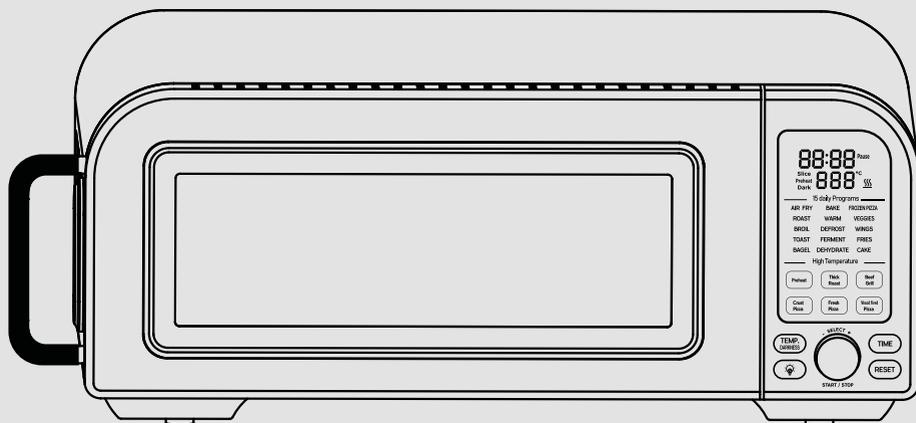


GASTROBACK®

HEISSLUFTOFEN | HIGH TEMPERATURE OVEN



DE BEDIENUNGSANLEITUNG

GB INSTRUCTION MANUAL

DESIGN HEISSLUFTOFEN PIZZA PROFESSIONAL
DESIGN AIR-FRY OVEN PIZZA PROFESSIONAL

Art. -Nr. 42816

Item No. 42816



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Dieses Produkt von GASTROBACK® ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen solche Produkte nach dem Gebrauch nicht mehr zurückgegeben werden.** Prüfen Sie solche Produkte nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Produkte nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Produkte nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist. Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Produkte ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK®, funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei oder benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

This GASTROBACK® product is intended for food processing. **For reasons of health protection and hygiene, these types of products are not allowed to be returned after usage, even when they have been used only once.** Check the product just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the product, if this loss of value is caused by an unnecessary examination of the nature, characteristics and function of the product's handling. An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the product is the processing of food into meals and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly, or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service centre before returning the product.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to Friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**





Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	8	Das Programm wählen.....	36
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	10	Die Einstellungen anpassen.....	36
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität.....	13	Das Programm starten.....	37
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr!	14	Ein laufendes Programm anhalten	39
Technische Daten	16	Ein Programm abbrechen	40
Ihren Design Heissluftofen Pizza Professional kennen lernen.....	17	Pflege und Reinigung	40
Kurzanleitung - Quick Start Guide.....	18	Das Gerät reinigen	40
Wichtige Hinweise zum Betrieb	20	Die Zubehöre reinigen	41
Allgemeines	20	Eingebrannte Reste entfernen	41
Marinieren.....	21	Die Pizzaplatte reinigen.....	42
Die richtige Methode.....	22	Nach der Reinigung.....	42
Allgemeine Hinweise zum Vorheizen.....	22	Aufbewahrung	43
Ohne Vorheizen arbeiten.....	23	Hilfe bei Problemen	44
Mit Vorheizen arbeiten	23	Entsorgungshinweise	49
Durchgaren	24	Information und Service	49
Garen im Folien-Pack	24	Gewährleistung/Garantie.....	50
Gefrorene Lebensmittel.....	24		
Besonderheiten der 400°C-Programme – „High Temperature“.....	25		
Programme, Einstellungen, Zubehöre.....	27		
Normalprogramme – „15daily Programs“	27		
Die professionellen Grillprogramme (400°C) – „High Temperature“	29		
Geeignete Zubehöre.....	30		
Vor der ersten Verwendung	32		
Bedienung Operation.....	33		
Vorbereitungen	34		



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	53	Selecting the Program	78
General Safety Instructions	55	Adapting the Settings	79
Important Safeguards for Electrical Appliances	57	Starting the Program	79
High Temperature – Risk of Burns.....	58	Interrupting the Running Program	81
Technical Specifications.....	60	Cancelling a Program.....	82
Knowing Your High Temperature Oven	61	Care and Cleaning	82
Quick Start Guide	62	Cleaning the Appliance	82
Important Notes for Operation	64	Cleaning the Accessories	83
General Remarks	64	Removing Baked-On Food	83
Marinating	65	Cleaning the Pizza Stone.....	84
The Best Method	65	After Cleaning.....	84
General Remarks Concerning Preheating	66	Storage	84
Operation Without Preheating	67	Solving Problems.....	85
Using Preheating	67	Notes for Disposal.....	90
Cooking Until Well-Done.....	67	Information and Service.....	90
Using Foil Packs	68	Warranty	91
Frozen Food	68		
Special Properties of the 400°C-Programs – “High Temperature”	69		
Programs, Settings, Accessories	70		
Normal Programs—“1.5daily Programs”	70		
Professional Grilling Programs—“High Temperature”	72		
The Recommended Accessories.....	73		
Before First Use.....	75		
Operation.....	76		
Preparation	77		

Bestimmungsgemäßer Gebrauch Ihres Heißluftofens

Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Lebensmitteln entwickelt. Verarbeiten Sie mit dem Gerät keine anderen Materialien.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch in Innenräumen bestimmt und nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Betreiben Sie das Gerät NICHT in fahrenden Fahrzeugen.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Jede andere Handhabung und/oder Verwendung (nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch, Missbrauch) kann zu erheblichen Personenschäden und Sachschäden führen. GASTROBACK® haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder unsachgemäße Handhabung entstehen.

Lesen Sie alle Anleitungen zum Gerät zumindest vor dem ersten Betrieb sorgfältig durch. Dadurch erhalten Sie einen Überblick über die Eigenschaften und die Bedienung des Geräts sowie einige Entscheidungshilfen zu den Methoden bei der Verwendung. Die Kurzanleitung dient dazu als Gedächtnisstütze während der Bedienung, kann und darf aber nicht Ihre einzige Informationsquelle sein.

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf.



Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Geräts alle mitgelieferten Hinweise zum Gerät sorgfältig durch, um sich mit Gebrauch, Handhabung und Funktionen des Gerätes vertraut zu machen. Bitte beachten und befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.



Entfernen Sie vor der Verwendung alle Verpackungen und Werbematerialien.



WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR UND ERSTICKUNGSGEFAHR! Kinder dürfen NICHT mit dem Verpackungsmaterial und/oder den Bauteilen des Geräts spielen. Kinder könnten sich schneiden oder Teile verschlucken und/oder ihre Atemwege damit blockieren! Beaufsichtigen Sie das Gerät besonders sorgfältig, wenn es in der Reichweite von Kinder oder Tieren ist.



WARNUNG! Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen, das Gerät bewegen oder reinigen und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.



WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR! Niemals das Gerät und/oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen, um einen Stromschlag zu vermeiden. Niemals Flüssigkeiten über das Gerät oder Netzkabel gießen. Beachten Sie bei der Reinigung die Hinweise im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘.



Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist: Niemals das Gerät und/oder den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen berühren. Achten Sie darauf, dass Sie während der Handhabung des Geräts nicht auf einem nassen oder feuchten Boden stehen



WARNUNG - GEFAHR DURCH VERBRENNUNGEN! Der Ofenraum des Geräts kann bei bestimmungsgemäßem Gebrauch bis zu 400°C erreichen. Alle Teile im Inneren des Ofenraums können dadurch extrem heiß sein und selbst eine kurze Berührung mit der Haut kann zu schweren Verbrennungen führen. Auch die Außenseiten des Geräts können heiß werden und heißer Dampf und heißes Kondenswasser können entweichen. Niemals während des Betriebs und einige Zeit danach irgendwelche Körperteile an oder in die Nähe von Bauteilen halten, die heiß sein könnten oder heißen Dampf abgeben. Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände durch Ofenhandschuhe. **VERWENDEN SIE KEINE HANDSCHUHE** aus GUMMI oder LATEX für die Handhabung des Geräts oder der Zubehöre. Gummi und Latex können schmelzen, verkohlen und sich in Ihre Haut einbrennen!



WARNUNG-EXPLOSIONSGEFAHR! Beim Erhitzen alkoholhaltiger Lebensmittel und Getränke kann sich durch die Verdunstung des Alkohols ein zündfähiges Gemisch bilden, das durch Zündquellen explodieren kann. Mögliche Zündquellen sind: offenes Feuer, Zigaretten, glühende Heizstäbe im Ofen, elektrostatische Entladung, Funken, elektrische Bauteile. Niemals alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät oder in der Nähe des Geräts erhitzen. Stellen Sie keine hochprozentigen alkoholischen Getränke auf oder neben das Gerät.



Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien und/oder in feuchten oder nassen Bereichen.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der in diesem Heft angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personenschäden und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Überhitzung, Feuer und bewegliche Bauteile oder niedrige Temperaturen führen.

Reparaturen, der Austausch von fest installierten Bauteilen (Beispiel: Netzkabel) und die technische Wartung des Geräts dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen, und

wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Niemals das Gerät am Netzkabel oder der Ofentür halten, um es zu bewegen.

- Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um Personenschäden und Sachschäden zu vermeiden. Niemals das Gerät oder die Bauteile des Geräts für andere Geräte oder für Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen (Beispiel: Schäden an Ofentür, Netzkabel oder Netzstecker, Überhitzung, Fehlfunktionen). Niemals das Gerät betreiben, wenn es beschädigt ist oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet. Niemals das Gerät betreiben, wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Stromschlag, Überhitzung). Ziehen Sie bei Fehlfunktionen sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät im Zweifelsfall in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät oder eines seiner Bauteile selbst zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss sauber, trocken, waagrecht, ausreichend fest und groß sein und beständig gegen Feuchtigkeit, Fett und Hitze. Niemals das Gerät an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche stellen. Lassen Sie während des Betriebs auf allen Seiten und über dem Gerät mindestens 20 cm frei zu Wänden anderen Gegenständen und der Kante der Arbeitsfläche. **Das Gerät ist NICHT für den Einbau in einen Schrank oder eine Küchenzeile geeignet!**
- Niemals das Gerät oder seine Bauteile (Beispiel: Netzkabel) in die Nähe von starken Wärmequellen oder heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer). Niemals während des Betriebs Tücher, Servietten oder hitzeempfindliche Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden. Die Luftschlitze in den Seiten und der Rückseite des Gehäuses müssen immer frei bleiben. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen.
- Dieses Gerät kann von Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, so dass sie die Gefahren bei der Bedienung des Geräts verstehen

und beachten. Kinder älter als 8 Jahre dürfen das Gerät reinigen, wenn Sie dabei beaufsichtigt werden. Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für Kinder unter 8 Jahren oder Tiere zugänglich sind.

- **Um Verletzungen und Schäden durch hohe Temperaturen, Feuer und Elektrizität zu vermeiden:** Lebensmittel können beim Erhitzen verkohlen und in Brand geraten. Beaufsichtigen Sie das Gerät während des Betriebs sorgfältig. Die Bildung von etwas Rauch während des Betriebs kann durch die Lebensmittel bedingt sein und ist normal. Wenn sich der Ofenraum aber mit dickem Rauch füllt, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose! LASSEN SIE DIE OFENTÜR UNBEDINGT GESCHLOSSEN. Andernfalls kann es durch die plötzliche Sauerstoffzufuhr zu einer Verpuffung kommen. Rufen Sie im Zweifelsfall die Feuerwehr und befolgen Sie deren Anweisungen. Lassen Sie den Ofen auf jeden Fall unter sorgfältiger Beobachtung vollständig abkühlen, bevor Sie die Ofentür öffnen und angebrannte Lebensmittel vorsichtig entfernen. Bringen Sie den Ofen danach zur Überprüfung in eine autorisierte Fachwerkstatt.
- **Explosionsgefahr, Brandgefahr:** NIEMALS das Gerät für die Verarbeitung von alkoholhaltigen Lebensmitteln oder Getränken verwenden. NIEMALS alkoholhaltige Lebensmittel und Getränke neben oder auf das Gerät stellen, solange das Gerät heiß sein könnte.
- **Vor dem Einschalten:** Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät und die Zubehöre richtig und vollständig nach den Anleitungen in diesem Heft vorbereitet haben. Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Geräts Gewalt anwenden.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen oder das Krümelblech aus dem Ofen nehmen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung sorgfältig, damit keine Lebensmittel im Ofenraum einbrennen und Feuer fangen.
- Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Gegenständen (Beispiel: Schaber, Drahtbürste) oder scharfen Putzmitteln reinigen um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals das Gerät oder Netzkabel in die Spülmaschine stellen.**

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät erhitzt Lebensmittel mit elektrischen Heizelementen. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schuko-Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Wickeln Sie das Netzkabel dazu immer vollständig ab. Das Gerät darf nur an eine Steckdose einer separat abgesicherten Stromversorgung mit Schutzleiter (220-240V~, 50-60Hz, mindestens 16A) angeschlossen werden. Außerdem sollte ein Fehlerstromschutzschalter (FI) mit einem Auslösestrom von höchstens 30mA 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. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel 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 Netzkabel 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 Netzkabel von scharfen Kanten und heißen Oberflächen (auch die Außenseiten des Geräts) fern und stellen Sie das Gerät nicht über ein Netzkabel. Sollte das Netzkabel beschädigt sein oder während des Betriebs heiß werden, dann muss es in einer Fachwerkstatt ersetzt werden. Niemals das Netzkabel reparieren!
- Niemals den Ofen oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über oder unter oder in das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeiten in das Gehäuse einge-

drungen sind oder im Ofen ausgelaufen sind, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Trocknen Sie das Gerät ab und lassen Sie es dann noch mindestens 1 Tag mit geöffneter Ofentür an der Luft trocknen. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen.

HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR!

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dazu werden im Ofenraum liegende Heizelemente elektrisch bis zur Rotglut erhitzt. Auch alle Gegenstände im Ofenraum können extrem hohe Temperaturen erreichen (bis zu 400°C). **Achten Sie während des Betriebs und einige Zeit danach unbedingt darauf, die Heizelemente und heiße Gegenstände aus dem Ofenraum nicht mit Ihrer Haut oder hitzeempfindlichen Gegenständen zu berühren.**

- **Ziehen Sie immer sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebs ein ernstes Problem auftritt** (Beispiel: Überhitzung, starke Rauchbildung, Feuer).
- **Lebensmittel können bei hohen Temperaturen verkohlen und Feuer fangen!** Achten Sie darauf, die erforderlichen Garzeiten nicht zu überschreiten und prüfen Sie die Lebensmittel rechtzeitig. **Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung und entfernen Sie sorgfältig alle Lebensmittelreste.**
- Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände oder Tücher auf den Ofen, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden. Nehmen Sie alle nicht verwendeten Zubehöre aus dem Ofen. Verwenden Sie nur Hilfsmittel und Gefäße zum Garen, die für die eingestellten Temperaturen geeignet sind (Beispiel: Grillschalen und Bräter aus Metall). Verwenden Sie nur Ofenhandschuhe und Grillbesteck, um mit heißen Teilen zu hantieren. Wir empfehlen die Zubehöre des Ofens.
- Garen Sie keine Lebensmittel im Ofen, die in ungeeigneten Materialien verpackt sind (Beispiel: Kunststoff, Papier), um Vergiftungen, Überhitzung, Feuer und Schäden am Gerät zu vermeiden.
- **Betreiben Sie den Ofen nur mit dem richtig eingelegten Krümelblech.** Niemals das Krümelblech oder andere Teile im Ofen mit Folie oder Backpapier bedecken. Garen Sie keine Lebensmittel auf dem Krümelblech.

- Auch die Außenseiten des Geräts werden während des Betriebs heiß. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht in die Nähe von hitzeempfindlichen oder brennbaren Gegenständen (Beispiele: Vorhängen, Tischdekorationen). Niemals das Gerät unter Hängelampen oder Regalen betreiben. Bedenken Sie bitte, dass sich metallene Oberflächen neben oder unter dem Ofen während des Betriebs erhitzen können. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs und einige Zeit danach nur an den Bedienungselementen.
- **Bei Verwendung der 400°C-Programme („High Temperature“):** Wenn Sie bemerken, dass das Gehäuse ungewöhnlich heiß ist, dann schalten Sie das Gerät aus und lassen es abkühlen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden. Das Gerät kühlt schneller ab, wenn Sie die Ofentür offen lassen.
- **Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Lebensmittel oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Alufolie, Grillschalen, Spieße) die Heizelemente oben und unten im Ofen berühren,** um eine Gefährdung durch Überhitzung und Feuer und eine Beschädigung des Ofens zu vermeiden. Benutzen Sie nur die mitgelieferten Zubehöre sowie Gefäße, Verpackungen und Besteck, die für die eingestellten Temperaturen ausreichend feuer- und hitzebeständig und nicht entflammbar sind (Beispiel: feuerfestes Glas, Keramik oder Metall). Beachten Sie bitte, dass **auch ofenfeste Pfannen und Töpfe sowie manche Backformen und Bräter für die 400°C-Programme („High Temperature“) NICHT GEEIGNET sind (Beispiel: Römertopf, manche Keramiken, Glas). Backpapier kann bei Temperaturen über 220°C in Brand geraten!**
- Während des Betriebs können heißer Dampf und heiße Luft an der Ofentür und den Belüftungsschlitzen entweichen. Dies gilt besonders beim Öffnen der Ofentür. Niemals während des Betriebs Hände, Arme und Gesicht über das Gerät halten.
- Verwenden Sie keine luftdichten Behälter, da sich Lebensmittel und Luft durch das Erhitzen ausdehnen. Dadurch kann der Behälter explodieren. Stechen Sie Alu-Verpackungen vor dem Garen oben an, so dass die Luft entweichen kann. Stellen Sie die Lebensmittel und Zubehöre (Beispiel: Grillschale, Pizzaplatte) direkt nach dem Garen nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab. Rechnen Sie damit, dass heiße Flüssigkeiten herunter tropfen. Lassen Sie die Lebensmittel vor dem Verzehr etwas abkühlen.

- Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Krümelblech entnehmen, das Gerät reinigen und/oder das Gerät bewegen.

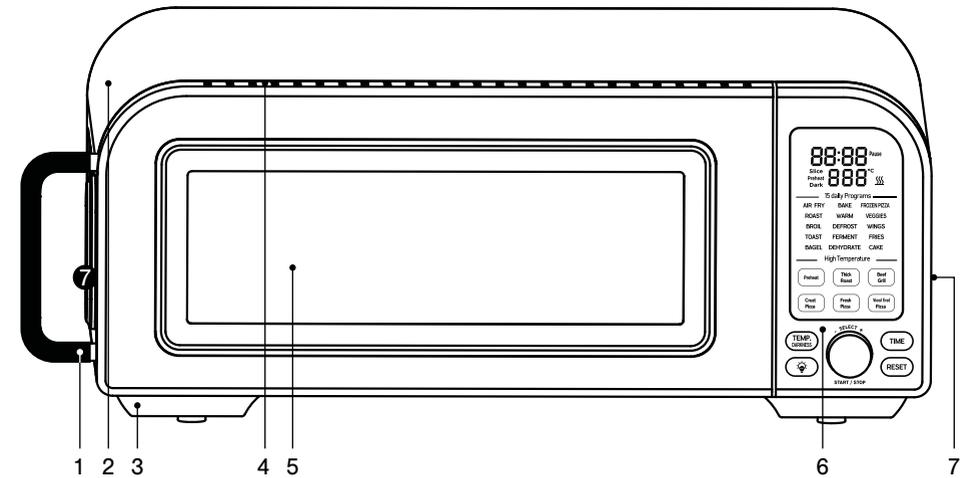
TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42816 Design Heissluftofen Pizza Professional
Stromversorgung:	220-240V ~, 50-60 Hz
Schutzklasse:	⚡ Schutzklasse I (Anschluss mit Schutzleiter)
Maximale Leistungsaufnahme:	2000 W
Länge des Netzkabels:	ca. 100 cm
Gewicht:	ca. 12,8 kg
Abmessungen, Gerät:	ca. 525 mm x 440 mm x 200 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Ofenraum:	Gesamtvolumen: ca. 18 Liter Nutzbarer Bereich: Breite x Tiefe: ca. 325 mm x 325 mm; Höhe: ca. 60 mm
Arbeitstemperatur:	einstellbar von 35°C bis 400°C; abhängig vom gewählten Programm



Aufgrund technischer Verbesserungen kann das Produkt in Design und technischen Daten etwas von dem Gerät abweichen, das auf der Verpackung dargestellt ist.

