



Bedienungsanleitung Notice d'utilisation Istruzioni per l'uso

CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:

ARIETE DEUTSCHLAND GmbH
Königsallee 61
40215 Düsseldorf
GERMANY

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA 99262



CH +41 44 8049999

info@frgservices.ch

MODELL / MODÈLE / MODELLO:
913

12/2019

3

JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA

cod. 6255192600 rev. 0 - 01/07/19

AMBIANO®

MINIBACKOFEN MIT ROTISSERIE

Four électrique - 30 litres

Forno Elettrico 30 litri

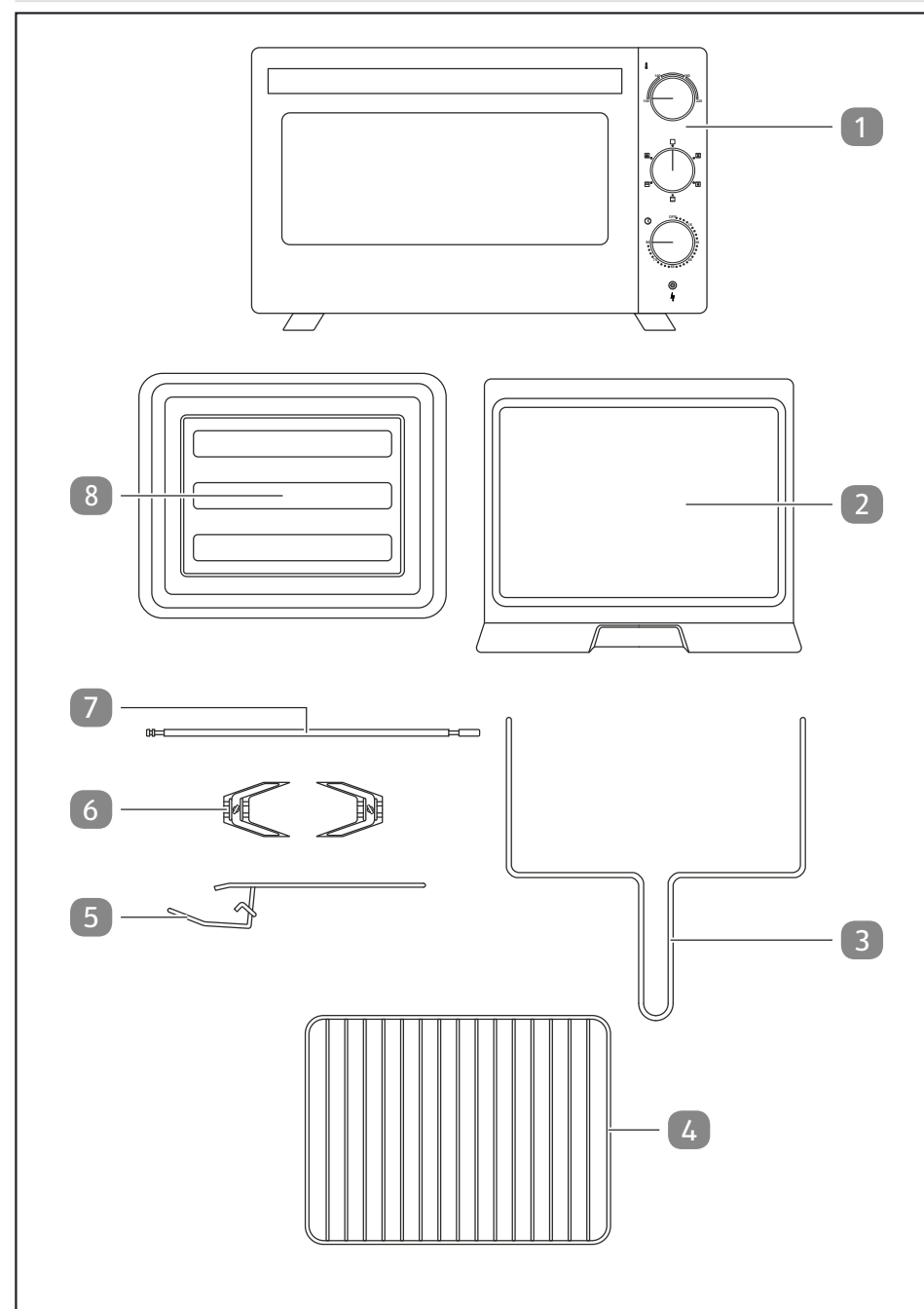


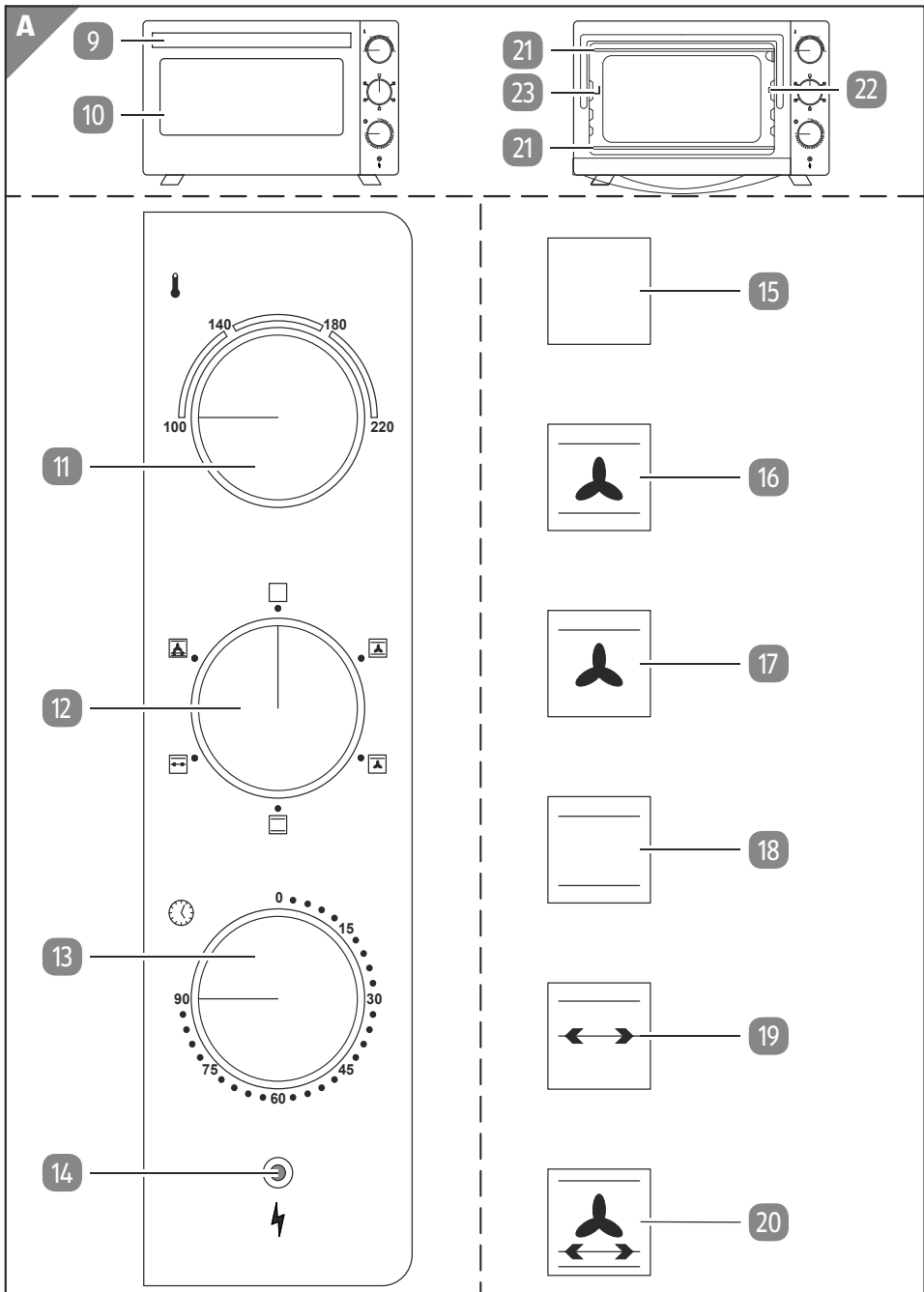
Deutsch.....6
Français.....25
Italiano..... 45

i



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 Aldi-Produkt.*

Ihr ALDI-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.



*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 Prüfiegel „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 Hängeschränk 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

9. 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

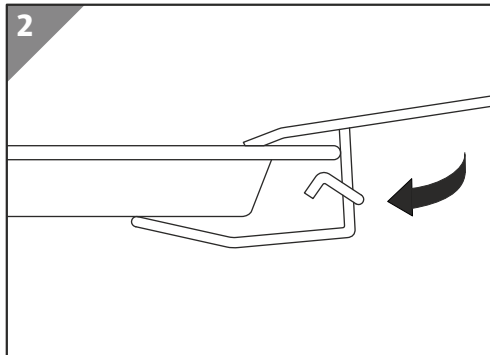
Die Kontrollleuchte **14** leuchtet bei laufendem Heizvorgang.

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.

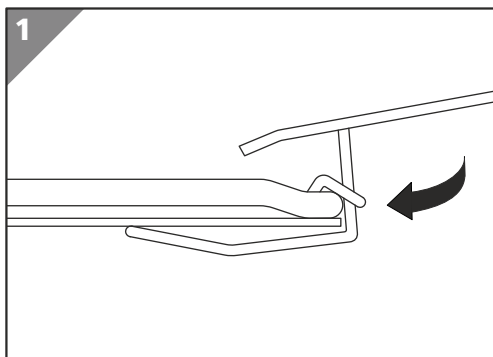
2. Setzen Sie das Backblech **8** mithilfe des Blechgriffes **5** in den Garraum ein oder entnehmen Sie das Backblech **8** mithilfe des Blechgriffes **5** aus dem Garraum.

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**.

