



## MINI OVEN SGB 1200 B5

(CZ)

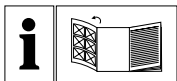
### MINI TROUBA NA PEČENÍ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(DE) (AT) (CH)

### MINI-BACKOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



CZ

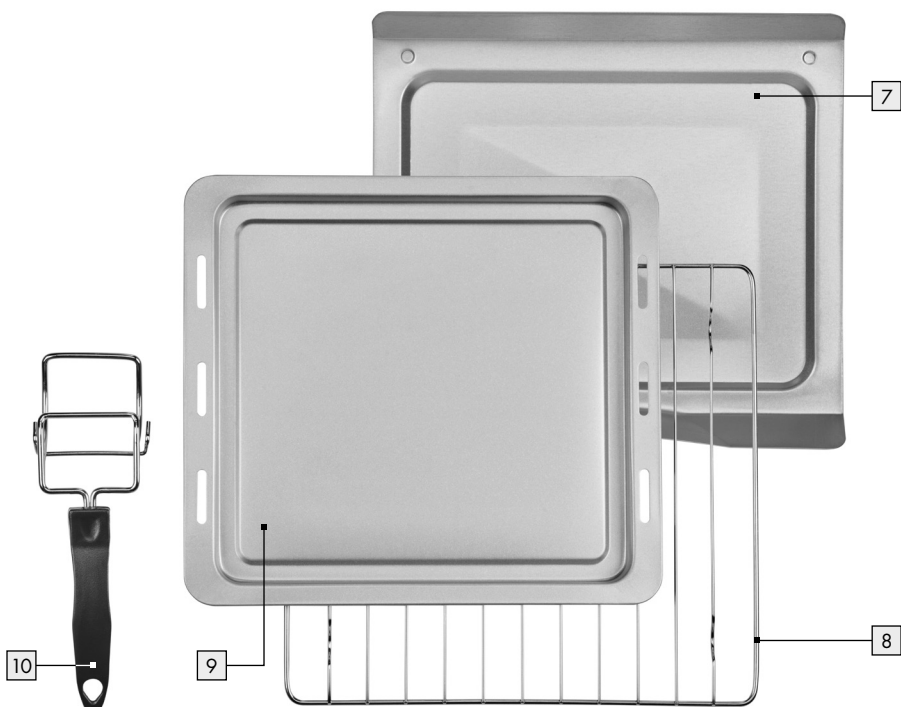
Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

---

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

|          |                                          |        |    |
|----------|------------------------------------------|--------|----|
| CZ       | Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny | Strana | 5  |
| DE/AT/CH | Bedienungs- und Sicherheitshinweise      | Seite  | 19 |





|                                                      |                  |
|------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Legenda použitých piktogramů .....</b>            | <b>Strana 6</b>  |
| <b>Úvod .....</b>                                    | <b>Strana 6</b>  |
| Použití ke stanovenému účelu.....                    | Strana 7         |
| Popis dílů .....                                     | Strana 7         |
| Technická data .....                                 | Strana 7         |
| Obsah dodávky .....                                  | Strana 7         |
| <b>Bezpečnostní pokyny .....</b>                     | <b>Strana 7</b>  |
| <b>Postavení výrobku .....</b>                       | <b>Strana 10</b> |
| <b>Před uvedením do provozu .....</b>                | <b>Strana 11</b> |
| <b>Uvedení do provozu .....</b>                      | <b>Strana 11</b> |
| Grilování a pečení .....                             | Strana 13        |
| <b>Čistění a ošetřování .....</b>                    | <b>Strana 13</b> |
| <b>Skladování .....</b>                              | <b>Strana 14</b> |
| <b>Odstranění poruch .....</b>                       | <b>Strana 14</b> |
| <b>Zlikvidování .....</b>                            | <b>Strana 15</b> |
| <b>Zjednodušené ES prohlášení o konformitě .....</b> | <b>Strana 15</b> |
| <b>Záruka a servis .....</b>                         | <b>Strana 15</b> |
| Záruka .....                                         | Strana 15        |
| Adresa servisu .....                                 | Strana 15        |
| <b>Recepty .....</b>                                 | <b>Strana 16</b> |

## Legenda použitých piktogramů

|                                                                                    |                                                                                                 |                                                                                                                                                                         |                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Číst pokyny                                                                                     |                                                                                        | 60minutový časovač a další funkce nepřetržitého provozu                                    |
| <b>V</b>                                                                           | Volt                                                                                            |                                                                                        | Plynulá regulace teploty v rozmezí 70–230 °C                                               |
|    | Střídavý proud/střídavé napětí                                                                  |                                                                                        | Prostor na vaření 14 l                                                                     |
| <b>Hz</b>                                                                          | Hertz                                                                                           |                                                                                        | Příkon                                                                                     |
| <b>W</b>                                                                           | W                                                                                               |                                                                                        | Vlnitá lepenka                                                                             |
|    | Bezpečnostní upozornění<br>Instrukce                                                            |                                                                                        | Certifikát GS                                                                              |
|    | Respektujte výstražné a bezpečnostní pokyny!                                                    |                                                                                        | Obal je vyrobený z udržitelných zdrojů                                                     |
|    | Nebezpečí ohrožení života a nehody malých i velkých dětí!                                       |                                                                                                                                                                         |                                                                                            |
|    | Varování! Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!                                                 |                                                                                        | Obal i výrobek likvidujte ekologicky!                                                      |
|   | <b>VHODNÉ PRO POTRAVINY!</b><br>Výrobek neovlivňuje chuťové ani aromatické vlastnosti potravin. | <b>CE</b>                                                                                                                                                               | Značka CE vyjadřuje soulad s příslušnými směnicemi EU, které se vztahují na tento výrobek. |
|  | Kombinace grilu a vaření (horní ohřev)                                                          |                                                                                      | Kombinace grilu a vaření (horní/dolní ohřev)                                               |
|  | Kombinace grilu a vaření (dolní ohřev)                                                          |   | Upozornění! Nebezpečí popálení horkými povrchy!                                            |

## Mini trouba na pečení

### ● Úvod



Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku.

Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

## ● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je určený výhradně k pečení, ohřívání a grilování pokrmů a je určený jen pro soukromé použití. Jiné než popsané použití nebo úpravy výrobku nejsou přípustné a vedou ke zranění osob a škodám na výrobku. Výrobce neručí za škody vzniklé jiným použitím než použitím ke stanovenému účelu. Výrobek není určený k výdělečné činnosti.

## ● Popis dílů

- 1 Kolečničky
- 2 Regulátor teploty
- 3 Zelená kontrolka
- 4 Volič ohřevu
- 5 Červená kontrolka
- 6 Časovač
- 7 Plech na drobky (vložený)
- 8 Grilovací rošt
- 9 Plech na pečení
- 10 Kleště

## ● Technická data

|                    |                                          |
|--------------------|------------------------------------------|
| Číslo typu:        | PD-9007                                  |
| Síťové napětí:     | 220-240 V~, 50/60 Hz                     |
| Příkon:            | 1300 W                                   |
| Prostor na vaření: | cca 14 l                                 |
| Rozměry:           | cca 40,5 x 27,0 x 34,0 cm<br>(š x v x h) |

## ● Obsah dodávky

- 1 mini trouba
- 1 plech na drobky
- 1 grilovací rošt
- 1 plech na pečení
- 1 kleště
- 1 návod k obsluze



## Bezpečnostní pokyny

**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI POKYNY K OBSLUZE A BEZPEČNOSTNÍMI UPOZORNĚNÍMI! PŘI PŘEDÁVÁNÍ VÝROBKU TŘETÍ OSOBĚ PŘEDÁVEJTE SOUČASNĚ I VŠECHNY PODKLADY!**



### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A NEHODY VELKÝCH A MALÝCH DĚTÍ!**

- Nenechávejte děti nikdy bez dohledu s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podceňují nebezpečí.
- Uchovávejte výrobek stále mimo dosah dětí.
- Tento výrobek není hračka a nepatří do dětských rukou. Děti nemohou při manipulaci s výrobkem rozpoznat hrozící nebezpečí.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Tento výrobek mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi anebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud budou pod dohledem nebo byly poučeny

o bezpečném používání výrobku a chápou nebezpečí, která z jeho používání vyplývají.

- Čištění a údržbu smí provádět pod dohledem jen děti od 8 let.
- Děti do 8 let se musí držet mimo dosah k výrobku a přívodnímu kabelu.
- Výrobek musí být vždy odpojený od elektrické sítě při čištění nebo když není pod dohledem.
- Nenechávejte ležet výrobek nebo obalový materiál bez dohledu. Umělohmotné fólie, sáčky, styroporové díly atd. mohou být pro děti nebezpečnou hračkou.