IHREN DESIGN HEISSLUFTOFEN PIZZA PROFESSIONAL KENNEN LERNEN



1 - Wärmeisolierter Griff
2 - Gehäuse aus Edelstahl

3 - rutschsichere Standfüße
4 - Luftschlitze*

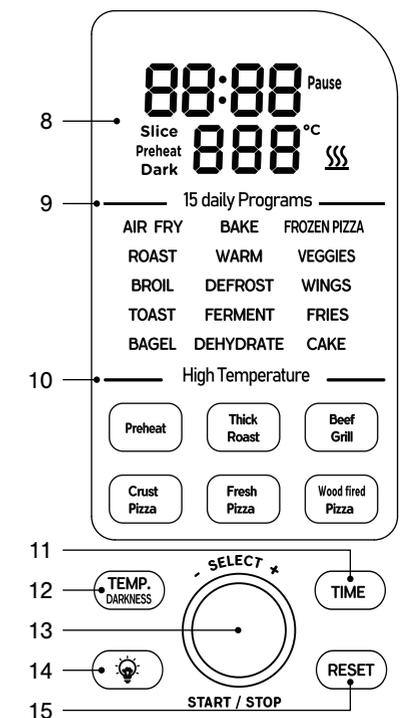
5 - Ofentür
6 - Konsole

7 - Tragegriffe

* dürfen während des Betriebs NICHT verschlossen werden

GERÄTE-KONSOLE

- 8 - Display:** Zeigt die ausgewählten Werte und einige Meldungen an. Noch verbleibende Garzeit | „Pause“-Meldung | Temperatur / Bräunung | „Slice“ und „Dark“ (für Toast und Bagel), oder „Preheat“ (Vorheizen läuft)
- 9 - Normalprogramme - 15 daily Programs**
- 10 - 400°C Programme - High Temperature**
- 11 - TIME-Taste:** Wählt die Garzeit / Bräunungszeit zur Einstellung aus.
- 12 - TEMP./DARKNESS-Taste:** Wählt die Temperatur oder Bräunung zur Einstellung aus.
- 13 - Wählschalter:** Durch Drehen wählen Sie das Programm oder den gewünschten Wert. Drücken Sie auf den Wählschalter, um ein Programm zu starten, anzuhalten oder abubrechen.
- 14 - Licht-Taste:** Schaltet das Licht im Ofen ein oder aus.
- 15 - RESET-Taste:** Löscht alle zuvor gemachten Einstellungen und bricht jedes laufende Programm sofort ab.



KURZANLEITUNG - QUICK START GUIDE

15 daily Programs

1 Daily Programs
AIR FRY BAKE FROZEN PIZZA

Am Drehknopf die Funktion auswählen

2

Zeit / Temperatur einstellen

3

Lebensmittel aufs Zubehör legen und dann in den Ofen schieben

4 Daily Programs
AIR FRY BAKE FROZEN PIZZA

Drehknopf drücken, um mit dem Kochen zu beginnen

TIEFKÜHLPIZZA (FROZEN PIZZA) ZUBEREITEN

Die Pizza muss vor dem Backen **nicht aufgetaut** werden.

1. Pizzastein 15 min im "AIR FRY" Programm vorheizen.
2. Die Pizza auf das Blech legen.
3. Das Programm "FROZEN PIZZA" auswählen und starten.

High Temperature 400°C MAX

1

Nur das gewünschte Zubehör in den Ofen stellen

2 High Temperature

Am Touch-Panel die gewünschte Funktion auswählen

3

Passen Sie die Zeit entsprechend der Tabelle an

4

Drehknopf drücken - Vorheizen beginnt bis „FILL IN“ erscheint

5

Zubehör herausholen, mit Lebensmittel befüllen und wieder zurückschieben

6 High Temperature

Tür schließen und dann automatisch kochen

TABELLE - HIGH TEMPERATURE

(professionelle Programme)

Thick Roast	
Lebensmitteltyp	< 6 cm Fleischdicke
Referenzzeit	10:00

Beef Grill (T≈2,0 cm)				
Lebensmitteltyp	Medium rare (30% gekocht)	Medium (50% gekocht)	Medium well (70% gekocht)	Well done (100% gekocht)
Referenzzeit	1:30	2:00	2:30	3:30

Crust Pizza (T≈1,5 cm)			
Größe	bis ø 18 cm	ø 20 cm - 25 cm	ø 28 cm - 30 cm
Referenzzeit	4:00	5:30	7:00

Fresh Pizza (T≈0,5 cm)			
Größe	bis ø 18 cm	ø 20 cm - 25 cm	ø 28 cm - 30 cm
Referenzzeit	4:20	4:40	5:30

Wood fired Pizza (T≈1,5 cm)			
Größe	bis ø 18 cm	ø 20 cm - 25 cm	ø 28 cm - 30 cm
Referenzzeit	4:00	4:50	5:50



Für eine bessere Leistung, basierend auf der Lebensmittelmenge, dem tatsächlichen Zustand und der Marke des Lebensmittels, passen Sie die Zeit "TIME" bei den Programmen "High Temperature" an.

"TEMP" wird vom Programm festgelegt und kann nicht verändert werden.

Die **Einstellungen** in den obigen Tabellen **dienen als Referenz**.

WICHTIGE HINWEISE ZUM BETRIEB

In diesem Kapitel finden Sie wichtige Hinweise, die Sie beim Betrieb des Ofens beachten müssen. Außerdem werden wertvolle Tipps für die Verwendung gegeben, die Ihnen gleich bei den ersten Versuchen mit Ihrem neuen Ofen einen guten Start ermöglichen. Beachten Sie aber bitte, dass die erforderlichen Einstellungen am Ofen und die Vorbereitungen Ihrer Lebensmittel sehr stark von der Art, Sorte und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängen. Angaben in Rezepten liefern nur Anhaltspunkte und sind meist für normale Backöfen (Küchenherd) gewählt. Passen Sie deshalb Ihre Zubereitung und Ihre Garmethoden entsprechend an. Mit jedem Gericht, das Sie in Ihrem neuen Ofen zubereiten, erhalten Sie weitere Erfahrungen und können dadurch Ihre Ergebnisse schrittweise verbessern. Die im Folgenden beschriebenen, besonderen Eigenschaften des Ofens werden Sie dabei unterstützen.

ALLGEMEINES



Beachten Sie unbedingt, dass die Garzeiten bei den **Normalprogrammen** („15daily Programs“) in **Stunden und Minuten** eingestellt werden, während die **400°C-Programme** („High Temperature“) mit **Minuten und Sekunden** arbeiten.

- Das doppelwandige Ofenfenster besteht aus tempered-Glas, was eine höhere Bruchfestigkeit hat als normales Glas. Dennoch müssen Sie es unbedingt vermeiden, auf dem Ofenfenster zu kratzen oder harte Gegenstände dagegen zu schlagen.
- Das Krümelblech ist unverzichtbar und muss für den Betrieb immer unter den unteren Heizelementen eingelegt sein.
- Manche Programme werden Ihnen durch ein akustisches Signal einen Hinweis geben, wann der beste Moment zum Wenden der Lebensmittel gekommen ist oder die Lebensmittel in den vorgeheizten Ofen und/oder auf das vorgeheizte Zubehör gelegt werden sollten.
- **Verkohlene Lebensmittelreste können qualmen und in Brand geraten!** Auch ein bitterer Beigeschmack Ihrer Lebensmittel kann die Folge sein. Die Sauberkeit des Ofens und der verwendeten Zubehöre ist deshalb auch für perfekte Ergebnisse wichtig. Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb immer, dass der Ofenraum, alle verwendeten Zubehöre und besonders die Heizelemente sauber und frei von anhaftenden Lebensmittelresten sind. Das gilt besonders für die 400°C-Programme („High Temperature“).
- Beachten Sie unbedingt, dass Lebensmittel und Kochgeschirr den Heizelementen nicht zu nahe kommen dürfen (Mindestabstand: 5cm). Wenn Sie Lebensmittel verarbeiten, die beim Erhitzen aufgehen (an Volumen zunehmen; Beispiel: viele Arten von Teig), dann berücksichtigen Sie das bitte schon vor Beginn der Verar-

beitung mit dem Gerät. Beobachten Sie den Garvorgang in diesen Fällen ganz besonders sorgfältig.

- Verwenden Sie Öle und Fette mit einem ausreichend hohen Rauchpunkt. Für sehr hohe Temperaturen sind Rapsöl, Avocadoöl und Traubenkernöl am besten geeignet. Beachten Sie dabei, dass der Rauchpunkt mancher Öle stark von der Art der Gewinnung abhängen kann. Beispiel: mit unterschiedlichen Verfahren erzeugte Olivenöle können sehr unterschiedliche Rauchpunkte haben. Verwenden Sie im Zweifelsfall ein anderes Öl.
- Bei den Normalprogrammen („15daily Programs“) können Sie bis auf wenige Ausnahmen die Garzeiten und Temperaturen jederzeit im vorgesehenen Bereich einstellen. Aufgrund der vergleichsweise schnellen Reaktion des Ofens auf veränderte Einstellungen, ist diese Eigenschaft besonders nützlich, wenn Sie während des Garvorgangs feststellen, dass die zuerst gewählten Einstellungen nicht optimal waren.
- Der Ofen arbeitet bei den 400°C-Programmen („High Temperature“) mit einer Vorheizfunktion („Preheat“), die Sie durch ein akustisches Signal und einen Hinweis auf dem Display („Fill In“) auf den richtigen Zeitpunkt aufmerksam macht, um Ihre Lebensmittel in den vorgeheizten Ofen zu stellen. Wenn Sie Fleisch bei den hohen Temperaturen grillen wollen, dann heizen Sie mit dem Ofen auch die leere Grillschale vor (siehe: „Besonderheiten der 400°C-Programme“).
- Sobald Sie die Ofentür öffnen, werden die Heizelemente zu Ihrer Sicherheit abgeschaltet, „Pause“ erscheint auf dem Display und das Ofenlicht geht an. Schließen Sie die Ofentür, damit das Programm weiter läuft.
 - Sie können das Ofenlicht jederzeit mit der Licht-Taste (Lampen-Symbol) einschalten oder ausschalten.
 - Außerdem erzeugt der Ofen ein akustisches Signal und schaltet das Ofenlicht ein, sobald ein Programm beendet ist.
 - Unabhängig davon, wie das Ofenlicht eingeschaltet wurde, geht es nach ca. 30 Sekunden automatisch wieder aus.

Entscheidungshilfen zu den Methoden und Einstellungen finden Sie in den folgenden Abschnitten.

MARINIEREN

Marinaden, Gewürze und Kräuter können Geschmack und Beschaffenheit von Fleisch und Fisch deutlich verbessern. Achten Sie jedoch darauf, dass manche Marinaden ein späteres Garen bei hohen Temperaturen generell verbieten, da die Inhaltsstoffe verbrennen und/oder einen bitteren Geschmack verursachen. Das gilt besonders für zuckerhaltige Marinaden für die selbst die üblichen Ofentemperaturen schon zu hoch sein können. Aber auch bestimmte Kräuter und Gewürze (Beispiel: Paprika) können bei hohen Temperaturen einen unangenehmen Geschmack annehmen.

Bei den 400°C-Programmen sollten Sie in den meisten Fällen auf das Marinieren ganz verzichten. Wenn Sie trotzdem eine Marinade verwenden wollen, dann empfehlen wir Öle, die für hohe Temperaturen geeignet sind, und entsprechende Gewürze. Tupfen Sie die Marinade vor dem Garen sorgfältig ab.

In vielen Fällen ist es besser, die Lebensmittel allenfalls mit einem Öl mit hohem Rauchpunkt abzureiben und nach dem Garen zu würzen. Eventuell empfiehlt sich statt der Vorbereitung mit Marinade ein zur Mahlzeit gereichter, leckerer Dip oder eine geeignete Grillsauce.

DIE RICHTIGE METHODE

Bitte beachten Sie, dass alle Voreinstellungen des Ofens und die im Folgenden dazu gegebenen Hinweise immer nur als Anhaltspunkte dienen können. Prüfen Sie besonders bei Ihren ersten Versuchen mit dem Ofen den Garzustand Ihrer Lebensmittel rechtzeitig. Rechnen Sie unbedingt damit, dass der Ofen die Lebensmittel auch bei niedrigeren Temperaturen in kürzerer Zeit gart als der Backofen in Ihrem Küchenherd. Deshalb empfehlen wir, bei der Suche nach Ihren individuellen Einstellungen mit den Voreinstellungen des Ofens zu beginnen.

Allgemeine Hinweise zum Vorheizen

Zum Vorheizen des Ofens gibt es unterschiedliche Meinungen. Die meisten Hinweise dazu beziehen sich allerdings auf herkömmliche Küchenherde, deren Eigenschaften sich ganz besonders in dieser Hinsicht völlig von denen dieses Ofens unterscheiden.

Dieser Ofen braucht im Vergleich zum normalen Backofen vieler Küchenherde nur eine sehr kurze Zeit, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Die Heizelemente werden während des Aufheizens besonders heiß und leiten den Garvorgang bereits durch die Wärmestrahlung ein, wenn die eingestellte Temperatur tatsächlich noch nicht erreicht ist. Bei vielen Aufgaben ist deshalb ein Vorheizen nicht nötig oder sogar eher hinderlich. Diese Tatsache ist in den üblichen Rezepten nicht berücksichtigt. Wir empfehlen, diese Frage individuell nach der Art der verarbeiteten Lebensmittel, des Rezepts und Ihren besonderen Vorlieben zu entscheiden.

Generell gilt: Das Vorheizen verbraucht immer zusätzliche Energie, die ungenutzt verloren geht. Bei manchen Lebensmitteln (besonders Fleisch und Pizza) ist das Vorheizen der Zubehöre im Ofen (Grillschale oder Pizzaplatte) allerdings empfehlenswert. Beim Auflegen schließen sich dann die Poren in den Lebensmitteln sofort und das Eiweiß gerinnt. Dadurch kann der Saft beim Fleisch nicht so leicht austreten und der Pizza-Boden klebt nicht so leicht an. Backblech, Grillrost und Frittierkorb brauchen Sie nicht vorzuheizen.

Die 400°C-Programme („High Temperature“) verwenden eine eigene Vorheizfunktion, die automatisch gestartet wird.



Bei den 400°C-Programmen („High Temperature“) sollten Sie die Lebensmittel in den meisten Fällen (Beispiel: Fleisch und Pizza) erst nach Ablauf der Vorheizfunktion „Preheat“ in den Ofen stellen. Manche Lebensmittel können Sie aber auch in den kalten Ofen stellen. Das gilt für einige in Alufolie eingepackte Lebensmittel wie Folienkartoffeln und anderes. Bei Bedarf sollten Sie das ausprobieren. Gerade bei Folienkartoffeln kann es vorteilhaft sein, den Garvorgang während des Vorheizens bereits zu starten, während die hohe Temperatur dann für die richtige Beschaffenheit und das Aroma sorgt.

Wenn Sie besonders große Folienkartoffeln zubereiten, dann sollten Sie die Kartoffeln mit dem Programm „FRIES“ bei 260°C vorgaren (ca. 30-45 Minuten) und danach ein 400°C-Programm nutzen, um das optimale Ergebnis zu erhalten. Probieren Sie es aus.

Um das Ankleben der Lebensmittel zu verhindern: Reiben Sie Fleisch und Fisch mit etwas Öl ab und legen Sie die Lebensmittel dann auf das vorgeheizte Zubehör. Pizza haftet nicht so leicht am Backblech an, wenn Sie etwas Mehl darunter streuen.

Ohne Vorheizen arbeiten

Für diese Methode sollten Sie Backblech, Grillrost oder Frittierkorb bevorzugen. Diese Zubehöre heizen sich im Ofen schnell auf.

Beim Auftauen, Aufwärmen, Fermentieren, Trocknen und Toasten sollten Sie generell auf das Vorheizen verzichten.

Mit Vorheizen arbeiten

- Wenn Sie mit einem der Normalprogramme („15daily Programs“) arbeiten werden und den Ofen dazu vorheizen wollen, dann empfehlen wir dafür 3 Minuten bei 160°C. Verwenden Sie dazu zum Beispiel das Programm „ROAST“. Sobald der Vorheizvorgang beendet ist, legen Sie die Lebensmittel in den Ofen und starten das gewünschte Garprogramm.
- **Bei den 400°C-Programmen („High Temperature“) arbeitet der Ofen automatisch mit einer Vorheizfunktion**, die durch die rote Anzeige „Preheat“ auf dem Display gekennzeichnet wird. Die Vorheizfunktion ist auf konstant 160°C und 8 Minuten eingestellt. Wenn Sie die Grillschale nutzen wollen, dann sollte die Grillschale während des Vorheizens bereits auf dem Grillrost im Ofen stehen. Ein akustisches Signal macht Sie auf den richtigen Zeitpunkt aufmerksam, bei dem Sie Ihre Lebensmittel in den vorgeheizten Ofen stellen oder auf die im leeren Ofen vorgeheizte Grillschale auflegen sollten.

Durchgaren

Wenn Sie dickere Stücke garen, die Innen gut durchgebraten sein sollen (Beispiel: Geflügel), dann kann die Kruste leicht austrocknen und dadurch eventuell verbrennen, während die erforderliche Kerntemperatur noch nicht erreicht ist. In diesem Fall haben Sie verschiedene Möglichkeiten:

- Reiben Sie die Lebensmittel vor dem Braten/Grillen mit etwas Fett/Öl mit hohem Rauchpunkt ein und wenden Sie die Lebensmittel mehrmals.
- Grillen Sie die Lebensmittel zunächst kurz bei hohen Temperaturen, damit sich die Poren schließen (Beispiel: Fleisch). Senken Sie dann die Temperatur, um die Stücke durchzugaren. Dafür eignet sich auch das Programm „BROIL“.
- Sie können die Lebensmittel abdecken. Das heißt: in dicke Alu-Folie einpacken oder einen flachen Bräter mit Deckel verwenden (max. 6 cm hoch!).
- Wenn Sie mit dem Backblech, einem flachen Bräter oder einer Grillschale aus Aluminium arbeiten, dann können Sie die Lebensmittel eventuell während des Garvorgangs mit Bratensaft übergießen.
- Sie können die Lebensmittel zuerst bei niedrigen Temperaturen garen. Danach erhalten Sie die gewünschte Bräunung, wenn Sie die Temperatur hoch regeln. Wenn Sie die Lebensmittel in einem Alu-Pack gegart haben oder im Bräter, dann öffnen Sie das Gefäß, bevor Sie die Temperatur deutlich höher stellen.



Überwachen Sie den Bräunungsvorgang dabei sorgfältig, denn abhängig von den Einstellungen und der bereits erreichten Konsistenz der Lebensmittel braucht der Ofen eventuell nur 1-2 Minuten für das gewünschte Ergebnis. Diese Möglichkeit bietet der Ofen durch seine schnelle Reaktion auf Temperaturänderungen.

GAREN IM FOLIEN-PACK

Wenn Sie Lebensmittel zum Garen einpacken wollen, dann verwenden Sie dicke Alufolie. **Die Packungen dürfen NICHT luftdicht sein.** Durchstechen Sie die Folie im Zweifelsfall oben mehrmals. Andernfalls bläht sich die Folie beim Erhitzen auf, kann reißen und Flüssigkeiten (Beispiel: Bratensaft) können auslaufen. Grillschalen aus Aluminium können Sie im Ofen verwenden, wenn Sie alle Reste von Kunststoff, Papier und Pappe restlos entfernen.

GEFRORENE LEBENSMITTEL

Ob Sie Gefriergut auftauen müssen, bevor Sie es im Ofen garen, oder Ihr Gefriergut direkt vom Gefriergerät in den Ofen geben können, hängt von der Art der Lebensmittel ab. Nutzen Sie bei Bedarf das Programm „DEFROST“ des Ofens.



Sie sollten das Backblech für Ihre Lebensmittel verwenden. Dadurch verhindern Sie, dass Auftauwasser und Saft auf die unteren Heizelemente tropfen.

