



Bedienungs- anleitung

AMBIANO®

MINIBACKOFEN MIT ROTISSERIE



AT

VERTRIEBEN DURCH:

ARIETE DEUTSCHLAND GmbH
Königsallee 61
40215 Düsseldorf
GERMANY

KUNDENDIENST

99262

AT 01/259 68 01

office@hsc.at

MODELL:
913

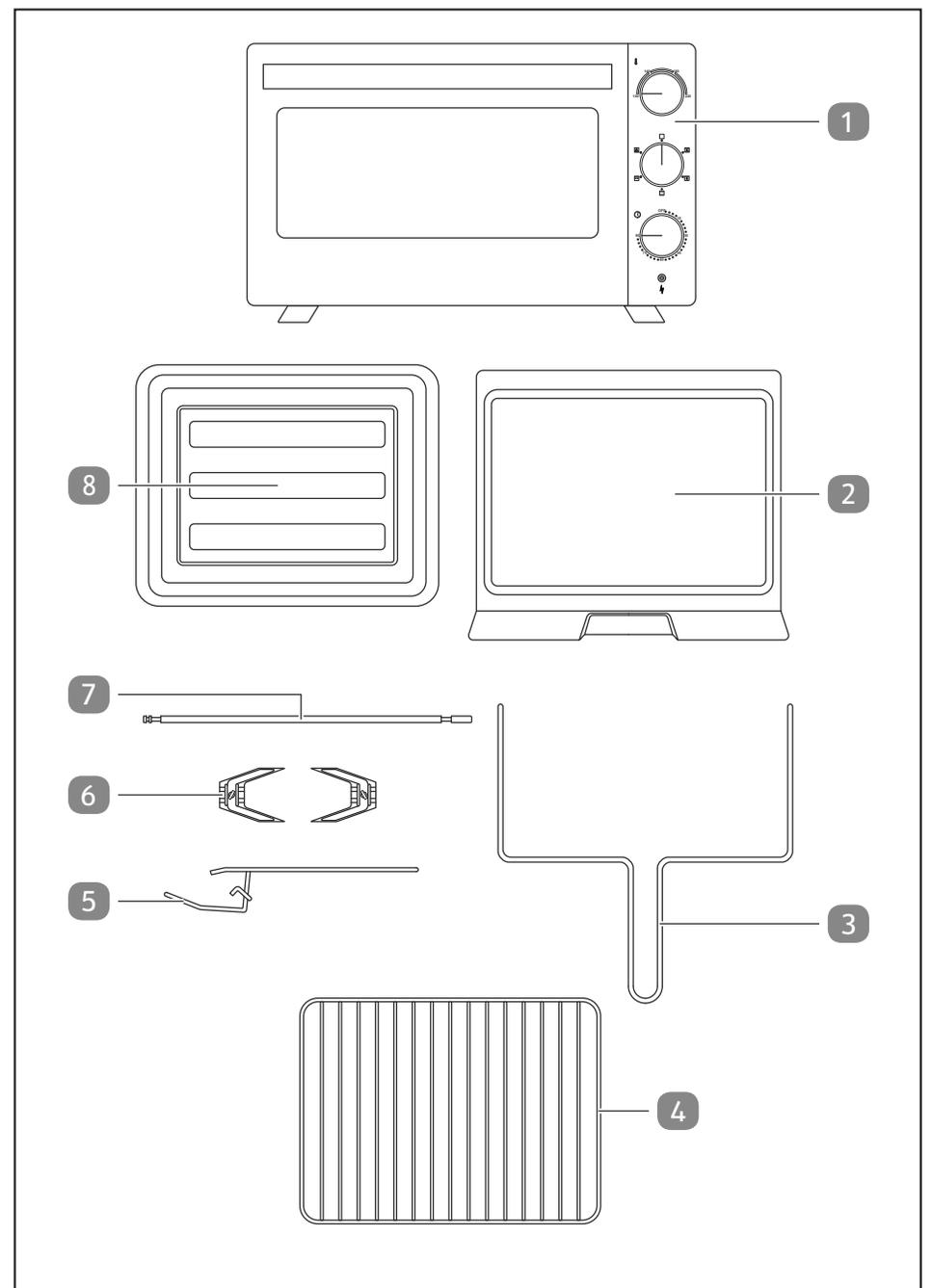
12/2019

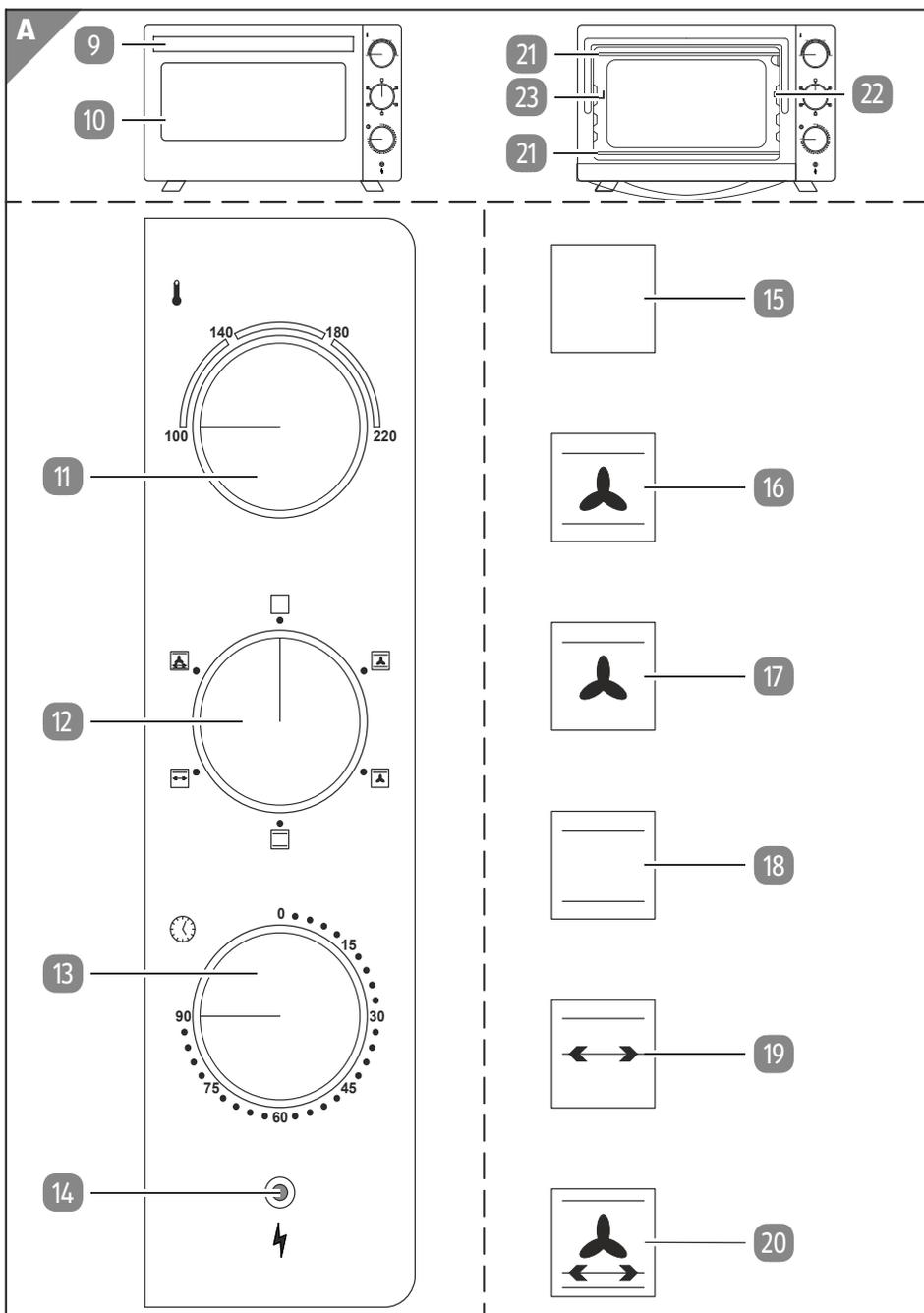
3
JAHRE
GARANTIE

cod. 6255192700 rev. 0 - 01/07/19



Übersicht





Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Minibackofen
- 2 Krümelblech
- 3 Spießgriff
- 4 Grillrost
- 5 Blechgriff
- 6 Klemme 2x
- 7 Spieß
- 8 Backblech
- 9 Türgriff
- 10 Tür
- 11 Temperaturregler
- 12 Funktionsregler
- 13 Zeitschaltuhr
- 14 Kontrollleuchte
- 15 Funktionsregler - Keine Garfunktion
- 16 Funktionsregler - Ober-/Unterhitze mit Umluft
- 17 Funktionsregler - Oberhitze mit Umluft
- 18 Funktionsregler - Ober-/Unterhitze
- 19 Funktionsregler - Rotisserie mit Oberhitze
- 20 Funktionsregler - Rotisserie mit Ober-/Unterhitze und Umluft
- 21 Heizstab (2 oben, 2 unten)
- 22 Antriebshülse
- 23 Halterung

