



## MINI OVEN/MINI-BACKOFEN/ MINI-FOUR SGB 1200 B5

(GB) (IE) (NI) (MT)

### MINI OVEN

Operation and safety notes

(FR) (BE) (CH)

### MINI-FOUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(PL)

### PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(SK)

### MINIRÚRA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DK)

### MINIOVN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(HU)

### MINI SÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(DE) (AT) (BE) (CH)

### MINI-BACKOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(NL) (BE)

### MINI-OVEN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(CZ)

### MINI TROUBA NA PEČENÍ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(ES)

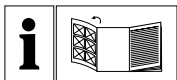
### MINI HORNO

Instrucciones de utilización y de seguridad

(IT) (CH) (MT)

### FORNETTO ELETTRICO

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza



GB IE NI MT

Before reading, unfold the page containing the illustration and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT BE CH

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

FR BE CH

Avant de lire le mode d'emploi, dépliez la page comportant l'illustration et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeelding open en maak u vervolgens vertrouwd met alle functies van het apparaat.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z rysunkiem, a następnie zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

CZ

Před přečtením si otevřete stránku s obrázkem a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

SK

Pred čítaním si otvorte stranu s obrázkom a následne sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

Antes de empezar a leer, abra la página que contiene la ilustración y, a continuación, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Fold siden med afbildningen ud, inden du læser vejledningen, og gør dig efterfølgende fortrolig med alle apparatets funktioner.

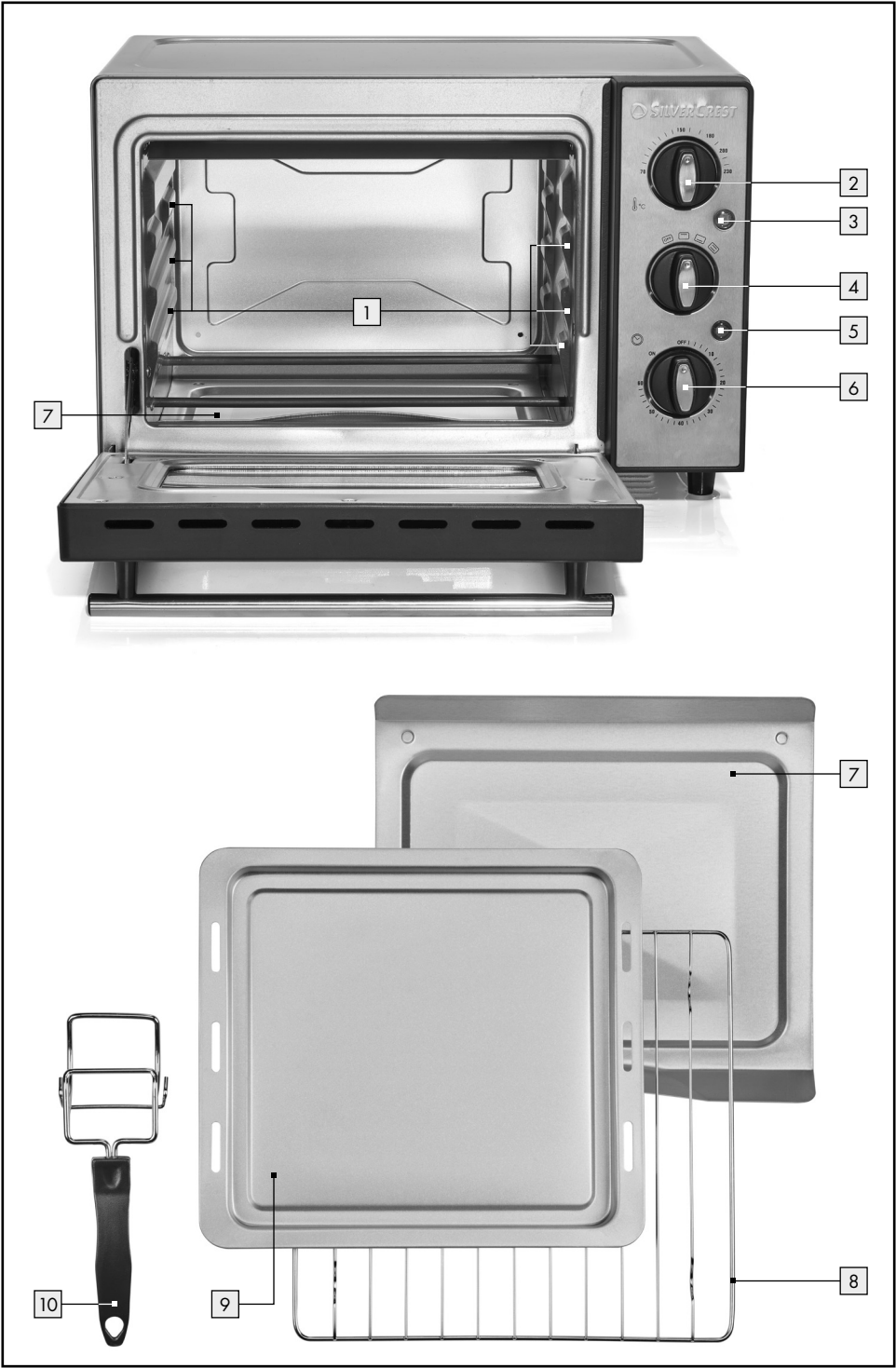
IT CH MT

Prima di leggere, aprire la pagina con l'immagine e familiarizzare con tutte le funzioni dell'apparecchio.

HU

Az elolvasás előtt nyissa fel az ábrát tartalmazó oldalt, majd ismerkedjen meg a készülék összes funkciójával.

|             |   |        |     |
|-------------|---|--------|-----|
| GB/IE/NI/MT | Operation and safety notes                          | Page   | 5   |
| DE/AT/BE/CH | Bedienungs- und Sicherheitshinweise                 | Seite  | 21  |
| FR/BE/CH    | Instructions d'utilisation et consignes de sécurité | Page   | 37  |
| NL/BE       | Bedienings- en veiligheidsinstructies               | Pagina | 55  |
| PL          | Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa        | Strona | 71  |
| CZ          | Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny            | Strana | 87  |
| SK          | Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny            | Strana | 101 |
| ES          | Instrucciones de utilización y de seguridad         | Página | 117 |
| DK          | Brugs- og sikkerhedsanvisninger                     | Side   | 133 |
| IT/CH/MT    | Indicazioni per l'uso e per la sicurezza            | Pagina | 147 |
| HU          | Kezelési és biztonsági utalások                     | Oldal  | 163 |





|  |         |
|--|---------|
| <b>List of pictograms used</b> .....                 | Page 6  |
| <b>Introduction</b> .....                            | Page 6  |
| Intended use.....                                    | Page 7  |
| Parts description.....                               | Page 7  |
| Technical data.....                                  | Page 7  |
| Scope of delivery.....                               | Page 7  |
| <b>Safety notices</b> .....                          | Page 7  |
| <b>Setting up the product</b> .....                  | Page 10 |
| <b>Before first use</b> .....                        | Page 11 |
| <b>Prior to first use</b> .....                      | Page 11 |
| Grilling and baking.....                             | Page 13 |
| <b>Cleaning and care</b> .....                       | Page 13 |
| <b>Storage</b> .....                                 | Page 14 |
| <b>Troubleshooting</b> .....                         | Page 14 |
| <b>Disposal</b> .....                                | Page 15 |
| <b>Simplified EU Declaration of Conformity</b> ..... | Page 15 |
| <b>Warranty and service</b> .....                    | Page 15 |
| Warranty.....  | Page 15 |
| Service address.....                                 | Page 15 |
| <b>Recipes</b> .....                                 | Page 16 |

| List of pictograms used |   |           |   |
|-------------------------|---|-----------|---|
|                         | Read the instructions   |           | 60 minute timer switch and an additional continuous operation mode                    |
| <b>V</b>                | Volt  |           | Precise temperature adjustment from 70-230 °C   |
|                         | Alternating current/voltage   |           | 14L oven chamber  |
| <b>Hz</b>               | Hertz   |           | Power consumption   |
| <b>W</b>                | Wattage   |           | Corrugated cardboard  |
|                         | Safety information<br>Instructions for use                                |           | GS certified  |
|                         | Observe the warnings and safety instructions!                             |           | Packaging made from recycled material   |
|                         | Risk of fatal injury and accidents for infants and children!              |           |   |
|                         | Warning! Danger of electric shock!  |           | Dispose of the packaging and product in an environmentally-friendly manner!           |
|                         | <b>FOOD SAFE!</b> This product has no adverse effect on taste or smell.   | <b>CE</b> | CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product. |
|                         | Combined oven and grill<br>(High heat)                                    |           | Combined oven and grill<br>(Heat from above/below)                                    |
|                         | Combined oven and grill<br>(Heat from below)                              |           | Caution! Risk of burns due to hot surfaces!   |
|                         | Dispose of paper and cardboard packaging in the blue recycling container. |           |   |

## Mini Oven

### ● Introduction



We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for

use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal.

Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

## ● Intended use

The product is only designed for baking, heating up and grilling food, and it is for domestic purposes only. Any use other than that described or any product modification is prohibited and will result in personal injury or damage to the product. The manufacturer assumes no liability for damages due to improper use. This product is not intended for commercial use.

## ● Parts description

- 1 Rails
- 2 Temperature control
- 3 Green indicator light
- 4 Function switch
- 5 Red indicator light
- 6 Timer
- 7 Crumb tray (inserted)
- 8 Grill rack
- 9 Baking tray
- 10 Removal tongs

## ● Technical data

|                |  |
|----------------|--|
| Model number:  | PD-9007                                      |
| Mains voltage: | 220-240 V~, 50/60 Hz                         |
| Power input:   | 1300 W                                       |
| Oven chamber:  | approx. 14 l                                 |
| Dimensions:    | approx. 40.5 x 27.0 x 34.0 cm<br>(W x H x D) |


## ● Scope of delivery

- 1 mini oven
- 1 crumb tray
- 1 grill rack
- 1 baking tray
- 1 removal tongs
- 1 set of instructions for use



## Safety notices

**BEFORE USING THIS PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY NOTICES AND INSTRUCTIONS FOR USE! PLEASE ALSO INCLUDE ALL DOCUMENTATION WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS!**

-  **⚠ WARNING!**  
**DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENTS FOR INFANTS AND CHILDREN!**  
Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material poses a suffocation hazard. Children frequently underestimate the dangers.
  - Always keep children away from the product.
  - This product is not a toy and should be kept out of the reach of children. Children cannot recognise the dangers associated with the use of the product.
  - Do not allow children to play with the product.
  - This device may be used by children age 8 years and up, as well as by persons with reduced

physical, sensory or mental capacities, or lacking experience and/or knowledge, so long as they are supervised or instructed in the safe use of the device and understand the associated risks.

- Do not let children clean and maintain the product unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the device and the connection cable away from children under 8.
- The product should always be unplugged from the mains when it is unattended and during cleaning.
- Do not leave the product or packaging material lying unattended. Plastic film or bags, expanded polystyrene etc. can turn into dangerous toys for children.



### **Avoid the risk of fatal injury from electric shock**

- Check the product for damage before connecting it to the power supply. Never use the product if it is damaged in any way.
- Immediately unplug the mains plug from the mains socket if you

hear or smell anything unusual or if you notice a malfunction.


- Ensure that the mains cable never becomes wet or moist during operation.
- Do not immerse the product in water or other liquids.
- Protect the product from moisture, drip water and splash water.
- Do not place objects filled with liquids, e.g. vases, on top of the product.
- If liquid gets into the product, immediately unplug it from the power supply. Have the product checked before using it again.
- Protect the mains cable from sharp edges, mechanical strain and hot surfaces.
- Only touch the insulated part of the mains plug when connecting or disconnecting it from the mains supply!
- Only use the product in dry rooms, never outdoors or in damp environments.
- Always disconnect the product from the power supply after use and before cleaning. The product will continue to draw a minimal amount of power when it is switched off but still connected to the electricity supply. In order to switch the product off

- completely, unplug the mains plug from the mains socket.
- Never open any of the electrical equipment or insert objects into it. Such interferences pose a risk of fatal injury from electric shock.
  - If this product's mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer services or a similarly qualified specialist to ensure dangerous situations do not arise.
  - Before use, ensure that the available mains voltage matches the operating voltage required by the product (220-240V~, 50/60 Hz).



### **Prevent fire and injury hazards**

- Do not cover the product with any objects while it is in use. Excessive heat can result in fire.
- Never leave the product unattended whilst in operation. Excessive heat can result in fire.
- Never dry textiles or other objects on, above or in the product.
- Only connect the product to an easily accessible socket, so that it can quickly be disconnected from the mains in the event of a fault.

- Make sure that the ventilation openings on the product are always clear. Risk of overheating!
- Lay the mains cable in such a way that nobody can step on or trip over it.
-  Never touch the glass door or the housing during use as these can be very hot. Use an oven cloth or similar to open the glass door in order to avoid burns!
- Never touch the heating elements or the viewing window during operation or before the product has cooled down. During operation, do not touch anything in the oven chamber. Wait until the product has cooled down. Otherwise you may be burned.
- Allow the product to cool down after use before transporting it.
- Always use oven gloves or pot holders when handling a hot product!
- Do not use the product with an external timer or a separate remote control system.



### **Danger of damage to property**

- Make sure that the product, mains cable or the mains plug

- do not come into contact with heat sources such as the hot plates or naked flames.
- Only operate the product with the supplied original accessories.
  - Do not kink or squash the mains cable.
  - Always remove the mains cable from the mains socket by pulling on the plug and not on the cable itself.
  - During operation, make sure that no flammable materials are in close proximity to the product (e.g. tea towel, oven cloths, etc.).
  - Do not use the baking tray for storing and handling acidic, alkaline or salty food!
  - The user does not need to take any steps to set the product to 50 Hz or 60 Hz. The product automatically sets itself to 50 Hz or 60 Hz.
  -  **FOOD SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.