Lebensmittel	Das optimale Verfahren
Fisch und Fleisch	Tauen Sie diese Lebensmittel vollständig auf. Tupfen Sie die Stücke danach trocken und garen Sie die Stücke wie frische Ware.
Pommes Frites	Durch das Auftauen können die Fritten feucht und schwammig werden. Verteilen Sie die gewünschte Menge deshalb direkt im Frittierkorb und garen Sie die Lebensmittel sofort mit dem Programm „AIR FRY“. Bei fertig gekaufter Ware: Beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.
Gemüse und Früchte	Durch das Auftauen werden manche Gemüsesorten und Früchte trocken, hart oder matschig und/oder fade, da mit dem Tauwasser auch Flüssigkeit und Aromen verloren gehen. In den meisten Fällen sollten Sie die gewünschte Menge deshalb ohne Auftauen sofort in den Ofen geben und backen. Eventuell müssen Sie die Garzeit etwas erhöhen. Das alles hängt von der Art der Lebensmittel ab. Beachten Sie die Angaben in Ihrem Rezept oder – bei Ware aus dem Handel – beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.
Pizza	Wenn Sie mit Normalprogrammen („15daily Programs“) arbeiten, dann müssen Sie fertig belegte Pizzen aus der Tiefkühltruhe nicht auftauen. Bitte beachten Sie die Hinweise zu dem Programm „FROZEN PIZZA“. Wenn Sie fertige Pizza-Böden kaufen und selbst belegen, dann sollten Sie den Pizza-Boden vor dem Belegen auftauen. In solchen Fällen können Sie mit dem 400°C-Programm „Crust Pizza“ arbeiten (siehe: „Programme, Einstellungen und Zubehör“).
Fertiggerichte	Bitte beachten Sie die Angaben auf der Verpackung und/oder in Ihrem Rezept.

BESONDERHEITEN DER 400°C-PROGRAMME – „HIGH TEMPERATURE“

Die 400°C-Programme des Ofens sind fest auf 400°C eingestellt. Damit erreichen Sie Qualitäten, die Sie von einem Holzkohlegrill oder manchen Gas-Grillgeräten kennen. Im Gegensatz dazu, heizt der Ofen die Lebensmittel allerdings von oben und unten gleichzeitig und der größte Teil der Wärme bleibt im Ofenraum und geht nicht ungenutzt verloren.

Die Garzeiten der 400°C-Programme werden in Minuten und Sekunden angezeigt und eingestellt. Beachten Sie bitte, dass diese geringen Garzeiten für die hohen Temperaturen angepasst sind. Besonders bei Ihren ersten Versuchen sollten Sie den Garvorgang sorgfältig überwachen und die Lebensmittel rechtzeitig prüfen. Bedenken Sie dabei, dass wenige Sekunden den Unterschied ausmachen können zwischen optimaler Beschaffenheit und verbrannt.



Bei den 400°C-Programmen arbeitet der Ofen im Grenzbereich. Deshalb sollten Sie die 400°C-Programme abhängig von der Garzeit nur 2-mal bis 3-mal direkt hintereinander starten, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden. In den meisten Fällen ist es besser, Sie garen dickere Stücke bei niedrigerer Temperatur (Beispiel: Programm „FRIES“) bis die erforderliche Kerntemperatur erreicht ist und nutzen die hohe Temperatur für die optimale Beschaffenheit der Kruste.

Wenn Sie eigenes Kochgeschirr für den Ofen verwenden, dann beachten Sie unbedingt, dass nicht alle ofenfesten Materialien für diese extremen Temperaturen geeignet sind! Wir empfehlen, nur Kochgeschirr aus Metall zu verwenden. Die beste Wahl sind die Zubehöre des Ofens.

WICHTIG - Ihre Methoden und Rezepte müssen Sie an das Garen bei diesen hohen Temperaturen anpassen. Pizza sollten Sie nur ganz dünn belegen, da die Zutaten sonst nicht ausreichend gegart werden. Für dickere Stücke (Beispiel: Gemüse, Ananas-Scheiben) sollten Sie mit dem Normalprogramm „FROZEN PIZZA“ arbeiten und eventuell die Pizzaplatte dazu verwenden.

Die Pizzaplatte ist für die 400°C-Programme nicht geeignet! Verwenden Sie stattdessen das Backblech.

Die 400°C-Programme arbeiten immer mit einer Vorheizfunktion „Preheat“, die Sie dazu nutzen können, die Grillschale oder eine entsprechende andere Unterlage für Ihre Lebensmittel vorzuheizen.



Es bringt nur geringe Vorteile, das Backblech für die Pizza vorzuwärmen, da es schnell wieder abkühlt, wenn Sie die kalte Pizza auflegen. Abhängig von der Beschaffenheit und Feuchte Ihres Pizza-Teigs können Sie Ihre Pizza in manchen Fällen bequem auf dem Backblech vorbereiten, während der Ofen vorgeheizt wird. Vergessen Sie aber nicht, etwas Mehl unter dem Pizza-Boden zu verteilen, damit die Pizza nach dem Backen nicht anhängt.

PROGRAMME, EINSTELLUNGEN, ZUBEHÖRE

WICHTIG - Der Frittierkorb kann nur in der oberen Schiene verwendet werden.



Bei manchen Programmen sind die Temperatur oder Garzeit werkseitig und unveränderlich auf die für den Ofen optimalen Werte festgelegt und werden deshalb zum Teil auch nicht angezeigt.

BEISPIELE - Für die Programme zum Toasten („TOAST“ and „BAGEL“) können Sie nur den Bräunungsgrad einstellen (Taste: „TEMP / DARKNESS“; Anzeige: „Dark“). Diese Einstellung kann bei laufendem Programm nicht geändert werden. Bei allen 400°C-Programmen ist die Temperatur festgelegt und Sie können nur die Garzeit einstellen. Diese Einstellung kann während des laufenden Programms nicht geändert werden. Die Einstellungen erscheinen aber während des Garvorgangs auf dem Display.

NORMALPROGRAMME – „15DAILY PROGRAMS“

Bei den meisten Normalprogrammen können Sie die Garzeiten und Temperaturen jederzeit im vorgesehenen Bereich einstellen. Aufgrund der vergleichsweise schnellen Reaktion des Ofens auf veränderte Einstellungen, ist diese Eigenschaft besonders nützlich, wenn Sie während des Garvorgangs ihrer Lebensmittel unterschiedliche Temperaturen nutzen wollen oder die Temperatur nachträglich ändern wollen.

Bei manchen Programmen wird ein akustisches Signal nach der Hälfte der Garzeit erzeugt. Es meldet den richtigen Zeitpunkt zum Wenden Ihrer Lebensmittel.



Bitte beachten Sie unbedingt, dass die Garzeit für die Normalprogramme in Stunden und Minuten angegeben wird!

BEISPIEL - Programm Ferment; 1:10 bedeutet 1 Stunde und 10 Minuten

Folgende Normalprogramme für den Temperaturbereich von 40°C bis 260°C bietet der Ofen.

Programm	Temperatur	Stunden : Minuten	Zubehöre	Verwendung, Funktionen und Methoden
AIR FRY Heißluft-Frittieren	120-230°C Voreinst.: 230°C	00:01 - 01:00 Voreinst.: 00:17	Frittierkorb, obere Schiene	Hähnchenflügel, Pommes Frites, Hähnchen Nuggets. Sie müssen kein Öl zugeben.

Programm	Temperatur	Stunden : Minuten	Zubehöre	Verwendung, Funktionen und Methoden
ROAST Braten	120-200°C Voreinst.: 200°C	00:01 - 01:00 Voreinst.: 00:12	Backblech, Grillplatte oder ein flacher Bräter; Grillrost	Bratenstücke, Gemüse. Ergebnis: innen durchgegart und außen knusprig.
BROIL Schmoren, Durchgaren	HI (hoch) LO (niedrig) Voreinst.: HI	00:01 - 00:30 Voreinst.: 00:15	Backblech oder ein flacher Bräter; Grillrost	Fertiggerichte, Bratenstücke, Fisch, Nachos, Gegrilltes durchgaren
TOAST Toasten	Bräunung: 1-6; Voreinst.: 3	nicht einstellbar	eventuell Backblech; Grillrost	Maximal 9 Broteisbeiben oder Brötchenhälften gleichzeitig. Verwenden Sie das Backblech, wenn ein Belag evtl. heruntertropfen/-fallen könnte. Während des laufenden Programms können keine Änderungen gemacht werden.
BAGEL Bagel	Bräunung: 1-6; Voreinst.: 3	nicht einstellbar	eventuell Backblech; Grillrost	Maximal 9 Hälften von Bagels oder anderen Brötchen mit der geschnittenen Seite nach oben gleichzeitig toasten. Verwenden Sie das Backblech, wenn ein Belag evtl. heruntertropfen/-fallen könnte. Während des laufenden Programms können keine Änderungen gemacht werden.
BAKE Backen	120-230°C Voreinst.: 180°C	00:01 - 01:00 Voreinst.: 00:17	Ihre Gratinschale; Grillrost	Gratin, überbackenes Gemüse und ähnliches.
WARM Aufwärmen	Voreinst.: 80°C unveränderlich	00:01 - 02:00 Voreinst.: 01:00	Ihr Teller; Grillrost	Aufwärmen (auch fertige Mahlzeiten) unterhalb der Siedetemperatur.
DEFROST Auftauuen	50-100°C Voreinst.: 80°C	00:01 - 01:00 Voreinst.: 00:15	Backblech oder Teller; Grillrost	Den Auftauvorgang für Gefriergut beschleunigen.
FERMENT Fermentieren	Voreinst.: 35°C unveränderlich	00:01 - 01:30 Voreinst.: 00:40	Backblech oder Teller; Grillrost	Beschleunigt das Aufgehen von Hefeteig, Joghurt
DEHYDRATE Trocknen	40-90°C Voreinst.: 70°C	01:00 - 12:00 Voreinst.: 08:00	Frittierkorb; obere Schiene	Küchenkräuter und gesunde Snacks aus Gemüse und Früchten. Kann auch für Fleisch und Fisch verwendet werden.

Programm	Temperatur	Stunden : Minuten	Zubehöre	Verwendung, Funktionen und Methoden
FROZEN PIZZA Gefrorene Pizza	120-230°C Voreinst.: 200°C	00:01 - 01:00 Voreinst.: 00:20	Pizzaplatte oder Backblech; Grillrost	Fertig gekaufte, gefrorene Pizza. Sie müssen die Pizza nicht erst auftauen. Damit die Pizza nicht auf dem Zubehör anklebt, sollten Sie etwas Mehl darunter streuen.
VEGGIES Gemüse	120-230°C Voreinst.: 220°C	00:01 - 01:00 Voreinst.: 00:20	Backblech oder Grillschale; Grillrost	Die meisten Arten von Gemüse
WINGS Hähnchenflügel	120-240°C Voreinst.: 240°C	00:01 - 01:00 Voreinst.: 00:15	Backblech oder Grillschale; Grillrost	Hähnchenflügel, Hähnchenunterschenkel
FRIES Pommes Frites für den Backofen	120-260°C Voreinst.: 260°C	00:01 - 01:00 Voreinst.: 00:25	Backblech; Grillrost	Fertig gekaufte Backofen-Fritten. Ein gleichmäßiges Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie max. 500 g auf dem Backblech verteilen und würzen. Nach der Hälfte der Backzeit (akustisches Signal) wenden und erneut würzen.
CAKE Kuchen, Kekse	120-230°C Voreinst.: 170°C	00:01 - 01:00 Voreinst.: 00:15	Ihre Kuchenform oder Backblech; Grillrost	Flache Kuchen, Lebkuchen, Tortenböden, Kekse

DIE PROFESSIONELLEN GRILLPROGRAMME (400°C) – „HIGH TEMPERATURE“

Bei den 400°C-Programmen („High Temperature“) ist die Grilltemperatur auf konstant 400°C festgelegt. Der Ofen kann sich damit den Verhältnissen eines Holzkohlegrills annähern, ohne dabei die gesundheitsschädlichen Dämpfe von verbranntem Fett und Bratensaft zu erzeugen. Bedenken Sie aber, dass **nur wenige Sekunden den Unterschied zwischen einem guten Ergebnis und einer verbrannten Mahlzeit ausmachen.**



WARNUNG - Niemals Backpapier verwenden, wenn Sie mit den 400°C-Programmen arbeiten. Dieses Hilfsmittel ist ausschließlich für Temperaturen bis 220°C geeignet und kann bei Überhitzung verkohlen und in Brand geraten.

Sorgen Sie während der Verwendung der 400°C-Programme immer für eine gute Belüftung, da der Ofen aufgrund der hohen Temperaturen Rauch entwickeln kann, wie Sie es auch von einem Holzkohlegrill kennen. **Beachten Sie unbedingt, dass**

nicht alle Lebensmittel für das Garen bei diesen extremen Temperaturen geeignet sind. Überwachen Sie den Garvorgang sorgfältig, um bei Problemen (starke Rauchentwicklung, Feuer im Ofenraum) sofort einzuschreiten und den Garvorgang abzubrechen (RESET-Taste; siehe auch: ‚Sicherheitshinweise‘).

Wenn Sie mehrmals hintereinander ein 400°C-Programm starten, dann achten Sie darauf, dass sich das Gerät nicht überhitzt. Sollte das Gehäuse auch im vorderen Drittel und an der Ofentür ungewöhnlich heiß werden, dann müssen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung abkühlen lassen, um Verletzungen, Schäden am Gerät und Brandgefahr zu vermeiden. Lassen Sie zum Abkühlen die Ofentür geöffnet.

WICHTIG - Die **Garzeit** erscheint in **Minuten und Sekunden**.

BEISPIEL - 2:40 bedeutet 2 Minuten und 40 Sekunden



Die 400°C-Programme im Bereich „High Temperature“ (Crust“, „Fresh“, „Wood fire“) sind für Pizzen mit Käse, dünnen Schinkenscheiben und dünn geschnittenem Gemüse geeignet (siehe folgende Tabelle). Wenn Sie ihre Pizzen mit dickeren Gemüsestücken, Fleisch oder Meeresfrüchten belegt haben, dann sollten Sie das Normalprogramm „FROZEN PIZZA“ (Bereich: „15daily Programs“) wählen, da diese Lebensmittel längere Garzeiten brauchen.

Geeignete Zubehöre

Für das Backblech und die Grillschale brauchen Sie immer das Grillrost als Unterlage.

WICHTIG - Die **Pizzaplatte ist NICHT für die 400°C-Programme geeignet**. Verwenden Sie das Backblech.

Legen Sie die Pizza direkt auf das Backblech. Wir empfehlen, vorher etwas Mehl auf das Backblech zu streuen. Dadurch hängt der Pizzateig nicht so leicht an.

Die Grillschale eignet sich am besten für Rindersteaks und vergleichbare Fleischstücke, die auch hohe Temperaturen vertragen. Empfindliche Fleischsorten (Beispiel: Geflügel), die gut durchgegart sein müssen, sollten Sie besser mit den Normalprogrammen garen („15daily Programs“, Beispiel: „WINGS“ oder „ROAST“).

Als weitere Möglichkeiten können Sie die 400°C-Programme für die Zubereitung von Grillgerichten in starker Alufolie nutzen. Lebensmittel, die bei dieser Garmethode keinen Saft abgeben (Beispiel: Kartoffeln), können Sie dazu direkt auf das Grillrost legen. Wenn Saft austreten könnte, dann verwenden Sie besser das Backblech oder die Grillschale. Die Beschaffenheit der Lebensmittel kommt dabei der Qualität auf dem Holzkohlegrill oder im Lagerfeuer sehr nahe. Eventuell müssen Sie das gewähl-

te Programm für diese Zwecke auch mehrmals starten. Achten Sie darauf, dass das Gehäuse des Geräts nicht überhitzt, wenn Sie das 400°C-Programm mehrmals direkt hintereinander starten. Wenn Sie bemerken, dass die Ofentür oder Frontseite des Ofens ungewöhnlich heiß werden, dann lassen Sie den Ofen mind. 20 Minuten abkühlen.

In folgender Tabelle finden Sie Hinweise zur Einstellung und Verwendung der 400°C-Programme.

Programm	Garzeiten [Minuten : Sekunden]	Dicke der Stücke	Zubehöre	Bemerkungen
THICK ROAST	0:30 bis 10:00 Voreinstellung: 8:00	max. 6 cm	Backblech oder Grillschale; Grillrost	Dicke Bratenstücke mit Haut (Beispiel: Schweinshaxe) Ergebnis: eine knusprige Kruste WICHTIG: Eventuell muss der Braten vorher ausreichend durchgegart werden. Verwenden Sie dazu die Normalprogramme „ROAST“ oder „BOIL“.
BEEF GRILL	0:30 bis 5:00 Voreinstellung: 2:00 1:30 (30%, medium-roh); 2:00 (50%, medium); 2:30 (70%, medium-durch); 3:30 (100%, durch)	max. 2 cm	Grillschale; Grillrost	Rindersteaks Ergebnis: in kurzer Zeit saftig gegrillt Die Garstufen 50, 70, 100 erscheinen beim Einstellen der entsprechenden Garzeit in der zweiten Zeile. Hinweis: Die Angaben zum Garzustand des Fleisches beziehen sich auf 2cm dicke Stücke. Für dickere Fleischscheiben müssen Sie mit höheren Garzeiten rechnen.
CRUST PIZZA	0:30 bis 9:00 Voreinstellung: 4:00 4:00 (max. 7 Zoll / 18 cm); 5:30 (max. 10 Zoll / 25 cm); 7:00 (max. 13 Zoll / 33 cm)	Boden: ca. 15 mm	direkt auf dem Backblech; Grillrost	Gefrorener Pizza-Boden aus dem Handel Verfahren: Pizzaboden vollständig auftauen, dann mit dünnen Scheiben Ihrer Zutaten belegen und backen. Hinweis: Der empfohlene Durchmesser der Pizza (in Zoll) erscheint beim Einstellen der entsprechenden Backzeit in der zweiten Zeile.

Programm	Garzeiten [Minuten : Sekunden]	Dicke der Stücke	Zubehöre	Bemerkungen
FRESH PIZZA	0:30 bis 9:00 Voreinstellung: 4:20 4:20 (max. 7 Zoll / 18 cm); 4:40 (max. 10 Zoll / 25 cm); 5:30 (max. 13 Zoll / 33 cm)	Boden: ca. 5 mm	direkt auf dem Backblech; Grillrost	Vollständig selbstgemachte, frische Pizza ohne hohe Teigränder Verfahren: Eine Pizza-Teigkugel mit dem Nudelholz zur flachen Scheibe ausrollen. Mit dünnen Scheiben Ihrer Zutaten belegen und backen. Hinweis: Der empfohlene Durchmesser der Pizza (in Zoll) erscheint beim Einstellen der entsprechenden Backzeit in der zweiten Zeile.
WOOD FIRED PIZZA	0:30 bis 6:00 Voreinstellung: 4:00 4:00 (max. 7 Zoll / 18 cm); 4:50 (max. 10 Zoll / 25 cm); 5:50 (max. 13 Zoll / 33 cm)	Boden: ca. 5 mm; Rand: max. 10 mm	direkt auf dem Backblech; Grillrost	Frische, selbstgemachte Pizza mit Teigrand Verfahren: Eine Pizza-Teigkugel mit der Hand in der Mitte eindrücken, bis eine flache Scheibe mit dickerem Rand entsteht. Mit dünnen Scheiben Ihrer Zutaten belegen und backen. Hinweis: Der empfohlene Durchmesser der Pizza (in Zoll) erscheint beim Einstellen der entsprechenden Backzeit in der zweiten Zeile.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts oder dem Verpackungsmaterial spielen! Niemals das Gerät, seine Bauteile oder das Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt lassen, wenn sie in der Reichweite von kleinen Kindern und/oder Tieren sind.



Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Flüssigkeiten auf das Gerät gießen oder im Ofenraum verschütten. Niemals das Gerät oder eines seiner Teile und Zubehöre in die Spülmaschine stellen.