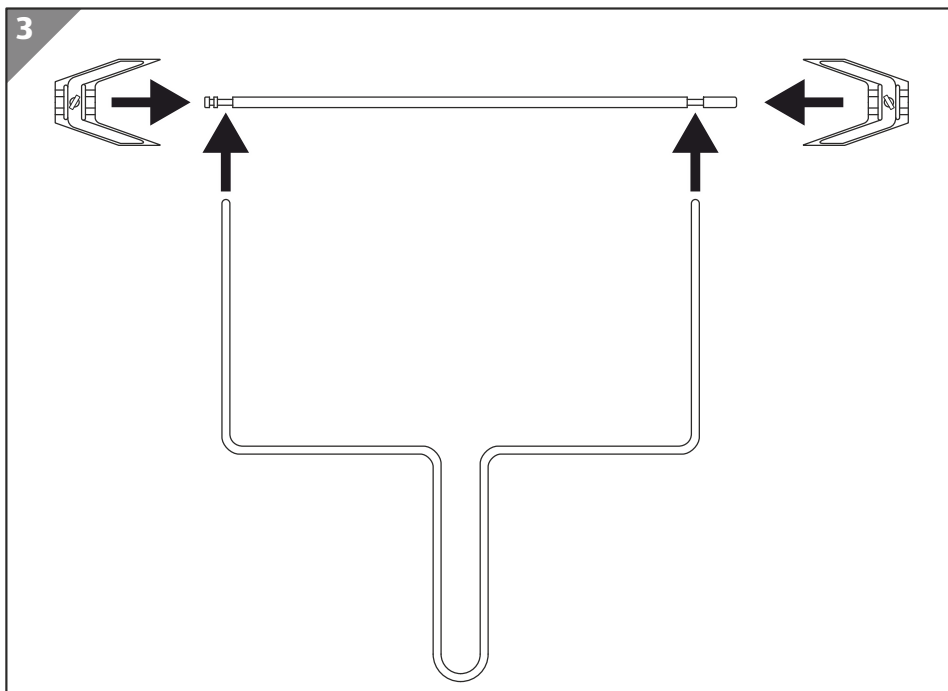
Berühren Sie den heißen Grillrost **4** nicht.

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

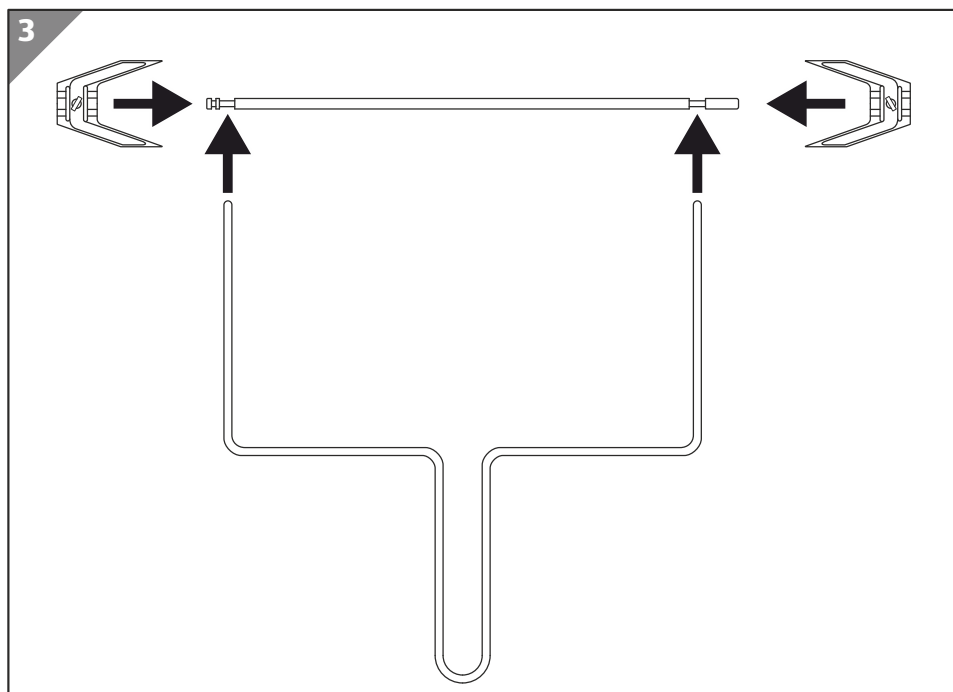
2. Stellen Sie den Temperaturregler **11** auf die gewünschte Position.
3. Stellen Sie den Funktionsregler **12** auf die gewünschte Funktion **16** , **17** oder **18** ein.
4. Platzieren Sie das Backblech **8** oder den Grillrost **4** mit dem Gargut in die mittlere Führungsschiene.
5. Stellen Sie 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



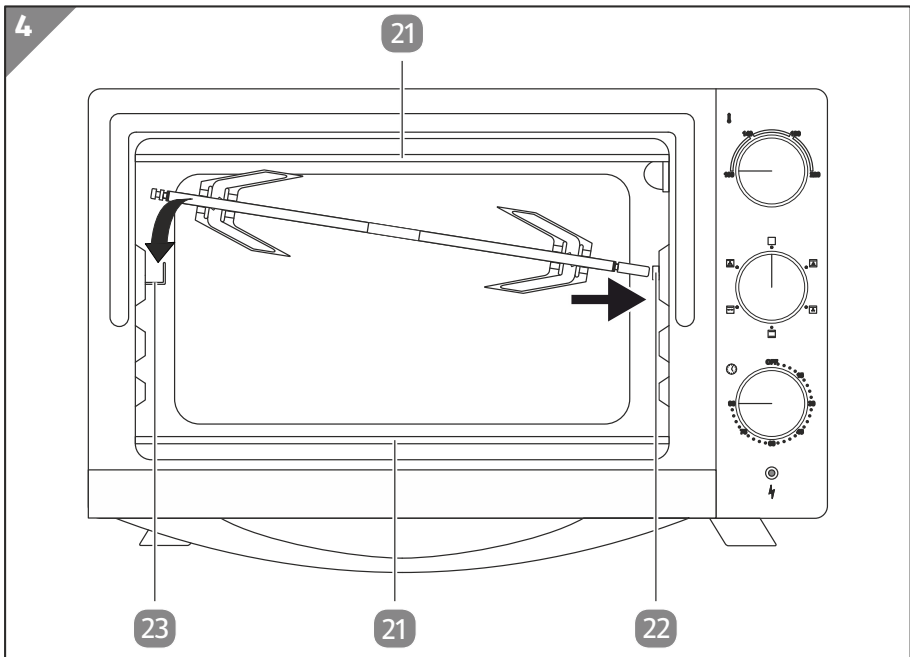
1. Setzen Sie eine der Klemmen **6** am nicht abgerundeten Ende des Spießes mit der Spitze nach innen auf und schrauben Sie die Klemme **6** fest.
2. Führen Sie nun den Spieß mit dem abgerundeten Ende durch das Gargut.
3. Fixieren Sie das Gargut mit den Spitzen der Klemme **6**.

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 Antriebschülse **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.

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.

Étendue de la livraison / éléments de l'appareil

- 1 Mini-four
- 2 Plat ramasse-miettes
- 3 Poignée du tournebroche
- 4 Grille
- 5 Poignée de la plaque
- 6 Fourchette 2x
- 7 Tournebroche
- 8 Plaque de cuisson
- 9 Poignée de la porte
- 10 Porte
- 11 Sélecteur de température
- 12 Sélecteur de fonction
- 13 Minuterie
- 14 Témoin lumineux
- 15 Sélecteur de fonction - Pas de fonction de cuisson
- 16 Sélecteur de fonction - Convection naturelle avec chaleur tournante
- 17 Sélecteur de fonction - Chaleur de voûte avec chaleur tournante
- 18 Sélecteur de fonction - Convection naturelle
- 19 Sélecteur de fonction - Rôtissoire avec chaleur de voûte
- 20 Sélecteur de fonction - Rôtissoire avec convection naturelle et chaleur tournante
- 21 Élément chauffant (2 en haut et 2 en bas)
- 22 Douille d'entraînement
- 23 Support

Répertoire

Généralités.....	28
Lire et conserver la notice d'utilisation.....	28
Explication des symboles.....	28
Sécurité.....	29
Utilisation conforme à l'usage prévu.....	29
Consignes de sécurité.....	30
Mise en service.....	33
Contrôler l'étendue de la livraison.....	33
Mise en place.....	33
Nettoyage de base.....	34
Utilisation.....	35
Notes d'utilisation.....	35
Éléments de commande.....	35
Accessoires.....	36
Préchauffage.....	37
Préparation de toasts.....	38
Gratiner.....	38
Rôtir.....	38
Griller avec la rôtière.....	39
Cuire.....	40
Plats préparés et aliments surgelés.....	41
Fin prématurée du processus de cuisson.....	41
Mise hors service - Conservation.....	41
Nettoyage.....	42
Dépannage.....	43
Caractéristiques techniques.....	44
Élimination.....	44
Élimination de l'emballage.....	44
Mise au rebut de l'appareil usagé.....	44

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin **d'informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou **d'accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet. Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.



Généralités

Lire et conserver la notice d'utilisation



Cette notice d'utilisation fait partie du four électrique - 30 litres (dénommé ci-après seulement «produit»). Elle comporte des informations importantes relatives à la mise en service et à l'utilisation.

Lisez attentivement le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou des détériorations du produit.

Le mode d'emploi se base sur les normes et règles en vigueur dans l'Union européenne. Tenez également compte à l'étranger des directives et législations spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement. Si vous transmettez le produit à un tiers, remettez-lui absolument ce mode d'emploi.

Explication des symboles

Les symboles et mots d'avertissement suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation, sur le produit ou sur l'emballage.

⚠AVERTISSEMENT !

Ce symbole/mot d'avertissement désigne un danger d'un niveau de risque moyen, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

⚠ATTENTION !