## ● Setting up the product

**Note:** Remove the product and the accessories from the packaging. Remove all stickers, protective films and transport locks from the product.

**Note:** Check that all parts are present and free from damage.

**Note:** Clean all parts as described in the section "Cleaning and care".

- Do not put the product in the immediate proximity of water, such as washbasins, washtubs or in damp cellars. There is also a risk of electric shock.
- Never place the product below wall units or alongside curtains, shelf units or other flammable objects.
- Above the product, there should be at least 10 cm clearance from wall units, ceilings, walls or similar, whilst this should be 5 cm on both the left and right-hand side of the product. For this reason, the product must not be placed in cupboards or similar. Otherwise, this may result in inadequate ventilation for the product, which may cause a fire or another type of damage.
- Set up the product on a heat-resistant surface only. There is otherwise a risk of fire and the product may be damaged. The area beneath the base of the product can become discoloured and damaged. Furthermore, if the surface on which the product is placed is soft, then there may be permanent imprints left in it.
- Place the product on a solid, level, heat-resistant surface (e.g. work surfaces made of stainless steel or natural stone such as granite).

Make sure there is sufficient ventilation around the product.

- Push the product back with the rear facing the wall. The spacers on the back must be in contact with the wall. Make sure that the wall is made of heat-resistant material, such as a tiling, natural stone or granite.

## ● Before first use

- Insert the plug into a mains power socket.
- Turn the temperature control [2] clockwise until the stop at the highest temperature.
- Turn the function switch [4] to heat from above/below [ ].
- Open the glass door and keep it open for this process.
- Remove any accessories out of the oven chamber.
- Turn the timer [6] to 20 minutes. The product automatically switches itself off after 20 minutes. If you want to stop the cooking process early, turn the temperature control [2] anti-clockwise until the stop, turn the function switch [4] to **OFF** and put the timer [6] in the "OFF" position.

**Note:** When using the product for the first time, there may be a little smoke or a mild smell as a result of residues left during production. This is normal and not at all dangerous. Make sure there is sufficient ventilation by, for example, opening a window.

- Allow the product to cool and clean it as described in the section "Cleaning and care".

The product is now ready for use.

## ● Prior to first use

### Notes about the glass door:

#### **CAUTION! RISK OF DAMAGE TO PROPERTY!**

Do not use the glass door as a support. Do not place any objects on the glass door. This causes damage to the hinges.

If you are preparing particularly fatty dishes then more smoke may be produced during cooking. In this case, do not completely close the glass door, but leave it slightly ajar: this glass door has a rest position so that a gap is left. When you carefully close the glass door, it snaps into this rest position just before closing.

Always open and close the glass door carefully. To prevent the oven from tipping over, the door must be held by the handle at all times when opening and closing it.

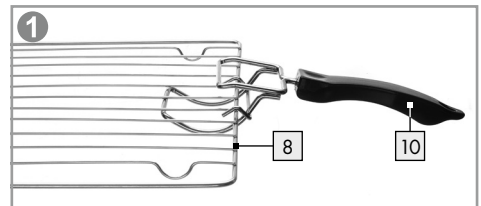
### Insert the crumb tray

- Push the crumb tray [7] beneath the lower heating elements so that it lies flat on the base of the product.

## Use the grill rack:

- Always use the removal tongs [10] to put the grill rack [8] into or take it out of the product. Injuries may otherwise occur.
- Never place the grill rack [8] directly on the heating elements. Doing so may result in property damage.

- Push the grill rack [8] into one of the three rails [1] in the oven chamber.
- In order to remove the hot grill rack [8], hook the removal tongs [10] onto it as shown in Figure 1.

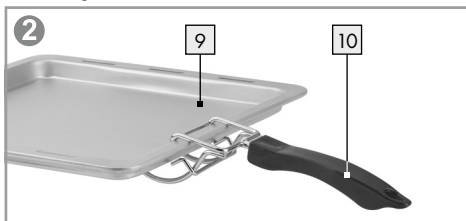


## How to use the baking tray:

- Always use the removal tongs **[10]** to put the baking tray **[9]** into or take it out of the product. Injuries may otherwise occur.

## CAUTION! RISK OF DAMAGE TO PROPERTY!

- Never place the baking tray **[9]** directly on the heating elements. Doing so may result in property damage.
- Do not use the baking tray **[9]** for storing and handling acidic, alkaline or salty food!
- Always use baking paper where possible to keep the baking tray **[9]** clean and to protect it from burned-in fat coming from food. If the baking tray **[9]** is greased for baking, it must be thoroughly cleaned afterwards with warm water and a mild detergent! Do not scratch the baking tray **[9]** with sharp cutlery.
- Push the baking tray **[9]** into one of the three rails **[1]** in the oven chamber.
- In order to remove the hot baking tray **[9]**, hook the removal tongs **[10]** onto it as shown in Figure 2.



- To turn the product on, set the timer **[6]** to the position "ON" or to the desired cooking time (minutes).

### Function switch:

The function switch **[4]** can be used to switch on the product and set one of the three different functions:

| Symbol | Meaning   |
|--------|---|
|        | "Heat from above", such as for grilling             |
|        | "Heat from below", such as for baking cake          |
|        | "Heat from above & below", such as for baking pizza |
|        | "OFF": the product is switched off.                 |

### Temperature control:

You can set the desired temperature with the temperature control **[2]**.

### Continuous operation/timer operation

The cooking time is set using the timer **[6]**:

- Set the timer **[6]** to the desired cooking time. The red indicator light **[5]** lights up. After the set time has elapsed then the signal tone sounds and the product stops producing heat. The red indicator light **[5]** goes out.
- If you want to use the product without setting a time (continuous operation), turn the timer **[6]** anti-clockwise to the "ON" position. The red indicator light **[5]** lights up. When you want to turn it off, turn the timer **[6]** clockwise to the "OFF" position. The red indicator light **[5]** goes out.

**Note:** You can use the timer **[6]** purely as a timer without cooking anything. Slide the function switch **[4]** to **OFF**. After this, set the desired time on the timer **[6]**. The switch on the timer **[6]** now moves anti-clockwise towards the "OFF" position. A signal tone will sound when the set time has elapsed. In this case, the product is not producing heat.

## ● Grilling and baking

- Never lay/place containers or food directly on the product base, the heating elements, or the crumb tray [7]. Doing so may result in property damage.

1. Place the crumb tray [7] into the product.
2. Remove the grill rack [8] and the baking tray [9] from the product. If necessary, put baking paper on these or alternatively, coat the baking tray [9] with fat that is suitable for baking.  
**Note:** Depending on the dish, the oven must be pre-heated. Stick to what is stated in the recipe in question. Pre-heating is useful for extremely short baking periods, for crispy crusts and for delicate dishes that require a consistent temperature, such as soufflés. If pre-heating is not necessary, go straight to step 3.
3. Let the product heat up to the desired temperature:
  - Close the glass door.
  - Set the desired temperature using the temperature control [2].
  - Select the desired function with the function switch [4].
  - Use the timer [6] to set a pre-heating time of at least 15 minutes. The red indicator light [5] shows that the product is switched on. The switch on the timer [6] now moves anti-clockwise towards the "OFF" position.
4. When the set temperature has been reached, then the green indicator light [3] lights up. Place the food to be baked or grilled onto the grill rack [8] or the baking tray [9], then push it along one of the rails [1]. Make sure that there is sufficient clearance between the food to be grilled or baked and the inner walls and the heating elements on this product.
5. Close the glass door.
6. Use the timer [6] to set the desired grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

**Note:** If the cooking time for your food is less than 10 minutes then turn the timer [6] to 20 minutes to start, then turn it back to the desired grilling or baking time.

- After the set time has expired, the product will turn itself off automatically, a signal tone will sound and the indicator lights [5]/[3] will go out. If you want to stop the cooking process early, turn the temperature control [2] as far as it goes in an anti-clockwise direction; turn the function switch [4] to **OFF** and put the timer [6] in the "OFF" position. Alternatively, if you want to use the product without setting a time, turn the timer [6] to the "ON" position so that there is no time limit and when you want to switch the oven off, simply turn the timer [6] to "OFF".
7. After cooking, remove the grill rack [8] or the baking tray [9] using the removal tongs [10].

## ● Cleaning and care

### **WARNING! DANGER OF ELECTRIC SHOCK!**

- Always remove the plug from the power socket before cleaning the product!
- Never immerse the product in water or other liquids!

### **CAUTION! RISK OF DAMAGE TO PROPERTY!**

- Do not use harsh or abrasive cleaning agents. These could damage the surface.
- Do not clean product parts in the dishwasher.
- Do not clean the oven chamber using an oven spray as it may not be possible to remove any resulting residues on the heating elements.

- For best results, clean the product and its accessories after cooling. This also means food residues can be removed more easily.
- Wipe the product with a damp cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth and rinse afterwards with another cloth that is moistened with fresh water. Dry everything thoroughly.
- Clean the oven chamber and the glass door with a damp cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth and rinse afterwards with another cloth that is moistened with fresh water. Dry everything thoroughly.
- Clean the removal tongs [10], baking tray [9], grill rack [8] and crumb tray [7] with warm

water. Use a mild washing-up liquid. Dry all parts well after cleaning.

## ● **Storage**

- Store the cleaned product and its accessories in a clean, dust-free and dry location.
- The mains cable can be wrapped around the spacer on the back of the product.

## ● **Troubleshooting**

| <b>Fault</b>   | <b>Cause</b>   | <b>Solution</b>  |
|--|--|--|
| <b>The product does not work.</b>  | The mains plug is not connected to the mains.                      | Insert the plug into a mains power socket.   |
|  | The mains power socket is defective.                               | Try another mains power socket.  |
|  | The product is defective.  | Contact the service centre.  |
| <b>The red indicator light [5] lights up, but the product does not warm up.</b>  | The function switch [4] is in the "OFF" position.                  | Turn the function switch [4] to the desired function.  |
| <b>The cooking time for food seems very long.</b>  | The glass door was opened very often to monitor progress.          | Do not open the glass door more than is absolutely necessary.  |
|  | The incorrect temperature is set.                                  | Check the temperature settings.  |
| <b>Smoke and smells arise during use.</b>  | There are cleaning agent or food residues on the heating elements. | Take the food out of the oven and continue the cooking process with the glass door closed until the smoke has cleared. |
| If these issues cannot be rectified with the methods described above, or if you discover different faults than those stated here then please get in touch with our service team. |  |  |

## ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1-7: plastics/20-22: paper and fibreboard/80-98: composite materials.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.

## ● Simplified EU Declaration of Conformity

This product fulfils the requirements of the applicable European and national directives. Conformity has been verified. The relevant declarations and documents are held by the manufacturer and can be requested.

The complete EU Declaration Of Conformity is available for download at:  
[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● Warranty and service

### ● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

### ● Service address

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66780 Saarlouis-Fraulautern  
GERMANY  
00800 333 00 888\*  
[smartwares-service-uk@sertronics.de](mailto:smartwares-service-uk@sertronics.de)  
[smartwares-service-ie@sertronics.de](mailto:smartwares-service-ie@sertronics.de)  
[smartwares-service-ni@sertronics.de](mailto:smartwares-service-ni@sertronics.de)

**IAN 500468\_2504**

Please have your receipt and the item number (IAN 500468\_2504) ready as your proof of purchase when enquiring about your product.

## ● Recipes

This chapter contains several examples for preparing dishes; these examples are recommendations. The preparation time may vary. Recipes are not guaranteed. All specified ingredients and preparation measures are merely a guide. Make changes to these suggested recipes based on your own experience.

**Note:** Follow the preparation instructions on the food packaging.

### **Muffins**

#### **Ingredients for 4 people:**

60 g sugar  
150 g flour  
½ tsp. baking powder  
½ tsp. bicarbonate of soda  
pinch of salt  
1 egg (medium)  
125 ml milk  
60 ml sunflower oil  
1 tsp. vanilla extract

#### **Preparation:**

1. Preheat the oven.
2. To start, mix sugar, flour, baking powder, bicarbonate of soda and salt together in a mixing bowl and stir with a spoon.
3. Then add the egg, milk, sunflower oil and vanilla extract and whisk these ingredients for approx. 2 minutes until they form a smooth batter.
4. Evenly spread the batter in a muffin pan.
5. Bake the muffins at approx. 200 °C on the lowest rail for approx. 25 minutes, heating from above and below.

### **Hawaii toast**

#### **Ingredients for 4 slices:**

4 slices of white bread  
1-2 tablespoons of remoulade (or tartare sauce)  
120 g cooked ham  
½ can of pineapple  
4 cheese slices for grilling  
curry powder

#### **Preparation:**

1. Toast the bread beforehand.
2. Afterwards, spread a thin layer of remoulade and then put the cooked ham on top.
3. Add a slice of pineapple to each of the toast slices. Season with curry powder.
4. Then place one slice of cheese on top of the pineapple.
5. Place the Hawaii toast on the grill rack **[8]** and grill them on the upper rail of the oven at a temperature of approx. 200 °C, heating from above, for approx. 8 minutes.

### **Bake a frozen mini pizza**

#### **Preparation:**


1. Insert the grill rack **[8]** in the upper rail of the oven.
2. Remove the packaging and place the frozen mini pizza on the grill rack **[8]**.
3. Bake the mini pizza for approx. 20 minutes, heating from above and below.
4. Please follow the packaging instructions regarding the temperature.


