sie das Brot.

Drücken Sie den Spinat aus und hacken Sie ihn klein. Würfeln Sie den Käse und den Toast. Schälen Sie den Knoblauch und hacken Sie ihn klein.

Mischen Sie Toast, Spinat, Tomaten, Käse, Knoblauch und Sahne und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Waschen Sie die Fischfilets und tupfen Sie sie trocken. Träufeln Sie den Zitronensaft darüber und würzen Sie mit Salz.

Streichen Sie eine schmale, hitzefeste Auflaufform mit Öl ein. Legen Sie den Fisch hinein und bedecken Sie ihn mit der Spinatmischung.

Backen Sie den Fisch mit Umluft  bei 175 °C etwa 20 Minuten bis die Kruste goldbraun ist.



Pizza Italia

Zubereitung

Teig

Lösen Sie Hefe und Salz voneinander getrennt in jeweils etwa 30 °C warmem Wasser.

Geben Sie das Mehl in eine Keramikschüssel und mischen Sie das Mehl mit dem Salzwasser. Mischen Sie danach die Hefe-Lösung darunter. Rühren Sie das verbleibende Wasser und das Olivenöl darunter.

Bedecken Sie den Teig mit einem Leinentuch und lassen Sie ihn 2 Stunden gehen.

Heizen Sie den Ofen mit der Pizza-Funktion auf 235 °C vor. Teilen Sie den Teig in 5 Teile und rollen Sie ihn aus.

Belag

Bedecken Sie die ausgerollten Teigstücke mit Mozzarella und Tomaten.

Backen Sie die Pizza mit der Pizza-Funktion etwa 15 Minuten bei 235 °C.

Nach dem Backen legen Sie Raukenblätter, Schinken und frischen Parmesankäse auf den Pizzen aus.

Zutaten

Teig

- 1 kg Mehl
- 0,5 L Wasser
- 25 g Salz
- 30 ml Olivenöl
- 25 g Bierhefe

Belag

- Mozzarella
- Tomaten
- Raukenblätter
- Roher Schinken
- Parmesankäse

Gegrilltes Gemüse

Für 4 Personen

Zubereitung

Waschen und schälen Sie die Kartoffeln. Vierteln Sie sie dann in Längsrichtung und legen Sie sie auf dem Backblech aus. Beträufeln Sie die Kartoffeln mit der Hälfte des Öls und des Salzes.

Backen Sie die Kartoffeln dann 30 Minuten lang bei 205°C mit Ober- und Unterhitze (☼) oder bei 175 °C mit Umluft (🌀). Wenden Sie die Kartoffeln dabei nach 15 Minuten.

Waschen Sie in der Zwischenzeit die Paprika und schneiden Sie sie in Streifen. Schneiden Sie die Zucchini schräg in Stücke und schneiden Sie die Knoblauchknolle in zwei Hälften.

Legen Sie das Gemüse neben den Kartoffeln auf das Backblech und beträufeln Sie das Gemüse mit dem Rest von Öl und Salz. Würzen Sie mit Pfeffer und Rosmarin. Backen Sie das Gemüse weitere 20 bis 25 Minuten.

Servieren Sie mit Salat und frischem Brot.

- ### Zutaten
- 1 200 g festkochende Kartoffeln
 - 6 Esslöffel Olivenöl
 - 2 Teelöffel grobes Salz
 - 2 rote Paprika
 - 1 gelbe Paprika
 - 3 kleine Zucchini
 - 1 Knoblauchknolle
 - Pfeffer nach Geschmack
 - 4 Zweige Rosmarin oder 2 Esslöffel Rosmarinblätter



Süßer Auflauf

Zutaten

2 Äpfel
Saft einer halben Zitrone
2 Eier
250 g Quark
3 Esslöffel Milch
2 Esslöffel Honig
Fett für die Auflaufform
2 Esslöffel gehackte Mandeln

Zubereitung

Schälen und vierteln Sie die Äpfel. Schneiden Sie das Kerngehäuse heraus und schneiden Sie die Äpfel dann in dünne Scheiben. Träufeln Sie den Zitronensaft darüber.

Mischen Sie Eigelb, Milch, Quark und Honig.

Schlagen Sie das Eiweiß in einer anderen Schale steif. Heben Sie das Eiweiß dann zusammen mit den Apfelscheiben unter die Quarkmischung.

Füllen Sie die Mischung in die Auflaufform und backen Sie den Auflauf dann 35 Minuten bei 175 °C mit Umluft .

Streuen Sie zum Servieren die Mandeln darüber.

Einfacher Apfelkuchen



Zutaten

5 Äpfel, Boskop oder Cox Orange
Zitronensaft
2 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Butter, flüssig
300 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100 ml Milch
Butter und Mehl für die Backform
Puderzucker zum Servieren

Zubereitung

Schälen und vierteln Sie die Äpfel. Schneiden Sie das Kerngehäuse heraus und schneiden Sie die Äpfel dann in dünne Scheiben. Beträufeln Sie die Äpfel mit Zitronensaft.

Mischen Sie die übrigen Zutaten und heben Sie die Apfelscheiben dann darunter.

Geben Sie die Mischung in die gefettete und mit Mehl bestäubte Backform. Backen Sie den Kuchen etwa 50 bis 60 Minuten bei 205 °C mit Ober- und Unterhitze  oder mit Umluft  bei 175 °C. Der Kuchen sollte eine goldene Farbe haben.



NOTIZEN

GASTROBACK®

Operating Instructions DESIGN BISTRO OFEN ADVANCED PRO



Art.-No.: 42813 »Design Bistro Ofen Advanced Pro «

Read all provided instructions before first use!
Model and attachments are subject to change!
For household use only!



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay regard to the warnings mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

KNOWING YOUR »DESIGN BISTRO OVEN ADVANCED PRO«	37
IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE OPERATION	39
Important Safeguards for Daily Operation	39
Hot Surfaces—Risks of Burns	41
Important Safeguards for Electrical Appliances	41
TECHNICAL SPECIFICATIONS	43
COOKING CONTAINERS	43
FIRST USE	43
ACTIVATING THE CHILD LOCK	45
OPERATION	45
Cooking in Normal Mode	47
Using the Pre-Defined Programs	50
Saving your Own Program—the CUSTOM Function	52
TIPS FOR COOKING MEAT	52
SOLVING PROBLEMS	57
CLEANING	58
STORAGE	59
NOTES FOR DISPOSAL	60
INFORMATION AND SERVICE	60
WARRANTY	61
RECIPES	62

DEAR CUSTOMER!

