

GASTROBACK®


DESIGN BISTRO OVEN BAKE & GRILL

OPERATING INSTRUCTIONS



Art.-No. 42814 »Design Bistro Oven Bake & Grill«

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



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 61

 General Safety Instructions 61

 Important Safeguards for Electrical Appliances 63

 Hot Surfaces – Risk of Burns 64

 Moving Parts – Risk of Injuries 66

Technical Specifications 66

Knowing your Design Bistro Oven Bake & Grill 67

Properties of Your Bistro Oven 69

 3 Shelf Slots 69

 Convection Fan and Separately Controlled Heating Elements 69

 Pause Function 70

 Displayed Values and Icons 70

 Display Area 70

 Program Area 70

 Key Area 70

 Icons Shown on the Control Panel 71

 Useful Accessories 72

 Rotating Rotisserie Spit 72

 Pizza Stone 72

 Handles for the Grilling Rack, Baking Pan, and Rotisserie Spit 72

 Automatic Shut-Off 73

 Setting the Cooking Time and Temperature 73

 Locking the Control Panel against Unintended Touch 73

 Pre-Defined Programs 73

 Default Values of the Pre-Defined Programs 74

 Using the Rotisserie Spit 75

 Using the Pizza Stone 75

User-Defined Oven Program	75
Tips for Best Results	76
Cooking Meat	76
Cooking Table for Meat	77
Low Temperature Baking	78
Cooking Containers	78
First Use	79
Operation	81
Preparing the Oven and Your Food	82
Setting-Up the Oven	84
Controlling the Oven Manually	84
Using a Pre-Defined Oven Program	86
Saving Your Own Program	87
Starting the Oven	88
Taking Your Food Out of the Oven	89
Interrupting or Cancelling the Cooking Process	90
Checking the Consistency of Your Food During Operation	91
Modifying the Settings after Starting the Oven	91
Grilling via the Rotisserie Spit	92
Fixing Meat at the Rotisserie Spit	92
Preparing the Oven	93
Inserting the Rotisserie Spit into the Pre-Heated Oven	94
Taking Hot Food out of the Oven	95
Replacing the Lamp in the Heating Compartment	96
Solving Problems	97
Care and Cleaning	100
Storage	102
Notes for Disposal	103
Information And Service	103
Warranty	104
Household Use	104

DEAR CUSTOMER!

Your new electronically controlled, multifunctional Design Bistro Oven Bake & Grill is a real alternative to a common oven for cooking smaller amounts. You achieve best results in baking, grilling, toasting, and browning your food to meet your liking.

The oven provides most features of a state-of-the-art oven in common ranges: separate control of the heating elements for top and bottom heating, convection fan, and grilling via rotisserie spit. Use one of eight pre-set, factory optimized programs to defrost and make sandwich, cook whole chickens, pizza, cakes, cookies, roast, seafood, and a great deal more. A free space in the memory of the oven for saving your own oven program rounds off the versatile features of the Design Bistro Oven Bake & Grill. Additionally, for your convenience the oven is operated via a timer function shutting-off automatically after the pre-set cooking time elapsed. Due to the high performance heating system and compact oven compartment, even high temperature settings will be met in an astonishing short time. Therefore, in most cases pre-heating will be unneeded, preserving energy.

Operating elements and displays are integrated in a smooth touch-screen control panel without any grooves. Just as with a smart phone, for controlling the oven you slightly touch the displayed buttons on the key area. The interior of the heating compartment is non-stick coated. Therefore, cleaning is made in a jiffy.

These instructions for use will inform you about the various functions and features and make it easy to take pleasure in your new oven.

We hope that you will enjoy your new GASTROBACK® Design Bistro Oven Bake & Grill.

Your GASTROBACK® GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save the instructions for further reference. This appliance is intended for cooking food and is electrically heated to very high temperatures during operation. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, movable parts, or fire.

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



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- **Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply!** Always unplug the appliance for moving or cleaning and when it is not in use. This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors.
- Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. check for distortion, excessively frayed or melted parts, cracks, leaks, corroded pins of the power plug, over-heating). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock, or any injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. moisture in the housing, over-heating, mechanical or electric shock), or if there is any damage, or if the appliance is not working properly. In case of any severe problem during operation (e.g. smoke escaping from food), immediately unplug the appliance. If any malfunction occurs, get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair. Do not use spare parts and accessories that are not recommended by the manufacturer. Unsuitable or damaged parts could break, melt, and/or catch fire during operation, thus causing risk of injuries and damage due to high temperature, fire, and electric shock.
- This appliance may be used or handled by persons with reduced

physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge (including children from 8 years and above), if they have been given supervision and/or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety, and if they understand and consider the involved hazards. Even cleaning may not be performed by children without supervision. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any part of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where **young children cannot reach it**. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when it is in reach of young children.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, clean, dry, and suitable large table or counter that is resistant against heat, fat, and water. The rear of the appliance shall be placed directly against a wall. Two protrusions at the rear of the housing ensure sufficient free space. Always keep the appliance and its parts in sufficient distance to other objects. For operation, leave at least 20 cm of free space on each side and on top of the appliance, to ensure sufficient ventilation and avoid damage due to heat and hot steam. **The appliance is not suitable for built-in operation in a cabinet or fitted kitchen.**
- Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. The ventilation slits in the left side and rear of the housing may not be blocked. For operation, do not place the appliance over a power cord or on the edge of the table or counter.
- The heating compartment of the appliance is heated electrically. Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (heater, gas burner, grill, range, or oven). Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or on any part of it.
- Always ensure that the crumb tray is inserted correctly during operation.
- Do not use violence. Special care is necessary during operation and cleaning to avoid hazard of over-heating and electric shock and to avoid damage to the heating elements. Do not scratch on the heating elements and/or other surfaces, to avoid risk of electric shock and

damage. **Immediately unplug the appliance, if any severe problem occurs during operation** (e.g. overheating, fire). **If food in the oven compartment starts smoking or catches fire, DO NOT OPEN THE OVEN DOOR to prevent oxygen from getting into the oven, making things worse. Leave the appliance cool down under close supervision.**

- Always unplug the appliance from the wall 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 avoid food baking on the surfaces and possibly catching fire.
- Do not use abrasive cleaners, metal scouring pads or any hard and sharp objects (i.e. scraper) for cleaning to avoid damage. **Do not place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240V, 50-60Hz, AC, rated for 16A). Always connect the appliance directly to a separately protected mains power supply wall socket 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 by means of 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 young children

are near. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet. Do not touch the plug or appliance with wet hands, with the appliance 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 spill or drip any liquids on or in the oven or 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 clean with metal scouring pads. Small pieces of metal can break off the pads and touch electrical parts resulting in a risk of short circuit and/or electrical shock.



HOT SURFACES – RISK OF BURNS

- During operation do not place any objects or tissue on the appliance, to avoid risk of overheating. Before operating, always ensure that there are no foreign objects (e.g. unsuited paper, plastic containers, kitchen foil) in the Design Bistro Oven Bake & Grill and remove all accessories not in use. Do not insert oversized food or food wrapped in unsuited foil or packed in unsuited containers, to avoid risk of intoxication, overheating, fire, electric shock, and damage. **Do not operate the appliance without the crumb tray in proper position.**
- Even the exterior of the oven and the glass door may become hot during operation. For operation, do not place the appliance near heat-sensitive objects or on metal surfaces that could heat up. Only touch the door handle and/or control panel of the oven while the appliance is in use or still hot. Always leave the oven cool down before removing the crumb tray, cleaning the oven, or moving the oven.
- Pay attention when handling hot dishes, hot oven accessories or hot

food to avoid the risk of getting burned. Use oven gloves for touching and/or moving hot parts. We recommend to remove the backing pan, grilling rack, and rotisserie spit via the provided handles. Let the appliance and accessories cool down before cleaning.

- Do not attempt to move the appliance during operation. **During operation and some time thereafter, always ensure that the heating elements will not be touched by any foodstuffs or other parts (e.g. tin foil, spits, grilling pans, cooking utensils).** to avoid risk of overheating, fire, electric shock, and damage to the oven.
- **Do not operate the oven with the oven door open.**
- During operation, a lot of hot steam can escape from the brim of the oven door. This holds especially, when opening the oven door. Do not hold your hands, face and arms over the appliance during operation and thereafter to avoid scalds. Only use heat-resistant containers (e.g. oven-proof glass, ceramics, or metal). Do not use airtight containers as food and air expand when heated. After operation, only place accessories (baking tray, grilling rack and pizza stone, rotisserie spit) and hot food on heat resistant surfaces. Leave your food cool down sufficiently, before consumption. Do not cover the crumb tray or any other parts of the oven with metal foil or baking paper to avoid overheating and risk of electric shock. Do not cook any food on the crumb tray. **Food can catch fire, when overheated. Thus, close supervision is necessary during operation!** During operation keep the appliance in an appropriate distance to 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 any heat-sensitive or moisture-sensitive materials or beneath boards or drop-lights to avoid damage caused by steam, condensate or fire. **To avoid risk of fire: Always avoid to excessively extend the appropriate cooking time and clean the oven after each operation. Remove any residues of food (crumbs, fat), before using the oven again.**
- **If any part in the heating compartment caught fire, immediately unplug the appliance. DO NOT open the oven door with food burning inside the heating compartment! Due to air getting in, a flashback**




and explosion could occur. Under close supervision, wait, until the fire is suppressed by lack of oxygen. Leave the oven cool down with the oven door still closed (at least 30 minutes). Thereafter take the appliance to an authorized service centre for examination and repair.



MOVING PARTS – RISK OF INJURIES

- During operation, the rotor drive may move and turn the installed rotisserie spit. Do not touch the rotisserie spit with your hands or any foreign objects during operation of the motor (e.g. spoon, ladle, fork) to avoid damage. Always activate the pause function, before checking the consistency of your food.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-Nr.: 42814 Design Bistro Oven Bake & Grill
Power supply:	220-240V AC, 50-60Hz
Maximum power consumption:	1350 – 1650 W
Oven lamp:	Light bulb 25 W, Type: XR T300
Length of power cord:	approx. 95 cm
Weight:	approx. 8.2 kg
Dimensions, housing:	approx. 477 mm x 380 mm x 295 mm (width x depth x height)
Dimensions, heating compartment:	approx. 359 mm x 324 mm x 249 mm, approx. 26 Litre (width x depth x height)
Oven functions:	Top and/or bottom heat (all variations), convection fan
Temperature:	30 to 230°C; steps of 5°C (87 to 446°F)
Cooking time:	0:00 to 2:30 (hours : minutes)
Certificates:	   https://www.tuev-sued.de/ps-zert

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR DESIGN BISTRO OVEN BAKE & GRILL



1 DOOR HANDLE

2 CONTROL PANEL

- **Digital display area:** Showing the settings and selected functions.
- **Program area:** Showing the names of the various pre-programmed settings.
- **Key area:** Use the items (buttons) shown in this area to select your desired settings.

3 DOUBLE GLAZED DOOR WINDOW

4 OVEN LIGHT - May be switched on and off at will via the light button.

5 SPIT SUPPORT - For hanging in one end of the rotisserie spit.

6 ROTOR DRIVE - Insert the rotisserie spit into this opening for coupling it to the motor.

7 3 SHELF SLOTS - For positioning your food within the heating compartment.

8 NON-SLIP RUBBER FEET



CRUMB TRAY

Keeping the base plate of the heating compartment clean.
Removable for easy cleaning.

NOT ILLUSTRATED

VENTILATION SLITS in the left and rear side of the housing - These openings may not be obstructed during operation.

4 SEPARATE HEATING ELEMENTS - At the top and bottom of the heating compartment can be controlled in separate pairs for getting the desired heat distribution.

CONVECTION FAN - Ensures an even distribution of heat in the heating compartment; may be activated/deactivated via the fan button.

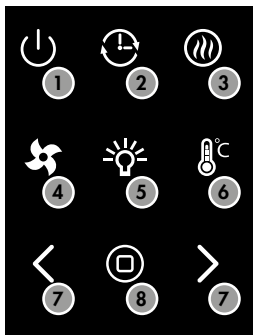
TEMPERATURE PROBE - Ensuring the correct control of the temperature.

DISPLAY AREA



- 1 **ARROW ICON** - Indicating that a program is running.
- 2 **PAUSE ICON** - Shown only when a running program is interrupted.
- 3 **COOKING TIME IN HOURS AND MINUTES** - With a program running, the still remaining time is shown as a count down.
- 4 **SELECTED HEATING ELEMENTS AND FAN FUNCTION** - Indicated by the icons of the selected heating elements and convection fan.
- 5 **TEMPERATURE** - May be shown in °C or °F.
- 6 **HEATING ELEMENT ICONS** - Indicating the available combinations.
- 7 **PROGRAM AREA** - On the central area of the control panel, the names of the pre-defined programs are shown.

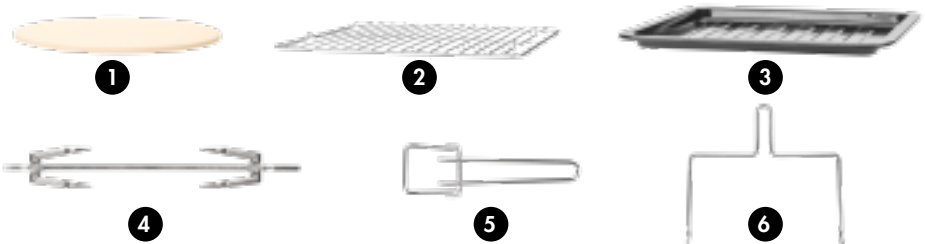
KEY AREA



- 1 **ON/OFF BUTTON** - For switching the oven on or off and, with a program running, unlocking the key area.
- 2 **TIME BUTTON** - For selecting the hours and minutes of the cooking time.
- 3 **FUNCTION BUTTON** - Adjustment of heating elements.
- 4 **FAN BUTTON** - For activating /deactivating the convection fan.
- 5 **LIGHT BUTTON** - To switch the oven light on or off directly.
- 6 **TEMPERATURE BUTTON** - Press once to set the desired temperature, press again to toggle the temperature units (°C and °F).
- 7 **SELECTION BUTTONS** - For selecting the desired oven program or setting the desired value (cooking time or temperature).
- 8 **START/PAUSE BUTTON** - Starting the oven or interrupting the running program.

ACCESSORIES

- 1 **PIZZA STONE** - 30 cm diameter
- 2 **GRILLING RACK** - Used for baking, grilling, and toasting functions.
- 3 **ENAMEL COATED BAKING PAN** - Used for grilling, roasting, or baking as a drip tray or mandatory for baking cookies, bread, sandwiches, and others.
- 4 **ROTISSERIE SPIT** - With two adjustable clamps: for succulent and even grilling meats and poultry.
- 5 **TRAY HANDLE** - Use this handle for pulling the baking pan or grilling rack out of the oven.
- 6 **SPIT HANDLE** - Used for inserting/removing the rotisserie spit, while the heating compartment is hot.



PROPERTIES OF YOUR BISTRO OVEN

Your new Design Bistro Oven Bake & Grill is heated electrically and may be connected to a usual wall power outlet meeting common standards (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Therefore, this oven is operated independently on any special electrical installation. Nonetheless, the Design Bistro Oven Bake & Grill comes with all crucial features and possibilities of a conventional "large" oven, making it easy to cook almost all dishes you used to prepare in the oven of your range.

Due to the small heating compartment and efficient laying of the heating elements, the Design Bistro Oven Bake & Grill reaches the set temperature in an astonishing short time with lower energy consumption: after some minutes yet. Therefore, although demanded in many recipes, baking and cooking may be done without pre-heating the oven, saving energy and money.

3 SHELF SLOTS

You may select one of 3 shelf slots for the baking pan and grilling rack. Use this feature to place your food at the required position, depending on the size of your food and the distribution of heat within the oven. The following table holds some guidelines for selecting the optimum shelf slot.

Important: Always ensure to leave approx. 3 cm (1.5 inches, width of a teaspoon) of free space to the heating elements. When operating the oven at high temperature, you should even leave a significantly larger distance.

Shelf Slot	Use for
Top	Use for grilling most meats. CAUTION: Allow sufficient space for your food to rise during heating (e.g. cake, some desserts). Your food may not get too near to the top heating elements.
Middle	Optimal for most baking and cooking operations, including reheating, defrosting, pizza, general cooking, and convection baking. Suitable for grilling some taller items (e.g. larger pieces of meat or meat with fillings, shish kebab, vegetable spits, thick burgers).
Bottom	The bottom shelf slot leaves plenty of height for cooking, reheating, and warming of any larger items. Additionally, use this position for most types of roast and when cooking via top heat (bottom heating elements deactivated).

CONVECTION FAN AND SEPARATELY CONTROLLED HEATING ELEMENTS

At the top and bottom of the heating compartment, 2 pairs of heating elements are installed, that can be switched on and off separately. This way, via specifically controlling the heat distribution within the heating compartment, operation can be adapted to the requirements of your dishes. For realizing an even distribution of heat, the

convection fan can be activated additionally.

Note

An important part of the heat transfer to your food is carried out via direct thermal radiation from the heating elements. The convection fan has no influence on this effect. Thus, despite of using the convection fan, it is crucial to keep a sufficient distance to the heating elements to get an even browning.

PAUSE FUNCTION

Using the pause function, you can interrupt operation at any time. When paused, the cooking time stops, the heating elements keep switched off and the rotor turning the rotisserie spit stops. After pre-heating, use this function to place the baking pan/grilling rack/rotisserie spit holding your food into the oven. Additionally you should pause operation for checking the consistency of your food (see: 'Operation / Interrupting or Cancelling the Cooking Process'). What's more, after activating the pause function, you can change the temperature and cooking time without cancelling the program (see: 'Operation / Modifying the Settings after Starting the Oven').

DISPLAYED VALUES AND ICONS

Just as a smart phone, the control panel including all operating elements of the oven is completely covered by a smooth transparent sheet - without any grooves or gaps. Thus, cleaning is done in a rush (see: 'Care and Cleaning'). To select the desired functions and values, only slightly touch the appropriate button.

Display Area

The upper third of the control panel holds the values and icons indicating your selections. When touching the timer icon or temperature icon at the key area, the corresponding value in the display area starts flashing to show that this value will be set when touching the selection buttons < or >. In operation mode (an oven program is running), the remaining cooking time will be shown as a count down.















Program Area

In this section, the name of the selected, pre-defined oven program is displayed. Use the selection buttons to switch over to the next entry in the list.

Key Area

In the lower third of the control panel, the touch screen holding the operating elements is arranged. For controlling the oven, slightly touch the required icon ("button").

Icons Shown on the Control Panel

Icon	Function
Display Area	
	Oven program is running. If this arrow is flashing (for 20 seconds after starting the oven program) some buttons on the key area are still available. With the icon illuminated continuously, the key area is completely locked (see: 'Automatic Shut-Off').
	Oven program is interrupted (see: 'Pause Function').
	Convection fan activated. This Icon is displayed on the left side of the temperature.
	Top and bottom heating elements activated.
	Only the bottom heating elements activated.
	Only the top heating elements activated.
Key Area	
	ON/OFF button: this button is flashing in standby mode with all other icons and values dark.
	Time button: press once for setting the minutes of the cooking time (minutes are flashing). With the minutes flashing press this button again to select the hours.
	Function button: for switching the heating elements on and off. The appropriate icon on the display area shows the currently selected combination of heating elements.
	Fan icon: used for activating / deactivating the convection fan.
	Light icon: switches the oven lamp on and off. The lamp will respond immediately.
	Temperature icon: press here for setting the required temperature. The temperature will flash on the display area. Press again for selecting the temperature unit.
	Selection buttons: with neither the cooking time nor the temperature flashing on the display area, this buttons are used to select an oven program. With a parameter (cooking time or temperature) flashing on the display area, you use this buttons to set the selected value (see: 'Operation / Setting Up the Oven').
	START/PAUSE button: Press here to start or interrupt oven operation (see: 'Operation / Starting the Oven').

USEFUL ACCESSORIES

Accessories that are mandatory for using the various features of the oven are part of the shipping list: baking pan, grilling rack, rotisserie spit, and pizza stone.

For each type of application, pre-defined programs are offered, providing a set of optimum adjustments (see: 'Pre-Defined Programs').

Rotating Rotisserie Spit

For grilling dishes that can be attached to a spit (e.g. whole chicken, shish kebab), the oven offers a rotor drive for an even browning. Attach your food to the rotisserie spit and fix your food via the assigned clamps. Thereafter connect the spit to the rotor drive.

You may use the rotisserie spit for all types of dishes that can be attached securely to the spit and will not fall apart during cooking, such as whole poultry that will fit into the oven without touching the heating elements (e.g. chicken, duck).

For using the rotisserie spit effectively, you must select the program Chicken. With this program, the rotor drive will turn slowly during the complete cooking time, ensuring to cook your food evenly (see: 'Grilling via the Rotisserie Spit').

Pizza Stone

Special requirements must be met for baking pizza, if you wish to get a crispy pizza base and juicy top. The provided pizza stone will support the pre-defined program Pizza perfectly.

Handles for the Grilling Rack, Baking Pan, and Rotisserie Spit

For removing the baking pan, grilling rack, and rotisserie spit from the hot oven, you should use the provided handles - especially when cooking at high temperatures. This way, you can handle your food hygienically and safely.

Important: Do not use the spit handle for removing the grilling rack or baking pan. These parts will fall or tilt, when moved with the spit handle.

Hook up the rim of the baking pan or grilling rack with the tray handle. For moving the spit, lay the spit handle with the hooked ends into the grooves at both sides of the rotisserie spit.

⚠ CAUTION: To avoid injuries and damage due to hot parts, always ensure to hook up the handles securely and take care when moving hot parts. We strongly recommend to use oven gloves for moving hot parts, and support the parts with the other hand, while holding them with the handle. When holding the parts tilted, the food could fall down. Additionally, the baking pan could slip out of the handle.

AUTOMATIC SHUT-OFF

If the appliance is idle for more than 2 minutes (no program is started) and no buttons are pressed the oven will automatically switch back to standby mode: the control panel gets dark with only the ON/OFF button flashing; any paused program will be cancelled completely. Due to this feature, you are ensured that the oven will not run on uselessly, if you have forgotten to switch off the appliance.

Setting the Cooking Time and Temperature

When selecting the cooking time or temperature for adjustment via the assigned button, the selected parameter will be flashing for approx. 30 seconds. Within this time period, the flashing parameter can be adjusted via the selection buttons. Thereafter the currently set value is accepted automatically and stops flashing.

Locking the Control Panel against Unintended Touch

Due to the automatic lock of the control panel, the oven will not respond to any unintended touch of the control panel, while a program is running.

- Immediately after starting the oven, the key area will be locked partly against unintended touch. However, the ON/OFF button, START/PAUSE button, light button, and fan button are still available for approx. 20 seconds. This period of time is indicated via the flashing arrow on the display area. You may unlock the complete key area by activating the pause function (see: 'Pause Function').
- 20 seconds after starting the oven, the complete control panel will be locked, the arrow on the display area will be illuminated continuously and the complete key area will not respond to any short touch. **To unlock the control panel:** Hold the ON/OFF button pressed until a beep sounds and the arrow on the display area flashes again. Thereafter, the START/PAUSE button, light button, and fan button are available again. For completely unlocking the key area, press the START/PAUSE button to activate the pause function (see: 'Pause Function').