Inhaltsverzeichnis

Übersicht.....	4
Lieferumfang/Geräteteile.....	6
Allgemeines.....	7
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	7
Zeichenerklärung.....	7
Sicherheit.....	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	8
Sicherheitshinweise.....	9
Inbetriebnahme.....	12
Lieferumfang prüfen.....	12
Aufstellung.....	12
Grundreinigung.....	13
Bedienung.....	14
Verwendungshinweise.....	14
Bedienelemente.....	14
Zubehör.....	15
Vorheizen.....	17
Toasten.....	17
Überbacken.....	17
Braten.....	17
Grillen mit Rotisserie.....	18
Backen.....	20
Fertiggerichte und Tiefkühlkost.....	20
Vorzeitige Beendigung des Garvorganges.....	20
Außerbetriebnahme - Lagerung.....	21
Reinigung.....	22
Fehlersuche.....	23
Technische Daten.....	24
Entsorgung.....	24
Verpackung entsorgen.....	24
Altgerät entsorgen.....	24

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine Video-Anleitung anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.*

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.*

Ihr Hofer-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer-Serviceportal unter www.hofer-service.at.



*Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zum Minibackofen mit Rotisserie (im Folgenden nur „Produkt“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Bedienung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das Produkt an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Produkt oder auf der Verpackung verwendet.

⚠️ WARNUNG!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

⚠️ VORSICHT!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle

Allgemeines

anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Prüfungszeichen „GS“ (Geprüfte Sicherheit) bestätigt die Konformität des Produktes mit dem deutschen Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).



Dieses Symbol kennzeichnet Geräte, die der Schutzklasse I entsprechen.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Produkt ist ausschließlich zum Garen, Toasten, Braten, Grillen, Backen von Lebensmitteln oder zur Zubereitung von Fertig- bzw. Tiefkühlgerichten konzipiert. Es ist nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit. Es ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch bzw. einen vergleichbaren Einsatz ausgelegt, wie beispielsweise:

- Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
- Bauernhöfe;
- Kunden von Hotels, Motels und sonstige Unterkünfte;
- Bed and Breakfasts.

Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Produkt ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie das Produkt nur an, wenn die Netzspannung in Ihrem Haushalt mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen für den Netzanschluss.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Versuchen Sie nie, das Produkt selbst zu reparieren, sondern lassen Sie es von qualifizierten Fachkräften reparieren. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse und führen Sie keine Gegenstände in das Innere des Gehäuses ein.
- Platzieren Sie das Produkt und die Netzanschlussleitung nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen. Führen Sie die Netzanschlussleitung nicht über heiße oder scharfkantige Gegenstände. Knicken oder quetschen Sie die Netzanschlussleitung nicht.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Nehmen Sie das Produkt nicht mit feuchten Händen in Betrieb. Fassen Sie auch den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen an.

- Verwenden Sie das Produkt nie in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten oder an Orten, an denen sich Wasser oder andere Flüssigkeiten ansammeln können. Verwenden Sie das Produkt nicht in Feuchträumen oder im Regen.
- Schließen Sie die Netzanschlussleitung an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt im Notfall umgehend vom Stromnetz trennen können.
- Trennen Sie die Netzanschlussleitung während des Nichtgebrauchs und der Reinigung vom Netzstrom.

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Bei Fehlbedienung durch unsachgemäße Handhabung können Verletzungen zugezogen werden. Dies stellt Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder) dar.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Produkt nicht bedienen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt oder mit der Anschlussleitung spielen.
- Lassen Sie Reinigung und Benutzerwartung nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Lassen Sie das Produkt während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

⚠️ WARNUNG!

Brandgefahr!

- Stellen Sie das Produkt auf eine rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab und sorgen Sie für ausreichend Freiraum und Sicherheitsabstand zu leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen.
- Betreiben Sie das Produkt nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

⚠️ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- Oberfläche wird heiß. Während des Betriebs werden die Metallteile und das Glas heiß: Fassen Sie das Produkt deshalb nur am Türgriff  an.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Produkt ab.
- Legen Sie den Grillrost oder das Backblech nicht mit Alufolie aus, da dies zur Überhitzung des Produkts führen könnte.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör, da bei Verwendung von nicht Original-Zubehör Schäden oder Gefährdungen auftreten können.

Inbetriebnahme

Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Oberfläche des Produkts beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.
- 1. Heben Sie das Produkt mit beiden Händen aus der Verpackung.
- 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe Kapitel Lieferumfang/ Geräteteile).
- 3. Prüfen Sie das Produkt und die Einzelteile auf Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Produkt nicht in Betrieb und wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebenen Serviceadresse an den Hersteller.