Ce symbole/mot d'avertissement désigne un danger d'un niveau de risque réduit, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée.

AVIS !

Ce mot d'avertissement avertit d'éventuels dommages matériels.



Ce symbole vous fournit des informations supplémentaires sur le montage ou le fonctionnement.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires applicables de l'Espace économique européen.



La Marque GS (Geprüfte Sicherheit = sécurité testée) confirme la conformité du produit avec la convention allemande ProdSG (Produktsicherheitsgesetz = Convention sur les produits et les appareils).



Ce symbole désigne des appareils électriques de la classe de protection I.

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le produit est exclusivement conçu pour cuisiner, faire des toasts, rôtir, griller et cuire des aliments, ou réchauffer des plats préparés ou des aliments surgelés. Il est uniquement destiné à une utilisation dans des locaux fermés. Ne l'utilisez pas à l'air libre ou dans des locaux fortement humides. Il est exclusivement destiné à une utilisation privée et n'est pas adapté à une utilisation professionnelle.

Ce produit n'est conçu que pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple:

- cuisines dans les magasins, bureaux et autres locaux de travail ;
- propriétés agricoles ;
- clientèle d'hôtels, motels autres lieux d'hébergement ;
- chambre + petit déjeuner.

N'utilisez le produit que comme décrit dans cette notice d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'utilisation prévue et peut provoquer des dommages matériels, voire corporels. Le produit n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou distributeur décline toute responsabilité pour les dommages survenus suite à une utilisation non conforme ou incorrecte.

Consignes de sécurité

⚠ADVERTISSEMENT!

Risque de décharge électrique!

Une installation électrique incorrecte ou une tension réseau trop élevée peut entraîner une décharge électrique.

- Branchez uniquement le produit si la tension réseau de votre foyer correspond à l'indication donnée sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas de rallonge ou de prises multiples pour le raccordement secteur.
- N'utilisez pas le produit s'il présente des dommages visibles.
- N'essayez pas de réparer vous-même le produit, mais faites-le réparer par des spécialistes qualifiés. N'ouvrez en aucun cas le boîtier et n'introduisez pas d'objets à l'intérieur du boîtier.
- Ne placez pas le produit et le câble de raccordement secteur sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Ne faites pas passer le câble de raccordement secteur sur des objets chauds ou tranchants. Ne pliez ni coincez le câble de raccordement secteur.
- Ne débranchez jamais la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation, mais saisissez toujours la fiche.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation comme poignée de transport.
- Lorsque le câble de raccordement secteur du produit est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne de qualification professionnelle équivalente pour éviter les dangers.
- Ne mettez pas en marche le produit avec des mains humides. Ne touchez jamais la fiche secteur avec les mains humides ou mouillées.

- N'utilisez jamais le produit à proximité d'eau ou d'autres liquides ou à des endroits dans lesquels de l'eau ou d'autres liquides peuvent s'accumuler. N'utilisez pas le produit dans des locaux humides ou sous la pluie.
- Branchez le câble de raccordement secteur sur une prise de courant facilement accessible, afin de pouvoir immédiatement débrancher le produit du réseau électrique en cas d'urgence.
- Débranchez le câble de raccordement secteur en cas de non-utilisation et durant le nettoyage.

⚠ADVERTISSEMENT!**Risque de blessure !**

Une utilisation incorrecte due à une manipulation non conforme peut entraîner des blessures. Ceci constitue un danger pour les enfants et personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par ex. des personnes avec un handicap partiel, des personnes âgées ou aux capacités physiques et mentales réduites), ou ayant un manque d'expérience et de connaissances (par ex. des enfants d'un certain âge).

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été initiés à l'utilisation sécurisée du produit et qu'ils aient compris les dangers qui en résultent.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser le produit.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit ni avec le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas les enfants se charger du nettoyage et de l'entretien utilisateur sans surveillance.

- Ne laissez pas le produit sans surveillance durant le fonctionnement.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Ils risqueraient de s'empêtrer dedans et de s'étouffer.

⚠ADVERTISSEMENT!

Danger d'incendie!

- Placez le produit sur une surface antidérapante et résistante à la chaleur.
- Ne couvrez pas le produit et veillez toujours à un espace et une distance de sécurité suffisant par rapport aux objets inflammables et susceptibles de fondre facilement.
- N'utilisez pas le produit avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.

⚠ATTENTION!

Risque de brûlure!

- La surface devient chaude. Pendant le fonctionnement, les parties métalliques et le verre deviennent chauds: Ne touchez le produit de ce fait que par la poignée de la porte 9.

AVIS!

Risque d'endommagement!

- Ne posez pas d'objets sur le produit.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur la grille ou la plaque de cuisson, cela risquant de causer une surchauffe du produit.
- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine, des dommages ou des dangers pouvant résulter de l'utilisation d'accessoires n'étant pas d'origine.

Mise en service

Contrôler l'étendue de la livraison

AVIS!

Risque de détérioration !

Si vous ouvrez l'emballage de manière imprudente avec un couteau tranchant ou un autre objet pointu, la surface de l'appareil risque d'être endommagée.

- Ouvrez l'emballage avec précaution.
- 1. Soulevez le produit de l'emballage avec les deux mains.
- 2. Vérifiez si la livraison est complète (voir le chapitre étendue de la livraison / éléments de l'appareil).
- 3. Contrôlez que le produit et les pièces individuelles ne présentent aucun dommage. Ne mettez pas en marche un produit endommagé et adressez-vous au fabricant à l'adresse SAV indiquée sur la carte de garantie.

Mise en place

⚠ADVERTISSEMENT!

Danger d'incendie!

- Placez le produit sur une surface antidérapante et résistante à la chaleur.
 - Respectez une distance minimale de 20 cm latéralement et sur le dessus.
 - Ne couvrez pas l'espace à l'arrière où se trouvent les écarteurs. Ne les déplacez pas.
 - La dissipation de chaleur ne doit pas être entravée ou empêchée par suite d'un montage dans une armoire ou d'une mise en place en-dessous d'une armoire suspendue.
1. Placez le produit sur une surface horizontale.
- Le produit est en place.*

Nettoyage de base

⚠️ ADVERTISSEMENT!

Risque de décharge électrique!

De l'humidité dans le produit peut être à l'origine de courts-circuits et de décharges électriques.

- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant le nettoyage.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Veillez à ce que de l'eau ou d'autres liquides ne pénètrent pas dans le boîtier.
- Séchez soigneusement le produit avant de le remettre en marche après le nettoyage.

Nettoyage du produit et des accessoires

1. Retirez tous les éléments accessoires du produit.
2. Nettoyez le boîtier, la porte, les sélecteurs, l'espace de cuisson et les éléments chauffants avec un chiffon humide.
3. Lavez, dans l'évier, les accessoires avec un liquide vaisselle doux en vente dans le commerce.
4. Séchez soigneusement tous les éléments.

Nettoyage des éléments chauffants

Cette opération de nettoyage permet d'éliminer d'éventuels résidus sur les éléments chauffants.

1. Veillez à une ventilation suffisante.
2. Ouvrez la porte et retirez toutes les accessoires de l'espace de cuisson.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant.
4. Réglez le sélecteur de température sur le niveau le plus haut.
5. Réglez le sélecteur de fonction sur Convection naturelle.
6. Réglez la minuterie sur 20 minutes.
Le processus de cuisson démarre, le témoin lumineux s'allume.
7. Le produit s'éteint au bout de 20 minutes.
8. Laissez refroidir entièrement le produit.
9. Nettoyez les éléments chauffants avec un chiffon propre légèrement humidifié.

Le nettoyage est ainsi terminé et le produit est opérationnel.

Utilisation

Notes d'utilisation



Éliminez les restes de graisse et alimentaires présents dans l'espace de cuisson après chaque utilisation. Nettoyez le produit régulièrement (voir le chapitre Nettoyage).



Le produit ne chauffe que lorsque la fonction et le temps de cuisson sont activés.



Lors du processus de cuisson, il est toujours possible de changer les réglages de cuisson (température, fonction et temps).



Avant chaque processus de cuisson, préchauffez le produit pendant env. 10 minutes afin d'obtenir une distribution uniforme de la chaleur dans l'espace de cuisson.



N'ouvrez la porte **10** pendant le processus de cuisson qu'en cas de nécessité absolue, afin de maintenir constante la température de cuisson.



Lors de la cuisson ou préparation d'aliments desquels s'échappe du liquide, utilisez la plaque de cuisson **8** en guise de plaque égouttoir ou de récupération.

Éléments de commande

Sélecteur de température

Le sélecteur de température **11** permet le réglage en continu de la température de cuisson sur une plage de 100 à 220 °C.

Sélecteur de fonction



Réglez le sélecteur de fonction **12** de manière qu'il pointe toujours avec précision sur la fonction de cuisson voulue et pas entre deux fonctions.

Le sélecteur de fonction **12** vous permet de choisir entre cinq fonctions de cuisson.

- Pas de fonction de cuisson **15**
- Convection naturelle avec chaleur tournante **16**
- Chaleur de voûte avec chaleur tournante **17**
- Convection naturelle **18**
- Rôtissoire avec chaleur de voûte **19**
- Rôtissoire avec convection naturelle et chaleur tournante **20**

Utilisation

Minuterie



Tournez la minuterie **13** toujours au-delà de la durée voulue puis réglez la minuterie **13** sur la durée de cuisson voulue afin d'obtenir un réglage le plus précis possible.

La minuterie **13** permet le réglage en continu de la durée de cuisson jusqu'à un maximum de 90 minutes.