1. Nehmen Sie das Gerät und seine Bauteile vorsichtig aus der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren Heißluftofen kennen lernen‘). Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild oder Warnhinweise.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose. Achten Sie darauf, dass diese Steckdose immer frei zugänglich bleibt. Die Arbeitsfläche muss trocken, fest, hitzebeständig und waagrecht sein (siehe: ‚Sicherheitshinweise‘).
3. Setzen Sie das Krümelblech im Boden des Ofenraums ein (siehe: ‚Bedienung / Vorbereitungen‘). Schieben Sie auch alle weiteren für den Betrieb im Ofenraum vorgesehenen Zubehöre des Geräts (Grillrost, Pizzaplatte, Grillpfanne, Backblech, Frittierkorb) in den Ofenraum.
4. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Bereiten Sie das Gerät für den Betrieb vor. Wählen Sie das Normalprogramm (Bereich: „15daily Programs“) → „AIR FRY“ und stellen Sie für die Garzeit 10 Minuten ein. Lassen Sie das Programm laufen bis „End“ auf dem Display erscheint (siehe: ‚Bedienung‘).
5. Lassen Sie das Gerät und die Zubehöre mit geöffneter Ofentür abkühlen.
6. Reinigen Sie das Gerät und seine Teile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Danach sind das Gerät und seine Zubehöre bereit für die Zubereitung Ihrer Lebensmittel.

BEDIENUNG OPERATION



WARNUNG - Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unzugänglich** sind. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.



WARNUNG - Wenn Flüssigkeiten ausgelaufen sind, eine Fehlfunktion auftritt oder dicker Qualm im Ofenraum entsteht, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät unter sorgfältiger Aufsicht abkühlen, BEVOR Sie die Ofentür öffnen.



WARNUNG – Gefahr von Verbrennungen - Einige Geräteteile können beim Betrieb extrem heiß werden, heißer Dampf kann entweichen und heißes Wasser und Fett können heruntertropfen.

Während des Betriebs und einige Zeit danach: Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Berühren Sie das Gerät nur an den Bedienungselementen (Tasten, Griff). Niemals das Gerät während des Betriebs bewegen. Halten Sie die Ofentür während des Betriebs soweit wie möglich geschlossen. Die Heizelemente können bis zur Rotglut erhitzt werden, sobald ein Programm gestartet wird. Achten Sie immer darauf,

dass weder Sie noch Ihre Lebensmittel die Heizelemente berühren. Versprühen Sie keine Aerosole im Ofenraum oder in der Nähe des Ofens. Niemals Antihalt-Spray für den Ofen oder die Zubehöre verwenden.



WARNUNG - Lebensmittel können beim Erhitzen verkohlen und Feuer fangen. **Backpapier ist für den Betrieb mit den 400°C-Programmen** (Bereich: „High Temperature“) **generell NICHT GEEIGNET und kann ab einer Temperatur von 220°C auch ohne weitere Zündquellen Feuer fangen!**

Bitte beachten Sie unbedingt die Hinweise im Kapitel ‚Wichtige Hinweise zum Betrieb‘.

VORBEREITUNGEN



WARNUNG - Beachten Sie unbedingt, dass die Lebensmittel während des gesamten Programmablaufs den Heizelementen nicht zu nahe kommen dürfen (Mindestabstand: 5 cm), um durch die Hitze nicht zu verkohlen und in Brand zu geraten. Das wird besonders wichtig, wenn Sie mit den 400°C-Programmen arbeiten und/oder die Lebensmittel beim Erhitzen an Volumen zunehmen (Beispiel: Viele Arten von Teig). Beobachten Sie den Garvorgang in diesen Fällen ganz besonders sorgfältig.

1. **Die Lebensmittel vorbereiten:** Entfernen Sie alle Verpackungen, die für das Garen im Backofen ungeeignet sind (Beispiel: Kunststoffe, Papier und Pappe). Waschen Sie frische Lebensmittel und entfernen Sie vor dem Garen alle ungenießbaren Teile. Schneiden Sie die Lebensmittel in **Stücke von max. 6 cm Dicke**. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel trocken (Beispiel: Fleisch, Fisch, aufgetaute Stücke). Reiben Sie die Lebensmittel nach Ihrem Rezept mit Öl ein.
 - Wenn Sie mit den **Normalprogrammen** („15daily Programs“) arbeiten wollen, dann können Sie Fleisch vor dem Garen marinieren und mit Kräutern und Gewürzen verfeinern.
 - Bei den **400°C-Programmen** („High Temperature“) sollten Sie nur ausgewählte Öle mit hohem Rauchpunkt und Salz nach Bedarf verwenden.



Für einige der Vorbereitungsschritte (Beispiel: Auftauen, Fermentieren) bietet der Ofen geeignete Normalprogramme („15daily Programs“; siehe: ‚Programme, Einstellungen und Zubehöre‘).

2. **Lebensmittel zum Garen einpacken:** Für die meisten Rezepte werden Sie die Lebensmittel ohne Verpackungen garen. Sollten Sie dennoch in Packs garen wol-

len, dann verwenden Sie dafür ausschließlich dicke Alufolien. Ofenfertig vorgepackte Fertiggerichte müssen in unbeschichteten Alu-Schalen verpackt sein. Entfernen Sie sorgfältig alle Teile aus Kunststoff oder Pappe. Andernfalls müssen Sie die Lebensmittel in ein ofenfestes Gefäß umfüllen. Die Packungen dürfen NICHT luftdicht sein. Durchstechen Sie die Folie im Zweifelsfall oben mehrmals mit der Gabel. Andernfalls bläht sich die Folie auf, kann zerreißen und Fett und Bratensaft laufen aus.

3. **Geeignete Zubehöre auswählen:** Wählen Sie das erforderliche Zubehör nach den Tabellen im Kapitel ‚Programme, Einstellungen, Zubehöre‘ aus. Hinweise zum Vorheizen finden Sie im Kapitel ‚Wichtige Hinweise zum Betrieb / Die richtige Methode‘.
 - Wenn Sie ohne Vorheizen arbeiten wollen, dann legen Sie die Lebensmittel sofort auf das Zubehör und schieben Sie das Zubehör in den Ofen.
 - Wenn Sie den Ofen und das Zubehör vorheizen wollen, dann schieben Sie das Zubehör (Grillschale oder Pizzaplatte) leer in den Ofen.



In den meisten Fällen müssen Sie das Grillrost als Unterlage für die anderen Zubehöre verwenden. Schieben Sie das Grillrost in die untere Schiene mit der nach oben gebogenen Seite zur Rückwand des Ofens. Den Frittierkorb können Sie als einziges Zubehör ohne das Grillrost verwenden. Schieben Sie den Frittierkorb immer nur in die obere Schiene. Backblech, Grillrost und Frittierkorb müssen Sie nicht vorheizen.



Verkohlende Reste von Lebensmitteln, Ölen und Bratensaft können während des Garens qualmen und in Brand geraten. Außerdem können sie einen unangenehmen, bitteren Beigeschmack Ihrer Lebensmittel verursachen. Deshalb ist es besonders wichtig, Ihre Lebensmittel in einem sauberen Ofen mit sauberen Zubehören zu garen.

4. **Den Ofen vorbereiten:** Vergewissern Sie sich, dass der Ofenraum und die verwendeten Zubehöre völlig sauber sind. Kontrollieren Sie dabei besonders die Heizelemente.
 - Schieben Sie das Krümelblech richtig unter die unteren Heizelemente des Ofens: Die nach oben gewölbte Kante muss bei der Ofentür liegen. Schließen Sie die Ofentür.
 - Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die Daten der Voreinstellungen werden angezeigt: im Bereich „15daily Programs“ blinkt „AIR FRY“ und auf dem Display erscheinen 17 Minuten („0:17“) und „230 °C“.

WICHTIG - Legen Sie bei Bedarf das Netzkabel in die Mulden der Standfüße ein, damit es die heiße Rückwand des Ofens nicht berührt. Das Krümelblech ist für den Betrieb unverzichtbar und muss immer richtig eingelegt sein.

DAS PROGRAMM WÄHLEN

Sie sollten immer zuerst ein geeignetes Ofenprogramm aussuchen. Listen mit den verfügbaren Ofenprogrammen in den Bereichen „15daily Programs“ (Normalprogramme) und „High Temperature“ (400°C-Programme) sowie den zugehörigen Werten und Hinweisen zur Verwendung der Programme finden Sie im Kapitel ‚Programme, Einstellungen, Zubehör‘. Die Anzeigen, einstellbaren Werte und Signale des Ofens während des Programmablaufs hängen vom ausgewählten Programm ab.



Wenn Sie feststellen, dass Sie die gewünschten Einstellungen nicht erreichen können, dann sollten Sie zur Auswahl der Programme zurückschalten. Die möglichen Einstellungen sind für jedes Programm im Kapitel ‚Programme, Einstellungen, Zubehör‘ angegeben. Drücken Sie die Taste RESET und wählen Sie dann ein geeignetes Programm aus.

- Arbeiten mit einem **Normalprogramm** („15daily Programs“): drehen Sie den Wählschalter bis das gewünschte Programm blinkt.

Arbeiten mit einem **400°C-Programm** („High Temperature“): tippen Sie auf das gewünschte Programm.

Die Voreinstellungen des ausgewählten Programms erscheinen auf dem Display.



Wenn Sie ein laufendes Programm abbrechen wollen oder bei Auswahl und Einstellung der Programme, Temperaturen und Garzeiten nicht mehr weiter wissen, dann drücken Sie die Taste RESET. Dadurch werden alle Einstellungen gelöscht und der Ofen kehrt sofort in den Standby-Modus zurück. Auf dem Display erscheinen 4 Striche. Sie schalten den Ofen danach wieder ein, indem Sie eine der Tasten drücken oder den Wählschalter drehen. Der Ofen beginnt dann wieder mit den Voreinstellungen.

DIE EINSTELLUNGEN ANPASSEN



Abhängig vom gewählten Programm wird die Zeit in unterschiedlichen Einheiten angezeigt. Achten Sie unbedingt darauf, bei der Einstellung der Garzeiten die richtige Einheit zu beachten, um Ihre Lebensmittel nicht zu verderben.

Programme	Temperaturbereich	Einheiten	Beispiel
NORMALPROGRAMME	15daily Programs	Stunden : Minuten	1:10 = 1 Stunde + 10 Minuten
400°C - PROGRAMME	High Temperature	Minuten : Sekunden	2:40 = 2 Minuten + 40 Sekunden

- Die Garzeit einstellen:** Drücken Sie die Taste {TIME“. Mit dieser Funktion stellen Sie die Zeit ein. Der entsprechende Wert blinkt auf dem Display. Drehen Sie den Wählschalter, um einen anderen Wert einzustellen.
- Nur Normalprogramme – die Temperatur einstellen:** Drücken Sie die Taste „TEMP / DARKNESS“. Die Temperatur oder Bräunung („Dark“) blinkt in der 2. Zeile des Displays. Drehen Sie den Wählschalter, um einen anderen Wert einzustellen.



Garzeit (Taste: „TIME“) und Temperatur (Taste: „TEMP / DARKNESS“) können Sie bei vielen Normalprogrammen auch nach dem Start des Ofenprogramms nachregeln. Bei den 400°C-Programmen (Bereich: „High Temperature“) können Sie nach dem Programmstart generell keine Änderungen machen.

DAS PROGRAMM STARTEN



WARNUNG - Beachten Sie bitte, dass alle Teile im Ofenraum schon kurz nach dem Start des Programms sehr heiß sein können. Verwenden Sie Ofenhandschuh, Grillzange, Pizza-Heber und/oder anderes Grillbesteck, um mit Zubehör und Lebensmitteln im heißen Ofen zu hantieren.



Unabhängig vom gewählten Programm erscheint ein rotes Hitze-Symbol rechts unten auf dem Display, wenn der Ofenraum heiß ist.

Abhängig von dem gewählten Programm, ihren Lebensmitteln und deren gewünschter Beschaffenheit werden Sie die Lebensmittel vor dem Start des Programms in den Ofen stellen oder erst nach dem Vorheizen (siehe: ‚Wichtige Hinweise zum Betrieb‘).

- Drücken Sie auf den Wählschalter, um das ausgewählte Programm mit den Werten auf dem Display zu starten.



Nur 400°C-Programme: Der Ofen beginnt immer mit dem Vorheizprogramm („Preheat“). Dieses Programm ist auf konstant 160°C und 8 Minuten („8:00“) eingestellt. Die rote Anzeige „Preheat“ erscheint im Display und das linke obere Feld im Bereich der 400°C-Programme leuchtet auf. Sobald die Zeit zum Vorheizen abgelaufen ist, erzeugt der Ofen ein akustisches Signal, schaltet das Ofenlicht ein und zeigt „Open“ und „Fill in“ im Wechsel an. Der Ofen wartet darauf, dass Sie Ihre Lebensmittel in den Ofenraum stellen.

9. Wenn Sie den Ofen vorgeheizt haben, dann legen Sie Ihre Lebensmittel in den Ofen, sobald der Ofen vorgeheizt ist. Schließen Sie danach die Ofentür.
- **Für Normalprogramme:** Diese Programme haben kein automatisch gestartetes Vorheizprogramm. Wenn Sie zum Vorheizen ein eigenes Programm gewählt haben, dann müssen Sie danach ihr Garprogramm auswählen, einstellen und starten (siehe oben).
 - **Für 400°C-Programme:** Der Ofen startet das ausgewählte Programm automatisch, sobald Sie die Ofentür geöffnet haben und wieder schließen. **Erst danach beginnt die eigentliche Garzeit.**



Das Backblech kann sich im Ofen eventuell verziehen. Das ist durch die Temperaturänderung bedingt. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Beim Abkühlen nimmt das Backblech wieder seine normale Form an.

10. Besonders während ihrer ersten Versuche mit dem Ofen sollten Sie den Garzustand und die Bräunung Ihrer Lebensmittel überwachen, während das Programm läuft. Dazu können Sie das Ofenlicht mit der Licht-Taste (Lampen-Symbol) einschalten. Wenn Sie die Ofentür öffnen, dann wird das Ofenlicht automatisch eingeschaltet.
11. Manche Lebensmittel werden Sie während des Garprozesses wenden, umrühren oder mit Bratensaft übergießen müssen. Bei einigen Programmen erzeugt der Ofen während des Programmablaufs ein akustisches Signal, das den besten Zeitpunkt dafür angibt. Das Programm läuft allerdings ohne Unterbrechung weiter.
12. Nach Ablauf des Programms erzeugt der Ofen 3 Pieptöne, „OPEN“ und „End“ erscheinen im Wechsel auf dem Display und das Ofenlicht geht an. Schützen Sie Ihre Hand mit dem Ofenhandschuh und nehmen Sie Ihre Lebensmittel am besten zusammen mit dem Zubehör aus dem Ofen.



Wenn Ihre Lebensmittel noch nicht ausreichend gegart sind, dann können Sie die Lebensmittel noch etwas im heißen Ofen lassen. Wenn das nicht ausreicht, starten Sie das Programm erneut. Achten Sie aber unbedingt darauf, den Garprozess dann sehr genau zu überwachen.



Stellen Sie die heißen Zubehöre mit den Lebensmitteln NICHT auf hitzeempfindliche Oberflächen! Schneiden Sie die Lebensmittel NICHT auf den Zubehören des Ofens. Dadurch würde die Oberfläche beschädigt.

13. Wenn Sie weitere Lebensmittel garen wollen, dann drehen Sie den Wählschalter oder drücken Sie eine Taste, um zur Liste der Funktionen zurückzuschalten.
14. Wenn Sie den Ofen nicht mehr verwenden wollen, dann warten Sie, bis sich der Ventilator automatisch abschaltet (ca. 4 Minuten) und ziehen danach den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Ofen mit geöffneter Ofentür vollständig abkühlen. Reinigen Sie den Ofen nach jeder Verwendung.

EIN LAUFENDES PROGRAMM ANHALTEN

Sie können die Bearbeitung des Programms jederzeit anhalten.

- Drücken Sie dazu einfach kurz auf den Wählschalter. Der Ofen schaltet die Heizelemente ab und erzeugt ein akustisches Dauersignal solange das Programm angehalten ist. Drücken Sie erneut kurz auf den Wählschalter, um das angehaltene Programm weiterlaufen zu lassen.
- Wenn Sie die Ofentür öffnen, dann wird das laufende Programm automatisch angehalten und das Ofenlicht geht an. Die Bearbeitung wird automatisch fortgesetzt, sobald Sie die Ofentür wieder schließen.

Auf dem Display erscheint immer „Pause“, wenn das Programm angehalten ist. Das ist unabhängig davon, wie das Programm angehalten wurde.



Sie sollten die Garprogramme nicht zu lange anhalten, da in dieser Zeit die Heizung nicht arbeitet und der Ofenraum deshalb abkühlt. Das ist besonders wichtig, wenn Sie mit einem 400°C-Programm arbeiten und/oder das Programm durch das Öffnen der Ofentür anhalten. Die Beschaffenheit mancher Lebensmittel kann durch die zwischenzeitliche Abkühlung leiden.

EIN PROGRAMM ABBRECHEN

Drücken Sie die RESET-Taste, um jedwede Aktion des Ofens sofort abubrechen. Die Heizelemente werden sofort abgeschaltet und der Ofen kehrt in den Standby-Modus zurück. Auf dem Display erscheinen nur noch 4 Striche. Wenn Sie ein laufendes Programm abgebrochen haben, dann läuft der Ventilator noch ca. 4 Minuten weiter, um den Ofen zu kühlen. Drehen Sie bei Bedarf den Wählschalter, um zur Auswahl der Programme zurückzukehren.

Wenn Sie den Wählschalter bei **laufendem Programm** ca. 2 Sekunden lang gedrückt halten, dann wird das Programm abgebrochen und der Ofen kehrt zur Auswahl der Programme zurück. Sie können das vorhergehende Programm dann nicht mehr weiterlaufen lassen.

PFLEGE UND REINIGUNG



WARNUNG - Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile jederzeit **für Kinder unter 8 Jahren und Tiere unerreichbar** sind. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und seine Zubehöre vor der Reinigung vollständig abkühlen. NIEMALS das Gerät oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals das Gerät oder seine Zubehöre in der Spülmaschine reinigen.**



Niemals aggressive Reiniger (Beispiel: Ofenreiniger, Scheuermittel) für den Ofen oder die Zubehöre verwenden. Reinigen Sie die Bauteile des Geräts mit warmer Spülmittellösung. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Schaber, harte Bürsten oder Scheuerhilfen) zum Reinigen verwenden.

WICHTIG - Die Pizzaplatte sollten Sie NICHT mit Spülmittel behandeln, da das Spülmittel in die Poren eindringt und bei der nächsten Verwendung den Geschmack Ihrer Pizza beeinträchtigen kann. **Niemals die heiße Pizzaplatte in kaltes Wasser tauchen!** Die Pizzaplatte könnte sonst platzen.

DAS GERÄT REINIGEN

Der Ofenraum ist mit einer Antihaf-Beschichtung ausgekleidet. Dadurch wird die Reinigung der Oberflächen erleichtert und auch angebrannte Lebensmittel lassen sich mit einem angefeuchteten Tuch/Schwamm entfernen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und öffnen Sie die Ofentür. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Nehmen Sie alle Zubehöre aus dem Ofenraum; auch das Krümelblech.
3. Feuchten Sie einen weichen Schwamm oder ein nicht fusselndes Tuch mit etwas Spülmittellösung an und wischen Sie den Ofenraum damit aus. **Achten Sie darauf, dass der Schwamm/das Tuch nicht tropfen!** Entfernen Sie sorgfältig alle Spritzer und Krümel.
4. Reinigen Sie auch die Ofentür und besonders die schwarze Silikondichtung innen am Rand der Ofentür. Achten Sie dabei darauf, die Dichtung nicht zu beschädigen. Die Dichtung und der vordere Rand des Ofenraums müssen vollständig frei von Krümeln und anderen Rückständen sein, um während des Betriebs gut abzudichten. Andernfalls kann extrem heiße Luft ausströmen und die Vorderseite des Ofens aufheizen.
5. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas Spülmittellösung an und wischen Sie die Außenseiten des Geräts und das Netzkabel damit ab. Entfernen Sie alle Tropfen und Spritzer.
6. Wischen Sie den Ofenraum und die Außenseiten mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Oberflächen danach sorgfältig ab. Lassen Sie das Gerät noch ca. 30 Minuten mit geöffneter Ofentür an der Luft trocknen, wo es für kleine Kinder und Tiere unerreichbar ist.

DIE ZUBEHÖRE REINIGEN

WICHTIG - Niemals mit harten Gegenständen auf den Bauteilen und Zubehören kratzen oder schaben. Niemals Scheuermittel oder Scheuerhilfen verwenden. Die Pizzaplatte sollten Sie nur mit warmem Wasser spülen (ca. 70°C). Verwenden Sie KEINE Detergenzien (Seifen, Spülmittel). Diese Substanzen ziehen in die Pizzaplatte ein und können einen unangenehmen Geschmack verursachen.