By using the »Design Bistro Oven Advanced Pro « you can easily broil and bake your food. With this electronically controlled multifunctional oven you achieve best results in baking, broiling, toasting and browning your food to suit your taste.

The oven provides a separate control of the heating elements, offering heat from above, from below and from above and below, as well as a convection function for an even heating. Use the pre-set programs to defrost and prepare e.g. toast, chicken, French fries, bread, pizza, cakes, cookies, meats and seafood. To round the range of features off, you can save your own oven program for your favourite dishes. The child lock provides additional safety.

These instructions for use will inform you about the various functions and features which makes it easy to take pleasure in your new Bistro Oven.

We hope that you will enjoy your new Gastroback »Design Bistro Oven Advanced Pro «.

Your Gastroback GmbH

KNOWING YOUR »DESIGN BISTRO OVEN ADVANCED PRO «



Parts and Accessories



Pizza stone, 28 cm diameter



Removable crumb tray



Grill rack



Food tray

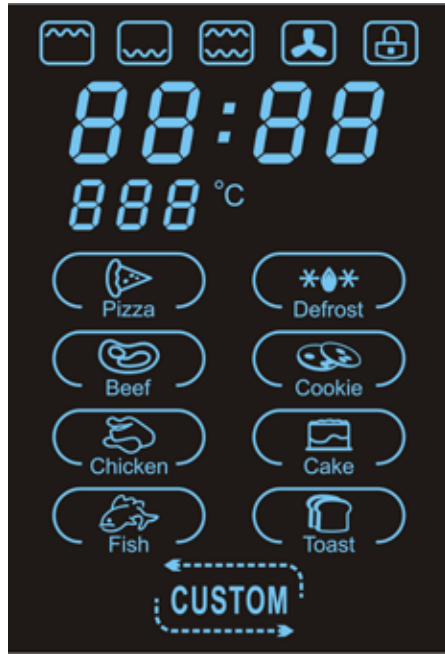


Tray handle

DIGITAL DISPLAY

Heat from above Heat from below Heat from above and below Convection heat Child lock

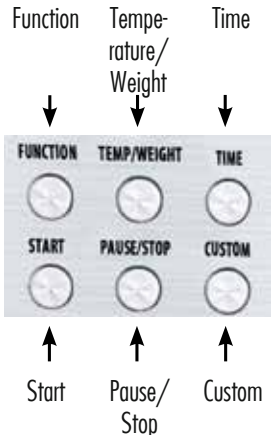
Time — in standby-mode: clock / during operation: countdown for cooking time
Temperature for manual settings and / or amount / weight for pre-defined programs



← **8 pre-defined programs**

← **Custom**
with a customized program in memory, this icon will be illuminated

CONTROL PANEL



Press the appropriate button for selecting the desired parameter, thereafter select the parameter value via the selection dial.

Function control the heating elements, convection fan and child lock / select a predefined oven program.

Temperature / Weight depending on the set function press this button to select temperature or amount.

Time in standby mode: set the clock / with a function selected: setting the cooking time.

START to start heating or reassume operation after an interruption.

PAUSE/STOP press once to interrupt a running program, press twice to cancel operation.

CUSTOM to save or recall and start your self-programmed settings.

Selection Dial for setting the value of the currently selected parameter.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE OPERATION

Carefully read all instructions before operating this appliance and save the instructions for further reference. This appliance is intended for cooking food, thus electrically heated to very high temperatures during operation. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat or fire. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any parts of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR DAILY OPERATION

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer to avoid risk of fire, electric shock and damage.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

- Check the entire appliance regularly for proper operation – especially the power cord. The pins of the power cord must be clean, smooth and without discolouration. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged to avoid risk of fire, electric shock or injuries to persons or any damage. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (i.e. overheating, mechanical or electric shock, moisture) or, if there are any cracks, excessively frayed parts, or distortions. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair. Do not attempt to disassemble the appliance.
- **Food can catch fire, when overheated!** During operation keep the appliance in an appropriate distance to furniture, walls, boards, curtains, table decoration and other flammable objects. Do not operate the appliance near inflammable liquids (i.e. high-proof alcohol) or beneath any heat-sensitive or moisture-sensitive materials or beneath boards or drop-lights to avoid damage caused by steam, condensate or fire. Do not store any items on top of the appliance when operating.
- Always turn the appliance OFF (pressing PAUSE/STOP twice), unplug from the

wall outlet and let the appliance cool down before removing the crumb tray, cleaning or moving the appliance, or when the appliance is unattended. If there is any kind of malfunction or problem (i.e. overheating or smoke is coming out of the oven), IMMEDIATELY disconnect the appliance from the power supply. If materials in the appliance catch fire, **do not open the oven** door to avoid oxygen from going into the oven, making things worse. Allow the appliance to cool down and wait for the food to stop smoking before opening the oven door and before cleaning thoroughly.

- Do not insert any foreign material (e.g. paper, cardboard, plastic wrap) in the oven. Before operating, always ensure that there are no foreign objects in the »Design Bistro Oven Advanced Pro« and remove all accessories not in use. Do not insert wrapped foods (i.e. kitchen foil) or oversized food, to avoid risk of overheating, fire, electric shock and damage. Do not operate the appliance without the crumb tray in proper position.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with
- reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 and supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry and suitable large table or counter. The rear surface of the appliance shall be placed directly against a wall. The appliance should be placed on a solid flat surface, with clearance of at least 10 cm from the left, right and the top sides to ensure sufficient ventilation. The appliance is not suitable for built-in fitting.
- Do not place any cloth or tissue beneath or on the appliance, to avoid any risk of fire, electric shock and overheating. Always keep the table or counter clean and dry and immediately wipe off spilled liquids. Do not place the appliance near the edge of the table or counter or on inclined or wet surfaces or where it can fall. Always place the appliance on a heat resistant surface.
- Do not place the appliance or any parts of it on or near hot surfaces (heater, gas burner). Never place any hard and/or heavy objects on the appliance or on any parts of it.
- Do not handle the appliance or any parts of it with violence. Do not scratch on the heating elements and/or other surfaces, to avoid risk of electric shock and damage.