Témoin lumineux

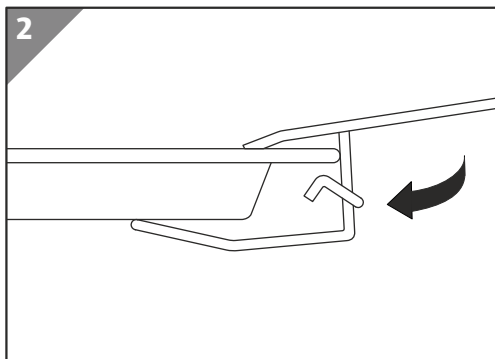
Le témoin lumineux **14** est allumé lorsque le processus de cuisson est en cours.

Accessoires

Plaque de cuisson

La plaque de cuisson **8** peut être utilisée pour faire des toasts, gratiner, rôtir, cuisiner ou comme bac égouttoir.

Mettre en place ou retirer la plaque de cuisson **8**



1. Placez la poignée de la plaque **5** sur la plaque de cuisson **8**.

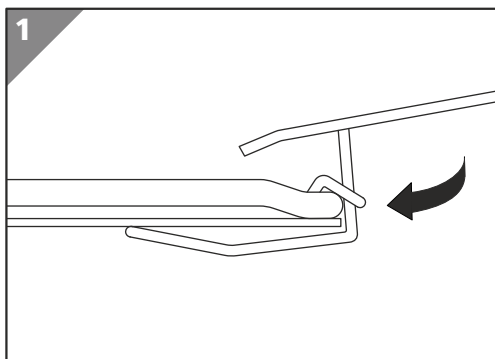
Ne touchez pas la plaque de cuisson chaude **8**.

2. À l'aide de sa poignée **5**, mettez la plaque de cuisson **8** dans l'espace de cuisson ou retirez-la de l'espace de cuisson.

Grille

La grille **4** peut être utilisée pour faire des toasts, gratiner, rôtir ou griller.

Mettre en place ou retirer la grille **4**



1. Placez la poignée de la plaque **5** sur la grille **4**.

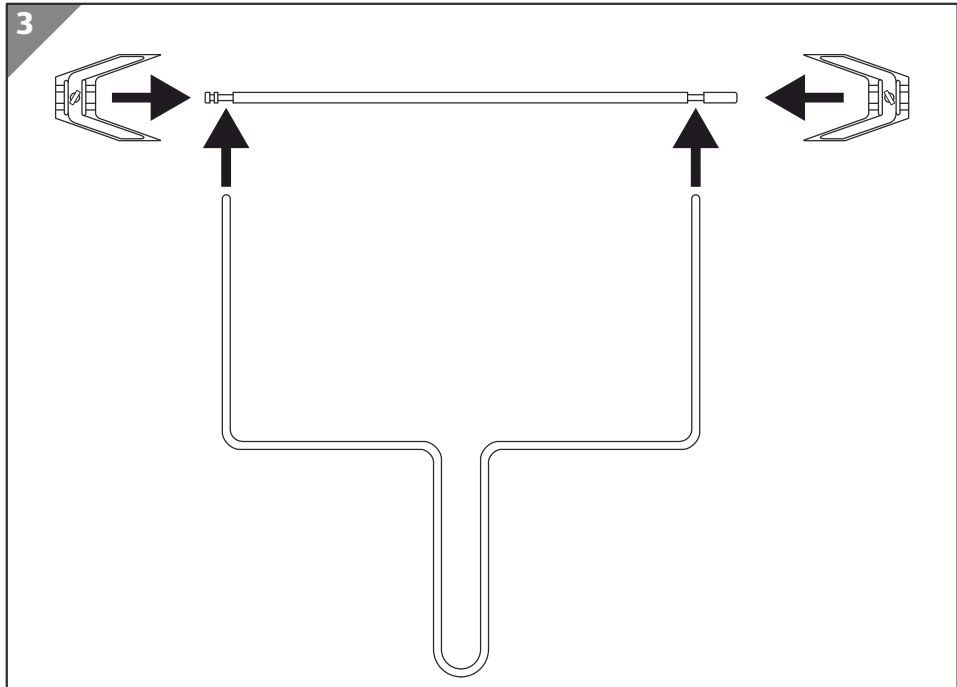
Ne touchez pas la grille chaude **4**.

2. À l'aide de la poignée de la plaque **5**, mettez la grille **4** dans l'espace de cuisson ou retirez-la de l'espace de cuisson.

Tournebroche

Le tournebroche **7** et les fourchettes sont utilisés pour griller avec la fonction Rôtissoire.

Mettre en place ou retirer le tournebroche **7**



1. Placez le tournebroche **7** sur sa poignée **3**.

À l'aide de sa poignée **3**, mettez le tournebroche **7** dans l'espace de cuisson ou retirez-le de l'espace de cuisson.

Préchauffage

1. Retirez tous les accessoires de l'espace de cuisson.
2. Réglez le sélecteur de fonction **12** sur Convection naturelle **18**.
3. Réglez la minuterie **13** sur env. 10 minutes.
*Le préchauffage démarre et le témoin lumineux **14** s'allume.*
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, le produit s'éteint automatiquement.
Le préchauffage est ainsi terminé.

Préparation de toasts

Pour faire des toasts, il est recommandé de se servir de la grille **4**, mais il est également possible d'utiliser la plaque de cuisson **8**.

1. Préchauffez le produit (voir Préchauffage).
2. Réglez le sélecteur de température **11** sur 220 °C.
3. Réglez le sélecteur de fonction **12** sur la fonction **18**.
4. Placez la plaque de cuisson **8** ou la grille **4** avec les aliments sur le rail de guidage central.
5. Réglez la minuterie **13** sur la durée de cuisson voulue.

*Le processus de cuisson démarre et le témoin lumineux **14** s'allume.*

1. Une fois la durée de cuisson écoulée, le produit s'éteint automatiquement.

La préparation de toasts est ainsi terminée.

Gratiner

Pour gratiner, il est possible d'utiliser la plaque de cuisson **8** ou la grille **4**.

1. Préchauffez le produit (voir Préchauffage).
2. Réglez le sélecteur de température **11** sur la position voulue.
3. Réglez le sélecteur de fonction **12** sur la position Chaleur de voûte avec chaleur tournante **17**.
4. Placez la plaque de cuisson **8** ou la grille **4** avec les aliments sur le rail de guidage central.
5. Réglez la minuterie **13** sur la durée de cuisson voulue.

*Le processus de cuisson démarre et le témoin lumineux **14** s'allume.*

6. Une fois la durée de cuisson écoulée, le produit s'éteint automatiquement.

Le gratin est ainsi terminé.

Rôtir

Pour rôtir, il est possible d'utiliser la grille **4** ou la plaque de cuisson **8**.

1. Préchauffez le produit (voir Préchauffage).
2. Réglez le sélecteur de température **11** sur la position voulue.
3. Réglez le sélecteur de fonction **12** sur la fonction voulue **16**, **17** ou **18**.
4. Placez la plaque de cuisson **8** ou la grille **4** avec les aliments sur le rail de guidage central.
5. Réglez la minuterie **13** sur la durée de cuisson voulue.

*Le processus de cuisson démarre et le témoin lumineux **14** s'allume.*

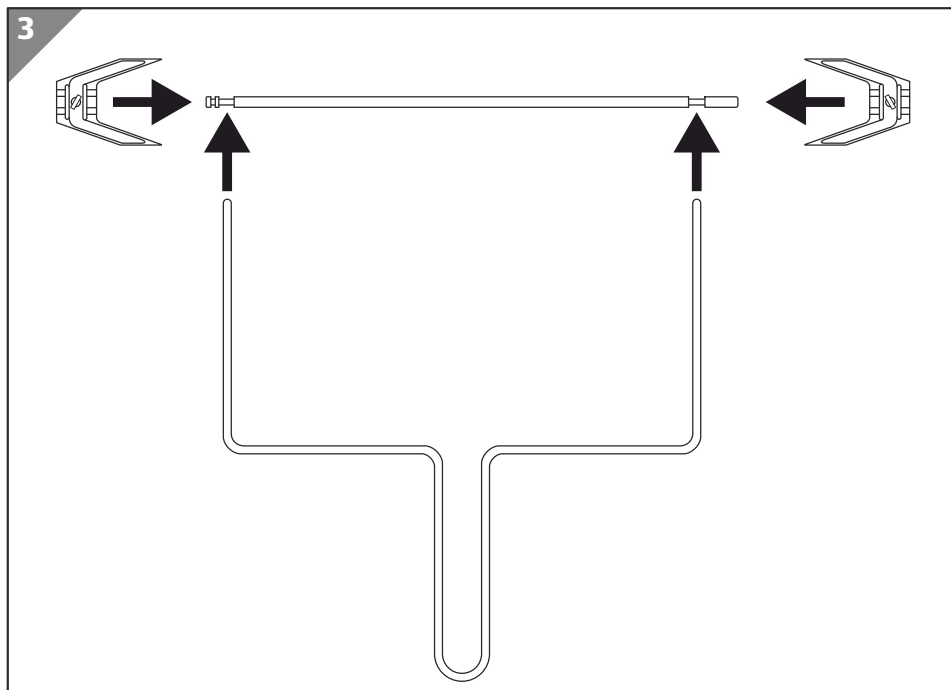
6. Une fois la durée de cuisson écoulée, le produit s'éteint automatiquement.

Le rôtiage est terminé.

Griller avec la rôtiroire

Pour griller, le rôtiroire (tournebroche 7) avec fourchettes 6) est utilisé.

Fixer les aliments sur le tournebroche



1. Placez l'une des fourchettes 6) sur le bout non arrondi du tournebroche, la pointe tournée vers l'intérieur, puis vissez fermement la fourchette 6).
2. Embrochez maintenant les aliments sur le tournebroche par le bout arrondi.
3. Fixez les aliments à l'aide des pointes de la fourchette 6).
4. Mettez en place la deuxième fourchette 6), puis fixez les aliments à l'aide de la deuxième fourchette 6).
5. Vissez fermement la deuxième fourchette 6).