7. Spülen Sie die Zubehöre (**NICHT die Pizzaplatte!**) in warmer Spülmittellösung.
8. Die meisten harnäckigen Rückstände lassen Sie sich leichter entfernen, nachdem Sie die Teile (**NICHT die Pizzaplatte!**) ca. 10 Minuten in warmer Spülmittellösung eingeweicht haben.
9. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab. Lassen Sie die Teile an der Luft vollständig trocknen.

Eingebrannte Reste entfernen

Backpulver ist ein hilfreiches Reinigungsmittel für angebrannte Lebensmittel. Selbst verkohlte Rückstände lassen sich damit ohne Kratzen von den Zubehören (Krümelblech,

Grillplatte, Backblech) entfernen. Legen Sie das Zubehör zur Reinigung eventuell in eine ausreichend große Wanne. Wir empfehlen, Haushalts-Handschuhe zur Reinigung anzuziehen.

10. Entfernen Sie zunächst alle noch weichen Teile der Lebensmittel. Weichen Sie das betroffene Zubehör dazu in warmem Wasser ein und verwenden Sie einen Kochlöffel oder Schaber aus Kunststoff oder Holz, um die aufgeweichten Rückstände zu entfernen.
11. Streuen Sie die Flecken großzügig mit Backpulver ein.
12. Tropfen Sie langsam heißes Wasser auf das Zubehör, um das Backpulver anzufeuchten. Das Backpulver beginnt heftig zu schäumen. Warten Sie, bis das Backpulver nicht mehr schäumt.
13. Verwenden Sie einen **Nylon-Topfreiniger**, um die angebrannten Rückstände zu entfernen. Spülen Sie das Zubehör mit klarem Wasser und einer Spülbürste sorgfältig ab.
14. Bei Bedarf wiederholen Sie den Vorgang, bis die Rückstände vollständig beseitigt sind.



Eingebrannte Lebensmittel können auch nach dem vollständigen Entfernen Verfärbungen hinterlassen. Das ist harmlos und beeinträchtigt nicht die Funktion der Zubehöre.

Die Pizzaplatte reinigen

In den meisten Fällen sind nur Mehreste vom Pizza-Boden auf der Pizzaplatte. In diesem Fall können Sie das Mehl einfach mit einer trockenen Nylonbürste abbürsten. Als Alternative waschen Sie die Oberseite der Pizzaplatte mit etwas klarem, lauwarmem Wasser und einer Spülbürste. Verwenden Sie **keine Reiniger**.



Lassen Sie die Pizzaplatte in jedem Fall nach der Reinigung mit Wasser und vor der nächsten Verwendung **mindestens 1 Tag an der Luft trocknen**. Andernfalls könnte die Pizzaplatte beim Erhitzen platzen oder der Boden Ihrer Pizza gelingt nicht. Alternativ trocknen Sie die Pizzaplatte im Ofen mit dem Programm „DEHYDRATE“ (90°C; mind. 40 min).

NACH DER REINIGUNG



Wir raten dringend davon ab, die Pizzaplatte und Grillschale im Ofenraum aufzubewahren. Diese schweren Teile können das Innere des Ofens beschädigen. Außerdem kann die Pizzaplatte brechen, wenn sie im Ofen herumlutscht.

15. Halten Sie das Krümelblech bei der Wölbung am Rand und schieben Sie das Krümelblech unter die unteren Heizelemente in den Ofenraum.
16. Grillrost, Backblech, Frittierkorb, Ofenhandschuh und Grillzange können Sie im Ofenraum aufbewahren. Wickeln Sie die Grillzange dazu in ein sauberes Tuch. Schließen Sie die Ofentür.
17. Bei Bedarf können Sie den Ofen vorsichtig aufrecht auf die Rückwand stellen, um Platz auf Ihrer Arbeitsfläche zu sparen (siehe: ‚Aufbewahrung‘).

AUFBEWAHRUNG



WARNUNG - Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät für Kinder unter 8 Jahren und Tiere erreichbar ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen.



Tragen oder kippen Sie das Gerät NICHT, wenn die Pizzaplatte und / oder die Grillschale im Ofenraum sind. Andernfalls könnten diese schweren Zubehöre die Heizelemente und / oder die Innenwände beschädigen (Beispiel: die Antihalt-Beschichtung zerkratzen). Im Extremfall könnte die Pizzaplatte brechen. Niemals das Gerät am Netzkabel oder der Ofentür halten, um es zu bewegen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und die Bauteile (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
2. Schieben Sie das Krümelblech mit der nach oben gebogenen Seite unter die unteren Heizelemente und das Grillrost in die untere Schiene. Wickeln Sie die Grillzange in ein Tuch und legen Sie Grillzange und Ofenhandschuh in den Frittierkorb. Schieben Sie den Frittierkorb dann in die obere Schiene und stecken Sie das Backblech zwischen Grillrost und Frittierkorb. Schließen Sie die Ofentür.
3. Halten Sie das Netzkabel fest, damit Sie nicht daran hängen bleiben, und fassen Sie das Gerät an den Griffen auf beiden Seiten des Gehäuses. Stellen Sie das Gerät flach oder aufrecht auf eine ausreichend große und stabile, waagerechte, trockene Oberfläche, auf der es vor übermäßigen Belastungen (Beispiel: Herunterfallen, Stöße, direktes Sonnenlicht) geschützt und für kleine Kinder und Tiere unerreichbar ist.
4. Legen Sie Pizzaplatte, Grillschale und Pizza-Heber neben das Gerät. Legen Sie das Netzkabel lose um das Gerät. Achten Sie in jedem Fall darauf, dass das Netzkabel nicht von der Kante der Aufbewahrungsfläche herunter hängt.

WICHTIG - Niemals irgendwelche schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile legen. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten oder das Netzkabel über die Kante der Aufbewahrungsfläche herunterhängen lassen. Verwenden Sie die Bauteile des Geräts NICHT für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben.

HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Notabschaltung erforderlich?		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Das Gerät arbeitet nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt und die Steckdose Strom hat (eine Lampe anschließen).
	Die Ofentür ist nicht richtig geschlossen.	Der Ofen kann nicht mit geöffneter Ofentür betrieben werden. Schließen Sie die Ofentür.
	Das laufende Programm wurde angehalten. Im Display wird "Pause" angezeigt und der Ofen erzeugt einen kontinuierlich wiederholten Piepton.	Sie haben bei laufendem Programm auf den Wählschalter gedrückt. Dadurch wurde das Ofenprogramm angehalten und „Pause“ wird im Display angezeigt. Lassen Sie das Ofenprogramm weiterlaufen (auf den Wählschalter drücken) oder brechen Sie das Programm ganz ab (RESET-Taste drücken).
	Ein ernster Fehler ist aufgetreten.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de
Die Sicherung Ihrer Stromversorgung springt immer wieder heraus.	Die verwendete Steckdose ist nicht ausreichend abgesichert.	Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose für mindestens 16 A abgesichert ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
	Sie haben andere große Stromverbraucher an dieselbe Stromleitung angeschlossen.	Schließen Sie niemals Stromverbraucher mit hoher Leistung (über 1000 W) zusammen an dieselbe Stromleitung an. Betreiben Sie das Gerät immer nur an einer einzeln abgesicherten Steckdose. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen für das Gerät.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Im Ofenraum bildet sich Rauch. Wenn sich der Ofenraum mit dickem Rauch füllt, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker! Lassen Sie die Ofentür geschlossen, bis der Ofen abgekühlt ist.	Erstes Aufheizen: Das Pflegemittel auf den Heizelementen verdampft während der ersten Aufheizphase.	Wenn nur beim ersten Aufheizen etwas Rauchentwicklung auftritt, dann ist dies völlig normal. Das Pflegemittel ist harmlos. Sorgen Sie für eine gute Belüftung (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).
	Die Bildung von etwas Rauch und Dampf ist beim Backen und Grillen immer möglich und kein Grund zur Beunruhigung.	Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Sollte sich der Ofenraum allerdings mit dickem Qualm füllen und ein starker Brandgeruch entstehen, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Beachten Sie unbedingt, dass nicht alle Lebensmittel für eine Zubereitung mit den 400°C-Programmen („High Temperature“) geeignet sind. Versuchen Sie bei Bedarf, die Lebensmittel in Alufolie zu garen (siehe: ‚Wichtige Hinweise zum Betrieb‘).
	Sie fritieren sehr fettige Lebensmittel. Fett tropft auf das Krümelblech.	Das Fett verdampft und es bildet sich weißer Rauch. Das ist noch kein Alarmsignal. Beaufsichtigen Sie den Garvorgang.
	Das verwendete Fett / Öl hat einen zu niedrigen Rauchpunkt.	Verwenden Sie nur Öle und Fette, die einen ausreichend hohen Rauchpunkt haben (Beispiel: Rapsöl, Avocado-Öl). Beaufsichtigen Sie den Garvorgang.
	Die Lebensmittel im Ofen kommen einem der Heizelemente zu nahe und verbrennen UND / ODER Lebensmittel oder Flüssigkeiten sind während des Garvorganges auf die unteren Heizelemente gefallen/getropft und verbrennen.	Schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist. Reinigen Sie danach den Ofenraum und alle verwendeten Zubehörteile vor der Verwendung sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). <ul style="list-style-type: none"> – Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass die Lebensmittel während des gesamten Garvorganges mindestens 5cm Abstand zu den Heizelementen haben. – Wenn Ihre Lebensmittel während des Garvorganges tropfen oder Krümel herunter fallen, dann sollten Sie das Backblech oder die Grillschale verwenden (siehe: ‚Wichtige Hinweise für den Betrieb‘). – Wenn die Lebensmittel beim Erhitzen aufgehen (Beispiel: Hefeteig), dann berücksichtigen Sie das vor dem Backen. Beaufsichtigen Sie den Backvorgang.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Garzeit und/oder Temperatur sind zu hoch eingestellt.	Ihr neuer Ofen erledigt viele Aufgaben deutlich schneller als die üblichen Backöfen. Außerdem wird die eingestellte Temperatur schon nach wenigen Minuten erreicht (siehe: ‚Wichtige Hinweise für den Betrieb‘). Überwachen Sie den Garprozess bei Ihren ersten Versuchen besonders sorgfältig. – Prüfen Sie den Garzustand Ihrer Lebensmittel rechtzeitig (Beispiel: nach der Hälfte der Garzeit im normalen Backofen). – Garen Sie dicke Teile bei einer niedrigeren Temperatur durch, damit die Kruste nicht verbrennt. Verwenden Sie dazu beispielsweise das Programm „BROIL“ (siehe: ‚Wichtige Hinweise für den Betrieb‘).
	Lebensmittelreste oder Fette im Ofenraum oder auf den Zubehören sind verbrannt.	Reinigen Sie den Ofenraum und alle verwendeten Zubehöre vor der Verwendung sorgfältig.
	Ein Heizelement ist beschädigt oder überhitzt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist. – Prüfen Sie, ob die Luftzirkulation im Ofenraum durch große Teile, Alufolie oder Backpapier behindert ist. – Prüfen Sie, ob Backformen oder Alufolien einem der Heizelemente zu nahe kommen. Mindestens 5cm Abstand sind erforderlich. – Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de . Verwenden Sie den Ofen nicht mehr, wenn Fehlfunktionen auftreten.
Bereich „ High Temperature “: Das erste Programm (links oben) wird nicht angezeigt. Das Feld bleibt dunkel.	Das erste Programm ist das Vorheizprogramm („Preheat“), das vom Ofen automatisch gestartet wird.	Das ist beabsichtigt. Sobald Sie eines der 400°C-Programme im Bereich „High Temperature“ gestartet haben, erscheint „Preheat“ in diesem Feld und auf dem Display. Der Ofen beginnt mit dem Vorheizen (siehe: ‚Wichtige Hinweise zum Betrieb‘).
Das eingestellte Programm lässt sich nicht starten. Auf dem Display erscheint „COOLING“.	Der Ofenraum ist noch zu heiß, um ein neues Programm zu starten.	Öffnen Sie die Ofentür und lassen Sie den Ofen abkühlen, bis die Anzeige „COOLING“ verschwindet. Danach können Sie normal weiterarbeiten.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Temperatur und/oder Garzeit werden nicht angezeigt.	Bei manchen Programmen werden diese Werte nicht angezeigt.	Das ist beabsichtigt, da diese Werte bereits fest auf den bestmöglichen Wert für den Ofen eingestellt sind oder ein anderer Wert angezeigt wird. Beispiel: für „TOAST“ und „BAGEL“ stellen Sie statt der Temperatur die Bräunung ein (Taste „TEMP / DARKNESS“). Wählen Sie bei Bedarf ein anderes Programm.
Sie können die gewünschte Temperatur und/oder Garzeit nicht einstellen.	Sie haben ein ungeeignetes Programm gewählt.	Suchen Sie anhand der Listen im Kapitel ‚Programme, Einstellungen, Zubehöre‘ ein geeignetes Programm heraus. Alle 400°C-Programme („High Temperature“) arbeiten mit fest vorgegebener Temperatur.
Der Ofen erreicht die eingestellte Temperatur nicht oder braucht ungewöhnlich lange dafür - UND / ODER - die Ofentür und der vordere Bereich des Geräts werden ungewöhnlich heiß.	Die Ofentür ist nicht richtig geschlossen.	Besonders bei hohen Temperaturen und dem Programm „AIR FRY“ muss die Ofentür gut schließen, da andernfalls zu viel Wärme verloren geht. – Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür an allen Seiten gleichmäßig anliegt. – Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände zwischen Gerät und Ofentür eingeklemmt werden. Entfernen Sie das Hindernis. – Überprüfen Sie die Scharniere und die Ofentür auf Verformungen. Wenn die Ofentür und/oder die Scharniere beschädigt sind, dann wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de
	Lebensmittelreste kleben auf der Dichtung der Ofentür oder am vorderen Rand des Gehäuses.	Die Silikondichtung der Ofentür und der vordere Bereich des Ofens müssen beim Betrieb sauber sein, damit die Ofentür dicht schließt. Andernfalls strömt zu viel heiße Luft aus dem Ofenraum und führt zur Überhitzung. Reinigen Sie die Dichtung und die Dichtflächen im Bereich der Ofentür und entfernen Sie alle anhaftenden Krümel.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Sie haben die 400°C-Programme mehrmals direkt hintereinander gestartet ohne ausreichende Pausen.	Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie den Ofen mit geöffneter Ofentür mind. 20 Minuten abkühlen. Bitte beachten Sie, dass der Ofen mit den 400°C-Programmen („High Temperature“) im Extrembereich arbeitet und deshalb ihre besondere Aufmerksamkeit braucht. Sie sollten die 400°C-Programme maximal 2-3mal hintereinander starten. Achten Sie aber immer darauf, dass der Ofen sich dadurch nicht überhitzt. Lassen Sie den Ofen im Zweifelsfall zwischen den einzelnen Garvorgängen für einige Minuten abkühlen. Garen Sie Ihre Lebensmittel bei niedrigerer Temperatur (Beispiel: Programm „FRIES“) bis die erforderliche Kerntemperatur erreicht ist und verwenden Sie die Programme im Bereich „High Temperature“, um die gewünschte Beschaffenheit der Kruste zu erreichen.
	Ein ernster Fehler ist aufgetreten.	Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de
Die im Ofen zubereiteten Lebensmittel haben einen verbrannten Geruch und Geschmack, obwohl sie nicht verbrannt sind.	Der Ofenraum oder die verwendeten Zubehöre waren nicht ganz sauber.	Reinigen Sie den Ofenraum und alle verwendeten Zubehöre vor der Verwendung sorgfältig. Das gilt besonders bei der Verwendung der 400°C-Programme („High Temperature“).
Die Lebensmittel sind ungleichmäßig gegart.	Sie haben die Lebensmittel nicht rechtzeitig gewendet.	Viele Lebensmittel sollten Sie während der Garzeit mindestens einmal wenden. Bei manchen Programmen erzeugt der Ofen ein akustisches Signal, wenn die richtige Zeit dafür ist.
Pommes Frites aus frischen Kartoffeln werden ungleichmäßig braun.	Sie haben die Kartoffeln nach dem Schneiden nicht trocken getupft.	Tupfen Sie die Kartoffelstreifen sorgfältig von allen Seiten trocken. Feuchtigkeit verzögert den Garprozess.
	Sie haben die Fritten nicht gewendet.	Während des „AIR FRY“ Programms erzeugt der Ofen ein akustisches Signal. Dies ist der optimale Zeitpunkt zum Wenden der Fritten.
Das Gerät ist ausgeschaltet und zeigt „End“ oder 4 Striche auf dem Display an, aber der Ventilator läuft hörbar weiter.	Das Gerät schaltet den Ventilator nach ca. 4 Minuten automatisch ab, um eine Überhitzung zu vermeiden.	Das ist beabsichtigt. Lassen Sie den Ofen an die Stromversorgung angeschlossen, bis der Ventilator automatisch abgeschaltet wird. Sie verlängern damit die Lebensdauer Ihres Gerätes.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Der Ofen erzeugt ein andauerndes Piepen.	Das laufende Ofenprogramm wurde angehalten. Im Display wird „Pause“ angezeigt.	Sie haben bei laufendem Programm auf den Wählschalter gedrückt. Dadurch wurde das Ofenprogramm angehalten. Lassen Sie das Ofenprogramm weiterlaufen (auf den Wählschalter drücken) oder brechen Sie das Programm ganz ab (RESET-Taste drücken).
Das Backblech verformt sich im Ofen.	Das Blech dehnt sich durch die Temperaturerhöhung aus.	Das ist normal. Wenn das Backblech abkühlt, dann nimmt es wieder die ursprüngliche Form an.

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 elektrische Geräte nicht im Hausmüll. Nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

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

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.

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.



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 transportsicher, 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 und seine Zubehöre sind für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät und seine Zubehöre nur wie in dieser Bedienungsanleitung 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.

GASTROBACK

DESIGN HEISSLUFTOVEN PIZZA PROFESSIONAL

GASTROBACK

DESIGN AIR-FRY OVEN PIZZA PROFESSIONAL

Intended Use of Your High Temperature Oven

This appliance is designed for heating food. Do not heat any other materials via this appliance.

This appliance is for household use only. It is NOT intended for outdoor use or usage in moving vehicles or for industrial, commercial or trade use.

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 and damage. There is no warranty claim of the purchaser or liability to recourse of the manufacturer, if any damage and injuries are caused by unintended use or non-compliance with this manual or any other obviously improper treatment.

Please read all instructions and information provided with the appliance carefully, at least before first operation. This way, you get an overview of the properties and handling of the appliance as well as several aids for your decision concerning the best method. The Quick Start Guide is a useful memory aid during your first tries, but cannot and may not be your only source of information.

IMPORTANT SAFEGUARDS

These instructions are an essential part of the appliance. Save for further reference.



Carefully read all instructions before operating this appliance and save the instructions for further reference. This will help you getting familiar with operation, adjustments and functions of the appliance. Especially, consider and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.



Before operation, remove all shipping materials and promotional materials.



WARNING - DANGER OF INJURY AND SUFFOCATION! Do NOT let children play with the packaging materials or any part of the appliance. Children may get cut, swallow parts and/or block their respiratory tract! Extremely close supervision is required, when the appliance is in reach of children and animals.



WARNING! Disconnect the appliance from the power supply, before assembling or disassembling any parts, moving or cleaning the appliance, and when it is not in use.



WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK! Do NOT place or immerse the appliance or power cord in water or other liquids to avoid electrical shock. Do NOT pour or drip any liquids onto the appliance or power cord. Always remove spilled liquids immediately. Cleaning must be done according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'.



When the appliance is live: Do NOT touch the appliance or the power plug with wet hands or while you are standing on a wet floor.



WARNING - RISK OF BURNS! On regular operation, the interior of the appliance is heated up to 400°C. Therefore, any parts within the oven compartment may be extremely hot and even a short touch with your skin may cause severe burns. Additionally, even the exterior of the appliance may be hot and hot steam and condensate may escape. During operation and some time thereafter, do not hold any part of your body near parts, that may be hot or drip hot condensate. If required, use oven mitts. **DO NOT USE RUBBER or LATEX GLOVES**, because these materials may melt, burn to charcoal, and brand into your skin!