### **Zabraňte ohrožení života zásahem elektrického proudu**

- Před každým připojením výrobku k síti zkontrolujte, jestli není poškozený. Jakkoli poškozený výrobek nikdy nepoužívejte.
- Pokud zjistíte chybnou funkci, neobvyklé zvuky nebo zápach, okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel za provozu vlhký nebo mokrá.
- Neponořujte výrobek do vody ani jiných kapalin.
- Chraňte výrobek před vlhkostí, kapající a stříkající vodou.
- Nepokládejte na výrobek předměty naplněné tekutinami, například vázy.
- Pokud se do výrobku dostane kapalina, okamžitě odpojte síťovou zástrčku. Před dalším uvedením výrobku do provozu ho nechte zkontrolovat.
- Chraňte síťový kabel před ostrými hranami, mechanickým namáháním a horkými povrchy.
- Při připojení nebo odpojení síťové zástrčky se dotýkejte jen její izolované části!
- Nepoužívejte výrobek venku nebo ve vlhkém prostředí, ale jen v suchých místnostech.
- Po použití a před každým čištěním odpojte výrobek od přívodu elektrického proudu. Vypnutý, ale k síti připojený výrobek, spotřebovává i přesto malé množství energie. K úplnému vypnutí výrobku vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nikdy neotvírejte žádný z elektrických provozních prostředků ani do nich nezavádějte jakékoli předměty. Takové manipulace znamenají ohrožení života zásahem elektrického proudu.

- Poškozený síťový přívodní kabel tohoto výrobku musí vyměnit výrobce, servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení elektrickým proudem.
- Před použitím se ujistěte, že se stávající síťové napětí shoduje s potřebným provozním napětím výrobku (220–240 V~, 50/60 Hz).



### **Zabraňte nebezpečí vzniku požáru a zranění**

- Během používání výrobek ničím nezakrývejte. Nadměrné zahřívání může vést ke vzniku požáru.
- Nenechávejte výrobek v provozu bez dohledu. Nadměrné zahřívání může vést ke vzniku požáru.
- Na výrobku, nad ním nebo v něm nikdy nesaďte textilie nebo předměty.
- Připojujte výrobek jen na dobře přístupnou zásuvku, abyste ho mohli v případě poruchy rychle odpojit od přívodu elektrického proudu.
- Dbejte na to, aby byly větrací otvory na výrobku vždy volné. Nebezpečí přehřátí!

- Síťový kabel umístěte tak, aby na něj nikdo nemohl šlápnout ani o něj nemohl zakopnout.
-  Během používání se nikdy nedotýkejte skleněných dvířek nebo tělesa, protože jsou velmi horké. K otevírání skleněných dvířek používejte hadr nebo podobnou pomůcku, abyste předešli popálení!
- Nikdy se nedotýkejte topných elementů nebo okénka během provozu nebo před vychladnutím výrobku. Během provozu nesahejte do varného prostoru. Počkejte, až výrobek vychladne. Jinak byste se mohli popálit.
- Po použití nechte výrobek před přepravou vychladnout.
- Při manipulaci s horkým výrobkem vždy používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky!
- Nepoužívejte výrobek s externím časovačem nebo separátním systémem dálkového ovládání.



### **Nebezpečí věcných škod**

- Zajistěte, aby se výrobek, napájecí kabel nebo zástrčka nedostaly do kontaktu s horkými zdroji, jako jsou horké plotýnky nebo otevřený oheň.

- Výrobek používejte jen s daným originálním příslušenstvím.
- Neohýbejte ani neuskřípněte síťový kabel.
- Síťový kabel vytahujte vždy ze zásuvky za zástrčku, netahejte za samotný kabel.
- Dbejte na to, aby se během provozu v bezprostřední blízkosti výrobku nenacházely snadno vznětlivé materiály (např. utěrka na nádobí, chňapka atd.).
- Plech na pečení nepoužívejte ke skladování a zpracování kyselých, alkalických nebo slaných pokrmů!
- Uživatel nemusí provádět žádná opatření k tomu, aby výrobek nastavil na 50 nebo 60 Hz. Výrobek se na 50 nebo 60 Hz nastaví automaticky.
-  **VHODNÉ PRO POTRAVINY!** Výrobek neovlivňuje chuťové ani aromatické vlastnosti potravin.
- Neumisťujte výrobek do bezprostřední blízkosti vody, např. k umyvadlům, vanám nebo do vlhkých sklepních prostorů. Jinak hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
- Výrobek nikdy neumisťujte pod závěsné skříňky nebo vedle žaluzií, stěn skříněk nebo jiných hořlavých předmětů.
- Odstup výrobku od závěsných skříněk, stropů, stěn apod., musí být nahoře nejméně 10 cm, vpravo a vlevo nejméně 5 cm. Výrobek se proto nesmí umísťovat do skříní nebo podobných prostorů. Jinak není možné zajistit dostatečné větrání výrobku a mohlo by dojít k požáru nebo poškození.
- Výrobek stavte jen na žáruvzdornou podložku. Jinak hrozí nebezpečí požáru a poškození výrobku. Místo pod dnem výrobku by se mohlo zabarvit a poškodit. Pokud je povrch měkký, mohou se navíc v podkladu vytvořit trvalé otisky.
- Výrobek stavte na pevný, rovný a žáruvzdorný povrch (např. na pracovní desku z ušlechtilé oceli nebo na pracovní desku z přírodního kamene, např. žuly). Zajistěte dostatečné větrání kolem výrobku.

## ● Postavení výrobku

**Poznámka:** Vyjměte výrobek a příslušenství z obalu. Odstraňte z výrobku všechny nálepky, ochranné fólie a přepravní pojistky.

**Poznámka:** Zkontrolujte úplnost a stav obsahu dodávky.

**Poznámka:** Čistěte všechny díly výrobku podle popisu v kapitole „Čištění a ošetřování“.

- Posuňte zadní stranu výrobku až ke stěně. Distanční prvek na zadní straně se musí dotýkat stěny. Dbejte na to, aby byla stěna z žáruvzdorného materiálu, např. z dlaždic, přírodního kamene nebo žuly.

## ● Před uvedením do provozu

- Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- Otočte regulátor teploty [2] ve směru chodu hodinových ručiček až na nejvyšší teplotu.
- Otočte volič ohřevu [4] na horní a dolní ohřev [ ].
- Otevřete skleněná dvířka a nechte je pro tento postup otevřená.
- Případné vyjměte příslušenství z prostoru na vaření.
- Nastavte časovač [6] na 20 minut. Výrobek se automaticky vypne po 20 minutách. Pokud chcete ohřev předčasně přerušit, otočte regulátorem teploty [2] proti směru chodu hodinových ručiček až na doraz, nastavte volič ohřevu [4] **OFF** a časovač [6] do polohy „OFF“.

**Upozornění:** při prvním zahřátí výrobku se může objevit mírný kouř a zápach způsobený zbytky z výroby. To je normální a zcela neškodné. Zajistěte dostatečné větrání, například otevřete okno.

- Nechte výrobek vychladnout a vyčistěte ho podle popisu v kapitole „Čistění a ošetřování“.

Nyní je výrobek připravený k použití.

## ● Uvedení do provozu

### Pokyny pro skleněná dvířka:

#### UPOZORNĚNÍ! NEBEZPEČÍ VĚCNÝCH ŠKOD!

○ skleněná dvířka se neopírejte. Na skleněná dvířka nestavte žádné předměty. To vede k poškození závěsů.

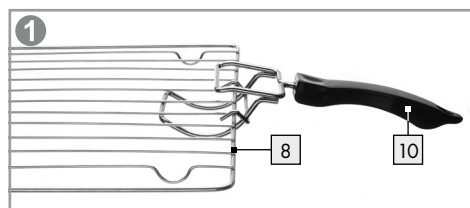
Pokud připravujete obzvláště tučné pokrmy, může dojít ke zvýšenému vývinu kouře. V tomto případě nezavírejte skleněná dvířka úplně, ale nechte je mírně pootevřená: Skleněná dvířka mají aretaci, takže zůstanou pootevřená na škvíru. Pokud skleněná dvířka začnete opatrně zavírat, krátce před zavřením se v této poloze zablokují. Skleněná dvířka otevírejte a zavírejte vždy opatrně. Aby se zabránilo překlopení trouby, musí být dvířka při otevírání a zavírání po celou dobu pohybu vedená za rukojeť.

### Vložení plechu na drobky:

- Zasuňte plech na drobky [7] pod dolní topné elementy tak, aby ležel rovně na dně výrobku.

## Použití grilovacího roštu:

- Používejte vždy kleště [10], na vkládání nebo vyjímání grilovacího roštu [8] z výrobku. Jinak hrozí nebezpečí zranění.
- Nikdy nepokládejte grilovací rošt [8] přímo na topné elementy. Jinak hrozí nebezpečí věcných škod.
- Zasuňte grilovací rošt [8] na jednu ze tří kolejnic [1] v prostoru na vaření.
- Pro vyjmutí horkého grilovacího roštu [8] zahákněte kleště [10], jak je znázorněno na obrázku 1.

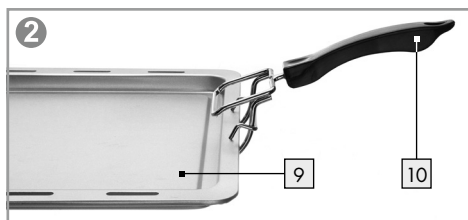


## Použití plechu na pečení:

- Používejte vždy kleště [10] i pro vyjmutí a vložení plechu na pečení [9]. Jinak hrozí nebezpečí zranění.