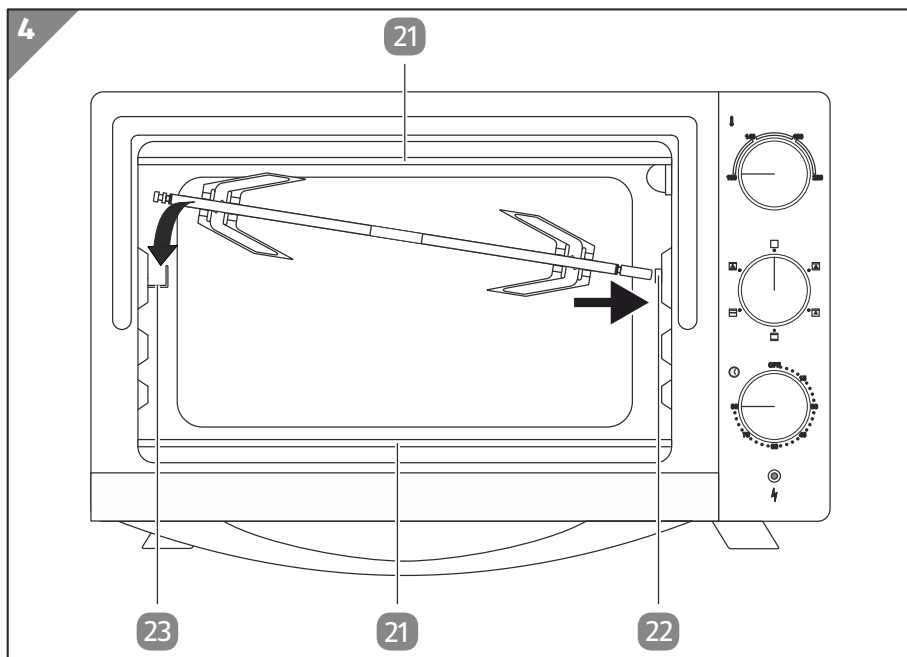
Les aliments sont fixés sur le tournebroche 7).

Griller avec la rôtiroire

1. Préchauffez le produit (voir Préchauffage).
2. Réglez le sélecteur de température 11) sur la position voulue.

Utilisation

3. Réglez le sélecteur de fonction **12** sur la position Rôtissoire avec chaleur de voûte **19** ou sur la position Rôtissoire avec convection naturelle et chaleur tournante **20**.
4. Placez le tournebroche **7** dans l'espace de cuisson



- Inclinez légèrement le tournebroche **7** lorsque vous l'introduisez dans l'espace de cuisson.
 - Mettez le bout droit du tournebroche **7** dans la douille d'entraînement **22**.
 - Placez l'encoche du bout gauche du tournebroche dans le support **23**.
5. Réglez la minuterie **13** sur la durée de cuisson voulue.
*Le processus de cuisson démarre et le témoin lumineux **14** s'allume.*
 6. Une fois la durée de cuisson écoulée, le produit s'éteint automatiquement.
La grillade avec rôtissoire est ainsi terminée.

Cuire

Pour cuire, il est possible d'utiliser la plaque de cuisson **8**.



La pâte lève pendant la cuisson. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus.

1. Préchauffez le produit (voir Préchauffage).
2. Réglez la température voulue sur le sélecteur de température **11**.
3. Réglez le sélecteur de fonction **12** sur la fonction voulue **16**, **17** ou **18**.
4. Glissez la plaque de cuisson **8** avec les aliments dans le rail supérieur, central ou inférieur.
Veillez à ce que la porte **10** soit entièrement fermée.
5. Réglez la minuterie **13** sur la durée de cuisson voulue.
*Le processus de cuisson démarre et le témoin lumineux **14** s'allume.*
6. Une fois la durée de cuisson écoulée, le produit s'éteint automatiquement.
La cuisson est ainsi terminée.

Plats préparés et aliments surgelés

Pour la préparation de plats préparés et aliments surgelés, le processus de cuisson doit se dérouler selon les indications du fabricant.

Fin prématurée du processus de cuisson

Pour toutes les méthodes de cuisson, le processus de cuisson peut être terminé avant terme si nécessaire. Procédez pour cela comme suit.

1. Réglez le sélecteur de fonction **12** sur Pas de fonction de cuisson **15**.
2. Réglez la minuterie **13** sur **0**.

Le processus de cuisson est ainsi terminé.

Mise hors service - Conservation

Avant une conservation de longue durée, il est impératif d'y préparer le produit.

1. Réglez le sélecteur de fonction **12** sur Pas de fonction de cuisson **15** et la minuterie **13** sur **0**.
2. Débranchez du secteur le produit et laissez-le refroidir entièrement.
3. Retirez tous les accessoires du produit.
4. Nettoyez le produit et les accessoires.
Si des restes de graisse et alimentaires demeurent sur le produit, ils risquent de moisir.
5. Séchez soigneusement le produit et les accessoires.
6. Mettez les accessoires dans le produit, puis emballez le produit afin de le protéger de la poussière.
Utilisez si possible l'emballage d'origine.
7. Conservez le produit dans une position stable.

Le produit est stocké.

Nettoyage



Les éléments accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.



Le nettoyage ne doit se faire qu'à la main, en utilisant un nettoyant doux.



Les brosses, les éponges, les objets coupants et les nettoyants agressifs peuvent endommager les surfaces.

⚠ADVERTISSEMENT!

Risque de décharge électrique!

De l'humidité dans le produit peut être à l'origine de courts-circuits et de décharges électriques.

- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant le nettoyage.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Veillez à ce que de l'eau ou d'autres liquides ne pénètrent pas dans le boîtier.
- Séchez soigneusement le produit avant de le remettre en marche après le nettoyage.



Faites ramollir les restes alimentaires séchés ou brûlés sur les accessoires pendant env. 1 heure dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle.

Nettoyage du produit et des accessoires

1. Retirez tous les éléments accessoires du produit.
2. Nettoyez le boîtier, la porte, les sélecteurs, l'espace de cuisson et les éléments chauffants avec un chiffon humide.
3. Lavez, dans l'évier, les accessoires avec un liquide vaisselle doux en vente dans le commerce.
4. Séchez soigneusement tous les éléments.

Dépannage

Dysfonctionnement	Cause	Remède
Le produit ne marche pas et le témoin lumineux 14 ne s'allume pas.	La fiche secteur n'est pas branchée dans la prise de courant.	Branchez la fiche dans une prise de courant installée de manière conforme.
	Les réglages des éléments de commande sont erronés.	Régalez la minuterie 13 sur le temps de cuisson voulu, le sélecteur de fonction 12 sur la fonction de cuisson voulue et le sélecteur de température 11 sur la température voulue. Respectez le point de déclenchement de la minuterie 13 .
Le témoin lumineux 14 s'allume, mais le produit ne chauffe pas.	Le sélecteur de fonction 12 se trouve en position Pas de fonction de cuisson 15 .	Régalez le sélecteur de fonction 12 sur la fonction de cuisson voulue.
Pendant l'utilisation, de la fumée et des odeurs se dégagent.	Des restes alimentaires ou de nettoyant se trouvent sur les éléments chauffants 21 .	Retirez les aliments et continuez le processus de cuisson sans les aliments et avec la porte ouverte 10 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de dégagement de fumée et d'odeurs.
Le temps de cuisson des aliments paraît trop long.	La porte 10 n'est pas bien fermée et la chaleur s'échappe.	Fermez la porte 10 entièrement.
	La porte 10 a été ouverte trop souvent pendant le processus de cuisson.	N'ouvrez pas la porte 10 plus souvent que strictement nécessaire.

En cas d'un dysfonctionnement qui ne figure pas ici, adressez-vous à notre service après-vente. L'adresse du service est indiquée sur la carte de garantie.

Caractéristiques techniques

Modèle:	913
Tension nominale:	230 V~
Fréquence nominale:	50-60 Hz
Puissance nominale:	1500 W
Classe de protection:	I
Lampe espace de cuisson:	230 V, 15 W, 300 °C
Plaque de cuisson:	revêtement anthracite
Grille:	acier inoxydable (SUS304)
Tournebroche:	acier inoxydable (SUS304)
Référence article	99262

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Mise au rebut de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler.)



Ne pas jeter les appareils usagés avec les déchets ménagers !

Si le produit ne peut plus être utilisé, le consommateur est **dans l'obligation légale de remettre les appareils usagés, séparément des déchets ménagers**, par ex. auprès d'un point de collecte de sa

commune/son quartier. Ceci permet de recycler les appareils usagés de manière conforme et d'éviter les effets néfastes sur l'environnement. C'est pourquoi les appareils électriques portent le symbole ci-dessus.

Fornitura/parti dell'apparecchio

- 1** Miniforno
- 2** Teglia raccogli briciole
- 3** Manico spiedo
- 4** Griglia
- 5** Manico della teglia
- 6** Fermo 2x
- 7** Spiedo
- 8** Teglia
- 9** Maniglia sportello
- 10** Sportello
- 11** Termoregolatore
- 12** Selettore funzioni
- 13** Timer
- 14** Spia di controllo
- 15** Selettore funzioni - Nessuna funzione di cottura
- 16** Selettore funzioni - Calore dall'alto/dal basso con circolazione d'aria
- 17** Selettore funzioni - Calore dall'alto con circolazione d'aria
- 18** Selettore funzioni - Calore dall'alto/dal basso
- 19** Selettore funzioni - Girarrosto con calore dall'alto
- 20** Selettore funzioni - Girarrosto con calore dall'alto/dal basso e circolazione d'aria
- 21** Barre di riscaldamento (2 in alto, 2 in basso)
- 22** Boccia di azionamento
- 23** Supporto

Sommario

Informazioni generali.....	48
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	48
Spiegazione dei simboli.....	48
Sicurezza.....	49
Utilizzo conforme all'uso previsto.....	49
Avvertenze di sicurezza.....	49
Messa in funzione.....	52
Controllare la fornitura.....	52
Installazione.....	53
Pulizia approfondita.....	53
Utilizzo.....	55
Note sull'utilizzo.....	55
Elementi di comando.....	55
Accessori.....	56
Preriscaldamento.....	57
Tostare.....	57
Gratinatura.....	58
Arrostire.....	58
Grigliare con il girarrosto.....	58
Cottura.....	60
Piatti pronti e surgelati.....	61
Interruzione anticipata del processo di cottura.....	61
Spegnimento - conservazione.....	61
Pulizia.....	62
Ricerca dei guasti.....	63
Dati tecnici.....	64
Smaltimento.....	64
Smaltimento dell'imballaggio.....	64
Smaltimento dell'apparecchio usato.....	64

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori o centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



Informazioni generali

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Queste istruzioni per l'uso appartengono al Forno Elettrico 30 litri (di seguito denominato semplicemente "prodotto"). Contengono importanti informazioni sulla messa in funzione e l'uso dell'apparecchio.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le avvertenze di sicurezza. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può provocare gravi lesioni o danni al prodotto.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle norme e i regolamenti in vigore nell'Unione Europea. Osservare all'estero anche le direttive e la legislazione del rispettivo paese.