PRE-DEFINED PROGRAMS

The Design Bistro Oven Bake & Grill comes with 8 pre-defined programs and an additional place in memory for a user-defined program (Custom). The factory settings of the pre-defined programs are optimized for various types of dishes and foodstuffs. Nonetheless, you can change these settings just before starting the program.









Note

Any changes of the 8 pre-defined programs will be active only during the current run and the oven will recall the factory settings again, whenever selecting the program later on. The program Custom is the only exception and will save your own settings as soon as you start the oven with your current selections (see: 'User-Defined Oven Program').

Default Values of the Pre-Defined Programs

The following table shows all default settings of the pre-defined programs.

Tip: We recommend to start with the default settings and adapt these values to your liking when having experience. If you decide, that the factory settings are not suitable for your dishes, you can adapt the setting to your needs during operation as well (see: 'Operation / Modifying the Settings after Starting the Oven').

Program	Use for	Recommended shelf slot	Rotor	Heating elements	Fan	Temperature °C/°F	Time h:min
Warm	Keeping warm, warming up	BOTTOM	no		no	35 / 95	01:00
Defrost	Frozen food	BOTTOM	no		yes	60 / 140	00:30
Chicken	Poultry, shish kebab via the rotisserie spit	-/- (rotor drive)	yes		no	190 / 374	01:10
Grill	Grilling on the grilling rack	BOTTOM	no		no	190 / 374	00:35
Pizza	Pizza, short-crust pastry with toppings	MIDDLE	no		yes	200 / 392	00:20
Toast	Sandwiches, bread with topping or filling	TOP, MIDDLE	no		yes	150 / 302	00:35
Cake	Cakes, pastries	MIDDLE	no		yes	180 / 356	00:40
Cookies	Cookies	MIDDLE	no		yes	220 / 428	00:15
Custom	User-defined	-/-	no	all variations	no/yes	30 / 86 - 230 / 446	00:00 - 2:30

Using the Rotisserie Spit

The provided rotisserie spit may be used with all programs of the oven. However, you should select the program Chicken to activate the integrated rotor drive. Only with the program Chicken your food will be turned slowly during cooking for getting an even browning.

Important: Fasten loose pieces (e.g. legs and wings) of your food securely to the rotisserie spit to ensure that your food will not touch the heating elements during operation. For this, ensure to use heat-resistant and non-treated natural cord (e.g. hemp) or heat-resistant and food-safe clamps and skewers.

CAUTION: Ensure that no parts of your food and/or the utilities used for fixing your food to the rotisserie spit will fall onto the heating elements.

Note

For using the rotor drive, you need to select the program Chicken. You can change any settings of this program according to your requirements. However, these settings will not be kept in memory and get lost as soon as the program is finished or cancelled.

Using the Pizza Stone

For baking pizza, we recommend to use the pizza stone. In combination with the program pizza, you can get a crispy pizza base with juicy toppings. Place the pizza stone on the grilling rack and insert it into the centre shelf slot. If you expect juices dripping from the pizza stone, you may push the baking pan into the bottom shelf slot to collect the juices, protecting the heating elements and crumb tray.

User-Defined Oven Program

Using the program Custom (user-defined), you can save your own settings for later use. The program Custom offers the following pre-defined values and settings:

Parameter	Default	Range from / to
Oven	off	on / off
Heating elements	Top and bottom heat	All variations
Convection fan	off	on / off
Temperature	230°C (446°F)	30°C (86°F) / 230°C (446°F)
Cooking time (hours : minutes)	1:00	00:00 / 02:30

You may change any of these settings according to your requirements.

After selecting the program Custom and making your own settings, the currently set values will be stored in memory as soon as you start the program via the START/PAUSE button.

If you wish to simply save your settings for later use, you may cancel the program immediately via the ON/OFF button. Even in this case, your settings will be kept in memory and will be restored when selecting the program Custom next time. Any stored settings in the program Custom will be maintained even after switching off and disconnecting the oven from the power supply.

Important: Any new settings within the program Custom will overwrite older adjustments, when starting the program Custom newly. There is no way of restoring overwritten settings. If you wish to start the oven using a new input of values without overwriting your own user-defined settings, use the manual mode (see: 'Operation / Controlling the Oven Manually') or start with any other pre-defined program. The factory set programs cannot be overwritten (see: 'Default Values of the Pre-Defined Programs').

TIPS FOR BEST RESULTS


The oven will heat with higher efficiency when using the convection fan. Your food will be done with up to 30% shorter cooking time. If in doubt, check the consistency of your food in time to avoid missing the optimum point in time.

COOKING MEAT

- Preheat the oven and the baking dish for the meat. This will close the pores of meat and hold back the juices.
- Small pieces with short cooking time should have room temperature. Do not put the meat straight into the oven after taking it out of the refrigerator.
- Before you start baking with low temperature you should sauté the meat in a frying pan from all sides. The pores of the meat have to close and the outer side should get a crust. This way, you prevent the meat from getting dry. Sauté small pieces of meat. Roast bigger pieces of meat gently with a lower temperature. Season the meat with salt and pepper directly in the frying pan after sautéing.
- Sauté meat in small portions and ensure that the frying pan is really hot. The discharge of liquid should be able to evaporate immediately. If the liquid stays in the frying pan too long the meat starts to simmer instead of roasting. Allow the pan to get really hot again, before putting in the next portion.

- After roasting the meat shortly in the frying pan you can finish cooking the meat in the oven at 70°C to 80°C (refer to your recipe and the cooking time table). Keep a constant oven temperature.
- The cooking time of a piece of meat depends on the thickness of the roast and the oven temperature. You can use a cooking thermometer to always get the same results. Penetrate the cooking thermometer into the thickest part of the meat to check the temperature inside. This way you can easily check if the meat is still rare (too cold) or too dry (cooked thoroughly). The optimum core temperature is between 65°C (rare) and 75°C (well done). Poultry should reach a core temperature of 85 °C.
- The higher the temperature of the oven the more weight the roast will lose. Using the convection fan, 130°C will do. Without convection fan, using heat from above and below 145°C will be sufficient.
- If the roast has no crust or is still too light in colour at the outside after the desired core temperature is reached you may turn up the temperature of the oven to 175°C - 205°C and cook the roast for another 20 minutes.
- When the roast is finished you can keep the roast warm for 25 to 45 minutes at the maximum by turning the oven to 70°C.

Cooking Table for Meat

The following table shows recommendations for setting the oven temperature and cooking time. Activate the top and bottom heating elements  for all dishes.

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

Meat	Weight	Cooking time	Temperature
Roast beef	1 kg	15 min. then 15 - 20 min. add 15 min. for each additional 500 g	235°C 200°C
Rolled roast	1 kg	15 min. then 90 min.	220°C 180°C
Roast pork	1 kg	15 min. then 90 min.	220°C 180°C
Knuckle of pork	1 kg	15 min. then 90 min.	235°C 220°C

Low Temperature Baking

You can reduce the long cooking time by sautéing meat in a frying pan before cooking it in the oven (refer to the cooking table below).

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

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

The temperatures given in the following table refer to using the top and bottom heating elements .

Note

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

COOKING CONTAINERS

Metal cooking utensils, oven-proof glass, and fireproof ceramic dishes can be used in your oven. Follow the manufacturer's instructions.

⚠ WARNING: Ensure that the container and food inside is at least 1.5 inches (approx. 3 cm, width of a teaspoon) away from the heating elements to avoid risks due to overheating, fire, and electric shock. Do not use any containers that could burst, melt, or become distorted, to avoid hazard due to splinters, liquids running out, and harmful substances.

FIRST USE

⚠ WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!

Always hold the appliance at both sides at the bottom of the housing for moving the appliance. **DO NOT** grasp the appliance at the power cord or oven door for moving it. Always switch off the appliance (via pressing the ON/OFF button until the control panel gets dark), unplug the appliance and leave the appliance cool down before moving or cleaning the appliance. Do not place the appliance or power cord in any liquids or pour or spill any liquids in or on the appliance. Do not place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.

Before switching on, always ensure that there are no foreign objects in the heating compartment and the crumb tray is inserted correctly in the bottom of the heating compartment.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully and check, if there are any parts damaged or missing. Keep the packaging until all parts have been found.
2. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but **DO NOT** remove any warning labels or the model label. Especially ensure to remove all foreign objects (e.g. packaging, promotional materials) from the heating compartment.
3. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts. See: 'Care and Cleaning'. Thereafter, insert the crumb tray at the bottom of the heating compartment.

⚠ WARNING: Do not place the Design Bistro Oven Bake & Grill on/in or near a range, other oven or any hot surfaces to avoid overheating and risk of electric shock and fire, causing severe injuries and damage. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation. Do not block the ventilation slits of the housing. **Food can catch fire, when overheated.** Ensure to keep the appliance in an appropriate distance to any inflammable objects (e.g. curtains, inflammable liquids). **For operation, do not place the appliance in a cabinet or board.** For operation, keep a sufficient distance of approx. 20cm to other objects and to the edge of the table or counter. However, if possible, place the rear of the appliance directly against a wall (e.g. stonework).

Important: The heating elements will smoke slightly and give off a burnt smell, when the oven is heated to high temperature for the first time. This is entirely safe and will stop after a few minutes. However, to avoid that your food will be affected, we recommend heating up the empty oven for 15 minutes at 230°C, before first use. **Ensure good ventilation.** If the burnt smell occurs again on later use, clean the oven (see: 'Care and Cleaning'). If the burnt smell persists stubbornly even after thoroughly cleaning the appliance, return the appliance to an authorised service centre for examination and repair.

4. Place the appliance on a suitable surface (see: 'General Safety Instructions'). The rear of the appliance should be placed directly against a wall. Ensure that the ventilation slits in the housing are not blocked to avoid damage. Take all accessories and foreign objects out of the heating compartment. Only leave the crumb tray inserted correctly at the bottom of the heating compartment below the bottom heating elements. Close the oven door. Completely unwind the power cord and plug in the appliance into a suitable power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). A beep sounds to indicate that the appliance is live. The control panel is illuminated completely for approx. 3 seconds. Thereafter the control panel gets dark again with the ON/OFF button flashing. The oven is now in standby mode.
5. Slightly touch the ON/OFF button (see: 'Operation'). The light button and function button illuminate and the ON/OFF button stops flashing.
6. Touch the function button for switching the oven to selection mode. All buttons of the key area and the display area illuminate, showing the preset values for temperature and cooking time.
7. Press the time button. The minutes of the cooking time start flashing. Touch the selection buttons until 15 minutes are set (01:15).
8. Touch the time button again to make the hours flash. Using the selection buttons, set the flashing value to 0. Now, a cooking time of 15 minutes should be shown (00:15).

Note

The heating elements may reach red heat during operation. This is normal; no need to concern.

9. Touch the START/PAUSE button. The remaining cooking time will be shown as a count-down, while the oven is operating. As soon as the selected cooking time has elapsed, the oven will stop operation automatically. An acoustic signal will sound for approx. 30 seconds. Thereafter the oven will switch back to standby mode automatically. Open the oven door.

Note

You will hear the ventilation fan of the oven run for some minutes after operation, ensuring that the electronic parts of the oven are still cooled. We recommend to leave the oven cool down after each operation with the oven still connected to the power supply. This will ensure that the inner parts of the oven are still cooled via the ventilation fan at the rear of the oven, avoiding overheating.

10. You should leave the oven connected to the power supply for approx. 10 minutes. Then unplug the appliance. With the appliance cooled down completely, wipe the heating compartment using a soft damp cloth. Thereafter the appliance is ready for use.

Note

You can switch off the oven (standby mode) at any time using the ON/OFF button. To switch to standby mode during operation, hold the ON/OFF button pressed until a signal sounds, then press the ON/OFF button again.

OPERATION

⚠ WARNING: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children**. Your new Design Bistro Oven Bake & Grill is intended for cooking edible food. For this, the heating elements on top and bottom of the heating compartment are heated by electricity and may reach red heat. The parts of the oven, including the exterior as well as the cooking accessories used, and the food can be heated to very high temperature. Use care, when removing your food. Protect your hands with oven gloves and use the provided handles to avoid burns and scalds.

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

Do not leave any foreign objects (e.g. knives, spoons, other cooking utensils) in the heating compartment, to avoid risk of fire, electric shock, burns, or damage. Always ensure that cooking utilities and pieces of food do not touch the heating elements. Always handle with care.

Important: Ensure that the crumb tray is in place at the bottom of the heating compartment before operating the oven.

⚠ CAUTION: The heating compartment is equipped with a non-stick coating. Do not use any spray-on non-stick coatings. Do not cut, scratch, or scrape in the heating compartment.

DO NOT use any cooking utensils and containers not oven-proof within the heating compartment. Especially usual glass may crack due to temperature variations. Dishes and cooking utensils made of plastic and painted objects could melt and/or burn to charcoal and give off harmful substances. Only use objects, labelled as oven-proof (see: 'Tips for Best Results / Cooking Containers').

Note

Approx. 20 seconds after starting a cooking procedure, the key area will be locked completely. To make any settings, cooking must be stopped either automatically or by interrupting the cooking procedure manually (see: 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process').

Important: You stop cooking completely via the ON/OFF button. The oven is switched off, if the control panel is dark (standby mode; see: 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process'). To completely switch off the appliance, always unplug the appliance from the power supply.

PREPARING THE OVEN AND YOUR FOOD

⚠ WARNING: Always ensure that your food or any part of the utilities used will not touch the heating elements, to avoid overheating and risk of fire and electric shock. Keep a distance of at least 3 cm (1-2 inches; width of a teaspoon) to the heating elements.

Tip: As with a common oven, there are 3 shelf slots in the heating compartment. Especially without using the convection fan and depending on the activated heating elements, temperature distribution may be quite uneven within the heating compartment. This way, you can influence the cooking results (see: 'Properties of Your Design Bistro Oven Bake & Grill / 3 Shelf Slots'). If you wish to use the pizza stone, place the pizza stone on the grilling rack for baking. If juices may drip from the grilling rack, you should insert the baking pan in a lower shelf slot below the grilling rack.

You may enter the required cooking time and temperature for each operation manually. Alternatively, select a pre-defined program (see: 'Using a Pre-Defined Oven Program') or setup your own program (Custom; see: 'Saving Your Own Program').

1. Remove all accessories not used from the heating compartment. Ensure that there are no foreign objects in the heating compartment. Ensure that the crumb tray is inserted below the bottom heating elements.
2. Prepare your food according to your recipe. Select the best suited accessory (grilling rack, baking pan, or rotisserie spit; see: 'Properties of Your Design Bistro Oven Bake & Grill / Useful Accessories' and 'Tips for Best Results').

Note

Most recipes are designed for common ovens. However, in comparison to these appliances, the Design Bistro Oven Bake & Grill reaches the set temperature in an unusual short time. In most cases, pre-heating is not really required. For saving energy, you should prefer to place your food into the oven before heating and skip over the pre-heating phase. However, in some cases a pre-heated oven and pre-heated cooking dishes are required (e.g. for meat). Do not forget to place your food into the oven in time (max. 10 minutes), to avoid excessive energy loss.

3. If it will do without pre-heating the oven / cooking dishes, place your prepared food on the grilling rack or baking pan, select the appropriate shelf slot and push your food into the oven (see: 'Properties of Your Design Bistro Oven Bake & Grill / 3 Shelf Slots'). If you wish to use the rotisserie spit, refer to section 'Grilling via the Rotisserie Spit'.

⚠ WARNING: Food may catch fire when overheated! Food and cooking dishes must always be kept in a distance of at least 3 cm (1-2 inches; width of a teaspoon) to the heating elements. Please keep in mind, that food may swell up, break up, or drip during heating. If in doubt, select another shelf slot. When using the grilling rack and your food may drip, we recommend to insert the baking pan below the grilling rack to catch the juices, whenever possible.

⚠ WARNING: DO NOT cover the crumb tray with metal foil to avoid risk of over-heating and short circuit! Do not operate the oven with the oven door open!

4. Close the oven door.
5. Insert the power plug into a wall power outlet of an appropriate power supply. A beep sounds and the control panel illuminates for approx. 3 seconds. Thereafter the control panel gets dark again with the ON/OFF button flashing (standby mode).
6. Set-up the oven for your task.

SETTING-UP THE OVEN

There are 3 ways to enter the desired settings for cooking your food.

- You may set-up the oven manually. In this case, all settings will be lost after stopping the oven program. Use this method for dishes you prepare only rarely and/or with varying settings each time (see: 'Controlling the Oven Manually').
- You can use a pre-defined oven program with factory settings optimized for applications frequently used (see: 'Using a Pre-Defined Oven Program'). You can change these settings anyway.
- Define your own oven program for your favourite meal. With this method, your settings will be kept in memory even after shut-off and disconnecting the oven from the power supply (see: 'Saving Your Own Oven Program').

Controlling the Oven Manually

In manual mode, you must enter the desired settings newly every time and all settings will be lost after finishing the oven program. If you wish to save your settings in the oven memory, use the oven program Custom (see: 'Saving Your Own Oven Program').

Important: If neither the cooking time nor the temperature is flashing on the display area, you can use the selection buttons < and > to choose a pre-defined oven program. The currently selected oven program will be shown on the program area of the control panel (see: 'Using a Pre-Defined Oven Program'). In this case, all manual settings you have entered just before will be lost.

Tip: Please keep in mind that the oven may need some minutes to reach the selected temperature. Adapt the cooking time accordingly. However, the Design Bistro Oven Bake & Grill will reach the set temperature in an unusual short time (max. 10 minutes), depending on the set temperature. Additionally the distance to the heating elements is smaller than that of a common oven. With some types of food (e.g. buns) it is good advice to select a somewhat lower baking temperature and a somewhat longer cooking time.

Note

By using the convection fan the oven will heat more efficiently. Reduce cooking time/temperature accordingly to avoid burning food. You should use the convection fan whenever possible. However, some types of food may need an uneven distribution of heat for best results. For example, pizza may need to be heated via bottom or top heat to get crispy. Find out, which settings generate the best results for your favourite dishes.

Tip: You can cancel any step of setting and operation (e.g. setting values, cooking) and switch back to standby mode via the ON/OFF button (see: 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process'). Thereafter you can make new settings and start the oven again immediately.

Important: After being idle for more than 2 minutes, the oven will switch back to standby mode automatically and all settings will be lost (see: 'Properties of Your Design Bistro Oven Bake & Grill / Automatic Shut-Off').

Important: If you wish to use the rotisserie spit, refer to section 'Grilling via the Rotisserie Spit'.

1. Prepare the oven and your food (see: 'Preparing the Oven and Your Food'). Pick out the required settings (heating elements, cooking time, temperature). Select the shelf slot, when using the baking pan and grilling rack (see: 'Properties of Your Design Bistro Oven Bake & Grill / 3 Shelf Slots').
2. Press the ON/OFF button. The light button and function button illuminate.
3. If required, press the light button to switch the oven lamp on or off. The oven lamp will respond immediately.
4. Press the function button. All buttons of the key area illuminate.
5. If required, press the function button several times for selecting the heating elements. The assigned icon is displayed on the bottom line of the display area: top and bottom heat, bottom heat only, and top heat only.
6. If you wish to use the convection fan, press the fan button. On the display area, the fan icon on the left hand of the temperature indicates, whether the convection fan is activated.

Important: To toggle the temperature unit to °F and back, press the temperature button, with the temperature already flashing on the display. The current unit is shown besides the temperature. **When setting the temperature, ensure that the correct unit is used.**

Tip: For setting the temperature and cooking time, you may go beyond the maximum or minimum value. This way you can switch directly from maximum to minimum and vice versa. For example: with 230°C on the display, press the selection button > to switch to 30°C.

When holding a selection button pressed, the display will count through the possible range automatically.

7. Press the time button to select the cooking time. The minutes flash on the display area.
8. Press the selection buttons < or > until the desired value is shown on the display area. Minutes (0 to 59) and hours (0 to 2) of the cooking time are set separately.
9. With the minutes still flashing, press the time button again to select the hours of the cooking time. The hours flash on the display area and you can select the hours via the selection buttons. A maximum cooking time of 2 hours and 30 minutes (2:30) is possible.
10. Press the temperature button. On the display area, the temperature is flashing to indicate that temperature setting is active. On start up, the oven is set to 230°C (446°F). This will be far too much for almost all tasks.
11. Press the selection buttons < or > until the desired temperature is shown on the display area. You can set any value from 30°C (86°F) to 230°C (446°F) in steps of 5°C.

Important: If you do not start the oven with the selected values via the START/PAUSE button within 2 minutes after performing the last step of set-up, the oven will shut-off automatically (see: 'Starting the Oven'). In this case, all settings will be lost.

Using a Pre-Defined Oven Program

The Design Bistro Oven Bake & Grill comes with 8 pre-defined programs and an additional space in memory for your own oven program (see: 'Saving Your Own Oven Program'). The pre-defined oven programs provide various optimized settings for some types of food and dishes.

Note

Before starting the oven, you can change all settings of the pre-defined oven programs according to your liking (see: 'Controlling the Oven Manually'). Additionally, the settings may be modified even after starting the oven (see: 'Modifying the Settings after Starting the Oven'). However, if you wish to keep your selections for further use, you need to use the user-defined program Custom. With any other oven program, your modifications will be lost after finishing the program.

1. Prepare the oven and your food (see: 'Preparing the Oven and Your Food').
2. Press the ON/OFF button. The light button and function button illuminate.
3. Press the function button. All buttons of the key area illuminate.
4. Press the selection buttons < or > several times until the name of the desired oven program appears on the program area. The settings of this program are shown

on the display area: cooking time, temperature, selected heating elements, convection fan.

5. If required, make your modifications (see: 'Controlling the Oven Manually').

Important: If the oven is idle for more than 2 minutes (no program running, no buttons pressed), the oven will be switched off via the automatic shut-off (see: 'Starting the Oven'). Any settings you made will be lost.

SAVING YOUR OWN PROGRAM

You can save your most favourite settings. Thereafter, you can recall these settings and start the oven simply by selecting the program Custom. Your settings will be memorized permanently, even if the appliance is disconnected from the power supply.

Important: After setting new values and starting the program Custom, the current settings will **overwrite any former settings in memory. There is no way to reverse this step.** If you do not wish to overwrite an older custom program, select another program with factory settings or set-up the oven manually (see: 'Using a Pre-Defined Oven Program' and 'Controlling the Oven Manually').

1. Connect the oven to a suitable power supply and wait until the control panel gets dark again (see: 'Preparing the Oven and Your Food').
2. Press the ON/OFF button to switch on the oven. The light button and function button illuminate. Press the function button. All buttons of the key area illuminate.
3. Press the selection buttons until "Custom" is shown on the program area.
4. Make the required settings: select the heating elements, convection fan, temperature, and cooking time. If required, press the light button to switch on or off the oven lamp (see: 'Controlling the Oven Manually').
5. Press the START/PAUSE button to start the oven with the selected settings and, simultaneously store your settings in memory.
6. If you wish to use your self-defined oven program only later on, press the ON/OFF button with the arrow besides the cooking time still flashing (within 20 seconds). The oven stops operation immediately, but your user-defined program will be kept in memory nonetheless.