## UPOZORNĚNÍ! NEBEZPEČÍ VĚCNÝCH ŠKOD!

- Nepokládejte plech na pečení [9] nikdy přímo na topné elementy. Jinak hrozí nebezpečí věcných škod.
- Plech na pečení [9] nepoužívejte ke skladování a zpracování kyselých, alkalických nebo slaných pokrmů!
- Pokud je to možné, vždy používat papír na pečení, aby byl plech [9] čistý a chráněný před připáleným tukem z potravin. Pokud je plech na pečení [9] potřený tukem na pečení, je třeba ho důkladně vyčistit teplou vodou a slabým mycím prostředkem! Neškrábejte na plechu na pečení [9] ostrými přístroji.
- Zasuňte plech na pečení [9] na jednu ze tří kolejniček [1] v prostoru na vaření.
- Pro vyjmutí horkého plechu na pečení [9] zahákněte kleště [10], jak je znázorněno na obrázku 2.



- Pro zapnutí výrobku nastavte časovač [6] do polohy „ZAP“ nebo na požadovanou dobu vaření (v minutách).

### Volič ohřevu:

Pomocí voliče ohřevu [4] můžete výrobek zapnout a nastavit tři různé funkce:

| Symbol | Význam                                      |
|--------|---------------------------------------------|
|        | „horní ohřev“ např. pro gratinování         |
|        | „dolní ohřev“ např. na pečení koláčů        |
|        | „horní & dolní ohřev“ např. na pečení pizzy |
|        | „OFF“: Výrobek je vypnutý.                  |

### Regulátor teploty:

Regulátorem teploty [2] můžete nastavit požadovanou teplotu.

### Nepřetržitý provoz/načasovaný provoz:

Pomocí časovače [6] můžete nastavit dobu vaření:

- Nastavte časovač [6] na požadovanou dobu vaření. Červená kontrolka [5] se rozsvítí. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál a výrobek přestane ohřívat. Červená kontrolka [5] zhasne.
- Pokud chcete výrobek provozovat bez časového omezení (nepřetržitý provoz), otočte časovač [6] proti směru chodu hodinových ručiček do polohy „ON“. Červená kontrolka [5] se rozsvítí. Pokud chcete provoz ukončit, otočte časovač [6] ve směru chodu hodinových ručiček do polohy „OFF“. Červená kontrolka [5] zhasne.

**Poznámka:** Časovač [6] můžete použít bez funkce ohřevu také jako kuchyňskou minutku. K tomu nastavte volič ohřevu [4] na **OFF**. Potom nastavte požadovaný čas na časovači [6]. Volič časovače [6] se nyní pohybuje proti směru chodu hodinových ručiček směrem k poloze „OFF“. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Výrobek se přitom nezaehřívá.

## ● Grilování a pečení

- Nikdy nepokládejte nádoby nebo potraviny přímo na dno výrobku, topné elementy nebo na plech na drobký [7]. Jinak hrozí nebezpečí věcných škod.

1. Vložte plech na drobký [7] do výrobku.
2. Vyjměte grilovací rošt [8] a plech na pečení [9] z výrobku. V případě potřeby je vyložte papírem na pečení nebo vymažte plech na pečení [9] vhodným tukem na pečení.

**Poznámka:** V závislosti na druhu pokrmu může být nutné troubu předehřát. Postupujte podle pokynů v příslušném receptu. Předehřívání je účelné pro velmi krátké doby pečení, křupavou kůrku a choulostivé pokrmy, které vyžadují konstantní teplotu, jako jsou např. suflé. Pokud není předehřívání nutné, přeskočte krok 3.

3. Nechte výrobek zahřát na požadovanou teplotu:
  - Zavřete skleněná dvířka.
  - Nastavte pomocí regulátoru teploty [2] požadovanou teplotu.
  - Zvolte požadovanou funkci pomocí voliče ohřevu [4].
  - Pomocí časovače [6] nastavte dobu předehřevu na nejméně 15 minut. Červená kontrolka [5] ukazuje, že je výrobek zapnutý. Volič časovače [6] se nyní pohybuje proti směru chodu hodinových ručiček směrem k poloze „OFF“.
4. Po dosažení nastavené teploty se rozsvítí zelená kontrolka [3]. Položte potraviny ke grilování nebo pečení na grilovací rošt [8] nebo na plech na

pečení [9] a zasuňte ho na jednu z kolejnic [1]. Dbejte na dostatečný odstup grilovaných nebo pečených potravin od vnitřních stěn a topných elementů výrobku.

5. Zavřete skleněná dvířka.
6. Pomocí časovače [6] nastavte požadovanou dobu grilování nebo pečení. Maximální doba grilování nebo pečení je 60 minut.

**Poznámka:** Pokud je doba přípravy grilovaného nebo pečeného pokrmu kratší než 10 minut, nastavte časovač [6] nejprve na 20 minut a potom zpět na požadovanou dobu grilování nebo pečení.

Po uplynutí nastavené doby se výrobek automaticky vypne, zazní zvukový signál a kontrolky [5]/[3] zhasnou. Pokud chcete ohřev předčasně přerušit, otočte regulátorem teploty [2] proti směru chodu hodinových ručiček až na doraz, nastavte volič ohřevu [4] na **OFF** a nastavte časovač [6] do polohy „OFF“. Nebo nastavte časovač [6] do polohy „ON“ pro provoz výrobku bez časového omezení; pokud chcete provoz ukončit, otočte časovač [6] do polohy „OFF“.

7. Po ukončení ohřevu vyjměte grilovací rošt [8] nebo plech na pečení [9] pomocí kleští [10].

## ● Čištění a ošetřování

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- Před každým čištěním vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky!
- Nikdy neponořujte výrobek do vody nebo jiných tekutin!

## UPOZORNĚNÍ! NEBEZPEČÍ VĚCNÝCH ŠKOD!

- Nepoužívejte žádné agresivní nebo drhnoucí čisticí prostředky. Tyto mohou poškodit povrch výrobku.
- Části výrobku nemyjte v myčce nádobí.
- Prostor na vaření nečistěte sprejem na trouby, protože se zbytky na topných elementech nedají odstranit.
- Výrobek a příslušenství čistěte nejlépe ihned po vychladnutí. Zbytky potravin pak lze snadněji odstranit.
- Výrobek otírejte vlhkým hadrem. V případě potřeby naneste na hadřík slabý čisticí prostředek

a potom seřete všechno hadrem navlhčeným čistou vodou. Všechno dobře vysušte.

- Prostor na vaření a skleněná dvířka čistěte vlhkým hadrem. V případě potřeby naneste na hadřík slabý čisticí prostředek a potom seřete všechno hadrem navlhčeným čistou vodou. Všechno dobře vysušte.
- Vyčistěte kleště [10], plech na pečení [9], grilovací rošt [8] a plech na drobky [7] v teplé vodě na mytí nádobí. Použijte k tomu slabý mycí prostředek. Po vyčištění všechny díly dobře osušte.

### ● Skladování

- Vyčištěný výrobek a jeho příslušenství skladujte na čistém, bezprašném a suchém místě.
- Síťový kabel lze omotat kolem distančních prvků na zadní straně výrobku.

### ● Odstranění poruch

| Porucha                                                                                                                     | Příčina                                                                      | Řešení                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Výrobek nefunguje.</b>                                                                                                   | Síťová zástrčka není připojena k elektrické síti.                            | Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.                                                 |
|                                                                                                                             | Síťová zásuvka je vadná.                                                     | Použijte jinou síťovou zásuvku.                                                              |
|                                                                                                                             | Výrobek je vadný.                                                            | Obraťte se na servis.                                                                        |
| <b>Červená kontrolka [5] svítí, ale výrobek nezahřívá.</b>                                                                  | Volič ohřevu [4] je v poloze „OFF“.                                          | Otočte volič ohřevu [4] na požadovanou funkci.                                               |
| <b>Doba přípravy pokrmů se zdá být velmi dlouhá.</b>                                                                        | Skleněná dvířka se velmi často otevírala pro kontrolu stavu přípravy pokrmů. | Neotvírejte skleněná dvířka častěji, než je nezbytně nutné.                                  |
|                                                                                                                             | Byla nastavena nesprávná teplota.                                            | Zkontrolujte nastavení teploty.                                                              |
| <b>Během používání se tvoří kouř a zápach.</b>                                                                              | Na topných elementech jsou zbytky po čištění nebo potravin.                  | Vymějte potraviny z výrobku a pokračujte s otevřenými skleněnými dvířky, dokud kouř nezміzí. |
| Pokud se poruchy nepodaří odstranit výše uvedeným způsobem nebo pokud zjistíte jiné druhy poruch, obraťte se na náš servis. |                                                                              |                                                                                              |

## ● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem:

1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrech a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

## ● Zjednodušené ES prohlášení o konformitě

Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic. Shoda byla prokázána. Příslušná prohlášení a dokumentace jsou uloženy u výrobce a jejich vyžádání je možné.

Úplné ES prohlášení o shodě si můžete stáhnout pomocí následujícího odkazu:  
[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● Záruka a servis

### ● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva

vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytnou již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměnění a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

## ● Adresa servisu

Teknihall Elektronik GmbH  
Alfred-Nobel-Str.1  
63128 Dietzenbach  
NĚMECKO  
00800 333 00 888\*  
[smartwares-service-cz@teknihall.com](mailto:smartwares-service-cz@teknihall.com)  
\*telefonní číslo bez poplatků

**IAN 437396\_2304**

Pro všechny požadavky si připravte pokladniční stvrženku a číslo artiklu (IAN 437396\_2304) jako doklad o zakoupení.