WARNING - RISK OF EXPLOSION AND FIRE! Heating alcoholic food or beverages causes evaporation of alcohol and generates an inflammable gas. Any sources of ignition may cause explosion. Possible sources of ignition are: open fire, cigarettes, red-hot heating elements, electrostatic discharge, sparks, electric circuits. **DO NOT** heat any alcoholic food via the appliance or near the appliance. **DO NOT** place any high-grade alcoholic beverages on or near the appliance.



Do not operate or store the appliance outdoors or in humid or wet areas.

Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in this booklet. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, overheating, fire, moving parts, or low temperature.

Any operation, repair, exchange, and technical maintenance of the appliance or any part of it (e.g. power cord) other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your dealer.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Always switch off and unplug the appliance, before moving or cleaning it, or when the appliance is not in use. For moving the appliance, do not hold the appliance via the power cord or oven door.
- Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged may result in injuries to persons and/or damage. Do not use the appliance or any part of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet.
- Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. overheating, damage, malfunction). Do not attempt to operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, and/or not working properly or when it has been subject to inadmissible strain (e.g. electrical or mechanical shock, overheating). If malfunction occurs during operation, immediately unplug the appliance. If in doubt, get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair. Do not attempt to repair any part of the appliance by yourself.
- The workspace must be clean, dry, sufficiently stable and large, level, and resistant against water, fat, and heat. Do not place the appliance near the edge of the workspace. At all sides and above the

appliance leave approx. 20cm (8 inch) of free space to walls, overhanging boards, any other objects and the edge of the workspace.

The appliance is not suitable for built-in operation in a cabinet or fitted kitchen.

- Do not place the appliance or the power cord on or near sources of heat (e.g. burner, heater, oven). During operation, do not place any clothes, napkins or heat-sensitive objects under or on the appliance to avoid overheating and fire. The ventilation slits in the sides and rear of the housing may not be blocked.
- This appliance can be used by persons (including children aged from 8 years on) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand and handle with the hazards involved. Cleaning may be done by children aged from 8 years on under supervision only. Children may not play with the appliance or any part of the appliance or the packaging. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when they are in reach of children younger than 8 years or animals.
- **To avoid injuries and damage caused by high temperature and electric shock:** Food may burn to charcoal and catch fire, when heated. During operation, always keep the appliance under close supervision. The generation of some smoke during operation is normal and may be caused by your food. However, when the oven compartment fills up with thick smoke, immediately unplug the appliance, **BUT LEAVE THE OVEN DOOR CLOSED to prevent oxygen from getting into the oven, leading to a flashback and/or explosion.** If in doubt, call the fire station and adhere to their instructions. In any case, **let the appliance cool down under close supervision.** Thereafter, carefully remove the burnt food and take the appliance to an authorized service centre for examination and repair.
- **Risk of Explosion and Fire:** DO NOT heat any alcoholic food or beverages via the appliance. While the appliance may be hot, DO NOT place any alcoholic food or beverages on or near the appliance.
- **Before starting operation:** Ensure that you have prepared the appliance and the accessories correctly according to the instructions in this booklet.

- Do not use violence. Special care is necessary during operation and cleaning to avoid damage to the heating elements and to avoid hazard of over-heating and electric shock. Do not scratch on the heating elements.
- Always unplug the appliance from the power outlet and let the appliance cool down before cleaning or moving the appliance and before removing the crumb tray. Always clean the appliance thoroughly after each use to prevent food from burning into the surfaces and possibly catching fire.
- Do not use abrasive cleaners, metal scouring pads or any hard and sharp objects (i.e. scraper, wire brush) for cleaning to avoid damage to the surfaces. **Do not place the appliance or power cord into an automatic dishwasher.**

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heating food via electrical heating elements. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240V~, 50-60Hz, at least 16A). Always connect the appliance directly to a separately protected mains power supply wall outlet with protective conductor (earth/ground) connected properly. The installation of a residual current safety switch with a maximum rated residual operating current of 30mA 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 via an external timer or separate remote-control system. Do not use any type of extension cord or multi-socket outlet.
- Before operation completely unwind the power cord. 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 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, while the appliance is connected to the power supply.

- Keep the power cord away from hot surfaces (e.g. exterior of the appliance) or sharp edges. Do not place the appliance on a 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 use the appliance in moist or wet areas. Do not place or immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not pour or spill any liquids on or in the oven or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled on the appliance, immediately unplug the appliance, dry the appliance, and then leave it dry naturally for at least 1 day with the oven door open. Do not use the appliance in wet areas.

HIGH TEMPERATURE – RISK OF BURNS

This appliance is intended for heating food. The heating elements within the oven compartment may reach red heat during operation. Additionally, any objects within the oven compartment may reach extremely high temperatures. **Do NOT touch the heating elements and any objects in the oven compartment with your skin or heat-sensitive objects during operation and some time thereafter.**

- **Always immediately unplug the appliance, if any severe problem occurs during operation** (e.g. overheating, fire).
- **Food may catch fire, when overheated. Do not** excessively extend the appropriate cooking time. **Clean the oven after each use. Ensure that there are no residues of food left within the oven.**
- During operation do not place any objects or tissue on or under the appliance, to avoid risk of overheating. Before operation, always ensure that there are no foreign objects (e.g. unsuited paper, plastic containers, kitchen foil) in the oven compartment and remove all accessories not in use. Only use cooking utensils and vessels that are suited for the temperature you are going to set for cooking (e.g. roasters, grilling pans).

- **Do not operate the appliance without the crumb tray inserted properly.** Do not cover the crumb tray or other parts of the oven with foil or baking paper. Do not cook any food on the crumb tray.
- Even the exterior of the oven and the oven door may become hot during operation. Metal surfaces could heat up, when the oven is operated near or on them. Only touch the appliance at the operating elements, while the appliance may be hot. Use highly heat-resistant oven mitts or grilling utensils for touching and/or moving hot parts.
- For operation, keep the appliance in an appropriate distance to heat-sensitive objects (furniture, walls, boards, curtains, table decoration and other inflammable objects). Do not operate the appliance near inflammable liquids (i.e. high-proof alcohol) or beneath boards or drop-lights to avoid damage caused by steam, condensate or fire.
- Do not cook food wrapped in unsuited foil or packed in unsuited containers, to avoid risk of intoxication, overheating, fire, electric shock, and damage.
- **When using the “High Temperature” programs (400°C):** When noticing that the housing is unusually hot, switch off the appliance and leave it cool down, before next use. Faster cooling is possible, when keeping the oven door open.
- **During operation and some time thereafter, always ensure that the heating elements will not be touched by any food or other objects (e.g. tin foil, spits, baking dishes).** Always ensure, that your baking dishes are sufficiently heat-resistant for the temperature, you wish to set (e.g. oven-proof glass, ceramics, metal). When operating the oven via the 400°C programs (“High Temperature”), keep in mind that **even oven-proof cooking dishes** (pans and pots, cooking bricks, some ceramics, glass) do NOT meet this requirement. Additionally, **baking paper may catch fire when heated above 220°C!**
- During operation, hot air and hot steam may escape from the rim of the oven door and ventilation slits. This holds especially, when opening the oven door. Do not hold your hands, face and arms over the appliance during operation and thereafter. Only touch the oven door by the handle.
- Do not use airtight containers and packs as food and air extend when

heated. Therefore, the container or pack may explode. Shortly after operation, only place hot food and accessories (e.g. grilling plate, pizza stone) on heat resistant surfaces. Leave your food cool down sufficiently, before consumption.

- Always leave the oven and its accessories cool down, before cleaning the oven, removing the crumb tray, or moving the oven.

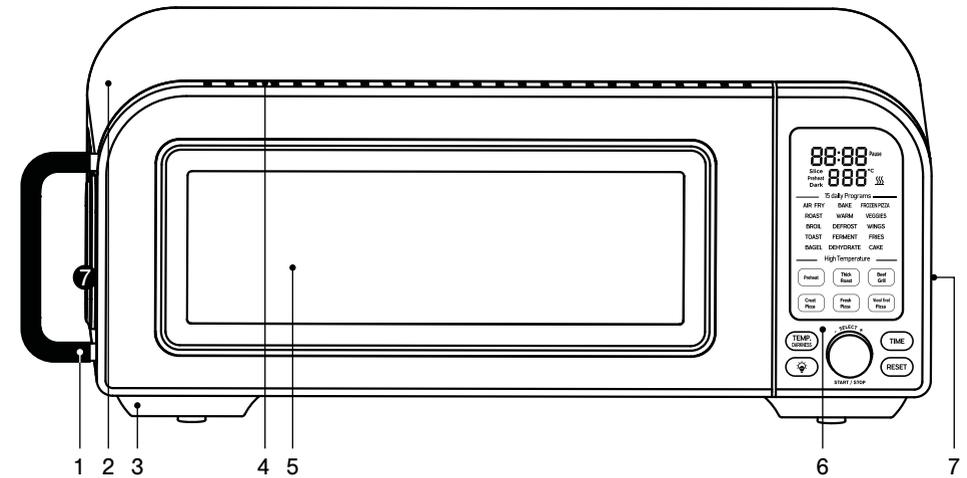
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Item No.: 42816 Design Air-Fry Oven Pizza Professional
Power supply:	220-240V ~, 50-60 Hz
Protection class:	⏚ Protection class I (protective ground)
Maximum power consumption:	2000 W
Length of power cord:	approx. 100 cm
Weight:	approx. 12,8 kg
Dimensions, Appliance:	approx. 525 mm x 440 mm x 200 mm (width x depth x height)
Oven compartment:	total volume: approx. 18 litres; usable area: width x depth: 325 mm x 325 mm; height: 60 mm
Working temperature:	variable from 35°C to 400°C; depending on the selected program



According to technical improvements, the product may differ slightly in design and some specifications from the picture on the shipping box.

KNOWING YOUR HIGH TEMPERATURE OVEN



1 - Thermally insulated door handle
2 - Stainless steel housing

3 - Non-slip feet
4 - Ventilation slits*

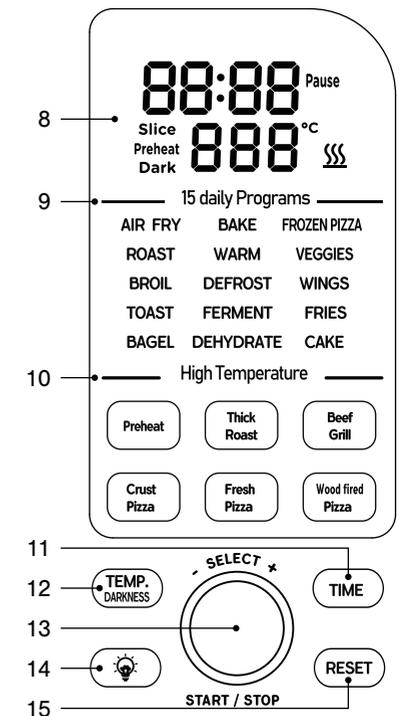
5 - Oven door
6 - Console

7 - Handles

* may NOT be blocked during operation

APPLIANCE - CONSOLE

- 8 - **Display:** Showing various information and messages. Still remaining cooking time | „Pause“-Message | Temperature/Browning | „Slice“ and „Dark“ (for Toast and Bagel), or „Preheat“ (preheating function is running)
- 9 - **Normal programs** - 15 daily Programs
- 10 - **400°C Programs** - High Temperature
- 11 - **TIME-Button** - Selects the cooking time for setting.
- 12 - **TEMP./DARKNESS-Button** - Selects the temperature or browning for setting.
- 13 - **Selection dial** - Select the desired program or value via turning the dial; start, pause or cancel the selected program via pressing down the dial.
- 14 - **Light-Button** - Switches the oven light on or off.
- 15 - **RESET-Button** - Deletes any previous setting and cancels any running program immediately.



QUICK START GUIDE

15 daily Programs

1 Daily Programs

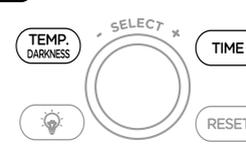
AIR FRY BAKE FROZEN PIZZA



Turn dial to select function

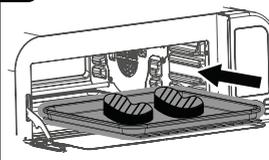
2

TEMP. DARKNESS SELECT * TIME



Adjust Time / Temp.

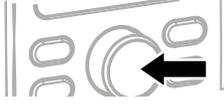
3



Place food on tool and then into the oven

4 Daily Programs

AIR FRY BAKE FROZEN PIZZA



Press dial to start cooking

PREPARE FROZEN PIZZA

The pizza does **not** need to be defrosted before baking.

1. Preheat the pizza stone for 15 minutes in the "AIR FRY" program.
2. Place the pizza on the tray.
3. Select and start the "FROZEN PIZZA" program.

High Temperature 400°C MAX

1

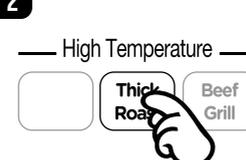
No food



Put only the accessories you want into the oven

2 High Temperature

Thick Roast Beef Grill



Select the desired function on the touch panel

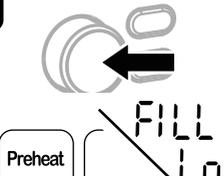
3



Adjust the time according to the table

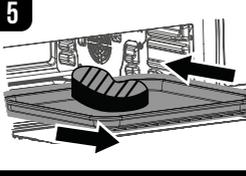
4

Preheat FILL IN



Press dial - preheating begins until "FILL IN" appears

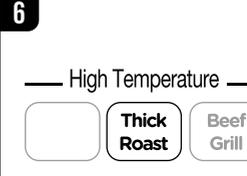
5



Take out the accessories, fill them with food and push them back again

6 High Temperature

Thick Roast Beef Grill



Close the door and then cook automatically

TABLE - HIGH TEMPERATURE

(professional programs)

Thick Roast	
Food type	< 6 cm thickness
Reference Time	10:00

Beef Grill (T≈2.0 cm)				
Food type	Medium rare (30% cooked)	Medium (50% cooked)	Medium well (70% cooked)	Well done (100% cooked)
Reference Time	1:30	2:00	2:30	3:30

Crust Pizza (T≈1.5 cm)			
Size	until ø 18 cm	ø 20 cm - 25 cm	ø 28 cm - 30 cm
Reference Time	4:00	5:30	7:00

Fresh Pizza (T≈0.5 cm)			
Size	until ø 18 cm	ø 20 cm - 25 cm	ø 28 cm - 30 cm
Reference Time	4:20	4:40	5:30

Wood fired Pizza (T≈1.5 cm)			
Size	until ø 18 cm	ø 20 cm - 25 cm	ø 28 cm - 30 cm
Reference Time	4:00	4:50	5:50



For better performance based on the food quantity, actual condition and brand of the food, adjust the "TIME" on the "High Temperature" programs.

"TEMP" is set by the program and cannot be changed.

The **settings** in the tables above **are for reference**.

IMPORTANT NOTES FOR OPERATION

This chapter provides crucial information and valuable tips for operating the oven, therefore making your first tries easier. However, please note that the required settings and preparations depend on the type, freshness and consistency of your food, which may vary with every run. In most cases, recipes are designed for common ovens (e.g. a range) and provide only a clue. They must be adapted to the properties of this oven. But every meal you prepare in your new oven will give you some more experience. The special properties of your new oven will support your way to the optimum results.

GENERAL REMARKS



Please note that the time units for setting the cooking time of the **normal programs** ("15daily Programs") are **hours and minutes**, whereas the **400°C programs** ("High Temperature") use **minutes and seconds**.

- This oven has a tempered glass door window, which is more resistant to breakage. However, always avoid scratching the door window or knocking against it with hard objects.
- The crumb tray is obligatory for operation and must be inserted correctly BELOW the lower heating elements.
- Some programs issue an acoustic signal for placing your food into the oven and/or turning it.
- **Burning food to charcoal may lead to a lot of smoke and the risk of catching fire.** Additionally, your complete meal may get an unpleasant taste. Therefore, before starting a program, ensure that the oven compartment and all used accessories are clean, without any residues of food. This holds especially for the heating elements and the 400°C programs ("High Temperature").
- Carefully ensure that your food and cooking dishes will not get too close to the heating elements (minimum distance: 5 cm / 2 inch). When baking food that may rise during heating (e.g. many types of dough), please consider this, before starting the program. Additionally, keep the complete baking process under close supervision.
- Use oils with a sufficiently high smoke point. For very high temperature settings, canola oil, avocado oil, or grapeseed oil may be suited. Please consider, that the smoke point of cooking oils may depend on the extraction process. For example, different types of olive oil may have remarkably different smoke points. If in doubt, use another type of oil.
- Even while a normal program ("15daily Programs") is running, the oven enables changing the temperature and re-adjusting the cooking time within the predefined

range of the program according to the desired consistency of your food. Just as you like. There are only a few exceptions. Due to the quick response of the oven, this feature is helpful, when you find out during operation that your first settings are not suited best.

- The 400°C programs ("High Temperature") start a preheating program automatically ("Preheat"). An acoustic signal and a remark on the display ("Fill in") will draw your attention to the moment for inserting your food. When using the grilling plate, place the grilling plate in the oven, before starting the program.
- When opening the oven door, the oven light illuminates automatically. Additionally, for your safety, the heating elements are deactivated, and "Pause" is shown on the display. Close the oven door to resume operation.
 - Via the light button (bulb icon) you may switch the oven light on and off any time you like.
 - Additionally, the oven issues an acoustic signal and the oven light illuminates automatically, when a program is finished.
 - The oven light goes out automatically after 30 seconds, no matter how it has been switched on.

Useful hints concerning methods and settings are given in the following sections.

MARINATING

Marinades, spices and herbs may improve the taste and consistency of meat and fish. However, consider that some marinades make the usage of high temperature cooking impossible, because the ingredients burn or leave a bitter and unpleasant taste. This holds especially for marinades with sugar, which may be unsuited even for normal oven temperature. For the same reason, some herbs and spices (e.g. capsicum) are unsuited for high temperature cooking.

When using the 400°C programs ("High Temperature"), we generally recommend to avoid marinating. If you wish to use a marinade, you should only use cooking oil with high smoking point and appropriate spices. Dab the food dry thoroughly, before cooking.

In most cases, it is best to rub your food with some oil suited for high temperature and use spices after cooking. Perhaps, you may like to serve the meal with some delicious dip or spicy barbecue sauce.

THE BEST METHOD

Please consider that the default values of the oven and the hints given here are only a clue. Especially during your first steps with this oven, check the doneness of your food in time, keeping in mind, that, in comparison to your kitchen range, this oven may

need completely different settings. Expect that the oven will cook your food in much shorter time at lower temperature. Therefore, for finding your individually required settings, we recommend to start with the defaults of the oven.

General Remarks Concerning Preheating

There are different opinions concerning preheating. However, most notes apply to common baking ovens. But there is a large difference between common ovens and your new professional oven.

Your new oven heats up the oven compartment and reaches the set temperature in a remarkably short time. The heating elements get especially hot while the oven is heating up. Due to the resulting heat radiation, the cooking process starts already, even when the set temperature is still not reached. Therefore, many tasks do not require any preheating. This is not taken into account in common recipes. We recommend to make your decision in respect of the type of food and your personal likings.

In general: Preheating always consumes energy that will be lost uselessly. However, with some types of food (especially meat and pizza) preheating of the accessories within the oven (grilling plate or pizza stone) may be recommended.

The 400°C programs ("High Temperature") use a separate preheating function, which will be started each time automatically.



Even with the 400°C programs ("High Temperature") in some cases you will place your food into the oven even during preheating, although in most cases (e.g. meat and pizza), this method is not recommended. Especially, when cooking potatoes packed in tin foil, it may be helpful to start the cooking process during preheating, while the high temperature generates the special consistency and flavour.

When cooking very large potatoes in foil, you may start cooking with the Program "FRIES" at 260°C for 30-45 minutes and thereafter use a 400°C program for getting the desired consistency and taste. Give it a try.

In general: Preheat the oven with the empty accessory, when using the grilling plate or pizza stone. When placing your food on the heated accessory, the pores close immediately and the proteins coagulate. Therefore, juices are kept within your meat and the pizza dough does not stick so easily to the surfaces. However, there is no need to preheat the baking tray, grilling rack or frying basket.

To avoid that your food sticks to the accessory: rub meat and fish with some cooking oil, before placing it onto the preheated grilling plate. Pizza will not stick to the baking tray so easily, when spreading some flour below it.