### **Biscuits**

#### **Ingredients:**

125 g butter  
125 g sugar  
1 packet of vanilla sugar (or some vanilla extract)  
1 pinch of salt  
1 egg  
1 egg white  
250 g pastry flour  
1 tsp. baking powder  
grated zest from half a lemon

### Preparation:

1. Beat the butter until frothy.
2. Add the sugar, vanilla sugar, lemon zest and eggs.
3. Mix together the flour, baking powder and salt, then spoon it into the dough.
4. Let the dough rest for approx. 10 minutes.
5. Shape the dough into the desired form with, for example, a mincer, cookie cutters or a piping bag.
6. Place the biscuits on the baking tray  covered with baking paper.
7. Bake the biscuits until golden brown in the pre-heated oven on the top rail at 180 °C for approx. 10–15 minutes, heating from above and below.


**Note:** The dough is sufficient for several baking trays .


### Bread rolls

#### Ingredients:

300 g plain flour (or wholegrain flour)  
2 heaped teaspoons of baking powder  
200 g linseed  
1 egg  
500 g quark  
1 tsp. salt  
caraway seeds/onion/bacon etc. to flavour

### Preparation:

1. Knead everything thoroughly and make small bread rolls out of the mixture.
2. Place the bread rolls on the baking tray  lined with baking paper.
3. Cook on the top rail for around 30 minutes at approx. 200 °C, heating from above.


**Note:** The dough is sufficient for several baking trays .

### Meringue

#### Ingredients:

1 egg white  
salt  
45 g sugar

### Preparation:


1. Put the chilled egg white into a grease-free mixing bowl. There must be no egg yolk mixed in otherwise the whipped egg white will not become stiff.
2. Gently beat the egg white so that no large bubbles form in the mixture.
3. Season with a small pinch of salt.
4. Gradually add half the sugar when the whipped egg white starts to become stiff.
5. Then whip on the highest setting until stiff.
6. Add the remaining sugar. The meringue mass then becomes stiff enough for use.
7. Fill a piping bag fitted with a star nozzle with the meringue, then make rosettes, nests or other shapes on the baking tray  that is lined with baking paper.
8. Pre-heat the grill and oven at approx. 120 °C, heating from above and below.
9. Bake the meringue on the top rail at approx. 120 °C for around 2 hours, heating from above and below.

### Butter croutons

#### Ingredients:

2 slices of white bread  
1 tablespoon of butter

### Preparation:

1. Cut the bread into small cubes.
2. Gently melt the butter in a pan on a low heat and add the bread cubes.
3. Line a baking tray  with baking paper, then distribute the bread cubes evenly over it.
4. Bake the bread cubes at approx. 170 °C on the top rail, heating from above. After approx. 7–10 minutes turn the bread cubes over and bake for a further 7–10 minutes until golden brown.

**Note:** You can also use herb or garlic butter instead of normal butter. If you do so, shorten the baking time by approx. 5 minutes.

## Minced meat baguettes

### Ingredients:

- 2 mini baguettes
- 250g pork and beef mince
- 2 tomatoes
- 1 onion (diced)
- 2 tablespoons of tomato puree
- 40g grated Parmesan
- 4 cheese slices
- salt & pepper

### Preparation:

1. Cut open the mini baguettes and hollow them out.
2. Mix together the mince, tomato puree, onions, parmesan, and some of the salt and pepper.
3. Shape the mince into 4 evenly sized rissoles that are flat if possible, then place them in the baguette halves.
4. Slice the tomato and place the slices on the baguettes.
5. Put the cheese on the baguettes.
6. Place the baguettes on a baking tray [\[9\]](#) and bake them in a pre-heated oven on the lowest rail at approx. 225 °C for around 20 minutes, heating from above and below.

**Note:** You can also add basil, chilli or other seasonings to the mince.

## Cauliflower cheese

### Ingredients:

- ½ a cauliflower (approx. 250g)
- 3 slices of lemon
- 1 tablespoon of butter
- 1 heaped teaspoon of flour
- 1 tablespoon of lemon juice
- 1 tablespoon of almond slivers
- 2 tablespoons of gratin cheese (grated)
- salt, pepper, nutmeg

### Preparation:

1. Cut the cauliflower into florets and wash.
2. Cook the cauliflower, along with the lemon slices, in boiling salt water for 8–10 minutes until the cauliflower is firm to the bite. When

draining, keep around 150ml of the water used for cooking.

3. Make a roux by melting the butter in a pan and then adding the flour, stirring constantly for approx. 1 minute.
4. Whilst constantly stirring, add the water from the cauliflower and allow to cook for approx. 2 minutes. If the roux becomes too stiff, gradually add water until a creamy consistency is achieved. Season with lemon juice, salt, pepper and nutmeg.
5. Put the cauliflower in a casserole dish (approx. 14 cm in diameter) and evenly pour the sauce over it.
6. Sprinkle the cheese and almond slivers over it.
7. Put the casserole dish on the baking tray [\[9\]](#).
8. Bake the casserole at approx. 200 °C in the pre-heated oven on the lower rail, heating from above and below for approx. 20 minutes.

## Salmon-filled pastry parcels

### Ingredients:

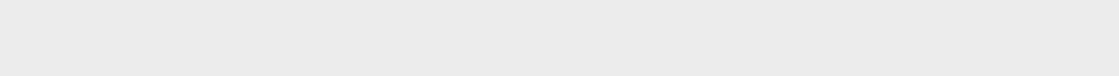
- 1 pack of pastry (approx. 8 sheets)
- 1 pack of smoked salmon, sliced (approx. 200g)
- 1 lemon
- 1 onion
- 1 pack of cream cheese (200g)
- fresh dill
- salt & pepper
- 1 egg yolk

### Preparation:

1. Separate the pastry sheets and thaw them out if necessary.
2. Mix the cream cheese with salt, pepper and the juice of one lemon.
3. Dice the onions.
4. Add half the salmon and the onions to the cream cheese mixture and coarsely puree it using a hand-held mixer.
5. Cut the remaining salmon into thin slices.
6. Add the salmon and dill to the mixture and stir everything thoroughly.
7. Put a teaspoon of the mixture on one half of a pastry sheet, then seal it by folding over the other half.
8. Brush the resulting pocket with egg yolk.

9. Place the pastry parcels on the baking tray 9.  
Leave sufficient space between individual parcels as the flaky pastry will rise.
10. Bake the pastry parcels on the lower rail at approx. 220 °C for around 25–30 minutes, heating from above and below. The flaky pastry should turn a light golden brown.

**Note:** The quantity stated is sufficient for several baking trays 9.



|  |          |
|--|----------|
| <b>Legende der verwendeten Piktogramme</b> .....   | Seite 22 |
| <b>Einleitung</b> .....                            | Seite 22 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung.....                  | Seite 23 |
| Teilebeschreibung.....                             | Seite 23 |
| Technische Daten.....                              | Seite 23 |
| Lieferumfang.....                                  | Seite 23 |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                   | Seite 23 |
| <b>Produkt aufstellen</b> .....                    | Seite 26 |
| <b>Vor der ersten Inbetriebnahme</b> .....         | Seite 27 |
| <b>Inbetriebnahme</b> .....                        | Seite 28 |
| Grillen und Backen.....                            | Seite 29 |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                  | Seite 30 |
| <b>Aufbewahrung</b> .....                          | Seite 31 |
| <b>Fehlerbehebung</b> .....                        | Seite 31 |
| <b>Entsorgung</b> .....                            | Seite 31 |
| <b>Vereinfachte EU-Konformitätserklärung</b> ..... | Seite 32 |
| <b>Garantie und Service</b> .....                  | Seite 32 |
| Garantie.....                                      | Seite 32 |
| Serviceadresse.....                                | Seite 33 |
| <b>Rezepte</b> .....                               | Seite 33 |

| 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  |           | 14l-Garraum   |
| <b>Hz</b>                           | Hertz   |           | Leistungsaufnahme   |
| <b>W</b>                            | Watt  |           | Wellpappe   |
|                                     | Sicherheitshinweise<br>Handlungsanweisungen   |           | GS-zertifiziert   |
|                                     | Warn- und Sicherheitshinweise beachten!   |           | Verpackung aus Recyclingmaterial  |
|                                     | Lebens- und Unfallgefahr für<br>Kleinkinder und Kinder!   |           |   |
|                                     | Warnung! Stromschlaggefahr!   |           | Entsorgen Sie Verpackung und<br>Produkt umweltgerecht!  |
|                                     | <b>LEBENSMITTELECHT!</b> Geschmacks-<br>und Geruchseigenschaften werden<br>durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt. | <b>CE</b> | Das CE-Zeichen bestätigt die<br>Konformität mit den für das Produkt<br>zutreffenden EU-Richtlinien. |
|                                     | Grill-/Garkombination<br>(Oberhitze)  |           | Grill-/Garkombination<br>(Ober-/Unterhitze)   |
|                                     | Grill-/Garkombination<br>(Unterhitze)   |           | Vorsicht! Verbrennungs-<br>gefahr durch heiße<br>Oberflächen!                                       |
|                                     | Papier- und Kartonverpackungen im<br>blauen Wertstoffcontainer entsorgen.   |           | Kunststoff-, Metall- und Verbund-<br>verpackungen im gelben Wertstoff-<br>container entsorgen.      |

## 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 Krümelblech (eingesetzt)
- 8 Grillrost
- 9 Backblech
- 10 Entnahmezange

## ● Technische Daten

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

## ● Lieferumfang

- 1 Mini-Backofen
- 1 Krümelblech
- 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 KLEIN-** **KINDER 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, Styroporsteile 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.

### Krümblech einlegen:

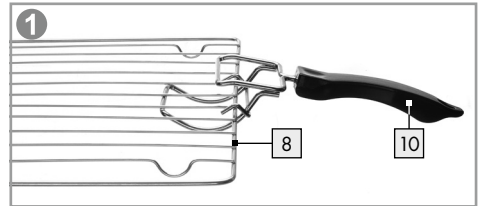
- Schieben Sie das Krümblech [7] unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Boden des Produkts aufliegt.

## 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:

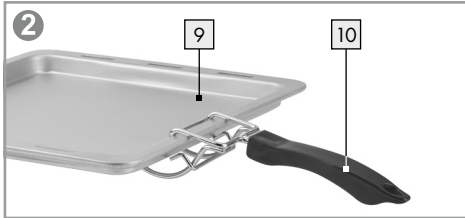
- Benutzen Sie immer die Entnahmezange [10], um das Backblech [9] in das Produkt einzusetzen oder herauszunehmen. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.

### **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 eingebrauntem 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. bestrichen 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 <b>5</b> leuchtet, aber das Produkt heizt nicht.</b>  | Der Funktionsschalter <b>4</b> steht auf der Position „OFF“.                 | Drehen Sie den Funktionsschalter <b>4</b> 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.



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreter von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreter von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

## ● 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 Garantzeit 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 Garantzeit 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, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

## ● Serviceadresse

### DE/AT/CH

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66780 Saarlouis-Fraulautern  
DEUTSCHLAND  
00800 333 00 888\*  
Smartwares-service-de@sertronics.de  
smartwares-service-at@sertronics.de  
smartwares-service-ch@sertronics.de  
\*Kostenfreie Nummer

### BE

Teknihall  
Brusselstraat 33  
2321 Meer  
BELGIË  
00800 333 00 888\*  
smartwares-service-nl@sertronics.de  
smartwares-service-be@sertronics.de  
\*Gratis nummer

**IAN 500468\_2504**

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 500468\_2504) 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.

### Hawaiitoast

#### 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 Hawaiitoasts 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 **[9]** legen.
3. Bei ca. 200 °C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

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

## 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 Sterntülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech **[9]** spritzen.
8. Den Grill- und Backautomaten auf ca. 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

- 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:**

- Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
- Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
- Legen Sie ein Backblech 9 mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
- 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
- 250g Hackfleisch (halb und halb)
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 2 EL Tomatenmark
- 40g geriebenen Parmesan
- 4 Scheiben Käse
- Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung:**

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

- Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
- 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. 250g)
- 3 Zitronenscheiben
- 1 EL Butter
- 1 gehäufter TL Mehl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Mandelstifte
- 2 EL Gratinkäse (gerieben)
- Salz, Pfeffer, Muskat

#### **Zubereitung:**

- Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
- 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. 150ml des Kochwassers auf.
- Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
- 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.
- Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.
- Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
- Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech 9.
- 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.

|  |         |
|--|---------|
| <b>Légende des pictogrammes utilisés</b> .....       | Page 38 |
| <b>Introduction</b> .....                            | Page 38 |
| Utilisation conforme.....                            | Page 39 |
| Descriptif des pièces.....                           | Page 39 |
| Caractéristiques techniques.....                     | Page 39 |
| Contenu de la livraison.....                         | Page 39 |
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                   | Page 39 |
| <b>Installation du produit</b> .....                 | Page 42 |
| <b>Avant la première mise en service</b> .....       | Page 43 |
| <b>Mise en service</b> .....                         | Page 44 |
| Griller et cuire au four.....                        | Page 46 |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....                  | Page 46 |
| <b>Rangement</b> .....                               | Page 47 |
| <b>Dépannage</b> .....                               | Page 47 |
| <b>Mise au rebut</b> .....                           | Page 48 |
| <b>Déclaration de conformité UE simplifiée</b> ..... | Page 48 |
| <b>Garantie et service après-vente</b> .....         | Page 48 |
| Garantie.....  | Page 48 |
| Adresse du service après-vente.....                  | Page 50 |
| <b>Recettes</b> .....                                | Page 50 |

## Légende des pictogrammes utilisés

|           |   |           |   |
|-----------|---|-----------|---|
|           | Lire les instructions   |           | Minuterie de 60 minutes et fonction supplémentaire de fonctionnement continu                      |
| <b>V</b>  | Volt  |           | Réglage en continu de la température de 70 à 230 °C   |
|           | Courant alternatif/Tension alternative  |           | Espace de cuisson de 14l  |
| <b>Hz</b> | Hertz   |           | Puissance absorbée  |
| <b>W</b>  | Watt  |           | Carton ondulé   |
|           | Instructions de sécurité<br>Instructions de manipulation  |           | Certifié GS   |
|           | Respecter les avertissements et les consignes de sécurité !   |           | Emballage en matériaux recyclés   |
|           | Danger de mort et risque d'accident pour les enfants en bas âge et les enfants !  |           |   |
|           | Avertissement ! Risque d'électrocution !  |           | Mettez l'emballage et le produit au rebut en respectant l'environnement !                         |
|           | <b>CONVIENT À UNE UTILISATION ALIMENTAIRE !</b> Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit. | <b>CE</b> | La marque CE indique la conformité aux directives européennes applicables à ce produit.           |
|           | Combinaison gril/cuisson (chaleur de voûte)   |           | Combinaison gril/cuisson (chaleur de voûte et de sole)  |
|           | Combinaison gril/cuisson (chaleur de sole)  |           | Attention ! Risque de brûlure du fait de surfaces chaudes !                                       |
|           | Déposez les emballages en papier et en carton dans le conteneur bleu.   |           |   |
|           | Déposez les emballages en papier et en carton dans le conteneur bleu.   |           | Déposez les emballages en plastique, en métal et en matériaux composites dans le conteneur jaune. |

## Mini-four

### ● Introduction



Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'em-

ploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

## ● Utilisation conforme

Ce produit sert uniquement à cuire, réchauffer et griller des aliments et est réservé à un usage privé. Toute autre utilisation que celle décrite précédemment ou toute modification du produit est interdite et entraîne des dommages corporels et une détérioration du produit. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme. Le produit n'est pas destiné à une utilisation commerciale.