## ● Recepty

Tato kapitola obsahuje několik příkladů přípravy pokrmů; tyto příklady jsou doporučení. Doba přípravy se může lišit. Recepty jsou bez záruky. Všechny údaje o složení a přípravě jsou orientační. Přidejte k těmto návrhům receptů vaše osobní zkušenosti.

**Upozornění:** dodržujte pokyny pro přípravu uvedené na obalu potravin.

### Muffiny

#### Ingredience pro 4 osoby:

60g cukru  
150g mouky  
½ čajové lžičky prášku do pečiva  
½ čajové lžičky natronu  
špetka soli  
1 vajíčko (M)  
125 ml mléka  
60ml slunečnicového oleje  
1 čajová lžička vanilkového extraktu

#### Příprava:

1. Troubu předehřát.
2. Nejprve dejte cukr, mouku, prášek do pečiva, natron a sůl do mísy a promíchejte tyto ingredience lžící.
3. Potom přidejte vejce, mléko, slunečnicový olej a vanilkový extrakt a šlehejte tyto ingredience dohromady cca 2 minuty, až nevznikne hladká hmota.
4. Těsto rovnoměrně nalijte do formy na muffiny.
5. Muffiny péct přibližně 25 minut při horním a dolním ohřevu na nejnižší kolejničce při teplotě cca 200 °C.

### Havajský toast

#### Ingredience na 4 toasty:

4 plátky toastu  
1–2 polévkové lžíce remulády  
120g vařené šunky  
½ plechovky ananasu  
4 plátky sýru na gratinování  
Kari

#### Příprava:

1. Plátky toastu předem opéct.
2. Potom potřít tenkou vrstvou remulády a navrch položit vařenou šunku.
3. Na každý toast položit plátek ananasu. Okořenit karim.
4. Potom položit na každý ananas plátek sýru.
5. Havajské toasty položit na grilovací rošt [8] a péct na horním kolejničce při teplotě cca 200 °C cca 8 minut.

### Pečení mražené mini pizzy

#### Příprava:

1. Zasuňte grilovací rošt [8] na horní kolejničku prostoru pro grilování a pečení.
2. Mraženou mini pizzu položte bez obalu na grilovací rošt [8].
3. Pečte mini pizzu při horním a dolním ohřevu cca 20 minut.
4. Dodržujte pokyny na obalu týkající se teploty.

### Čajové pečivo

#### Ingredience:

125g másla  
125g cukru  
1 sáček vanilkového cukru  
1 špetka soli  
1 vejce  
1 vaječný bílek  
250g mouky (typ 405)  
1 čajová lžička prášku do pečiva  
nastrouhaná kůra z poloviny citronu

#### Příprava:

1. Máslo vyšlehat do pěny.
2. Přidat cukr, vanilkový cukr, citronovou kůru a vejce.
3. Smíchat mouku, prášek do pečiva a sůl lžící až do těsta.
4. Těsto nechat cca 10 minut odpočinout.
5. Těsto vytvarovat do požadovaného tvaru, např. pomocí mlýnku na maso, vykrajovátek na sušenky nebo zdobícího sáčku.
6. Čajové pečivo položit na plech na pečení [9] vyložený papírem.
7. Čajové pečivo péct v předehřáté troubě při 180 °C při horním i dolním ohřevu cca 10–15 minut na horní kolejničce až zezlátne.

**Poznámka:** Těsto vystačí na několik plechů na pečení [9].

## Housky

### Ingredience:

300 g mouky (nebo celozrnné mouky)  
dobré 2 čajové lžičky prášku do pečiva  
200 g lněných semínek  
1 vejce  
500 g tvarohu  
1 čajová lžička soli  
Kmín, cibule, slanina atd., podle chuti.

### Příprava:

1. Všechno dobře prohnětat a vytvořit malé housky.
2. Housky položit na plech na pečení [9] vyložený papírem.
3. Péct při horním ohřevu při teplotě cca 200 °C cca 30 minut na horní kolejničce.

**Poznámka:** Těsto vystačí na několik plechů na pečení [9].

## Bezé

### Ingredience:

1 vaječný bílek  
Sůl  
45 g cukru

### Příprava:

1. Vychlazený bílek vložit do mísy na míchání bez vymaštění. Nesmí se vmíchat žloutek, jinak by ušlehaný bílek nebyl pevný.
2. Bílek šlehat pomalu, aby se v nich netvořily velké bubliny.
3. Dochutit špetkou soli.
4. Polovinu cukru přidávat postupně, jakmile začnou šlehané bílky tuhnout.
5. Potom šlehat na nejvyšší rychlost až do ztuhnutí.
6. Přidat zbývající cukr. Tím získá hmota potřebnou pevnost.
7. Bezé naplnit do zdobícího sáčku s velkou hvězdovou hubicí a vytlačit růžičky, jazyky nebo jiné tvary na plech na pečení [9] vyložený papírem.

8. Troubu předehřát na cca 120 °C při horním a dolním ohřevu.
9. Bezé péct na horní kolejničce při horním a dolním ohřevu při cca 120 °C cca 2 hodiny.

## Máslové krutony

### Ingredience:

2 plátky toastu  
1 polévková lžice másla

### Příprava:

1. Nakrájejte toasty na malé kostičky.
2. Rozpusťte máslo při mírné teplotě v hrnci a vmíchejte do něj toasty.
3. Plech na pečení [9] vyložte papírem na pečení a rovnoměrně na něj rozložte kostky toastu.
4. Toastové kostky pečte při horním ohřevu na horní kolejničce při teplotě cca 170 °C. Po cca 7–10 minutách toastové kostky otočte a pečte dalších 7–10 minut, až budou dozlatova opečené.

**Poznámka:** místo normálního másla můžete použít také bylinkové nebo česnekové máslo. Doba pečení se pak zkrátí o cca 5 minut.

## Bagety s mletým masem

### Ingredience:

2 bagety  
250 g mletého masa (půl na půl)  
2 rajčata  
1 cibule (nakrájená na kostičky)  
2 polévkové lžice rajčatového protlaku  
40 g strouhaného parmezánu  
4 plátky sýru  
Sůl a pepř

### Příprava:

1. Bagety rozřízněte a vydlabejte.
2. Smíchejte mleté maso, rajčatový protlak, cibuli, parmezán, trochu soli a pepře.
3. Z mletého masa vytvarujte 4 stejně velké a co nejplošší placičky a položte je na půlky baget.
4. Nakrájejte rajčata na plátky a rozložte je na bagety.
5. Rozložte sýr na bagety.

6. Položte bagety na plech na pečení [9] a pečte je při teplotě cca 225 °C v předehřáté troubě s horním a dolním ohřevem po dobu cca 20 minut na dolní kolejničce.

**Poznámka:** mleté maso můžete také ochutit bazalkou, chilli nebo jiným kořením.

### Kvěťák (gratinovaný)

#### Ingredience:

½ kvěťáku (cca 250 g)

3 plátky citronu

1 polévková lžíce másla

1 vrchovatá čajová lžička mouky

1 polévková lžíce citronové šťávy

1 polévková lžíce mandlových lupínků

2 polévkové lžíce sýru na gratinování (nastrouhané)

Sůl, pepř, muškát

#### Příprava:

1. Kvěťák rozdělte na růžičky a omyjte je.
2. Kvěťák s plátky citronu vařte 8–10 minut v osolené vodě, tak aby ale zůstal kvěťák pevný. Při scezení zachyťte cca 150 ml vody z vaření.
3. Rozpusťte v hrnci máslo a za stálého míchání v něm cca 1 minutu poduste mouku.
4. Za stálého míchání přilijte vodu z vaření kvěťáku a vařte dále cca 2 minuty. Pokud je jíška příliš tuhá, postupně přidávejte další vodu, dokud nezískáte hustou krémovou konzistenci. Ochutit citronovou šťávou, solí, pepřem a muškátovým oříškem.
5. Kvěťák vložte do zapékací formy (o průměru asi 14 cm) a rovnoměrně ho zalijte omáčkou.
6. Povrch posypte sýrem a mandlovými lupínky.
7. Položte zapékací formu na plech na pečení [9].
8. Pečte nákyt při teplotě cca 200 °C v předehřáté troubě s horním a dolním ohřevem cca 20 minut na spodní kolejničce.

### Taštičky z listového těsta s lososovou náplní

#### Ingredience:

1 balíček listového těsta (cca 8 kusů)

1 balíček uzeného lososa nakrájeného na plátky (cca 200 g)

1 citrón

1 cibule

1 balíček čerstvého sýru (200 g)

čerstvý kopr

Sůl a pepř

1 žloutek

#### Příprava:

1. Listové těsto rozdělte a v případě potřeby nechte rozmrazit.
2. Smíchejte čerstvý sýr se solí, pepřem a šťávou z jednoho citronu.
3. Nakrájejte cibuli na jemné kostičky.
4. Do sýrové směsi přidejte polovinu lososa a cibuli a vše rozmixujte nahrubo ručním mixérem.
5. Zbylého lososa nakrájejte na tenké proužky.
6. Do směsi přidejte lososa a kopr a všechno promíchejte.
7. Na každý plát listového těsta dejte lžici směsi a přeložte ho přes sebe.
8. Vzniklou kapsičku potřete žloutkem.
9. Položte kapsičky z listového těsta na plech na pečení [9]. Mezi jednotlivými kapsičkami nechte dostatek místa, protože listové těsto se bude zvětšovat.
10. Kapsičky z listového těsta pečte na dolní kolejničce při horním a dolním ohřevu při teplotě cca 220 °C cca 25–30 minut. Listové těsto by mělo lehce zhnědnout.