Aufstellung

⚠️ WARNUNG!

Brandgefahr!

- Stellen Sie das Produkt auf eine rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche.
 - Halten Sie seitlich und oben Mindestabstände von 20 cm ein.
 - Decken Sie den Freiraum durch die Abstandshalter auf der Rückseite nicht ab oder verstellen diesen.
 - Die Wärmeabfuhr darf durch einen Einbau in einen Schrank oder eine Aufstellung unter einen Hängeschrank nicht gestört oder verhindert werden.
1. Stellen Sie das Produkt auf einer waagerechten Fläche auf.

Das Produkt ist aufgestellt.

Grundreinigung

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Feuchtigkeit im Produkt kann zu Kurzschluss und Stromschlag führen.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Trocknen Sie das Produkt sorgfältig bevor Sie es nach der Reinigung erneut in Betrieb nehmen.

Produkt und Zubehör reinigen

1. Entfernen Sie alle Zubehöerteile aus dem Produkt.
2. Reinigen Sie das Gehäuse, die Tür, die Regler, den Garraum und die Heizelemente mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie die Zubehöerteile in der Spüle mit einem handelsüblichen, milden Geschirrspülmittel.
4. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

Heizelemente reinigen

Mit dieser Reinigungsmaßnahme werden etwaige Rückstände von den Heizelementen entfernt.

1. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
2. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie alle Zubehöerteile aus dem Garraum.
3. Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Temperaturstufe.
5. Stellen Sie den Funktionsregler auf Ober- und Unterhitze.
6. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 20 Minuten.
Der Heizvorgang startet, die Kontrollleuchte leuchtet.
7. Das Produkt schaltet sich nach 20 Minuten ab.
8. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.

Inbetriebnahme

- Reinigen Sie die Heizelemente mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch nach.

Die Reinigung ist abgeschlossen und das Produkt ist betriebsbereit.

Bedienung

Verwendungshinweise



Entfernen Sie Fett und Speisereste nach jeder Verwendung aus dem Garraum. Reinigen Sie das Produkt regelmäßig (siehe Kapitel Reinigung).



Das Produkt heizt nur, wenn sowohl eine Garfunktion als auch eine Garzeit eingestellt ist.



Alle Gareinstellungen (Temperatur, Funktion und Zeit) können während des Garvorgangs umgestellt werden.



Heizen Sie das Produkt vor jedem Garvorgang ca. 10 Minuten vor um eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Garraum zu erreichen.



Öffnen Sie die Tür **10** während des Garvorganges nur wenn unbedingt notwendig um die Gartemperatur konstant zu halten.



Verwenden Sie beim Garen oder Zubereiten von flüssigkeitsabsondernden Speisen das Backblech **8** als Tropf- bzw. als Auffangblech.

Bedienelemente

Temperaturregler

Der Temperaturregler **11** ermöglicht die stufenlose Einstellung der Gartemperatur von 100-220 °C.

Funktionsregler



Stellen Sie den Funktionsregler **12** immer genau auf die gewünschte Garfunktion und nicht zwischen zwei Funktionen ein.

Der Funktionsregler **12** ermöglicht die Einstellung von fünf Garfunktionen.

- Keine Garfunktion **15**
- Ober-/Unterhitze mit Umluft **16**
- Oberhitze mit Umluft **17**
- Ober-/Unterhitze **18**

- Rotisserie mit Oberhitze **19**
- Rotisserie mit Ober-/Unterhitze und Umluft **20**

Zeitschaltuhr



Drehen Sie die Zeitschaltuhr **13** immer über die gewünschte Dauer hinaus und stellen Sie dann die Zeitschaltuhr **13** auf die gewünschte Gardauer zurück um eine möglichst genaue Gardauer zu erreichen.

Die Zeitschaltuhr **13** ermöglicht die stufenlose Einstellung der Gardauer von bis zu maximal 90 Minuten.

Kontrollleuchte

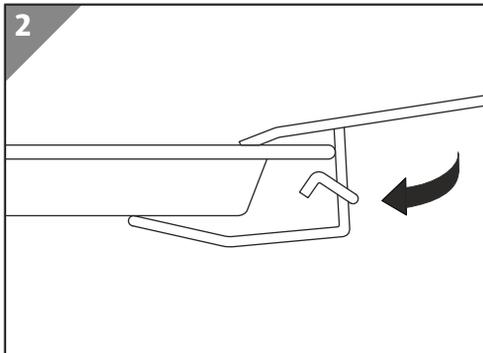
Die Kontrollleuchte **14** leuchtet bei laufendem Heizvorgang.