Conservare le istruzioni per l'uso per ulteriore consultazione. Se si distribuisce il prodotto a terzi, assicurarsi di includere queste istruzioni per l'uso.

Spiegazione dei simboli

Nelle presenti istruzioni per l'uso, sul prodotto o sull'imballaggio vengono impiegati i seguenti simboli o parole segnale.

⚠AVVERTIMENTO!

Questo simbolo/parola segnale descrive un pericolo di media entità che, se non viene evitato, può provocare gravi lesioni o morte.

⚠ATTENZIONE!

Questo simbolo/parola segnale descrive un pericolo di bassa entità che, se non viene evitato, può provocare lievi lesioni.

AVVISO!

Questa parola segnale mette in guardia da possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce utili informazioni aggiuntive sul montaggio o sull'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Il marchio "GS" (sicurezza certificata) indica che il prodotto è conforme ai requisiti della legge in materia di sicurezza dei prodotti (ProdSG) della Repubblica federale di Germania.



Questo simbolo indica apparecchi della classe di isolamento I.

Sicurezza

Utilizzo conforme all'uso previsto

Il prodotto è progettato esclusivamente per cuocere, tostare, arrostitire, grigliare, cucinare alimenti o per preparare piatti pronti o surgelati. Può essere utilizzato solo all'interno di locali chiusi. Non utilizzare all'aperto o in ambienti molto umidi. È destinato esclusivamente all'uso privato e non in ambito professionale.

Questo prodotto è stato progettato per l'uso domestico o applicazioni simili, come ad esempio:

- Angoli cottura in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
- Agriturismi;
- Clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive;
- Bed and Breakfast.

Usare il prodotto solo nelle modalità descritte nelle presenti istruzioni. Ogni altro tipo di utilizzo è da considerarsi come non conforme e può provocare danni materiali o lesioni. Il prodotto non è un giocattolo per bambini.

Il fabbricante o il commerciante declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti dall'uso errato o non conforme.

Avvertenze di sicurezza

⚠️ AVVERTIMENTO!

Pericolo di scossa!

Un'installazione elettrica errata o una tensione troppo elevata possono provocare scosse elettriche.

- Collegare il prodotto solo se la tensione della rete domestica corrisponde all'indicazione sulla targhetta.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per il collegamento alla rete elettrica.
- Non usare il prodotto in caso di danni visibili.

- Non tentare di riparare il prodotto autonomamente; rivolgersi a tecnici qualificati. Non aprire in nessun caso il prodotto. Non introdurre oggetti all'interno.
- Non posizionare il prodotto e il cavo di alimentazione su superfici calde o in prossimità di fonti di calore. Non far passare il cavo di alimentazione sopra oggetti caldi o spigoli vivi. Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non staccare la spina dalla presa afferrandola per il cavo; afferrare sempre il connettore.
- Non usare il cavo come cinghia di trasporto.
- Se il cavo del prodotto è danneggiato, deve allora essere sostituito dal fabbricante o dal suo servizio clienti o da una persona con equivalente qualifica professionale per evitare pericoli.
- Non mettere in funzione il prodotto con le mani umide. Non afferrare la presa con le mani bagnate o umide.
- Non usare il prodotto vicino all'acqua o ad altri liquidi oppure in luoghi in cui possano accumularsi acqua o altri liquidi. Non usare il prodotto in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Collegare il cavo di alimentazione ad una presa facilmente accessibile, in modo tale da poterlo scollegare facilmente in caso di emergenza.
- Staccare sempre il cavo di alimentazione quando il prodotto non è in uso e durante le operazioni di pulizia.

⚠AVVERTIMENTO!

Pericolo di lesioni!

L'uso o il maneggio scorretto possono provocare lesioni. Questo costituisce un pericolo per bambini e persone con mobilità fisica ridotta, deficit delle facoltà mentali ed emotive (ad es. soggetti parzialmente invalidi, anziani con capacità fisiche e mentali

limitate) oppure prive di esperienza e delle necessarie conoscenze (ad es. bambini non neonati).

- Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con mobilità fisica ridotta, deficit delle facoltà mentali ed emotive, oppure prive di esperienza o delle necessarie conoscenze, solo qualora l'utilizzo avvenga sotto la supervisione di persone responsabili della sicurezza, o qualora abbiano ricevuto le debite istruzioni sull'uso sicuro del prodotto e abbiano compreso i potenziali pericoli connessi con l'uso.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono usare il prodotto.
- Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto o con il cavo.
- Non affidare la pulizia e la manutenzione ai bambini senza supervisione.
- Durante l'uso, il prodotto deve essere sempre sorvegliato.
- Non consentire ai bambini di giocare con la pellicola di imballaggio: potrebbero rimanere intrappolati o soffocare durante il gioco.

⚠️AVVERTIMENTO!

Pericolo d'incendio!

- Posizionare il prodotto su una superficie antiscivolo e resistente al calore.
- Non coprire il prodotto e lasciare una distanza di sicurezza sufficiente da oggetti infiammabili o che fondono facilmente.
- Non utilizzare il prodotto con timer esterni o telecomandi separati.

⚠ATTENZIONE!

Pericolo di ustioni!

- La superficie diventa rovente. Durante il funzionamento, le parti metalliche e il vetro si surriscaldano: Toccare il prodotto solo dalla maniglia dello sportello .

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

- Non appoggiare oggetti sul prodotto.
- Non coprire la griglia o la teglia con carta stagnola per evitare il surriscaldamento del prodotto.
- Utilizzare solo accessori originali. L'uso di accessori non originali può causare danni o pericoli.

Messa in funzione

Controllare la fornitura

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Aprire l'imballaggio con coltelli affilati o altri oggetti appuntiti in modo disattento può provocare danni alla superficie del prodotto.

- Prestare attenzione all'apertura.
1. Sollevare il prodotto dall'imballaggio con entrambe le mani.
 2. Controllare che la fornitura sia completa (vedere il capitolo Componenti in dotazione/parti dell'apparecchio).
 3. Controllare che il prodotto e i singoli articoli non siano danneggiati. Non utilizzare il prodotto se è danneggiato e rivolgersi al produttore utilizzando l'indirizzo di assistenza riportato sulla garanzia.

Installazione

⚠AVVERTIMENTO!

Pericolo d'incendio!

- Posizionare il prodotto su una superficie antiscivolo e resistente al calore.
- Mantenere una distanza minima di 20 cm lateralmente e in alto.
- Non coprire né adattare lo spazio libero utilizzando i distanziatori sul lato posteriore.
- La dissipazione del calore non deve essere ostacolata né impedita dall'installazione in un armadio o sotto un armadio a parete.

1. Posizionare il prodotto su una superficie orizzontale.

Il prodotto è installato.

Pulizia approfondita

⚠AVVERTIMENTO!

Pericolo di scossa!

L'umidità nel prodotto può provocare cortocircuiti e scosse elettriche.

- Prima di pulire, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Prestare attenzione che l'acqua o altri liquidi non penetrino nell'alloggiamento.
- Asciugare accuratamente il prodotto prima di riutilizzarlo dopo la pulizia.

Pulizia del prodotto e degli accessori

1. Rimuovere tutti gli accessori dal prodotto.
2. Pulire la parte esterna, lo sportello, il regolatore, la camera di cottura e gli elementi riscaldanti con un panno umido.
3. Pulire gli accessori nel lavello con un normale detergente liquido per piatti.

Messa in funzione

4. Asciugare accuratamente tutte le parti.

Pulire gli elementi riscaldanti

Questo intervento di pulizia rimuove tutti i residui dagli elementi riscaldanti.

1. Garantire un'adeguata ventilazione.
2. Aprire lo sportello e rimuovere tutti gli accessori dalla camera di cottura.
3. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
4. Impostare il termoregolatore al livello di temperatura più alto.
5. Impostare il selettore delle funzioni sul calore dall'alto e dal basso.
6. Impostare il timer a 20 minuti.
Il processo di riscaldamento si avvia e la spia di controllo si accende.
7. Il prodotto si spegne dopo 20 minuti.
8. Lasciare raffreddare completamente il prodotto.
9. Pulire gli elementi riscaldanti con un panno pulito e leggermente inumidito.
La pulizia è completa e il prodotto è pronto per essere utilizzato.

Utilizzo

Note sull'utilizzo



Rimuovere i residui di grasso e di alimenti dalla camera di cottura dopo ogni utilizzo. Pulire regolarmente il prodotto (vedere il capitolo Pulizia).



Il prodotto si riscalda solo quando sono impostati sia la funzione di cottura che il tempo di cottura.



Tutte le impostazioni di cottura (temperatura, funzione e tempo) possono essere modificate durante la cottura.



Riscaldare il prodotto circa 10 minuti prima di ogni cottura per ottenere una distribuzione uniforme del calore nella camera di cottura.



