

GASTROBACK®

DESIGN OFEN
AIR FRY & PIZZA



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 42815 »Design Ofen Air Fry & Pizza«



**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

www.gastroback.de



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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Sicherheitshinweise im Umgang mit Elektrizität	8
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr!	10
Bewegliche Bauteile	12
Technische Daten	12
Ihren neuen Ofen kennen lernen	13
Eigenschaften Ihres neuen Ofens	15
Innenliegende Heizelemente	17
3 Schienen im Ofenraum	17
Getrennt wählbare Ober- und Unterhitze	18
Umluft und Air-Fry-Funktionen	19
Steuerelemente, Anzeigen und Stellräder	19
Verfügbare Tasten	20
Symbole der Programme und Funktionen	21
Ofenfunktionen und vordefinierte Programme	22
Voreinstellungen der verschiedenen Programme und Funktionen	22
Verlauf des Pizza-Programms	24
Pause-Funktion	24
Die Tastatursperre verwenden	25
Nützliche Zubehöre	26
Tipps für beste Ergebnisse	28

Besondere Hinweise zum Garen von Fleisch	30
Geeignetes Kochgeschirr	30
Grillen mit dem Grillspieß	31
Erste Inbetriebnahme	32
Ofen und Lebensmittel vorbereiten	35
Den Grillspieß vorbereiten	36
Lebensmittel am Grillspieß befestigen	37
Den Grillspieß im Ofen einlegen	38
Das Programm auswählen	38
Die Einstellungen überprüfen und ändern	39
Das Programm starten	40
Den Garvorgang überwachen und die Einstellungen anpassen	41
Nach dem Backen	42
Hilfe bei Problemen	43
Pflege und Reinigung	50
Die Glühbirne im Ofenraum austauschen	51
Aufbewahrung	53
Umweltschutz	53
Entsorgungshinweise	54
Information und Service	54
Gewährleistung/Garantie	55

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

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

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

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

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

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Ihr neuer, elektronisch geregelter Design Ofen Air Fry & Pizza von GASTROBACK® ist ein kompakter Backofen, den Sie auf jeder geeigneten, hitzefesten Arbeitsfläche aufstellen und an eine normale Schuko-Steckdose anschließen können: für kleinere Mengen eine echte Alternative zum üblichen Küchenherd.

Der Ofen verfügt über alle üblichen Funktionen der „Großen“. Dazu gehört auch die Grillfunktion mit automatisch gedrehtem Grillspieß. Verwenden Sie eines der werkseitig eingestellten Programme zum Toasten, Auftauen und Pizza-backen oder machen Sie mit der Air-Fry-Funktion Ihre eigenen Pommes Frites aus frischen Kartoffeln und ganz ohne Fett. Durch die Auswahl einer geeigneten Funktion für Ober- und/oder Unterhitze kann die Wärmeverteilung im Ofen gesteuert werden, wie Sie es von Ihrem Küchenherd kennen. Die effiziente Ofenheizung und der kompakte Ofenraum machen es möglich, selbst hohe Temperaturen in 5 Minuten zu erreichen. Machen Sie sich auch die schnelle Reaktion des Ofens auf Änderungen der Einstellung und den geringen Energieverbrauch zu nutze.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Design Ofen Air Fry & Pizza von GASTROBACK®.

Ihre GASTROBACK GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Geräts alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der in diesem Heft angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer, hohe Temperaturen und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Niemals das Gerät oder die Bauteile und Zubehöre des Geräts für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden.

Versuchen Sie niemals, das Gerät oder die Bauteile des Geräts selbst zu reparieren (Beispiel: Netzkabel). Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an den GASTROBACK® Kundenservice, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt (Telefon: (04165) 222500 oder E-Mail: info@gastroback.de).



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 Geräts 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, Überhitzung). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebs (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 Betriebs brechen, sich verformen, Feuer fangen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch hohe Temperaturen, Feuer, gesundheitsschädliche Substanzen und elektrischen Schlag verursachen.
- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) 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 Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen** Ort auf.
- 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 aus hitzebeständigem Material gestellt werden. Ein Abstandhalter an der Rückseite des Gehäuses sorgt für einen Mindestabstand. Auf beiden Seiten 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 Betriebs 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 den Seiten und der Rückseite des Gehäuses müssen immer frei bleiben. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand der Arbeitsfläche stellen.

- Der Ofenraum des Geräts wird elektrisch beheizt. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts 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 Geräts 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 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.
- Der Ofenraum und das Backblech sind mit einer Antihafbeschichtung geschützt und leicht zu reinigen. Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Schaber, Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen um die Oberflächen nicht zu beschädigen. 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 Zubehöre in die Spülmaschine stellen.**

SICHERHEITSHINWEISE IM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schuko-Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Wickeln Sie das Netzkabel dazu immer vollständig ab. Das Gerät darf nur an eine Steckdose einer separat abgesicherten Stromversorgung mit Schutzleiter (220-240V~, 50/60Hz, mindestens 16A) angeschlossen werden. Außerdem sollte ein Fehlerstromschutzschalter (FI) mit einem Auslösestrom von höchstens 30mA installiert sein. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** mit externen Zeitschaltuhren oder anderen Schalteinrichtungen. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Netzkabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Fassen Sie den Netzstecker und das Gerät niemals mit nassen Händen an, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Halten Sie das Netzkabel von scharfen Kanten und heißen Oberflächen (auch die Außenseiten des Geräts) fern und stellen Sie das Gerät nicht über ein Netzkabel. Sollte das Netzkabel während des Betriebs 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.



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR!

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dazu werden im Ofenraum liegende Heizelemente elektrisch auf sehr hohe Temperaturen (bis Rotglut) erhitzt. **Achten Sie unbedingt darauf, die Heizelemente nicht mit Ihren Händen oder irgendwelchen Gegenständen oder Lebensmitteln zu berühren**, wenn der Ofen in Betrieb ist und einige Zeit danach.

- Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände (Beispiel: Papier, Kunststoffverpackungen, Plastikfolie) oder Tücher 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 Geräts zu vermeiden. **Betreiben Sie den Ofen nur mit dem richtig eingelegten Krümelblech.**
- Die Außenseiten und die Ofentür werden während des Betriebs heiß. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht in die Nähe von hitzeempfindlichen Gegenständen. Bedenken Sie bitte, dass sich metallene Oberflächen neben oder unter dem Ofen während des Betriebs erhitzen können. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs und einige Zeit danach nur an den Bedienungselementen.
- 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.
- **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. Benutzen Sie nur feuer- und hitzebeständige, nicht entflammbare Gefäße (Beispiel: feuerfestes Glas, Keramik oder Metall).

- Verwenden Sie keine luftdichten Behälter, da sich Lebensmittel und Luft durch das Erhitzen ausdehnen. Dadurch kann der Behälter explodieren. Stellen Sie die Zubehöre (Beispiel: Einschübe, Pizzaplatte) direkt nach dem Gebrauch nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab. Lassen Sie die Lebensmittel vor dem Verzehr etwas abkühlen.
- Während des Betriebs können heißer Dampf und heiße Luft an der Ofentür und den Belüftungsschlitzen entweichen. Dies gilt besonders beim Öffnen der Ofentür. Niemals während des Betriebs Hände, Arme und Gesicht über das Gerät halten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Niemals das Krümelblech oder andere Teile des Ofens mit Folie oder Backpapier bedecken, um eine Überhitzung, Feuer und Kurzschluss zu vermeiden. Garen Sie keine Lebensmittel auf dem Krümelblech.
- 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.
- **Lebensmittel können bei hohen Temperaturen verkohlen und Feuer fangen!** Achten Sie darauf, die erforderlichen Garzeiten nicht zu weit zu überschreiten und prüfen Sie die Lebensmittel rechtzeitig während des Garvorganges. **Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung und entfernen Sie sorgfältig alle Lebensmittelreste.**
- **Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebs 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!** Durch die plötzliche Sauerstoffzufuhr kann es sonst zu einer Verpuffung kommen. **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.** Bringen Sie den Ofen danach zur Überprüfung in eine autorisierte Fachwerkstatt.

BEWEGLICHE BAUTEILE

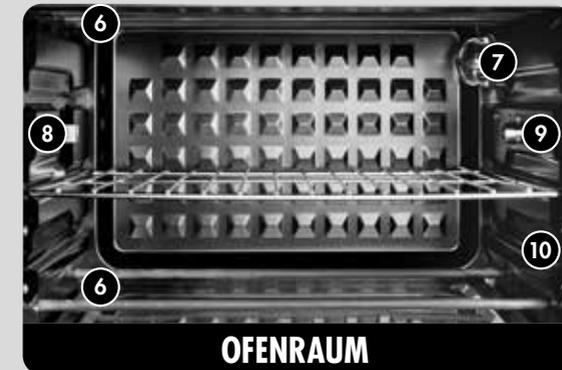
- Während des Betriebs kann sich der Rotorantrieb bewegen und den installierten Grillspieß drehen. Berühren Sie den Grillspieß während des Rotor-Betriebs nicht mit den Händen oder irgendwelchen Fremdkörpern (Beispiel: Löffel, Kelle, Gabel), um Schäden am Gerät und Verbrennungen an heißen Ofenteilen zu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

TECHNISCHE DATEN

Modell:	42815 Design Ofen Air Fry & Pizza
Stromversorgung:	220-240 V ~, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1400-1680 W
Ofenlicht	Leuchtmittel: Stiftsockellampe G9, 25 W (Steckverbindung!)
Länge des Netzkabels:	ca. 95 cm
Gewicht:	ca. 11,22 kg
Abmessungen, Gehäuse:	ca. 395 mm x 374 mm x 357 mm (B x T x H)
Abmessungen, Ofenraum:	ca. 315 mm x 305 mm x 220 mm (B x T x H), ca. 22 Liter
Ofenfunktionen:	Oberhitze und/oder Unterhitze, Umluft (2 Stufen), Rotor für den Grillspieß
Bereich, Temperaturen:	Minimum: 55°C Maximum: 200°C (Air-Fry) oder 220°C (normal); 5°C-Schritte
Bereich, Garzeiten:	1-120 Minuten
Prüfzeichen:	   www.tuev-sued.de/ps-zert

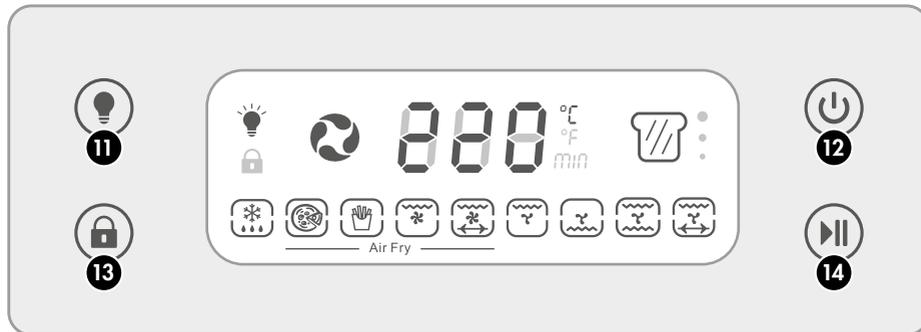
Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN NEUEN OFEN KENNEN LERNEN



- PROGRAMM-STELLRAD** – Wählen Sie hier das Programm.
- EINSTELLUNGS-STELLRAD** – Drehen Sie hier, um Temperatur und Garzeit einzustellen.
- DISPLAY** – Zeigt die Zeit (Minuten oder Sekunden) oder Temperatur an (°C oder °F).
- OFENRAUM**
- RUTSCHFESTE GUMMIFÜSSE**
- 6 HEIZELEMENTE** 4 oben und 2 unten im Ofenraum. Können getrennt aktiviert werden, um die gewünschte Wärmeverteilung zu erreichen.
- OFENLICHT** – Kann jederzeit beliebig ein- und ausgeschaltet werden.
- GRILLSPIESS-AUFLAGE** – Hier wird das Ende des Grillspießes eingehängt.
- ROTORANTRIEB** für den Grillspieß – Hier schließen Sie den Grillspieß an den Rotor an.
- 3 SCHIENEN** – Wählen Sie die passende Schiene aus, um Ihre Lebensmittel im Ofenraum richtig zu positionieren.

KONSOLE



- 11 **LICHT-TASTE** – Schaltet das Licht im Ofen ein und aus.
- 12 **EIN/AUS-TASTE** – Schaltet den Ofen ein oder aus.
- 13 **TASTATURSPERRE** – Drücken Sie hier, um die Bedienelemente zu sperren oder freizugeben.
- 14 **START/PAUSE-TASTE** – Zum Starten und Anhalten des ausgewählten Programms.