Zubehör

Backblech

Das Backblech **8** kann zum Toasten, Überbacken, Braten, Backen oder als Tropfschale verwendet werden.

Backblech **8** einsetzen oder entnehmen



1. Stecken Sie den Blechgriff **5** auf das Backblech **8**.

Berühren Sie das heiße Backblech **8** nicht.

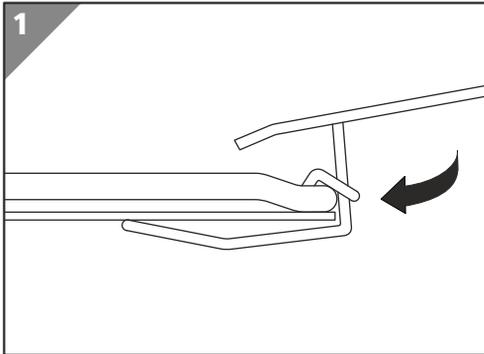
2. Setzen Sie das Backblech **8** mithilfe des Blechgriffes **5** in den Garraum ein oder entnehmen Sie das Backblech **8** mithilfe des Blechgriffes **5** aus dem Garraum.

Grillrost

Der Grillrost **4** kann zum Toasten, Überbacken, Braten oder Grillen verwendet werden.

Grillrost **4** einsetzen oder entnehmen

Bedienung



1. Stecken Sie den Blechgriff **5** auf den Grillrost **4**.

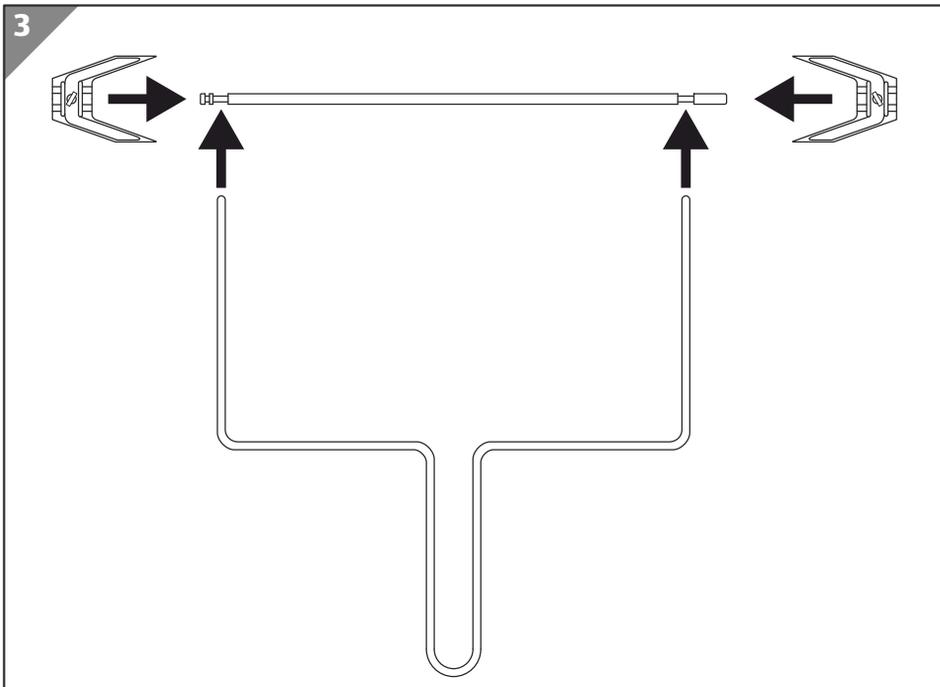
Berühren Sie den heißen Grillrost **4** nicht.

2. Setzen Sie den Grillrost **4** mithilfe des Blechgriffes **5** in den Garraum ein oder entnehmen Sie den Grillrost **4** mithilfe des Blechgriffes **5** aus dem Garraum.

Spieß

Der Spieß **7** und die Klemmen werden für das Grillen mit Rotisseriefunktion verwendet.

Spieß **7** einsetzen oder entnehmen



1. Legen Sie den Spieß **7** auf den Spießgriff **3**.

Setzen Sie den Spieß **7** mithilfe des Spießgriffes **3** in den Garraum ein oder entnehmen Sie den Spieß **7** mithilfe des Spießgriffes **3** aus dem Garraum.

Vorheizen

1. Entfernen Sie jegliches Zubehör aus dem Garraum.
2. Stellen Sie den Funktionsregler **12** auf Ober-/Unterhitze **18**.
3. Stellen Sie die Zeitschaltuhr **13** auf ca. 10 Minuten ein.
*Das Vorheizen startet und die Kontrollleuchte **14** leuchtet.*
4. Nach Ablauf der Gardauer schaltet das Produkt automatisch ab.
Das Vorheizen ist abgeschlossen.