## ● Descriptif des pièces

- 1 Glissières
- 2 Régulateur de température
- 3 Voyant de contrôle vert
- 4 Commutateur de fonction
- 5 Voyant de contrôle rouge
- 6 Minuteur
- 7 Plaque à miettes (insérée)
- 8 Grille de cuisson
- 9 Plaque de cuisson
- 10 Pince de retrait

## ● Caractéristiques techniques

Numéro de type : PD-9007  
Tension secteur : 220-240V~, 50/60Hz  
Puissance absorbée : 1300W  
Espace de cuisson : env. 14l  
Dimensions : env. 40,5 x 27,0 x 34,0cm  
(l x h x p)

## ● Contenu de la livraison

- 1 mini-four
- 1 plaque à miettes
- 1 grille de cuisson
- 1 plaque de cuisson
- 1 pince de retrait
- 1 mode d'emploi



## Consignes de sécurité

**PRENEZ CONNAISSANCE DE TOUTES LES INDICATIONS DE MANIEMENT ET DE SÉCURITÉ AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU PRODUIT ! SI VOUS REMETTEZ LE PRODUIT À UN TIERS, VEUILLEZ ÉGALEMENT LUI TRANSMETTRE TOUS LES DOCUMENTS S'Y RAPPORTANT !**



**⚠ AVERTISSEMENT !  
DANGER DE MORT ET  
D'ACCIDENT POUR LES  
ENFANTS EN BAS ÂGE ET  
LES ENFANTS !**

- Ne laissez jamais les enfants manipuler sans surveillance le matériel d'emballage. Il existe un risque d'étouffement avec les matériaux d'emballage. Les enfants sous-estiment souvent les dangers.
- Tenez toujours les enfants à l'écart du produit.
- Ce produit n'est pas un jouet, il doit être tenu hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à la manipulation du produit.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de l'âge de 8 ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou encore par toute personne manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil ainsi que des dangers qui en résultent.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble de raccordement.
- Le produit doit toujours être débranché en cas d'absence de surveillance ou en cas de nettoyage.
- Ne laissez pas le produit ou le matériel d'emballage traîner sans surveillance. Les films/les sacs en plastique, les pièces en polystyrène, etc. peuvent constituer des jouets dangereux pour les enfants.



## Évitez les risques mortels par électrocution


- Avant chaque raccordement au secteur, vérifiez que le produit est en bon état. N'utilisez jamais le produit si vous détectez le moindre dommage.
- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant si vous remarquez des bruits ou des odeurs inhabituels ou en cas de dysfonctionnement évident.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide lorsque le produit fonctionne.
- N'immergez pas le produit dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Protégez le produit de l'humidité, des gouttes et des éclaboussures.
- Ne placez pas d'objets remplis de liquide, comme des vases, sur le produit.
- Si des liquides pénètrent dans le produit, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler le produit avant de le remettre en service.
- Protégez le câble secteur contre les arêtes coupantes, les charges mécaniques et les surfaces très chaudes.

- Pour brancher ou débrancher le produit de l'alimentation secteur, saisissez la fiche secteur par sa partie isolée uniquement !
- Utilisez le produit uniquement dans des endroits secs, et jamais à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- Débranchez toujours le produit du réseau électrique après utilisation et avant chaque nettoyage. Le produit continue de présenter une consommation de faible puissance lorsqu'il est éteint mais qu'il reste branché à l'alimentation électrique. Pour éteindre complètement le produit, débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- N'ouvrez jamais l'un des composants électriques, et n'y insérez jamais d'objets quelconques. Des interventions de cette nature signifient un danger de mort par électrocution.
- Lorsque le câble de raccordement de ce produit est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente, ou par toute personne possédant une qualification similaire, afin de prévenir tout danger.
- Avant utilisation, vérifiez que la tension secteur disponible cor-

pond à la tension de service requise du produit (220-240V~, 50/60 Hz).



## **Évitez les risques d'incendie et de blessures**

- Ne couvrez pas le produit avec d'autres objets pendant que vous l'utilisez. Un dégagement de chaleur excessif peut provoquer un incendie.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Un dégagement de chaleur excessif peut provoquer un incendie.
- Ne séchez jamais de textiles ou d'objets sur, au-dessus ou à l'intérieur du produit.
- Branchez uniquement le produit dans une prise de courant bien accessible, afin que vous puissiez le débrancher rapidement du réseau électrique en cas d'incident.
- Assurez-vous que les ouvertures d'aération du produit sont toujours dégagées. Risque de surchauffe !
- Disposez le câble secteur de sorte que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
-  Ne touchez jamais la porte en verre ou le boîtier

pendant l'utilisation car ils deviennent très chauds. Utilisez une manique ou un objet similaire pour ouvrir la porte en verre afin d'éviter les brûlures !

- Ne touchez jamais les éléments chauffants ou la fenêtre d'observation pendant le fonctionnement ou avant que le produit n'ait refroidi. Ne mettez pas les mains dans l'espace de cuisson pendant le fonctionnement. Attendez que le produit ait refroidi. Sinon vous risqueriez de vous brûler.
- Après utilisation, laissez le produit refroidir avant de le transporter.
- Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous manipulez le produit chaud !
- Ne faites pas fonctionner le produit avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.



### **Risque de dégâts matériels**

- Assurez-vous que le produit, le câble d'alimentation ou la fiche électrique n'entrent pas en contact avec des sources chaudes telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.

- Utilisez le produit uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- Ne pliez pas et ne coincez pas le câble d'alimentation.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant en tirant sur la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Veillez à ce qu'aucun matériau facilement inflammable ne se trouve à proximité immédiate du produit pendant son fonctionnement (p. ex. torchon, maniques, etc.).
- N'utilisez pas la plaque de cuisson pour stocker et transformer des aliments acides, alcalins ou salés !
- Aucune action de l'utilisateur n'est nécessaire pour régler le produit sur 50 Hz ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 Hz ou 60 Hz.



### **CONVIENT À UNE UTILISATION ALIMENTAIRE !**

Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit.

### **● Installation du produit**

**Remarque :** retirez le produit et les accessoires de l'emballage. Retirez du produit tous les autocollants, films de protection et sécurités de transport.

**Remarque :** vérifiez que le contenu de la livraison est complet et en bon état.

**Remarque :** nettoyez toutes les pièces comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

- Ne placez pas le produit à proximité immédiate de l'eau, par exemple près d'un évier, d'une cuve de lavage ou dans une cave humide. Dans le cas contraire, il y a un risque de choc électrique.
- Ne placez jamais le produit sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
- La distance entre le produit et les armoires suspendues, les plafonds, les murs ou autres doit être d'au moins 10 cm vers le haut et de 5 cm vers la droite et la gauche. Le produit ne doit donc pas être placé dans des armoires ou autres. Dans le cas contraire, une aération suffisante du produit n'est pas possible et celui-ci pourrait provoquer un incendie ou être endommagé.
- Ne placez le produit que sur un support résistant à la chaleur. Dans le cas contraire, il y a un risque d'incendie et le produit peut être endommagé. La zone située sous le fond du produit peut se décolorer et être

endommagée. En outre, si le support est mou, des marques permanentes peuvent apparaître dans le support.

- Installez le produit sur un support solide, plat et résistant à la chaleur (par exemple un plan de travail en acier inoxydable ou en pierre naturelle comme le granit). Veillez à ce que l'aération autour du produit soit suffisante.
- Poussez le produit avec l'arrière jusqu'au mur. Les écarteurs à l'arrière doivent être en contact avec le mur. Veillez à ce que le mur soit constitué d'un matériau résistant à la chaleur, par exemple du carrelage, de la pierre naturelle ou du granit.

## ● **Avant la première mise en service**

- Enfichez la fiche secteur dans une prise de courant.
- Tournez le régulateur de température [2] dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur la température la plus élevée.
- Tournez le commutateur de fonction [4] sur chaleur de voûte et de sole [☐].
- Ouvrez la porte vitrée et laissez-la ouverte pour cette opération.
- Retirez les accessoires éventuellement insérés dans l'espace de cuisson.
- Tournez le minuteur [6] sur 20 minutes. Le produit s'éteint automatiquement au bout de 20 minutes. Si vous souhaitez interrompre préma-

turément le processus de chauffe, tournez le régulateur de température [2] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, positionnez le commutateur de fonction [4] sur [OFF] et mettez le minuteur [6] sur la position « OFF ».

**Remarque :** lorsque le produit chauffe pour la première fois, il peut y avoir un léger dégagement de fumée et d'odeur dû aux résidus de fabrication. C'est normal et tout à fait sans danger. Veillez à une aération suffisante, ouvrez par exemple une fenêtre.

- Laissez refroidir le produit et nettoyez-le comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Le produit est à présent prêt à l'emploi.

## ● Mise en service

### Remarques sur la porte en verre : **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

Ne vous appuyez pas sur la porte en verre. Ne placez pas d'objets sur la porte en verre. Cela entraîne des dommages sur les charnières. Si vous préparez des plats particulièrement gras, le dégagement de fumée peut être plus important. Dans ce cas, ne fermez pas complètement la porte en verre, mais laissez-la entrouverte : la porte en verre a une position d'arrêt, de sorte qu'elle reste entrouverte. Si vous refermez la porte en verre avec précaution, elle s'enclenche dans cette position juste avant de se fermer.

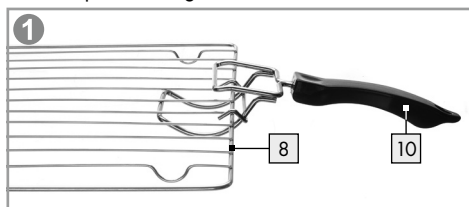
Ouvrez et fermez toujours la porte en verre avec précaution. Pour éviter le basculement du four, la porte doit être guidée au niveau de la poignée pendant tout le mouvement d'ouverture et de fermeture.

### Insérer la plaque à miettes :

- Poussez la plaque à miettes [7] sous les éléments chauffants inférieurs de manière à ce qu'elle repose à plat sur le fond du produit.

## Utiliser la grille de cuisson :

- Utilisez toujours la pince de retrait [10] pour insérer la grille de cuisson [8] dans le produit ou pour retirer la grille de cuisson. Autrement, il existe un risque de blessures.
- Ne placez jamais la grille de cuisson [8] directement sur les éléments chauffants. Sinon, il existe un risque de dommages matériels.
- Insérez la grille de cuisson [8] dans l'une des trois glissières [1] de l'espace de cuisson du produit.
- Pour pouvoir retirer la grille de cuisson chaude [8], accrochez la pince de retrait [10] comme indiqué sur la figure 1.

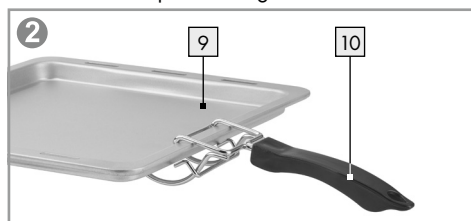


## Utiliser la plaque de cuisson :

- Utilisez toujours la pince de retrait [10] pour insérer la plaque de cuisson [9] dans le produit ou pour retirer la plaque de cuisson. Autrement, il existe un risque de blessures.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne placez jamais la plaque de cuisson [9] directement sur les éléments chauffants. Sinon, il existe un risque de dommages matériels.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson [9] pour stocker et transformer des aliments acides, alcalins ou salés !
- Utilisez toujours, si possible, du papier sulfurisé pour garder la plaque de cuisson [9] propre et la protéger de la graisse brûlée des aliments. Si la plaque de cuisson [9] est enduite de graisse pour la cuisson, un nettoyage minutieux à l'eau chaude et au liquide vaisselle doux est nécessaire ! Ne grattez pas la plaque de cuisson [9] avec des couverts tranchants.
- Insérez la plaque de cuisson [9] dans l'une des trois glissières [1] de l'espace de cuisson du produit.
- Pour pouvoir retirer la plaque de cuisson chaude [9], accrochez la pince de retrait [10] comme indiqué sur la figure 2.