- Always clean the appliance thoroughly after each use to avoid food baking on the surfaces and possibly catching fire. However, never use chemicals, abrasive cleaners, metal cleaning pads or any hard and sharp objects (i.e. scraper) for cleaning to avoid damaging i. e. the glass door, non-stick surfaces, heating elements and especially the accessory which get in contact with the food. Always pay attention not to damage the heating elements when cleaning. **Never place the appliance or any parts of it in an automatic dishwasher.**
- Grasp the appliance at both sides at the bottom of the housing for moving it.



HOT SURFACES – RISK OF BURNS

- During operation do not place any objects or tissue on the appliance, to avoid risk of overheating.
- The exterior of the oven and the glass door will become very hot during operation. Only touch the door handle and/or control panel of the oven while the appliance is in use or still hot. Always leave the oven cool down before removing the crumb tray, cleaning the oven, or moving the oven.
- Be very careful when handling hot dishes, oven accessories or foods. Use oven gloves and the tray handle for the food tray! Let the appliance and accessories cool down before cleaning. Do not attempt to move the appliance during operation.
- During operation, a lot of hot steam can escape from the brim of the oven door. Especially by opening the oven door. Always keep your hands, face and arms as well as any clothing and other heat-sensitive objects away from the oven during operation to avoid scalds and damage.
- Only use dishes, tins and other kitchen utensils which are intended for use in ovens, e.g. fireproof glass and ceramics or metal items. Do not use airtight containers as food extends when heated.
- Do not cover the crumb tray or any other parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Exclusively place accessories such as baking tray, grill rack and pizza stone on heat resistant surfaces after use.
- Pay attention when moving hot liquids and food to avoid the risk of getting burned.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/240 V, 50 Hz, AC, rated for 16 A). Always




connect the appliance directly to a separately protected mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground) connected properly. Before operation completely unwind the power cord. Do not use any extension cord or multi socket outlet. The installation of a residual current safety switch with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Always handle the power cord with care. The power cord may never be knotted, twisted or squeezed. Do not pull or strain the power cord. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. Take care that no one will pull the appliance by the power cord, especially when young children are near. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet. Do not touch the plug or appliance with wet hands, when the plug is connected to the power supply.
- Keep the power cord away from hot surfaces or sharp edges. Do not place the appliance on the power cord. If the power cord warms up during operation or is likely to be damaged, it must be replaced by an authorised service centre. Do not attempt to repair the power cord!
- Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the oven or power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled on the exterior of the appliance, immediately turn the appliance OFF (press PAUSE/STOP twice), unplug the power cord, dry the appliance and then leave it dry naturally for at least 1 day.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pads and touch electrical parts resulting in a risk of short circuit and/or electrical shock.
- Do not place the appliance in an automatic dishwasher.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	GASTROBACK » Design Bistro Oven Advanced Pro « Art.-Nr. 42813
Power supply:	220-240 V AC, 50/60 Hz
Maximum power consumption:	1400 W
Length of power cord:	approx. 75 cm
Weight:	approx. 8,45 kg
Dimensions:	approx. 51,0 cm x 35,0 cm x 30,5 cm (width x depth x height)
Capacity of heating compartment:	approx. 36,0 cm x 20,5 cm x 30,0 cm (width x depth x height) approx. 28 Liter
Certification:	  

These specifications may change without notice.

COOKING CONTAINERS

Metal cooking utensils, ovenproof glass without lid and fireproof ceramic dishes can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions.

WARNING: Ensure that the container and food inside is at least 3 cm (width of a teaspoon) away from the heating elements to avoid risks due to overheating, fire, and electric shock.

FIRST USE

WARNING: DO NOT let young children play with the appliance (or any parts of it) or the packaging!

Always hold the appliance at both sides at the bottom of the housing to move the appliance. **DO NOT grasp the appliance at the power cord or oven door for moving.**

1. Unpack the appliance and all accessories carefully and check, if there are any parts damaged or missing. Keep the packaging until all parts have been found.

Tip: It is good advice to keep the packaging in a safe place in case you wish to repack the product for storage or shipping.

2. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but **DO NOT**

remove any warning labels or the model label. Especially, remove all foreign objects (e.g. packaging, promotional stickers) from the heating compartment.

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK

Always switch OFF (press PAUSE/STOP button twice) and unplug and leave the appliance cool down, before cleaning. Do not immerse the housing or power cord in water or other liquids or spill any liquids on/in the housing or power cord. Do not place the appliance or power cord in an automatic dishwasher.

3. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts. See: 'Cleaning'. Thereafter, insert the crumb tray at the bottom of the heating compartment.

WARNING: Do not place the »Design Bistro Oven Advanced Pro« over a range, cooktop or other heat-producing appliances. If installed near or over a heat source, the appliance could be damaged and/or catch fire causing severe injuries and damage.

Ensure to keep the appliance in an appropriate distance of at least 10 cm above and on each side to the edge of the working space and any other objects or walls. For operation, do not place the appliance in a cabinet.

IMPORTANT: Only place the appliance on a stable, dry, level and clean surface. Do not place the appliance on an inclined surface where it can fall over and/or fall down. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation, to avoid risk of fire, overheating, or electric shock. Do not block the ventilation slits of the housing. During operation, the operating elements must be accessible all the time. See: 'Knowing Your »Design Bistro Oven Advanced Pro«'.


4. Place the appliance on a suitable surface (see above). The rear of the appliance should be placed directly against a wall. Ensure that the ventilation slits in the housing are not blocked to avoid damage.

5. Completely unwind the power cord and plug in the appliance into a suitable power outlet. See: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'. A beep sounds to indicate that the appliance is live. The digital display is illuminated.

IMPORTANT: Ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging, stickers) in the heating compartment and the crumb tray is in place, before operation.

The heating elements will smoke slightly with a burnt smell, when the oven is first used. This is entirely safe and will stop after a few minutes. However, to avoid that the food will taste of this smoke, we recommend heating up the empty oven for 15 minutes at 175 °C before first use. If the burnt smell occurs again on later use, clean the oven (see: 'Cleaning'). If the burnt smell persists stubbornly even after thorough-

ly cleaning the appliance, return the appliance to an authorised service centre for examination and repair.



6. Press the FUNCTION button. Then turn the selection dial until the icon  is flashing on the display. The defaults for cooking time and temperature are shown on the display with the maximum temperature of 175 °C.
7. Press the TIME button, then turn the selection dial, until 15:00 (15 minutes) is shown on the display.
8. Press the START button. The oven starts heating and the remaining cooking time will be shown on the display in a count-down. As soon as the set time has elapsed, the oven will switch OFF automatically, showing "End" on the display.
9. Press the PAUSE/STOP button to switch back to standby mode.