STARTING THE OVEN

⚠ WARNING: Be aware that even the exterior of the oven will get hot and steam could escape from the oven door. Ensure to keep approx. 20 cm of free space on each side of the oven, and always remove any foreign objects from the top of the oven before operation. Do not hold your hands, arms and face over the oven and keep sufficient distance to the oven—especially when opening the oven door. Only touch the oven at the door handle and/or control panel, during operation and for a time thereafter. Use oven gloves and the provided handles for working on any part in the hot oven.

1. Prepare your food and set-up the oven (see above).
2. Press the START/PAUSE button. The oven starts heating and the remaining cooking time is shown on the display area as a count-down. An arrow in the top-most line of the display area indicates that the oven is operating.

Note

While the arrow is flashing, the ON/OFF button, light button, fan button, and START/PAUSE button are available. You can interrupt the running program via the START/PAUSE button (see: 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process'). The time button, function button, and temperature button get locked as soon as the oven is started. To modify these settings, you need to interrupt the oven program (see: 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process').

Note

As soon as the arrow on the display area stops flashing, all buttons of the key area are closed off to unintended touch. However, you can temporarily unlock the key area at any time of operation (pause function; see: 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process'). For example, use the pause function for inserting your food after pre-heating, for checking the doneness of your food during cooking, and for modifying your settings (see: 'Modifying the Settings after Starting the Oven'). When re-assuming operation via the START/PAUSE button, the oven will use any new settings you made during interruption.

Important: For inserting the rotisserie spit, the oven program Chicken must be interrupted in any case, because it is almost impossible to insert the rotisserie spit into the rotor drive with the rotor drive still turning.

3. As soon as the set cooking time elapsed, an acoustic signal is repeated for 30 seconds. Thereafter the oven will switch back to standby mode automatically and the control panel gets dark.

TAKING YOUR FOOD OUT OF THE OVEN

WARNING: All parts in the heating compartment could be extremely hot and the slightest touch may cause severe burns. Protect your hands with oven gloves in any case, when working on the interior of the heating compartment during operation and shortly thereafter. Use the provided handles to pull the grilling rack, baking pan, or rotisserie spit out of the heating compartment.

Do not place any hot parts (e.g. food, baking pan, grilling rack) on surfaces sensitive to heat, water and/or fat. Keep a suitable dish or mat at hand. When opening the oven door, large amounts of hot steam and hot air may escape. Do not hold your face, hands, or arms over the appliance, when opening the oven door after operation.

4. Provide a suitable large, heat-resistant dish or mat and **pull on oven gloves**. Keep sufficient distance to the oven and carefully open the oven door.
5. With your food on the grilling rack or baking pan, hook the tray handle onto the rim of the rack / pan and pull the rack / pan out of the oven. For this, with your hands protected with oven gloves, you should support the rack / pan with the other hand to prevent it from tilting or slipping out of the handle.
6. With the rotisserie spit used, hook the spit handle on the grooves on both sides of the rotisserie spit and carefully move the rotisserie spit to the left to pull it out of the rotor drive. Then take out the rotisserie spit.

Tip: You can set-up and start the oven again immediately, if you wish to cook another portion.

Note

You may hear the ventilation fan of the oven still operate. In this case, you should wait, until the ventilation fan stops, before disconnecting the appliance from the power supply. This will help to preserve an elongated working life of the electronics. **However, in any case, do not leave the appliance connected to the power supply unnecessarily and unattendedly.**

7. If you do not wish to use the oven again, ensure that the oven is switched off (control panel is dark). If possible, wait until the ventilation fan of the oven stops operation audibly. Unplug the appliance.
8. With the oven door open, leave the oven cool down (approx. 20 min). Always clean the oven, crumb tray, and all used accessories after each use (see: 'Care and Cleaning'). Do not leave any residues of food carbonize on the surfaces, when using the oven next time. **Food may smoke and even catch fire when burned to charcoal.**

INTERRUPTING OR CANCELLING THE COOKING PROCESS

You can interrupt the running oven program at any time (see: 'Pause Function').

- When the oven program has been started no longer than 20 seconds ago (the arrow in the top line of the display area is flashing), you simply press the START/PAUSE button to interrupt operation. The pause icon is shown instead of the arrow.
- If you wish to interrupt or cancel the oven program, while the key area is locked (no respond to your touch, the arrow on the display area is illuminated continuously, approx. 20 seconds after starting the oven), you need to unlock the key area first. Unlocking the key area does NOT interrupt operation.

Note

After interrupting the running program, all buttons of the key area are available and you can change the settings of the current oven program (see: 'Controlling the Oven Manually'). For example, when detecting that your food did not reach the expected consistency, you may lengthen the cooking time, or increase the temperature for getting a crispy crust for your roast.

Important: After cancelling the oven program, there is no way to continue this cooking cycle. You must start the oven newly.

1. Only **with the key area already locked** (no respond to your touch), hold the ON/OFF button pressed until a beep sounds (approx. 2 seconds). The arrow on the display area flashes again. The key area is unlocked now with the oven program running still. With the oven program running, the ON/OFF button, light button, fan button and START/PAUSE button are available.
2. If you wish to interrupt the running program, press the START/PAUSE button. The pause icon II is shown instead of the arrow, and the buttons of the key area are available again.
3. For re-assuming operation after interrupting the oven program, please do not forget to continue the running program within 2 minutes by pressing the START/PAUSE button. The pause icon is deleted and the arrow flashes again for 20 seconds. With the arrow illuminated continuously, the key area will be locked again.

Important: Do not forget to continue the oven program by pressing the START/PAUSE button.

4. If you wish to cancel the running program completely, press the ON/OFF button. A beep sounds and the oven switches back to standby mode. The control panel

gets dark. There is no way to continue the oven program at the latest point of operation.

CHECKING THE CONSISTENCY OF YOUR FOOD DURING OPERATION

During the cooking process, you might wish to check the consistency of your food. For this, activate the pause function first for switching off the heating elements, while the oven door is open (see: 'Properties of Your Design Bistro Oven Bake & Grill / Pause-Function' and 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process').

Tip: If you decide that your food will not reach the desired consistency, with the pause function active, you can change the settings accordingly. For example, use this function to activate the convection fan and/or select a somewhat higher temperature just some minutes before taking out your food for getting a crispy crust (see below: 'Modifying the Settings after Starting the Oven').

Important: Do not forget to continue the oven program by pressing the START/PAUSE button after closing the oven door.

MODIFYING THE SETTINGS AFTER STARTING THE OVEN

You may change the settings of the oven even after starting the program.

1. Approx. 20 seconds after starting the oven, the arrow on the display area stops flashing and the key area will be locked. In this case, the oven will not respond to any short touch of the buttons and you must unlock the key area, before making any settings. For this, simply hold the ON/OFF button pressed until a beep sounds (approx. 2 seconds). The arrow on the display area flashes again.

Note

Unlocking the key area will not interrupt the oven program.

2. With the key area unlocked (the arrow is flashing), you can switch the convection fan and oven lamp on and off by simply pressing the fan button or light button.
3. If you wish to modify the current settings for the cooking time and temperature, you must interrupt the oven program first. Press the START/PAUSE button. The pause icon appears on the display area (see: 'Properties of Your Design Bistro Oven Bake & Grill / Pause Function'). Thereafter the buttons of the key area are available.
4. Make your settings (see: 'Controlling the Oven Manually').
5. After making your entries, press the START/PAUSE button within 2 minutes to

continue the oven program. The arrow flashes on the display area. After approx. 20 seconds the key area is locked again and the arrow stops flashing.

Important: Do not forget to continue the oven program by pressing the START/PAUSE button.

GRILLING VIA THE ROTISSERIE SPIT

Using the rotisserie spit and the pre-defined program Chicken, you can cook your food evenly on all sides. The rotor of the oven turns the rotisserie spit slowly and evenly during the complete cooking time. Normally, whole chickens are baked this way. However, you can prepare other dishes via this method, if your food can be fixed securely on the rotisserie spit. In general, the provided clamps are used for this also.

Important: For this method of cooking, the program Chicken must be used, because only this program will activate the rotor.

⚠ CAUTION: The food, cooked via the rotisserie spit may not be more than 20cm (approx. 8 inches) in length and 15 cm (approx. 6 inches) in diameter. It may not protrude the rotisserie spit farther than 7-8 cm (approx. 3 inches), to avoid that it may get too near to the heating elements. Additionally, it may not even partly loosen during cooking to prevent that your food will touch the heating elements. Keep in mind, that some food may fall apart during cooking (e.g. fish). In general, this type of food is not suitable for cooking via the rotisserie spit.

Fixing Meat at the Rotisserie Spit

1. Loosen the clamps of the rotisserie spit and remove the clamps. The clamps can be mounted/dismounted easily by turning the screw on the support of the clamp counter-clockwise until the clamp can be moved freely on the rotisserie spit. Then pull the rotisserie spit out of the clamp.
2. Penetrate the food (e.g. whole chicken, part of a sucking pig) via the rotisserie spit. The rotisserie spit should be placed in the centre of the food as far as possible. Your food may not protrude the axis of the rotisserie spit no more than 7-8 cm (approx. 3 inches). Leave approx. 10 cm (4 inches) of free space at each end of the rotisserie spit. Centre the food on the rotisserie spit.
3. Replace the clamps with the tips facing towards your food and, for fixing your food, push the clamps tightly to the food. However, do not use violence to avoid damage the the clamps. Fasten the clamps by turning the screws on the supports of the clamps clockwise.

⚠ WARNING: For fixing your food, and cooking your food in the oven, do not use any type of material that is sensitive to heat, fat or water or coated or chemically treated (e.g. plastic or zinc)! Plastic and treated materials could melt, carbonize, or give off harmful substances and poison your food and air. Only use stainless steel and/or heat-resistant and food-safe threads and skewers. Keep in mind that food will lose strength and may shrink or puff-up during cooking.

4. Bind loose parts (e.g. legs and wings) using suitable threads (e.g. non-treated cotton, hemp, or linen). Additionally, you may use skewers for shish kebab or roulades.
5. Ensure that all parts of your food are fixed securely by turning the rotisserie spit in your hand.

Note

There are 3 grooves in the rotisserie spit: one groove only at one side almost at the end. During operation, this side must face to the left side of the oven and must be inserted in the spit support at the oven wall to avoid that the rotisserie spit will slip out of the spit support. The other grooves are intended for fixing the spit handle and will avoid that the rotisserie spit slips from the spit handle.

Preparing the Oven

⚠ WARNING: All parts within the oven will be extremely hot during operation! To avoid severe burns, always protect your hands with oven gloves when handling within the heating compartment, while it is hot (e.g. inserting or removing the rotisserie spit). Please keep in mind, that the exterior of the oven (e.g. housing, oven window) may get hot too. During operation and some minutes thereafter, only touch the oven by the operating elements (door handle, control panel).

Important: In many recipes, a pre-heated oven is explicitly requested. However, because the Design Bistro Oven Bake & Grill reaches the set temperature very quickly, it may be acceptable for your dishes, to avoid pre-heating the oven. With the heating compartment still cold, it is quite easy to insert the rotisserie spit. Additionally you save energy. However, if you decide to pre-heat the oven, please keep in mind that the surfaces in the heating compartment will be extremely hot and even the slightest touch with your skin will cause severe burns.

6. To insert the rotisserie spit: insert the end of the rotisserie spit into the rotor drive at the right side of the heating compartment. Lay the groove that is almost at the other end of the rotisserie spit into the spit support at the opposite side of the heating compartment. Ensure that the rotisserie spit will not slip out of the spit support.

7. Ensure that the crumb tray is inserted correctly at the bottom of the heating compartment. When expecting that juices will drip (e.g. meat, some vegetables), you may insert the baking pan in the bottom shelf slot.
8. Connect the oven to the power supply and touch the ON/OFF button for switching on the oven. Press the function button to activate the complete key area.
9. Touch a selection button several times until the program Chicken is shown on the program area.
10. If required, modify the cooking time and temperature (see: 'Controlling the Oven Manually'). For selecting the cooking time, consider the time for heating up the oven (max. 10 minutes).
11. Touch the START/PAUSE button to start the oven.

Inserting the Rotisserie Spit into the Pre-Heated Oven

⚠ WARNING - RISK OF BURNS: After pre-heating the oven, all parts of the heating compartment are extremely hot! Even the exterior of the oven may be hot. Only touch the oven at the dedicated handles and operating elements. When inserting or removing the rotisserie spit, always avoid to touch any parts in the heating compartment.

12. Hold the prepared rotisserie spit and a fork ready at hand. After pre-heating (max. 10 minutes), hold the ON/OFF button pressed until the signal sounds for unlocking the key area. Press the START/PAUSE button to interrupt the running program (see: 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process'). The heating elements are switched off and the rotor drive and cooking time stop.
13. Protect your hand with oven gloves. Open the oven door by the handle.
14. Take the rotisserie spit by the spit handle. The spit handle must be inserted in the dedicated grooves at both sides of the rotisserie spit. Ensure to hold the rotisserie spit in correct orientation. The third groove must face to the spit support in the heating compartment (see above).
15. Ensuring not to touch the interior of the heating compartment with your hands, insert the rotisserie spit at the right side into the rotor drive. For this, if required, use the fork for turning the rotisserie spit to and fro until the end of the rotisserie spit slips into the opening of the rotor drive.
16. Place the groove at the other end of the rotisserie spit in the spit support. Check, if the rotisserie spit is fixed and will not slip away.
17. Close the oven door and touch the START/PAUSE button to continue the oven program.

18. During cooking, perhaps you should check the consistency of your food (see: 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process').

Taking Hot Food out of the Oven

After the cooking time elapsed and/or your food reached the desired consistency or browning, switch off the oven and take out your food. If the oven finishes the program automatically, a signal sounds for approx. 30 seconds. Thereafter the oven switches back to standby mode. Cancel the oven program manually, when your food is cooked to the desired doneness, before the set cooking time elapsed (see: 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process').

Important: Hold a heat-resistant and sufficiently large dish or plate at hand for placing the hot food on it and keeping your workspace clean.

⚠ WARNING - RISK OF BURNS: All parts of the heating compartment and your food are extremely hot! Even the exterior of the oven may be hot. Only touch the oven at the dedicated handles and operating elements. When removing the rotisserie spit and food, always avoid to touch any parts in the heating compartment with your skin. Protect your hands with oven gloves and use the provided spit handle. Do not place your food or the rotisserie spit on heat-sensitive surfaces.

When opening the oven door, large amounts of hot steam and hot air will escape. Do not hold your hands, arms or face over the oven, when opening the oven door. Always keep sufficient distance.

19. Protect your hands with oven gloves and ensure to keep sufficient distance to the oven. Then carefully open the oven door by the door handle. Keep in mind that large amounts of steam may escape from the heating compartment.
20. Put the hooked ends of the spit handle into the grooves at both ends of the rotisserie spit. Lift the rotisserie spit out of the spit support at the left side of the oven.
21. Then pull the rotisserie spit to the left side of the oven to move it out of the rotor drive. Carefully take the rotisserie spit out of the oven and lay it on a heat-resistant surface (e.g. large dish or plate).
22. Ensure that the oven is switched to standby mode. If required, press the ON/OFF button until the control panel gets dark.

Tip: To maintain the long working life of the oven, after operation you should leave the oven connected to the power supply for some minutes with the oven door open. This will allow the oven fan to cool the electronics of the oven. However, **do not leave the oven unattended when it is connected to the power supply.**

23. If you do not wish to prepare some further food, unplug the appliance.
24. Leave the oven cool down with the oven door open (approx. 20 minutes). Clean the oven after each use (see: 'Care and Cleaning') to avoid that residues of food will be carbonized during next use, causing smoke escaping for the heating compartment. Additionally, such residues could catch fire.

REPLACING THE LAMP IN THE HEATING COMPARTMENT

When the oven lamp does not respond to the light button any more, the oven lamp may be burnt out. You may exchange the oven lamp on yourself, according to the following instructions. However, if you believe that you are not capable to solve this problem, take the appliance to an authorized electrician, who will select the correct type of light bulb too.

⚠ WARNING: Do not remove the glass cover of the oven lamp with the appliance still connected to the power supply! Always switch off the appliance (control panel gets dark) and unplug. Leave the appliance cool down completely with the oven door open. Do not use any common light bulb for the oven! The oven light bulb must be suitable for high temperature application. Get in contact with a specialist supplier for electric appliances.

⚠ WARNING: The glass bulb of the light can burst, especially when the light burns out! Before removing the light, ensure that the glass bulb is still in good condition to avoid injuries. If required, protect your hand with gloves. If in doubt, get in contact with an authorized service centre.

1. Switch off the oven and unplug. Leave the oven cool down completely with the oven door open.
2. The oven lamp is mounted at the top right wall of the oven. Turn the glass cover counter-clockwise to remove the glass cover. Ensure that the glass cover will not fall onto the heating element.

Note

This is the perfect moment for cleaning the glass cover thoroughly and removing residues of burned-in fat. For this, soak the glass cover in warm dishwater and wash the glass cover with a soft sponge. Dry the glass cover and leave it dry naturally for approx. 30 minutes.

Important: The glass cover must be completely dry before re-mounting it in the heating compartment.

3. Ensure that the glass bulb of the light is undamaged to avoid injuries. Then turn the light counter-clockwise to unscrew it.

Important: Do not touch the glass bulb of the new light with your hands. Finger prints on the glass bulb would burn in, blackening the glass and therefore reducing the light yield. For mounting the light you may hold it by a small clean cloth or kitchen towel.

4. Ensure that your replacement light is of the correct type: 25W; suitable for high temperature application (see: 'Technical Specifications').
5. Turn the replacement light clockwise to screw it hand-tight into the socket of the oven lamp.
6. Ensure that the glass cover of the oven lamp is completely undamaged. There may be no chipped edges or cracks. **Otherwise, due to the temperature variations in the oven, splinters could fall out and get into your food.**
7. Turn the glass cover clockwise to remount it. The glass cover must be fixed hand-tight to ensure that it will not get loose due to temperature variations.

Thereafter the oven lamp should be in proper working order again. If not, get in contact with an authorized service centre.

SOLVING PROBLEMS

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

Problem	Possible Reason	The Solution
The appliance does not respond. The display remains completely dark.	The appliance is not live.	Please check: <ul style="list-style-type: none"> • Is the appliance connected to the power supply? • Is the power outlet live? Check by connecting a lamp.
The appliance does not respond although all buttons are illuminated.	An oven program is running, the key area is locked against unintended touch.	Hold the ON/OFF button pressed until a signal sounds. Thereafter the ON/OFF button, light button, fan button and START/PAUSE button are active. To re-activate the other buttons, interrupt the oven program via the START/PAUSE button (see: 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process').
You wish to select a program, but the names of the programs do not appear on the program area.	Temperature or cooking time are selected for setting. The selected value is flashing on the display area.	Always select the program first. By selecting the program, all manually entered settings are lost and overwritten by the settings of the selected program. Switch the oven off and on again by pressing the ON/OFF button. Thereafter start newly.

Problem	Possible Reason	The Solution
You cannot set the desired temperature according to your recipe or the set temperature is not kept by the oven.	The wrong temperature unit is selected.	Check, whether the temperature unit used in your recipe is displayed at the right side of the set temperature. If not, press the temperature button to switch to the required unit (°C or °F).
You deactivated the convection fan, but the fan is running audibly.	The electronics of the oven have got a separate fan for cooling, running independently of the convection fan.	This is normal. Independently of the oven fan, the convection fan of the heating compartment will be active only with the fan icon shown on the display area. No need to do anything.
During the heating phase, smoke escapes within the heating compartment.	The heating elements are treated via a protecting substance that will vaporize during the first heating.	This may be 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 and clean the heating compartment after the first heating up (see: 'First Use').
	Your food is too near to the heating elements.	Switch off the oven, unplug and wait until the oven has cooled down. Thoroughly clean the heating compartment (see: 'Care and Cleaning'). Before starting the oven, always ensure that your food will remain in sufficient distance of at least 3 cm (width of a teaspoon) to the heating elements during the complete cooking process.
	Parts or liquids of your food fell onto the heating elements during cooking.	Switch off the oven, unplug and wait until the oven has cooled down. Thoroughly clean the heating compartment (see: 'Care and Cleaning'). If the juices of your food could drip or crumbs may fall down, you should insert the baking pan, if possible (see: 'Useful Accessories').
	The cooking time or temperature is set far too high.	The Design Bistro Oven Bake & Grill will solve a lot of tasks in a much shorter time than another common ovens. Additionally, the set temperature will be reached quickly and kept exactly. This is caused by the compact heating compartment combined with high-performance heating elements. Thus, before knowing your new Design Bistro Oven Bake & Grill, you should supervise any cooking process closely. Check the doneness of your food regularly during cooking to avoid overheating your food.
	After cleaning, there are still residues left on the heating elements.	Switch off immediately. Clean the heating elements (see: 'Care and Cleaning'). Thoroughly remove any splashes and crumbs from the heating elements. After cleaning, wipe with a soft cloth moistened with clear water and wipe dry. Ensure that no fluffs are left on the heating elements.

Problem	Possible Reason	The Solution
	Malfunction of a heating element occurred and/or a heating element is overheated.	Switch off immediately, unplug and leave the appliance cool down. Send the appliance to an authorized service centre for examination and repair. Do not use the appliance again with any type of malfunction.
The oven lamp within the heating compartment remains dark, even during operation.	The oven lamp is switched off.	At each step of operation, you can switch the oven lamp on and off at will. With the key area locked during operation, touch the ON/OFF button until a beep sounds, to unlock the light button. Then touch the light button to illuminate the heating compartment.
	Standby mode has been activated, switching off the oven lamp automatically.	If required, press the ON/OFF button and thereafter the light button to switch on the oven lamp again.
	The oven lamp is out of order.	Replace the oven lamp by a light bulb, suitable for high temperature applications (see: 'Replacing the Lamp in the Heating Compartment'). If in doubt, take the appliance to an authorized electrician for exchanging the light bulb.
You have replaced the light bulb of the oven lamp, but it burnt out again in a very short time.	The light bulb has not been suitable for high temperature application.	Do not use common light bulbs for the oven lamp! For usage within an oven, special high temperature light bulbs are required (see: 'Technical Specifications' and 'Replacing the Lamp in the Heating Compartment').
Condensate is accumulating at the interior of the oven door and hot air is coming out.	Depending on the type of food you are cooking (e.g. juicy roast), during operation steam may escape and condensate on cooler parts of the appliance.	This is normal. No need to do anything.
The rotisserie spit is not turning.	The wrong program is started.	Cancel the running program (see: 'Interrupting or Cancelling the Cooking Process'). Then select the program Chicken and start the oven again.
Your food has some burnt areas, although you selected time and temperature correctly.	Your food is placed too near to the heating elements.	Always ensure to keep an appropriate distance of at least 3 cm (1-2 inches) to the heating elements. With very high temperature settings, you should leave somewhat more free space to the heating elements.
Cake or pâté collapse after baking.	You opened the oven door during baking or you did not wait a sufficient time period between operation and opening the oven door.	Please keep in mind, that the heating compartment of the Design Bistro Oven Bake & Grill is very compact. Thus, the temperature within the heating compartment will drop very quickly, when opening the oven door. Delicate baked goods will collapse after baking, when cooled down too quickly. After baking leave the oven door closed for 15-30 minutes.