Aprire lo sportello **10** durante il processo di cottura solo se assolutamente necessario per mantenere costante la temperatura di cottura.



Utilizzare la teglia **8** come raccogliocce per la cottura o la preparazione di alimenti in cui avviene una separazione dei liquidi.

Elementi di comando

Termoregolatore

Il termoregolatore **11** consente l'impostazione continua della temperatura di cottura tra 100 e 220 °C.

Selettore funzioni



Impostare sempre il selettore delle funzioni **12** esattamente sulla funzione di cottura desiderata e non tra due funzioni diverse.

Il selettore delle funzioni **12** consente di impostare cinque funzioni di cottura.

- Nessuna funzione di cottura **15**
- Calore dall'alto/dal basso con circolazione d'aria **16**
- Calore dall'alto con circolazione d'aria **17**
- Calore dall'alto/dal basso **18**
- Girarrosto con calore dall'alto **19**
- Girarrosto con calore dall'alto/dal basso e circolazione d'aria **20**

Timer



Ruotare sempre il timer **13** oltre la durata desiderata, quindi reimpostare il timer **13** sul tempo desiderato per ottenere il tempo di cottura più preciso possibile.

Il timer **13** consente l'impostazione continua del tempo di cottura fino a 90 minuti.

Spia di controllo

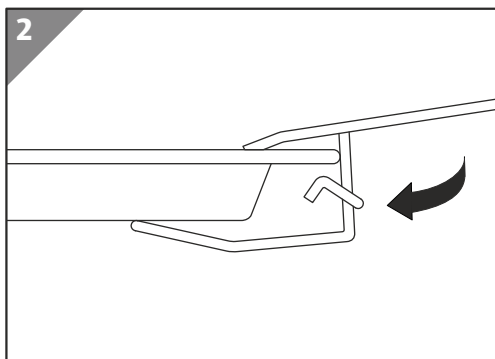
La spia di controllo **14** si accende durante il processo di riscaldamento.

Accessori

Teglia

La teglia da forno **8** può essere utilizzata per tostare, gratinare, arrostiti, cuocere o come raccogliocce.

Inserire o rimuovere la teglia **8**



1. Mettere il manico della teglia **5** sulla teglia **8**.

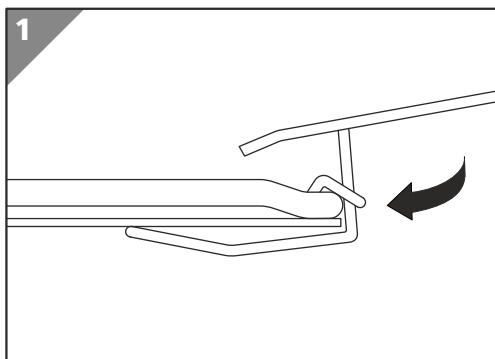
Non toccare la teglia **8** calda.

2. Mettere la teglia **8** nella camera di cottura con il manico **5** oppure rimuovere la teglia **8** dalla camera di cottura con il manico **5**.

Griglia

La griglia **4** può essere utilizzata per tostare, gratinare, arrostiti o grigliare.

Inserire o rimuovere la griglia **4**



1. Mettere il manico della teglia **5** sulla griglia **4**.

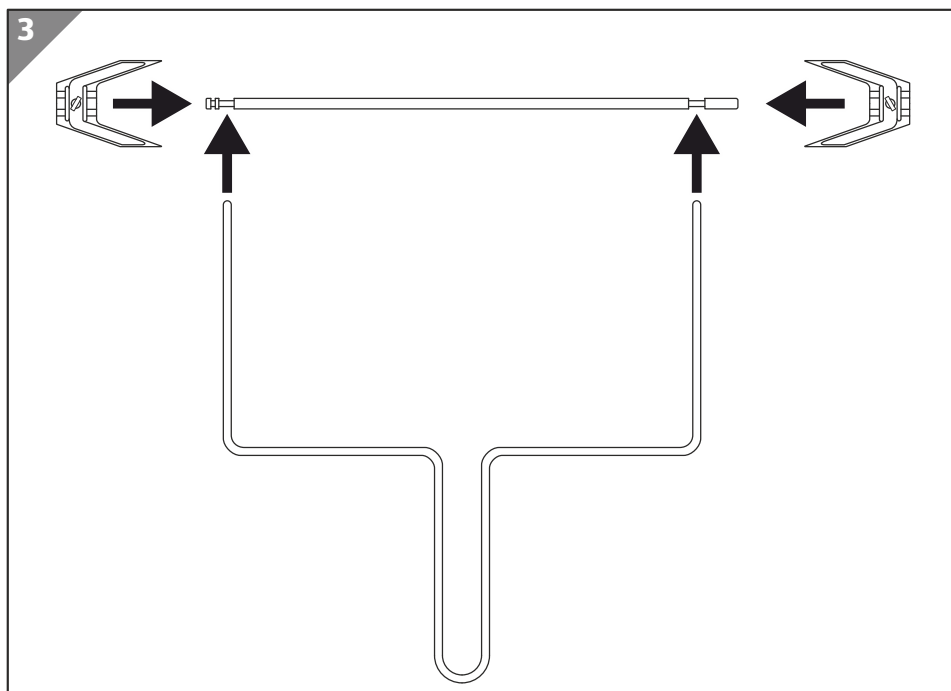
Non toccare la griglia calda **4**.

2. Mettere la griglia **4** nella camera di cottura con il manico **5** oppure rimuovere la griglia **4** dalla camera di cottura con il manico **5**.

Spiedo

Lo spiedo **7** e i fermi vengono utilizzati per grigliare con la funzione girarrosto.

Inserire o rimuovere lo spiedo **7**



1. Posizionare lo spiedo **7** sul manico dello spiedo **3**.

Inserire lo spiedo **7** nella camera di cottura con il manico **3** o rimuovere lo spiedo **7** dalla camera di cottura con il manico **3**.

Preriscaldamento

1. Rimuovere eventuali accessori dalla camera di cottura.
2. Impostare il selettore delle funzioni **12** su calore dall'alto/dal basso **18**.
3. Impostare il timer **13** a circa 10 minuti.

*Si avvia il preriscaldamento e si accende la spia di controllo **14**.*

4. Trascorso il tempo di cottura, il prodotto si spegne automaticamente.

A questo punto il preriscaldamento è terminato.

Tostare

Per tostare è possibile utilizzare la griglia **4** (consigliato) o la teglia **8**.

1. Preriscaldare il prodotto (vedere Preriscaldamento).

Utilizzo

2. Impostare il termoregolatore **11** a 220 °C.
3. Impostare il selettore delle funzioni **12** sulla funzione **18**.
4. Posizionare la teglia **8** o la griglia **4** con gli alimenti da cuocere nella guida centrale.
5. Impostare il timer **13** sul tempo di cottura desiderato.
*Si avvia il processo di cottura e si accende la spia di controllo **14**.*
1. Trascorso il tempo di cottura, il prodotto si spegne automaticamente.
A questo punto la tostatura è conclusa.

Gratinatura

Per gratinare è possibile utilizzare la teglia **8** o la griglia **4**.

1. Preriscaldare il prodotto (vedere Preriscaldamento).
2. Impostare il termoregolatore **11** nella posizione desiderata.
3. Impostare il selettore delle funzioni **12** nella posizione Calore dall'alto con circolazione d'aria **17**.
4. Posizionare la teglia **8** o la griglia **4** con gli alimenti da cuocere nella guida centrale.
5. Impostare il timer **13** sul tempo di cottura desiderato.
*Si avvia il processo di cottura e si accende la spia di controllo **14**.*
6. Trascorso il tempo di cottura, il prodotto si spegne automaticamente.
A questo punto la gratinatura è terminata.

Arrostire

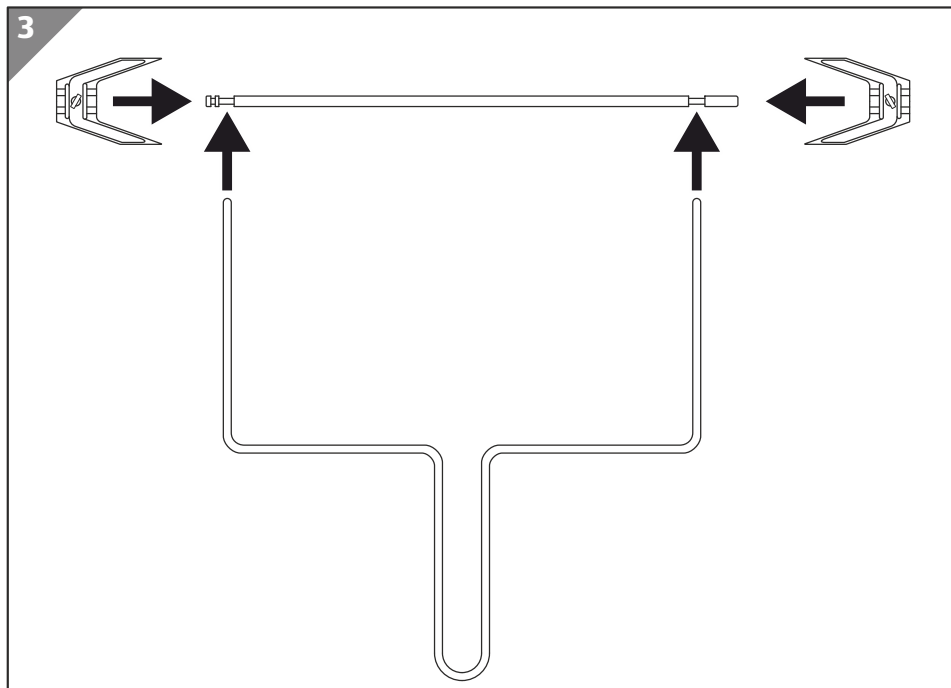
Per arrostitire è possibile utilizzare la griglia **4** o la teglia **8**.