Thereafter the appliance is ready for cooking your food.

ACTIVATING THE CHILD LOCK

The child safety lock prevents small children from using the appliance. The appliance cannot be operated as long as the child lock is active.

NOTE: The child lock can only be activated with the oven in standby mode. During operation, this feature is not available.

- To ACTIVATE the child lock: press and hold the buttons START and PAUSE/STOP at the same time until a beep sounds and the display shows the lock symbol .
- To DEACTIVATE the child lock: press and hold the buttons START and PAUSE/STOP at the same time again until the lock symbol  will disappear from the display and the clock will be shown (standby mode). Thereafter, the oven can be used again.

IMPORTANT: At power up, the oven will always switch to standby mode with the clock shown on the display and ready to use. Thus, if the power supply is interrupted and re-established again while the child lock is active, the child lock will be deactivated!

OPERATION

WARNING: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are out of reach of young children. Your new »Design Bistro Oven Advanced Pro« is intended for cooking edible food. Thus, the parts of the oven cooking utensils and food are heated to very high temperature. Be careful, when removing your food. Use oven mitts or oven cloths to avoid burns and scalds.

Be careful when opening the oven door. Large amounts of steam could escape from the heating compartment and cause serious burns on face or hands.

Do not insert any foreign objects as knives, spoons, or other cooking utensils in the oven, to avoid risk of fire, electric shock, burns or damage. Always handle with care, especially, when removing burned food.

IMPORTANT: Ensure that the crumb tray is in place at the bottom of the heating compartment before operating the oven. Otherwise crumbs may become charred on the bottom of the heating compartment, stick to the surfaces and even catch fire.

Do not move or tilt the appliance during operation. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation, to avoid risk of fire, overheating, or electric shock. Do not block the ventilation slits of the housing. During operation, the operating elements must be accessible all the time. See: 'Knowing Your »Design Bistro Oven Advanced Pro«'.

Ensure to keep the appliance in an appropriate distance of at least 10 cm on each side to the edge of the working space and any other objects or walls. During operation leave at least 10 cm of free space above the appliance for unhindered ventilation.

Before operating the appliance, always ensure that all parts are in proper working order. (See: 'Important Safeguards for Daily Operation') Especially ensure that the front door is not damaged in any way and closes properly. Only use heat-resistant cooking utensils, containers and dishes.

Exclusively use the appliance for heating and cooking of food according to the instructions in this booklet. The appliance is NOT suited for heating or storing any other materials.

Cooking can be temporarily interrupted any time by pressing the PAUSE/STOP button. To stop the cooking completely, press the PAUSE/STOP button twice. See: 'Interrupting Operation'.

The »Design Bistro Oven Advanced Pro« has a child safety lock. See page 40: 'Activating the Child Lock'.

During a cooking procedure you cannot operate any other buttons then the START and PAUSE/STOP button. To operate the other buttons, cooking must be finished either automatically via the timer count-down or by pressing the PAUSE/STOP button twice.

Using the Tray Handle

You can use the handle to hold the food tray when hot. For this, hook the tray handle onto the edge of the food tray.

ATTENTION: Make sure that the handle is hooked on correctly and that you hold

the food tray horizontal. Otherwise the food tray could slide away and fall. According to this, you could unintentionally touch hot parts and get burnt.

Setting the Clock

When power is connected and the oven is in standby mode, the clock will be shown on the display. To set the clock:

1. Press the TIME button. The hour digits will flash. Turn the selection dial to set the hour.
2. Press the TIME button. The minute digits will flash. Turn the selection dial to set the minutes (0 to 59).
3. Press the TIME button again to confirm the setting. The colon will flash to show that the clock is running.

You can toggle the time display from 24-hours to 12-hours and vice versa. For this, hold the TIME button pressed for 2 seconds. Beneath the time display, the new display mode will be flashing for 5 seconds (12h or 24h).

Interrupting and Cancelling Operation

You can interrupt operation at any time you like. This is helpful, if your food needs turning and the oven shall not heat needlessly.


1. Press the PAUSE/STOP button during operation. The oven will beep once and stop working. The display starts to flash.
2. Press the START button to continue operation. The oven restarts working and the time count-down will go on.

To stop the program completely, press the PAUSE/STOP button twice. The oven will beep once, then stop working and turn back to standby mode, showing the clock.





COOKING IN NORMAL MODE

You can set up function, cooking time and temperature manually according to your recipe.

NOTE: The oven needs time to heat up. Adjust the cooking time accordingly.

In normal mode you can manually select the upper and lower pair of heating elements separately or activate all heating elements simultaneously. Additionally, you can use the convection fan  for a more even distribution of heat within the heating compartment.

NOTE: Convection heat is more efficient than other functions such as heat from above/below. Reduce cooking time/temperature accordingly to avoid burning food.

Function	Symbol	Temperature Range	Default Values
Heat from above		70 to 175°C	30 minutes at 175°C
Heat from below		70 to 175°C	30 minutes at 175°C
Heat from above and below		70 to 235°C	30 minutes at 235°C
Convection		70 to 235°C	30 minutes at 235°C

Some foods require an uneven heating for best results. E.g. depending on the ingredients, pizza will possibly get crispier, when baked with heat from below. Just give it a try to get your preferred results.

For your selection of temperature and cooking time, please keep in mind that the »Design Bistro Oven Advanced Pro« will possibly reach the set temperature more quickly than a conventional oven. Additionally, the distance of food and heating elements is shorter. Thus, for some type of food (e.g. buns), it could be better to set temperature somewhat lower and cooking time somewhat higher than usual.

Tip: You can press the PAUSE/STOP button at any time to stop the current action (setup, cooking) and reset the oven to standby mode showing the clock. Immediately thereafter, you can select new settings and start cooking again. Choose this way, if you wish to change temperature or need cooking times higher than 99 minutes (1 hour, 39 minutes).


1. Prepare your food according to your recipe.
2. Open the oven door and check, whether the crumb tray is correctly positioned. If not, carefully insert the crumb tray at the bottom of the heating compartment.
3. Insert the power plug into the power supply wall socket. The display is illuminated, showing the default time (12:00). If desired, set the clock. See 'Setting the clock'

WARNING: Ensure that food and/or cooking utensils will not touch the heating elements to avoid risk of overheating, fire and electric shock. Always leave a distance of at least 3 cm (width of a teaspoon) to the heating elements.