Problem	Possible Reason	The Solution
Your food is not cooked evenly. There are some parts over-cooked and/or other parts are still rare.	Your food is placed too near to the heating elements.	Always ensure to keep an appropriate distance of at least 3 cm (1-2 inches) to the heating elements. Depending on the set temperature and type of food, you should leave even more free space. If acceptable, activate the convection fan.
	Your food is not placed in the centre of the heating compartment.	Due to the small heating compartment of the appliance and the high performance of the heating elements, placing your food as far as possible in the centre of the oven compartment may be crucial. If some parts at the bottom of your food are burnt or over-cooked, try to insert the baking pan below your food additionally, for getting a more even distribution of heat at the bottom.
	The convection fan should be used, but it was idle.	Ensure to activate the convection fan during operation. For this, observe the fan icon on the display area. Independently on any fan noise of the oven, the convection fan is activated only with the fan icon on the display area.
	Your pieces of food (e.g. meat) are too large for the oven.	<ul style="list-style-type: none"> • Cut large items to smaller pieces and cook in portions. • Ensure to centre your food in the oven. • Ensure to select the required combination of heating elements (see: 'Convection Fan and Separately Controlled Heating Elements'). • Maybe you should activate the convection fan. • If some parts at the lower side of your food are burnt or over-cooked, try to insert the baking pan below your food additionally, for getting a more even distribution of heat at the bottom. • Cook your food with lower temperature settings and elongated cooking time.

CARE AND CLEANING


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

Always switch the appliance to standby mode (control panel is dark with only the ON/OFF button flashing), then unplug the appliance, and wait for the appliance to cool down before moving or cleaning the appliance. Do not scratch or cut on the surfaces of the appliance or use any violence. Always treat the heating elements with care, to avoid risk of over-heating, electric shock, fire, and damage to the hea-

ting elements. The surfaces of the heating compartment are covered with non-stick coating. Do not use any hard or sharp-edged objects, abrasive cleaners, corrosive chemicals (e.g. bleach or cleaner spray), or hard cleaning pads (i.e. metal scouring pads) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces (e.g. glass door, heating elements, and non-stick coating).

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

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

 **WARNING:** Always keep the heating compartment clean. After each usage, wipe splashes with a damp cloth moistened with warm dishwater. **Residues of food in the heating compartment an especially on the heating elements may burn to charcoal, smoke and even catch fire during the next usage of the appliance.** Thoroughly dry all used parts after cleaning, before operating the appliance.

Important: Even for cleaning the brightly polished accessories of the appliance (grilling rack, rotisserie spit, handles) do not use any metal scouring pads to avoid scratching the surfaces.

1. Ensure that the appliance is switched to standby mode (control panel is dark), unplug, and leave the appliance cool down with the oven door open.
2. Remove all movable parts within the heating compartment (pizza stone, grilling rack, baking pan, and crumb tray). These parts and the tray handle and spit handle may be cleaned in warm dishwater.

Important: Handle the appliance with care to avoid damage to the hinges of the oven door, oven door window, heating elements, and temperature probe.

4. Clean the glass window of the oven door with a soft sponge moistened with warm dishwater. Do not use any spray-on oven cleaner. Remove stubborn residues via a nylon pad. The non-stick coating at the walls of the heating compartment can be cleaned easily via a cloth or soft sponge moistened with some warm dishwater. Do not use violence to avoid damage to the hinges of the oven door, the heating elements, and the temperature probe.
5. Wipe the exterior of the appliance and power cord with a soft damp cloth moisten with some warm dishwater. Do not let any liquids run into the housing and the control panel.

6. Thereafter, wipe all surfaces via a soft cloth, moistened with clear water and wipe dry.
7. Leave the appliance and all parts dry naturally for at least 1/2 hour, where they are **out of reach of young children**. For this, leave the oven door open. Insert the crumb tray at the bottom of the heating compartment below the bottom heating elements.

STORAGE

⚠ WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance will not be in use for a longer period of time, always switch OFF (standby mode; control panel is dark) and thereafter, unplug the appliance. Wait until the appliance cooled down completely before cleaning and storing the appliance.

⚠ CAUTION: Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is **out of reach of young children**. Do not place any hard or heavy foreign objects on or in the appliance or any part of it. Place the oven on the storing place first, thereafter insert the accessories. **Do not place any objects on the heating elements of the oven.**

Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance.

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

1. Clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food (see: 'Care and Cleaning').
2. Grasp the appliance on both sides at the bottom of the housing and place the appliance in on a level, clean and stable surface, where it cannot fall.
3. Insert the grilling rack in the bottom shelf slot and place the pizza stone, grilling spit, and the handles for baking pan/grilling rack and grilling spit on the grilling rack. Insert the baking pan in the top shelf slot. Close the oven door.
4. Lay the power cord loosely around the appliance. If you wish to store the oven for an elongated period of time, it is good advice to leave the oven door open slightly for avoiding the build-up of unpleasant odours. For this, you may stick a folded, clean dishcloth between the oven door and the top of the housing.

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 as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor 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 these operating instructions in pdf format.

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.

Restricted use of this appliance in the staff area of offices, guest houses, cafés, baker's shops, and similar facilities is possible. In this case the warranty period is reduced to 1 year.

Note

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

HOUSEHOLD USE

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 GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 2225-0 . Telefax +49(0)41 65 / 2225-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de

GASTROBACK®

DESIGN BISTRO OFEN
BAKE & GRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG



Art.-Nr. 42814 »Design Bistro Ofen Bake & Grill«

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



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

- Wichtige Sicherheitshinweise 5
 - Allgemeine Hinweise zur Sicherheit..... 5
 - Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität 8
 - Mögliche Gefährdungen durch hohe Temperaturen 9
 - Bewegliche Bauteile 11
- Technische Daten 11
- Ihren Design Bistro Ofen Bake & Grill kennen lernen..... 12
- Eigenschaften Ihres neuen Design Bistro Ofen Bake & Grill 14
 - 3 Schienen für Grillrost und Backblech 14
 - Umluft und getrennt schaltbare Heizelemente 14
 - Pause-Funktion 15
 - Anzeigen und Symbole 15
 - Anzeigenfeld 15
 - Programmfeld 16
 - Tastaturfeld..... 16
 - Auf der Konsole angezeigte Symbole..... 16
- Nützliche Zubehöre..... 17
 - Griffe für Grillrost, Backblech und Grillspieß 17
 - Rotierender Grillspieß 18
 - Pizzaplatte 18
- Automatische Abschaltung 18
 - Garzeit und Temperatur einstellen..... 18
 - Sicherung der Konsole gegen unbeabsichtigte Berührung..... 19
- Vordefinierte Programme 19
 - Voreinstellungen für die verschiedenen Programme 20
 - Das Programm Chicken – Grillen mit dem Grillspieß..... 20
 - Das Programm Pizza – Mit der Pizzaplatte arbeiten..... 21

Custom – Speichern eines eigenen Ofenprogramms	21
Tipps für beste Ergebnisse	22
Fleisch garen	22
Garzeiten und Temperaturen für Fleischgerichte.....	23
Braten bei niedrigen Temperaturen	24
Verwendbares Kochgeschirr.....	24
Erste Inbetriebnahme	25
Bedienung	28
Ofen und Lebensmittel vorbereiten.....	29
Den Ofen einstellen.....	31
Den Ofen manuell steuern.....	31
Ein fertiges Ofenprogramm verwenden.....	33
Das Programm Custom – Ein eigenes Ofenprogramm speichern.....	34
Den Ofen mit den eingestellten Werten starten.....	35
Die Lebensmittel aus dem Ofen nehmen.....	36
Den Garvorgang anhalten oder abbrechen.....	38
Die Beschaffenheit der Lebensmittel während des Garens prüfen.....	39
Die Einstellungen nach dem Starten eines Programms ändern.....	39
Mit dem Grillspieß grillen.....	40
Das Fleisch auf dem Grillspieß befestigen.....	40
Den Ofen vorbereiten.....	42
Den Grillspieß im vorgeheizten Ofen einlegen.....	43
Die fertigen Lebensmittel aus dem Ofen nehmen.....	43
Das Leuchtmittel im Ofenraum austauschen.....	45
Hilfe bei Problemen	47
Pflege und Reinigung	51
Aufbewahrung	52
Entsorgungshinweise	54
Information und Service	54
Gewährleistung/Garantie.....	55
Verwendung im Haushalt	55

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihr neuer, elektronisch geregelter Design Bistro Ofen Bake & Grill von GASTROBACK® ist ein kompakter Backofen für kleinere Mengen, den Sie auf jeder geeigneten, hitzefesten Arbeitsfläche aufstellen und an eine normale Schuko-Steckdose anschließen können: eine echte Alternative zum üblichen Küchenherd. Sie können mit diesem Gerät grillen, braten, backen und auftauen; die Verwendungsmöglichkeiten sind so vielseitig wie die Aufgaben in Ihrer Küche.

Der Ofen verfügt über die meisten Funktionen der „Großen“: getrennt schaltbare Heizelemente für Ober- und Unterhitze, Umluft und rotierender Grillspieß. 8 voreingestellte Programme liefern fertige und werksseitig optimierte Einstellungen zum Grillen von ganzen Hähnchen und anderen Fleisch- und Gemüsestücken und zur Zubereitung von Pizza, Sandwich, Kuchen, Keksen sowie zum Aufwärmen und Auftauen. Die Möglichkeit, ein eigenes Ofenprogramm für eines Ihrer bevorzugten Gerichte zu speichern, rundet die Fähigkeiten des Ofens ab. Dabei bietet der Ofen den Komfort einer automatischen Abschaltung nach Ablauf der voreingestellten Garzeit. Selbst hohe Temperaturen werden aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit der Ofenheizung und des kompakten Ofenraumes in kürzester Zeit erreicht, was ein Vorheizen des Ofens in den meisten Fällen überflüssig macht und nicht zuletzt auch unnötigen Energieverbrauch vermeidet.

Die Bedienungselemente und die Anzeigen sind in eine Touch-Screen-Konsole integriert, die ohne jedwede Rillen und Ritzen auskommt. Wie bei einem Smartphone berühren Sie einfach die angezeigten Symbole im Tastaturfeld. Die Innenwände des Ofenraumes sind mit einer Antihaft-Beschichtung ausgekleidet. Dadurch wird eine bequeme Reinigung des Gerätes im Handumdrehen möglich.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Design Bistro Ofen Bake & Grill.

Ihre GASTROBACK® GmbH



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln bestimmt und wird dazu elektrisch auf sehr hohe Temperaturen geheizt. **Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck und in der Weise, die in diesen Anleitungen beschrieben werden** (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen, bewegliche Bauteile und Feuer führen.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät, den Zubehören oder dem Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: ‚Gewährleistung / Garantie‘).

Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist!** Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder reinigen wollen.
- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Undichtigkeiten, Verformungen, starke Abnutzung, Brüche, Risse, Überhitzung, Korrosion am Netzstecker). Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn das Gerät übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Kurzschluss, in den Motorsockel eingedrungene

Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebes (Beispiel: Rauchentwicklung durch verbrannte Lebensmittel) sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät bei Fehlfunktionen in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. 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, Feuer fangen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch hohe Temperaturen, Feuer und elektrischen Schlag verursachen.

- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder von 8 Jahren und älter) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, und wenn sie die möglichen Risiken verstehen und beachten. Die Reinigung darf **von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung** durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf**. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind. Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken, ausreichend groß und beständig gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit sein. Das Gerät sollte mit der Rückseite vor eine Wand gestellt werden. Zwei Abstandhalter an der Rückseite des Gehäuses sorgen für einen ausreichenden Abstand. Links, rechts und oben müssen für eine ausreichende Luftzirkulation mindestens 20cm frei bleiben. **Das Gerät ist NICHT für den Einbau in einen Schrank oder eine Küchenzeile geeignet!**
- Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder hitzeempfindliche Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Die Luftschlitze in der linken Seite und Rückseite des Gehäuses müssen immer frei bleiben. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand der Arbeitsfläche stellen.

- Der Ofenraum des Gerätes wird elektrisch beheizt. Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Kamin, Ofen, Grill, Herd). Legen Sie keine harten und/oder schweren Gegenstände auf das Gerät.
- Betreiben Sie den Ofen nur, wenn das Krümelblech richtig eingesetzt ist.
- Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Gerätes Gewalt anwenden. Behandeln Sie die Heizelemente mit besonderer Vorsicht, um eine Gefährdung durch Überhitzung und Elektrizität zu vermeiden und um die Heizelemente nicht zu beschädigen. **Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt** (Beispiel: Überhitzung, Feuer). **Sollte während der Verwendung Qualm im Ofenraum aufsteigen oder die Lebensmittel Feuer fangen, dann LASSEN SIE DIE OFENTÜR GESCHLOSSEN, damit kein Sauerstoff eindringt, der das Problem verschlimmern würde.** Warten Sie unter sorgfältiger Beobachtung, bis der Ofen abgekühlt ist und die Lebensmittel nicht mehr qualmen, bevor Sie die Ofentür öffnen und angebrannte Lebensmittel vorsichtig entfernen.
- 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 Scheuerhilfen (z.B. Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden, um das Gerät oder die Bauteile nicht zu beschädigen. **Niemals das Gerät oder eines seiner Teile und Zubehör in die Spülmaschine stellen.**



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 Netzkabel dazu immer vollständig ab. Das Gerät darf nur an eine Schuko-Wandsteckdose einer separat abgesicherten Stromversorgung mit Schutzleiter (Wechselstrom; 220-240V; 50-60Hz; 16A) 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. 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 heißen Oberflächen (auch die Außenseiten des Gerätes) und scharfen Kanten fern und stellen Sie das Gerät nicht über ein Netzkabel. Sollte das Netzkabel während des Betriebes heiß werden oder beschädigt sein, dann muss es in einer Fachwerkstatt ersetzt werden. Niemals das Netzkabel reparieren! Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. 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 eingedrungen 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.

- **Niemals Stahlwolle oder Topfreiniger aus Metall im Gerät verwenden!** Metallteile können von diesen Hilfsmitteln abbrechen und zum Kurzschluss oder Stromschlag führen.



MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH HOHE TEMPERATUREN

Legen Sie während des Betriebes keine Gegenstände (Beispiel: Papier, Kunststoffverpackungen, Plastikfolie) oder Tücher, die nicht hitzefest sind, auf oder in den Ofen, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden. Nehmen Sie alle nicht verwendeten Zubehöre aus dem Ofen. Legen Sie keine Lebensmittel in den Ofen, die in ungeeignete Materialien verpackt sind (Beispiel: Frischhaltefolie, Kunststoffbehälter), um Vergiftungen, Überhitzung, Feuer, Kurzschluss und eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. **Betreiben Sie den Ofen nur mit dem richtig eingelegten Krümelblech.**

- Die Außenseiten und die Ofentür werden während des Betriebes heiß. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht in die Nähe von hitzempfindlichen Gegenständen. Bedenken Sie bitte, dass sich metallene Unterlagen während des Betriebes erhitzen können. Berühren Sie das Gerät während des Betriebes und einige Zeit danach nur an den Bedienungselementen.
- Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Krümelblech entnehmen, das Gerät reinigen und/oder das Gerät bewegen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Teile bewegen oder anfassen wollen. Backblech, Grillrost und Grillspieß können Sie mit den abnehmbaren Griffen herausnehmen.
- Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen. **Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Lebensmittel oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Alufolie, Grillschalen, Spieße, Kochgeschirr) die Heizelemente oben und unten im Ofen berühren**, um eine Gefährdung durch Überhitzung und Feuer und eine Beschädigung des Ofens zu vermeiden.

- **Niemals den Ofen mit geöffneter Ofentür betreiben, um eine Überhitzung der Heizelemente zu vermeiden.**
- Während des Betriebes können große Mengen heißer Dampf und heiße Luft an der Ofentür entweichen. Dies gilt besonders beim Öffnen der Ofentür. Niemals während des Betriebes Hände, Arme und Gesicht über das Gerät halten, um Verbrennungen und Sachschäden zu vermeiden. Benutzen Sie nur feuer- und hitzebeständige, nicht entflammbare Gefäße (Beispiel: feuerfestes Glas, Keramik oder Metall). Verwenden Sie keine luftdichten Gefäße, da sich Lebensmittel und Luft in den Gefäßen durch das Erhitzen ausdehnen. Stellen Sie die Zubehöre wie z.B. Grillrost, Backblech und Pizzaplatte nach dem Gebrauch nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab. Lassen Sie die Lebensmittel vor dem Verzehr etwas abkühlen.
- Niemals das Krümelblech oder andere Teile des Ofens mit Folie oder Backpapier bedecken, um eine Überhitzung und Kurzschluss zu vermeiden. Garen Sie keine Lebensmittel auf dem Krümelblech.
- **Lebensmittel können bei hohen Temperaturen verkohlen und Feuer fangen!** 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. Achten Sie darauf, die erforderlichen Garzeiten nicht zu weit zu überschreiten und prüfen Sie die Lebensmittel rechtzeitig während des Garvorganges, damit die Lebensmittel nicht im Ofen verbrennen und Feuer fangen. **Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung und entfernen Sie sorgfältig alle Lebensmittelreste und Krümel, um eine Gefährdung durch Feuer zu verhindern.**
- **Wenn die Lebensmittel im Ofen Feuer gefangen haben, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Niemals die Ofentür öffnen, wenn die Lebensmittel im Ofen brennen! Durch die plötzliche Sauerstoffzufuhr kann es zur Verpuffung kommen!** Warten Sie, bis das Feuer erstickt ist und lassen Sie den Ofen danach mit geschlossener Ofentür unter ständiger Aufsicht abkühlen (mindestens

30 Minuten). Bringen Sie den Ofen danach zur Überprüfung in eine autorisierte Fachwerkstatt.



BEWEGLICHE BAUTEILE

Während des Betriebes kann sich der Rotorantrieb bewegen und den installierten Grillspieß drehen. Berühren Sie den Grillspieß während des Rotor-Betriebes nicht mit den Händen oder irgendwelchen Fremdkörpern (Beispiel: Löffel, Kelle, Gabel), um Schäden am Gerät und Verbrennungen an heißen Ofenteilen zu vermeiden. Schalten Sie den Ofen immer zuerst in die Pause-Funktion, bevor Sie im Ofen hantieren.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42814 Design Bistro Ofen Bake & Grill
Stromversorgung:	220-240V Wechselstrom, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	1350 – 1650 W
Ofenraumbelichtung:	Glühbirne 25 W, Typ: XR T300
Länge des Netzkabels:	ca. 95 cm
Gewicht:	ca. 8,2 kg
Abmessungen, Gehäuse:	ca. 477 mm x 380 mm x 295 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Abmessungen, Ofenraum:	ca. 359 mm x 324 mm x 249 mm, ca. 26 Liter (Breite x Tiefe x Höhe)
Ofenfunktionen:	Ober- und/oder Unterhitze, Umluft (alle Kombinationen)
Temperaturen:	30°C bis 230°C in 5°C-Schritten
Garzeiten:	0:00 bis 2:30 (Stunden : Minuten)
Prüfzeichen:	   https://www.tuev-sued.de/ps-zert

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN DESIGN BISTRO OFEN BAKE & GRILL KENNEN LERNEN



- 1 TÜRGRIF**
- 2 KONSOLE**
 - mit **Digitalem Anzeigefeld**: Zeigt die eingestellten Werte und Funktionen an.
 - mit **Programmfeld**: In diesem Bereich erscheinen die Namen der gespeicherten Programme.
 - mit **Tastaturfeld**: Mit den Elementen (Tasten) in diesem Bereich wählen Sie die gewünschten Einstellungen.
- 3 DOPPELT VERGLASTES OFENFENSTER**
- 4 OFENRAUMBELEUCHUNG** - Kann mit der Licht-Taste beliebig ein- und ausgeschaltet werden.
- 5 GRILLSPIESS-AUFLAGE** - Hier wird das passende Ende des Grillspießes eingehängt.
- 6 ROTORANTRIEB FÜR GRILLSPIESS** - Hier schließen Sie den Grillspieß an den Motor an.
- 7 3 SCHIENEN** - Wählen Sie die passende Schienen aus, um Ihre Lebensmittel im Ofenraum richtig zu positionieren.
- 8 RUTSCHFESTE GUMMIFÜSSE**



HERAUSNEHMBARES KRÜMELBLECH

Schützt die Bodenplatte des Ofenraumes vor Spritzern, Krümeln und Fett.

NICHT ABGEBILDET

BELÜFTUNGSSCHLITZE im Gehäuse links und hinten - Diese Öffnungen müssen während des Betriebs immer frei bleiben.

4 GETRENNTE HEIZELEMENTE - Oben und unten im Ofenraum. Können paarweise aktiviert werden.

UMLUFTVENTILATOR - Sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen; kann beliebig zugeschaltet werden.

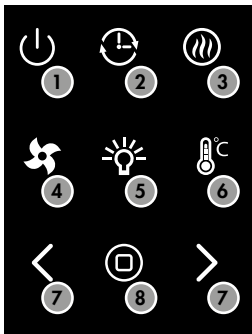
TEMPERATURSENSOR - Sorgt für eine korrekte Temperatursteuerung.

ANZEIGEFELD



- 1 **PFEIL-SYMBOL** - Erscheint, wenn ein Programm bearbeitet wird.
- 2 **PAUSE-SYMBOL** - Erscheint, wenn das Programm angehalten ist.
- 3 **GARZEIT IN STUNDEN UND MINUTEN** - Wird während des Betriebes als Countdown bis 0:00 zurück gezählt.
- 4 **ANZEIGE DER OFENFUNKTIONEN** - Hier erscheinen die Symbole der ausgewählten Heizelemente oben und unten sowie des Umlufffunktion.
- 5 **TEMPERATUR** - Kann in °C oder °F eingestellt und angezeigt werden.
- 6 **HEIZELEMENTE-SYMBOL** - Zeigen die verfügbaren Kombinationen an.
- 7 **PROGRAMMBEREICH** - Im mittleren Bereich der Konsole erscheinen die Namen der vorprogrammierten Programme.

TASTATURFELD



- 1 **EIN/AUS-TASTE** - Schaltet den Ofen ein oder aus. Entsperrt die Tastatur, wenn ein Ofenprogramm läuft.
- 2 **ZEIT-TASTE** - Einstellung der Garzeit.
- 3 **FUNKTIONS-TASTE** - Einstellung der Heizelemente.
- 4 **UMLUFT-TASTE** - Schaltet den Umluftventilator ein oder aus.
- 5 **LICHT-TASTE** - Schaltet das Licht im Ofen direkt ein und aus.
- 6 **TEMPERATUR-TASTE** - Drücken Sie einmal, um die Temperatur einzustellen; zweimal drücken schaltet die Temperatureinheit zwischen °C und °F (Fahrenheit) um.
- 7 **STELLTASTEN** - Zum Auswählen des Ofenprogramms und Einstellen von Garzeit und Temperatur.
- 8 **START/PAUSE-TASTE** - Startet den Ofen oder hält das laufende Programm an.