- Pour mettre le produit en marche, placez le minuteur [6] sur la position « ON » ou sur le temps de cuisson souhaité (minutes).

### Commutateur de fonction :

Le commutateur de fonction [4] permet d'allumer le produit et de régler trois fonctions différentes :

| Symbole | Signification  |
|---------|--|
|         | « Chaleur de voûte », par exemple pour gratiner                    |
|         | « Chaleur de sole », par exemple pour cuire des gâteaux            |
|         | « Chaleur de voûte et de sole », par exemple pour cuire des pizzas |
|         | « OFF » : le produit est éteint.                                   |

### Régulateur de température :

Le régulateur de température [2] permet de régler la température souhaitée.

### Fonctionnement continu/fonctionnement avec minuteur :

Vous pouvez régler le temps de cuisson à l'aide du minuteur [6] :

- Réglez le minuteur [6] sur le temps de cuisson souhaité. Le voyant de contrôle rouge [5] s'allume. Lorsque la durée programmée est terminée, un signal sonore retentit et le produit arrête de chauffer. Le voyant de contrôle rouge [5] s'éteint.
- Si vous souhaitez utiliser le produit sans limite de temps (fonctionnement continu), tournez le minuteur [6] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position « ON ». Le voyant de contrôle rouge [5] s'allume. Si vous souhaitez arrêter le fonctionnement, tournez le minuteur [6] dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « OFF ». Le voyant de contrôle rouge [5] s'éteint.

**Remarque :** vous pouvez également utiliser le minuteur [6] sans fonction de chauffe comme chronomètre. Pour ce faire, placez le commutateur de fonction [4] sur **OFF**. Réglez

ensuite la durée sur le minuteur [6]. Le commutateur du minuteur [6] se déplace alors dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position « OFF ». Un signal sonore retentit lorsque la durée réglée est écoulée. Ce faisant, le produit ne chauffe pas.

## ● Griller et cuire au four

■ Ne placez jamais de récipients ou d'aliments directement sur le fond du produit, sur les éléments chauffants ou sur la plaque à miettes [7]. Sinon, il existe un risque de dommages matériels.

1. Placez la plaque à miettes [7] dans le produit.
2. Retirez la grille de cuisson [8] et la plaque de cuisson [9] du produit. Le cas échéant, recouvrez-les de papier sulfurisé ou enduisez la plaque de cuisson [9] de graisse adaptée à la cuisson.

**Remarque :** selon le plat, le four doit être préchauffé. Respectez les indications de la recette correspondante. Le préchauffage est utile pour les temps de cuisson très courts, pour les croûtes croustillantes ainsi que pour les plats délicats qui nécessitent une température constante, comme les soufflés par exemple. Si un préchauffage n'est pas nécessaire, sautez l'étape 3.

3. Laissez le produit chauffer jusqu'à la température souhaitée :
  - Fermez la porte en verre.
  - Réglez la température souhaitée à l'aide du régulateur de température [2].
  - Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide du commutateur de fonction [4].
  - Réglez le minuteur [6] sur une durée de préchauffage d'au moins 15 minutes. Le voyant de contrôle rouge [5] indique que le produit est allumé. Le commutateur du minuteur [6] se déplace alors dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position « OFF ».

4. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant de contrôle vert [3] s'allume. Placez l'aliment à griller ou à cuire sur la grille de cuisson [8] ou la plaque de cuisson [9] et glissez-le dans l'une des glissières [1]. Veillez à ce que l'aliment à griller ou à cuire soit suffisamment éloigné des parois intérieures et des éléments chauffants du produit.

5. Fermez la porte en verre.
6. Réglez le temps de gril ou de cuisson souhaité à l'aide du minuteur [6]. La durée maximale de grillage ou de cuisson est de 60 minutes.

**Remarque :** si le temps de cuisson de votre aliment à griller ou à cuire est inférieur à 10 minutes, réglez d'abord le minuteur [6] sur 20 minutes, puis revenez au temps de gril ou de cuisson souhaité.

Le produit s'éteint automatiquement après la durée programmée, un signal sonore retentit et les voyants de contrôle [5]/[3] s'éteignent. Si vous souhaitez interrompre prématurément le processus de chauffe, tournez le régulateur de température [2] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, positionnez le commutateur de fonction [4] sur **OFF** et mettez le minuteur [6] sur la position « OFF ». Ou mettez le minuteur [6] sur la position « ON » pour faire fonctionner le produit sans limite de temps ; si vous voulez arrêter le fonctionnement, tournez le minuteur [6] sur la position « OFF ».

7. Après le processus de chauffe, retirez la grille de cuisson [8] ou la plaque de cuisson [9] à l'aide de la pince de retrait [10].

## ● Nettoyage et entretien



### **AVERTISSEMENT !**

### **DANGER D'ÉLECTROCUTION !**

- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant chaque nettoyage !
- N'immergez jamais le produit dans de l'eau ou d'autres liquides !

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent abîmer la surface.
- Ne nettoyez pas les pièces du produit dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas l'espace de cuisson avec un spray pour four, car les résidus sur les éléments chauffants ne peuvent plus être éliminés.
- Il est préférable de nettoyer le produit et les accessoires immédiatement après leur refroidissement. Il est alors plus facile d'éliminer les restes d'aliments.
- Essuyez le produit avec un chiffon humide. Si nécessaire, appliquez un produit vaisselle doux

sur le chiffon et essuyez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Séchez bien le tout.

- Nettoyez l'espace de cuisson et la porte en verre avec un chiffon humide. Si nécessaire, appliquez un produit vaisselle doux sur le chiffon et essuyez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Séchez bien le tout.
- Nettoyez la pince de retrait [10], la plaque de cuisson [9], la grille de cuisson [8] et le plateau à miettes [7] dans de l'eau chaude de rinçage. Pour ce faire, utilisez un produit vaisselle doux. Séchez bien toutes les pièces après le nettoyage.

### ● Rangement

- Conservez le produit nettoyé et ses accessoires dans un endroit propre, sec et exempt de poussière.
- Vous pouvez enrouler le câble d'alimentation autour des écarteurs situés à l'arrière du produit.

### ● Dépannage

| Panne  | Cause   | Solution  |
|--|---|---|
| <b>Le produit ne fonctionne pas.</b>   | La fiche secteur n'est pas branchée sur le réseau électrique.                         | Enfichez la fiche secteur dans une prise de courant.              |
|  | La prise de courant est défectueuse.  | Utilisez une autre prise de courant.                              |
|  | Le produit est défectueux.  | Adressez-vous au service après-vente.                             |
| <b>Le voyant de contrôle rouge [5] est allumé, mais le produit ne chauffe pas.</b> | Le commutateur de fonction [4] est en position « OFF ».                               | Tournez le commutateur de fonction [4] sur la fonction souhaitée. |
| <b>Le temps de cuisson des aliments semble très long.</b>                          | La porte vitrée a été très souvent ouverte pour contrôler l'avancement de la cuisson. | N'ouvrez pas la porte en verre plus souvent que nécessaire.       |
|  | La température réglée est incorrecte.   | Vérifier les réglages de température.                             |

| Panne  | Cause   | Solution   |
|--|---|--|
| <b>Pendant l'utilisation, de la fumée et des odeurs se dégagent.</b>   | Des résidus de nettoyage ou d'aliments se trouvent sur les éléments chauffants. | Retirez les aliments du produit et poursuivez la cuisson avec la porte en verre ouverte jusqu'à ce que la fumée ait disparu. |
| Si les dysfonctionnements ne peuvent pas être résolus avec les solutions de dépannage ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de dysfonctionnements, veuillez vous adresser à notre service après-vente. |   |  |

## ● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques/20-22 : papiers et cartons/80-98 : matériaux composites.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.

## ● Déclaration de conformité UE simplifiée

Ce produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales en vigueur. La conformité du produit a été attestée. Les déclarations et documents correspondants sont déposés chez le fabricant et peuvent être exigés.

La déclaration de conformité européenne est disponible dans sa version complète au lien suivant : [www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● Garantie et service après-vente

### ● Garantie

#### **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions

prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

### **Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

## ● Adresse du service après-vente

Teknihall  
Brusselstraat 33  
2321 Meer  
BELGIQUE  
00800 333 00 888\*  
smartwares-service-fr@sertronics.de  
smartwares-service-be@sertronics.de  
\*Numéro gratuit

### IAN 500468\_2504

Pour toute demande, veuillez conserver le ticket de caisse et le numéro d'article (IAN 500468\_2504) comme preuve d'achat.

## ● Recettes

Ce chapitre contient quelques exemples de préparation de repas ; ces exemples sont des recommandations. Le temps de préparation peut varier. Les recettes sont données sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et à la préparation sont des valeurs indicatives. Complétez ces propositions de recettes avec vos expériences personnelles.

**Remarque :** respectez les instructions de préparation figurant sur l'emballage des aliments.

### Muffins

#### Ingrédients pour 4 personnes :

60g de sucre  
150g de farine  
½ cuillère à café de levure chimique  
½ cuillère à café de bicarbonate de sodium  
une pincée de sel  
1 œuf (M)  
125 ml de lait  
60 ml d'huile de tournesol  
1 cuillère à café d'extrait de vanille

#### Préparation :

1. Préchauffer le four.
2. Tout d'abord, mettez le sucre, la farine, la levure chimique, le bicarbonate de sodium et le sel dans un bol mélangeur et mélangez ces ingrédients à l'aide d'une cuillère.

3. Ajoutez ensuite les œufs, le lait, l'huile de tournesol et l'extrait de vanille et battez ces ingrédients à l'aide d'un fouet pendant environ 2 minutes pour obtenir une pâte lisse.
4. Verser la pâte uniformément dans un moule à muffins.
5. Cuire les muffins à environ 200 °C à chaleur de voûte et de sole pendant environ 25 minutes sur la glissière la plus basse.

### Toasts hawaïens

#### Ingrédients pour 4 toasts :

4 tranches de toast  
1-2 cuillères à soupe de rémoulade  
120g de jambon cuit  
½ boîte de conserve d'ananas  
4 tranches de fromage à gratiner  
curry

#### Préparation :

1. Prêtartiner les tranches de toast.
2. Ensuite, badigeonnez-les d'une fine couche de rémoulade et recouvrez-les de jambon cuit.
3. Déposer une tranche d'ananas sur chaque toast garni. Assaisonner avec du curry.
4. Ensuite, placez une tranche de fromage sur le dessus de chaque ananas.
5. Déposer les toasts hawaïens sur la grille de cuisson [8] et les faire gratiner pendant environ 8 minutes dans le gril automatique et le four automatique, sur la glissière supérieure, à environ 200 °C de chaleur de voûte.

### Préparer une minipizza surgelée

#### Préparation :

1. Insérez la grille de cuisson [8] dans la glissière supérieure de l'espace de cuisson et de gril.
2. Placez la minipizza surgelée sans emballage sur la grille de cuisson [8].
3. Faites cuire la minipizza pendant environ 20 minutes à chaleur de voûte et de sole.
4. Veuillez respecter les indications de l'emballage concernant la température.

## Petits gâteaux secs

### Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 blanc d'œuf
- 250 g de farine (type 405)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- du zeste râpé d'un demi-citron

### Préparation :

1. Battre le beurre en mousse.
2. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le zeste de citron et les œufs.
3. Mélangez la farine, la levure chimique et le sel et incorporez-les à la pâte à l'aide d'une mouvette.
4. Laisser reposer la pâte pendant environ 10 minutes.
5. Donner à la pâte la forme souhaitée, par exemple à l'aide d'un hachoir à viande, d'un emporte-pièce ou d'une poche à douille.
6. Placer les petits gâteaux secs sur la plaque de cuisson [9] recouverte de papier sulfurisé.
7. Faire dorer les petits gâteaux secs dans le four préchauffé à 180 °C (chaleur de voûte et de sole) pendant environ 10-15 minutes sur la glissière supérieure.

**Remarque :** la quantité de pâte suffit pour plusieurs plaques de cuisson [9].

## Petits pains

### Ingrédients :

- 300 g de farine (ou de farine complète)
- 2 bonnes cuillères à café de levure chimique
- 200 g de graines de lin
- 1 œuf
- 500 g de fromage blanc
- 1 cuillère à café de sel
- selon les goûts, du cumin, des oignons, des lardons, etc.

### Préparation :

1. Bien pétrir le tout et former des petits pains.
2. Placer les petits pains sur la plaque de cuisson [9] recouverte de papier sulfurisé.
3. Faire cuire pendant environ 30 minutes à une température de voûte de 200 °C environ sur la glissière supérieure.

**Remarque :** la quantité de pâte suffit pour plusieurs plaques de cuisson [9].

## Meringue

### Ingrédients :

- 1 blanc d'œuf
- du sel
- 45 g de sucre

### Préparation :

1. Verser les blancs d'œufs refroidis dans un bol mélangeur sans matière grasse. Il ne faut pas y mélanger de jaunes d'œufs, sinon les blancs en neige ne prennent pas.
2. Battre les blancs d'œufs à vitesse lente pour éviter la formation de trop grosses bulles dans les blancs en neige.
3. Assaisonner avec une petite pincée de sel.
4. Ajouter la moitié du sucre petit à petit lorsque les blancs en neige commencent à prendre.
5. Puis battre en neige ferme à la vitesse maximale.
6. Ajouter le reste du sucre. Cela donne à la masse de meringue la fermeté nécessaire.
7. Verser la meringue dans une poche à douille munie d'une grande douille étoilée et dresser des rosettes, des languettes ou d'autres formes sur la plaque de cuisson [9] recouverte de papier sulfurisé en laissant un peu d'espace.
8. Préchauffer le gril automatique et le four automatique à environ 120 °C, chaleur de voûte et de sole.
9. Laisser cuire la meringue pendant environ 2 heures sur la glissière supérieure à environ 120 °C, chaleur de voûte et de sole.