	BETRIEBS-SYMBOL		TOAST-SYMBOL
	AUFTAU-SYMBOL		OBERHITZE-SYMBOL
	PIZZA-SYMBOL		UNTERHITZE-SYMBOL
	FRIITEN-SYMBOL		OBER- UND UNTERHITZE-SYMBOL
	AIR-FRY-OBERHITZE-SYMBOL		NORMALES ROTOR-SYMBOL
	AIR-FRY-ROTOR-SYMBOL		

HERAUSNEHMBARES KRÜMELBLECH, GRILLROST, DRAHTKORB UND GRILLSPIESS sind spülmaschinengeeignet.

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN OFENS

Ihr neuer Design Ofen Air Fry & Pizza ist ein elektrisch geheizter Backofen, den Sie an die normale Schuko-Steckdose einer geeigneten Stromversorgung anschließen können (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise zum Umgang mit Elektrizität‘). Dadurch sind Sie nicht auf einen fest verlegten, besonderen Stromanschluss angewiesen.

- **Arbeiten wie ein Großer:** Der Design Ofen Air Fry & Pizza verfügt 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.
- **Spezielle Air-Fry-Funktion und normale Umluft:** Der Umluftventilator kann mit 2 Leistungsstufen betrieben werden.
 - Wählen Sie ein Programm mit hoher Umluftleistung (Air-Fry), um den Ofen als Heißluftfritteuse zu verwenden. Bei niedrigen Temperaturen trocknen Sie Lebensmittel (siehe: ‚Umluft und Air-Fry-Funktionen‘).
 - Für die üblichen Aufgaben wählen Sie den normalen Umluftbetrieb.
- **Effiziente Energienutzung:** Durch das zweckmäßige Design erreicht der Ofen selbst die Maximaltemperatur in erstaunlich kurzer Zeit (5-6 Minuten) mit ebenso überraschend geringer Leistung im Vergleich zu herkömmlichen Backöfen im Küchenherd (siehe: ‚Innenliegende Heizelemente‘).
- **Schnelle Reaktion auf Änderung der Einstellung:** Sie können die Einstellungen für Garzeit und Temperatur jederzeit ändern. Der Ofen reagiert auf eine Temperaturerhöhung innerhalb von Sekunden. Aufgrund des kompakten Ofenraums werden auch niedrigere Temperaturen schnell erreicht. Dadurch erhalten Sie die volle Kontrolle über den Garvorgang (siehe: ‚Innenliegende Heizelemente‘).
- **Ober- und Unterhitze getrennt oder zusammen einsetzbar:** Wählen Sie einfach das entsprechende Programm.
- **Akustische Signale:** Jede Eingabe mit den Tasten wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Ebenso werden wichtige Schritte der Zubereitung und des Betriebs gemeldet.
 - Das Pizza-Programm meldet, sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.
 - Das Fritten-Programm meldet die Hälfte der Garzeit, damit Sie die Fritten rechtzeitig wenden können.
 - Wenn die Programme beendet sind, ertönen mehrere Pieptöne.
- **4 Programme für besondere Aufgaben:** Toasten, Auftauen, Pizza backen und Pommes Frites machen.

HINWEIS

Normalerweise wird die Garzeit in Minuten angezeigt. **Wenn Sie aber das Toast-Programm gewählt haben, dann wird die Zeitanzeige auf Sekunden umgeschaltet**, da beim Toasten von Brotscheiben schon wenige Sekunden zu deutlichen Änderungen führen.

- **Pizzaplatte und Pizza-Programm:** Wir empfehlen die Pizzaplatte für selbstgemachte Pizza zu verwenden. Legen Sie die Pizzaplatte auf das Grillrost und wählen Sie möglichst die mittlere Schiene im Ofen (siehe: ‚3 Schienen im Ofenraum‘).

HINWEIS

Normalerweise müssen Sie den Ofen nicht vorheizen (siehe: ‚Innenliegende Heizelemente‘). Falls Sie dennoch vorheizen wollen (Beispiel: um eine Backform oder die Pizzaplatte vorzuheizen), dann nutzen Sie das akustische Signal, das der Ofen beim Pizza-Programm erzeugt, sobald die eingestellte Ofentemperatur erreicht ist.

- **Grillspieß und 2 Rotorprogramme:** Der Grillspieß eignet sich für alle Lebensmittel von passender Größe, die auf dem Grillspieß sicher fixiert werden können und beim Garen nicht zerfallen. Den Rotorantrieb können Sie mit beiden Leistungsstufen des Umluftventilators (normal und Air-Fry) nutzen. Wählen Sie dazu einfach das zugehörige Programm (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Grillen mit dem Grillspieß‘).
- **Tastatursperre (Kindersicherung):** Verwenden Sie diese Funktion, um die Bedienungselemente gegen unbeabsichtigte Eingaben zu sperren (siehe: ‚Die Tastatursperre verwenden‘).
- **Automatische Abschaltung:** Wenn der Ofen länger als 3 Minuten untätig ist (kein Programm läuft, die Pause-Funktion ist eingeschaltet, keine Eingaben) dann schaltet der Ofen automatisch in den Standby-Modus zurück: die Konsole wird dunkel, nur die Ein/Aus-Taste blinkt, angehaltene Programme werden abgebrochen. Dadurch können Sie sicher sein, dass der Ofen nicht unnötig lange weiterarbeitet, wenn Sie einmal vergessen haben, ihn auszuschalten.

INNENLIEGENDE HEIZELEMENTE

Der kleinere Ofenraum und die im Inneren des Ofenraums liegenden Heizelemente bringen einige Vorteile gegenüber herkömmlichen Backöfen: Sie sparen Energie, Zeit und Geld.

- Die eingestellte Temperatur wird innerhalb von ein paar Minuten erreicht. In den meisten Fällen ist das Vorheizen völlig überflüssig. Besonders bei den hohen Temperaturen beginnt der Garvorgang durch die abgestrahlte Wärme der Heizelemente schon nach einigen Sekunden.
- Abhängig von der Art der Lebensmittel kann die erforderliche Garzeit erheblich kürzer und die Temperatur niedriger sein.
- Der Ofen reagiert besonders schnell auf Änderungen der Einstellung (Ober- und Unterhitze, Temperatur). Dadurch haben Sie den Garvorgang vollständig unter Kontrolle.

3 SCHIENEN IM OFENRAUM

Sie können die Einschübe (Grillrost, Drahtkorb und Backblech) im Ofenraum in 3 unterschiedlichen Positionen einstecken. 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.

⚠ ACHTUNG – Die Einschübe lassen sich eventuell direkt unter den oberen Heizelementen einstecken. Betreiben Sie den Ofen **auf keinen Fall mit dem Backblech oder Grillrost** in dieser Position, um eine Überhitzung des Ofens zu vermeiden. Den Drahtkorb können Sie in diese Position einschieben, wovon wir allerdings abraten aufgrund des geringen Abstands zu den Heizelementen.

Schienen	Verwendung
Oben	Hier grillen Sie Steaks der meisten Fleischsorten auf dem Grillrost oder tosten einfache Brote und dünn belegte Sandwiches. Außerdem legen Sie hier den Drahtkorb zum Heißluftfrittieren und Trocknen 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 den Heizelementen im Ofen nicht zu nahe kommen. Wählen Sie im Zweifelsfall die mittlere Schiene.
Mitte	Diese Position eignet sich am besten zum Backen, Braten, Aufwärmen, Auftauen, Toasten und für Pizza. Verwenden Sie diese Schiene außerdem, wenn das Grillgut nicht auf die oberste Schiene passt (Beispiel: Schaschlik, gefüllte Fleischstücke, dicke Burger).
Unten	Auf der untersten Schiene haben Sie viel Platz zum Garen, Aufwärmen und Warmhalten aller größeren Teile. Verwenden Sie diese Position aber vor allem auch für verschiedene Bratenstücke. Wenn Sie nur mit Oberhitze arbeiten (untere Heizelemente abgeschaltet), dann erreichen Sie auf dieser Schiene besonders gleichmäßige Ergebnisse. ACHTUNG: Der Drahtkorb zum Frittieren und Trocknen darf NICHT in diese Schiene gesteckt werden. In der untersten Schiene berührt der Drahtkorb die Heizelemente, was zur Überhitzung und Schäden am Gerät führen kann.

GETRENNT WÄHLBARE OBER- UND UNTERHITZE

Im Ofenraum sind oben 4 Heizelemente und unten 2 Heizelemente angeordnet, die Sie für den Garvorgang getrennt ein- und ausschalten können. Dadurch können Sie die Wärmeverteilung im Ofenraum durch Ober- und Unterhitze gezielt für die Zubereitung ihrer Gerichte anpassen. Wählen Sie dazu die entsprechende Funktion. Der Umluftventilator sorgt für eine besonders gleichmäßige Wärmeverteilung (siehe: ‚Umluft und Air-Fry-Funktionen‘).

HINWEIS

Bei hohen Temperaturen erfolgt ein erheblicher Teil der Wärmeübertragung durch die direkte Wärmestrahlung der Heizelemente, was den Garvorgang beschleunigt. Die Umluffunktion hat darauf keinen Einfluss. Halten Sie also immer ausreichend Abstand zu den Heizelementen, um eine gleichmäßige Bräunung Ihrer Lebensmittel zu erhalten.

UMLUFT UND AIR-FRY-FUNKTIONEN

Der Ofen kann mit 2 Umluft-Einstellungen arbeiten. Im Normalbetrieb arbeitet der Umluftventilator mit reduzierter Leistung und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofenraum.

Mit den Air-Fry-Funktionen aktivieren Sie die volle Leistung des Umluftventilators. Dadurch kann der Ofen auch ungewöhnliche Aufgaben erledigen. Dazu gehört das Frittieren von frischen Lebensmitteln ohne jedwedes Fett. Diese Funktion arbeitet nur mit heißer Luft. Probieren Sie doch mal Pommes Frites aus frischen Kartoffeln.

Da die Temperatur und Garzeit frei einstellbar sind, können Sie mit den Air-Fry-Funktionen auch ungewöhnliche Aufgaben erledigen. Beispiel: Bei Temperaturen von 55-80 °C können Sie Obst, Gemüse, Kräuter und vieles andere trocknen.

STEUERELEMENTE, ANZEIGEN UND STELLRÄDER

Auf der Konsole des Ofens sind die Anzeigen zusammen mit den Sensortasten hinter einer durchgehenden Deckplatte angebracht: ohne jedwede Rillen und Ritzen. Dadurch kann eine gründliche Reinigung schnell und problemlos erledigt werden (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

- In der Mitte der Konsole erscheint als Voreinstellung die **eingestellte Temperatur** in °C (55-220). Während ein Programm läuft, kann die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt werden (Pizza-Programm) oder die noch verbleibende Garzeit.
- Sie können **zwischen Temperatur und Garzeit umstellen**. Drücken Sie dazu kurz auf die Mitte des rechten Stellrads (Stellradtaste).
- Sie wählen mit dieser rechten Stellradtaste die **Temperatureinheit**: °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit). Halten Sie die Stellradtaste dazu ca. 5 Sekunden lang gedrückt solange die Temperatur angezeigt wird.
- Das gewünschte **Programm** wählen Sie durch Drehen des linken Programm-Stellrads aus. Das Symbol des ausgewählten Programms blinkt und die voreingestellte Temperatur erscheint auf der Anzeige.
- Drücken Sie auf die Mitte des Programm-Stellrad, um die Auswahl zu bestätigen. Alle anderen Programmsymbole werden dunkel.
- Wenn ein Programm ausgewählt ist, dann können Sie durch Drehen des rechten Stellrads **Temperatur und Garzeit** einstellen. Das Gerät arbeitet immer mit den Werten, die auf der Anzeige zu sehen sind.

Verfügbare Tasten

Die Sensortasten auf der Konsole reagieren auf leichte Berührungen. Sie müssen nicht drücken.