Operation Without Preheating

Prefer the baking tray, grilling rack and/or frying basket. These accessories heat up quickly.

Avoid preheating the oven for thawing, warming, fermenting, drying, and toasting.

Using Preheating

- If you are going to use a normal program ("15daily Programs") and wish to pre-heat the oven, we recommend to run a separate cycle for 3 minutes with 160°C. For this, the program "ROAST" is suited. After your preheating cycle, place your food into the oven. Then set up and start the desired cooking program.
- **When using a 400°C program ("High Temperature"), the automatically started preheating cycle** is indicated via the red "Preheat" message on the display. This preheating function is fixed to 160°C and 8 minutes. If you wish to use the grilling plate, then place it on the grilling rack in the oven, before preheating. An acoustic signal indicates the end of the preheating cycle. When hearing the beeps, place your food in the oven onto the hot grilling plate.

Cooking Until Well-Done

When you wish to cook thicker parts that should be well done (e.g. poultry, pork trotter), the crust may get too dry and burn, while the required core temperature is not reached. In this case, you may use the following methods:

- Rub your food with some cooking oil with high smoke point, before cooking. Turn your food several times during cooking.
- First use high temperature for closing the pores (e.g. meat). Maybe you should use the grilling plate and preheat it within the oven. Then reduce the temperature for cooking the parts until done. For the second step, the program "BROIL" is suited.
- You may cover your food: cook it in a pack of tin foil or use a flat roaster with lid (height: max. 6 cm; 2 1/4 inch!).
- When you use the baking tray, a flat roaster or a grilling dish made of thick tin foil, maybe you can use the juices / gravy for moistening the crust.
- You may cook your food first at lower temperature until done. Thereafter, you may get the desired browning by increasing the temperature. When you cooked your food in a pack or roaster, open the vessel before setting a remarkably higher temperature.



Keep the browning process under close supervision! Depending on your settings and the consistency your food reached already, the oven may produce the desired result within 1-2 minutes, due to the rapid respond to changes of temperature settings.

USING FOIL PACKS

If you wish to cook your food in foil packs, only use thick tin foil. **The packs may not be air-tight.** If in doubt, pierce the upper part of the foil pack several times. Otherwise, the foil may blow up and burst, when heated, and liquid may run out (e.g. juices, gravy).

One-way grilling dishes may be used in the oven, when there are no plastic parts, paper or card board residues on it.

FROZEN FOOD

For thawing your frozen food, you may use the designated program "DEFROST". However, whether defrosting is required before cooking or even advisable, depends on the type of food. Please refer to the following hints.



It may be necessary to use the baking tray. This will avoid that condensate and juices drip down.

Lebensmittel	Das optimale Verfahren
Meat and fish	Before cooking, defrost these types of food completely. Thereafter, dab dry and cook according to the fresh product.
Potato fries	Defrosting may lead to a mushy consistency. Therefore, distribute the potato sticks without thawing on the frying basket and start the "AIR FRY" program at once.
Vegetables and fruit	Defrosting may make some types of vegetables and fruit dry, hard or mushy, or tasteless, because liquids and flavour are washed out with the defrosted water. In most cases, place the desired amount into the oven and bake your food at once without thawing. Possibly, you need to adjust the cooking time accordingly. However, this depends on the type of food. If applicable, refer to your recipe or—with a ready-to-cook product from the supermarket—refer to the instructions on the package.
Pizza	In most cases, there is no need for defrosting a ready-to-bake pizza. Please refer to the hints, given for the program "FROZEN PIZZA" of the "15daily programs" section. When buying a prepared pizza base from the supermarket for spreading your own toppings on it, you should defrost the pizza base first. Use the pizza program "Crust Pizza" in the "High Temperature" section (see: "Programs, Settings and Accessories").
Convenience food	It is best to refer to the instructions on the package.

SPECIAL PROPERTIES OF THE 400°C - PROGRAMS – "HIGH TEMPERATURE"

The 400°C programs of your new professional oven are fixed to 400°C. These programs enable a quality of your meal that will be met only via some gas grills. In comparison to this method, the oven heats your food at both sides at a time and most of the energy is preserved within the oven and not lost uselessly.

The cooking times of the 400°C programs are displayed and adjusted in minutes and seconds! Please consider that these short cooking times are adapted to the high temperature. Especially with your first tries, supervise the cooking process carefully and check your food in time. Keep in mind that only some seconds may give the difference between optimum result and burnt!



When using your own cooking dishes within the oven, please consider that some heat-proof materials are not suited for the extreme temperature of the 400°C programs. We recommend to use exclusively metal cooking dishes. The best choice are the accessories of the oven.

The oven is operated at the limits, when using the 400°C programs. **At the maximum, you may run a 400°C program twice or three times in quick succession to avoid overheating.** However, in most cases, it may be better to cook your food at lower temperature (e.g. via the program "FRIES") until the required core temperature is reached and use high temperature operation for getting the desired consistency of the crust.

IMPORTANT - Your methods and recipes must be adapted to the extreme temperature. For pizza only use thin slices of food. Otherwise, the ingredients may be still raw in the core. When using thicker pieces (e.g. vegetables, slices of pine apple), we recommend the normal program "FROZEN PIZZA" and the pizza stone.

The pizza stone is not suited for the 400°C programs! Use the baking tray.

The 400°C programs always use a preheating function "Preheat". Use this function for preheating the grilling plate or any similar dish for your food.



There are only small benefits, when preheating the baking tray for your pizza, because the baking tray will cool down quickly, when the cold pizza dough is placed on it. Depending on the consistency and humidity of your pizza dough, you may prepare your pizza conveniently on the baking tray, while the preheating function of the oven is running. However, do not forget to spread some flour below the pizza base. This may prevent the pizza from sticking to the baking tray.

PROGRAMS, SETTINGS, ACCESSORIES

IMPORTANT - The frying basket only fits into the upper rail.



For some programs, temperature or cooking time have optimized factory settings that cannot be changed. In some cases, these settings are not displayed.

FOR EXAMPLE - with the programs for toasting ("TOAST" and "BAGEL") you may only set the browning (button: "TEMP / DARKNESS"; Display: "Dark"). This setting cannot be changed, while the program is running. In general, all 400°C programs use the same temperature and you can only set the cooking time, before starting the program. However, the settings are shown on the display, while the program is running.

NORMAL PROGRAMS—"15DAILY PROGRAMS"

Most normal programs enable the adjustment of temperature and cooking time even after starting the program. Due to the fast respond of the oven to changes of the temperature settings, this property is useful, if you wish to cook your food at varying temperature settings or when a correction of the temperature is necessary, while a program is running.

Some programs issue an acoustic signal at half of the cooking time. Use this feature for turning your food.



To avoid overheating your food, please consider that **all cooking times for the normal programs are given in hours and minutes**. For example: 1:10 means 1 hour and 10 minutes.

The oven offers the following normal programs for the temperature range of 35°C to 260°C.

Programm	Temperature	Hours : Minutes	Accessories	Usage, Functions and Methods
AIR FRY	120-230°C default: 230°C	00:01 - 01:00 default: 00:17	frying basket; upper rail	Chicken wings, French fries, and chicken nuggets. There is no need for adding oil.

Programm	Temperature	Hours : Minutes	Accessories	Usage, Functions and Methods
ROAST	120-200°C default: 200°C	00:01 - 01:00 default: 00:12	baking tray, grilling plate or flat roaster; grilling rack	Roasts, and roasted veggies. Result: crispy outside, well-cooked inside
BROIL	HI (high) LO (low) default: HI	00:01 - 00:30 default: 00:15	baking tray or flat roaster; grilling rack	Fish, nachos, and for finishing steaks, casseroles, convenience food
TOAST	Browning: 1-6; default: 3	fixed	grilling rack; possibly with baking tray	Max. 9 slices of bread. Use the baking tray, when toppings may drip or fall down. No changes possible, while the program is running.
BAGEL	Browning: 1-6; default: 3	fixed	grilling rack; possibly with baking tray	Max. 9 bagel halves simultaneously. Place them with the cut side up on the grilling rack. You may set 6 levels of browning. Use the baking tray, when toppings may drip or fall down. No changes possible, while the program is running.
BAKE	120-230°C default: 180°C	00:01 - 01:00 default: 00:17	your baking dish; grilling rack	Gratins and similar food.
WARM	Default: 80°C fixed	00:01 - 02:00 default: 01:00	your dish; grilling rack	Warming up without cooking.
DEFROST	50-100°C default: 80°C	00:01 - 01:00 default: 00:15	baking tray or your dish on the grilling rack	Speed up thawing for frozen food.
FERMENT	Default: 35°C fixed	00:01 - 01:30 default: 00:40	a shallow bowl or baking tray on the grilling rack	Speed up dough fermentation or making yogurt.
DEHYDRATE	40-90°C default: 70°C	01:00 - 12:00 default: 08:00	frying basket; upper rail	Herbs and healthy snacks, such as vegetables, fruits. May be used even for meat and fish.
FROZEN PIZZA	120-230°C default: 200°C	00:01 - 01:00 default: 00:20	pizza stone or baking tray; grilling rack	Frozen pizza with food on top, bought from supermarket. No need to wait for defrosting, place the pizza into the oven directly. Spread a little flour on the accessory, before placing the pizza on it. This avoids that the pizza base sticks to the surfaces.

Programm	Temperature	Hours : Minutes	Accessories	Usage, Functions and Methods
VEGGIES	120-230°C default: 220°C	00:01 - 01:00 default: 00:20	baking tray or grilling plate on the grilling rack	Most types of vegetables
WINGS	120-240°C default: 240°C	00:01 - 01:00 default: 00:15	baking tray or grilling plate on the grilling rack	Grilling chicken wings and other pieces of delicate meat
FRIES	120-260°C default: 260°C	00:01 - 01:00 default: 00:25	frying basket; upper rail	French fries, ready-for-baking fries For an even baking result, place max. 500 g on the backing tray and spread spices on top. After half the time (acoustic signal), turn over and spread spices again.
CAKE	120-230°C default: 170°C	00:01 - 01:00 default: 00:15	flat baking tin or baking tray; grilling rack	Flat cakes, ginger bread, flan cases, cookies and similar food

PROFESSIONAL GRILLING PROGRAMS—“HIGH TEMPERATURE”

With the 400°C programs, the temperature is fixed to 400°C. Via these programs, the oven can simulate the conditions on a charcoal grill without the unhealthy smoke of burnt fat and juices. However, please notice that **only a few seconds may be the difference between a perfect result and a burnt meal.**



WARNING - DO NOT use baking paper with the 400°C programs. This baking aid is suited only for temperatures up to 220°C. It may burn to charcoal and/or catch fire, when overheated. **Keep in mind that some types of food are not suited for cooking at extreme temperature.**

The oven may produce some smoke—just like a charcoal grill. Therefore, ensure good ventilation and carefully supervise the cooking process. Cancel the program immediately (“RESET” button), when a problem occurs (e.g. the complete oven compartment fills up with thick smoke or fire in the oven compartment).

When starting a 400°C program in several consecutive cycles, please regularly check the housing of the appliance against overheating. When noticing that the housing gets unusual hot even at the front part and oven door, leave the appliance cool down, before starting the next heating cycle. This will prevent injuries, damage to the appliance, and risk of fire. Leave the oven door open during cooling.



We recommend the pizza programs in the “High Temperature” section (“Crust”, “Fresh”, “WoodFire”) only for Pizza with cheese, thin slices of ham and a little vegetable. With large size vegetable, meat, and sea food, please change to the “FROZEN PIZZA” program (“15daily Programs” section), because these ingredients need some more cooking time.

IMPORTANT - for all “High Temperature” programs: **The cooking time is given in minutes and seconds.**

FOR EXAMPLE - 2:40 is indicating 2 minutes and 40 seconds.

The Recommended Accessories

For using the baking tray or grilling plate, the grilling rack is required always.

IMPORTANT - When using a 400°C program, DO NOT use the pizza stone, but use the baking tray instead.

Always bake your pizza directly on the baking tray. We recommend to spread a little flour onto the baking tray, before placing your pizza on it. This will avoid that the pizza dough sticks to the baking tray.

The grilling plate is suited best for beef steak and other types of meat, which may tolerate high temperature. Delicate types of meat (e.g. poultry) may need to be cooked well-done at lower temperature. For this food select one of the “15daily programs” (e.g. “WINGS”).

An additional opportunity is baking your food in high-grade tin foil (e.g. fish, potatoes). If your food will not give off juices (e.g. potatoes), you may place the pack directly onto the grilling rack or frying basket. When juices may drip, it is best to place your packs onto the grilling plate or baking tray. The consistency and taste of your food may meet the quality of cooking on a charcoal grill or in a campfire. Maybe, the selected program must be started more than once.



Always ensure that the housing of the appliance will not overheat, when starting the 400°C programs in several consecutive cycles. When noticing that the front side of the oven and the oven door get unusual hot, leave the oven cool down for at least 20 minutes with the oven door open.

The following table gives information on the settings and usage of the 400°C programs.

Program	Cooking time [minutes : seconds]	Thickness	Accessories	Usage, Functions and Methods
THICK ROAST	0:30 - 10:00 default: 8:00	max. 6 cm	Baking tray or grilling plate; grilling rack	Thick peaces of roast with skin (e.g. pork trotter) Result: a crispy roasted crust Important: Possibly your meat must be cooked until done first. For this, use the normal programs "ROAST" or "BOIL".
BEEF GRILL	0:30 - 5:00 default: 2:00 1:30 (30%, medium-rare); 2:00 (50%, medium); 2:30 (70%, medium-well); 3:30 (100%, done)	max. 2 cm	Grilling plate; grilling rack	Different cuts of steaks Result: juicy consistency within a short time The doneness levels 50, 70 and 100 are displayed in the second line, when the assigned cooking time is selected. Note: The given cooking times are adapted to a thickness of 2 cm. When cooking thicker cuts, the cooking time must be increased accordingly.
CRUST PIZZA	0:30 - 9:00 default: 4:00 4:00 (max. 7 inch / 18 cm); 5:30 (max. 10 inch / 25 cm); 7:00 (max. 13 inch / 33 cm)	Base: approx. 15 mm	Directly on the baking tray; grilling rack	Frozen, ready-to-bake pizza base from the supermarket Procedure: Defrost the pizza base completely. Then distribute thin slices of food on it and bake it. Note: The pizza size is shown below the cooking time, if the assigned baking time is set.
FRESH PIZZA	0:30 - 9:00 default: 4:20 4:20 (max. 7 inch / 18 cm); 4:40 (max. 10 inch / 25 cm); 5:30 (max. 13 inch / 33 cm)	Base: approx. 5 mm	Directly on the baking tray; grilling rack	Completely hand-made, fresh pizza with flat base without thick rim. Procedure: Start with a dough ball. Use a rolling pin for forming the required disc. Distribute thin slices of food on it and bake it. Note: The pizza size is shown below the cooking time, if the assigned baking time is set.

Program	Cooking time [minutes : seconds]	Thickness	Accessories	Usage, Functions and Methods
WOOD FIRED PIZZA	0:30 - 6:00 default: 4:00 4:00 (max. 7 inch / 18 cm); 4:50 (max. 10 inch / 25 cm); 5:50 (max. 13 inch / 33 cm)	Base: approx. 5 mm; Rim: max. 10 mm	Directly on the baking tray; grilling rack	Hand-made fresh pizza with thick rim Procedure: Use your hand for pressing the middle area of a dough ball down to the desired thickness, leaving a thicker rim. Distribute thin slices of food on it and bake it. Note: The pizza size is shown below the cooking time, if the assigned baking time is set.

BEFORE FIRST USE



WARNING - DO NOT let children play with the appliance, or any part of it, or the packaging! Do not leave the appliance, any part of it, or the packaging unattended, when they are in reach of children and/or animals.



Do not place or immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not pour any liquids on the exterior of the appliance or the power cord. Do not pour or spill any liquids in the oven compartment. Wipe dry any spilled water immediately. Do **not** place the appliance or any of its parts or accessories in an automatic dishwasher.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Oven'). Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but do not remove any warning or information labels (e.g. the model label).
2. Place the appliance on a suitable workspace near a wall power outlet. Ensure that the power outlet is always accessible. The workspace must be dry, stable, heat-resistant and level (see: 'Important Safeguards').
3. Insert the crumb tray at the bottom of the oven compartment (see: 'Operation / Preparations'). Additionally, place all accessories dedicated for heating food (grilling rack, pizza stone, baking tray, grilling pan, frying basket) in the oven compartment.
4. Ensure good ventilation. Prepare the appliance for operation. Select the normal program "AIR FRY" (section: "15daily Programs") and adjust the cooking time to

10 minutes. Let the oven operate until "End" is shown on the display (see: 'Operation').

5. Let the appliance and its accessories cool down with the oven door open.
6. Before first use and after an elongated period of storage, clean the appliance and its parts (see: 'Care and Cleaning'). The appliance and its accessories are now ready for cooking your food.

OPERATION



WARNING - Always ensure that the appliance and all its parts are **out of reach of children younger than 8 years**. Do not leave the appliance unattended, while it is in reach of children and animals.



WARNING - When liquid ran out, malfunction occurs, or thick smoke fills up the oven compartment, always immediately unplug the appliance. **Leave the oven door closed**, while letting the appliance cool down under close supervision.



WARNING – RISK OF BURNS - Some parts of the appliance may get hot during operation and hot steam, hot condensate and fat may escape or drip.

During operation and some time thereafter: Do not place any items on the appliance. Only touch the appliance at the operating elements (buttons, handle). Do not move the appliance and keep the oven door closed as far as possible. The heating elements may reach red-heat, shortly after a program is started. Always ensure that neither your skin nor your food touches the heating elements. Do not use any sprays in or near the oven. Do not use any spray-on non-stick coatings within the oven compartment or on the accessories.



WARNUNG - Food may catch fire when heated. Additionally, **baking paper is NOT SUITED for usage with the 400°C programs** (section: "High Temperature"), **because, from a temperature of 220°C on, it may catch fire without any further sources of ignition!**

Please refer to the information given in chapter 'Important Notes for Operation'.

PREPARATION



WARNING - Please keep in mind that your food must always keep sufficient distance to the heating elements (5 cm / 2 inch) during the complete cooking cycle. Otherwise, your food may be burnt and may even catch fire. This is crucial especially when using the 400°C programs and/or when your food will rise during heating (e.g. most types of dough). In these cases, supervise the cooking process carefully.

1. **Preparing your food:** Remove all packaging that is not suited for cooking in an oven (e.g. plastic, paper, cardboard). Wash fresh food and remove all inedible parts. **Cut large pieces to slices of max. 6 cm** (2 1/2 inch). Dap dry wet food (e.g. meat, fish, thawed pieces). According to your recipe, you may rub the food with a suited cooking oil.
 - When using normal programs ("15daily Programs") you may marinate your food (especially meat) and/or spread some spices and herbs on it.
 - When using the 400°C programs ("High Temperature"), you should exclusively use oil with high smoke point.



For some preparations, the oven offers useful programs in the "15daily Programs" section (e.g. defrosting, rising of dough; see: 'Programs, Settings, Accessories').

2. **Using packed food:** In most cases, you will cook your food without any packaging. However, if you wish to cook packed food, only wrap your food in high-grade tin foil. Ready-to-bake convenience food must be packed in tin bowls without any coatings. Carefully remove any plastic or cardboard parts. Otherwise, transfer your food into another oven-proof vessel. The packs may NOT be airtight. If in doubt, pierce the foil on top several times. Otherwise, the foil will blow up, be torn and juices may run out.
3. **Selecting the appropriate accessories:** Select the required accessories according to the tables in chapter 'Programs, Settings, Accessories'. Advice concerning preheating is given in section 'Important Notes for Operation / The Best Method'.
 - When you can skip any preheating, place your food onto the selected accessory and push it into the oven.
 - When preheating of the accessory is crucial, you may place the accessory into the oven without any food (grilling plate or pizza stone).



In most cases, the grilling rack is required as a support for other accessories. Push the grilling rack in the lower rail with the bend side facing upwards and to the rear wall of the oven. Only the frying basket is used without the grilling rack. The frying basket may be used only in the upper rail. Baking tray, grilling rack, and frying basket do not need any preheating.