Tip: As with a conventional oven, there are mounting rails in the heating compartment. Especially when not using the convection fan, temperature is just a little higher at the top position of the heating compartment and a little lower at the bottom position. Thus, using this feature, you can influence the cooking results. The »Design Bistro Oven Advanced Pro« offers three pairs of mounting rails: bottom, centre and top.

If you wish to use the pizza stone, place the pizza stone on the grill rack for putting it into the oven. When cooking food on the grill rack and you expect that juices will drip, it is good advice to additionally insert the food tray below the grill rack to catch the drippings.

4. Place the food on the grill rack, pizza stone or food tray. Choose the desired position for the rack/tray in the heating compartment and push the rack/tray into the appropriate mounting rail. Ensure that there is a distance of at least 3 cm between the heating elements and your food and cooking utensils. Please keep in mind that some foods puff up or drip when heated. If in doubt, it is better to select another mounting rail. Close the oven door.
5. Press the FUNCTION button. Turn the selection dial until the desired function flashes on the display. See the table above.

NOTE: By using the convection fan  the oven will heat more efficient. Reduce cooking time/temperature accordingly to avoid burning food.

6. Press the TEMP/WEIGHT button. The displayed default temperature flashes. Turn the selection dial to set the temperature in steps of 15 degrees. Range: 70 to 175 / 235 °C.

Tip: With all functions except for Defrost you can setup temperature. The Defrost function is pre-set to 70 °C.

If the recipe requires that the oven must be pre-heated, adjust the cooking time accordingly. Depending on your selections (function, temperature), the oven will need some time to reach the desired temperature.

7. Press the TIME button. Turn the selection dial to set the desired cooking time in steps of 1 minute. Range: 1 to 99 minutes.
8. Press the START button to start cooking. The function symbol, temperature and remaining cooking time will be shown on the display.

WARNING: Be aware that even the exterior of the oven will get hot and steam could escape from the oven door. Do not hold your hands, arms and face over the oven. Only touch the oven at the door handle and/or control panel, during operation and for a time thereafter. Additionally, large amounts of steam could escape from the oven door, when opening. Use oven gloves to remove your food. Do not place the hot food tray or grill rack on surfaces sensitive to heat, water and/or fat.

Tip: Cooking can be temporarily interrupted at any time by pressing the PAUSE/STOP button once. When cooking is interrupted, the remaining cooking time will flash on the display. This feature is very useful, if the food needs turning. Continue by pressing the START button.

As soon as the selected cooking time has elapsed, the oven will automatically switch OFF, showing "End" on the display and sounding 3 beeps every 5 seconds. The oven light will stay on.

9. Press the PAUSE/STOP button to switch back to standby mode. If you do not wish to use the oven again shortly thereafter, unplug.

10. Beware of hot steam, when carefully opening the oven door by the door handle. Using oven gloves and, if applicable, the tray handle, take out the tray/rack with your food. See: 'Using the Tray Handle'.

Tip: You can set up the oven again for further use, immediately after pressing the PAUSE/STOP button.

WARNING: Be aware that even after operation the oven will be hot for a time.

11. Leave the oven cool down for at least 30 minutes with the oven door open. Clean all used accessories and the crumb tray after each use to avoid that leftover food is getting burned or set on fire. See: 'Cleaning'.

USING THE PRE-DEFINED PROGRAMS

The »Design Bistro Oven Advanced Pro« offers 8 pre-defined programs and one additional place in memory for your own program (CUSTOM). The pre-defined programs hold the optimum settings for several types of food and dishes. This means, a useful setting for temperature is already given and you just select the desired amount. Refer to the following sections.

Parameters of the Pre-Defined Programs

In the following table, the defaults for the pre-defined programs are given. Depending on the selected program, you can change the settings for amount/weight/temperature and cooking time. However, for your first tries, it is good advice to adhere to the given settings for cooking time. Later on, you may wish to adapt the settings to your individual taste.

- When selecting the 'Toast' function, the display will show "4 -1" as the default. The first digit (4 or 6) gives the number of toast slices. The second digit (1 to 3) gives the browning: light (1) to dark (3).
- When using 'Defrost', you cannot change the pre-set temperature (70 °C).

Program	Size/Weight	Convection	Temperature	Timer (min)
Pizza	23 cm in diameter 30 cm in diameter	no	235°C	16:50 17:10
Defrost	500 g 1000 g	yes	70°C	25:00 35:00
Beef	500 g 1000 g 1500 g	yes	235°C	20:00 28:00 32:00
Cookie	300 g 500 g	yes	235°C	14:00 18:00
Chicken	1000 g 1500 g 2000 g 2500 g	yes	220°C	50:00 54:00 59:00 65:00
Cake	800 g 1000 g 1200 g	yes	175°C	40:00 49:00 52:00
Fish	500 g 1000 g 1500 g 2000 g	yes	235°C	16:00 27:00 29:00 31:00
Toast	4 - 1 4 - 2 4 - 3 6 - 1 6 - 2 6 - 3	no	235°C	4:00 4:10 4:15 4:10 4:45 4:60

SAVING YOUR OWN PROGRAM – THE CUSTOM FUNCTION

You can save your most favourite settings. Thereafter, you can recall these settings and start the oven simply by pressing the CUSTOM button. Your settings are memorized permanently even if the appliance is disconnected from the power supply.

1. Set the required function, temperature and time. See: 'Cooking in Normal Mode'
2. With the desired settings shown on the display, press the CUSTOM button. The oven will beep 3 times and the icon CUSTOM will illuminate on the display, indicating that your settings have been saved.

IMPORTANT: When setting parameters and thus one of the parameters is flashing on the display, pressing the CUSTOM button will always save the current settings and overwrite any former settings in memory.

If you had saved your own oven program already (the icon CUSTOM is illuminated) and you wish to recall and start the oven, using those settings, always ensure that the oven is in standby mode (the clock is shown). You can switch to standby mode at any time by pressing the PAUSE/STOP button twice.

WARNING: With the CUSTOM icon illuminated on the display, the oven will heat up immediately, when pressing the CUSTOM button! There is no need to use the START button. Thus, always complete your preparations and close the oven door, before pressing the CUSTOM button to avoid touching hot surfaces unintentionally.