1. Preriscaldare il prodotto (vedere Preriscaldamento).
2. Impostare il termoregolatore **11** nella posizione desiderata.
3. Impostare il selettore delle funzioni **12** sulla funzione desiderata **1 6**, **17** o **1 8**.
4. Posizionare la teglia **8** o la griglia **4** con gli alimenti da cuocere nella guida centrale.
5. Impostare il timer **13** sul tempo di cottura desiderato.
*Si avvia il processo di cottura e si accende la spia di controllo **14**.*
6. Trascorso il tempo di cottura, il prodotto si spegne automaticamente.
A questo punto l'arrostitura è terminata.

Grigliare con il girarrosto

Per grigliare viene utilizzato il girarrosto (spiedo **7** con i fermi **6**).

Mettere gli alimenti da cuocere sullo spiedo



1. Posizionare uno dei fermi **6** sull'estremità non arrotondata dello spiedo con la punta rivolta verso l'interno e avvitare il fermo **6** completamente.
2. A questo punto, infilare lo spiedo con l'estremità arrotondata negli alimenti da cuocere.
3. Fissare gli alimenti da cuocere con le punte del fermo **6**.
4. Applicare il secondo fermo **6**. Fissare gli alimenti da cuocere con il secondo fermo **6**.
5. Avvitare il secondo fermo **6**.

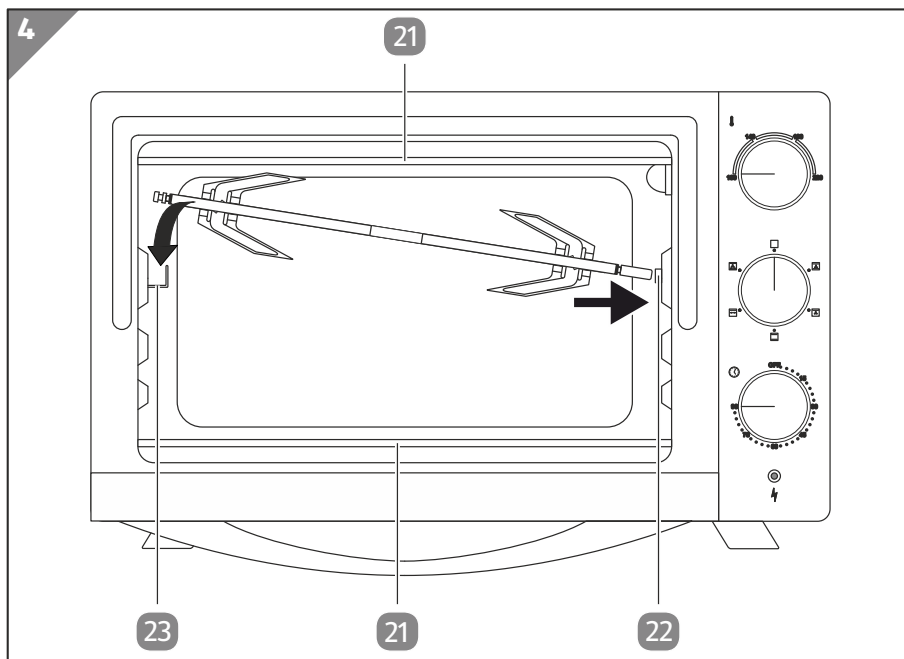
*L'alimento da cuocere è fissato sullo spiedo **7**.*

Grigliare con il girarrosto

1. Preriscaldare il prodotto (vedere Preriscaldamento).
2. Impostare il termoregolatore **11** nella posizione desiderata.
3. Spostare il selettore delle funzioni **12** sulla posizione Girarrosto con calore dall'alto **19** o sulla posizione Girarrosto con calore dall'alto/dal basso e circolazione d'aria **20**.

Utilizzo

4. Mettere lo spiedo **7** in camera di cottura



- Mettere lo spiedo **7** in camera di cottura leggermente inclinato.
 - Inserire l'estremità destra dello spiedo **7** nella boccola di azionamento **22**.
 - Inserire la scanalatura dell'estremità sinistra dello spiedo nel supporto **23**.
5. Impostare il timer **13** sul tempo di cottura desiderato.
*Si avvia il processo di cottura e si accende la spia di controllo **14**.*
6. Trascorso il tempo di cottura, il prodotto si spegne automaticamente.
A questo punto la grigliatura con il girarrosto è terminata.

Cottura

Per cuocere è possibile utilizzare la teglia **8**.



L'impasto cresce durante la cottura. Fare in modo che ci sia spazio a sufficienza in alto.

1. Preriscaldare il prodotto (vedere Preriscaldamento).
2. Impostare la temperatura desiderata sul termoregolatore **11**.
3. Impostare il selettore delle funzioni **12** sulla funzione desiderata **16**, **17** o **18**.

4. Posizionare la teglia **8** con gli alimenti nella guida superiore, centrale o inferiore.
Assicurarsi che lo sportello **10** sia completamente chiuso.
5. Impostare il timer **13** sul tempo di cottura desiderato.
*Si avvia il processo di cottura e si accende la spia di controllo **14**.*
6. Trascorso il tempo di cottura, il prodotto si spegne automaticamente.
A questo punto la cottura è terminata.

Piatti pronti e surgelati

Per la preparazione di piatti pronti e surgelati, il processo di cottura avviene secondo le istruzioni del produttore.

Interruzione anticipata del processo di cottura

Per tutti i metodi di cottura, il processo può essere interrotto anticipatamente se necessario. Per farlo, procedere come segue.

1. Spostare il selettore delle funzioni **12** su Nessuna funzione di cottura **15**.
2. Impostare il timer **13** su **0**.

A questo punto il processo di cottura è terminato.

Spegnimento - conservazione

Se si prevede di riporlo per periodi prolungati, il prodotto deve essere preparato appositamente.

1. Spostare il selettore delle funzioni **12** su Nessuna funzione di cottura **15** e il timer **13** su **0**.
2. Staccare la spina del prodotto e farlo raffreddare completamente.
3. Rimuovere tutti gli accessori dal prodotto.
4. Pulire il prodotto e gli accessori.
Se sul prodotto rimangono grasso e residui di cibo, possono formarsi muffe.
5. Asciugare completamente il prodotto e gli accessori.
6. Inserire gli accessori nel prodotto e imballarlo per proteggerlo dalla polvere.
Se possibile, utilizzare la confezione originale.
7. Immagazzinare il prodotto in una posizione stabile.

Il prodotto viene così riposto.

Pulizia



Gli accessori non devono essere lavati in lavastoviglie.



La pulizia deve essere effettuata solo manualmente e con detergenti delicati.



Spazzole, spugne, oggetti taglienti e detergenti aggressivi possono danneggiare le superfici.

⚠AVVERTIMENTO!

Pericolo di scossa!

L'umidità nel prodotto può provocare cortocircuiti e scosse elettriche.

- Prima di pulire, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Prestare attenzione che l'acqua o altri liquidi non penetrino nell'alloggiamento.
- Asciugare accuratamente il prodotto prima di riutilizzarlo dopo la pulizia.



Immergere gli accessori con i residui di alimenti essiccati o bruciati in una soluzione detergente per circa 1 ora.

Pulizia del prodotto e degli accessori

1. Rimuovere tutti gli accessori dal prodotto.
2. Pulire la parte esterna, lo sportello, il regolatore, la camera di cottura e gli elementi riscaldanti con un panno umido.
3. Pulire gli accessori nel lavello con un normale detergente liquido per piatti.
4. Asciugare accuratamente tutte le parti.

Ricerca dei guasti

Anomalia	Causa	Soluzione
Il prodotto sembra non funzionare e la spia di controllo 14 non si accende.	La spina non è collegata alla presa.	Inserire la spina in una presa di corrente installata correttamente.
	Le impostazioni degli elementi di comando sono errate.	Impostare il timer 13 sul tempo di cottura desiderato, il selettore delle funzioni 12 sulla funzione di cottura desiderata e il termoregolatore 11 alla temperatura desiderata. Verificare il punto di commutazione del timer 13 .
La spia di controllo 14 si accende, ma il prodotto non si riscalda.	Il selettore delle funzioni 12 si trova nella posizione Nessuna funzione di cottura 15 .	Impostare il selettore delle funzioni 12 sulla funzione desiderata.
Durante l'uso si sviluppano fumo e odori.	Gli elementi riscaldanti 21 contengono residui di alimenti o detergenti.	Rimuovere gli alimenti e continuare a cuocere senza niente e con lo sportello aperto 10 finché il fumo e gli odori spariscono.
Il tempo di cottura degli alimenti sembra essere troppo lungo.	Lo sportello 10 non è chiuso correttamente e il calore è fuoriuscito.	Chiudere completamente lo sportello 10 .
	Lo sportello 10 è stato aperto troppo spesso durante la cottura.	Aprire lo sportello 10 solo quando è necessario.

In caso di malfunzionamenti non elencati, si prega di contattare il nostro servizio clienti. L'indirizzo del servizio di assistenza è riportato sulla scheda della garanzia.

Dati tecnici

Modello:	913
Tensione nominale:	230 V~
Frequenza nominale:	50-60 Hz
Potenza nominale:	1500 W
Classe di protezione:	I
Lampada della camera di cottura:	230 V, 15 W, 300 °C
Teglia:	Con rivestimento antiaderente
Griglia:	Acciaio inox (SUS304)
Spiedo girevole:	Acciaio inox (SUS304)
Codice articolo	99262

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltimento dell'apparecchio usato

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata.)



Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti tra i rifiuti domestici!

Se si prevede di non usare più il prodotto, **la legge obbliga l'utilizzatore a smaltirlo separato dai rifiuti domestici**, ad es.

consegnandolo presso la piattaforma ecologica del Comune di residenza. Questo serve ad assicurare che gli apparecchi usati vengano riciclati correttamente, evitando così di danneggiare l'ambiente. Per questo motivo, gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con i simboli sopraindicati.