ZUBEHÖRE

- 1 **PIZZAPLATTE** - Mit 30 cm Durchmesser
- 2 **GRILLROST** - Zum grillen, backen und toasten
- 3 **EMAILLIERTES BACKBLECH** - Zum Auffangen von Bratensaft und Fett. Dient außerdem zum Backen von Plätzchen, Kuchen, Brot, Sandwich und anderem.
- 4 **GRILLSPIESS** - Mit 2 beliebig verstellbaren Klammern, zum Grillen von Hähnchen und anderen Fleischstücken.
- 5 **GRIFF** - Ziehen Sie damit Grillrost oder Backblech aus dem heißen Ofen heraus.
- 6 **BÜGELGRIFF** - Nehmen Sie den Grillspieß damit aus dem heißen Ofen.



1



2



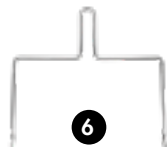
3



4



5



6

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN DESIGN BISTRO OFEN BAKE & GRILL

Ihr neuer Design Bistro Ofen Bake & Grill ist ein elektrisch geheizter Backofen, den Sie an die normale Schuko-Steckdose eines entsprechenden Stromanschlusses anschließen können (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität‘). Dadurch sind Sie nicht auf einen fest verlegten, besonderen Stromanschluss angewiesen. Dennoch verfügt der Design Bistro Ofen Bake & Grill über alle wesentlichen Einrichtungen und Fähigkeiten eines „großen“ Backofens und bietet damit die Möglichkeit, fast alle Gerichte zu garen, die Sie im Backofen Ihres Küchenherdes zubereiten würden.

Aufgrund des kleineren Ofenraumes und der effizienten Verlegung der Heizelemente, heizt der Design Bistro Ofen Bake & Grill den Ofenraum trotz der geringeren Stromaufnahme deutlich schneller als ein normaler Backofen: schon in wenigen Minuten werden selbst hohe Temperaturen erreicht. Dadurch wird das in Rezepten oft geforderte Vorheizen des Ofens in vielen Fällen überflüssig und Sie sparen Energie und Geld.

3 SCHIENEN FÜR GRILLROST UND BACKBLECH

Sie können Grillrost und Backblech im Ofenraum in 3 unterschiedlichen Positionen einsetzen. Dadurch können Sie die Position Ihrer Lebensmittel im Ofen an die Größe der Lebensmittel und die Wärmeverteilung im Ofen anpassen. In der folgenden Tabelle finden Sie einige Hinweise zur Auswahl der richtigen Schiene.

Wichtig: Zwischen den Heizelementen und den Lebensmitteln sollten zu jeder Zeit des Garvorganges mindestens 3 cm Platz frei bleiben (Breite eines Teelöffels). Bei hohen Temperaturen sollten Sie sogar deutlich mehr Abstand halten.

Schiene	Verwendung
Oben	Legen Sie hier das Grillrost zum Grillen der meisten Fleischsorten ein. ACHTUNG: Denken Sie daran, dass manche Lebensmittel durch das Erhitzen eventuell an Volumen und Dicke zunehmen. Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel trotzdem die Heizelemente im Ofen nicht berühren können.
Mitte	Diese Position eignet sich am besten zum Backen mit und ohne Umluft, Kochen, Aufwärmen (Programm Warm), Auftauen (Programm Defrost) und Pizza. Verwenden Sie diese Schiene außerdem, wenn das Grillgut nicht auf die obere Schienen passt (Beispiel: Schaschlik, gefüllte Fleischstücke, dicke Burger).
Unten	Mit der unteren Schienen haben Sie viel Platz zum Garen, Aufwärmen und Warmhalten aller größeren Teile. Verwenden Sie diese Position aber vor allem auch für verschiedene Bratenstücke und wann immer Sie nur mit Oberhitze arbeiten und die unteren Heizelemente abgeschaltet sind.

UMLUFT UND GETRENNT SCHALTBARE HEIZELEMENTE

Im Ofenraum sind oben und unten insgesamt 4 Heizelemente angeordnet, die Sie für den Garvorgang paarweise ein- und ausschalten können. Dadurch können Sie die Wärmeverteilung im Ofenraum durch Ober- und Unterhitze gezielt für die Zubereitung ihrer Gerichte anpassen. Für eine besonders gleichmäßige Wärmeverteilung steht Ihnen außerdem ein Umluftventilator zur Verfügung, der ebenfalls nach Bedarf zugeschaltet werden kann.

Hinweis

Ein wesentlicher Teil der Wärmeübertragung erfolgt auch durch die direkte Wärmestrahlung der erhitzten Heizelemente. Darauf hat die Umluffunktion keinen Einfluss. Halten Sie also auch bei Verwendung der Umluffunktion immer ausreichend Abstand zu den Heizelementen, um eine gleichmäßige Bräunung Ihrer Lebensmittel zu erhalten.

PAUSE - FUNKTION

Mit der Pause-Funktion können Sie den Ofen jederzeit anhalten. In diesem Fall läuft die Garzeit nicht weiter, die Heizelemente werden abgeschaltet und der Grillspieß bleibt stehen. Nutzen Sie diese Funktion, um die Lebensmittel nach dem Vorheizen in den Ofen zu stellen oder den Grillspieß im Ofen einzuhängen und um die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel zu prüfen (siehe: ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘). Außerdem können Sie mit der Pause-Funktion die Temperatur und Garzeit auch nach dem Starten des Ofens ändern (siehe: ‚Die Einstellungen nach dem Starten eines Programms ändern‘).

ANZEIGEN UND SYMBOLE

Die Konsole des Ofens mit allen Anzeigen und Steuerelementen ist wie bei einem Smartphone hinter einer durchgehenden Deckplatte angebracht: ohne jedwede Rillen und Ritzen. Dadurch kann eine gründliche Reinigung schnell und problemlos erledigt werden (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Die gewünschten Werte und Funktionen wählen Sie mit einer leichten Berührung der angezeigten Tasten im Tastaturfeld aus.

Anzeigenfeld

Im oberen Drittel der Konsole erscheinen die Werte und Symbole der gewählten Einstellungen. Dazu gehören auch die ausgewählten Ofenfunktionen (Heizelemente, Umluft), sowie die Symbole, durch die der Ofen anzeigt, ob ein Programm läuft oder angehalten ist.

Wenn Sie die Zeit-Taste oder Temperatur-Taste berühren, dann blinken die ausgewählten Werte der Garzeit (Stunden oder Minuten) oder die Temperatur. Sie können

diesen Wert dann mit den Stellasten < oder > einstellen. Nach dem Starten des Ofens erscheint die noch verbleibende Garzeit als Countdown.









Programmfeld







In diesem Bereich werden die Namen der vordefinierten Programme angezeigt. Wenn weder Garzeit noch Temperatur im Anzeigefeld blinken, dann schalten Sie mit den Stellasten < oder > die Programme der Reihe nach durch.

Tastaturfeld

Im Tastaturfeld ist die Deckplatte der Konsole berührungsempfindlich (Touch Screen). Eine leichte Berührung des gewünschten Symbols („Taste“) genügt zur Bedienung des Ofens.

Auf der Konsole angezeigte Symbole

Symbol	Bedeutung
Anzeigefeld	
	Ofenprogramm läuft. Solange der Pfeil blinkt (ca. 20 Sekunden direkt nach dem Starten des Ofenprogramms) sind noch einige Tasten im Tastaturfeld zugänglich. Wenn der Pfeil kontinuierlich leuchtet, sind alle Tasten gesperrt (siehe: ‚Automatische Abschaltung‘).
	Ofenprogramm angehalten (siehe: ‚Pause-Funktion‘).
	Umlufffunktion aktiviert. Dieses Symbol erscheint während des Betriebs links neben der Temperatur.
	Obere und untere Heizelemente aktiviert (Ober- und Unterhitze).
	Nur untere Heizelemente aktiviert (Unterhitze).
	Nur obere Heizelemente aktiviert (Oberhitze).
Tastaturfeld	
	EIN/AUS-Taste - im Standby-Modus blinkt diese Taste und alle anderen Anzeigen bleiben dunkel.
	Zeit-Taste - drücken Sie einmal, um die Minuten einzustellen (Minuten blinken im Anzeigefeld). Drücken Sie erneut, wenn Sie die Stunden einstellen wollen (Stunden blinken).

Symbol	Bedeutung
	Funktions-Taste - damit schalten Sie die Heizelemente ein und aus. Das entsprechende Symbol in der untersten Zeile des Anzeigefeldes zeigt die aktuell ausgewählte Kombination von Heizelementen an.
	Umluft-Taste - schaltet den Umluftventilator ein und aus.
	Licht-Taste - schaltet die Ofenraumbeleuchtung ein und aus. Das Licht reagiert sofort.
	Temperatur-Taste - drücken Sie hier, um die Ofentemperatur einzustellen. Die Temperatur blinkt im Anzeigefeld. Drücken Sie erneut, um die Temperatureinheit umzuschalten.
	Stelltasten - wenn keiner der Parameter im Anzeigefeld blinkt, dann wählen Sie hiermit eines der vordefinierten Ofenprogramme. Wenn die Garzeit oder Temperatur im Anzeigefeld blinkt, dann stellen Sie mit diesen Tasten den blinkenden Wert ein (siehe: ‚Bedienung/ Den Ofen einstellen‘).
	START/PAUSE-Taste - drücken Sie hier, um den Ofen mit den aktuell eingestellten Werten zu starten oder ein laufendes Programm anzuhalten (siehe: ‚Bedienung/ Den Ofen mit den eingestellten Werten starten‘).

NÜTZLICHE ZUBEHÖRE

Alle Zubehöre, die für eine vielseitige Verwendung des Ofens unerlässlich sind, gehören zum Lieferumfang: Backblech, Grillrost, Grillspieß und Pizzaplatte.

Für alle Anwendungen werden entsprechend vordefinierte Programme angeboten, die Ihnen bereits für den Ofen optimierte Einstellungen liefern (siehe: ‚Vordefinierte Programme‘).

Griffe für Grillrost, Backblech und Grillspieß

Um Grillrost, Backblech und Grillspieß gefahrlos aus dem Ofen zu ziehen, verwenden Sie am besten die mitgelieferten Griffe für Backblech/Grillrost und Grillspieß. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie Ihre Lebensmittel bei sehr hohen Temperaturen gegart haben. Sie können Ihre heißen Lebensmittel damit hygienisch und sicher bewegen.

Wichtig: Mit dem Bügelgriff für den Grillspieß können Sie nur den Grillspieß sicher bewegen. Versuchen Sie nicht, das Grillrost damit aus dem Ofen zu ziehen. Das Grillrost könnten dabei herunterfallen oder kippen.

Der kleine Griff wird an der Kante des Backbleches oder Grillrostes eingehakt. Den Bügelgriff für den Grillspieß legen Sie mit beiden Enden von unten in die dafür vorgesehenen Rillen im Grillspieß.

⚠ ACHTUNG: Um Schäden und Verletzungen durch heiße Teile zu vermeiden, achten Sie unbedingt darauf, die Griffe richtig einzuhaken und hantieren Sie vorsichtig. Vergewissern Sie sich, dass Sie Backblech / Grillrost / Grillspieß richtig am Griff eingehängt haben und halten Sie den Griff waagrecht. Wir empfehlen, auf jeden Fall Ofenhandschuhe zu verwenden, und die heißen Teile mit einer Hand zu stützen, während Sie die Teile mit der anderen Hand am Griff halten. Andernfalls können die Lebensmittel herunter fallen. Das Backblech kann aus dem Griff rutschen, wenn Sie es nicht richtig eingehakt haben oder schräg halten.

Rotierender Grillspieß

Für Gerichte, die am Spieß gegrillt werden sollen, können Sie den mitgelieferten Grillspieß im Ofen einhängen. Dazu wird das Fleischstück auf die Welle gesteckt, mit den beiden zugehörigen Klammern fixiert und im Rotorantrieb eingelegt.

Sie können den Grillspieß für alle Lebensmittel von geeigneter Größe verwenden, die auf dem Grillspieß sicher fixiert werden können und beim Garen nicht zerfallen. Vor allem sind dies die kleineren Geflügelarten: Hähnchen, Ente und andere. Beachten Sie dabei aber bitte, dass Ihre Lebensmittel den Heizelementen zu keiner Zeit zu nahekommen dürfen.

Wenn Sie dazu das Programm Chiken wählen, dreht der integrierte Rotor das Grillgut während der gesamten Garzeit langsam und gleichmäßig. Dadurch erhalten Sie nicht nur für Geflügel, sondern auch für andere Fleisch- und Gemüsegerichte eine gleichmäßige, schonende Bräunung (siehe: ‚Mit dem Grillspieß grillen‘).

Pizzaplatte

Besondere Anforderungen müssen beim Backen von Pizza erfüllt sein, um einen knusprigen Boden mit saftigem Belag zu erhalten. Die mitgelieferte Pizzaplatte kann das Ofenprogramm Pizza dazu perfekt unterstützen.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Wenn das Gerät länger als 2 Minuten untätig ist (der Ofen arbeitet nicht) und keine Tasten gedrückt werden, dann schaltet der Ofen automatisch in den Standby-Modus zurück und ein eventuell angehaltenes Programm wird abgebrochen. In diesem Fall verlöschen auch alle Anzeigen auf der Konsole; lediglich die EIN/AUS-Taste blinkt. Dadurch ist sichergestellt, dass der Ofen nicht beliebig lange weiterläuft, wenn Sie einmal vergessen sollten, den Ofen auszuschalten.

Garzeit und Temperatur einstellen

Wenn Sie die Garzeit oder Temperatur mit der zugeordneten Taste zum Einstellen ausgewählt haben, dann blinkt dieser Parameter ca. 30 Sekunden lang. In dieser

Zeit können Sie den Wert mit den Stellasten < und > einstellen. Danach wird der aktuell im Anzeigefeld angezeigte Wert automatisch als neue Einstellung akzeptiert und leuchtet wieder kontinuierlich.

Sicherung der Konsole gegen unbeabsichtigte Berührung

Eine automatische Abschaltung der Konsole verhindert, dass der Ofen nach dem Start eines Programms auf unbeabsichtigte Berührungen der Konsole reagiert.

- Wenn Sie den Ofen mit den gewählten Einstellungen gestartet haben, dann werden die Tasten zum Teil sofort gesperrt. Lediglich auf die EIN/AUS-Taste, Licht-Taste, Umluft-Taste und START/PAUSE-Taste reagiert der Ofen noch innerhalb von 20 Sekunden. In dieser Zeit blinkt der Pfeil im Anzeigefeld neben der Garzeit. Danach hört der Pfeil auf zu blinken und das gesamte Tastaturfeld ist gesperrt. Um alle Tasten wieder freizuschalten, müssen Sie das Ofenprogramm anhalten (siehe: ‚Pause-Funktion‘).
- 20 Sekunden nach dem Start des Ofenprogramms wird die Konsole vollständig gesperrt und der Pfeil neben der Garzeit leuchtet kontinuierlich. Der Ofen reagiert dann nicht mehr auf kurze Berührungen der Konsole.

Die Konsole freischalten

Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Signalton erklingt und der Pfeil neben der Garzeit blinkt. Danach sind die Licht-Taste, Umluft-Taste und START/PAUSE-Taste sofort wieder verfügbar. Drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um die Pause-Funktion zu aktivieren und damit das gesamte Tastaturfeld wieder freizuschalten (siehe: ‚Pause-Funktion‘).

VORDEFINIERTER PROGRAMME

Der Design Bistro Ofen Bake & Grill verfügt über 8 vordefinierte Programme und einen Speicherplatz, in dem Sie ein eigenes Ofenprogramm speichern können (Custom). Die fest eingestellten Programme bieten optimierte Einstellungen für verschiedene Lebensmittel und Gerichte. Bei diesen Programmen sind Heizelemente, Umluft, Temperatur und Garzeit werksseitig optimiert. Sie können diese Werte jedoch vor dem Starten des Ofens beliebig ändern.









Hinweis

Änderungen an den voreingestellten Werten werden nur für das Programm Custom gespeichert (siehe: ‚Programmplatz zum Speichern eines eigenen Ofenprogramms‘). Wenn Sie eines der anderen Programme erneut aufrufen, werden immer zuerst wieder die werksseitig eingestellten Werte verwendet.

Voreinstellungen für die verschiedenen Programme

In der folgenden Tabelle sind die Voreinstellungen für die vordefinierten Programme eingetragen.

Tip: Wir empfehlen, die Voreinstellungen zunächst beizubehalten und die Einstellung erst dann an Ihre individuellen Wünsche anzupassen, wenn Sie das Gerät besser kennen. Wenn Sie während eines Garvorganges feststellen, dass die Einstellungen für Ihre Lebensmittel nicht geeignet sind, dann können Sie die Einstellungen nach dem Starten des Programms ändern (siehe: ‚Bedienung / Die Einstellungen nach dem Starten eines Programms ändern‘).

Programm	Verwendung	Empfohlene Schiene	Rotor	Heiz-elemente	Umluft	Temperatur °C / °F	Zeit Std: Min
Warm	Warmhalten, Aufwärmen	UNTEN	nein		nein	35 / 95	01:00
Defrost	Auftauen	UNTEN	nein		ja	60 / 140	00:30
Chicken	Hähnchen, grillen mit dem Grillspieß	-/- (Rotor)	ja		nein	190 / 374	01:10
Grill	Grillen mit dem Grillrost	UNTEN	nein		nein	190 / 374	00:35
Pizza	Pizza, Mürbeteig mit Toppings	MITTE	nein		ja	200 / 392	00:20
Toast	Toastscheiben, Brot mit Toppings oder Füllungen	OBEN, MITTE	nein		ja	150 / 302	00:35
Cake	Kuchen, Pasteten	MITTE	nein		ja	180 / 356	00:40
Cookies	Plätzchen	MITTE	nein		ja	220 / 428	00:15
Custom	Benutzerdefiniert	-/-	nein	alle Varianten	nein / ja	30 / 86 - 230 / 446	00:00 - 2:30

Das Programm Chicken – Grillen mit dem Grillspieß

Den mitgelieferten Grillspieß können Sie für alle Programme verwenden. Wenn Sie dazu jedoch das Hähnchen-Programm (Chicken) wählen, dann wird der integrierte

Rotor des Ofens aktiviert und der Grillspieß wird während des gesamten Garvorganges langsam gedreht.

Wichtig: Damit keine Lebensmitteleile (Beispiel: Schenkel, Flügel) die Heizelemente berühren, sollten Sie das Grillgut entsprechend zusammenbinden. Verwenden Sie dazu hitzefeste, naturbelassene Grillschnüre (Beispiel: Hanf) oder hitzefeste Klammern und Spieße, die für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet sind.

⚠ ACHTUNG: Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Teile der Lebensmittel oder Hilfsmittel auf die Heizelemente fallen können.

Hinweis

Um mit dem Rotor zu arbeiten, müssen Sie immer das Programm Chicken verwenden. Sie können aber wie bei jedem anderen Programm alle Einstellungen trotzdem frei wählen. Diese Einstellungen werden allerdings nicht gespeichert.

Das Programm Pizza – Mit der Pizzaplatte arbeiten

Zum Backen von Pizza empfehlen wir die Pizzaplatte zu verwenden. Damit können Sie einen entsprechend knusprigen Boden mit saftigem Belag erhalten. Legen Sie die Pizzaplatte auf das Grillrost und wählen Sie möglichst die mittlere Schienen im Ofen. Wenn Sie damit rechnen, dass Saft aus der Füllung über die Pizzaplatte läuft, dann können Sie das Backblech unter den Grillrost schieben. Sie schützen damit die Heizelemente und das Krümelblech.

Custom – Speichern eines eigenen Ofenprogramms

Mit dem Programm „Custom“ (benutzerdefiniert), können Sie ein eigenes Programm für eines Ihrer bevorzugten Gerichte erstellen.

Folgende Einstellungen sind werksseitig programmiert bzw. möglich:

Parameter	Voreinstellung	Einstellbar, von / bis
Ofenraumbelichtung	aus	ein / aus
Heizelemente	Ober- und Unterhitze	alle Möglichkeiten
Umluft	aus	ein / aus
Temperatur	230°C (446°F)	30°C (86°F) / 230°C (446°F)
Garzeit (Stunden : Minuten)	1:00	00:00 / 02:30

Sie können jede dieser Einstellungen beliebig verändern.

Wenn Sie das Programm Custom gewählt haben und danach eigene Einstellungen wählen, dann werden diese Einstellungen im Ofen gespeichert, sobald Sie den Ofen mit der START/PAUSE-Taste starten.

Wenn Sie die Einstellungen zunächst nur speichern wollen, dann können Sie das Programm nach dem Starten sofort wieder mit der EIN/AUS-Taste abbrechen. Die Einstellungen bleiben trotzdem im Speicher des Ofens erhalten – auch nachdem Sie den Ofen in den Standby-Modus zurückgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt haben.

Wichtig: Wenn Sie bereits Einstellungen für das Programm Custom gespeichert haben, dann werden diese Einstellungen jedes Mal überschrieben und gehen unweigerlich verloren, nachdem Sie den Ofen mit neuen Einstellungen gestartet haben. Wenn Sie den Ofen mit manuellen Einstellungen starten wollen, ohne das Programm Custom zu verändern, dann stellen Sie den Ofen im manuellen Modus ein (siehe: ‚Bedienung / Den Ofen manuell steuern‘) oder wählen Sie als Vorlage eines der werksseitig vordefinierten Programme. Diese Programme können nicht überschrieben werden (siehe: ‚Voreinstellungen für die verschiedenen Programme‘).

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Der Ofen arbeitet effizienter, wenn Sie die Umlufffunktion verwenden. Die Lebensmittel werden dadurch bis zu 30% schneller gar. Prüfen Sie im Zweifelsfall rechtzeitig die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel, um den richtigen Zeitpunkt zum Abschalten nicht zu verpassen.


FLEISCH GAREN

- Heizen Sie zum Garen von Fleisch sowohl den Ofen als auch das Kochgeschirr vor. Dadurch verschließen sich die Poren im Fleisch und das Fleisch bleibt saftiger.
- 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) garen, 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 direkt nach dem Anbraten 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 unten 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.

Garzeiten und Temperaturen für Fleischgerichte

In folgender Tabelle finden Sie Empfehlungen für die Einstellung der Ofentemperatur und Garzeit. Die Temperaturen sind für die Ofenfunktion 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
Kalbschaxe	1,5 kg	120 min.	220°C
Kalbsbraten	1 kg	90 min.	220°C
Lammkeule	1 kg	120 min.	180°C
Lammrücken	1 kg	120 min.	180°C

Fleisch	Gewicht	Garzeit	Temperatur
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
Lendenbraten vom Rind	1 kg	15 min. danach 15 - 20 min. (15 min. mehr je 500 g mehr)	235°C 200°C
Roastbeef	1 kg	15 Min. danach 15 - 20 min. (15 min. mehr je 500 g mehr)	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: ‚Fleisch garen‘).