3. To start the oven with your favourite settings: with the CUSTOM icon on the display, in standby mode (the clock is shown) press the CUSTOM button. The oven will start operation immediately, using your settings in memory.


If required, you can delete your individual settings from memory. For this, in standby mode press and hold the CUSTOM button for 2 seconds. A long beep will sound, the icon CUSTOM will go out and your CUSTOM program will be erased from memory.

TIPS FOR COOKING MEAT

- Preheat the oven and the baking dish for the meat.
- Small pieces with short cooking time should have room temperature. Do not put the meat straight into the oven after taking it out of the fridge.
- Before you start baking with low temperature you should sauté the meat in a frying pan from all sides. The pores of the meat have to close and the outside should become a crust. Thus, you prevent the meat from getting dry. Sauté small pieces of meat. Roast bigger pieces of meat gently with a lower temperature. Season the meat with salt and pepper directly in the frying pan.

- Sauté meat in small portions and ensure the frying pan is really hot. The discharge of liquid should be able to evaporate immediately. If the liquid stays in the frying pan too long the meat starts to simmer instead of roasting. Allow the pan to get really hot again, before putting in the next portion.
- After roasting the meat shortly in the frying pan you can finish cooking the meat in the oven at 70°C to 80°C (refer to recipe and cooking time table). Keep a constant oven temperature.
- The cooking time of a piece of meat depends on the thickness of the roast and the oven temperature. You can use a cooking thermometer to always get the same cooking results. Penetrate the cooking thermometer into the thickest part of the piece of meat to check the temperature inside. This way you can easily check if the meat is still rare (too cold) or too dry (cooked thoroughly). The optimum core temperature is between 65°C (rare) and 75°C (well done). Poultry should reach a core temperature of 85 °C.
- The higher the temperature of the oven the more weight the roast will lose. 130 °C using convection heat and 145°C using heat from above and below will do.
- If the roast has no crust or looks to light in colour from the outside after the desired core temperature is reached you can turn up the temperature of the oven to 175°C - 205°C and cook the roast for another 20 minutes.
- When the roast is finished you can keep the roast warm for 25 to 45 minutes at the maximum. Turn the oven to 70°C. Serve the roast on warm dishes.

Cooking Table for Meat

The following table shows recommendations for setting oven temperature and cooking time. Select heat from above and below  for all dishes.

Meat	Weight	Cooking time	Temperature
Duck	1,5 - 2 kg	90 min.	200°C
Goose	4 - 5 kg	2 x 90 min.	200°C
Meat loaf	1 kg	90 min.	200°C
Knuckle of veal	1,5 kg	120 min.	220°C
Roast veal with kidney	1 kg	90 min.	220°C
Leg of lamb	1 kg	120 min.	180°C
Back of lamb	1 kg	120 min.	180°C
Turkey	2,5 kg	120 to 150 min.	200°C
Turkey, filled	3 kg	2 x 90 min.	200°C
Back of deer	1,5 kg	60 min.	220°C
Beef loin	1 kg	15 min. then 15 - 20 min. add 15 min. for each additional 500 g	235°C 200°C
Roast beef	1 kg	15 min. then 15 - 20 min. add 15 min. for each additional 500 g	235°C 200°C
Rolled roast	1 kg	15 min. then 90 min.	220°C 180°C
Roast pork	1 kg	15 min. then 90 min.	220°C 180°C
Knuckle of pork	1 kg	15 min. then 90 min	235°C 220°C

Low Temperature Baking

You can reduce the long cooking time when you sauté the meat in a frying pan before cooking it (refer to the cooking table below).

Sauté small pieces of meat twice as long on the first side then on the other side, but keep the cooking time. The optimum core temperature is between 65°C (rare) and 75°C (well done). Please observe the following hints:

- When preparing veal, check the current state of doneness. The core temperature should be 57 °C.
- Pork should never be raw, but always well done.
- For chops and cutlet: check the current state of doneness. The core temperature should be 70°C.

Cooking Table for Low Temperature Baking

The temperatures given refer to the function heat from above and below 

Meat	Time to sauté	Baking time	Oven temperature
Poultry: Chicken breast Filled chicken breast	5 min middle temperature 8-10 min depending on size	ca. 25 min ca. 30 min	85°C 85°C
Duck breast	6 min middle temperature sauté the side with fat first	ca. 30 min.	85°C
Rabbit: Back filet without bones	2 min high temperature	ca. 20 min.	70°C
Lamb: Leg of lamb (1 kg, no bones) Lamb cutlet Lamb back filet (400 g piece)	10 min middle temperature 3 min middle temperature 3-4 min middle temperature	ca. 80 min (8 min/100 g) ca. 20 min ca. 30 min	85°C 85°C 85°C
Beef: Beef steak Rump steak Scotch filet (1000 g) Roast beef (2 kg)	4 min high temperature 3 min high temperature 7 min high temperature 10 min middle temperature	ca. 25 min ca. 30 min ca. 90 min ca. 120 min	85°C 85°C 85°C 85°C
Veal: Veal steak Cutlet	4 min middle temperature 5 min middle temperature	ca. 25 min ca. 25 min	85°C 85°C
Pork: Filet (400 g) Loin or back	9 min middle temperature 10 min middle temperature	ca. 35 min (8 min/100 g) ca. 120 min	85°C 85°C
Chops Cutlet	5 min middle temperature 2 min middle temperature	ca. 30 min ca. 20 min	85°C 85°C

NOTE: The cooking time depends on the size of meat and the temperature of the meat to start with (fridge or room temperature).

Recommended Core Temperature

When cooking meat, the core should reach a sufficient minimum temperature that depends on the type of meat and the desired doneness. The following table gives some useful recommendations for getting the required consistency.