## Croûtons au beurre

### Ingrédients :

- 2 tranches de pain de mie
- 1 cuillère à soupe de beurre

### Préparation :

1. Coupez le pain de mie en petits cubes.
2. Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole et mélangez-y le pain de mie.
3. Recouvrez une plaque de cuisson [9] de papier sulfurisé et répartissez uniformément les cubes de pain de mie.
4. Faites cuire les cubes de pain de mie à environ 170 °C, chaleur de voûte, sur la glissière supérieure. Après environ 7-10 minutes, retournez les cubes de pain de mie et faites-les cuire encore 7-10 minutes, jusqu'à ce que les cubes de pain de mie soient bien dorés.

**Remarque :** vous pouvez également utiliser du beurre aux herbes ou à l'ail à la place du beurre normal. Le temps de cuisson est alors réduit d'environ 5 minutes.

## Baguettes à la viande hachée

### Ingrédients :

- 2 petits pains baguette
- 250g de viande hachée (moitié-moitié)
- 2 tomates
- 1 oignon (coupé en dés)
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 40g de parmesan râpé
- 4 tranches de fromage
- du sel et du poivre

### Préparation :

1. Découpez les baguettes et évidez-les.
2. Mélangez le hachis, le concentré de tomates, l'oignon, le parmesan, un peu de sel et un peu de poivre.
3. Façonnez la viande hachée en 4 boulettes de taille égale, aussi plates que possible, et déposez-les sur les moitiés de baguette.
4. Coupez la tomate en tranches et répartissez-les sur les baguettes.
5. Répartissez le fromage sur les baguettes.

6. Placez les baguettes sur une plaque de cuisson [9] et faites-les cuire à environ 225 °C dans le four préchauffé à chaleur de voûte et de sole pendant environ 20 minutes sur la glissière inférieure.

**Remarque :** vous pouvez également assaisonner la viande hachée avec du basilic, du chili ou d'autres épices.

## Chou-fleur (gratiné)

### Ingrédients :

- ½ tête de chou-fleur (env. 250g)
- 3 rondelles de citron
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à café bombée de farine
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'amandes en bâtonnets
- 2 cuillères à soupe de fromage à gratin (râpé)
- du sel, du poivre, de la muscade

### Préparation :

1. Divisez le chou-fleur en petits choux et lavez ceux-ci.
2. Faites cuire le chou-fleur avec les tranches de citron dans de l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes, de manière à ce que le chou-fleur soit croquant. Recueillez environ 150 ml d'eau de cuisson en l'égouttant.
3. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites blondir la farine en remuant constamment pendant environ 1 minute.
4. Versez l'eau de cuisson du chou-fleur en remuant constamment et laissez bouillir pendant environ 2 minutes. Si le roux est trop ferme, ajoutez un peu d'eau au fur et à mesure jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Assaisonner avec du jus de citron, du sel, du poivre et de la muscade.
5. Mettez le chou-fleur dans un plat à four (d'environ 14 cm de diamètre) et versez la sauce dessus de manière uniforme.
6. Saupoudrez le fromage et les amandes en bâtonnets.
7. Placez le plat à four sur la plaque de cuisson [9].

8. Faites gratiner le gratin pendant environ 20 minutes dans le four préchauffé à environ 200 °C à chaleur de voûte et de sole, sur la glissière inférieure.

## **Chaussons fourrés au saumon**

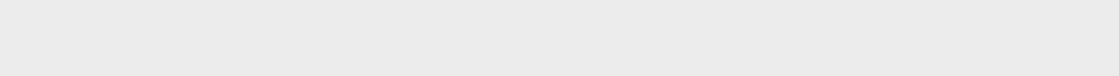
### **Ingrédients :**

- 1 paquet de plaques de pâte feuilletée (env. 8 pièces)
- 1 paquet de saumon fumé, en tranches (env. 200 g)
- 1 citron
- 1 oignon
- 1 paquet de fromage frais (200 g)
- de l'aneth frais
- du sel et du poivre
- 1 jaune d'œuf

### **Préparation :**























1. Séparez les plaques de pâte feuilletée et faites-les décongeler si nécessaire.
2. Mélangez le fromage frais avec du sel, du poivre et le jus d'un citron.
3. Coupez l'oignon en petits dés.
4. Ajoutez la moitié du saumon et les oignons à la préparation à base de fromage frais et réduisez le tout grossièrement en purée à l'aide d'un mixeur plongeant.
5. Coupez le reste du saumon en fines lamelles.
6. Ajoutez le saumon et l'aneth à la préparation et mélangez le tout.
7. Déposez une cuillère à soupe de la préparation sur chaque plaque de pâte feuilletée et reliez celle-ci.
8. Badigeonnez la poche ainsi formée avec du jaune d'œuf.
9. Placez les chaussons sur la plaque de cuisson 9. Laissez suffisamment d'espace entre chaque poche car la pâte feuilletée va gonfler.
10. Faire cuire les chaussons sur la glissière inférieure à environ 220 °C, chaleur de voûte et de sole, pendant environ 25-30 minutes. La pâte feuilletée doit légèrement brunir.

**Remarque :** la quantité indiquée suffit pour plusieurs plaques de cuisson 9.



|  |           |
|--|-----------|
| <b>Legenda van de gebruikte pictogrammen</b> .....     | Pagina 56 |
| <b>Inleiding</b> .....                                 | Pagina 56 |
| Correct en doelmatig gebruik .....                     | Pagina 57 |
| Beschrijving van de onderdelen.....                    | Pagina 57 |
| Technische gegevens .....                              | Pagina 57 |
| Omvang van de levering.....                            | Pagina 57 |
| <b>Veiligheidsinstructies</b> .....                    | Pagina 57 |
| <b>Product neerzetten</b> .....                        | Pagina 60 |
| <b>Voor de eerste ingebruikname</b> .....              | Pagina 61 |
| <b>Ingebruikname</b> .....                             | Pagina 61 |
| Grillen en bakken.....                                 | Pagina 63 |
| <b>Reiniging en onderhoud</b> .....                    | Pagina 64 |
| <b>Opbergen</b> .....                                  | Pagina 64 |
| <b>Storingen oplossen</b> .....                        | Pagina 65 |
| <b>Afvoer</b> .....                                    | Pagina 65 |
| <b>Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring</b> ..... | Pagina 66 |
| <b>Garantie en service</b> .....                       | Pagina 66 |
| Garantie .....   | Pagina 66 |
| Serviceadres.....                                      | Pagina 66 |
| <b>Recepten</b> .....                                  | Pagina 66 |

## Legenda van de gebruikte pictogrammen

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Lees de aanwijzingen  |    | 60-minuten-tijdschakelklok en functie voor continu-bedrijf  |
| <b>V</b>   | Volt  |    | Traploze temperatuurregeling van 70-230 °C  |
|    | Wisselstroom/-spanning  |    | 14-linhoud  |
| <b>Hz</b>  | Hertz   |    | Opgenomen vermogen  |
| <b>W</b>   | Watt  |    | Golfkarton  |
|    | Veiligheidsinstructies<br>Instructies   |    | GS-gecertificeerd   |
|    | Neem de waarschuwingen en veiligheidsinstructies in acht!   |    | Verpakking van gerecycled materiaal   |
|    | Levensgevaar en kans op ongevallen voor kleuters en kinderen!   |   |   |
|    | Waarschuwing! Kans op elektrische schokken!   |    | De verpakking en het product op milieuvriendelijke wijze afvoeren!  |
|    | <b>GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!</b> De smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed. | <b>CE</b>   | De CE-markering duidt op conformiteit met relevante EU-richtlijnen die van toepassing zijn op dit product.                                  |
|  | Grill-/gaarcombinatie (bovenwarmte)   |  | Grill-/gaarcombinatie (boven-/onderwarmte)  |
|  | Grill-/gaarcombinatie (onderwarmte)   |  |  Pas op! Gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken! |
|  | Papieren en kartonnen verpakkingen moeten in de blauwe recyclingcontainer.                                  |  |   |

## Mini-oven

### ● Inleiding



Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De

gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

## ● Correct en doelmatig gebruik

Het product is uitsluitend bedoeld voor het bakken, opwarmen en grillen van gerechten en is alleen bestemd voor privégebruik. Een ander gebruik dan hiervoor beschreven of een verandering aan het product is niet toegestaan en leidt tot letsel en beschadiging van het product. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die terug te voeren is op ondoelmatig gebruik. Het product is niet bestemd voor commercieel gebruik.

## ● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Rails
- 2 Temperatuurregelaar
- 3 Groene controlelampje
- 4 Keuzeschakelaar
- 5 Rode controlelampje
- 6 Timer
- 7 Kruidplaat (geplaatst)
- 8 Grillrooster
- 9 Bakplaat
- 10 Tang

## ● Technische gegevens

|                  |  |
|------------------|--|
| Typenummer:      | PD-9007                                  |
| Netspanning:     | 220-240V~, 50/60Hz                       |
| Energieverbruik: | 1300W                                    |
| Inhoud:          | ca. 14l                                  |
| Afmetingen:      | ca. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm<br>(b x h x d) |

## ● Omvang van de levering

- 1 mini-bakoven
- 1 kruidplaat
- 1 grillrooster
- 1 bakplaat
- 1 tang
- 1 gebruiksaanwijzing



## Veiligheidsinstructies

**MAAK U VOOR DE INGEBRUIK-  
NAME VAN HET PRODUCT  
VERTROUWD MET ALLE BEDIE-  
NINGS- EN VEILIGHEIDSVOOR-  
SCHRIFTEN! GEEF OOK ALLE  
DOCUMENTEN MEE WANNEER  
U HET PRODUCT AAN DERDEN  
DOORGEEFT!**



### **⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLLEN VOOR KLEUTERS EN KINDEREN!**

- Laat kinderen nooit zonder toezicht achter bij het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar door het verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren.
- Houd kinderen altijd uit de buurt van het product.
- Dit product is geen speelgoed, het hoort niet thuis in kinderhanden. Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die ontstaan in de omgang met het product.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.

- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar evenals door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als zij in de gaten worden gehouden of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de eruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als er geen toezicht is of bij het schoonmaken.
- Laat het product of het verpakkingsmateriaal niet achteloos liggen. Plastic folie/-zakken, stukken piepschuim etc. kunnen voor kinderen een gevaarlijk speelgoed vormen.




## **Vermijd levensgevaar door een elektrische schok**

- Controleer het product voordat u de stekker in het stopcontact steekt altijd op eventuele beschadigingen. Gebruik het product nooit wanneer u beschadigingen heeft geconstateerd.
- Trek de stekker onmiddellijk uit het stopcontact als u een abnormale geluids- of geurontwikkeling constateert of als er sprake is van een storing.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel tijdens het gebruik nooit nat of vochtig wordt.
- Dompel het product niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het product tegen vocht, drup- en spatwater.
- Plaats geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals bijv. vazen, op het product.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer er vloeistof in het product terecht is gekomen. Laat het product controleren voordat het weer in gebruik wordt genomen.
- Bescherm de stroomkabel tegen scherpe randen, mechanische belastingen en hete oppervlakken.

- Raak alleen het geïsoleerde gedeelte van de stekker aan bij het aansluiten op of loshalen van het lichtnet!
- Gebruik het product uitsluitend in droge ruimtes, nooit buitenshuis of in een vochtige omgeving.
- Haal de stekker van het product na gebruik en voor het schoonmaken altijd uit het stopcontact. Het product verbruikt ook nog een geringe hoeveelheid stroom als het product is uitgeschakeld maar nog met het elektriciteitsnet verbonden is. Om het product volledig uit te schakelen, haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Open nooit een van de elektrische componenten en steek er geen voorwerpen in. Bij dergelijke handelingen bestaat levensgevaar door een elektrische schok.
- Als de stroomkabel van dit product beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant of diens klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Controleer voor gebruik of de aanwezige netspanning overeenkomt met de benodigde bedrijfsspanning van het product (220-240V~, 50/60Hz).



## Vermijd brand- en letselgevaar

- Dek het product niet af met voorwerpen terwijl het in gebruik is. Een overmatige warmteontwikkeling kan tot brand leiden.
- Laat het product tijdens het gebruik niet onbeheerd achter. Een overmatige warmteontwikkeling kan tot brand leiden.
- Laat nooit textiel of voorwerpen op, boven of in het product drogen.
- Sluit het product alleen aan op een goed toegankelijk stopcontact zodat u het in geval van een storing snel van het lichtnet kunt halen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen van het product altijd vrij zijn. Gevaar voor oververhitting!
- Leg de stroomkabel zodanig neer dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
-  Raak nooit de glazen deur of de behuizing aan tijdens het gebruik omdat deze zeer heet worden. Gebruik voor het openen van de glazen deur een pannenlap o.i.d. om brandwonden te vermijden!