Toasten

Zum Toasten kann der Grillrost **4** (empfohlen) oder das Backblech **8** verwendet werden.

1. Heizen Sie das Produkt vor (siehe Vorheizen).
2. Stellen Sie den Temperaturregler **11** auf 220 °C.
3. Stellen Sie den Funktionsregler **12** auf die Funktion **18** ein.
4. Platzieren Sie das Backblech **8** oder den Grillrost **4** mit dem Gargut in die mittlere Führungsschiene.
5. Stellen Sie die Zeitschaltuhr **13** auf die gewünschte Gardauer ein.
*Der Garvorgang startet und die Kontrollleuchte **14** leuchtet.*
1. Nach Ablauf der Gardauer schaltet das Produkt automatisch ab.
Das Toasten ist abgeschlossen.

Überbacken

Zum Überbacken kann das Backblech **8** oder der Grillrost **4** verwendet werden.

1. Heizen Sie das Produkt vor (siehe Vorheizen).
2. Stellen Sie den Temperaturregler **11** auf die gewünschte Position.
3. Stellen Sie den Funktionsregler **12** auf die Position Oberhitze mit Umluft **17**.
4. Platzieren Sie das Backblech **8** oder den Grillrost **4** mit dem Gargut in die mittlere Führungsschiene.
5. Stellen Sie die Zeitschaltuhr **13** auf die gewünschte Gardauer ein.
*Der Garvorgang startet und die Kontrollleuchte **14** leuchtet.*
6. Nach Ablauf der Gardauer schaltet das Produkt automatisch ab.
Das Überbacken ist abgeschlossen.

Braten

Zum Braten kann der Grillrost **4** oder das Backblech **8** verwendet werden.

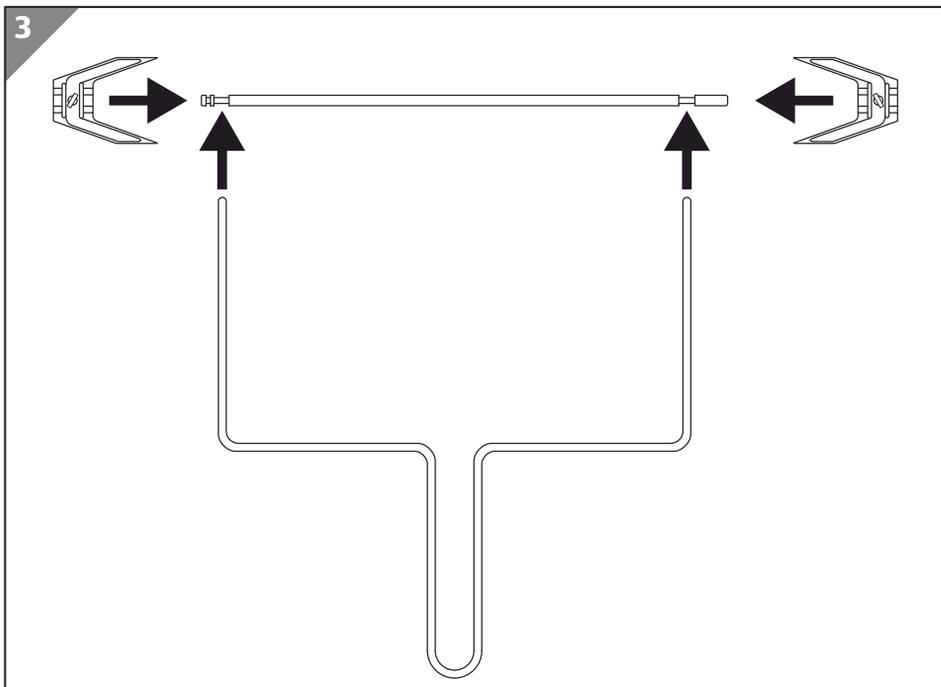
1. Heizen Sie das Produkt vor (siehe Vorheizen).

Bedienung

2. Stellen Sie den Temperaturregler **11** auf die gewünschte Position.
3. Stellen Sie den Funktionsregler **12** auf die gewünschte Funktion **16**, **17** oder **18** ein.
4. Platzieren Sie das Backblech **8** oder den Grillrost **4** mit dem Gargut in die mittlere Führungsschiene.
5. Stellen Sie die Zeitschaltuhr **13** auf die gewünschte Gardauer ein.
*Der Garvorgang startet und die Kontrollleuchte **14** leuchtet.*
6. Nach Ablauf der Gardauer schaltet das Produkt automatisch ab.
Das Braten ist abgeschlossen.