**Poznámka:** uvedené množství vystačí na několik plechů na pečení [9].

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| <b>Legende der verwendeten Piktogramme</b> .....   | Seite 20 |
| <b>Einleitung</b> .....                            | Seite 20 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung.....                  | Seite 21 |
| Teilebeschreibung.....                             | Seite 21 |
| Technische Daten.....                              | Seite 21 |
| Lieferumfang.....                                  | Seite 21 |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                   | Seite 21 |
| <b>Produkt aufstellen</b> .....                    | Seite 24 |
| <b>Vor der ersten Inbetriebnahme</b> .....         | Seite 25 |
| <b>Inbetriebnahme</b> .....                        | Seite 26 |
| Grillen und Backen.....                            | Seite 27 |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                  | Seite 28 |
| <b>Aufbewahrung</b> .....                          | Seite 29 |
| <b>Fehlerbehebung</b> .....                        | Seite 29 |
| <b>Entsorgung</b> .....                            | Seite 29 |
| <b>Vereinfachte EU-Konformitätserklärung</b> ..... | Seite 30 |
| <b>Garantie und Service</b> .....                  | Seite 30 |
| Garantie.....                                      | Seite 30 |
| Serviceadresse.....                                | Seite 30 |
| <b>Rezepte</b> .....                               | Seite 30 |

## Legende der verwendeten Piktogramme

|           |                                                                                                                 |  |                                                                                               |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Anweisungen lesen                                                                                               |  | 60-Minuten-Zeitschaltuhr und zusätzliche Dauerbetrieb-Funktion                                |
| <b>V</b>  | Volt                                                                                                            |  | Stufenlose Temperaturregelung von 70–230 °C                                                   |
|           | Wechselstrom/-spannung                                                                                          |  | 14-l-Garraum                                                                                  |
| <b>Hz</b> | Hertz                                                                                                           |  | Leistungsaufnahme                                                                             |
| <b>W</b>  | Watt                                                                                                            |  | Wellpappe                                                                                     |
|           | Sicherheitshinweise<br>Handlungsanweisungen                                                                     |  | GS-zertifiziert                                                                               |
|           | Warn- und Sicherheitshinweise beachten!                                                                         |  | Verpackung aus verantwortungsvollen Quellen                                                   |
|           | Lebens- und Unfallgefahr für Kleinkinder und Kinder!                                                            |  |                                                                                               |
|           | Warnung! Stromschlaggefahr!                                                                                     |  | Entsorgen Sie Verpackung und Produkt umweltgerecht!                                           |
|           | <b>LEBENSMITTELECHT!</b> Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt. |  | Das CE-Zeichen bestätigt die Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien. |
|           | Grill-/Garkombination (Oberhitze)                                                                               |  | Grill-/Garkombination (Ober-/Unterhitze)                                                      |
|           | Grill-/Garkombination (Unterhitze)                                                                              |  | Vorsicht! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!                                         |

## Mini-Backofen

### ● Einleitung



Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt dient ausschließlich zum Backen, Aufwärmen und Grillen von Speisen und ist nur für den privaten Gebrauch vorgesehen. Eine andere Verwendung als zuvor beschrieben oder eine Veränderung des Produkts ist nicht zulässig und führt zu Personenschäden und Beschädigung des Produkts. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

## ● Teilebeschreibung

- |    |                        |
|----|------------------------|
| 1  | Schienen               |
| 2  | Temperaturregler       |
| 3  | grüne Kontrollleuchte  |
| 4  | Funktionsschalter      |
| 5  | rote Kontrollleuchte   |
| 6  | Timer                  |
| 7  | Krümblech (eingesetzt) |
| 8  | Grillrost              |
| 9  | Backblech              |
| 10 | Entnahmezange          |

## ● Technische Daten

Typennummer: PD-9007  
Netzspannung: 220-240 V~, 50/60 Hz  
Leistungsaufnahme: 1300 W  
Garraum: ca. 14 l  
Maße: ca. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm  
(B x H x T)

## ● Lieferumfang

- 1 Mini-Backofen
- 1 Krümblech
- 1 Grillrost
- 1 Backblech
- 1 Entnahmezange
- 1 Bedienungsanleitung



## Sicherheitshinweise

**MACHEN SIE SICH VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN BEDIEN- UND SICHERHEITSHINWEISEN VERTRAUT! HÄNDIGEN SIE ALLE UNTERLAGEN BEI WEITERGABE DES PRODUKTS AN DRITTE EBENFALLS MIT AUS!**



### **! WARNUNG!** **LEBENS- UND UN-**

### **FALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!**

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren.
- Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
  - Dieses Produkt ist kein Spielzeug, es gehört nicht in Kinderhände. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit dem Produkt entstehen, nicht erkennen.
  - Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
  - Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung

und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei, denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Produkt ist bei nicht vorhandener Aufsicht oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Lassen Sie das Produkt oder Verpackungsmaterial nicht achtlos liegen. Plastikfolien/-tüten, Styroporteile etc. könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden.



### **Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag**

- Überprüfen Sie vor jedem Netzanschluss das Produkt auf etwaige Beschädigungen. Benutzen Sie das Produkt niemals, wenn Sie

irgendwelche Beschädigungen feststellen.

- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Produkt vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen, auf dem Produkt ab.
- Sollte Flüssigkeit in das Produkt gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Lassen Sie vor einer erneuten Inbetriebnahme das Produkt prüfen.
- Schützen Sie das Netzkabel vor scharfen Kanten, mechanischen Belastungen und heißen Oberflächen.
- Fassen Sie nur den isolierten Bereich des Netzsteckers beim Anschluss oder Trennen vom Netzstrom an!
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.

- Trennen Sie das Produkt nach der Verwendung und vor jeder Reinigung immer vom Stromnetz. Das Produkt nimmt auch dann noch eine geringe Leistung auf, wenn das Produkt zwar ausgeschaltet ist, aber mit der Stromversorgung verbunden ist. Um das Produkt vollständig auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Öffnen Sie niemals eines der elektrischen Betriebsmittel oder stecken irgendwelche Gegenstände in dieselben. Derartige Eingriffe bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die vorhandene Netzspannung mit der benötigten Betriebsspannung des Produkts übereinstimmt (220–240 V~, 50/60 Hz).



## **Vermeiden Sie Brand- und Verletzungsgefahr**

- Decken Sie das Produkt nicht mit Gegenständen ab, während Sie es verwenden. Eine übermäßige Wärmeentwicklung kann zu Brandentwicklung führen.
- Lassen Sie das Produkt während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Eine übermäßige Wärmeentwicklung kann zur Brandentwicklung führen.
- Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Produkt.
- Schließen Sie das Produkt nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen am Produkt stets frei sind. Überhitzungsgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
-  Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse während der Benutzung, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür einen

Topflappen o. Ä., um Verbrennungen zu vermeiden!

- Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor das Produkt abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Garraum. Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.
- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie es transportieren.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Produkt hantieren!
- Betreiben Sie das Produkt nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.



### **Gefahr von Sachbeschädigung**

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Betreiben Sie das Produkt ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.

- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Produkts befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.).
- Verwenden Sie das Backblech nicht zur Lagerung und Verarbeitung von säurehaltigen, alkalischen oder salzigen Speisen!
- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 Hz oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 Hz bzw. auf 60 Hz ein.



### **LEBENSMITTELECHT!**

Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

### **● Produkt aufstellen**

**Hinweis:** Nehmen Sie das Produkt und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transportsicherungen vom Produkt.

**Hinweis:** Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.

**Hinweis:** Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

- Stellen Sie das Produkt nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Stellen Sie das Produkt niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
- Der Abstand des Produktes zu Hängeschränken, Decken, Wänden oder Ähnlichem muss nach oben hin mindestens 10 cm und zur rechten und linken Seite jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Produkt z. B. nicht in Schränke o. Ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Produkts möglich und es könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.
- Stellen Sie das Produkt nur auf eine hitzebeständige Unterlage. Andernfalls besteht Brandgefahr und das Produkt kann beschädigt werden. Der Bereich unter dem Boden des Produkts kann sich verfärben und beschädigt werden. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.
- Stellen Sie das Produkt auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund (z. B. Edelstahlarbeitsplatten oder Natursteinarbeitsplatten wie Granit) auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Produkt.
- Schieben Sie das Produkt mit der Rückseite bis an die Wand. Die Abstandhalter an der Rückseite müssen die Wand berühren. Achten Sie darauf, dass die Wand aus hitzebeständigem Material besteht, z. B. ein Fliesenspiegel, Naturstein oder Granit.