- Raak nooit het verwarmingselement of het kijkvenster aan tijdens het gebruik of voordat het product is afgekoeld. Steek uw handen tijdens het gebruik niet in de oven! Wacht tot het product is afgekoeld. Anders kunt u brandwonden oplopen.
- Laat het product na gebruik eerst afkoelen voordat u het verplaatst.
- Gebruik in de omgang met het hete product altijd ovenwanten of pannenlappen!
- Gebruik het product niet met een externe timer of een apart op afstand bedienbaar systeem.
- Let erop dat er zich tijdens het gebruik geen licht brandbare materialen in de directe omgeving van het product bevinden (bijv. vaatdoeken, pannenlappen etc.).
- Gebruik de bakplaat niet voor het opbergen en verwerken van zure, alkalische of zoute levensmiddelen of gerechten!
- De gebruiker hoeft niets te doen om het product op 50Hz of 60Hz in te stellen. Het product stelt zich automatisch in op 50Hz of 60Hz.

■  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!**

De smaak- en geureigenschappen worden door dit product niet beïnvloed.



**Kans op materiële schade**

- Zorg ervoor dat het product, de stroomkabel of de stekker niet in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- Gebruik het product uitsluitend met de meegeleverde originele accessoires.
- Knik de stroomkabel niet en druk hem niet plat.
- Trek de stroomkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan de kabel zelf.
- **Product neerzetten**
- **Opmerking:** haal het product en de accessoires uit de verpakking. Verwijder alle stickers, beschermfolies en transportbeveiligingen van het product.
- **Opmerking:** controleer de levering op volledigheid en beschadigingen.
- **Opmerking:** reinig alle onderdelen zoals beschreven bij 'Reiniging en onderhoud'.
- Zet het product niet in de directe nabijheid van water neer, bijv. naast een gootsteen, wasbak of in vochtige kelders. Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.

- Zet het product nooit onder hangkasten of naast gordijnen, wandkasten of andere ontvlambare voorwerpen neer.
- De afstand van het product tot hangkasten, plafonds, wanden en dergelijke moet naar boven minstens 10 cm en naar rechts en links steeds 5 cm bedragen. Daarom mag het product bijvoorbeeld niet in kasten e.d. worden geplaatst. Er is dan geen voldoende ventilatie van het product mogelijk waardoor brand kan ontstaan of het product beschadigd raakt.
- Plaats het product alleen op een hittebestendige ondergrond. Anders bestaat er brandgevaar en kan het product beschadigd raken. Het gedeelte onder de bodem van het product kan verkleuren en beschadigd raken. Bovendien kunnen bij een zachte ondergrond permanente afdraken op de ondergrond ontstaan.
- Zet het product op een stevige, horizontale en hittebestendige ondergrond (bijv. rvs-aanrecht of natuurstenen werkblad zoals graniet) neer. Zorg voor voldoende ventilatie om het product heen.
- Schuif het product met de achterkant tegen de wand/muur. De

afstandhouders aan de achterkant moeten de wand/muur raken.

Zorg ervoor dat de wand/muur uit hittebestendig materiaal bestaat, bijv. tegels, natuursteen of graniet.

## ● Voor de eerste ingebruikname

- Steek de stekker in een stopcontact.
  - Draai de temperatuurregelaar **2** met de klok mee tot aan de aanslag op de hoogste stand.
  - Zet de keuzeschakelaar **4** op boven- en onderwarmte **☐**.
  - Open de glazen deur en laat hem tijdens deze procedure open.
  - Haal eventuele accessoires uit de oven.
  - Zet de Timer **6** op 20 minuten. Het product wordt na 20 minuten automatisch uitgeschakeld. Wanneer u het opwarmen eerder wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **2** tegen de klok in tot aan de aanslag, zet u de keuzeschakelaar **4** op **OFF** en zet u de Timer **6** op stand 'OFF'.
- Opmerking:** de eerste keer kan het product bij het opwarmen een beetje roken en stinken door restanten van het fabricageproces. Dat is normaal en absoluut ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- Laat het product afkoelen en maak het schoon zoals beschreven bij het onderdeel 'Reiniging en onderhoud'.

Het product is nu klaar voor gebruik.

## ● Ingebruikname

### **Aanwijzingen voor de glazen deur: PAS OP! KANS OP MATERIËLE SCHADE!**

Leun niet op de glazen deur. Zet geen voorwerpen op de glazen deur. Dat kan leiden tot beschadiging van de scharnieren.

Wanneer u zeer vette gerechten klaarmaakt, kan er meer rookontwikkeling dan gewoonlijk ontstaan.

Sluit in dit geval de glazen deur niet helemaal, maar laat hem op een kier open staan: de glazen deur heeft een ruststand zodat deze op een kier open blijft staan. Wanneer u de glazen deur voorzichtig dicht doet, blijft hij vlak voor het sluiten in deze stand staan.

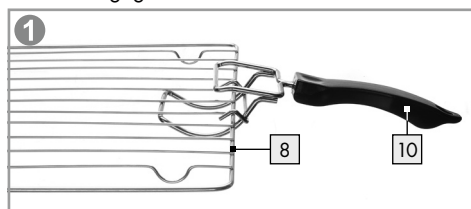
Open en sluit de glazen deur altijd voorzichtig. Om te voorkomen dat de oven omvalt, moet de deur bij het openen en sluiten tijdens de volledige beweging aan de greep worden vastgehouden.

### Kruimelplaat plaatsen:

- Schuif de kruimelplaat [7] onder het onderste verwarmingselement zodat het vlak op de bodem van het product ligt.

### Grillrooster gebruiken:

- Gebruik altijd de tang [10] om het grillrooster [8] in het product te plaatsen of eruit te halen. Anders is er kans op letsel.
- Leg het grillrooster [8] nooit rechtstreeks op het verwarmingselement. Anders is er kans op materiële schade.
- Schuif het grillrooster [8] in een van de drie rails [1] in de oven.
- Voor het verwijderen van het hete grillrooster [8] brengt u de tang [10] zo aan als op afbeelding 1 weergegeven.



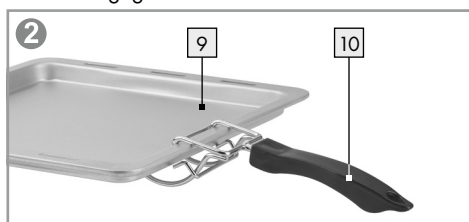
### Bakplaat gebruiken:

- Gebruik altijd de tang [10] om de bakplaat [9] in het product

te plaatsen of eruit te halen. Anders is er kans op letsel.

## PAS OP! KANS OP MATERIËLE SCHADE!



- Leg de bakplaat [9] nooit rechtstreeks op het verwarmingselement. Anders is er kans op materiële schade.
- Gebruik de bakplaat [9] niet voor het opbergen en verwerken van zure, alkalische of zoute levensmiddelen of gerechten!
- Gebruik indien mogelijk altijd bakpapier om de bakplaat [9] schoon te houden en te beschermen tegen ingebrand vet van levensmiddelen. Wanneer de bakplaat [9] voor het bakken met vet wordt bestreken, is een grondige reiniging met warm water en een mild afwasmiddel noodzakelijk! Kras niet met scherpe voorwerpen op de bakplaat [9].
- Schuif de bakplaat [9] in een van de drie rails [1] in de oven.
- Voor het verwijderen van de hete bakplaat [9] brengt u de tang [10] zo aan als op afbeelding 2 weergegeven.



- Om het product in te schakelen, zet u de Timer **[6]** op stand 'ON' of op de gewenste baktijd (minuten).

### Keuzeschakelaar:

Met de keuzeschakelaar **[4]** kunt u het product inschakelen en drie verschillende functies instellen:

| Symbol   | Betekenis  |
|--|--|
|  | 'Bovenwarmte' bijv. voor overbakken (gratineren) |
|  | 'Onderwarmte' bijv. voor taarten                 |
|  | 'Boven- & onderwarmte' bijv. voor pizza's        |
|  | 'OFF': het product is uitgeschakeld.             |

### Temperatuurregelaar:

Met de temperatuurregelaar **[2]** kunt u de gewenste temperatuur instellen.

### Continu-gebruik/Timer-gebruik:

Met behulp van de Timer **[6]** kunt u de baktijd instellen:

- Zet de Timer **[6]** op de gewenste baktijd. Het rode controlelampje **[5]** gaat branden. Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal en het product stopt met verwarmen. Het rode controlelampje **[5]** gaat uit.
- Wanneer u het product zonder tijdsbegrenzing wilt gebruiken (continu-gebruik), draait u de Timer **[6]** tegen de klok in op stand 'ON'. Het rode controlelampje **[5]** gaat branden. Wanneer u de oven uit wilt zetten, draait u de Timer **[6]** met de klok mee op stand 'OFF'. Het rode controlelampje **[5]** gaat uit.

**Opmerking:** u kunt de Timer **[6]** ook zonder warmte-functie als kookwekker gebruiken. Zet hiervoor de keuzeschakelaar **[4]** op **OFF**. Stel vervolgens de gewenste tijd met de Timer **[6]** in. De schakelaar van de Timer **[6]** verplaatst zich nu tegen de klok in naar 'OFF'. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het product wordt daarbij niet warm.

## ● Grillen en bakken

- Leg/zet nooit bakjes of levensmiddelen direct op de bodem van het product, het verwarmings-element of de kruimelplaat **[7]**. Anders is er kans op materiële schade.

1. Leg de kruimelplaat **[7]** in het product.
2. Haal het grillrooster **[8]** en de bakplaat **[9]** uit het product. Leg indien gewenst het bakpapier op de plaat of bestrijk de bakplaat **[9]** met vet dat geschikt is voor bakken.

**Opmerking:** afhankelijk van het gerecht moet de bakoven worden voorverwarmd. Houd u aan de aanwijzingen van het betreffende recept. Het voorverwarmen is nuttig bij zeer korte baktijden, bij krokante korsten en bij gevoelige gerechten die om een constante temperatuur vragen zoals bijvoorbeeld soufflé's. Wanneer voorverwarmen niet nodig is, slaat u stap 3 over.

3. Laat het product op de gewenste temperatuur warm worden:
  - Sluit de glazen deur.
  - Stel de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar **[2]** in.
  - Kies met de keuzeschakelaar **[4]** de gewenste functie.
  - Stel met de Timer **[6]** een voorverwarmingstijd van minstens 15 minuten in. Het rode controlelampje **[5]** geeft aan dat het product is ingeschakeld. De schakelaar van de Timer **[6]** verplaatst zich nu tegen de klok in naar 'OFF'.
4. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het groene controlelampje **[3]** branden. Leg de te grillen of te bakken producten op het grillrooster **[8]** resp. de bakplaat **[9]** en schuif het in een van de rails **[1]**. Zorg voor voldoende afstand tussen de te grillen resp. te bakken producten en de wanden en verwarmingselementen van het product.
5. Sluit de glazen deur.

6. Stel met de Timer **[6]** de gewenste grill- resp. baktijd in. De maximale grill- resp. baktijd bedraagt 60 minuten.
- Opmerking:** wanneer de gaartijd van de levensmiddelen minder dan 10 minuten bedraagt, zet u de Timer **[6]** eerst op 20 minuten en dan terug op de gewenste grill- resp. baktijd. Het product wordt na de ingestelde tijd automatisch uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en de controlelampjes **[5]**/**[3]** gaan uit. Wanneer u het grillen of bakken eerder wilt onderbreken, draait u de temperatuurregelaar **[2]** tot aan de aanslag tegen de klok in, zet u de keuzeschakelaar **[4]** op **OFF** en zet u de Timer **[6]** op stand 'OFF'. Of u zet de Timer **[6]** op stand 'ON' om het product zonder tijdsbegrenzing te gebruiken; wanneer u de oven niet meer wilt gebruiken, draait u de Timer **[6]** op stand 'OFF'.
7. Haal na het grillen of bakken het grillrooster **[8]** of de bakplaat **[9]** met de tang **[10]** uit de oven.

## ● Reiniging en onderhoud

### **⚠ WAARSCHUWING!** **KANS OP EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- Haal altijd voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact!
- Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen!




### **PAS OP! KANS OP MATERIËLE SCHADE!**

- Gebruik geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
  - Reinig de onderdelen van het product niet in de afwasmachine.
  - Reinig de binnenkant niet met een ovenspray omdat restanten op de verwarmingselementen niet meer verwijderd kunnen worden.
- U kunt het product en de accessoires het beste meteen na het afkoelen schoonmaken. De resten van levensmiddelen kunnen dan gemakkelijker worden verwijderd.
  - Veeg het product met een vochtige doek af. Doe indien nodig een mild afwasmiddel op de doek en veeg met een met schoon water bevochtigde doek na. Droog alles goed af.
  - Reinig de binnenkant en de glazen deur met een vochtige doek. Doe indien nodig een mild afwasmiddel op de doek en veeg met een met schoon water bevochtigde doek na. Droog alles goed af.
  - Reinig de tang **[10]**, de bakplaat **[9]**, het grillrooster **[8]** en de kruimelplaat **[7]** in warm afwaswater. Gebruik hiervoor een mild afwasmiddel. Droog alle onderdelen na het schoonmaken goed af.

### ● Opbergen

- Bewaar het gereinigde product en de accessoires op een schone, stofvrije en droge plek.
- U kunt de stroomkabel om de afstandhouders aan de achterkant van het product wikkelen.