Taste	Funktion
	Licht-Taste: schaltet das Licht im Ofenraum ein und aus. Das Licht-Symbol im Anzeigefeld leuchtet, wenn das Ofenlicht eingeschaltet ist. Dadurch können Sie im Zweifelsfall die Funktion der Glühbirne prüfen (siehe: ‚Die Glühbirne im Ofenraum austauschen‘).
	Schloss-Taste (Tastatursperre): Halten Sie den Finger ca. 3 Sekunden lang auf dieser Taste, um alle Bedienungselemente gegen unbeabsichtigte Änderungen zu sperren oder wieder freizugeben. Das entsprechende Symbol leuchtet, wenn die Bedienungselemente gesperrt sind. Hinweis: Wenn Sie ein Programm gestartet haben, dann bleiben generell nur die Tasten aktiv. Programm-Stellrad (links) und Einstellungs-Stellrad (rechts) werden sofort gesperrt (siehe: ‚Pause-Funktion‘). Durch die manuelle Tastatursperre werden alle Bedienungselemente (bis auf die Schloss-Taste) gesperrt.
	Ein/Aus-Taste: Schaltet den Ofen ein oder aus. Die Taste blinkt, wenn der Ofen ausgeschaltet ist und alle anderen Anzeigen bleiben dunkel (Standby-Modus). Bei laufendem Programm brechen Sie das Programm mit dieser Taste ab und schalten sofort in den Standby-Modus zurück.
	Start/Pause-Taste: drücken Sie hier, um das ausgewählte Programm mit den aktuell eingestellten Werten zu starten oder ein laufendes Programm anzuhalten (siehe: ‚Pause-Funktion‘ und ‚Bedienung / Das Programm starten‘). Drücken Sie die Start/Pause-Taste erneut, sobald das Programm weiterlaufen soll. Hinweis: Wenn Sie das Programm anhalten, dann werden die aktuellen Einstellungen für Temperatur und Garzeit beibehalten, können aber beliebig geändert werden (rechtes Stellrad), ohne das Programm abzubrechen. Wenn Sie ein anderes Programm wählen (linkes Stellrad), wird das laufende Programm automatisch abgebrochen.

SYMBOLS DER PROGRAMME UND FUNKTIONEN

Taste	Funktion
	Licht-Taste: Leuchtet, wenn das Ofenlicht eingeschaltet ist.
	Schloss-Taste (Tastatursperre): Halbleuchtet, wenn die Tastatursperre (Kindersicherung) aktiviert ist.
	Betriebs-Symbol: Rotiert während ein Programm läuft.
	Toast-Symbol: Die Punkte rechts neben dem Toast-Symbol zeigen die gewählte Bräunung an. Je mehr Punkte leuchten, umso stärker wird der Toast gebräunt. Das Programm arbeitet mit Ober- und Unterhitze. Hinweis: Bei Verwendung des Toast-Programms wird die Zeit in Sekunden angezeigt. Der Eintrag „min“ hinter der Zeitanzeige wird dunkel.
	Auftau-Symbol: Mit diesem Programm tauen Sie gefrorene Lebensmittel auf. Die Temperatur ist unveränderlich auf 60°C festgelegt.
	Pizza-Symbol: Dieses Programm dient unter anderem zum Backen von Pizza und arbeitet mit der Air-Fry-Funktion sowie Ober- und Unterhitze. Hinweis: Der Ofen erzeugt ein akustisches Signal, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist (siehe: ‚Ofenfunktionen und vordefinierte Programme‘). Verwenden Sie eventuell die Pizzaplatte.
	Fritten-Symbol: Wählen Sie dieses Programm für die Zubereitung von Pommes Frites aus vorgefertigten Back-Fritten oder aus frischen Kartoffeln. Das Programm arbeitet mit der Air-Fry-Funktion und Oberhitze. Verteilen Sie die vorbereiteten Kartoffelstreifen auf dem Drahtkorb. Hinweis: Der Ofen erzeugt nach Ablauf der Hälfte der eingestellten Garzeit zusätzlich 5 Pieptöne, damit Sie Ihre Lebensmittel zum optimalen Zeitpunkt wenden können. Sie erhalten dadurch eine gleichmäßige Bräunung.
	Air-Fry-Oberhitze-Symbol: Dieses Programm im Air-Fry-Bereich dient für die meisten Anwendungen, bei denen der Umluftventilator mit maximaler Leistungsstufe und nur Oberhitze arbeiten soll.
	Air-Fry-Rotor-Symbol: Dieses Rotor-Programm arbeitet mit High-Speed-Umluft. Grillgut auf dem Grillspieß erhält eine besonders gleichmäßige, knusprige Kruste (siehe: ‚Ofenfunktionen und vordefinierte Programme‘). Nur die oberen Heizelemente werden aktiviert (Oberhitze).
	Oberhitze-Symbol: Nur oberen Heizelemente (2 Heizstäbe) werden aktiviert.
	Unterhitze-Symbol: Nur die unteren Heizelemente (2 Heizstäbe) werden aktiviert.
	Ober- und Unterhitze-Symbol: Alle Heizelemente (6 Stäbe) werden aktiviert.
	Normales Rotor-Symbol: Geeignet für alle normalen Anwendungen mit dem Grillspieß. Nur die oberen Heizelemente werden aktiviert (Oberhitze).

Ofenfunktionen und vordefinierte Programme

Der Design Ofen Air Fry & Pizza verfügt über 10 Programme und Funktionen. Davon bieten 4 werksseitig definierte und optimierte Voreinstellungen für verschiedene Gerichte: Toast, Auftauen, Pizza und Fritten. Sie können diese Werte jedoch vor dem Starten des Ofens beliebig ändern. Alternativ können Sie die verschiedenen Ofenfunktionen mit dem entsprechenden Programm beliebig kombinieren. Wählen Sie die Heizelemente für Unterhitze und/oder Oberhitze oder die Verwendung des Grillspießes und die Betriebsart des Umluftventilators (normal oder Air-Fry).

HINWEIS

Wenn Sie ein Programm erneut aufrufen, sind zunächst immer die Werkseinstellungen wirksam.

VOREINSTELLUNGEN DER VERSCHIEDENEN PROGRAMME UND FUNKTIONEN

HINWEIS

Für die voreingestellten Programme (Toast, Auftauen, Pizza und Fritten) empfehlen wir für die üblichen Anwendungen dieser Programme, die Voreinstellungen zunächst beizubehalten und die Einstellung 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 auch nach dem Start des Programms noch ändern (siehe: ‚Bedienung / Den Garvorgang überwachen und die Einstellungen anpassen‘).

Programm, Funktion	Verwendung	Empfohlene Schiene	Rotor	Symbol	Umluft	Temperatur	Zeit
Toast	Bratscheiben, auch mit Toppings oder Füllungen; 3 Bräunungsstufen	oben, mittig, unten	nein		normal	55-220°C (130-430°F)	300, 350, 430 5-600 Sekunden
Defrost	Auftauen	mittig, unten	nein		normal	60°C (140°F) nicht einstellbar	30 Min 1-120 Minuten
Pizza	Pizza und Ähnliches mit Pizzaplatte oder Backblech; erzeugt eine knusprige Oberfläche	mittig	nein		Air-Fry	55-200°C (130-390°F)	10 Min 1-60 Minuten
Fritten	Kartoffelchips oder Pommes Frites aus Back-Fritten oder frischen Kartoffeln und anderes im Drahtkorb	oben	nein		Air-Fry	55-200°C (130-390°F)	18 Min 1-60 Minuten
Air Fry Oberhitze	Trocknen und Heißluft-Frittieren nahezu beliebiger Lebensmittel	oben, mittig, unten	nein		Air-Fry	55-200°C (130-390°F)	20 Min 1-60 Minuten
Air Fry Grillspieß *	Air-Fry-Grillen mit rotierendem Grillspieß	-/- (Rotor)	ja		Air-Fry	55-200°C (130-390°F)	35 Min 1-60 Minuten
Oberhitze	Alle Anwendungen (nach Ihrem Rezept**)	oben, mittig, unten	nein		normal	55-220°C (130-430°F)	20 Min 1-60 Minuten
Unterhitze	Alle Anwendungen (nach Ihrem Rezept**)	oben, mittig, unten	nein		normal	55-220°C (130-430°F)	20 Min 1-60 Minuten
Ober- und Unterhitze	Alle Anwendungen (nach Ihrem Rezept**)	oben, mittig, unten	nein		normal	55-220°C (130-430°F)	20 Min 1-60 Minuten
Grill *	Normales Grillen mit rotierendem Grillspieß	-/- (Rotor)	ja		normal	55-220°C (130-430°F)	30 Min 1-60 Minuten

* Die beiden Rotor-Programme (für den Grillspieß) arbeiten nur mit den oberen Heizelementen.

** Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

Verlauf des Pizza-Programms

Zum Backen von Pizza empfehlen wir die mitgelieferte Pizzaplatte und das Pizza-Programm zu verwenden. Dieses Programm ist für die Pizzaplatte optimiert. Sie können Ihre Pizza allerdings auch auf dem Backblech backen.

Legen Sie die Pizzaplatte auf das Grillrost und wählen Sie möglichst die mittlere Schiene im Ofen. Wenn Sie damit rechnen, dass Saft aus der Füllung über die Pizzaplatte läuft, dann können Sie das Backblech unter das Grillrost schieben. Sie schützen damit die unteren Heizelemente und das Krümelblech.

- Sobald Sie das Pizza-Programm gestartet haben, zeigt der Ofen die tatsächliche Temperatur im Ofenraum an. Das Pizza-Programm arbeitet mit der Air-Fry-Funktion sowie Ober- und Unterhitze.
- Es ist im Allgemeinen nicht notwendig, den Ofen vorzuheizen. Wenn Sie trotzdem vorheizen wollen, dann können Sie sich an dem akustischen Signal orientieren, das der Ofen erzeugt, sobald die eingestellte Ofentemperatur erreicht ist. **Das Aufheizen dauert ca. 5 Minuten** (beginnend bei Raumtemperatur).
- Der Ofen hält das Programm nach dem Aufheizen automatisch an, damit Sie die vorbereitete Pizza bequem in den Ofenraum stellen können, wenn Sie vorgeheizt haben.
- Nach einer Pause von ca. 3 Minuten **arbeitet der Ofen automatisch weiter** (mit Air-Fry-Betrieb) und beginnt die Garzeit (10 Minuten) herunterzuzählen. Manuelles Eingreifen ist normalerweise nicht erforderlich.

PAUSE-FUNKTION

Sie können ein laufendes Programm jederzeit mit der Start/Pause-Taste  anhalten. In diesem Fall läuft die Garzeit nicht weiter, die Heizelemente werden abgeschaltet und der Grillspieß bleibt stehen.

- Nutzen Sie diese Funktion, um die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel zu prüfen oder Temperatur und Garzeit beliebig zu ändern.
- Bei angehaltenem Ofenprogramm können Sie Temperatur und Garzeit beliebig ändern (siehe: ‚Bedienung / Den Garvorgang überwachen und die Einstellungen anpassen‘).
- Sobald Sie das Programm mit der Start/Pause-Taste  fortsetzen, arbeitet der Ofen mit den geänderten Einstellungen weiter.

- Das angehaltene Programm wird in folgenden Fällen vollständig abgebrochen:
 - Sie wählen mit dem Programm-Stellrad ein anderes Programm. Danach können Sie das neu ausgewählte Programm einstellen (siehe: ‚Bedienung / Die Einstellungen überprüfen und ändern‘).
 - Sie drücken die Ein/Aus-Taste , um den Ofen auszuschalten (Standby-Modus).
 - Sie machen länger als 3 Minuten keine Eingaben. In diesem Fall schaltet sich der Ofen automatisch aus (Standby-Modus). Nach dem Ausschalten können Sie den abgebrochenen Garvorgang nicht wieder fortsetzen. Sie müssen den Ofen neu einstellen und starten.

DIE TASTATURSPERRE VERWENDEN

Wenn ein Programm läuft, dann reagiert der Ofen in jedem Fall nicht mehr auf die Stellräder rechts und links. Lediglich die Sensortasten bleiben zugänglich. Mit der Tastatursperre können Sie zusätzlich die Ein/Aus-Taste  und Start/Pause-Taste  deaktivieren.

Die Tastatursperre ein- und ausschalten: Halten Sie die Schloss-Taste  mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, um die Tasten zu sperren. Wiederholen Sie diesen Vorgang, um die Tasten wieder freizugeben. Wenn die Tastatursperre eingeschaltet ist, dann leuchtet das Schloss-Symbol  auf der Konsole.

NÜTZLICHE ZUBEHÖRE

Zum Lieferumfang gehören diejenigen Zubehöre, die für eine vielseitige Verwendung des Ofens sinnvoll sind. Achten Sie immer darauf, dass die verwendeten Hilfsmittel (Beispiele: Alufolie, Backpapier, Fleischspieße oder Schnüre) die Heizelemente nicht berühren können.