## ● **Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Drehen Sie den Temperaturregler **[2]** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die höchste Temperatur.
- Drehen Sie den Funktionsschalter **[4]** auf Ober- und Unterhitze **[ ]**.
- Öffnen Sie die Glastür und lassen Sie diese für diesen Vorgang geöffnet.
- Entnehmen Sie eventuell eingesetztes Zubehör aus dem Garraum.
- Drehen Sie den Timer **[6]** auf 20 Minuten. Das Produkt schaltet sich nach 20 Minuten automatisch ab. Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **[2]** gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, stellen Sie den Funktionsschalter **[4]** auf **OFF** und stellen Sie den Timer **[6]** auf die Position „OFF“.

**Hinweis:** Beim erstmaligen Aufheizen des Produkts kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig

ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- Lassen Sie das Produkt abkühlen und reinigen Sie es wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Das Produkt ist nun einsatzbereit.

## ● Inbetriebnahme

### Hinweise zur Glastür:

#### **VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!**

Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.

Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen.

Schließen Sie in diesem Fall die Glastür nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Die Glastür hat eine Raststellung, so dass diese einen Spalt breit offen steht. Wenn Sie die Glastür vorsichtig zuklappen, rastet diese kurz vor dem Schließen in dieser Stellung ein.

Öffnen und schließen Sie die Glastür stets vorsichtig. Um das Kippen des Ofens zu vermeiden, muss die Tür beim Öffnen und Schließen über die gesamte Bewegung am Griff geführt werden.

### Krümbleblech einlegen:

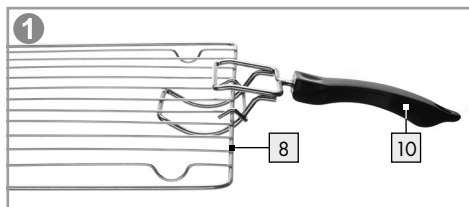
- Schieben Sie das Krümbleblech [7] unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Boden des Produkts aufliegt.

### Grillrost verwenden:

- Benutzen Sie immer die Entnahmezange [10], um den Grillrost [8] in das Produkt einzusetzen oder herauszunehmen. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.
- Legen Sie den Grillrost [8] niemals direkt auf die Heizstäbe.

### Andernfalls besteht Gefahr der Sachbeschädigung.

- Schieben Sie den Grillrost [8] in eine der drei Schienen [1] im Garraum des Produkts.
- Um den heißen Grillrost [8] entnehmen zu können, haken Sie die Entnahmezange [10] so ein, wie in der Abbildung 1 dargestellt.



### Backblech verwenden:

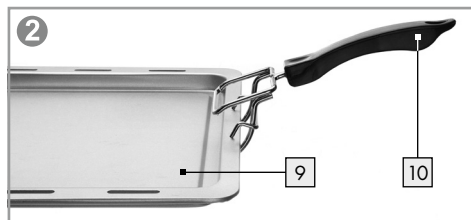
- Benutzen Sie immer die Entnahmezange [10], um das Backblech [9] in das Produkt einzusetzen oder herauszunehmen. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.

### **VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!**

- Legen Sie das Backblech [9] niemals direkt auf die Heizstäbe. Andernfalls besteht Gefahr der Sachbeschädigung.
- Verwenden Sie das Backblech [9] nicht zur Lagerung und Verarbeitung von säurehaltigen, alkalischen oder salzigen Speisen!
- Verwenden Sie, wenn möglich, immer Backpapier, um das Backblech [9] sauber zu halten und es vor eingebranntem Fett von

Lebensmitteln zu schützen. Wird das Backblech [9] zum Backen mit Fett bestrichen, ist eine gründliche Reinigung mit warmen Wasser und mildem Spülmittel erforderlich! Kratzen Sie nicht mit scharfem Besteck auf dem Backblech [9].

- Schieben Sie das Backblech [9] in eine der drei Schienen [1] im Garraum des Produkts.
- Um das heiße Backblech [9] entnehmen zu können, haken Sie die Entnahmezange [10] so ein, wie in der Abbildung 2 dargestellt.



- Um das Produkt einzuschalten, stellen Sie den Timer [6] auf die Position „ON“ oder auf die gewünschte Garzeit (Minuten).

### Funktionsschalter:

Mit dem Funktionsschalter [4] können Sie das Produkt einschalten und drei verschiedene Funktionen einstellen:

| Symbol                                                                             | Bedeutung                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | „Oberhitze“ z. B. zum Überbacken           |
|  | „Unterhitze“ z. B. zum Kuchenbacken        |
|  | „Ober- & Unterhitze“ z. B. zum Pizzabacken |
|  | „OFF“: Das Produkt ist ausgeschaltet.      |

### Temperaturregler:

Mit dem Temperaturregler [2] können Sie die gewünschte Temperatur einstellen.

### Dauerbetrieb/Timerbetrieb:

Mit Hilfe des Timers [6] können Sie die Garzeit einstellen:

- Stellen Sie den Timer [6] auf die gewünschte Garzeit. Die rote Kontrollleuchte [5] leuchtet auf. Nach Beendigung der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Produkt stoppt das Heizen. Die rote Kontrollleuchte [5] erlischt.
- Wenn Sie das Produkt ohne Zeitbegrenzung betreiben wollen (Dauerbetrieb), drehen Sie den Timer [6] gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „ON“. Die rote Kontrollleuchte [5] leuchtet auf. Wenn Sie den Betrieb beenden möchten, drehen Sie den Timer [6] im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“. Die rote Kontrollleuchte [5] erlischt.

**Hinweis:** Sie können den Timer [6] auch ohne Heizfunktion als Kurzzeitmesser verwenden. Stellen Sie dazu den Funktionsschalter [4] auf [OFF]. Stellen Sie anschließend die gewünschte Zeit am Timer [6] ein. Der Schalter des Timers [6] bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“ zu. Ein Signalton erklingt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Das Produkt heizt dabei nicht.

## ● Grillen und Backen

- Legen/Stellen Sie niemals Behälter oder Lebensmittel direkt auf den Boden des Produkts, die Heizstäbe oder das Krümelblech [7]. Andernfalls besteht Gefahr der Sachbeschädigung.

1. Legen Sie das Krümelblech [7] in das Produkt.
2. Nehmen Sie den Grillrost [8] und das Backblech [9] aus dem Produkt. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech [9] mit zum Backen geeignetem Fett.

**Hinweis:** Je nach Gericht muss der Backofen vorgeheizt werden. Halten Sie sich an die Vorgaben im jeweiligen Rezept. Das Vorheizen ist sinnvoll bei sehr kurzen Backzeiten, bei knusprigen Krusten sowie bei empfindlichen Gerichten, die eine konstante Temperatur erfordern, wie zum Beispiel Soufflés. Wenn kein Vorheizen nötig ist, überspringen Sie Handlungsschritt 3.

3. Lassen Sie das Produkt auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
  - Schließen Sie die Glastür.
  - Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler [2] ein.
  - Wählen Sie mit dem Funktionsschalter [4] die gewünschte Funktion.
  - Stellen Sie mit dem Timer [6] eine Vorheizzeit ein von mindestens 15 Minuten ein. Die rote Kontrollleuchte [5] zeigt an, dass das Produkt eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers [6] bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“ zu.
4. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte [3] auf. Legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Grillrost [8] bzw. das Backblech [9] und schieben Sie es in eine der Schienen [1]. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Produkts.
5. Schließen Sie die Glastür.
6. Stellen Sie mit dem Timer [6] die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

**Hinweis:** Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 10 Minuten beträgt, stellen Sie den Timer [6] zunächst auf 20 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Das Produkt schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus, ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchten [5]/[3] erlöschen. Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler [2] bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Funktionsschalter [4] auf **OFF** und stellen Sie den Timer [6] auf die Position „OFF“. Oder

stellen Sie den Timer [6] auf die Position „ON“, um das Produkt ohne Zeitbegrenzung zu betreiben; wenn Sie den Betrieb beenden wollen, drehen Sie den Timer [6] auf die Position „OFF“.

7. Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Grillrost [8] oder das Backblech [9] mit Hilfe der Entnahmezange [10].

## ● Reinigung und Pflege

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose!
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

### **VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!**

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Reinigen Sie die Teile des Produkts nicht in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Garraum nicht mit einem Backofenspray, da sich Rückstände auf den Heizstäben nicht mehr entfernen lassen.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- Wischen Sie das Produkt mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel

auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.

- Reinigen Sie den Garraum und die Glastür mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Entnahmezange [10], das Backblech [9], den Grillrost [8] und das Krümelblech [7] in warmem Spülwasser. Verwenden Sie hierzu

ein mildes Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

## ● **Aufbewahrung**

- Bewahren Sie das gereinigte Produkt und seine Zubehörteile an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.
- Sie können das Netzkabel um die Abstandhalter auf der Rückseite des Produkts wickeln.