Meat	Core temperature
Lamb: Back of lamb, raw Back of lamb, well done Leg of lamb, raw Leg of lamb, well done	 70 °C 80 °C 75 °C 82 °C
Beef: Roast beef, raw Roast beef, well done Roast of beef, raw Roast of beef, well done Marinated beef Boiled filet of beef Ox breast	 53 °C 58 °C 50 °C 58 °C 85 °C 85 °C 83 °C
Veal: Back of veal Leg of veal Shoulder of veal	 65 °C 70 °C 75 °C
Pork: Back of pork Knuckle of pork Leg of ham	 60 °C 85 °C 70 °C
Poultry	85 °C

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section

Problem	Possible Reason	The Solution
The appliance does not respond. The display remains dark.	The appliance is not live.	Please check: – Is the appliance connected to the power supply? – Is the power outlet live? Check by connecting a lamp.
The appliance does not respond. The display only shows a symbol.	The child lock is active.	To deactivate the child lock, press the buttons PAUSE/STOP and START simultaneously until a beep sounds.
The appliance does not respond. The heating compartment is illuminated.	The oven is busy.	While a program is running, only the button PAUSE/STOP is active. Wait for the oven to finish or cancel operation by pressing PAUSE/STOP twice.
The light within the heating compartment remains dark, even during operation.	The lamp is out of order.	Change the lamp (ovenproof, E14, 15 W) inside the oven. It is located at the right side of the heating compartment. Unscrew the glass protection to get access.
Steam is accumulating at the oven door and hot air is coming out.	During operation, steam may escape and condensate on cooler parts of the appliance.	This is quite normal. There is no need to do anything.
You cannot activate the child lock.	The child lock is only available when the appliance is in standby mode.	Press the PAUSE/STOP button twice to cancel any still running function. Then try again
The child lock had been activated, but now the oven is in standby mode again.	Meanwhile, the power failed.	If the power is switched on, the oven starts always in standby mode. Via power failure or by disconnecting the oven from power supply, the child lock will be deactivated.
The display is flashing and the count-down of the cook-ing time stopped.	You have pressed the PAUSE/STOP button and thus interrupted operation.	Press the START button to reassume operation.
Your food has some burnt spots, although you selected time and temperature correctly.	Check, whether your food is placed too near to the heating elements.	Always ensure to keep an appropriate distance of at least 3 cm to the heating elements.

LEANING

WARNING: Always ensure that the appliance is out of reach of young children.

Always switch OFF the appliance (press PAUSE/STOP button twice), then unplug the appliance and wait for the appliance to cool down before moving or cleaning the appliance or the used accessories.

Do not scratch or cut on the surfaces of the appliance or use any violence. Do not use any hard or sharp-edged objects, abrasive cleaners, corrosive chemicals (e.g. bleach or cleaner spray), or cleaning pads (i.e. metal scouring pads) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces i. e. the glass door, heating elements and the non-stick coating. Do not scratch on the heating elements, to avoid risk of electric shock and damage of the heating elements.

Ensure to protect the appliance against splashing water. Do not immerse the appliance, or power cord in water or any other liquid, to avoid hazards due to electric shock and damage. Do not spill or drip any liquids on or in the appliance, oven door and power cord to avoid risk of fire and electric shock. This holds especially for the ventilation slits at the rear of the housing.

Do not clean the appliance or any part of it in an automatic dishwasher!

Always keep the heating compartment clean. Wipe splashes with a damp cloth moistened with warm dishwater. Thereafter, thoroughly dry all parts.

1. Turn off the appliance (press PAUSE/STOP twice), unplug and let the appliance cool down.
2. Remove any movable parts within the heating compartment (pizza stone, grill rack, food tray and crumb tray). These parts and the handle of the food tray may be cleaned in warm dishwater.

IMPORTANT: Handle the oven door with care to avoid damage to the hinges and the oven door window. Do not let any liquids drip into the glass window of the oven door, or into the heating compartment.

3. Clean the glass window of the oven door with a soft sponge moistened with warm dishwater. Do not use a spray glass cleaner. Remove stubborn residues via a nylon pad.
4. Moisten a cloth or soft sponge with some warm dishwater and carefully wipe the heating compartment and oven door. Take care, not to damage the hinges of the oven door and the heating elements.
5. Thereafter, wipe dry all surfaces using a clean, soft cloth.
6. If demanded, wipe the exterior of the appliance and power cord with a soft damp cloth. Do not allow any liquids to run into the ventilation slits at the rear of the housing, the operating elements and the digital display. Polish with a dry


cloth.

7. Wash all removable parts in warm dishwater. To remove stubborn residues, let the parts soak for a few minutes in warm dishwater. Thereafter, use a polyester or nylon pad for cleaning.
8. Leave the appliance and all parts dry naturally for at least 1/2 hour, where they are out of reach of young children. For this, leave the front door open.
9. Thereafter, insert the crumb tray, pizza stone, grill rack and food tray into the heating compartment of the oven.

Removing Stubborn Residues within the Heating Compartment

You can burn off stubborn residues in the heating compartment, such as grease and spillage.

WARNING: Food could catch fire when heated up! Thus, before burning off, it is essential to remove all coarse residues of food according to the prior instructions, to avoid risk of overheating, fire and electric shock.

1. Remove coarse residues according to the prior instructions (see: 'Cleaning').
2. Connect the oven to the power supply. Press the FUNCTION button and use the selection dial to select the convection fan .
3. Press the TEMP/WEIGHT button and use the selection dial to select 235 °C.
4. Press the TIME button and use the selection dial to select 30 minutes (30:00).
5. Press the START button to start heating.
6. As soon as the heating elements are no longer smoking, turn off the oven by pressing the PAUSE/STOP button twice.
7. Unplug, and leave the oven cool down completely.
8. Wipe and dry the heating compartment according to the prior instructions. Use a tightly wrung cloth that has been soaked in warm dishwater.

STORAGE

WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any parts of it. When the appliance will not be in use for a longer period of time, always switch OFF (press PAUSE/STOP button twice) and thereafter, unplug the appliance. Wait until the appliance cooled down completely before cleaning or storing the appliance.

1. Switch off the appliance (press PAUSE/STOP button twice) and wait until all parts cooled down. Unplug the appliance.

2. Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food. (See: 'Cleaning')
3. It is good advice to store all parts and accessories on their correct place in the heating compartment. (See: 'Cleaning'). Leave the oven door open slightly to avoid build-up of odours.

IMPORTANT: Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any parts of it.

Always handle power cords with special care. Electric cables may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

4. For moving, hold the appliance on both sides at the bottom of the housing and place the appliance in on a level, clean and stable surface, where it cannot fall.
5. Lay the power cord loosely around the appliance.

IMPORTANT: Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts and accessories with the appliance.