Zubehör	Verwendung
Backblech	<p>Backen: Brote und Brötchen, Kekse, Hefeteig-Gebäck und Hefekuchen (ohne Backform).</p> <p>Braten/Grillen: Teile, die für das Grillrost zu klein sind oder beim Garen zerfallen (Beispiel: Fisch); Kontaktgrillen dünner Scheiben. Alle Teile, die Sie in der Grillpfanne garen würden.</p> <p>Hinweis: Aufgrund der Antihafbeschichtung können Sie die meisten Lebensmittel direkt auf dem Backblech verteilen. Alternativ können Sie das Backblech mit Alufolie (Beispiel: für Fleisch und Fisch) oder Backpapier (für Kuchen und Kekse) auslegen. Verwenden Sie zum Kontaktgrillen die unterste Schiene und das Programm mit Unterhitze (تنقيح). Heizen Sie das Backblech bei 220°C vor. Die Lebensmittel müssen zu Beginn Raumtemperatur haben. Abhängig von der Art und Beschaffenheit der Lebensmittel sollten Sie eventuell den überschüssigen Bratensaft zwischendurch ausleeren.</p>
Grillrost	<p>Backen und Aufwärmen in ofenfesten Backformen oder in Alufolie-Packs: Gratin, Kuchen, Pizza und andere Backwaren mit Hefeteig-Unterlage auf der Pizzaplatte.</p> <p>Braten und Schmoren in ofenfesten Brätern oder (mit Einschränkungen) im Römertopf.</p> <p>Grillen: Alle Teile, die groß genug sind und beim Garen NICHT zerfallen (Beispiel: Fleisch, Gemüse, Schaschlik-Spieße, Würstchen). Legen Sie das Backblech unter dem Grillrost ein, um Tropfen aufzufangen.</p> <p>Hinweis: Für kleine Teile können Sie auch den Drahtkorb verwenden. Stellen Sie Backformen, Bräter, Pizzaplatte und Alu-Packs direkt auf das Grillrost und wählen Sie eine Schiene, mit der das Gefäß den oberen Heizelementen nicht näher als 3 cm ist. Ausreichend feste Lebensmittel können Sie direkt auf das Grillrost legen. Vergessen Sie in diesem Fall bitte nicht, das Backblech in die unterste Schiene zu schieben, um die unteren Heizelemente vor Tropfen und Krümeln zu schützen. Römertöpfe müssen vor der Verwendung gewässert werden. Heizen Sie den Römertopf unbedingt nur langsam in mehreren Schritten auf. Andernfalls könnte er platzen!</p>
Drahtkorb	<p>Air-Fry (Heißluftfrittieren): Teile, die Sie in der Fritteuse garen würden (Beispiel: Pommes Frites und Kartoffelchips, paniertes Fleisch, paniertes Käse).</p> <p>Trocknen: Legen Sie die Lebensmittel einzeln im Drahtkorb aus. Wählen Sie eine Temperatur von max. 80 °C. Typischerweise dauert der Vorgang 6-10 Stunden (abhängig von Dicke, Feuchtigkeit der Lebensmittel und eingestellter Temperatur).</p> <p>Backen/Grillen: Alle Teile, die für das Grillrost zu klein sind, aber nicht zu stark zerfallen.</p> <p>Hinweis: Wenn Sie mit der Air-Fry-Funktion arbeiten wollen, dann verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Drahtkorb, damit die Luft frei zirkulieren kann. Wenn Saft oder Krümel herunterfallen können (Beispiel: Paniertes Fleisch oder paniertes Käse), dann legen Sie das Backblech in der untersten Schiene ein.</p>

Grillspieß	<p>Start/Pause-Taste: drücken Sie hier, um das ausgewählte Programm mit den aktuell eingestellten Werten zu starten oder ein laufendes Programm anzuhalten (siehe: ‚Pause-Funktion‘ und ‚Bedienung / Das Programm starten‘). Drücken Sie die Start/Pause-Taste erneut, sobald das Programm weiterlaufen soll.</p> <p>Hinweis: Wenn Sie das Programm anhalten, dann werden die aktuellen Einstellungen für Temperatur und Garzeit beibehalten, können aber beliebig geändert werden (rechtes Stellrad), ohne das Programm abzubrechen. Wenn Sie ein anderes Programm wählen (linkes Stellrad), wird das laufende Programm automatisch abgebrochen.</p>
Pizzaplatte	<p>Die Pizzaplatte wird zur Verwendung auf das Grillrost gelegt. Verwenden Sie dieses Zubehör für Pizza und ähnliche Gerichte, die auf einem Hefeteig-Boden gebacken werden.</p> <p>Hinweis: Abhängig von der gewünschten Beschaffenheit des Pizzabodens kann es sinnvoll sein, die Pizzaplatte vorzuheizen. Das Pizza-Programm erzeugt ein akustisches Signal, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.</p>

Für besondere Anwendungen werden Programme mit geeigneten Voreinstellungen angeboten (siehe: ‚Ofenfunktionen und vordefinierte Programme‘).

Ziehen Sie die heißen Zubehöre am besten mit den zugehörigen Griffen aus dem Ofen. Dadurch wird die Handhabung einfacher und hygienisch und Sie vermeiden Verbrennungen an heißen Teilen des Ofens oder den Zubehören und Ihren Lebensmitteln. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie Ihre Lebensmittel bei sehr hohen Temperaturen gegart haben.

Der kleine Griff wird an der Kante des Einschubs (Backblech, Grillrost, Drahtkorb) eingehakt. Den Bügelhalter für den Grillspieß legen Sie mit den beiden gebogenen Enden von unten in die dafür vorgesehenen Rillen im Grillspieß.

⚠ ACHTUNG – Mit dem Bügelhalter für den Grillspieß können Sie nur den Grillspieß sicher bewegen. Versuchen Sie nicht, die anderen Zubehöre damit aus dem Ofen zu ziehen. Grillrost, Backblech und Drahtkorb können dabei herunterfallen oder kippen. Um Schäden und Verletzungen durch heiße Teile zu vermeiden, achten Sie unbedingt darauf, die Griffe richtig einzuhaken und hantieren Sie vorsichtig. Halten Sie den Griff waagrecht, damit die Zubehöre und Lebensmittel nicht wegrutschen. Wir empfehlen, auf jeden Fall Ofenhandschuhe zu verwenden.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Durch das Design des Ofens und die Umluftfunktionen (Air-Fry und normal) arbeitet der Ofen effizienter als ein normaler Backofen. Dadurch können Ihre Lebensmittel in kürzerer Zeit und/oder bei geringeren Temperaturen gegart werden. Prüfen Sie deshalb den Garzustand Ihrer Lebensmittel rechtzeitig, um den richtigen Zeitpunkt zum Abschalten nicht zu verpassen. Regeln Sie bei Bedarf auch die Temperatur rechtzeitig nach (siehe: ‚Bedienung / Den Garvorgang überwachen und die Einstellungen ändern‘).

- Der Design Ofen Air Fry & Pizza heizt den Ofenraum trotz der geringeren Stromaufnahme deutlich schneller als ein normaler Backofen: beginnend bei 20°C erreicht der Ofen mit der Air-Fry-Funktion 100°C in ca. 2 Minuten und 200°C in ca. 5 Minuten. Dadurch wird das in Rezepten meist geforderte Vorheizen des Ofens in fast allen Fällen überflüssig. Berücksichtigen Sie aber bei der Einstellung der Garzeit bitte die Zeit, die der Ofen braucht, um die eingestellte Temperatur zu erreichen.
- Abhängig von der Art der Lebensmittel können auch **die Garzeiten deutlich kürzer und/oder die Temperaturen niedriger eingestellt** werden, als Sie es von Ihrem Küchenherd gewohnt sind. Prüfen Sie den Garzustand Ihrer Lebensmittel besonders bei den ersten Versuchen besser zu früh als zu spät!
- Bei den hohen Temperaturen sollten Sie mindestens 10-20°C unter den empfohlenen Werten bleiben. Generell gilt:
 - höhere Temperaturen führen zu einer stärkeren Bräunung bei niedriger Temperatur im Inneren (Kerntemperatur);
 - niedrigere Temperaturen sollten Sie wählen, wenn die Lebensmittel gut durchgegart sein sollen und außen zart bleiben und/oder nicht zu stark gebräunt sein sollen (Beispiel: Kuchen, Gratin oder Hähnchenfilets).
- Der Ofen reagiert sehr schnell auf Änderungen der Einstellung. Schon nach kurzer Zeit (einige Sekunden) erreicht der Ofen die neuen Bedingungen, wenn Sie die Temperatur höher gestellt haben. Auch das Abkühlen geht aufgrund des kompakten Ofenraums deutlich schneller, als Sie es vom Küchenherd kennen. Die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel nach dem Garen lässt sich dadurch besser steuern. Beispiel: Sie können Kuchen, Gratin und Fleisch ganz leicht durch ein kurzzeitiges Erhöhen der Temperatur oder durch Umschalten auf „nur Oberhitze“ nachbräunen. Abhängig von den Lebensmitteln und dem bereits erreichten Garzustand reichen wenige Minuten aus. **Behalten Sie den Bräunungsvorgang im Auge, um die Lebensmittel nicht zu verbrennen!**
- Eventuell verlangt Ihr Rezept ein vorgeheiztes Kochgeschirr (Beispiel: Bräter oder Römertopf). Vergessen Sie dann bitte nicht, die Lebensmittel schon nach 5-10 Minuten in den Ofen zu stellen, um unnötigen Energieverlust zu vermeiden.
- Eine knusprige Kruste erreichen Sie bei vielen Lebensmitteln auch mit der Air-Fry-Funktion.

- Wenn Sie Ihre Lebensmittel im Backofen garen, dann brauchen Sie kein zusätzliches Fett. Wenn Sie die Lebensmittel aber mit wenig Öl überziehen, erhalten Sie in vielen Fällen eine gleichmäßigere Kruste. Das gilt besonders, wenn Sie die Air-Fry-Funktion verwenden. Sie können das Öl mit einem Kuchenpinsel auftragen oder etwas Öl in eine Schüssel geben und die Lebensmittel darin schwenken.
- Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel und Hilfsmittel (Beispiel: Rouladenspieße, Alufolie) mindestens 3 cm (Breite eines Teelöffels) von den Heizelementen entfernt bleiben. Wenn Sie hohe Temperaturen eingestellt haben (über 180 °C), dann sollten Sie einen noch größeren Abstand einhalten.
- Bei hohen Temperaturen wird der Garvorgang trotz Umluft an denjenigen Stellen beschleunigt, an denen die Lebensmittel den verwendeten Heizelementen sehr nahe sind. Stärker als bei herkömmlichen Backöfen können Sie dadurch die Ergebnisse des Garvorgangs beeinflussen, wenn Sie eine andere Schiene wählen (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Ofens / 3 Schienen im Ofenraum‘). Generell werden die Ergebnisse gleichmäßiger, wenn die Lebensmittel weiter von den Heizelementen entfernt sind.
- Bei einer längeren Lagerung verlieren die Lebensmittel an Feuchtigkeit und werden deshalb schneller braun oder verkohlen sogar. Manche Obst- und Gemüsesorten können Sie vor dem Garen ca. 30 Minuten in Wasser einlegen, um den Wasserverlust auszugleichen. Wenn es Ihr Rezept erlaubt, dann geben Sie dazu etwas Zitronensaft ins Wasser. Andere Lebensmittel (Beispiel: Fleisch, Fisch) können Sie auch mit etwas Öl bestreichen.
- Lebensmittel, die mit einer zucker- oder eiweißhaltigen Würzpaste oder Marinade behandelt sind, bräunen bei hohen Temperaturen sehr schnell. In diesem Fall sollten Sie die Temperatur deutlich niedriger einstellen und die Garzeit dafür erhöhen. Überwachen Sie den Garvorgang sorgfältig.
- Aufgrund der Wärmestrahlung der innenliegenden Heizelemente ist ein Umluftbetrieb des Ofens in jedem Fall sinnvoll. Deshalb kann die Umluft im Ofen nicht vollständig abgeschaltet werden. Passen Sie die Einstellungen für Ihre Gerichte daran an. In vielen Fällen sollten Sie die eingestellte Temperatur 20-30°C niedriger wählen, als Sie es beim Backen ohne Umluft gewohnt sind.
- Wenn die Lebensmittel während des Garens eventuell tropfen (Beispiel: bei Verwendung von Grillrost, Drahtkorb oder Grillspieß), dann sollten Sie das Backblech in die unterste Schiene schieben, um Heizelemente und Krümelblech zu schützen. Durch die Antihafbeschichtung ist das Backblech leicht zu reinigen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Sie können das Backblech allerdings auch mit Backpapier oder Alufolie abdecken.