## ● **Fehlerbehebung**

| Fehler                                                                                                                                                                              | Ursache                                                                      | Lösung                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Das Produkt funktioniert nicht.</b>                                                                                                                                              | Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.                       | Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                     | Die Netzsteckdose ist defekt.                                                | Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                     | Das Produkt ist defekt.                                                      | Wenden Sie sich an den Service.                                                                                                                 |
| <b>Die rote Kontrollleuchte [5] leuchtet, aber das Produkt heizt nicht.</b>                                                                                                         | Der Funktionsschalter [4] steht auf der Position „OFF“.                      | Drehen Sie den Funktionsschalter [4] auf die gewünschte Funktion.                                                                               |
| <b>Die Garzeit der Speisen erscheint sehr lang.</b>                                                                                                                                 | Die Glastür wurde sehr oft geöffnet, um den Garfortschritt zu kontrollieren. | Öffnen Sie die Glastür nicht öfter als unbedingt notwendig.                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                     | Es ist eine falsche Temperatur eingestellt.                                  | Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen.                                                                                                     |
| <b>Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.</b>                                                                                                               | An den Heizstäben befinden sich Reinigungs- oder Lebensmittelrückstände.     | Entnehmen Sie die Speisen aus dem Produkt und führen Sie den Garvorgang mit geöffneter Glastür fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist. |
| Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service. |                                                                              |                                                                                                                                                 |

## ● **Entsorgung**

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

## ● Vereinfachte EU-Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt und können angefordert werden.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:  
[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● Garantie und Service

### ● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

## ● Serviceadresse

Teknihall Elektronik GmbH  
Alfred-Nobel-Str. 1  
63128 Dietzenbach  
DEUTSCHLAND  
00800 333 00 888\*  
[smartwares-service-de@teknihall.com](mailto:smartwares-service-de@teknihall.com)  
[smartwares-service-at@teknihall.com](mailto:smartwares-service-at@teknihall.com)  
[smartwares-service-ch@teknihall.com](mailto:smartwares-service-ch@teknihall.com)  
\*Kostenfreie Nummer

**IAN 437396\_2304**

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 437396\_2304) als Nachweis für den Kauf bereit.

## ● Rezepte

Dieses Kapitel enthält einige Beispiele für die Zubereitung von Speisen; diese Beispiele sind Empfehlungen. Die Zubereitungsdauer kann variieren.

Die Rezepte sind ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

**Hinweis:** Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.

## Muffins

### Zutaten für 4 Personen:

60 g Zucker  
150 g Mehl  
½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
eine Prise Salz  
1 Ei (M)  
125 ml Milch  
60 ml Sonnenblumenöl  
1 TL Vanilleextrakt

### Zubereitung:

1. Den Backofen vorheizen.
2. Als erstes geben Sie Zucker, Mehl, Backpulver, Natron und Salz zusammen in eine Rührschüssel und verrühren diese Zutaten mit einem Löffel.
3. Anschließend geben Sie Eier, Milch, Sonnenblumenöl und Vanilleextrakt hinzu und verquirlen diese Zutaten mit einem Schneebesen für ca. 2 Minuten zu einer glatten Teigmasse.
4. Den Teig gleichmäßig in eine Muffinform füllen.
5. Die Muffins bei ca. 200 °C bei Ober- und Unterhitze ca. für 25 Minuten auf der untersten Schiene backen.

## Hawaiiitoast

### Zutaten für 4 Toasts:

4 Scheiben Toast  
1–2 Esslöffel Remoulade  
120 g gekochter Schinken  
½ Dose Ananas  
4 Scheiben Käse zum Überbacken  
Curry

### Zubereitung:

1. Die Toastscheiben vortoasten.
2. Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
3. Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.

4. Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
5. Die Hawaiiitoasts auf den Grillrost [8] legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

## Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

### Zubereitung:

1. Schieben Sie den Grillrost [8] in die obere Schiene des Grill- und Backraums.
2. Legen Sie die tiefgefrorene Mini-Pizza ohne Verpackung auf den Grillrost [8].
3. Backen Sie die Mini-Pizza bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten.
4. Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben bezüglich der Temperatur.

## Spritzgebäck

### Zutaten:

125 g Butter  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
1 Eiweiß  
250 g Mehl (Type 405)  
1 Teelöffel Backpulver  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

### Zubereitung:

1. Die Butter schaumig schlagen.
2. Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
3. Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
4. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
5. Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
6. Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech [9] legen.
7. Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze, ca. 10–15 Minuten auf der oberen Schiene, goldgelb backen.

**Hinweis:** Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche [9].

## Brötchen

### Zutaten:

300 g Mehl (oder Vollkornmehl)  
gut 2 Teelöffel Backpulver  
200 g Leinsamen  
1 Ei  
500 g Quark  
1 Teelöffel Salz  
je nach Geschmack Kümmel, Zwiebeln, Speck etc.

### Zubereitung:

1. Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
2. Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech  legen.
3. Bei ca. 200 °C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

**Hinweis:** Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche .

## Baiser

### Zutaten:

1 Eiweiß  
Salz  
45 g Zucker

### Zubereitung:

1. Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
2. Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
3. Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
4. Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
5. Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
6. Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
7. Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech  spritzen.
8. Den Grill- und Backautomaten auf ca. 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

9. Das Baiser auf der oberen Schiene bei ca. 120 °C Ober- und Unterhitze ca. 2 Stunden backen lassen.

## Buttercroutons

### Zutaten:

2 Scheiben Toastbrot  
1 EL Butter

### Zubereitung:

1. Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
2. Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
3. Legen Sie ein Backblech  mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
4. Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170 °C Oberhitze auf der oberen Schiene. Nach ca. 7–10 Minuten wenden Sie die Toastbrot-Würfel und backen Sie diese weitere 7–10 Minuten, bis die Toastbrot-Würfel goldbraun sind.

**Hinweis:** Sie können auch Kräuter- oder Knoblauchbutter anstatt der normalen Butter verwenden. Die Backzeit verringert sich dann um ca. 5 Minuten.

## Hackfleisch-Baguettes

### Zutaten:

2 Baguette-Brötchen  
250 g Hackfleisch (halb und halb)  
2 Tomaten  
1 Zwiebel (gewürfelt)  
2 EL Tomatenmark  
40 g geriebenen Parmesan  
4 Scheiben Käse  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Baguettes auf und hohlen Sie sie aus.
2. Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.
3. Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.

4. Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
5. Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
6. Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech 9 und backen Sie sie bei ca. 225 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

**Hinweis:** Sie können das Hackfleisch auch mit Basilikum, Chili oder anderen Gewürzen abschmecken.

## Blumenkohl (überbacken)

### Zutaten:

- ½ Kopf Blumenkohl (ca. 250 g)
- 3 Zitronenscheiben
- 1 EL Butter
- 1 gehäufte TL Mehl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Mandelstifte
- 2 EL Gratinkäse (gerieben)
- Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

1. Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
2. Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8–10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.
3. Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
4. Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
6. Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
7. Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech 9.
8. Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

## Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

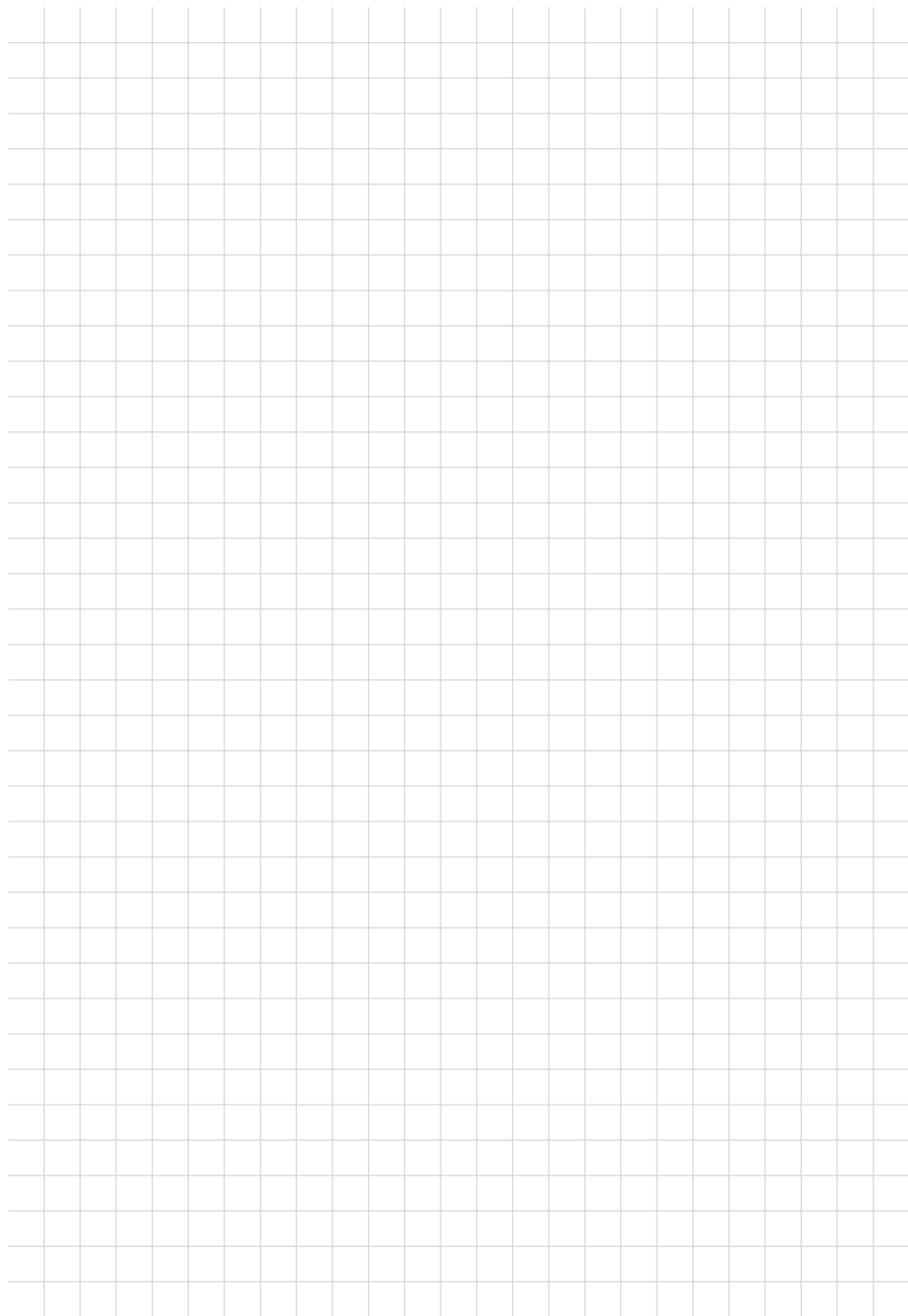
### Zutaten:

