

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung DESIGN BISTRO OFEN ADVANCED PRO



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

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



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

INHALT

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

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

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

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

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

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

Ihre Gastroback GmbH

IHREN »DESIGN BISTRO OFEN ADVANCED PRO« KENNENLERNEN



Bauteile und Zubehöre



Pizzaplatte mit
30 cm Durchmesser



Herausnehmbares
Krümfach



Grillrost



Backblech



Abnehmbarer Griff
für das Backblech

DIGITALANZEIGE

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

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

Pizza

Fleisch

Geflügel

Fisch

Oberhitze Unterhitze Ober- und Unterhitze Umluft Kindersicherung



Auftauen

Kekse

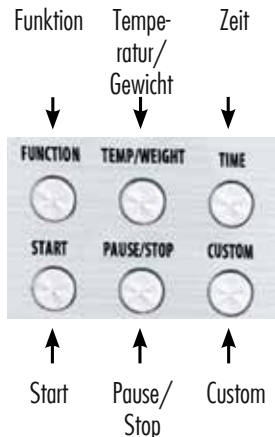
Kuchen

Toast

CUSTOM

wenn ein selbstdefiniertes Ofenprogramm gespeichert ist, leuchtet dieses Symbol

TASTATUR



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

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

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

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

START das Ofenprogramm starten oder nach einer Unterbrechung fortsetzen.

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

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

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

WICHTIGE HINWEISE FÜR EINEN SICHEREN BETRIEB

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

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

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

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

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

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

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

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



MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH HOHE TEMPERATUREN

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

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




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

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

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

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

TECHNISCHE DATEN

Modell:	GASTROBACK » Design Bistro Ofen Advanced Pro « Art.-Nr. 42813
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1400 W
Länge des Netzkabels:	ca. 85 cm
Gewicht:	ca. 8,45 kg
Abmessungen:	ca. 51,0 cm x 41,5 cm x 30,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen des Ofenraums:	ca. 36,5 cm x 33,0 cm x 24,0 cm (Breite x Tiefe x Höhe) ca. 28 Liter
Prüfzeichen	  

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

VERWENDBARES KOCHGESCHIRR

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

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

ERSTE INBETRIEBNAHME

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

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

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

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

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

WARNUNG – ELEKTRISCHE SPANNUNG

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

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

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


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

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


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

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



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

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

DIE KINDERSICHERUNG EINSCHALTEN

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

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

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

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

BEDIENUNG

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Den Griff für das Backblech verwenden

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

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

Die Uhrzeit einstellen

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

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

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

Den Garvorgang anhalten oder abbrechen

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


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



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





IM NORMALMODUS GAREN

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

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

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

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

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


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

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

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

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

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


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

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

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

Zweifelsfall besser eine andere Schiene. Schließen Sie die Ofentür.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MIT DEN OFENPROGRAMMEN ARBEITEN

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

Voreinstellungen für die verschiedenen Programme

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

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

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

EIN EIGENES OFENPROGRAMM SPEICHERN – DIE FUNKTION CUSTOM

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

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

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

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

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

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

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


TIPPS ZUM GAREN VON FLEISCH

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

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

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

Garzeiten für Fleischgerichte

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

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

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


Braten bei niedrigen Temperaturen

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

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

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

Gartabelle für das Braten bei niedrigen Temperaturen

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

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

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

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

Für Fleisch empfohlene Kerntemperaturen

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

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

HILFE BEI PROBLEMEN

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

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

REINIGUNG

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

Hartnäckige Speisereste im Ofenraum entfernen

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

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

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

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

AUFBEWAHRUNG

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

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

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

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

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

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



ENTSORGUNGSHINWEISE

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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

Hinweis:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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

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



Lasagne

Zutaten

ca. 350 g Lasagne-Platten (roh)

Tomaten-Fleischfüllung

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Karotte

1 Stängel Sellerie

3 Esslöffel Olivenöl

400 g Hackfleisch (Rind oder
gemischt)

800 g Dosentomaten, in Stücke
geschnitten

1/8 L Milch

1/8 L Rotwein

1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Zucker

Béchamel-Soße

1/2 L Milch

50 g Butter

2 Esslöffel Mehl

100 g Parmesankäse, frisch
gerieben

Zubereitung

Tomaten-Fleischfüllung

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

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

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

Béchamel-Soße

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

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

Lasagne

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

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

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

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

Mit Zitronenthymian überbackener Lamm-Lendenbraten

Zutaten

Lendenbraten

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

Zitronenthymian-Kruste

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

Zubereitung

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


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

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

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

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

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

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

Mit Spinat überbackener Seelachs

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

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

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

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

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



Pizza Italia

Zubereitung

Teig

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

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

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

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

Belag

Bedecken Sie die ausgerollten Teigstücke mit Mozzarella und Tomaten.

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

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

Zutaten

Teig

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

Belag

- Mozzarella
- Tomaten
- Raukenblätter
- Roher Schinken
- Parmesankäse

Gegrilltes Gemüse

Für 4 Personen

Zubereitung

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

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

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

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

Servieren Sie mit Salat und frischem Brot.

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



Süsser Auflauf

Zutaten

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

Zubereitung

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

Mischen Sie Eigelb, Milch, Quark und Honig.

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

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

Streuen Sie zum Servieren die Mandeln darüber.

Einfacher Apfelkuchen



Zutaten

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

Zubereitung

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

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

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



GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

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

info@gastroback.de · www.gastroback.de