HINWEIS

Sie können das Backblech auch zusammen mit dem Grillrost in die untere Schiene stecken.

⚠️ WARNUNG – Niemals Folien oder Backpapier direkt auf die Heizelemente oder auf das Krümelblech legen. Dies könnte zur Überhitzung führen und Teile im Ofen können Feuer fangen!

BESONDERE HINWEISE ZUM GAREN VON FLEISCH

- Wenn Sie Fleisch in einem Bräter garen wollen, dann sollten Sie den Bräter im Ofen vorheizen, bevor Sie das Fleisch hineinlegen. Dadurch schließen sich die Poren im Fleisch und das Fleisch bleibt saftiger. Alternativ können Sie das Fleisch kurz in der Pfanne von allen Seiten anbraten.
- Das Fleisch sollte Raumtemperatur erreichen, bevor Sie es in den Ofen stellen.
- 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 in der Mitte des Fleischstücks (Kerntemperatur) festzustellen. 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.
- Fleisch verliert umso mehr an Gewicht, je höher die Ofentemperatur ist. Bei normaler Umluft reichen 130°C meistens aus.
- Wenn das Fleisch noch keine Kruste gebildet hat, obwohl bereits die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, dann können Sie die Ofentemperatur für kurze Zeit (wenige Minuten!) auf 175-200 °C (Ober- und Unterhitze) stellen, um das Fleisch knusprig zu braten. Beobachten Sie den Vorgang um das Fleisch nicht zu verbrennen. Bei Bedarf können Sie dazu auch die Air-Fry-Funktion verwenden.
- Nach dem Braten können Sie Fleisch 25-45 Minuten bei 70 °C warm halten.

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Sie können Kochgeschirr aus Metall (Aluminium, Edelstahl), Porzellan, feuerfestem Glas und feuerfester Keramik oder Steingut (Auflaufformen) in Ihrem Ofen verwenden. Beachten Sie aber bitte, dass Kochgeschirr mit einer Glasur oder Beschichtung überzogen sein kann, die für sehr hohe Temperaturen nicht geeignet ist. Richten Sie sich bitte nach den Herstellerangaben zu Ihrem Kochgeschirr.

⚠️ WARNUNG – Verwenden Sie zum Garen im Ofen keine Gefäße, die während des Garens platzen, schmelzen oder sich verformen können, um eine Gefährdung durch Splitter, ausgelaufene Flüssigkeiten und/oder gesundheitsschädliche Substanzen zu vermeiden.

WICHTIG - Eventuell können Sie mit einem kleinen Römertopf (Tongeschirr) im Ofen arbeiten. **Wir weisen allerdings darauf hin, dass der Römertopf durch den sehr schnellen Aufheizvorgang des Ofens platzen könnte.** Um das zu vermeiden, müssen Sie das Aufheizen des Römertopfs bei niedrigen Temperaturen beginnen und langsam und schrittweise zur gewünschten Temperatur hochschalten. Halten Sie einen möglichst großen Abstand zu den Heizelementen. Schieben Sie Backblech und Grillrost zusammen in die unterste Schiene des Ofens, um den Römertopf vor der direkten Hitzestrahlung der unteren Heizelemente zu schützen. Stellen Sie den Römertopf dann auf das Grillrost. .

GRILLEN MIT DEM GRILLSPIESS

Sie können den Grillspieß für alle Lebensmittel von geeigneter Größe verwenden, die auf dem Grillspieß sicher fixiert werden können, beim Garen nicht zerfallen und den Heizelementen nicht zu nahe kommen können (Beispiel: Hähnchenschenkel).

- Wenn Sie den Rotorantrieb für den Grillspieß nutzen wollen, dann müssen Sie eines der Rotor-Programme wählen:  (Air-Fry) oder  (normale Umluft). Sie können Temperatur und Garzeit für diese Programme beliebig einstellen.
- Ihre Lebensmittel dürfen den Heizelementen zu keiner Zeit zu nahe kommen: Mindestabstand ca. 3 cm (Breite eines Teelöffels). Befestigen Sie lockere Teile (Beispiel: Beine, Flügel) sicher und stabil am Grillspieß, damit die Teile die Heizelemente nicht berühren können, wenn der Grillspieß sich dreht (siehe: ‚Bedienung / Den Grillspieß vorbereiten‘).
- Verwenden Sie zur Befestigung temperaturbeständige und unbehandelte Schnüre aus natürlichen Fasern (Beispiel: Hanf) oder temperaturbeständige, lebensmittelgeeignete Spieße und Klammern (Beispiel: aus Metall oder Holz).
- Wenn Sie bei hohen Temperaturen arbeiten müssen, sollten Sie die Temperatur etwas niedriger wählen, als es in den Rezepten für normale Backöfen angegeben ist.
- Bedenken Sie bitte, dass die Lebensmittel sich auch durch den Garvorgang lockern können. Überwachen Sie den Garvorgang deshalb sorgfältig.
- Soll die Kruste beim Erreichen der richtigen Kerntemperatur Ihrer Lebensmittel noch etwas knuspriger werden, dann stellen Sie einfach für kurze Zeit (ein paar Minuten am Ende der Garzeit) die Temperatur höher (siehe: ‚Bedienung / Den Garvorgang überwachen und die Einstellungen anpassen‘).

ERSTE INBETRIEBNAHME

⚠️ WARNUNG – Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder Zubehören des Geräts oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren ist.

Das Gerät kann während des Betriebs auch an den Außenseiten heiß werden. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs und einige Zeit danach nur an den Bedienelementen.

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, die Konsole wird dunkel), 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 Geräts in die Spülmaschine stellen.

Bevor Sie das Gerät einschalten, vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Ofenraum liegen.

WICHTIG - Vor der ersten Verwendung sollten Sie den leeren Ofen (ohne Lebensmittel) 20 Minuten lang bei 220°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 das Gerät (siehe ‚Pflege und Reinigung‘). Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Lebensmittelrückstände im Inneren des Ofens. Achten Sie besonders auf verkohlte Lebensmittel auf den Heizelementen. Sollte der Brandgeruch auch nach der Reinigung dauerhaft auftreten, dann lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.

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 neuen Ofen 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 Geräts. 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‘).

⚠️ WARNUNG – Niemals das Gerät zum Betrieb in einen Schrank oder in oder unter ein Regal oder eine Hängelampe stellen. Niemals das Gerät in die Nähe von heißen Oberflächen stellen (Beispiel: Küchenherd). Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät. Die Luftschlitze im Gehäuse müssen immer frei bleiben (siehe: ‚Ihren neuen Ofen kennen lernen‘). Halten Sie auf allen Seiten und über dem Gerät ausreichend Platz (mind. 1 m) zu leicht brennbaren Gegenständen (Beispiel: Vorhänge). Lassen Sie auf jeder Seite und über dem Gerät ausreichend Platz (mindestens 20 cm) zu anderen Gegenständen und zur Kante der Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät aber möglichst mit der Rückseite direkt vor eine gemauerte Wand ohne hitzeempfindliche Verkleidungen.

4. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Vergewissern Sie sich, dass die Luftschlitze im Gehäuse frei bleiben.
5. Nehmen Sie alle Gegenstände und Fremdkörper aus dem Ofenraum und reinigen Sie den Ofen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: ‚Wichtige Sicherheitshinweise zum Umgang mit 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  Die Tasten, Anzeigen und Symbole auf der Konsole leuchten auf.
7. Drehen Sie das Programm-Stellrad (links) im Uhrzeigersinn bis das Symbol  blinkt (Ober- und Unterhitze; Umluft normal; siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Ofens‘). Die Voreinstellung für die Temperatur erscheint im Anzeigefeld (220 °C).

HINWEIS

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

8. Tippen Sie auf die Start/Pause-Taste . Das Ofenlicht geht an und der Ofen beginnt zu arbeiten. Im Anzeigefeld sehen Sie die Zeit bis zum Programmende als Count-down. Sobald der Count-down „0“ erreicht hat, beendet der Ofen das Programm automatisch, schaltet die Heizelemente AUS und zeigt „End“ an. Ein akustisches Signal meldet das Ende des Programms.
9. Tippen Sie auf die Ein/Aus-Taste  um den Ofen auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie die Ofentür und lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen.
10. Wischen Sie den Ofenraum mit einem sauberen, angefeuchteten Tuch aus und

lassen Sie den Ofen dann mit geöffneter Ofentür an der Luft trocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

11. Schieben Sie das Krümelblech mit der gebogenen Kante voran unter den unteren Heizelementen in den Ofenraum. Schließen Sie die Ofentür. Danach ist das Gerät für die Zubereitung Ihrer Lebensmittel bereit.

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich** sind. Ihr neuer Design Ofen Air Fry & Pizza dient zum Backen 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. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen. Das ist besonders wichtig, weil Sie in dem kleinen Ofenraum leicht mit dem Handrücken oder Arm heiße Teile berühren könnten.** Auch die Außenseiten des Ofens (Beispiel: Ofenfenster) können sehr heiß sein. Berühren Sie den Ofen nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen.

Beim Öffnen der Ofentür steigt sehr heiße Luft auf und große Mengen Dampf können austreten. Öffnen Sie die Ofentür nur vorsichtig. Achten Sie darauf, eventuell in den verwendeten Gefäßen enthaltene Flüssigkeiten nicht zu verschütten.

⚠️ WARNUNG – mögliche Gefährdung durch Überhitzung: **Niemals Folien auf dem Krümelblech oder dem Boden des Ofenraums auslegen!**

⚠️ ACHTUNG – Der Ofenraum ist mit einer Antihafbeschichtung ausgekleidet. Verwenden Sie keine Ofenreiniger oder Antihaf-Sprays. Niemals mit harten, scharfkantigen Gegenständen im Ofenraum schaben oder kratzen. Vergewissern Sie sich, dass das Krümelblech am Boden des Ofenraums eingelegt ist, bevor Sie im Ofen backen. Wenden Sie keine Gewalt an.

Während des Betriebs: Niemals die Ofentür längere Zeit geöffnet lassen! Legen Sie keine Fremdkörper oder ungeeignete Materialien (Beispiel: Frischhaltefolien, Pappschalen, Kochbesteck) in den Ofen. Verwenden Sie nur Kochgeschirr im Ofen, das für diese Verwendung geeignet ist (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse / Geeignetes Kochgeschirr‘). Achten Sie immer darauf, dass keine Gegenstände (Beispiel: Rouladenspieße, Alufolie oder Lebensmittel) die Heizelemente berühren.

WICHTIG - Sie können den Ofen jederzeit mit der Ein/Aus-Taste  ausschalten (die Konsole ist dunkel; nur die Ein/Aus-Taste blinkt). Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Ofen nicht benutzen und/oder reinigen wollen.

HINWEIS

In vielen Rezepten wird das Vorheizen des Ofens ausdrücklich verlangt. Der Design Ofen Air Fry & Pizza erreicht die eingestellte Temperatur jedoch sehr schnell (5-6 Minuten) und erzeugt für die hohen Temperaturen besonders beim Aufheizen eine intensive Wärmestrahlung, die schon nach einigen Sekunden einsetzt. Dadurch kann es bei der Zubereitung Ihrer Lebensmittel vorteilhaft sein, den Ofen **nicht** vorzuheizen. Sie können dadurch auch die Lebensmittel leichter in die richtige Position bringen und sparen Energie.

HINWEIS

Während ein Programm läuft, können Sie keine Änderungen an den Einstellungen des Programms machen. Halten Sie das Programm zuerst mit der Start/Pause-Taste  an (siehe: ‚Den Garvorgang überwachen und die Einstellungen anpassen‘).

OFEN UND LEBENSMITTEL VORBEREITEN

1. **Die Lebensmittel vorbereiten** (siehe auch: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘): Wählen Sie das erforderliche Zubehör aus (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Ofens / Nützliche Zubehöre‘). Entfernen Sie nicht essbare Teile. In den meisten Fällen sollten Sie gefrorene Lebensmittel zuerst auftauen. Dazu können Sie das Defrost-Programm des Ofens verwenden. Legen Sie die Lebensmittel auf das Zubehör und verteilen Sie kleinere Stücke möglichst gleichmäßig (Beispiel: Fritten, Brötchen oder Schaschlik-Spieße).
2. **Den Ofen vorbereiten:** 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 Ofenraums richtig eingelegt ist (unter den unteren Heizelementen).