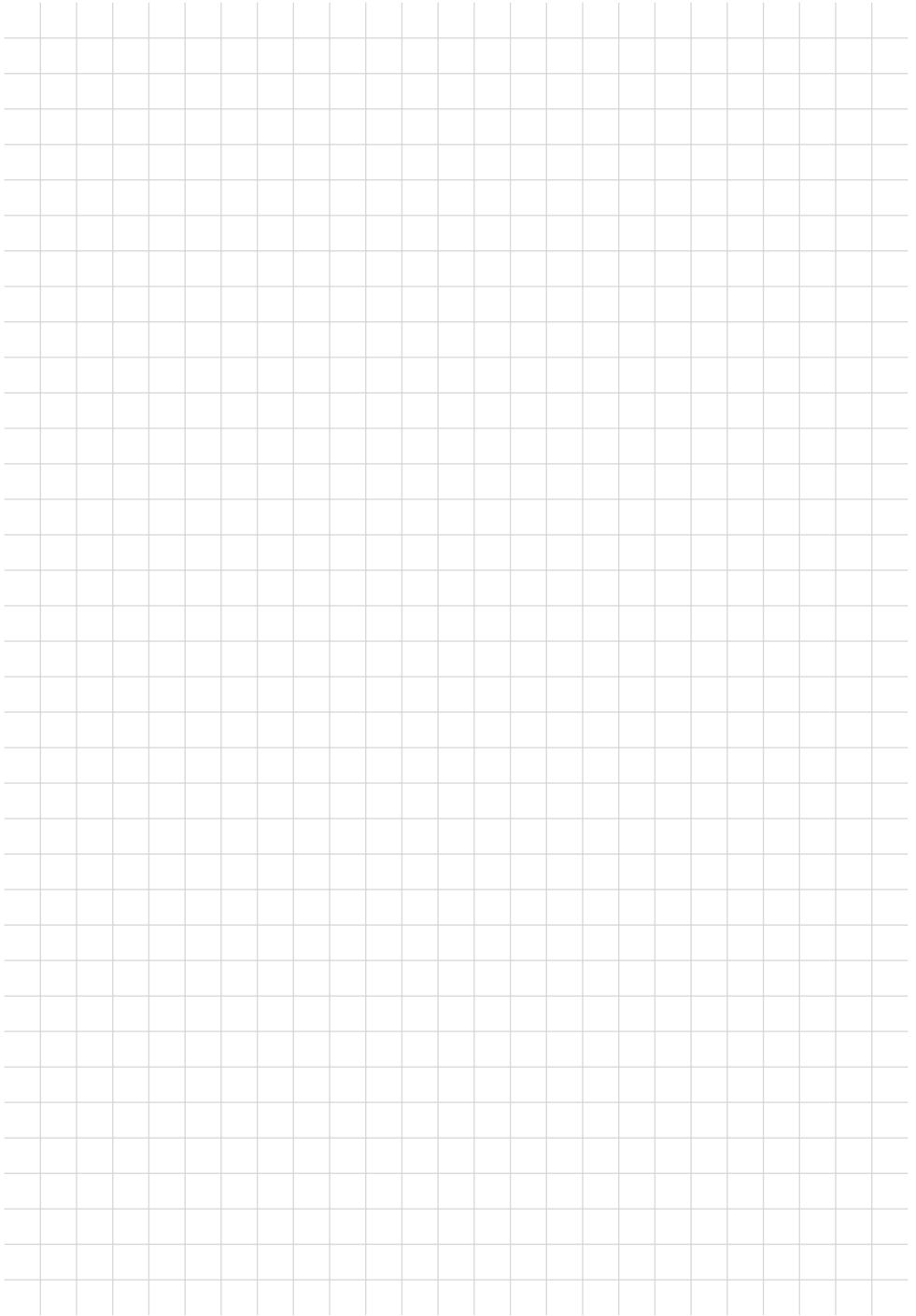
- 1 Pck. Blätterteigplatten (ca. 8 Stück)
- 1 Pck. Lachs, geräuchert, in Scheiben (ca. 200 g)
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Frischkäse (200 g)
- frischer Dill
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb

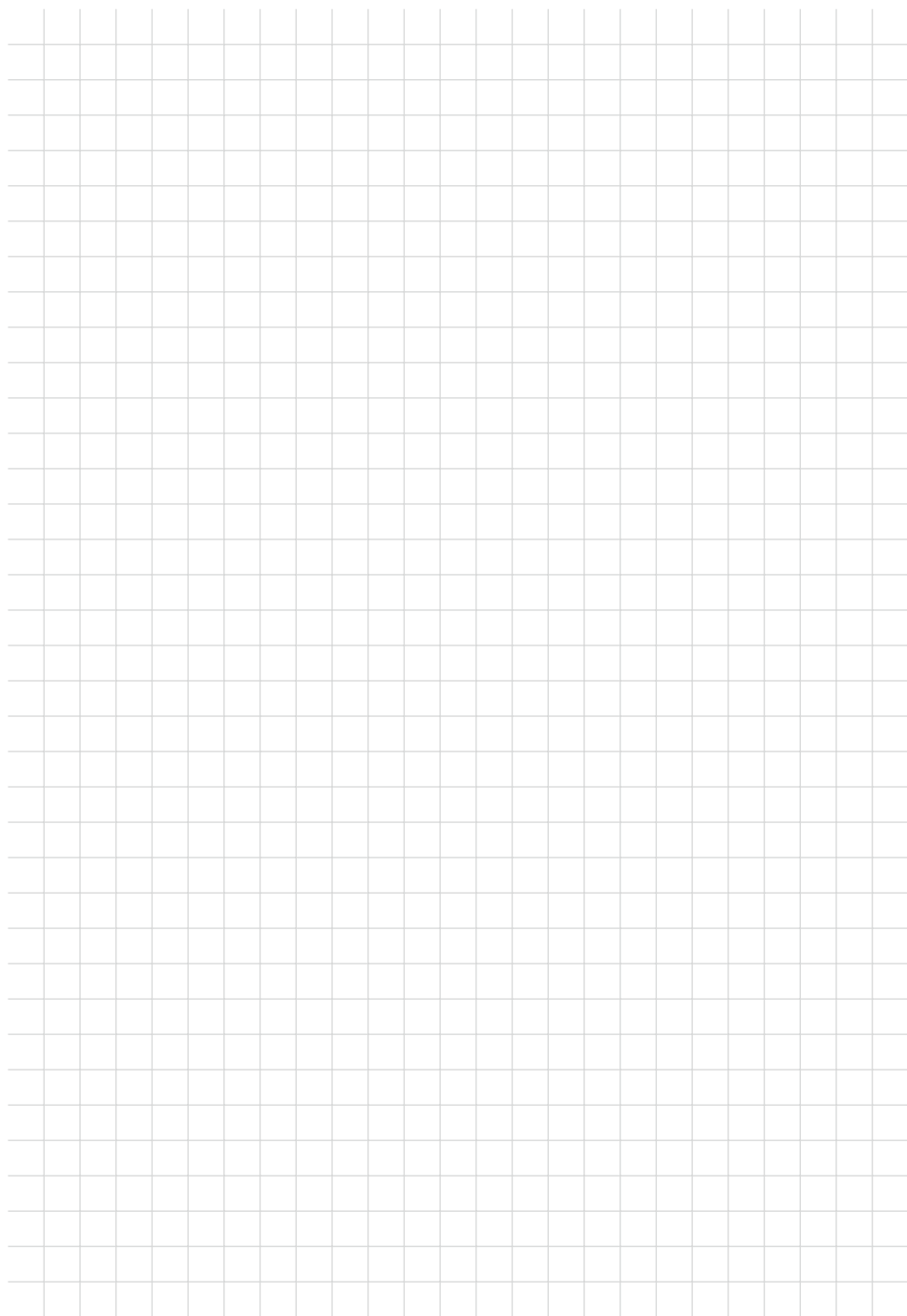
### Zubereitung:

1. Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
2. Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
3. Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
4. Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
5. Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
6. Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
7. Geben Sie je einen Esslöffel der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
8. Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
9. Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech 9. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
10. Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 25–30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

**Hinweis:** Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche 9.







**Tristar Europe B.V.**

Swaardvenstraat 65  
5048 AV Tilburg  
THE NETHERLANDS

Stav informací · Stand der Informationen:  
08/2023 · Ident.-No.: PD-9007082023-CZ



IAN 437396\_2304