IMPORTANT - Burnt residues of food, oil and juices may smoke and catch fire during operation. Additionally, they may cause an unpleasant and bitter aftertaste of your food. Therefore, it is crucial to start your cooking session in a clean oven on clean accessories.

4. **Preparing the Oven:** Ensure that the oven compartment and used accessories are completely clean. Especially; check the heating elements.

– Push the crumb tray into the oven compartment below the lower heating elements. The bent edge must face upwards and to the front of the oven. Close the oven door.

– Connect the appliance to the power supply. The default settings illuminate on the display: within the section “15daily Programs” the program “AIR FRY” flashes and the values 17 minutes (“0:17”) and “230°C” are shown on the display.

IMPORTANT - The crumb tray is essential for operation and must be inserted correctly.

SELECTING THE PROGRAM

Start via picking out the required oven program. In chapter ‘Programs, Settings, Accessories’ information on the available programs in the sections “15daily Programs” (normal programs) and “High Temperature” (400°C programs) are given in combination with the assigned values and several tips for using the programs. The displayed values, possible settings and signals given by the oven during runtime of the program depend on the selected program.



When noticing that the required settings are not accessible, you should go back to the program selection. Press the RESET button and make another selection. The accessible settings for each program are given in section ‘Programs, Settings, Accessories’.

5. For using a **normal program** („15daily Programs“): turn the selection dial, until the required program flashes.

For using a **400°C program** (“High Temperature“): touch the appropriate button.

The default values of the selected program are shown on the display.



If you wish to cancel a running program, or if you do not know how to proceed, press the RESET button. This will delete all current settings and go back to the standby mode with 4 dashes shown on the display. If required, press any button or turn the selection dial to make the oven start again with the default settings.

ADAPTING THE SETTINGS



Depending on the selected program, the cooking time is shown in different units! Please ensure to set your cooking time accordingly. Otherwise, your food may be spoiled!

Programs	Temperature section	Units	Example
NORMAL PROGRAMS	15daily Programs	hours : minutes	1:10 = 1 hour + 10 minutes
400°C PROGRAMS	High Temperature	minutes : seconds	2:40 = 2 minutes + 40 seconds

6. **Setting the Cooking Time:** Press the “TIME” button for setting the heating time. The assigned value flashes on the display. Then turn the selection dial for adjusting the value.

7. **Selecting the Temperature (“15daily Programs” only):** Press the “TEMP / DARKNESS” button. The temperature or browning (“Dark”) flashes on the second line of the display. Turn the selection dial for adjusting the value.



With a lot of normal programs, the cooking time (“TIME” button) and temperature (“TEMP / DARKNESS” button) may be adjusted even after starting the program. When using the 400°C programs (“High Temperature”), the set values are fixed after starting the program.

STARTING THE PROGRAM



WARNUNG - Only a short time after starting a program, all parts within the oven may be extremely hot. Always protect your hands, while handling accessories and food within the hot oven compartment. Use the oven mitt, grilling clamp, pizza shovel and/or other grilling utensils.



No matter, which program is running, the red Heat icon is shown on the lower right edge of the display, as soon as the oven compartment is hot.

Depending on the selected program, your food, and the desired consistency, you may place your food into the oven, before starting the program, or wait until the oven compartment is preheated. See: 'Important Notes for Operation'

- Press the selection dial for starting the program with the settings shown on the display.



400°C programs only: The oven begins operation always with the preheating program ("Preheat"). This program is fixed to 160°C (320°F) and 8 minutes ("8:00"). The red message "Preheat" appears on the display and the left upper button in the "High Temperature" section illuminates. When the preheating time elapsed, the preheating program issues an acoustic signal, the oven light illuminates and "Open" and "Fill in" are displayed in alternation. Now, the oven waits for you to place your food into the oven compartment.

- When you preheated the oven, place your food into the oven, as soon as the preheating is finished. Thereafter, close the oven door.
 - For **normal programs:** With these programs, there is no automatic preheating. After using a separate program for preheating, you need to select, set up, and start your cooking program manually as described above.
 - For **400°C programs:** The oven starts the selected program automatically, after opening and closing the oven door once. **This is required for starting the cooking time.**



The baking tray may get distorted during cooking, caused by the increasing temperature. However, this will not influence the functioning. When the baking tray cools down, it will regain its original shape.

- Especially during your first tries with the oven, we recommend to check the doneness and browning of your food, while the program is running. For this, you may switch on the oven light via the light button (bulb icon). When opening the oven door, the oven light will be illuminated automatically.
- Some types of food need to be turned, stirred or moistened with juices during cooking. Various programs issue an acoustic signal during runtime, for giving you the optimum moment for this. However, the program continues operation without any interruption.

- When the program is finished, the oven issues 3 beeps, displays "OPEN" and "End" in alternation, and the oven light illuminates automatically. If required, protect your hands with oven mitts and take out your food.



When your food needs a little more cooking, you may leave it in the hot oven for some further seconds or minutes. If this is not sufficient, start the program again. In this case, supervise the cooking process closely.



Do not place the hot accessories with your food on heat-sensitive surfaces! Do not cut your food on the accessories of the oven to avoid damage to the surfaces.

- If you wish to cook some more food, turn the selection dial or press a button for switching back to the table of programs.
- If you do not wish to use the oven again, wait until the fan stops operation (approx. 4 minutes). Then unplug the appliance. With the oven door open, leave the oven cool down completely. Thereafter, clean the oven.

INTERRUPTING THE RUNNING PROGRAM

You may interrupt a running program at any time you like.

- Simply press the selection dial shortly. The oven deactivates the heating elements and permanently beeps. For resuming operation, press the selection dial again shortly.
- When you open the oven door, the running program will be interrupted automatically. In this case, the oven light illuminates. The program resumes operation automatically, as soon as the oven door is closed again.

On the display "Pause" is shown in red, whenever you interrupt a program, no matter, how this is done.



We recommend to avoid interrupting the cooking programs for an extended period of time. This holds especially when opening the oven door and/or using a 400°C program, because the temperature within the oven compartment may decrease significantly, when the heating elements are deactivated. With some types of food, this may lead to a diminishing consistency.

CANCELLING A PROGRAM

Press the RESET button, whenever you wish to cancel any operation of the oven completely. The heating elements are deactivated immediately and the oven goes back to standby mode, indicated via 4 dashes on the display. However, after cancelling a running program, the fan will run on for approx. 4 minutes to cool the oven. If required, turn the selection dial for getting back to the program selection.

Holding the selection dial pressed for approx. 2 seconds, while a program is running, will cancel the program and switch back to the selection of programs. With this method, you cannot continue the previously running program.

CARE AND CLEANING



WARNUNG - Always ensure that the appliance and all its parts are **out of reach of children younger than 8 years and animals**. Before cleaning, always unplug the appliance and leave the appliance and the used accessories cool down completely. Do not immerse or place the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance or power cord. **DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**



Do not use any corrosive cleaners (e.g. oven cleaner, abrasive cleaner) for cleaning the oven or the accessories. Clean the parts of the appliance with warm dishwater. Do not use any hard or sharp-edged objects (e.g. scraper, hard brushes or cleaning pads) for cleaning.

IMPORTANT - Do NOT clean the pizza stone with dishwater, because the detergent would be infused in the pores and generate an unpleasant taste on later use. **Do not immerse the hot pizza stone in cold water.** The pizza stone could burst.

CLEANING THE APPLIANCE

The oven compartment is coated with a non-stick surfaces, making cleaning much easier, even when food and splashes are burned in. Just use a cloth or soft sponge moistened with some dishwater.

1. Unplug the appliance and, with the oven door left open, let the appliance cool down sufficiently.
2. Remove all accessories from the oven compartment; even the crumb tray.

3. Moisten a soft sponge or cloth with some dishwater and wipe the oven compartment, **ensuring that the sponge / cloth will not drip**. Remove all splashes and crumbs.
4. Carefully clean the oven door and especially the silicone gasket at the inner rim of the oven door. However, handle the gasket with care to avoid damage. There may be no crumbs and other residues on the gasket and the front face of the oven compartment. Otherwise, during operation extremely hot air may escape and heat up the front of the oven.
5. Moisten a clean cloth and wipe the exterior of the appliance and the power cord for removing any droplets and splashes.
6. Wipe the oven compartment and exterior of the oven with clear water and polish thoroughly via a soft dry cloth. With the oven door open, leave the appliance dry naturally for approx. 30 minutes, where it is out of reach of children and animals.

CLEANING THE ACCESSORIES

IMPORTANT - Do not clean the pizza stone with dishwater, because the detergent would be infused in the pores and may generate an unpleasant taste on the next usage of the pizza stone. Do not immerse the hot pizza stone in cold water. The pizza stone could burst. Do not scratch or scrape on the accessories of the appliance.

You should wash the pizza stone only in warm water (up to 70°C / 160°F). Do not use any detergents (soaps, dishwater), because these substances may infuse the pizza stone and generate an unpleasant taste of your next pizzas.

7. Wash the accessories (but **NOT the pizza stone**) in warm dishwater. Stubborn residues may be removed after soaking the parts (NOT the pizza stone!) in warm dishwater for approx. 10 minutes.
8. Thereafter, rinse thoroughly with clear water, wipe dry, and leave all parts dry naturally completely.

Removing Baked-On Food

Baking powder is a powerful cleaner for baked-on residues of food. Even burnt-in residues may be removed from the accessories (crumb tray, grilling plate, baking tray) without any scratching. If possible, place the accessory into a sufficiently large tub. We recommend to put on rubber gloves for cleaning.

9. First remove any soft parts of the food. For this, soak the accessory in warm water and use a plastic or wooden spoon or spatula for removing the crusts.
10. Spread a thick layer of baking powder on the stains.
11. Slowly drip hot water on the accessory for moistening the baking powder. The baking powder starts frothing vigorously. Wait, until the frothing stops.

12. Use a **nylon** scouring pad for removing the residues. Then wash the accessory with clear water and a nylon brush.

13. If required, repeat the process until all residues are removed.



Burnt-in food may leave some discolouration, even when removed completely. This is harmless and does not affect the cooking results.

Cleaning the Pizza Stone

In many cases, there are only residues of flour left from the pizza base. Therefore, it may be sufficient to brush the pizza stone with a dry nylon brush. Alternatively, you may wash it with clear, lukewarm water and a nylon brush. However, do NOT use any detergents (e.g. dishwasher).

IMPORTANT - In any case, after cleaning with water, let the pizza stone dry naturally at least 1 day. Otherwise, the pizza stone could burst during next use or the consistency of the pizza base is not sufficient. However, you may dry the pizza stone in the oven via the program "DEHYDRATE" (90°C; at least 40 minutes).

AFTER CLEANING

IMPORTANT - We strongly advice you against storing the pizza stone and grilling plate within the oven. These heavy parts may damage the interior of the oven compartment. Additionally, the pizza stone may break, when slipping within the oven.

14. Holding the crumb tray by the bend in the rim, push the crumb tray into the oven compartment, below the lower heating elements.

15. The grilling rack, baking tray, frying basket, oven mitt, and grilling clamp may be stored within the oven compartment. For this, wrap the grilling clamp in a clean cloth. Close the oven door.

16. You may carefully move the oven to an up-right position for getting some more free space on your counter or table. See: 'Storage'

STORAGE



WARNUNG - Do not leave the appliance unattended, while it is in reach of children younger than 8 years and animals. Always unplug the appliance, when it is not in use.



Do not move or tilt the appliance, while the pizza stone and/or grilling plate are within the oven compartment. Otherwise, these heavy parts may damage the heating elements and/or the side walls of the oven compartment (e.g. scratching the non-stick coating). Additionally, the pizza stone may break. Do not hold the appliance by the power cord or oven door for moving it.

1. Unplug the appliance and clean the appliance and all parts (see: 'Care and Cleaning').
2. Push the crumb tray with the bend rim facing towards you under the lower heating elements and the grilling rack in the lower rail. Wrap the grilling clamp in a clean cloth. Then place the grilling clamp and oven mitt into the frying basket. Carefully push the frying basket in the upper rail. Place the baking tray between grilling rack and frying basket. Close the Oven door.
3. While holding the power cord with one hand to avoid getting entangled in the power cord, grasp the appliance at the handles at both sides. Then place the appliance in a flat or upright position on a sufficiently large, stable, level, and dry surface, where it is protected against inadmissible strain (e.g. falling down, electric shock) and where it is out of reach of children.
4. Place the pizza stone, pizza shovel and grilling plate near the appliance. You may lay the power cord loosely around the appliance. However, ensure that it will not hang down over the edge of the storage surface.

IMPORTANT - Do not place any heavy or hard foreign objects on or in the appliance or any of its parts. The power cord may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not use the parts of the appliance for any other purpose than described in this booklet.

SOLVING PROBLEMS

If problems occur during usage, you will find solutions here.

Problem	Reason	The Solution
Emergency off required?		Unplug the appliance.
The appliance does not work.	The appliance is not live.	Ensure that the power plug is connected correctly and the power outlet is live (connect a lamp).
	The oven door is open.	You cannot operate the oven, while the oven door is open. Close the oven door.

Problem	Reason	The Solution
	A running program is paused. "Pause" is shown on the display and a persistent beeping noise is issued.	While a program has been running, you pressed the selection dial. Therefore, the program is paused. Press the selection dial for resuming operation, or cancel the program completely via pressing RESET.
	A severe problem occurred.	Unplug the appliance. Please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de .
The fuse of your power supply is blowing repeatedly.	The appliance is connected to a power outlet with unsuitable ratings.	Ensure that the power outlet is rated for at least 16 A. If in doubt, contact your electrician.
	You connected another electrical appliance to the same power line.	Always ensure to operate appliances with high power consumption (above 1000 W) via a separately connected power supply. Do not use multi-socket power outlets for the oven.
Smoke is accumulating in the oven compartment. If the oven compartment fills up with thick smoke, then unplug the appliance immediately and DO NOT open the oven door but leave the oven cool down under close supervision.	Very first heating: The protecting substance on the heating elements vaporizes.	This is normal and no need for concern. The smoke stops after some minutes of heating and will not occur again. The protecting substance is non-toxic and harmless. However, ensure good ventilation (see: 'Before First Use').
	During baking and grilling some smoke and steam may escape. This is harmless.	Ensure good ventilation. However, when noticing thick smoke accompanied with a burnt smell than immediately unplug the appliance. Please consider that only a few types of food are suited for using the 400°C programs ("High Temperature"). If required, try to cook your food in tin foil (see: 'Important Notes for Operation').
	You are frying fatty food. Fat drips onto the crumb tray.	The fat evaporates and builds white smoke. In most cases, this is harmless. Keep an eye on it.
	The smoke point of the used fat or oil is too low.	Only use fat and oil with a sufficiently high smoke point (e.g. canola oil, avocado oil). Keep an eye on it.

Problem	Reason	The Solution
	The food is too near to a heating element and gets burnt AND / OR food or liquid fell or dripped onto a lower heating element.	Immediately switch off the appliance and unplug. Wait until the oven cooled down. Thereafter, clean the oven compartment and all used accessories (see: 'Care and Cleaning'). <ul style="list-style-type: none"> – Before starting a program, always ensure that your food will keep a sufficient distance of at least 5 cm (2 inch) to the heating elements. – If your food may drip or crumbs may fall during cooking, you should use the baking tray or the grilling plate. – If your food may rise during heating (e.g. yeast dough), please take this into account, before baking. Keep an eye on it.
	Cooking time and/or temperature are set too high.	Your new oven finishes a lot of tasks remarkably faster than a common oven. The set temperature will be reached in only a few minutes (see: 'Important Notes for Operation'). Especially during your first tries, we strongly recommend to supervise the cooking process closely. <ul style="list-style-type: none"> – Check the doneness of your food in time (e.g. after half the cooking time, you are using for your common oven). – Cook thicker parts at a lower temperature until done, to avoid burning the crust. For example, you may use the "BROIL" program.
	Residues of food and fat in the oven or on the accessories are burnt.	Thoroughly clean the oven compartment and all used accessories after each use.
	A heating element is damaged and/or overheated.	Switch off immediately, unplug and leave the appliance cool down. <ul style="list-style-type: none"> – Check, if the air flow in the oven is obstructed via large parts or sheets of tin foil or baking paper. – Check, if any cooking dishes (e.g. for cake or gratin) or any pieces of tin foil are too close to a heating element or even touching a heating element. Ensure to keep a distance of at least 5 cm (2 inch). – If in doubt, send the appliance to an authorized service centre for examination and repair. Do not use the appliance again, if any type of malfunction occurs.

Problem	Reason	The Solution
“High Temperature” area: The first program button stays dark.	The first program button is reserved for the preheating program, which is started automatically.	This is normal. After starting a 400°C program, “Preheat” illuminates on this button and on the display and the oven starts preheating (see: ,Important Notes for Operation’).
The set program cannot be started. “COOLING” is displayed.	The oven is still too hot.	Open the oven door and let the oven cool down, until “COOLING” vanishes. Thereafter, you can proceed as usual.
Temperature and/or cooking time are not shown.	With some programs, these values are fixed and not given on the display.	This is normal, because these values are optimized already. Additionally some programs show another value (e.g.: for “TOAST” and “BAGEL” you set the browning via the button “TEMP / DARKNESS”). If required, select another program.
You cannot select the desired temperature and/or cooking time.	You selected an unsuited program.	Refer to the tables in chapter ‘Programs, Settings, Accessories’ for selecting a suited program. Please note that the 400°C programs (“High Temperature”) always use a fixed temperature.
The selected temperature is not reached or the oven needs too much time for reaching it AND / OR the oven door and/or the front part of the housing is getting unusually hot.	The oven door is not closed correctly.	Especially at high temperature and with the “AIR FRY” program the oven door must close tightly for avoiding too high loss of energy. <ul style="list-style-type: none"> – Ensure that the oven door fits closely on the front of the oven compartment at all sides. – Ensure that there are no objects sticking between the oven door and the housing of the appliance. Remove the obstacle. – Check the hinges of the oven door. There may be no deformations. If the oven door or hinges are damaged, get in contact with your dealer.
	Residues of food stick to the gasket of the oven door or at the front rim of the housing.	The silicone gasket of the oven door and the front part of the appliance need to be completely clean. Otherwise, too much hot air flows out causing overheating. Clean the gasket and the front part of the housing. Remove any crumbs and splashes.

Problem	Reason	The Solution
	You started 400°C programs repeatedly without sufficient breaks.	Switch off the oven and leave it cool down for at least 20 minutes with the oven door open. Please keep in mind, that the oven is operated at the limit when a 400°C program (“High Temperature”) is running. Therefore, the oven needs special supervision. At the maximum, you may run a 400°C program twice or three times in quick succession. However, always ensure that the oven is not overheated. If in doubt, leave the oven cool down between the cooking cycles. Cook your food at lower temperature (e.g. via the program “FRIES”) until the required core temperature is reached and use high temperature operation for getting the desired consistency of the crust.
	A severe problem occurred.	Get in contact with your vendor.
Your food has a burnt smell and taste, although it is not burnt.	This may happen, if the oven compartment or accessories have not been completely clean.	Thoroughly clean the oven compartment and all used accessories after each use. This holds especially, when using the 400°C programs (“High Temperature”).
Your food is cooked unevenly.	You did not turn your food during cooking.	With some programs, the oven issues an acoustic signal at the best moment for turning your food.
Your home-made fries from fresh potatoes are not browned evenly.	Too much moisture on freshly cut potatoes.	Before frying, dap dry the potato sticks completely. Moisture on the surface results in uneven doneness.
	You did not turn your fries during cooking.	Turn your fries, when the oven issues the appropriate acoustic signal.
The oven is switched off and/or displays “Emd” or 4 dashes, but the fan is still running audibly.	The appliance switches off the fan automatically after 4 minutes.	This is normal and prevents overheating. For getting a long lifetime of the appliance, it is a good idea to leave the oven live until the fan stops automatically.
The appliance is continuously beeping.	A running program is paused. “Pause” is shown on the display.	You pressed the selection dial, while a program has been running. Therefore the program is paused. Resume operation (press the selection dial) or cancel the program (press RESET).
The baking tray gets distorted during heating.	Thermal expansion caused by increasing the temperature.	This is normal. When the baking tray cools down, it will regain its original shape.

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. Use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new once, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

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.

Please refer to our home page for a copy of this instruction manual in PDF.

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.



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, industrial or trade 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.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)41 65 / 22 25-0 • Fax +49(0)41 65 / 22 25-29

info@gastroback.de

20240125



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/