⚠️ WARNUNG – Lebensmittel können bei Überhitzung in Brand geraten! Bedenken Sie bitte, dass sich manche Lebensmittel beim Erhitzen aufblähen, zerfallen oder tropfen. Wählen Sie im Zweifelsfall eine andere Schiene.

3. **Ohne Vorheizen – Normalfall:** Schieben Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Ofen. Wählen Sie dazu eine geeignete Schiene im Ofenraum (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Ofens / 3 Schienen im Ofenraum‘).
– Wenn Saft und Krümel herunterfallen könnten, dann schieben Sie das Backblech in die unterste Schiene.

– Wenn Sie mit dem Grillspieß arbeiten wollen, dann hängen Sie den vorbereiteten Grillspieß im Ofen ein (siehe: ‚Den Grillspieß vorbereiten‘).

4. **Mit Vorheizen – besondere Fälle:** Das Vorheizen ist meistens nur bei der Verwendung von Backformen, Brättern oder der Pizzaplatte sinnvoll (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Ofens / Nützliche Zubehör‘). Schieben Sie das erforderliche Zubehör (Beispiel: Grillrost mit Pizzaplatte) ohne die Lebensmittel in den Ofen.

⚠️ WARNUNG – Alufolie und Backpapier können sich beim Erhitzen wölben und dadurch die Heizelemente berühren! Legen Sie deshalb keine solchen Hilfsmittel auf das Krümelblech, um Überhitzung und Kurzschluss zu vermeiden. Betreiben Sie den Ofen NICHT mit geöffneter Ofentür.

5. Schließen Sie die Ofentür.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Warten Sie, bis nur noch die Ein/Aus-Taste  blinkt (Standby-Modus).
7. Stellen Sie den Ofen für die beabsichtigte Aufgabe ein (siehe unten).

DEN GRILLSPIESS VORBEREITEN

⚠️ ACHTUNG – Das Stück, das Sie auf dem Grillspieß garen wollen, sollte nicht länger als 15 cm und nicht dicker als 10 cm sein. Es sollte sich mit den Klammern des Grillspießes fest einklemmen lassen und darf an keiner Stelle weiter als 4-5 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. 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.

WICHTIG - Zu Ihrer Sicherheit arbeiten beide Rotor-Programme ( und ) nur mit Oberhitze, damit Tropfen und Teile der Lebensmittel nicht auf den unteren Heizelementen verkohlen und Feuer fangen können. Sie sollten trotzdem das Backblech in die unterste Schiene einlegen, um Tropfen und Krümel aufzufangen.

Lebensmittel am Grillspieß befestigen

WICHTIG - Verwenden Sie nur Spieße und Klammern aus Edelstahl und/oder lebensmittelgeeignete, hitzefeste, naturbelassene Schnüre (Beispiel: für Rouladen). Denken Sie beim Befestigen der Lebensmittel auf dem Grillspieß daran, dass die Lebensmittel durch den Garprozess an Festigkeit verlieren, schrumpfen oder sich aufblähen können.

1. Lockern Sie bei Bedarf die beiden Klammern am Grillspieß und ziehen Sie eine der Klammern vom Spieß ab. Die Klammern lassen sich problemlos bewegen, wenn Sie die Schrauben an der Halterung der Klammern gelockert haben (gegen den Uhrzeigersinn drehen).
2. Stecken Sie den Grillspieß durch das Lebensmittelstück. Schmale, längliche Teile (Beispiel: Hähnchenschenkel) können Sie mit Grillschnüren oder Spießern am Grillspieß befestigen. Der Grillspieß sollte möglichst genau in die Mitte der Stücke sein. An keiner Stelle dürfen die Lebensmittel weiter als 6-7 cm über die Achse des Grillspießes herausragen. An jedem Ende des Grillspießes muss genug Platz frei bleiben, um die Lebensmittel mit den mitgelieferten Klammern des Grillspießes zu befestigen. Diese Klammern sorgen dafür, dass sich Ihre Lebensmittel mit dem Grillspieß mitdrehen, wenn der Rotor läuft.
3. Stecken Sie die Klammern mit den Spitzen nach innen auf den Grillspieß und klemmen Sie die Lebensmittel damit möglichst in der Mitte des Grillspießes fest ein. Die Lebensmittel dürfen sich nicht mehr auf dem Grillspieß drehen oder sich davon lösen. Wenden Sie dabei aber keine Gewalt an, um die Klammern nicht zu beschädigen. Drehen Sie die Schrauben an den Klammern im Uhrzeigersinn, um die Klammern auf dem Grillspieß zu fixieren.
4. Binden Sie lockere Teile (Beispiel: Beine, Flügel) mit geeigneten Schnüren fest. Alternativ können Sie die Teile auch mit Klammern oder Spießern für Schaschlik oder Rouladen feststecken.
5. Drehen Sie den Grillspieß in der Hand, um sich zu vergewissern, dass alle Lebensmitteleile gut fixiert sind und nicht zu weit herausragen.

Den Grillspieß im Ofen einlegen

HINWEIS

Im Grillspieß sind 3 Rillen direkt an den Enden: auf der linken Seite 2 und rechts nur eine. Die breiten Rillen (an beiden Enden) dienen zum Einlegen des Bügelhalters, mit dem Sie den Grillspieß im Ofen einlegen und nach dem Garen entnehmen können.

6. Führen Sie den Grillspieß leicht schräg in den Ofenraum ein. Führen Sie die linke Seite (2 Rillen) des Grillspießes entlang der Vertiefung über der oberen Schiene, während Sie die rechte Seite des Grillspießes in die Öffnung des Rotorantriebs stecken.
7. Legen Sie die linke Seite des Grillspießes dann in die Kerbe in der Mitte der Grillspieß-Auflage und vergewissern Sie sich, dass der Grillspieß nicht von der Grillspieß-Auflage rutscht.

DAS PROGRAMM AUSWÄHLEN

Das ausgewählte Programm erkennen Sie am blinkenden Symbol. Wenn Sie das Gerät einschalten, dann ist immer das Fritten-Programm () ausgewählt. Im Anzeigefeld erscheint die voreingestellte Temperatur des aktuell ausgewählten Programms (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Ofens / Ofenfunktionen und vordefinierte Programme‘).

1. Drehen Sie bei Bedarf das Programm-Stellrad (links), wenn Sie ein anderes Programm auswählen wollen. Orientieren Sie sich dabei an den Funktionen für Oberhitze und Unterhitze (erkennbar an den Symbolen) und Umluft (normal oder Air-Fry). Der Bereich mit den Air-Fry-Programmen ist unter den Symbolen entsprechend markiert. Die anderen Programme arbeiten mit normaler Umluft.
2. Sie können das ausgewählte Programm ohne Änderungen sofort mit der Start/Pause-Taste () starten (siehe: ‚Das Programm starten‘). Alternativ stellen Sie zuerst die Temperatur und Garzeit ein (siehe unten).

DIE EINSTELLUNGEN ÜBERPRÜFEN UND ÄNDERN

Zahlreiche nützliche Tipps zur Einstellung von Temperatur und Garzeit finden Sie im Kapitel ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

HINWEIS

Wenn der Ofen 3 Minuten lang untätig ist (kein Programm läuft oder das Programm ist angehalten) und Sie in dieser Zeit keine Eingaben machen, dann schaltet der Ofen wieder zurück in den Standby-Modus und ihre Einstellungen gehen verloren (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Ofens‘).

HINWEIS

Sie können beim Einstellen von Temperatur und Garzeit mit dem Einstellungs-Stellrad (rechts) über den jeweiligen Mindestwert oder Maximalwert hinaus schalten, um direkt zwischen Maximum und Minimum umzuschalten.

3. Drücken Sie auf die Mitte des Programm-Stellrads (links). Das ausgewählte Programm-Symbol leuchtet kontinuierlich. Alle anderen Programm-Symbole werden dunkel. Die Steuerung des Ofens gibt die Einstellung von Temperatur und Garzeit frei.
4. Drehen Sie das Einstellungs-Stellrad (rechts), um die Temperatur einzustellen. Sie können Werte zwischen 55 °C und 200 °C (Air-Fry-Programme) oder 220 °C (normale Umluft) wählen. Die einzige Ausnahme ist das Defrost-Programm (Auf-tauen). Bei diesem Programm liegt die Temperatur unveränderlich bei 60°C.

WICHTIG - Wenn Sie die Mitte des Programm-Stellrads ca. 5 Sekunden gedrückt halten, solange die Temperaturanzeige angezeigt wird, dann wird die Einheit für die Temperatur zwischen °C und °F umgeschaltet. Das entsprechende Symbol erscheint rechts von der Temperaturanzeige. **Vergewissern Sie sich, dass die Temperatureinheit angezeigt wird, die in Ihrem Rezept verwendet wird.**

5. Drücken Sie kurz auf die Mitte des Einstellungs-Stellrads. Auf dem Anzeigefeld erscheint die Garzeit.
6. Drehen Sie das Einstellungs-Stellrad, um die Garzeit einzustellen.

HINWEIS

Wenn Sie ein Toast-Programm gewählt haben, dann verlischt der Eintrag „min“ auf dem Anzeigefeld und die Bräunungszeit wird in Sekunden eingestellt, da fertig gebackenes Brot schon nach einigen Sekunden bräunt.

DAS PROGRAMM STARTEN

⚠️ WARNUNG – Bitte beachten Sie, dass auch die Außenseiten des Ofens während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie den Ofen während des Betriebs und einige Zeit danach nur an den Bedienungselementen (Türgriff und Konsole). Verwenden Sie Ofenhandschuhe und die mitgelieferten Griffe, wenn Sie im heißen Ofen hantieren müssen.

HINWEIS

Zum Einlegen des Grillspießes sollten Sie das Ofenprogramm auf jeden Fall anhalten, da der Rotor beim Öffnen der Ofentür weiter läuft.

1. Starten Sie den Ofen mit der Start/Pause-Taste . Das Ofenlicht wird eingeschaltet, das Betriebs-Symbol  auf der Konsole rotiert und der Ofen beginnt sofort zu heizen. Sobald das Ofenprogramm gestartet ist, können Sie die Einstellungen des Programms nicht mehr ändern. Dazu müssen Sie das Programm anhalten (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Ofens / Pause-Funktion‘). Licht-Taste , Tastatursperre , Ein/Aus-Taste  und Start/Pause-Taste  bleiben weiterhin frei zugänglich. Bei Bedarf können Sie die Tasten sperren (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Ofens / Die Tastatursperre verwenden‘).
2. Wenn Sie den Ofen vorgeheizt haben, dann stellen Sie nach maximal 5 Minuten die Lebensmittel in den Ofen oder hängen Sie den Grillspieß im Ofen ein (siehe: ‚Den Grillspieß vorbereiten‘).
3. Abhängig von dem gewählten Programm, erzeugt der Ofen während des Programmablaufs zusätzliche akustische Signale: Das Pizza-Programm meldet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und hält das Programm automatisch für ca. 3 Minuten an, damit Sie die Pizza einlegen können. Das Fritten-Programm meldet die Hälfte der Garzeit. Dies ist der beste Moment, um die Lebensmittel zu wenden.
4. Prüfen Sie bei Bedarf rechtzeitig die Beschaffenheit der Lebensmittel während des Garvorgangs. Auch dazu sollten Sie das laufende Programm anhalten, um Heizelemente und Umluftventilator so lange abzuschalten. Abhängig von den bereits erzielten Ergebnissen, können Sie dann auch die Einstellungen entsprechend anpassen (siehe: ‚Den Garvorgang überwachen und die Einstellungen anpassen‘).
5. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, dann erzeugt der Ofen in jedem Fall eine Reihe von Tönen, das Programm wird automatisch beendet und der Ofen schaltet die Heizelemente aus. Auf dem Display erscheint „End“. Nach ca. 3 Minuten ohne Eingaben schaltet der Ofen automatisch in den Standby-Modus zurück und die Konsole wird dunkel.

DEN GARVORGANG ÜBERWACHEN UND DIE EINSTELLUNGEN ANPASSEN

Besonders bei Ihren ersten Versuchen mit dem Ofen ist es wichtig, die Beschaffenheit der Lebensmittel rechtzeitig zu prüfen. Dazu sollten Sie das Programm mit der Pause-Funktion anhalten, damit Heizelemente und Umluftventilator bei geöffneter Ofentür ausgeschaltet bleiben (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Ofens / Pause-Funktion‘).