NOTES FOR DISPOSAL

Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. Contact your local government for information regarding the separate collection systems available.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

RECIPES



Lasagne

Ingredients

approx. 350 g Lasagne pasta
(not pre-cooked)

Tomato meat filling

1 onion
2 garlic cloves
1 carrot
1 stalk celery
3 table spoon olive oil
400 g minced meat (beef or beef
and pork)
800 g canned tomatoes, cut in
pieces
1/8l milk
1/8l red wine
1 bay leaf, salt, pepper, sugar

Béchamelsauce

1/2 l milk
50 g butter
2 table spoon flour
100 g parmesan, fresh grated

Preparation

Tomato meat filling

Peel, cut and clean onions, garlic, carrots and cut in small pieces.

Heat the oil in a frying pan and stir-fry vegetables and minced meat.

Add the milk, red wine, tomatoes and bay leaf and let it simmer for 30 minutes. Stir from time to time. Take out the bay leaf and season with salt, pepper and a pinch of sugar to taste.


Béchamelsauce

Heat the milk and butter. Add flour and combine. Let mixture cook for 2 minutes on high heat.

Take from heat and fold in half of the parmesan.

Lasagne

Cover the bottom of a big heat-resistant casserole dish with Lasagne pasta, spread one third of the tomato-meat filling on top of the Lasagne and cover with sauce. Repeat this order of layers until the filling and the sauce are finished. Preheat the oven to 190°C using convection heat.

Cover with parmesan and place in the hot oven. Bake at 190°C using convection heat  for approx. 30 minutes.

Lamb loin with lemongrass crust

Ingredients

Lamb loin

3 garlic cloves
2 lamb loins each approx. 350 g
4 branches of fresh thyme
80 ml + 2 table spoons olive oil
Salt and Pepper to taste


Lemongrass crust

1 table spoon Dijon mustard, mild lemongrass
2 table spoons bread crumbs
50 g butter, in thin slices

Preparation

Peel the garlic cloves and cut them in small pieces.

Place the lamb loins, garlic and olive oil in a plastic bag. Close the bag and marinate the lamb loins for 2 hours.

Preheat the oven at 130 °C using heat from above and below . Take the lamb loins out of the bag and let them drain. Keep the marinade.

Heat 2 table spoons of olive oil in a frying pan. Sauté the lamb loins from all sides adding marinade, thyme, salt and pepper.

Cover the backing tray with a piece of baking paper and place the lamb loins on it. Sprinkle it with the spiced marinade. Cook the lamb loins for approx. 15 to 20 minutes in the oven until done. Let the meat rest for 5 minutes when it is done.

Brush the lamb loins with mustard. Sprinkle with lemongrass and bread crumbs and cover with butter.

Place in hot oven at 175°C using heat from above  to cook "au gratin".

Coal fish with spinach crust

Ingredients

2 slices of toast
100 g spinach leaves (defrosted)
2 chopped rehydrated sun-dried tomatoes
80 g halloumi cheese
1 garlic clove
3 table spoons cream
Salt, pepper, to taste
400 g coal fish filets
3 tea spoon lemon juice
1 table spoon oil


Preparation

Preheat the oven to 190°C using convection heat . Toast the bread.

Squeeze out the spinach and chop into small pieces. Dice the cheese and toast. Peel garlic and chop in small pieces.

Combine toast, spinach, tomatoes, cheese, garlic and cream and season with salt and pepper.

Wash and dry the fish filets. Sprinkle with lemon juice and season with salt.

Brush a small casserole dish with oil. Place the fish in the dish and cover with spinach mixture. Bake at 175°C using convection heat  for approx. 20 minutes until the crust is golden in colour.



Pizza Italia

Preparation

Dough

Solve the yeast and the salt separated from each other in approx. 30°C warm water.

Place the flour in a ceramic bowl. Mix flour with the solved salt and afterwards add the yeast. Stir in the remaining water and olive oil. Cover with linen sheet and let it rise for 2 hours.

Preheat the oven to 235°C using Pizza function. Split the dough in 5 pieces and roll out the dough.

Topping

Cover the dough pieces with mozzarella and tomatoes.

Bake for approx. 15 minutes in the oven at 235°C using the Pizza function.

After cooking cover the pizza with rocket salad, ham and fresh parmesan.

Ingredients

Dough

- 1 kg flour
- 0.5 L water
- 25 g salt
- 30 ml olive oil
- 25 g brewer's yeast

Topping



- Mozzarella
- Tomatoes
- Rocket salad
- Raw ham
- Parmesan cheese

Grilled vegetables

Serves 4

Preparation

Wash and brush the potatoes, quarter them lengthwise and place on the food tray. Sprinkle with half of the oil and half of the salt.

Bake the potatoes at 205°C using heat from above and below  or at 175°C convection heat  for approx. 30 minutes. Turn the potatoes over after 15 minutes.

In the meantime wash the paprika and cut into slices. Cut the zucchini with angular and cut the garlic head once in halves.

Place the vegetables besides the potatoes on the tray and cover with the rest of oil and salt. Season with pepper and rosemary. Bake for another 20-25 minutes.

Serve with salad and fresh bread.

Ingredients

- 1200 g waxy potatoes
- 6 table spoons olive oil
- 2 tea spoons coarse salt
- 2 red paprika
- 1 yellow paprika
- 3 small zucchini
- 1 garlic head
- Pepper to taste
- 4 branches of rosemary or 2 table spoons rosemary needles

Sweet casserole

Ingredients

2 apples
lemon juice of half a lemon
2 eggs
250 g curd
3 table spoons milk
2 table spoons honey
grease for the casserole dish
2 table spoons chopped almonds

Preparation

Peel and quarter the apples, cut out the core and slice in thin slices. Sprinkle with lemon juice.

Mix egg yolk, milk, curd and honey.

Whisk the egg whites in a separate bowl until stiff and fold the stiff egg whites and the apple slices into the curd mixture.

Fill mixture into a casserole dish and bake at 175°C using convection heat



for approximately 35 minutes. Serve sprinkled with almonds.

Easy apple cake



Ingredients

5 Baskop or Cox Orange apples
lemon juice
2 eggs
100 g sugar
1 package vanilla sugar
100 g molten butter
300 g flour
1 tea spoon baking powder
100 ml milk
Butter and flour for the baking pan
Icing sugar for serving

Preparation

Peel and quarter the apples, cut out the core and slice in thin slices. Sprinkle with lemon juice.

Mix all the other ingredients and fold in the apple slices.

Pour mixture into greased and floured baking pan. Bake at 205°C using heat from above and below  or at 175°C using convection heat  for approx. 50-60 minutes until the cake has a golden colour.



NOTES

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de