Grillen mit Rotisserie

Zum Grillen wird die Rotisserie (Spieß **7** mit den Klemmen **6**) verwendet.
Gargut auf dem Spieß fixieren

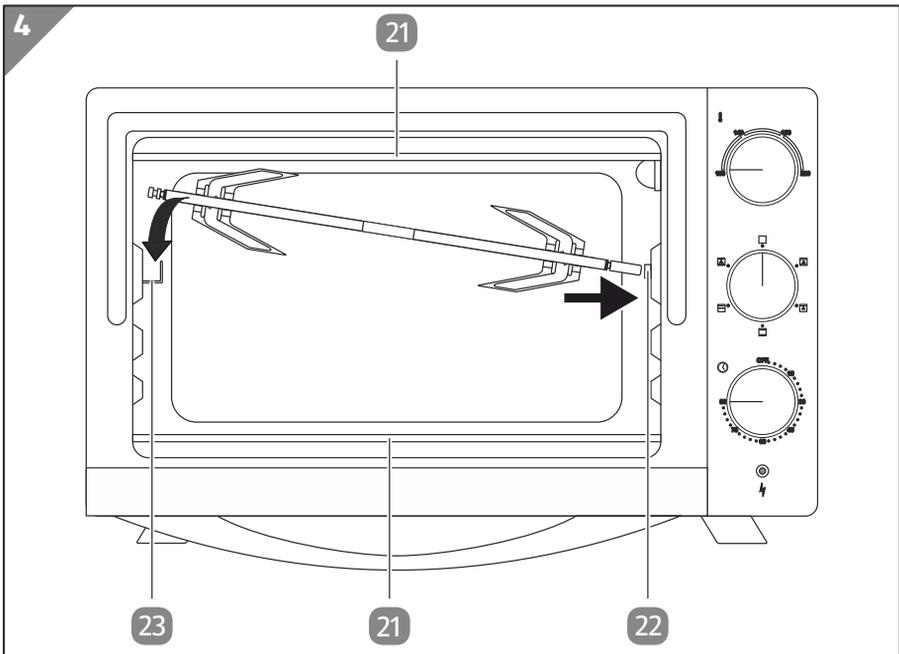


1. Setzen Sie eine der Klemmen **6** am nicht abgerundeten Ende des Spießes mit der Spitze nach innen auf und schrauben Sie die Klemme **6** fest.
2. Führen Sie nun den Spieß mit dem abgerundeten Ende durch das Gargut.
3. Fixieren Sie das Gargut mit den Spitzen der Klemme **6**.

4. Setzen Sie die zweite Klemme **6** auf und fixieren Sie das Gargut mit der zweiten Klemme **6**.
 5. Schrauben Sie die zweite Klemme **6** fest.
- Das Gargut ist auf dem Spieß **7** fixiert.*

Grillen mit Rotisserie

1. Heizen Sie das Produkt vor (siehe Vorheizen).
2. Stellen Sie den Temperaturregler **11** auf die gewünschte Position.
3. Stellen Sie den Funktionsregler **12** auf die Position Rotisserie mit Oberhitze **19** oder auf die Position Rotisserie mit Ober-/Unterhitze und Umluft **20**.
4. Setzen Sie den Spieß **7** in den Garraum ein



- Führen Sie den Spieß **7** leicht schräg in den Garraum ein.
 - Führen Sie das rechte Ende des Spießes **7** in die Antriebshülse **22** ein.
 - Führen Sie die Nut des linken Ende des Spießes in die Halterung **23** ein.
5. Stellen Sie die Zeitschaltuhr **13** auf die gewünschte Gardauer ein.
*Der Garvorgang startet und die Kontrollleuchte **14** leuchtet.*
 6. Nach Ablauf der Gardauer schaltet das Produkt automatisch ab.
Das Grillen mit Rotisserie ist abgeschlossen.

Bedienung

Backen

Zum Backen kann das Backblech **8** verwendet werden.



Teig geht beim Backen auf. Achten Sie auf ausreichenden Freiraum nach oben.

1. Heizen Sie das Produkt vor (siehe Vorheizen).
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Temperaturregler **11** ein.
3. Stellen Sie den Funktionsregler **12** auf die gewünschte Funktion **16**, **17** oder **18** ein.
4. Platzieren Sie das Backblech **8** mit dem Gargut in die obere, mittlere oder untere Führungsschiene.
Achten Sie darauf, dass die Tür **10** vollständig geschlossen ist.
5. Stellen Sie die Zeitschaltuhr **13** auf die gewünschte Gardauer ein.
*Der Garvorgang startet und die Kontrollleuchte **14** leuchtet.*
6. Nach Ablauf der Gardauer schaltet das Produkt automatisch ab.