Sollten die Lebensmittel mit den gewählten Einstellungen nicht die richtige Beschaffenheit erreichen, dann können Sie die Einstellungen entsprechend ändern, solange das Programm angehalten ist. Nutzen Sie diese Möglichkeit für folgende Einstellungen:

- die noch verbleibende Garzeit anpassen;
- die Temperatur für kurze Zeit zu erhöhen, um dadurch eine knusprige Kruste zu erhalten;
- die Temperatur herunterregeln, um die nötige Kerntemperatur der Lebensmittel zu erreichen, ohne die Kruste zu verbrennen.

HINWEIS

Wenn Sie die Einstellung für Oberhitze und Unterhitze oder Umluft ändern wollen, müssen Sie ein anderes Programm wählen. In diesem Fall bricht der Ofen das angehaltene Programm automatisch ab. Das angehaltene Programm wird auch abgebrochen, wenn Sie länger als 3 Minuten keine Eingaben machen.

1. Wenn Sie das Ofenprogramm anhalten wollen, dann drücken Sie die Start/Pause-Taste . Die Garzeit wird angehalten und die Heizelemente und der Umluftventilator ausgeschaltet. Alle Bedienungselemente der Konsole sind wieder verfügbar.
2. Prüfen Sie Ihre Lebensmittel und machen Sie die erforderlichen Einstellungen (siehe: ‚Die Einstellungen überprüfen und ändern‘).
3. Wenn der Ofen weiter arbeiten soll, dann vergessen Sie bitte nicht, das angehaltene Ofenprogramm rechtzeitig wieder zu starten. Drücken Sie dazu die Start/Pause-Taste . Sobald das Programm weiter läuft, können Sie die Einstellungen nicht mehr ändern.
4. Wenn Sie das angehaltene Programm ganz beenden/abbrechen wollen, dann drücken Sie die Ein/Aus-Taste . 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.

NACH DEM BACKEN

⚠️ ACHTUNG – Stellen Sie heiße Lebensmittel und oder die heißen Zubehöre des Ofens nur auf Oberflächen ab, die beständig gegen Hitze, Fett und Feuchtigkeit sind. Halten Sie eine geeignete Unterlage bereit (Beispiel: hitzefestes Tablett, großer Porzellanteller oder Untersetzer).

HINWEIS

Eventuell sollten Sie den Ofen vor dem Herausnehmen der Lebensmittel noch nicht ausschalten, da das Ofenlicht beim Hantieren im Ofen hilfreich sein kann.

1. Stellen Sie eine geeignete Unterlage bereit. **Ziehen Sie Ofenhandschuhe an.** Treten Sie nicht zu nahe an den Ofen heran und öffnen Sie vorsichtig die Ofentür.
2. **Backblech, Grillrost oder Drahtkorb:** Haken Sie den kleineren der beiden Griffe am Rand des Zubehörs ein. Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör nicht aus dem Griff rutscht. Ziehen Sie das Zubehör dann vorsichtig heraus. Bei Verwendung schwerer Gefäße (Beispiel: Bräter, Backformen aus Steingut für Gratin oder Kuchen) sollten Sie das Zubehör zusätzlich mit der anderen Hand festhalten. Stellen Sie das Zubehör mit den Lebensmitteln auf der bereitgestellten Unterlage ab.
3. **Grillspieß:** Haken Sie den Bügelhalter auf beiden Seiten in die Rillen des Grillspießes und heben den Grillspieß damit auf der linken Seite so weit an, dass Sie diese Seite in der Vertiefung über der oberen Schiene nach vorn ziehen können. Die rechte Seite kommt dadurch automatisch aus dem Rotorantrieb heraus.

HINWEIS

Wenn ein Programm abgelaufen ist, dann werden alle Werte wieder auf die Voreinstellungen zurückgesetzt. Sie können den Ofen aber sofort wieder für weitere Lebensmittel neu einstellen und verwenden.

4. Wenn Sie den Ofen nicht mehr benutzen wollen, dann tippen Sie auf die Ein/Aus-Taste (⏻), um den Ofen auszuschalten (Konsole ist dunkel). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Lassen Sie den Ofen mit geöffneter Ofentür abkühlen (mindestens 20 Minuten). Reinigen Sie den Ofen und das Krümelblech sowie alle verwendeten Zubehöre nach jeder Verwendung, damit keine Lebensmittel auf den Oberflächen einbrennen und bei der nächsten Verwendung des Ofens qualmen oder Feuer fangen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

WICHTIG - Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Ofen nicht mehr benutzen oder unbeaufsichtigt lassen.

HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Notabschaltung erforderlich?	- / -	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Das Gerät reagiert nicht. Die Konsole ist vollständig dunkel. Auch die Ein/Aus-Taste (⏻) blinkt nicht.	Kein Strom.	Prüfen Sie: – Ist das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen? – Hat die verwendete Steckdose Strom? Schließen Sie eine Lampe daran. – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und überprüfen Sie das Netzkabel auf sichtbare Beschädigungen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den GASTROBACK® Kundenservice.
Sie können das Krümelblech nicht unter die Heizelemente schieben UND / ODER die Ofentür lässt sich bei eingelegtem Krümelblech nicht richtig schließen.	Das Krümelblech ist in der falschen Orientierung.	Ziehen Sie das Krümelblech heraus und drehen Sie das Krümelblech dann: Die Wölbung an einem Ende muss zur Rückseite des Ofens und nach oben zeigen. Wenn das Krümelblech richtig eingelegt ist, dann liegt es unter den unteren Heizelementen und die Ofentür lässt sich vollständig schließen.
Das Gerät reagiert nicht auf Ihre Eingaben, obwohl das Anzeigefeld mit der Temperatur oder Garzeit leuchtet.	Der Ofen bearbeitet ein Programm. Die meisten Bedienelemente der Konsole sind gesperrt.	Halten Sie das laufende Programm an (Start/Pause-Taste (⏸) drücken). Alternativ brechen Sie das Programm ab und schalten den Ofen dann neu ein (Ein/Aus-Taste (⏻) drücken). Danach sind alle Bedienelemente der Konsole verfügbar (siehe: ‚Bedienung / Den Garvorgang überwachen und die Einstellungen anpassen‘).
	Die Tastatursperre (Kindersicherung) ist aktiviert. Das Schloss-Symbol (🔒) leuchtet links auf der Konsole.	Halten Sie den Finger ca. 3 Sekunden auf der Schloss-Taste (🔒) (links neben dem Schloss-Symbol), um die Tastatursperre abzuschalten. Danach sind die Ein/Aus-Taste und Start/Pause Taste wieder verfügbar.
	Nur die Sensortasten reagieren nicht.	Reinigen Sie die Sensortasten mit einem sauberen, trockenen und weichen Tuch. Reiben Sie einen Tropfen Wasser zwischen den Fingerspitzen. Versuchen Sie es dann erneut.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Sie können die gewünschte Temperatur nicht einstellen oder die eingestellte Temperatur wird nicht eingehalten.	Die gewünschte Temperatur liegt nicht im möglichen Temperaturbereich des ausgewählten Programms.	Die Air-Fry-Programme erreichen maximal 200°C. Das Defrost-Programm ist unveränderlich auf 60°C eingestellt. Wählen Sie bei Bedarf ein geeignetes Programm. Beachten Sie bitte, dass Sie für diesen Ofen in den meisten Fällen eine deutlich niedrigere Temperatur wählen sollten, als Sie es gewohnt waren.
	Die falsche Temperatureinheit ist ausgegewählt.	Vergewissern Sie sich, dass die richtige Einheit für die Temperatur im Anzeigefeld rechts von der eingestellten Temperatur erscheint. Halten Sie bei Bedarf die Mitte des Einstellungs-Stellrads (rechts) ca. 5 Sekunden lang gedrückt, um zwischen °C und °F umzuschalten.
Sie können die Umluft nicht ausschalten.	Der Ofen bietet nur die beiden Umlufteinstellungen Air-Fry (intensiv) und normal an.	Passen Sie die Einstellungen an den Umluftbetrieb an. In den meisten Fällen stellen Sie dazu die Temperatur um 20-30°C niedriger ein (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
Während der Aufheizphase steigt Rauch im Ofenraum auf.	Erstes Ausheizen: Das Pflegemittel auf den Heizelementen verdampft während der ersten Aufheizphase.	Wenn die Rauchentwicklung nur beim ersten Aufheizen auftritt, dann ist dies völlig normal. Das Pflegemittel ist harmlos. Sorgen Sie für eine gute Belüftung und reinigen Sie den Ofenraum nach dem ersten Aufheizen (siehe: ‚Erste Inbetriebnahme‘).
	Lebensmittelrückstände sind auf den Heizelementen.	Verkohlene Lebensmittel auf den Heizelementen können Feuer fangen! Schalten Sie das Gerät sofort AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen abkühlen. Reinigen Sie den Ofenraum und besonders die Heizelemente (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Heizen Sie den Ofen danach bis zur Maximaltemperatur und prüfen Sie, ob das Problem wieder auftritt.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Die Lebensmittel im Ofen kommen einem der Heizelemente zu nahe UND / ODER Lebensmittel sind während des Garvorganges auf die unteren Heizelemente gefallen/getropft und verbrennen.	Schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist. Reinigen Sie danach den Ofen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). – Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass die Lebensmittel während des gesamten Garvorganges mindestens 3cm Abstand (Breite eines Teelöffels) zu den Heizelementen haben. – Wenn Ihre Lebensmittel während des Garvorganges tropfen oder Krümel herunter fallen, dann sollten Sie zusätzlich das Backblech in die unterste Schiene schieben (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	Garzeit und/oder Temperatur sind zu hoch eingestellt.	Ihr neuer Ofen erledigt viele Aufgaben deutlich schneller bei niedrigeren Temperaturen als die üblichen, großen Backöfen. Außerdem wird die eingestellte Temperatur schon nach wenigen Minuten erreicht (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Überwachen Sie den Garprozess bei Ihren ersten Versuchen besonders sorgfältig. – Prüfen Sie den Garzustand Ihrer Lebensmittel rechtzeitig (nach der Hälfte der Garzeit). – Wählen Sie eine niedrigere Temperatur , um die gewünschte Kerntemperatur zu erreichen, bevor die Kruste verbrennt.
	Ein Heizelement ist beschädigt oder überhitzt.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. – Prüfen Sie, ob die Luftzirkulation im Ofenraum durch große Teile, Alufolie oder Backpapier unterbrochen ist. – Prüfen Sie, ob Backformen oder Alufolien einem der Heizstäbe zu nahe kommen. Mindestens 3 cm Abstand sind erforderlich. – Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den GASTROBACK® Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de . Verwenden Sie den Ofen nicht mehr, wenn Fehlfunktionen auftreten.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Das Licht im Ofenraum bleibt auch während des Betriebs dunkel.	Sie haben das Ofenlicht ausgeschaltet.	Sie können das Licht im Ofenraum mit der Licht-Taste  beliebig ein- oder ausschalten. Wenn die Tastatursperre aktiviert ist, dann halten Sie zuerst das Schloss-Symbol  gedrückt, bis ein Piepton erklingt und drücken Sie danach die Licht-Taste  .
	Der Ofen hat in den Standby-Modus geschaltet. Dabei wird auch das Ofenlicht ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ofen bei Bedarf mit der Ein/Aus-Taste  wieder ein und drücken Sie danach die Licht-Taste  .
	Die Glühbirne ist defekt.	Tauschen Sie die Glühbirne aus. Wählen Sie dazu die richtige Spezial-Glühbirne für hohe Temperaturen (siehe: ‚Die Glühbirne im Ofenraum austauschen‘). Wenn Sie unsicher sind, dann bringen Sie das Gerät dazu zu Ihrem Fachhändler.
Sie haben die Glühbirne im Ofenraum ausgetauscht, aber die Glühbirne ist nach sehr kurzer Zeit wieder durchgebrannt.	Die eingesetzte Glühbirne ist nicht für die Verwendung in Backöfen geeignet.	Verwenden Sie für das Ofenlicht keine normalen Glühbirnen! Für diese Anwendungen sind spezielle Glühbirnen erforderlich, die an den Gebrauch bei hohen Temperaturen angepasst sind (siehe: ‚Technische Daten‘).
	Der Kolben der neuen Glühbirne war verschmutzt.	Fett von Fingerabdrücken oder andere Verunreinigungen brennen sich bei der Verwendung im Kolben der Glühbirne ein und führen dadurch zur Überhitzung. Berühren Sie den Kolben der neuen Glühbirne nicht mit den Fingern. Fassen Sie beim Einbau der neuen Glühbirne den Kolben mit einem Stück sauberem Tuch (Beispiel: Küchentuch).
Der Ofen schaltet sich aus, obwohl die Garzeit nicht vollständig abgelaufen ist.	Sie haben die Pause-Funktion aktiviert und danach den Ofen nicht wieder gestartet.	Wenn Sie das Ofenprogramm mit der Start/Pause-Taste  anhalten, dann wartet der Ofen nach dem letzten Bedienungsschritt ca. 3 Minuten und bricht dann das Programm vollständig ab, wenn Sie es in dieser Zeit nicht wieder fortgesetzt haben. Dadurch wird sichergestellt, dass der Ofen nicht unnötig eingeschaltet bleibt, wenn Sie vergessen, ihn abzuschalten.
Am der Scheibe der Ofentür bildet sich Kondenswasser und/oder Dampf tritt aus.	Abhängig von den Lebensmitteln im Ofen können während des Betriebs große Mengen Dampf entstehen, der auf kälteren Geräteteilen kondensiert.	Das ist völlig normal. Sie brauchen nichts zu unternehmen. Die Scheibe wird nach einigen Minuten wieder von selbst klar.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Der Grillspieß dreht sich nicht.	Sie haben das falsche Ofenprogramm gewählt.	Tippen Sie auf die Start/Pause-Taste  , um das laufende Programm anzuhalten. Drehen Sie dann das Programm-Stellrad, um eines der beiden Rotorprogramme auszuwählen:  (Air-Fry) oder  (normale Umluft). Stellen Sie bei Bedarf Temperatur und Garzeit ein und starten Sie das Programm.
	Der Grillspieß ist blockiert.	Halten Sie den Ofen sofort aus und entfernen Sie das Hindernis. Achten Sie immer darauf, dass die Lebensmittel die Heizelemente nicht berühren und auch an anderen Teilen im Ofen nicht hängen bleiben. Die Lebensmittel dürfen sich nicht durch die Drehung des Rotors vom Grillspieß lösen!