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.

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

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

VERWENDBARES KOCHGESCHIRR

Sie können Kochgeschirr aus Metall, feuerfestem Glas und feuerfester Keramik in Ihrem Gastroback Design Bistro Ofen Bake & Grill verwenden. Beachten Sie bitte

die Herstellerangaben zu Ihrem Kochgeschirr.

⚠️ WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr und dessen Inhalt während des Betriebes den Heizelementen nicht zu nahe kommen. Halten Sie einen Abstand von mindestens 3 cm (Breite eines Teelöffels) ein. Verwenden Sie zum Garen im Ofen keine Gefäße, die während des Garens platzen, schmelzen oder sich verformen können, um eine Gefährdung durch Splitter und/oder ausgelaufene Flüssigkeiten oder gesundheitsschädliche Substanzen zu vermeiden.

ERSTE INBETRIEBNAHME

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder 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 fassen, um es zu bewegen. Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig AUS (EIN/AUS-Taste drücken bis die Konsole dunkel wird), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen. Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gerät, das Netzkabel oder die Bauteile und Zubehöre des Gerätes in die Spülmaschine stellen.

Vergewissern Sie sich vor jedem Einschalten des Gerätes, dass keine Fremdkörper im Ofenraum stecken und das Krümelblech im Boden des Ofenraums eingelegt ist.

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 (siehe: ‚Ihren Design Bistro Ofen Bake & Grill kennen lernen‘).
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 keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Ofenraum stecken.
3. Reinigen Sie das Gerät und seine Zubehöre vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Legen Sie danach das Krümelblech wieder im Boden des Ofenraums ein.

⚠️ WARNUNG: Niemals den Design Bistro Ofen Bake & Grill über einen Küchenherd oder in die Nähe einer anderen Wärmequelle (Beispiel: Heizung, Kamin, Küchenherd) stellen, um Schäden am Gerät und Verletzungen durch Überhitzung, Kurzschluss und Feuer zu vermeiden. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät. Die Luftschlitze im Gehäuse (linke Seite und hinten) müssen stets frei bleiben (siehe: ‚Ihren Design Bistro Ofen Bake & Grill kennen lernen‘). **Lebensmittel können durch Überhitzung Feuer fangen!** Halten Sie auf allen Seiten ausreichend Platz zu leicht brennbaren Gegenständen (Beispiel: Vorhänge). **Niemals das Gerät zum Betrieb in einen Schrank oder ein Regal stellen.**

Lassen Sie auf jeder Seite und über dem Gerät ausreichend Platz (mindestens 20cm), zu anderen Gegenständen und zur Kante der Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät aber möglichst mit der Rückseite direkt vor eine gemauerte Wand.

Wichtig: Vor der ersten Verwendung sollten Sie den leeren Ofen (ohne Lebensmittel) 15 Minuten lang bei 230°C ausheizen. Die Heizelemente können dabei etwas Rauch entwickeln und ein leichter Brandgeruch ist völlig normal und harmlos und dauert nur kurze Zeit an. **Sorgen Sie trotzdem für eine gute Belüftung.** Wenn Rauch und Brandgeruch bei der späteren Verwendung erneut auftreten, dann reinigen Sie den Design Bistro Ofen Bake & Grill (siehe ‚Pflege und Reinigung‘). Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Lebensmittelrückstände. Sollte der Brandgeruch auch nach der Reinigung dauerhaft auftreten, dann lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.

4. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzefeste Arbeitsfläche (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Die Rückseite des Gerätes sollte direkt vor einer Wand stehen. Vergewissern Sie sich, dass die Luftschlitze im Gehäuse frei bleiben. Nehmen Sie alle Gegenstände und Fremdkörper aus dem Ofenraum; nur das Krümelblech muss auf dem Boden des Ofenraumes unter den unteren Heizelementen eingelegt sein. Schließen Sie die Ofentür.
5. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität‘). Ein Signalton zeigt an, dass das Gerät angeschlossen ist und alle Anzeigen und Funktionen auf der Konsole leuchten kurz auf. Danach wird die Konsole wieder dunkel und nur die EIN/AUS-Taste blinkt. Der Ofen ist jetzt im Standby-Modus.
6. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste (siehe: ‚Bedienung‘). Die Licht-Taste und Funktions-Taste leuchten auf.
7. Drücken Sie die Funktions-Taste. Die Voreinstellungen für Garzeit und Temperatur erscheinen im Anzeigefeld und alle Tasten des Tastaturfeldes leuchten auf. Als Voreinstellung wird die maximal erreichbare Temperatur 230°C angezeigt und

eine Garzeit von 1 Stunde (01:00).

8. Drücken Sie die Zeit-Taste. Die Minutenanzeige der Garzeit blinkt. Tippen Sie auf die Stellasten < oder >, um die Anzahl der Minuten auf 15 zustellen.
9. Drücken Sie erneut die Zeit-Taste. Die Stundenanzeige der Garzeit blinkt. Tippen Sie auf die Stellaste <. Danach sollten 0 Stunden und 15 Minuten (00:15) angezeigt werden.

Hinweis

Die Heizelemente können während des Betriebes Rotglut erreichen. Das ist normal und kein Grund zur Besorgnis.

10. Drücken Sie die START/PAUSE-Taste. Im Anzeigefeld sehen Sie die Restzeit als Countdown. Der Ofen schaltet sich automatisch AUS, sobald die Zeit abgelaufen ist. Ein Signalton wird etwa 30 Sekunden lang wiederholt. Danach schaltet der Ofen automatisch in den Standby-Modus zurück. Öffnen Sie die Ofentür.

Hinweis

Sie werden den Ofenventilator der Ofen-Elektronik noch einige Minuten arbeiten hören. Dadurch wird eine Überhitzung der Elektronik vermieden. Wir empfehlen, den Ofen nach dem Betrieb im Standby-Modus abkühlen lassen, um die inneren Bauteile vor Überhitzung zu schützen. In dieser Zeit läuft der Ventilator des Ofens weiter.

11. Ziehen Sie nach ca. 10 Minuten den Netzstecker aus der Steckdose. Sobald der Ofen vollständig abgekühlt ist, wischen Sie den Ofenraum mit einem sauberen, angefeuchteten Tuch aus (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Das Gerät ist jetzt für die Zubereitung Ihrer Lebensmittel bereit.

Hinweis

Sie können den Ofen mit der EIN/AUS-Taste jederzeit in den Standby-Modus zurückschalten. Wenn ein Ofenprogramm läuft, dann halten Sie dazu die EIN/AUS-Taste gedrückt bis ein Signalton erklingt und drücken Sie dann die EIN/AUS-Taste erneut.

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 Bake & Grill dient zum Erhitzen von essbaren Lebensmitteln. Für diesen Zweck können die Heizelemente oben und unten im Ofen durch elektrischen Strom bis zur Rotglut erhitzt werden. **Alle Bauteile im Ofen, die verwendeten Zubehöre und die Lebensmittel können so heiß werden, dass bereits eine leichte Berührung mit der Haut zu schweren Verbrennungen führt.** Verwenden Sie beim Herausnehmen der Lebensmittel Ofenhandschuhe und die mitgelieferten Griffe, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.

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

Legen Sie keine Fremdkörper (Beispiel: Messer, Löffel oder anderes Kochbesteck) in den Ofen, um eine Gefährdung durch Feuer, Elektrizität und hohe Temperaturen zu vermeiden. Achten Sie immer darauf, dass keine Fremdkörper oder Lebensmittel die Heizelemente berühren. Wenden Sie keine Gewalt an. Das gilt besonders, wenn Sie angebrannte Lebensmittel entfernen wollen. Handtieren Sie im Ofenraum vorsichtig mit Geschirr und Kochbesteck, um Heizelemente, Temperatursensor und Ofenraumbeleuchtung nicht zu beschädigen.

Wichtig: Vergewissern Sie sich, dass das Krümelblech am Boden des Ofenraumes eingelegt ist, bevor Sie den Ofen einschalten.

⚠️ ACHTUNG: Der Ofenraum ist mit einer Antihaft-Beschichtung ausgekleidet. Verwenden Sie niemals Antihaft-Sprays im Ofenraum. Niemals im Ofenraum kratzen oder schaben. Verwenden Sie **KEIN** normales Haushaltsgeschirr im Ofen. Besonders normale Gläser können durch die hohen Temperaturschwankungen platzen. Kunststoffgeschirr, Kunststoffbesteck und lackierte Gegenstände können schmelzen und/oder verkohlen und gesundheitsschädliche Substanzen bilden. Verwenden Sie nur entsprechend gekennzeichnetes, hitzefestes Geschirr (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Verwendbares Kochgeschirr‘).

Hinweis

Ca. 20 Sekunden nach dem Starten des Ofenprogramms wird das gesamte Tastaturfeld gesperrt. Um irgendwelche Eingaben zu machen, müssen Sie warten bis der Garvorgang automatisch beendet wird oder den Garvorgang manuell anhalten (siehe: ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘).

Wichtig: Um den Ofen auszuschalten, drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Der Ofen ist ausgeschaltet, wenn die Konsole dunkel ist (Standby-Modus; siehe: ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um den Ofen vollständig auszuschalten.

OFEN UND LEBENSMITTEL VORBEREITEN

⚠️ WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel und das Kochgeschirr die Heizelemente 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 Umlufffunktion arbeiten, dann kann die Temperatur im Ofenraum abhängig von den verwendeten Heizelementen ungleichmäßig verteilt sein. Auf diese Weise können Sie die Ergebnisse des Garvorgangs beeinflussen (siehe: ‚Eigenschaften Ihres Design Bistro Ofen Bake & Grill/ 3 Schienen für Grillrost und Backblech‘). 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.

Sie können die erforderliche Garzeit und Temperatur für Ihre Lebensmittel für jeden Einzelfall manuell einstellen (siehe: ‚Den Ofen manuell steuern‘). Alternativ können Sie eines der vordefinierten Programme des Ofens wählen (siehe: ‚Ein fertiges Ofenprogramm verwenden‘) oder ein eigenes Ofenprogramm speichern und starten (siehe: ‚Ein eigenes Ofenprogramm speichern‘).

1. Nehmen Sie alle überflüssigen Zubehöre aus dem Ofen. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Ofenraum liegen. Vergewissern Sie sich, dass das Krümelblech im Boden des Ofens richtig eingelegt ist (unter den unteren Heizelementen).
2. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Wählen Sie das erforderliche Zubehör aus (Backblech, Grillrost oder Grillspieß; siehe: ‚Eigenschaften Ihres Design Bistro Ofen Bake & Grill / Nützliche Zubehöre‘).

Hinweis

Die meisten Rezepte sind für normale Backöfen geschrieben. Der Design Bistro Ofen Bake & Grill erreicht die eingestellte Temperatur jedoch wesentlich schneller als konventionelle Backöfen. Deshalb können Sie die meisten Lebensmittel bereits in den kalten Ofen stellen. Sie sparen damit die Vorheizphase (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Wenn Ihr Rezept jedoch zwingend einen vorgeheizten Ofen und/oder vorgeheiztes Kochgeschirr verlangt (Beispiel: viele Fleischgerichte), dann müssen Sie den Ofen zuerst mit der erforderlichen Garzeit und Temperatur einstellen und starten. Vergessen Sie dann bitte nicht, die Lebensmittel nach max. 10 Minuten in den Ofen zu stellen.

3. Wenn ein Vorheizen des Ofens nicht erforderlich ist, dann stellen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Ofen. Stellen oder legen Sie die Lebensmittel dazu auf das Grillrost oder das Backblech. Wählen Sie dazu eine geeignete Schiene im Ofenraum (siehe: ‚Eigenschaften Ihres Design Bistro Ofen Bake & Grill / 3 Schienen für Grillrost und Backblech‘). Wenn Sie den Grillspieß verwenden wollen, dann arbeiten Sie nach der Anleitung im Abschnitt ‚Mit dem Grillspieß grillen‘.

⚠️ WARNUNG: Lebensmittel können bei Überhitzung in Brand geraten!

Lebensmittel und Kochgeschirr dürfen die Heizelemente während des Betriebes nicht berühren und müssen immer mindestens 3 cm Abstand zu den Heizelementen haben (Breite eines Teelöffels). Bedenken Sie dabei bitte auch, dass sich manche Lebensmittel beim Erhitzen aufblähen, zerfallen oder tropfen. Wählen Sie im Zweifelsfall besser eine andere Schiene. Wenn Sie das Grillrost verwenden und die Lebensmittel eventuell tropfen könnten, dann schieben Sie das Backblech unter das Grillrost, sofern das möglich ist.

⚠️ WARNUNG: Niemals Metallfolie auf dem Krümelblech auslegen,

um eine Gefährdung durch Überhitzung der Heizelemente und Kurzschluss zu vermeiden! Betreiben Sie den Ofen niemals mit geöffneter Ofentür.

4. Schließen Sie die Ofentür.
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein Signalton ertönt und die Konsole leuchtet für ca. 3 Sekunden auf. Danach wird die Konsole wieder dunkel und die EIN/AUS-Taste blinkt (Standby-Modus).
6. Stellen Sie den Ofen für die anstehende Aufgabe ein.

DEN OFEN EINSTELLEN

Es gibt 3 Wege, die gewünschten Einstellungen für Ihre Gerichte einzugeben.

- Sie können die Einstellungen manuell eintragen. In diesem Fall gehen alle Einstellungen verloren, sobald das Ofenprogramm beendet oder abgebrochen wird. Verwenden Sie diese Methode für Gerichte, die Sie selten zubereiten und für die Sie jedes Mal andere Einstellungen brauchen (siehe: ‚Den Ofen manuell steuern‘).
- Sie können ein werksseitig vordefiniertes Ofenprogramm verwenden. Diese Programme enthalten optimierte Einstellungen für die häufigsten Anwendungen (siehe: ‚Ein fertiges Ofenprogramm verwenden‘). Diese Einstellungen können allerdings beliebig geändert werden.
- Erstellen Sie ein eigenes Ofenprogramm für Ihr Lieblingsgericht. Bei dieser Methode bleiben alle Einstellungen im Speicher des Ofens erhalten; auch nach dem Ausschalten und nachdem Sie den Ofen von der Stromversorgung getrennt haben (siehe: ‚Ein eigenes Ofenprogramm speichern‘).

Den Ofen manuell steuern

Im manuellen Modus stellen Sie alle Funktionen und Werte zur Steuerung des Ofens jedes Mal neu ein. Wenn Sie Ihre eigenen Einstellungen speichern wollen, dann wählen Sie das Programm Custom (siehe: ‚Ein eigenes Ofenprogramm speichern‘).

Wichtig: Wenn weder die Stunden oder Minuten der Garzeit noch die Temperatur blinken, dann können Sie mit den Stellasten < und > eines der vordefinierten Ofenprogramme auswählen. Der Name des gerade ausgewählten Programms erscheint im Programmbereich (siehe: ‚Ein fertiges Ofenprogramm verwenden‘). In diesem Fall gehen alle bis dahin eingetragenen, manuellen Einstellungen verloren.

Tipp: Berücksichtigen Sie bitte die Zeit, die der Ofen braucht (abhängig von der Temperatur max. 10 Minuten), um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Wählen Sie die Garzeit dementsprechend. Bedenken Sie bei der Wahl von Temperatur und Garzeit bitte auch, dass der Design Bistro Ofen Bake & Grill 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.

Wichtig: Mit Umluft arbeitet der Ofen effizienter. Stellen Sie die Garzeit und Temperatur entsprechend niedriger ein, damit die Lebensmittel nicht verbrennen. Sie sollten mit Umluft arbeiten, wannimmer es möglich ist. Allerdings brauchen manche Lebensmittel für optimale Ergebnisse eine größere Hitze von oben oder unten. Beispiel: Pizzaboden wird abhängig vom Belag eventuell knuspriger, wenn die Pizza mit Unterhitze oder Oberhitze gebacken wird. Probieren Sie aus, mit welcher Einstellung Ihre Lieblingsgerichte am besten gelingen.

Tipp: Sie können jeden Vorgang (Werte einstellen, Garen) jederzeit mit der EIN/AUS-Taste abbrechen (siehe: ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘). Der Ofen kehrt dadurch in den Standby-Modus zurück und die Konsole wird dunkel. Sie können danach sofort neue Werte einstellen und einen neuen Garvorgang starten.

Wichtig: Wenn der Ofen 2 Minuten lang untätig ist und Sie in dieser Zeit keine Tasten drücken, dann schaltet der Ofen wieder zurück in den Standby-Modus und ihre Einstellungen gehen verloren (siehe: ‚Eigenschaften Ihres Design Bistro Ofen Bake & Grill / Automatische Abschaltung‘).

1. Bereiten Sie den Ofen und die Lebensmittel vor (siehe oben: ‚Ofen und Lebensmittel vorbereiten‘). Suchen Sie die erforderlichen Einstellungen heraus (benötigte Heizelemente, Garzeit, Temperatur). Wählen Sie für die Verwendung des Grillrostes oder Backbleches auch die Schiene aus, die für Ihre Lebensmittel am besten geeignet ist (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Design Bistro Ofen Bake & Grill / 3 Schienen für Grillrost und Backblech‘).
2. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Die Licht-Taste und die Funktionstaste erscheinen auf der Konsole.
3. Wenn Sie das Licht im Ofen einschalten wollen, dann drücken Sie die Licht-Taste. Das Licht wird mit dieser Taste sofort ein- oder ausgeschaltet.
4. Drücken Sie die Funktionstaste. Das Anzeigefeld und alle Tasten leuchten auf.
5. Drücken Sie die Funktionstaste eventuell mehrmals um die benötigten Heizelemente auszuwählen. Das Symbol der gerade ausgewählten Ofenfunktion erscheint im Anzeigefeld: Ober- und Unterhitze, Unterhitze oder Oberhitze.
6. Wenn Sie mit Umluft arbeiten wollen, dann drücken Sie die Umluft-Taste. Sie können den Umluft-Ventilator damit beliebig ein- und ausschalten. Das Umluft-Symbol im Anzeigefeld zeigt an, ob der Umluft-Ventilator aktiviert ist.

Wichtig: Wenn Sie die Temperatur-Taste drücken, solange die Temperaturanzeige blinkt, dann wird die Temperaturanzeige und -einstellung zwischen °C und °F (englische Temperatureinheit) umgeschaltet. Das entsprechende Symbol erscheint rechts von der Temperaturanzeige. **Vergewissern Sie sich, dass die Temperatureinheit angezeigt wird, die in Ihrem Rezept verwendet wird.**

Tipp: Sie können beim Einstellen von Temperatur und Garzeit mit den Stelltasten über den jeweiligen Mindestwert oder Maximalwert hinaus schalten und direkt zwischen Maximum und Minimum umschalten. Beispiel: drücken Sie einmal auf die Taste >, um von 230°C auf 30°C umzuschalten.

Wenn Sie eine Stelltaste gedrückt halten, dann läuft die Anzeige automatisch weiter.

7. Drücken Sie die Zeit-Taste. Die Minuten der Garzeit blinken im Anzeigefeld.
8. Drücken Sie die Stelltasten < oder >, bis die gewünschten Minuten im Anzeigefeld erscheinen. Minuten (0 bis 59) und Stunden (0 bis 2) der Garzeit werden getrennt eingestellt.
9. Während die Minuten im Anzeigefeld blinken, drücken Sie die Zeit-Taste erneut, um die Stunden der Garzeit einzustellen. Stellen Sie die Stunden dann mit den Stelltasten ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 2 Stunden und 30 Minuten (02:30).
10. Drücken Sie die Temperatur-Taste. Im Anzeigebereich blinkt die Temperatur. Voreinstellung: beim Einschalten ist der Ofen auf 230°C gestellt. Das wird für die meisten Aufgaben zu viel sein.
11. Drücken Sie die Stelltasten < oder >, bis die gewünschte Temperatur im Anzeigefeld erscheint. Sie können eine beliebige Temperatur zwischen 30°C (86°F) und 230°C (446°F) in 5°C-Schritten einstellen.

Wichtig: Wenn Sie das Ofenprogramm nicht innerhalb von 2 Minuten nach dem letzten Bedienungsschritt mit der START/PAUSE-Taste starten, dann schaltet der Ofen wieder zurück in den Standby-Modus und Ihre Einstellungen gehen verloren (siehe: ‚Den Ofen mit den eingestellten Werten starten‘).

Ein fertiges Ofenprogramm verwenden

Der Design Bistro Ofen Bake & Grill verfügt über 8 vordefinierte Programme und einen Speicherplatz, in dem Sie ein eigenes Ofenprogramm speichern können (siehe: ‚Ein eigenes Ofenprogramm speichern‘). Die fest eingestellten Programme bieten einige optimierte Einstellungen für verschiedene Lebensmittel und Gerichte.

Hinweis

Unabhängig davon, welches der vordefinierten Programme Sie wählen, können Sie alle Einstellungen ändern, bevor Sie das Programm starten (siehe: ‚Den Ofen manuell steuern‘). Eine nachträgliche Änderung nach dem Starten des Programms ist ebenso in jedem Fall möglich (siehe: ‚Die Einstellungen nach dem Starten eines Programms ändern‘). Die Änderungen werden allerdings bei den 8 vordefinierten Programmen nicht gespeichert und gehen beim Beenden des Programms wieder verloren. Wenn Sie Ihre Einstellungen speichern wollen, dann verwenden Sie das Programm Custom (siehe: ‚Ein eigenes Ofenprogramm speichern‘).

1. Bereiten Sie den Ofen und die Lebensmittel vor (siehe oben: ‚Ofen und Lebensmittel vorbereiten‘).
2. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Die Licht-Taste und die Funktionstaste leuchten auf.
3. Drücken Sie die Funktionstaste. Alle Tasten der Tastatur leuchten auf.
4. Drücken Sie eine der Stelltasten < oder > bei Bedarf mehrmals, bis der Name des gewünschten Programms im Programmfeld erscheint. Die Werte dieses Programms werden im Anzeigefeld angezeigt: Garzeit, Temperatur, ausgewählte Heizelemente, Umluft.
5. Tragen Sie bei Bedarf die erforderlichen Änderungen ein (siehe: ‚Den Ofen manuell steuern‘).

Wichtig: Wenn Sie das Ofenprogramm nicht innerhalb von 2 Minuten mit der START/PAUSE-Taste starten, dann schaltet der Ofen wieder zurück in den Stand-by-Modus und Ihre Auswahl geht verloren (siehe: ‚Den Ofen mit den eingestellten Werten starten‘).

DAS PROGRAMM CUSTOM – EIN EIGENES OFENPROGRAMM SPEICHERN

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

Wichtig: Jedes Mal, wenn Sie im Programm Custom neue Einstellungen gewählt haben und den Ofen damit starten, werden Ihre Einstellungen im Programm Custom gespeichert und **überschreiben unwiderruflich alle vorhergehenden Einstellungen**. Wenn Sie Ihre bereits gespeicherten Einstellungen nicht überschreiben wollen, dann wählen Sie eines der werksseitigen Programme oder stellen Sie den Ofen manuell ein (siehe: ‚Ein fertiges Ofenprogramm verwenden‘ und ‚Den Ofen manuell steuern‘).