Das Backen ist abgeschlossen.

Fertiggerichte und Tiefkühlkost

Zur Zubereitung von Fertiggerichten und Tiefkühlkost erfolgt der Garvorgang gemäss den Angaben des Herstellers.

Vorzeitige Beendigung des Garvorganges

Für alle Garmethoden gilt, dass der Garvorgang bei Bedarf vorzeitig beendet werden kann. Gehen Sie dazu wie folgt vor.

1. Stellen Sie den Funktionsregler **12** auf Keine Garfunktion **15**.
2. Stellen Sie die Zeitschaltuhr **13** auf **0**.

Der Garvorgang ist beendet.

Außerbetriebnahme - Lagerung

Vor Lagerung über einen längeren Zeitraum ist es erforderlich das Produkt für die Lagerung vorzubereiten.

1. Stellen Sie den Funktionsregler **12** auf Keine Garfunktion **15** und die Zeitschaltuhr **13** auf **0**.
2. Trennen Sie das Produkt vom Netz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
3. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Produkt.
4. Reinigen Sie das Produkt und das Zubehör.
Verbleiben Fett und Speisereste am und im Produkt, kann es zu Schimmelbildung kommen.
5. Trocknen Sie das Produkt und das Zubehör sorgfältig.
6. Legen Sie das Zubehör in das Produkt und verpacken Sie das Produkt um es vor Staub zu schützen.
Verwenden Sie, wenn möglich, die Originalverpackung.
7. Lagern Sie das Produkt in stabiler Lage.

Das Produkt ist gelagert.

Reinigung



Die Zubehörteile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.



Die Reinigung darf nur händisch, mit milden Reinigungsmittel, durchgeführt werden.



Bürsten, Schwämme, scharfe Gegenstände und aggressive Reinigungsmittel können die Oberflächen beschädigen.

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Feuchtigkeit im Produkt kann zu Kurzschluss und Stromschlag führen.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Trocknen Sie das Produkt sorgfältig bevor Sie es nach der Reinigung erneut in Betrieb nehmen.



Weichen Sie Zubehör mit getrockneten oder eingebrannten Speiseresten ca. 1 Stunde in einer Spülmittellösung ein.

Produkt und Zubehör reinigen

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Produkt.
2. Reinigen Sie das Gehäuse, die Tür, die Regler, den Garraum und die Heizelemente mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie die Zubehörteile in der Spüle mit einem handelsüblichen, milden Geschirrspülmittel.
4. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

Fehlersuche

Störung	Ursache	Behebung
Das Produkt zeigt keine Funktion und die Kontrollleuchte 14 leuchtet nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
	Die Einstellungen der Bedienelemente sind fehlerhaft.	Stellen Sie die Zeitschaltuhr 13 auf die gewünschte Garzeit, den Funktionsregler 12 auf die gewünschte Garfunktion und den Temperaturregler 11 auf die gewünschte Temperatur ein. Beachten Sie den Schaltpunkt der Zeitschaltuhr 13 .
Die Kontrollleuchte 14 leuchtet, aber das Produkt heizt nicht.	Der Funktionsregler 12 befindet sich in der Stellung Keine Garfunktion 15 .	Stellen Sie den Funktionsregler 12 auf die gewünschte Garfunktion.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	Auf den Heizstäben 21 befinden sich Lebensmittel- oder Reinigungsmittelrückstände.	Entnehmen Sie die Speisen und setzen Sie den Garvorgang ohne Lebensmittel und bei geöffneter Tür 10 fort, bis die Rauch- und Geruchsentwicklung nicht mehr auftritt.
Die Garzeit der Speise erscheint zu lang.	Die Tür 10 ist nicht richtig geschlossen und die Hitze dadurch entwichen.	Schließen Sie die Tür 10 vollständig.
	Die Tür 10 wurde während dem Garvorgang zu oft geöffnet.	Öffnen Sie die Tür 10 nicht öfter als unbedingt nötig.

Bei nicht angeführten Störungen wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie auf der Garantiekarte.

Technische Daten

Modell:	913
Nennspannung:	230 V~
Nennfrequenz:	50-60 Hz
Nennleistung:	1500 W
Schutzklasse:	I
Lampe Garraum:	230 V, 15 W, 300 °C
Backblech:	Antihafbeschichtet
Grillrost:	Edelstahl (SUS304)
Drehspieß:	Edelstahl (SUS304)
Artikelnummer	99262

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen.)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Produkt einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines

Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.