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
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 UND/ODER die Lebensmittel sind zu groß für den Ofen.	<p>Achten Sie darauf, dass immer ein Abstand von mindestens 3 cm zu den Heizelementen bleibt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wenn Sie bei sehr hohen Temperaturen garen, dann sollten Sie einen größeren Abstand (eine andere Schiene) wählen. Stellen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Ofenraums. – Schneiden Sie große Teile in kleinere Stücke und garen Sie die Teile bei Bedarf in mehreren Portionen. – Vergewissern Sie sich, dass Sie die richtige Kombination der Heizelemente gewählt haben (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Ofens / Getrennt wählbare Ober- und Unterhitze‘). Eventuell hilft es, von der Air-Fry-Funktion zur normalen Umluft umzuschalten. – 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 bei niedrigeren Temperaturen. Wählen Sie dazu eine längere Garzeit, falls das erforderlich ist. – Bestreichen Sie ihre Lebensmittel vor dem Garen mit etwas Speiseöl.
	Sie haben die Garzeit von einem normalen Backofen (Küchenherd) übernommen.	Der Design Ofen Air Fry & Pizza gart Ihre Lebensmittel in vielen Fällen deutlich schneller als ein herkömmlicher Backofen. Prüfen Sie den Garzustand rechtzeitig (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	Die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel war sehr unterschiedlich.	Trockene oder stark zucker- oder eiweißhaltige Lebensmittel bräunen und verbrennen deutlich schneller als frische, sehr feuchte oder fetthaltige Lebensmittel. Bereiten Sie die Lebensmittel entsprechend auf den Garvorgang vor (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
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. Empfindliches Backwerk müssen Sie eventuell im Ofen mit geschlossener Ofentür abkühlen lassen.
	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt.	In den meisten Fällen sollten Sie die Temperatur etwas niedriger wählen, als Sie es von Backofen Ihres Küchenherds kennen. Andernfalls bräunen die Lebensmittel auf der Oberfläche zu schnell, während sie innen noch nicht durchgebacken sind und deshalb zusammenfallen.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie immer darauf, dass das Gerät und seine Zubehöre für Kinder unter 8 Jahren unerreichbar sind! 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.

⚠️ WARNUNG – Lebensmittelreste im Ofenraum können beim Betrieb des Ofens Feuer fangen! Halten Sie den Ofenraum immer sauber. Trocknen Sie die Bauteile nach der Reinigung sorgfältig ab. Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser. Dies gilt besonders für den Ofenraum und die Luftschlitze im Gehäuse. 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.

⚠️ ACHTUNG – Arbeiten Sie mit Vorsicht, um die Scharniere der Ofentür, das Ofentüfenster, die Heizelemente und den Temperatursensor nicht zu beschädigen. Niemals auf den Oberflächen des Geräts oder der Zubehöre kratzen, schaben oder schneiden. Ofenraum und Backblech sind mit einer Antihafbeschichtung ausgekleidet. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände oder aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger, Metall-Topfreiniger) zur Reinigung des Geräts oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Das gilt auch für die Reinigung der blanken Metallteile (Beispiel: Grillrost, Grillspieß, Drahtkorb, Griffe). Niemals Gewalt anwenden.

Niemals das Gerät in die Spülmaschine stellen! Auch die Pizzaplatte, das Backblech sowie Griff und Bügelhalter dürfen **NICHT** in der Spülmaschine gereinigt werden.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen AUSgeschaltet ist (Standby-Modus, nur die Ein/Aus-Taste ☺ blinkt), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bei geöffneter Ofentür, bis der Ofen abgekühlt ist (ca. 20 Minuten).
2. Nehmen Sie alle beweglichen Teile aus dem Ofenraum (Einschübe, Pizzaplatte, Grillspieß, Krümelblech). Reinigen Sie diese Teile sowie den verwendeten Griff in warmer Spülmittellösung mit einem weichen Spülschwamm. Hartnäckige Speisereste weichen Sie am besten ca. 10 Minuten lang in warmer Spülmittellösung ein und entfernen sie dann mit einem **Nylon-Topfreiniger**.

HINWEIS

Krümelblech, Grillspieß, Drahtkorb und Grillrost können Sie in der Spülmaschine reinigen.

3. Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür innen und außen mit etwas Spülmittellösung und einem weichen Schwamm. Hartnäckige Rückstände können Sie mit dem **Nylon-Topfreiniger** entfernen.

4. Die Innenseiten des Ofenraums können mit einem feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm mit etwas Spülmittellösung gereinigt werden. Lassen Sie dabei keine Flüssigkeiten in den Ofenraum tropfen.
5. Wischen Sie bei Bedarf die Außenseiten des Geräts 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, über die Konsole oder das Netzkabel laufen.
6. Wischen Sie alle Oberflächen nach. Feuchten Sie dazu ein weiches Tuch mit klarem Wasser an. Trocknen Sie danach die Oberflächen mit einem trockenen Tuch.
7. Lassen Sie das Gerät und alle Bauteile nach der Reinigung noch mindestens 1/2 Stunde an der Luft trocknen. Lassen Sie die Ofentür dabei offen.
8. Legen Sie das Krümelblech mit der gebogenen Kante zur Rückseite des Ofens im Boden des Ofenraums unter den unteren Heizelementen ein.

DIE GLÜHBIRNE IM OFENRAUM AUSTAUSCHEN

Das Leuchtmittel des Ofenlichts ist im Ofenraum rechts oben angebracht. Wenn das Ofenlicht nicht mehr auf die Licht-Taste reagiert, obwohl das Licht-Symbol  aufleuchtet, dann könnte die Glühbirne im Ofenraum durchgebrannt sein. Sie können die Glühbirne mit wenigen Handgriffen selbst austauschen. Wenn Sie unsicher sind, dann lassen Sie die Glühbirne von einem Elektriker austauschen, der auch das erforderliche Leuchtmittel auswählen wird: Stiftsockellampe G9, 25 W.

⚠️ WARNUNG – Niemals die Glaskappe des Ofenlichts abschrauben, wenn der Ofen noch an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen mit geöffneter Ofentür vollständig abkühlen. Niemals normale Leuchtmittel für den Ofen verwenden! Aufgrund der hohen Temperaturen ein besonderer Leuchtmitteltyp erforderlich. Wenden Sie sich bei Bedarf an den GASTROBACK® Kundenservice.

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

1. Schalten Sie den Ofen aus (nur die Ein/Aus-Taste ☺ blinkt), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen mit geöffneter Ofentür vollständig abkühlen.
2. Schrauben Sie die halbkugelförmige Glaskappe des Ofenlichts gegen den Uhr-

zeigersinn ab. Achten Sie darauf, dass die Glaskappe nicht auf das darunterliegende Heizelement fällt.

⚠️ WARNUNG – Behandeln Sie **die Glaskappe mit Vorsicht. Die Glaskappe darf keine Sprünge oder angeschlagene Ecken haben. Andernfalls könnten sich während des Betriebs des Ofens durch die Temperaturschwankungen Glassplitter lösen, in Ihre Lebensmittel gelangen und beim versehentlichen Verschlucken schwere Verletzungen verursachen.** Tauschen Sie die Glaskappe gegen ein Original-Ersatzteil aus, wenn die Glaskappe beschädigt ist. Wenden Sie sich an den GASTROBACK® Kundenservice.t

HINWEIS

Dies ist ein geeigneter Augenblick, um die Glaskappe gründlich zu reinigen und eingebrannte Fettreste und Schlieren 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 vollständig trocknen.

WICHTIG - Versuchen Sie NICHT die Glühbirne herauszudrehen; sie ist nur eingesteckt! Berühren Sie den Glaskolben der neuen Glühbirne nicht mit der Hand. Fingerabdrücke brennen sich bei der Verwendung des Ofens in das Glas ein und schwärzen es. Das verringert nicht nur die Helligkeit sondern kann auch zum Platzen des Glaskolbens führen.

3. Vergewissern Sie sich, dass der Glaskolben des alten Leuchtmittels unbeschädigt und stabil ist, um Verletzungen zu vermeiden. Ziehen Sie die Glühbirne aus der Fassung heraus (**nicht drehen!**).
4. Fassen Sie die neue Glühbirne mit einem kleinen, sauberen Tuch am Glaskolben und halten Sie den flachen Anschlussbereich senkrecht. Stecken Sie die Glühbirne vorsichtig in die Fassung im Ofenraum.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Glaskappe völlig unbeschädigt und trocken ist. Das Glas darf keine Splitter, Sprünge oder angeschlagene Kanten haben.
6. Schrauben Sie die Glaskappe im Uhrzeigersinn auf die Fassung des Ofenlichts. Die Glaskappe muss handfest angeschraubt werden, da sie sich sonst durch die Temperaturschwankungen in der Halterung lösen kann. **Verwenden Sie aber keine Werkzeuge zum Anschrauben!**

Danach sollte die Ofenlicht wieder einsatzfähig sein. Sollte das nicht der Fall sein, dann wenden Sie sich an den GASTROBACK® Kundenservice.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie immer darauf, dass das Gerät und seine Zubehöre zu jeder Zeit für Kinder unter 8 Jahren unerreichbar sind.

⚠️ ACHTUNG – Legen Sie keine schweren oder harten Fremdkörper auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

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

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

1. Schalten Sie das Gerät AUS (nur die Ein/Aus-Taste ☺ blinkt) und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Lebensmittel auf den Bauteilen des Geräts antrocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
2. Fassen Sie das Gerät auf beiden Seiten unten am Gehäuse an und stellen Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem das Gerät gegen übermäßige Belastungen (Kurzschluss, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt ist, und von dem es nicht herunterfallen kann.
3. Schieben Sie die Einschübe in den Ofenraum und legen Sie Grillspieß, Bügelhalter und Griff in den Drahtkorb. Die Pizzaplatte können Sie auf das Grillrost legen. **Legen Sie aber keine Gegenstände auf die Heizelemente.** Schließen Sie die Ofentür.
4. Legen Sie das Netzkabel locker um das Gerät. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Leistungsmanagement Funktion
Aus-Zustand	0,5 W	3 Min	Ja

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 Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte 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 von Büros, Geschäften, Werkstätten, landwirtschaftlichen Betrieben und vergleichbaren Arbeitsbereichen genutzt werden. In diesem Fall 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, D - 21279 Hollenstedt, Deutschland.

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 Geräts beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist 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.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 • Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de