1. Stecken Sie den Netzstecker des Ofens in die Steckdose und warten Sie, bis

die Konsole wieder dunkel ist.

2. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um den Ofen einzuschalten. Drücken Sie auf die Funktions-Taste. Alle Tasten leuchten auf.
3. Drücken Sie eine der Stelltasten, bis im Programmfeld rechts unten „Custom“ erscheint.
4. Stellen Sie die gewünschten Einstellungen am Ofen ein: wählen Sie die Heizelemente, Umluft, Temperatur und Garzeit. Drücken Sie nach Bedarf die Licht-Taste, um die Ofenraumbelichtung ein- oder auszuschalten (siehe: ‚Den Ofen manuell steuern‘).
5. Drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um den Ofen mit den ausgewählten Einstellungen zu starten. Dadurch werden Ihre Einstellungen im Programm Custom gespeichert.
6. Wenn Sie den Ofen erst später verwenden wollen, dann brechen Sie das Programm sofort wieder ab. Drücken Sie dazu innerhalb von 20 Sekunden die EIN/AUS-Taste (solange der Pfeil neben der Garzeit blinkt). Die Einstellungen bleiben im Programm Custom gespeichert.

DEN OFEN MIT DEN EINGESTELLTEN WERTEN STARTEN

⚠️ WARNUNG: Bitte beachten Sie, dass auch die Außenseiten des Ofens während des Betriebes heiß werden. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Ofens, dass auf allen Seiten des Ofens mindestens 20cm Platz frei sind und keine Gegenstände auf dem Ofen liegen. Während des Betriebes kann an der Ofentür heißer Dampf entweichen – besonders, wenn Sie die Ofentür während oder kurz nach dem Betrieb öffnen. Niemals Hände, Arme und Gesicht über den Ofen halten. Berühren Sie den Ofen während des Betriebes und einige Zeit danach nur an den Bedienungselementen (Türgriff und Tastaturfeld). Verwenden Sie Ofenhandschuhe und die mitgelieferten Griffe, wenn Sie im geheizten Ofen hantieren müssen.

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und stellen Sie den Ofen ein (siehe oben).
2. Drücken Sie die START/PAUSE-Taste. Der Ofen beginnt sofort zu heizen und die noch verbleibende Garzeit erscheint im Anzeigefeld als Countdown. Links neben der Garzeit zeigt ein Pfeil an, dass ein Ofenprogramm gestartet ist.

Hinweis

Solange der Pfeil neben der Garzeit blinkt, sind die EIN/AUS-Taste, Licht-Taste, Umluft-Taste und START/PAUSE-Taste im Tastaturfeld noch frei verfügbar. Sie können das Programm mit der START/PAUSE-Taste anhalten (siehe: ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘). Die Zeit-Taste, Funktions-Taste und Temperatur-Taste werden immer sofort gesperrt, wenn ein Ofenprogramm läuft. Um diese Werte nachträglich zu ändern, müssen Sie das Ofenprogramm anhalten (siehe: ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘).

Hinweis

Sobald der Pfeil aufhört zu blinken, sind alle Tasten im Steuerungsfeld gegen unbeabsichtigte Berührung gesperrt. Sie können das laufende Ofenprogramm jederzeit anhalten (Pause-Funktion; siehe auch: ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘). Nutzen Sie die Pause-Funktion, um Ihre Lebensmittel nach dem Vorheizen in den Ofen einzulegen oder während des Garvorganges zu prüfen. Beim angehaltenen Ofenprogramm können die Einstellungen des Ofenprogramms beliebig geändert werden (siehe: ‚Die Einstellungen nach dem Starten eines Programms ändern‘). Sobald Sie das Ofenprogramm mit der START/PAUSE-Taste fortsetzen, arbeitet der Ofen mit den geänderten Einstellungen weiter.

Wichtig: Zum Einlegen des Grillspießes müssen Sie das Ofenprogramm auf jeden Fall anhalten, da der Rotor beim Öffnen der Ofentür NICHT stehen bleibt. Bei drehendem Rotor ist es nahezu unmöglich, den Grillspieß einzulegen (siehe: ‚Mit dem Grillspieß grillen‘).

3. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, dann ertönt ein Signalton, der ca. 30 Sekunden lang wiederholt wird. Danach schaltet der Ofen automatisch in den Standby-Modus zurück und die Konsole wird dunkel.

DIE LEBENSMITTEL AUS DEM OFEN NEHMEN

⚠️ WARNUNG: Alle Teile im Ofenraum können so heiß sein, dass die kleinste Berührung sofort zu schweren Verbrennungen führt. Schützen Sie Ihre Hände in jedem Fall mit Ofenhandschuhen, wenn Sie die Lebensmittel aus dem Ofen nehmen. Verwenden Sie die mitgelieferten Griffe, um Grillrost, Backblech oder Grillspieß aus dem Ofen zu ziehen.

Stellen Sie heiße Lebensmittel und oder die heißen Teile des Ofens niemals auf hitzeempfindlichen Oberflächen ab. Halten Sie eine geeignete Unterlage bereit. Beim Öffnen der Ofentür können große Mengen heißer Dampf und heiße Luft austreten.

Halten Sie niemals Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Ofen, wenn Sie die Ofentür nach einem Garvorgang öffnen.

4. Stellen Sie einen ausreichend großen, hitzefesten Untersetzer oder Teller bereit. **Ziehen Sie Ofenhandschuhe an.** Treten Sie nicht zu nahe an den Ofen heran und öffnen Sie vorsichtig die Ofentür.
5. Wenn Sie mit dem Backblech oder dem Grillrost arbeiten, dann haken Sie den kleineren der beiden Griffe am Backblech oder Grillrost ein. Ziehen Sie das Backblech/Grillrost vorsichtig aus dem Ofen und stellen Sie das Backblech/Grillrost auf dem bereitgestellten Untersetzer/Teller ab. Wenn Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen geschützt haben, dann sollten Sie das Backblech/Grillrost dabei mit der anderen Hand am Rand fest halten, damit es beim Herausnehmen nicht kippt.
6. Wenn Sie mit dem Grillspieß gearbeitet haben, dann haken Sie den Bügelgriff auf beiden Seiten in die Rillen des Grillspießes und heben den Grillspieß damit aus dem Ofenraum (siehe: ‚Mit dem Grillspieß grillen‘).

Tipp: Sie können den Ofen sofort wieder für weitere Lebensmittel einstellen und verwenden.

Hinweis

Eventuell hören Sie nach dem Garen den Belüftungsventilator des Ofens auch nach dem Ausschalten noch arbeiten. In diesem Fall sollten Sie warten, bis der Belüftungsventilator automatisch abgeschaltet wird, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Sie verlängern damit die Lebensdauer der Elektronik.

Lassen Sie den Ofen aber auf keinen Fall unnötig oder unbeaufsichtigt an der Stromversorgung angeschlossen.

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

7. Wenn Sie den Ofen nicht mehr benutzen wollen, dann vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausgeschaltet ist (Konsole ist dunkel). Wenn es möglich ist, dann warten Sie, bis sich der Belüftungsventilator des Ofens hörbar abschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
8. Lassen Sie den Ofen mit geöffneter Ofentür abkühlen (ca. 20 Minuten). Reinigen Sie den Ofen und das Krümelblech sowie alle verwendeten Zubehöre nach jeder Verwendung, damit keine Lebensmittel auf den Oberflächen einbrennen und/oder bei der nächsten Verwendung des Ofens qualmen oder Feuer fangen. Siehe: ‚Pflege und Reinigung‘.

DEN GARVORGANG ANHALTEN ODER ABBRECHEN

Sie können den laufenden Garvorgang jederzeit anhalten (siehe: ‚Pause-Funktion‘).

- Wenn Sie das Ofenprogramm innerhalb von ca. 20 Sekunden nach dem Starten des Programms anhalten wollen (der Pfeil neben der Garzeit blinkt), dann drücken Sie einfach die START/PAUSE-Taste. Das Pause-Symbol II erscheint statt des Pfeils neben der Garzeit.
- Wenn Sie das laufende Ofenprogramm anhalten oder abbrechen wollen, nachdem das Tastaturfeld gesperrt wurde (Konsole reagiert nicht auf Berührung, der Pfeil leuchtet kontinuierlich, ca. 20 Sekunden nach dem Start des Programms), dann müssen Sie zuerst das Tastaturfeld wieder freischalten. Dadurch wird das Ofenprogramm noch nicht angehalten.

Hinweis

Wenn Sie das Ofenprogramm mit der Pause-Funktion angehalten haben, dann sind die Tasten des Tastaturfeldes wieder frei verfügbar und Sie können die Einstellungen des Ofens ändern (siehe: ‚Die Einstellungen nach dem Starten eines Programms ändern‘). Mit dieser Funktion können Sie beispielsweise die Garzeit verlängern, wenn Sie feststellen, dass die Lebensmittel noch nicht die erwartete Beschaffenheit erreicht haben oder Sie erhöhen die Temperatur, um eine knusprige Kruste für Ihren Braten zu bekommen.

Wichtig: Wenn Sie das Ofenprogramm abgebrochen haben, dann können Sie den abgebrochenen Garvorgang nicht wieder fortsetzen sondern müssen den Ofen neu starten. Nur wenn Sie das laufende Ofenprogramm anhalten wollen, nachdem das Tastaturfeld gesperrt wurde (keine Reaktion auf Ihre Berührung), halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis der Signalton erklingt (ca. 2 Sekunden) und der Pfeil neben der Garzeit erneut blinkt. Das Tastaturfeld ist jetzt wieder freigeschaltet, das Ofenprogramm läuft weiter. Bei laufendem Ofenprogramm sind die EIN/AUS-Taste, Licht-Taste, Umluft-Taste und START/PAUSE-Taste verfügbar. Wenn Sie das Ofenprogramm anhalten wollen, dann drücken Sie die START/PAUSE-Taste. Das Pause-Symbol II erscheint statt des Pfeils neben der Garzeit, und alle Tasten des Tastaturfeldes sind wieder verfügbar.

3. Wenn Sie das Ofenprogramm angehalten haben und der Ofen weiter arbeiten soll, dann vergessen Sie bitte nicht, das angehaltene Ofenprogramm rechtzeitig wieder zu starten. Drücken Sie dazu die START/PAUSE-Taste. Das Pause-Symbol II verschwindet und der Pfeil neben der Garzeit blinkt wieder 20 Sekunden lang. Sobald der Pfeil kontinuierlich leuchtet, ist das Tastaturfeld gesperrt.

Wichtig: Vergessen Sie nicht, das Ofenprogramm wieder rechtzeitig fortzusetzen. Drücken Sie dazu die START/PAUSE-Taste.

4. Wenn Sie das laufende Programm ganz beenden/abbrechen wollen, dann drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Ein Signalton erklingt, der Ofen kehrt in den Standby-Modus zurück und die Konsole wird dunkel. Danach gibt es keinen Weg mehr, das Ofenprogramm am zuletzt erreichten Punkt fortzusetzen.

DIE BESCHAFFENHEIT DER LEBENSMITTEL WÄHREND DES GARENS PRÜFEN

Während des Garvorganges sollten Sie eventuell die Beschaffenheit der Lebensmittel prüfen. Schalten Sie dazu zunächst in die Pause-Funktion, damit die Heizelemente bei geöffneter Ofentür ausgeschaltet bleiben (siehe: ‚Eigenschaften Ihres Design Bistro Ofen Bake & Grill / Pause-Funktion‘ und ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘).

Tipp: Sollten die Lebensmittel mit den gewählten Einstellungen nicht die richtige Beschaffenheit erreichen, dann können Sie die Einstellungen entsprechend ändern, solange die Pause-Funktion aktiviert ist. Nutzen Sie diese Möglichkeit beispielsweise, um die Umlufffunktion einzuschalten oder nach dem Garen Ihrer Lebensmittel noch einmal kurz die Temperatur zu erhöhen, damit der Braten eine knusprige Kruste erhält (siehe: ‚Die Einstellungen nach dem Starten eines Programms ändern‘).

Wichtig: Vergessen Sie nicht, das Ofenprogramm nach dem Schließen der Ofentür wieder rechtzeitig fortzusetzen. Drücken Sie dazu die START/PAUSE-Taste.

DIE EINSTELLUNGEN NACH DEM STARTEN EINES PROGRAMMS ÄNDERN

Sie können die Einstellungen des Ofens jederzeit ändern; auch nachdem Sie den Ofen gestartet haben.

1. Wenn die Konsole des Ofens bereits gesperrt ist (ca. 20 Sekunden nach dem Start des Programms), dann leuchtet der Pfeil neben der Garzeit kontinuierlich. In diesem Fall müssen Sie das Tastaturfeld zunächst frei schalten. Halten Sie dazu die EIN/AUS-Taste gedrückt bis ein Signalton erklingt und der Pfeil neben der Garzeit blinkt.

Hinweis

Durch das Freischalten des Tastaturfeldes wird das Ofenprogramm **NICHT** angehalten.

2. Nach dem Freischalten des Tastaturfeldes können Sie die Ofenraumbelichtung und den Umluftventilator direkt ein- und ausschalten. Drücken Sie dazu die Licht-Taste oder die Umluft-Taste.
3. Wenn Sie die Garzeit und/oder die Temperatur ändern wollen, dann müssen Sie das Ofenprogramm zunächst anhalten. Drücken Sie dazu die START/PAUSE-Taste. Das Pause-Symbol II erscheint statt des Pfeils neben der Garzeit (siehe: ‚Pause-Funktion‘). Danach sind alle Tasten des Tastaturfeldes verfügbar.
4. Tragen Sie Ihre Änderungen ein (siehe: ‚Den Ofen manuell steuern‘).
5. Setzen Sie das Ofenprogramm rechtzeitig fort. Drücken Sie dazu die START/PAUSE-Taste. Im Anzeigefeld blinkt der Pfeil und das Ofenprogramm wird fortgesetzt. Nach ca. 20 Sekunden wird das Tastaturfeld wieder automatisch gesperrt.

Wichtig: Vergessen Sie nicht, das Ofenprogramm wieder rechtzeitig fortzusetzen.

MIT DEM GRILLSPIESS GRILLEN

Mit dem Grillspieß und dem Programm Chiken können Sie Ihre Lebensmittel von allen Seiten gleichmäßig grillen. Der Rotor des Ofens dreht den Grillspieß langsam und gleichmäßig während der gesamten Garzeit. Typischerweise werden Hähnchen mit dieser Art der Zubereitung gegart. Sie können aber auch andere Fleischgerichte und alle Lebensmittel damit zubereiten, die Sie sicher auf dem Grillspieß befestigen können. Verwenden Sie auch die beiden Klammern des Grillspießes, um die Lebensmittel zu fixieren.

Wichtig: Für diese Art der Zubereitung müssen Sie immer mit dem Programm Chiken arbeiten, da der Rotor des Ofens nur bei diesem Programm läuft.

⚠ ACHTUNG: Das Stück, das Sie auf dem Grillspieß garen wollen, sollte nicht länger als 20 cm und nicht dicker als 15 cm sein. Es darf an keiner Stelle weiter als 7-8 cm über den Grillspieß herausragen, da es sonst den Heizelementen zu nahe kommen kann. Es darf sich während des Garvorganges nicht – auch nicht teilweise – vom Grillspieß lösen, da es andernfalls die Heizelemente berühren könnte. Beachten Sie bitte auch, dass manche Lebensmittel beim Garen zerfallen können (Beispiel: Fisch). Diese Lebensmittel sind zum Garen mit dem Grillspieß im Allgemeinen nicht geeignet.

Das Fleisch auf dem Grillspieß befestigen

1. Lösen Sie die beiden Klammern vom Grillspieß und ziehen Sie die Klammer vom Spieß ab. Die Klammern lassen sich problemlos abziehen und aufstecken, nach-

dem Sie die Schrauben an der Halterung der Klammern gelockert haben.

2. Stecken Sie den Grillspieß durch das Fleischstück (Beispiel: Hähnchen, Spanferkelteil). Achten Sie dabei darauf, den Grillspieß möglichst genau in die Mitte des Fleischstückes zu bringen. Das Fleischstück darf an keiner Stelle weiter als ca. 7 cm über die Achse des Grillspießes herausragen. An jedem Ende des Grillspießes muss ungefähr 1 Handbreit frei bleiben. Schieben Sie das Fleischstück in die Mitte des Grillspießes.
3. Stecken Sie die Klammern wieder auf den Grillspieß. Die Spitzen der Klammern müssen dabei zum Fleisch zeigen. Schieben Sie die Klammern auf dem Grillspieß so weit zusammen, dass das Fleisch fest zwischen den Klammern eingeklemmt ist und sich nicht mehr auf dem Grillspieß drehen kann. Wenden Sie dabei aber keine Gewalt an, um die Klammern nicht zu beschädigen. Fixieren Sie die Klammern auf dem Grillspieß. Drehen Sie dazu die Schrauben an den Halterungen im Uhrzeigersinn.

⚠️ WARNUNG: Niemals Spieße, Drähte, Garne und Fäden aus ungeeigneten, beschichteten oder chemisch behandelten Materialien (Beispiel: Kunststoffe, Zink) zum Garen im Ofen verwenden! Kunststoffe und chemisch behandelte Materialien können während des Garens schmelzen, oder verkohlen und/oder gesundheitsschädliche Substanzen an die Lebensmittel und die Raumluft abgeben. Verwenden Sie nur Spieße aus Edelstahl und/oder lebensmittelgeeignete, hitzefeste Fäden. Denken Sie beim Befestigen der Lebensmittel auf dem Grillspieß daran, dass die Lebensmittel durch den Garprozess an Festigkeit verlieren, schrumpfen oder sich aufblähen können.

4. Binden Sie lockere Teile des Fleisches (Beispiel: Beine, Flügel) mit geeigneten Fäden (Beispiel: unbehandelte Baumwolle, Hanf oder Leinen) fest. Alternativ können Sie die Teile auch mit Spießen für Schaschlik oder Rouladen feststecken.
5. Drehen Sie den Grillspieß in der Hand, um sich zu vergewissern, dass alle Lebensmitteleile gut fixiert sind und sich durch die Drehung nicht lösen können.

Hinweis

Im Grillspieß sind 3 Rillen: eine Rille ist nur auf einer Seite direkt am Ende des Grillspießes. Diese Rille markiert die linke Seite des Grillspießes und muss in die Grillspieß-Auflage an der linken Seitenwand des Ofenraumes eingelegt werden um ein Herausrutschen des Grillspießes während der Garzeit zu verhindern. Zwei weitere Rillen etwa 5 cm von beiden Enden entfernt dienen zum Einlegen des Bügelgriffs, mit dem Sie den Grillspieß im vorgeheizten Ofen einlegen und nach dem Garen entnehmen können.

Den Ofen vorbereiten

⚠️ WARNUNG: Wenn der Ofen geheizt ist, sind alle Teile im Inneren des Ofens sehr heiß! Wenn Sie Tätigkeiten im vorgeheizten Ofen ausführen wollen (Beispiel: Grillspieß einlegen oder entnehmen), dann schützen Sie Ihre Hände unbedingt mit Ofenhandschuhen, um schwere Verbrennungen an heißen Teilen zu vermeiden. Denken Sie bitte auch daran, dass auch die Außenseiten des Ofens (Beispiel: Ofenfenster) heiß sein können. Berühren Sie den Ofen nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen.

Wichtig: In vielen Rezepten wird das Vorheizen des Ofens ausdrücklich verlangt. Der Design Bistro Ofen Bake & Grill erreicht die eingestellte Temperatur jedoch sehr schnell. Dadurch kann es bei der Zubereitung Ihrer Lebensmittel akzeptabel sein, den Ofen **NICHT** vorzuheizen. Sie können den Grillspieß dadurch leichter im Ofen einhängen und sparen Energie.

6. Wenn Ihr Rezept es erlaubt, dass Sie den Grillspieß in den kalten Ofen einlegen, dann stecken Sie den Grillspieß in den Rotoranschluss auf der rechten Seite des Ofens. Legen Sie den Grillspieß mit der Rille direkt am Ende des Grillspieße auf der linken Seite in die Grillspieß-Auflage. Wenn der Grillspieß richtig eingelegt ist, lässt sich der Grillspieß nicht zur Seite schieben und kann dadurch auch nicht aus der Aufhängung rutschen.
7. Vergewissern Sie sich, dass das Krümelblech im Boden des Ofens eingelegt ist. Wenn Ihre Lebensmittel tropfen (Beispiel: Fleisch, Gemüse) dann sollten Sie evtl. auch das Backblech in die unterste Schiene schieben.
8. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, warten Sie, bis die Konsole wieder dunkel ist und tippen Sie auf die EIN/AUS-Taste, um den Ofen einzuschalten. Tippen Sie auf die Funktions-Taste, um das gesamte Tastaturfeld zu aktivieren.
9. Tippen Sie mehrfach auf die Stellasten < und >, bis das Programm Chicken im Programmfeld angezeigt wird.
10. Stellen Sie bei Bedarf die Garzeit und Temperatur ein (siehe: ‚Den Ofen manuell steuern‘). Denken Sie beim Einstellen der Garzeit auch an die Zeit bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur (max. 10 Minuten).
11. Drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um das Programm zu starten.

Den Grillspieß im vorgeheizten Ofen einlegen

⚠️ WARNUNG: Verbrennungsgefahr: Wenn der Ofen vorgeheizt ist, sind alle Teile im Inneren des Ofens sehr heiß. Auch die Außenseiten des Ofens können heiß sein. Berühren Sie den Ofen nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen. Achten Sie beim Einlegen des Grillspießes darauf, die Innenseiten des Ofens nicht mit den Händen zu berühren. Verwenden Sie Ofenhandschuhe.

12. Halten Sie den vorbereiteten Grillspieß und eine Gabel bereit. Ca. 10 Minuten nachdem Sie den Ofen gestartet haben, halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt bis das Signal ertönt, um das Tastaturfeld freizuschalten. Drücken Sie dann die START/PAUSE-Taste um das Programm anzuhalten (siehe: ‚Pause-Funktion‘). Dadurch bleiben die Heizelemente beim Öffnen der Ofentür ausgeschaltet, der Countdown der Garzeit läuft nicht weiter und der Rotorantrieb bleibt stehen.
13. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen. Öffnen Sie die Ofentür am Türgriff.
14. Nehmen Sie den vorbereiteten Grillspieß mit dem Bügelgriff auf. Der Bügelgriff muss dabei auf beiden Seiten in die Rillen im Grillspieß eingelegt werden. Achten Sie auf die richtige Orientierung des Grillspießes: die dritte Rille ganz am Ende des Grillspießes muss nach links zur Grillspieß-Auflage zeigen (siehe oben).
15. Achten Sie darauf, die inneren Teile des Ofens nicht mit den Händen zu berühren und stecken Sie das Ende des Grillspießes in den Rotoranschluss auf der rechten Seite des Ofens. Drehen Sie den Grillspieß dabei mit der bereitgelegten Gabel etwas hin und her, bis der Grillspieß in den Rotoranschluss gleitet. Legen Sie dann den Grillspieß auf der linken Seite mit der äußersten Rille in die Grillspieß-Auflage ein. Prüfen Sie, ob der Grillspieß richtig eingelegt ist und sich nicht mehr zur Seite schieben lässt.
16. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um das Ofenprogramm weiterlaufen zu lassen.
17. Während des Garvorganges sollten Sie eventuell die Beschaffenheit der Lebensmittel prüfen (siehe: ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘).

Die fertigen Lebensmittel aus dem Ofen nehmen

Nachdem die Garzeit abgelaufen ist und/oder das Grillgut die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat, schalten Sie den Ofen aus und nehmen den Grillspieß aus dem Ofen. Wenn der Ofen das Programm automatisch beendet, dann wird 30 Sekunden lang ein Signalton wiederholt. Wenn Ihre Lebensmittel schneller gar sind, sollten Sie das Ofenprogramm vorzeitig beenden (siehe: ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘).

Wichtig: Sie sollten einen hitzefesten, ausreichend großen Teller bereit stellen, auf dem Sie den ganzen Grillspieß nach dem Garen zunächst ablegen können. So halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber.

⚠️ WARNUNG: Verbrennungsgefahr: Alle Teile im Inneren des Ofens und Ihre Lebensmittel sind nach dem Garen sehr heiß. Auch die Außenseiten des Ofens können heiß sein. Berühren Sie den Ofen nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen. Achten Sie beim Herausnehmen des Grillspießes darauf, die Innenseiten des Ofens nicht mit den Händen zu berühren. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen und verwenden Sie den mitgelieferten Bügelgriff. Niemals den Grillspieß und/oder die heißen Lebensmittel auf hitzeempfindliche Oberflächen legen.

Beim Öffnen der Ofentür können große Mengen heißer Dampf und sehr heiße Luft entweichen. Niemals Gesicht, Hände oder andere Körperteile über den Ofen halten, wenn Sie die Ofentür öffnen. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür immer ausreichend Abstand.

18. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen. Treten Sie etwas vom Ofen zurück und öffnen Sie vorsichtig die Ofentür. Bedenken Sie dabei, dass dabei große Mengen heißer Dampf entweichen können.
19. Legen Sie die gebogenen Enden des Bügelgriffs unter die Rillen auf beiden Seiten des Grillspießes. Heben Sie den Grillspieß dann mit dem Bügelgriff zuerst links aus der Halterung im Ofen.
20. Schieben Sie den Grillspieß ganz nach links um den Grillspieß ganz aus dem Rotoranschluss herauszuziehen. Nehmen Sie den Grillspieß dann vorsichtig aus dem Ofenraum und legen Sie den Grillspieß auf dem bereitgestellten Teller ab.
21. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen im Standby-Modus ist. Drücken Sie falls erforderlich dazu die EIN/AUS-Taste, bis die Konsole dunkel wird (siehe: „Den Garvorgang anhalten oder abbrechen“).

Tipp: Um eine hohe Lebensdauer des Ofens zu erhalten, sollten Sie den Ofen nach der Verwendung noch einige Minuten an der Stromversorgung lassen, damit die Elektronik des Ofens durch den Ofenventilator weiter gekühlt werden kann. **Lassen Sie den Ofen aber niemals unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.**

22. Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel im Ofen zubereiten wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
23. Lassen Sie den Ofen mit geöffneter Ofentür auf Raumtemperatur abkühlen (ca. 20 Minuten). Reinigen Sie den Ofen nach jeder Verwendung (siehe: „Pflege und

Reinigung'). Andernfalls können Rückstände der Lebensmittel einbrennen und/oder bei der nächsten Verwendung des Ofens qualmen und sogar Feuer fangen.

DAS LEUCHTMITTEL IM OFENRAUM AUSTAUSCHEN

Wenn die Ofenraumbelichtung nicht mehr auf die Licht-Taste reagiert, dann ist höchstwahrscheinlich das Leuchtmittel im Ofenraum (Glühbirne) durchgebrannt. Sie können das Leuchtmittel mit wenigen Handgriffen selbst austauschen. Wenn Sie unsicher sind, dann lassen Sie das Leuchtmittel von einem Elektriker austauschen, der auch das erforderliche Leuchtmittel auswählen wird.

⚠️ WARNUNG: Niemals die Glaskappe der Ofenraumbelichtung abschrauben, wenn der Ofen noch an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schalten Sie den Ofen immer zuerst AUS (Konsole ist dunkel, nur EIN/AUS-Taste blinkt), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen mit geöffneter Ofentür vollständig abkühlen. Niemals normale Leuchtmittel für den Ofen verwenden! Für die Ofenraumbelichtung ist aufgrund der hohen Temperaturen ein besonderer Leuchtmitteltyp erforderlich. Wenden Sie sich an einen Fachhändler für Elektroartikel.

⚠️ WARNUNG: Die Glaskolben von Glühbirnen können besonders beim Durchbrennen der Glühbirne platzen! Vergewissern Sie sich vor dem Abschrauben des Leuchtmittels, dass der Glaskolben unversehrt ist, um Verletzungen zu vermeiden. Schützen Sie Ihre Hände ntodfalls mit Handschuhen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine autorisierte Fachwerkstatt.

1. Schalten Sie den Ofen aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen mit geöffneter Ofentür vollständig abkühlen.
2. Die Lampe der Ofenraumbelichtung ist rechts oben hinten im Ofenraum angebracht. Schrauben Sie die Glaskappe der Ofenraumbelichtung gegen den Uhrzeigersinn ab. Achten Sie darauf, dass die Glaskappe dabei nicht auf die Heizelemente fällt.

Hinweis

Dies ist ein geeigneter Augenblick, um die Glaskappe gründlich zu reinigen und Schlieren von eingebrannten Fettresten zu entfernen. Sie können die Glaskappe dazu in warmer Spülmittellösung einweichen und dann mit einem weichen Schwamm sorgfältig reinigen. Trocknen Sie die Glaskappe danach sorgfältig ab und lassen Sie die Glaskappe an der Luft trocknen.

3. Vergewissern Sie sich, dass der Glaskolben des Leuchtmittels unbeschädigt und stabil ist, um Verletzungen zu vermeiden. Schrauben Sie das Leuchtmittel gegen

den Uhrzeigersinn aus der Fassung heraus.

Wichtig: Berühren Sie den Glaskolben des neuen Leuchtmittels nicht mit der Hand. Die Fingerabdrücke würden sich bei der Verwendung des Ofens in das Glas einbrennen, das Glas schwärzen und die Helligkeit deutlich verringern. Fassen Sie das Leuchtmittel zum Einschrauben zum Beispiel mit einem Stück sauberem Küchentuch.

4. Vergewissern Sie sich, dass das Ersatz-Leuchtmittel für die Verwendung in Backöfen geeignet ist und eine Leistung von 25 W hat (siehe: ‚Technische Daten‘).
5. Schrauben Sie das neue Leuchtmittel im Uhrzeigersinn handfest in die Fassung der Ofenraumbelichtung.

Wichtig: Die Glaskappe muss unbedingt völlig trocken sein, bevor Sie die Glaskappe wieder im Ofenraum einbauen.

6. Vergewissern Sie sich, dass die Glaskappe der Ofenraumbelichtung völlig unverseht und trocken ist. Das Glas darf keine Splitter, Sprünge oder angeschlagene Kanten haben. Andernfalls könnten sich während des Betriebes des Ofens durch die Temperaturschwankungen Glassplitter lösen und in Ihre Lebensmittel gelangen.
7. Schrauben Sie die Glaskappe im Uhrzeigersinn auf die Fassung der Ofenraumbelichtung. Die Glaskappe muss gut handfest angeschraubt werden, da sie sich sonst durch die Temperaturschwankungen in der Halterung lösen kann.

Danach sollte die Ofenraumbelichtung wieder einsatzfähig sein. Sollte das nicht der Fall sein, dann wenden Sie sich an eine autorisierte Fachwerkstatt.

HILFE BEI PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Gerät reagiert nicht. Die Konsole ist vollständig dunkel. Auch die EIN/AUS-Taste blinkt nicht.	Kein Strom.	Prüfen Sie: <ul style="list-style-type: none"> • Ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen? • Hat die verwendete Steckdose Strom? Schließen Sie eine Lampe daran.
Das Gerät reagiert nicht, obwohl alle Tasten leuchten.	Der Ofen bearbeitet ein Programm. Die Konsole ist gegen unbeabsichtigte Berührung gesperrt.	Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt bis ein Signalton ertönt. Danach sind die EIN/AUS-Taste, Licht-Taste, Umluft-Taste und START/PAUSE-Taste verfügbar. Um auch die anderen Tasten zu aktivieren, halten Sie das Ofenprogramm mit der START/PAUSE-Taste an (siehe: ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘).
Sie wollen ein Ofenprogramm wählen, aber die Namen der Programme erscheinen nicht im Programmfeld.	Temperatur oder Garzeit sind zur Einstellung ausgewählt. Der ausgewählte Parameter blinkt im Anzeigefeld.	Wählen Sie das Programm immer als erstes aus. Mit der Auswahl eines Programms werden automatisch alle Einstellungen auf die Werte des Programms gesetzt. Manuelle Einstellungen gehen dadurch verloren. Schalten Sie den Ofen mit der EIN/AUS-Taste kurz aus und beginnen Sie erneut mit der Einstellung oder warten Sie, bis der ausgewählte Parameter nicht mehr blinkt.
Sie können die gewünschte Temperatur nicht einstellen oder die eingestellte Temperatur wird nicht eingehalten.	Die am Ofen gewählte Temperatureinheit entspricht nicht der Temperatureinheit, die in Ihrem Rezept verwendet wird.	Vergewissern Sie sich, dass die richtige Einheit für die Temperatur im Anzeigefeld rechts von der eingestellten Temperatur erscheint. Drücken Sie die Temperatur-Taste eventuell mehrfach, um zwischen °C und °F (englische Temperatureinheit) umzuschalten.
Sie haben die Umluft ausgeschaltet, aber der Ventilator arbeitet hörbar.	Die Elektronik des Ofens wird mit einem eigenen Ventilator gekühlt, der unabhängig von der Umluft im Ofenraum arbeitet.	Das ist normal. Der Umluftventilator im Ofenraum arbeitet unabhängig vom Ofenventilator und ist nur eingeschaltet, wenn das Umluft-Symbol im Anzeigefeld erscheint. Sie brauchen nichts zu unternehmen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
<p>Während der Aufheizphase steigt Rauch im Ofenraum auf.</p>	<p>Die Heizelemente sind werkseitig mit einem Pflegemittel behandelt, das während der ersten Aufheizphase verdampft.</p>	<p>Wenn die Rauchentwicklung nur bei der ersten Verwendung auftritt und danach nicht mehr, dann ist dies völlig normal. Das Pflegemittel ist ungiftig und unschädlich. Sorgen Sie trotzdem für eine gute Belüftung und reinigen Sie den Ofenraum nach dem ersten Aufheizen (siehe: ‚Erste Inbetriebnahme‘).</p>
	<p>Die Lebensmittel im Ofen kommen einem der Heizelemente zu nahe.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist. Reinigen Sie den Ofen danach gründlich (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass die Lebensmittel während des gesamten Garvorganges mindestens 3 cm Abstand (Breite eines Teelöffels) zu den Heizelementen haben.</p>
	<p>Lebensmittel sind während des Garvorganges auf die Heizelemente gefallen/getropft und verbrennen.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist. Reinigen Sie den Ofen danach gründlich (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Wenn Ihre Lebensmittel während des Garvorganges tropfen oder Krümel herunterfallen, dann sollten Sie wenn möglich das Backblech in die unterste Schiene schieben (siehe: ‚Nützliche Zubehör‘).</p>
	<p>Garzeit oder Temperatur sind viel zu hoch eingestellt.</p>	<p>Der Design Bistro Ofen Bake & Grill erledigt die meisten Aufgaben deutlich schneller als die üblichen, großen Backöfen, da der Ofenraum wesentlich kompakter ist und von Hochleistungs-Heizelementen geheizt wird. Die eingestellte Temperatur wird sehr schnell erreicht und genau gehalten. Überwachen Sie den Garprozess besonders sorgfältig, solange Sie mit Ihrem Design Bistro Ofen Bake & Grill noch nicht vertraut sind. Prüfen Sie den Garzustand Ihrer Lebensmittel rechtzeitig, um eine Überhitzung der Lebensmittel zu vermeiden.</p>
	<p>Bei der Reinigung sind Rückstände auf den Heizelementen zurückgeblieben.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie die Heizelemente (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Spritzer, Krümel und Fusseln. Wischen Sie mit einem weichen, nicht fuselnden, mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach.</p>
	<p>Ein Defekt ist aufgetreten. Ein Heizelement ist beschädigt oder überhitzt.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Reparatur. Verwenden Sie den Ofen nicht mehr, wenn die Heizelemente beschädigt sind.</p>

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Das Licht im Ofenraum bleibt auch während des Betriebes dunkel.	Sie haben die Ofenraumbeleuchtung ausgeschaltet.	Sie können das Licht im Ofenraum bei jedem Bedienungsschritt beliebig ein- oder ausschalten. Bei laufendem Programm halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis das Signal ertönt. Danach können Sie die Ofenraumbeleuchtung mit der Licht-Taste ein- oder ausschalten.
	Der Ofen hat in den Standby-Modus geschaltet. Dabei wird auch die Ofenraumbeleuchtung ausgeschaltet.	Schalten Sie die Ofenraumbeleuchtung bei Bedarf wieder ein. Drücken Sie dazu zuerst die EIN/AUS-Taste und danach die Licht-Taste.
	Das Leuchtmittel ist defekt.	Tauschen Sie das Leuchtmittel durch eine geeignete Spezial-Glühlampe für hohe Temperaturen aus (siehe: ‚Das Leuchtmittel im Ofenraum austauschen‘). Wenn Sie unsicher sind, dann bringen Sie das Gerät dazu zu einem Elektriker, der auch das richtige Leuchtmittel auswählt.
Sie haben die Lampe im Ofenraum ausgetauscht, aber die Lampe ist nach sehr kurzer Zeit wieder durchgebrannt.	Das Leuchtmittel ist nicht für die Verwendung in Backöfen geeignet.	Verwenden Sie für die Ofenraumbeleuchtung keine normalen Glühlampen! Für diese Anwendungen sind spezielle Glühlampen erforderlich, die an den Gebrauch bei hohen Temperaturen angepasst sind (siehe: ‚Technische Daten‘ und ‚Das Leuchtmittel im Ofenraum austauschen‘).
An der Ofentür bildet sich Kondenswasser und Dampf tritt aus.	Abhängig von den Lebensmitteln im Ofen können während des Betriebes große Mengen Dampf entstehen, der auf kälteren Geräteteilen kondensiert.	Das ist völlig normal. Sie brauchen nichts zu unternehmen.
Der Grillspieß dreht sich nicht.	Sie haben das falsche Ofenprogramm gewählt.	Der Rotor für den Grillspieß arbeitet nur im Programm Chicken. Brechen Sie das gestartete Programm ab (siehe: ‚Den Garvorgang anhalten oder abbrechen‘). Wählen Sie stattdessen das Programm Chicken und starten Sie den Ofen mit diesem Programm.
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. Wenn Sie bei sehr hohen Temperaturen garen, dann sollten Sie einen größeren Abstand wählen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Kuchen oder Pastete fallen nach dem Backen wieder zusammen.	Sie haben die Ofentür während des Backens geöffnet oder nach dem Backen nicht lange genug gewartet, bis Sie die Ofentür öffnen.	Denken Sie bitte daran, dass der Ofenraum aufgrund der geringen Größe beim Öffnen der Ofentür sehr viel schneller auskühlt als der Ofenraum eines großen Backofens. Empfindliche Gerichte müssen Sie eventuell im Ofen mit geschlossener Ofentür abkühlen lassen.
Ihre Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart. Einige Teile sind zerbröckelt oder verbrannt und/oder andere Teile sind noch roh.	Ihre Lebensmittel sind zu nahe an den Heizelementen.	Vergewissern Sie sich vor dem Starten des Ofens, dass an allen Stellen mindestens 3 cm (Breite eines Teelöffels) Abstand zu den Heizelementen bleibt. Abhängig von der eingestellten Temperatur und der Art der Lebensmittel sollten Sie sogar mehr Abstand lassen. Aktivieren Sie eventuell die Umluftfunktion.
	Der Abstand Ihrer Lebensmittel von den Heizelementen ist ungleichmäßig.	Durch den kleinen Ofenraum des Gerätes und die hohe Leistungsfähigkeit der Heizelemente ist es besonders wichtig, Ihre Lebensmittel im Ofen richtig zu platzieren. Sie können in besonderen Fällen eine flache, ofenfeste Schüssel umgedreht auf das Grillrost oder Backblech stellen, um Ihre Lebensmittel in die richtige Position zu bringen. Im unteren Bereich erreichen Sie eine bessere Wärmeverteilung, wenn Sie zusätzlich das Backblech in die unterste Schiene des Ofens zu schieben.
	Sie haben vergessen die Umluftfunktion einzuschalten.	Vergewissern Sie sich bei Bedarf, dass Sie die Umluftfunktion eingeschaltet haben. Die Umluftfunktion ist nur aktiviert, wenn das Umluft-Symbol im Anzeigefeld erscheint – unabhängig von Ventilator-Geräuschen des Ofens.
	Ihre Lebensmittel sind zu groß für den Ofen.	<ul style="list-style-type: none"> • Schneiden Sie große Teile in kleinere Stücke und garen Sie die Teile dann in mehreren Portionen. • Zentrieren Sie die Lebensmittel im Ofen. • Vergewissern Sie sich, dass Sie die richtige Kombination der Heizelemente gewählt haben (siehe: ‚Umluft und getrennt schaltbare Heizelemente‘). • Eventuell hilft es, die Umluftfunktion zu aktivieren. • Im unteren Bereich des Ofens erreichen Sie eine bessere Wärmeverteilung, wenn Sie zusätzlich das Backblech in die unterste Schiene des Ofens zu schieben. • Garen Sie die Lebensmittel eventuell bei niedrigeren Temperaturen mit längerer Garzeit.

PFLEGE UND REINIGUNG

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

Schalten Sie das Gerät immer zuerst in den Standby-Modus (Konsole ist dunkel, nur EIN/AUS-Taste blinkt), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen und/oder das Gerät reinigen. Niemals auf den Oberflächen des Gerätes kratzen, schaben oder schneiden. Behandeln Sie besonders die Heizelemente mit Vorsicht, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Elektrizität und Feuer zu vermeiden. Der Ofenraum ist mit einer Antihaft-Beschichtung ausgekleidet. Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Metall-Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen (Beispiel: Glasscheibe der Ofentür, Antihaft-Beschichtung, Heizelemente). Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. **Niemals Gewalt anwenden.**

Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser. Dies gilt besonders für die Luftschlitze im Gehäuse und den Ofenraum. 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 durch Elektrizität und Schäden am Gerät zu vermeiden.

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

⚠️ WARNUNG: Halten Sie den Ofenraum immer sauber. Entfernen Sie Spritzer von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten nach jeder Verwendung. **Lebensmittelreste im Ofenraum, besonders auf den Heizelementen, können bei der nächsten Verwendung und hohen Temperaturen verkohlen und dadurch Qualmen und sogar Feuer fangen.** Trocknen Sie die Bauteile nach der Reinigung sorgfältig, bevor Sie den Ofen erneut verwenden.

Wichtig: Verwenden Sie auch zur Reinigung der blanken Metallteile (Beispiel: Grillrost, Grillspieß) keine harten Scheuerhilfen, um die Oberflächen nicht zu zerkratzen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen AUSgeschaltet ist (Standby-Modus, Konsole ist dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist. Öffnen Sie dazu die Ofentür. Nehmen Sie alle beweglichen Teile aus dem Ofenraum (Pizzaplatte, Grillrost, Grillspieß, Backblech, Krümelblech). Reinigen Sie diese Teile sowie die beiden Griffe für Backblech/Grillrost und Grillspieß in warmer Spülmittellösung mit einem weichen Spülschwamm. Hartnäckige Speisereste weichen Sie am besten einige Minuten in heißer Spülmittellösung ein und entfernen sie dann mit einem **Nylon-**Topfreiniger.

⚠ ACHTUNG: Arbeiten Sie mit Vorsicht, um die Scharniere der Ofentür, das Ofentürfenster, die Heizelemente und den Temperatursensor nicht zu beschädigen.

2. Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür innen und außen mit etwas Spülmittellösung und einem weichen Schwamm. Hartnäckige Rückstände können Sie mit einem **Nylon-Topfreiniger** entfernen.
3. Die Innenseiten des Ofenraumes sind mit einer Antihaft-Beschichtung ausgekleidet und können mit einem feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm mit etwas Spülmittellösung gereinigt werden. Lassen Sie dabei keine Flüssigkeiten in den Ofenraum tropfen und achten Sie darauf, die Scharniere der Ofentür, die Heizelemente und den Temperatursensor im Ofenraum nicht zu beschädigen.
4. Wischen Sie bei Bedarf die Außenseiten des Gerätes und das Netzkabel mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Bei Bedarf können Sie dazu etwas Spülmittellösung verwenden. Achten Sie dabei darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Luftschlitze im Gehäuse laufen.
5. Wischen Sie alle Oberflächen mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie danach die Oberflächen mit einem trockenen Tuch.
6. Lassen Sie das Gerät und alle Bauteile nach der Reinigung noch ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind. Lassen Sie die Ofentür dabei offen. Legen Sie das Krümelblech wieder im Boden des Ofenraumes unter den unteren Heizelementen ein.

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 (Standby-Modus; Konsole ist dunkel) und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen und es zur Aufbewahrung wegstellen.

⚠ ACHTUNG: Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile immer an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem das Gerät gegen übermäßige Belastungen (Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Fremdkörper auf oder in das Gerät oder seine Bauteile. Bewahren Sie nur die Zubehöre des Ofens im Ofenraum auf. **Legen Sie keine Gegenstände auf die Heizelemente!** Stellen Sie den Ofen immer zuerst am Aufbewahrungsort auf und legen Sie danach die Zubehöre in den Ofenraum.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät.

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

1. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Lebensmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
2. 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.
3. Schieben Sie das Grillrost in die unterste Schiene im Ofenraum und legen Sie die Pizzaplatte, den Grillspieß und die Griffe für Backblech/Grillrost und Grillspieß darauf. Schieben Sie das Backblech in die oberste Schiene des Ofenraumes. Schließen Sie die Ofentür.
4. Legen Sie das Netzkabel lose um das Gerät.
5. Wenn Sie das Gerät längere Zeit aufbewahren wollen, dann lassen Sie die Ofentür einen Spalt offen, damit sich keine unangenehmen Gerüche im Ofenraum bilden. Zu diesem Zweck können Sie ein zusammengelegtes, sauberes Geschirrtuch oben in die Ofentür klemmen.

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

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.

Dieses Gerät kann in Mitarbeiterküchen in Büros, Pensionen, Bäckereien, Kaffees und vergleichbaren Einrichtungen eingeschränkt gewerblich genutzt werden. Bei der gewerblichen Nutzung verkürzt sich die Gewährleistungsfrist auf 1 Jahr.

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 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.

VERWENDUNG IM HAUSHALT

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.