## ● Storingen oplossen

| Storing  | Oorzaak  | Oplossing  |
|--|--|--|
| <b>Het product werkt niet.</b>   | De stekker zit niet in het stopcontact.  | Steek de stekker in een stopcontact.   |
|  | Het stopcontact is defect.   | Gebruik een ander stopcontact.   |
|  | Het product is defect.   | Neem contact op met de service-afdeling.   |
| <b>Het rode controlelampje  brandt, maar het product verwarmt niet.</b>       | De keuzeschakelaar  staat op 'OFF'. | Zet de keuzeschakelaar  op de gewenste functie. |
| <b>Het duurt erg lang voordat het gerecht gaar wordt.</b>  | De glazen deur is te vaak geopend om te controleren of het gaar is.  | Open de glazen deur niet vaker dan beslist noodzakelijk.   |
|  | Er is een verkeerde temperatuur ingesteld.   | Controleer de temperatuurstellingen.   |
| <b>Tijdens het gebruik ontstaat rook en stinkt het.</b>  | Op het verwarmingselement bevinden zich resten van schoonmaakmiddelen of levensmiddelen.                             | Haal het gerecht uit het product en laat de oven aan staan met geopende glazen deur tot de rook is verdwenen.                    |
| Neem contact op met onze service-afdeling als de storingen niet met bovenstaande oplossingen kunnen worden verholpen of als er zich andere storingen voordoen. |  |  |

## ● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en vezelplaten/80-98: composietmaterialen.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

## ● Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring

Dit product voldoet aan de eisen van de geldende Europese en nationale richtlijnen. De conformiteit is aangetoond. De betreffende verklaringen en documenten liggen ter inzage bij de fabrikant en kunnen worden opgevraagd.

De volledige EU-conformiteitsverklaring kan worden gedownload via de volgende link:  
[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● Garantie en service

### ● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als gebruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

## ● Serviceadres

Teknihall  
Brusselstraat 33  
2321 Meer  
BELGIË  
00800 333 00 888\*  
[smartwares-service-nl@sertronics.de](mailto:smartwares-service-nl@sertronics.de)  
[smartwares-service-be@sertronics.de](mailto:smartwares-service-be@sertronics.de)  
\*Gratis nummer

### **IAN 500468\_2504**

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 500468\_2504) als bewijs van aankoop bij de hand.

## ● Recepten

Dit hoofdstuk bevat enkele voorbeelden voor het bereiden van gerechten; deze voorbeelden zijn aanbevelingen. De bereidingsduur kan variëren. De recepten zijn onder voorbehoud. Alle gegevens m.b.t. de ingrediënten en bereiding zijn gemiddelde waarden. U kunt deze recept-ideeën aanvullen met uw eigen persoonlijke ervaringen.

**Opmerking:** let op de aanwijzingen op de verpakking van de levensmiddelen voor de bereiding.

## Muffins

### Ingrediënten voor 4 personen:

60 g suiker  
150 g meel  
½ tl bakpoeder  
½ tl natron  
een snufje zout  
1 ei (M)  
125 ml melk  
60 ml zonnebloemolie  
1 tl vanille-extract

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor.
2. Doe eerst de suiker, meel, bakpoeder, natron en het zout in een kom en roer de ingrediënten met een lepel.
3. Doe vervolgens het ei, de melk, zonnebloemolie en vanille-extract erbij en meng deze ingrediënten ca. 2 minuten lang met een garde tot een gladde massa.
4. Doe het beslag gelijkmatig in een muffin-vorm.
5. Bak de muffins op ca. 200 °C met boven- en onderwarmte gedurende ca. 25 minuten met het bakblik op de onderste stand.

## Toast Hawaiï

### Ingrediënten voor 4 toasts:

4 sneetjes toast  
1–2 eetlepels remoulade  
120 g gekookte ham  
½ blikje ananas  
4 plakjes kaas voor het overbakken  
curry

### Bereiding:

1. De sneetjes toast even voorbruinen.
2. Vervolgens dun met remoulade bestrijken en met de gekookte ham beleggen.
3. Op elk sneetje toast een schijfje ananas leggen. Met curry op smaak brengen.
4. Dan op elke toast een plakje kaas op de ananas leggen.
5. De toasts Hawaiï op het grillrooster [8] leggen en in de grill- en bakoven met het rooster op de hoogste stand op ca. 200 °C bovenwarmte ca. 8 minuten bakken.

## Diepgevroren mini-pizza bakken

### Bereiding:

1. Schuif het grillrooster [8] in de bovenste rails van de grill- en bakoven.
2. Leg de diepgevroren mini-pizza zonder verpakking op het grillrooster [8].
3. Bak de mini-pizza met boven- en onderwarmte ca. 20 minuten.
4. Let op de informatie op de verpakking met betrekking tot de temperatuur.

## Spritsgebak

### Ingrediënten:

125 g boter  
125 g suiker  
1 pakje vanillesuiker  
1 snufje zout  
1 ei  
1 eiwit  
250 g meel (type 405)  
1 thee­lepel bakpoeder  
gerasp­te schil van een halve citroen

### Bereiding:

1. Klop de boter luchtig op.
2. Voeg de suiker, vanillesuiker, de citroenschil en de eieren toe.
3. Meng het meel, de bakpoeder en het zout en roer het met een lepel door het deeg.
4. Laat het deeg ca. 10 minuten rusten.
5. Breng het deeg in de gewenste vorm, bijv. met behulp van een vleeswolf, uitsteekvormpjes of spuitzak.
6. Leg het spritsgebak op de met bakpapier bedekte bakplaat [9].
7. Bak het spritsgebak in de voorverwarmde oven op 180 °C boven- en onderwarmte, ca. 10–15 minuten met de bakplaat op de hoogste stand goudgeel.

**Opmerking:** de hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten [9].

## Broodjes

### Ingrediënten:

300 g meel (of volkorenmeel)  
2 volle theelepels bakpoeder  
200 g lijnzaad  
1 ei  
500 g kwark  
1 theelepel zout  
naar smaak komijn, uien, spek etc.

### Bereiding:

1. Knead alles goed door en vorm kleine broodjes uit het deeg.
2. Leg de broodjes op de met bakpapier bedekte bakplaat [9].
3. Op ca. 200 °C bovenwarmte ongeveer 30 minuten met de bakplaat op de hoogste stand bakken.

**Opmerking:** de hoeveelheid deeg is voldoende voor meerdere bakplaten [9].

## Baisers

### Ingrediënten:

1 eiwit  
zout  
45 g suiker

### Bereiding:

1. Doe het gekoelde eiwit in een kom. Er mag geen eigeel in het eiwit zitten, anders wordt het eiwit niet stijf.
2. Klop het eiwit op een langzame stand zodat er niet te grote luchtballen in het eiwit ontstaan.
3. Voeg een snufje zout toe.
4. Voeg beetje bij beetje de helft van de suiker toe wanneer het eiwit stijf begint te worden.
5. Dan op de hoogste stand stijf kloppen.
6. Voeg de rest van de suiker toe. Zo krijgt de baisers-massa de benodigde stevigheid.
7. De baisers in een spuitzak met grote ster-spuitsmond doen en met enige afstand rozetten, tongen of andere vormen op de met bakpapier belegde bakplaat [9] spuiten.
8. De grill- en bakoven op ca. 120 °C boven- en onderwarmte voorverwarmen.

9. De bakplaat met de baisers op de hoogste stand op ca. 120 °C boven- en onderwarmte ca. 2 uur laten bakken.

## Botercroutons

### Ingrediënten:

2 sneetjes toastbrood  
1 el boter

### Bereiding:

1. Snijd het toastbrood in kleine blokjes.
2. Smelt de boter bij weinig warmte in een pan en roer de blokjes toastbrood erdoor.
3. Leg een bakplaat [9] met bakpapier klaar en verdeel de blokjes brood gelijkmatig over de plaat.
4. Bak de blokjes toastbrood op ca. 170 °C bovenwarmte met de bakplaat op de hoogste stand. Draai de blokjes na ca. 7-10 minuten om en bak ze nogmaals 7-10 minuten tot de toastbrood-blokjes goudbruin zijn.

**Opmerking:** in plaats van normale boter kunt u ook kruiden- of knoflookboter gebruiken. De bak-tijd is dan ca. 5 minuten korter.


## Baguettes met gehakt

### Ingrediënten:

2 baguette-broodjes  
250 g gehakt (half om half)  
2 tomaten  
1 ui (gesnipperd)  
2 el tomatenpuree  
40 g geraspte Parmezaan  
4 plakjes kaas  
zout en peper

### Bereiding:

1. Snijd de baguettes open en hol ze uit.
2. Meng het gehakt, de tomatenpuree, de uien, de Parmezaan, een beetje zout en peper door elkaar.
3. Vorm uit het gehakt 4 even grote, zo plat mogelijke gehaktballen en leg ze op de baguette-helften.
4. Snijd de tomaten in plakjes en verdeel ze over de baguettes.

- Verdeel de kaas over de baguettes.
- Leg de baguettes op een bakplaat  en bak ze op ca. 225 °C in de voorverwarmde bakoven bij boven- en onderwarmte ca. 20 minuten met de plaat op de onderste stand.


**Opmerking:** u kunt het gehakt ook met basilicum, chili of andere kruiden op smaak brengen.

## Bloemkool (gratineren)

### Ingrediënten:

- ½ bloemkool (ca. 250 g)
- 3 schijfjes citroen
- 1 el boter
- 1 ruime tl meel
- 1 el citroensap
- 1 el amandelstiften
- 2 el gratinkaas (geraspt)
- zout, peper, muskaat

### Bereiding:


- Snij de bloemkool in roosjes en was ze.
- Gaar de bloemkool met de citroenschijfjes in kokend water met zout gedurende 8–10 minuten zodat de bloemkool beetgaar is. Vang bij het afgieten ca. 150 ml van het water op.
- Laat de boter smelten in een pan en voeg het meel langzaam toe (ca. 1 minuut blijven roeren).
- Giet terwijl u blijft roeren het opgevangen water van de bloemkool toe en laat het geheel ca. 2 minuten koken. Als de consistentie te stevig wordt, voegt u beetje bij beetje nog wat water toe totdat een smeùige consistentie ontstaat. Met citroensap, zout, peper en muskaat op smaak brengen.
- Doe de bloemkool in een ovenschaal (ca. 14 cm diameter) en giet de saus er gelijkmatig overheen.
- Strooi de kaas en de amandelstiften eroverheen.
- Zet de ovenschaal op de bakplaat .
- Bak de ovenschotel op ca. 200 °C in de voorverwarmde bakoven bij boven- en onderwarmte ca. 20 minuten met de bakplaat op de onderste stand.


## Bladerdeegkussentjes met zalmvulling

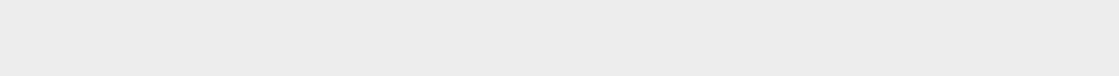
### Ingrediënten:

- 1 pakje bladerdeegplakken (ca. 8 stuks)
- 1 pakje zalm, gerookt, in plakken (ca. 200 g)
- 1 citroen
- 1 ui
- 1 kuipje kwark (200 g)
- verse dille
- zout en peper
- 1 eierdooier

### Bereiding:























- Haal de plakken bladerdeeg van elkaar los en laat ze eventueel ontdooien.
- Meng de kwark met zout, peper en het sap van een citroen.
- Snijd de uien in kleine blokjes.
- Doe de helft van de zalm en de uien bij de kwarkmassa en pureer alles grof met een staafmixer.
- Snijd de rest van de zalm in fijne reepjes.
- Doe de zalm en de dille bij de massa en meng alles goed door elkaar.
- Doe steeds een eetlepel van de massa op een plakje bladerdeeg en vouw het deeg om.
- Bestrijk het ontstane kussentje met eigeel.
- Leg de bladerdeegkussentjes op de bakplaat . Laat voldoende afstand tussen de kussentjes omdat het bladerdeeg uitzet.
- Laat de bladerdeegkussentjes op ca. 220 °C boven- en onderwarmte gedurende ca. 25–30 minuten met het bakblik op de onderste stand bakken. Het bladerdeeg moet licht bruin worden.

**Opmerking:** de aangegeven hoeveelheid is voldoende voor meerdere bakplaten .



|  |           |
|--|-----------|
| <b>Legenda zastosowanych piktogramów</b> .....   | Strona 72 |
| <b>Wstęp</b> .....                               | Strona 72 |
| Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem .....       | Strona 73 |
| Opis części .....                                | Strona 73 |
| Dane techniczne .....                            | Strona 73 |
| Zawartość .....                                  | Strona 73 |
| <b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....            | Strona 73 |
| <b>Ustawianie produktu</b> .....                 | Strona 76 |
| <b>Przed pierwszym uruchomieniem</b> .....       | Strona 77 |
| <b>Uruchomienie</b> .....                        | Strona 78 |
| Grillowanie i pieczenie .....                    | Strona 79 |
| <b>Czyszczenie i pielęgnacja</b> .....           | Strona 80 |
| <b>Przechowywanie</b> .....                      | Strona 81 |
| <b>Usuwanie usterek</b> .....                    | Strona 81 |
| <b>Utylizacja</b> .....                          | Strona 82 |
| <b>Uproszczona deklaracja zgodności UE</b> ..... | Strona 82 |
| <b>Gwarancja i serwis</b> .....                  | Strona 82 |
| Gwarancja .....                                  | Strona 82 |
| Adres serwisu .....                              | Strona 83 |
| <b>Przepisy</b> .....                            | Strona 83 |

## Legenda zastosowanych piktogramów

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | Należy przeczytać instrukcje  |    | 60-minutowy zegar sterujący i dodatkowa funkcja pracy ciągłej  |
| <b>V</b>   | Wolt  |    | Bezstopniowa regulacja temperatury w zakresie 70-230 °C  |
|    | Prąd zmienny/napięcie zmienne   |    | Komora pieczenia 14 l  |
| <b>Hz</b>  | Herc  |    | Pobór mocy   |
| <b>W</b>   | Wat   |    | Tektura falista  |
|    | Wskazówki bezpieczeństwa<br>Instrukcja postępowania   |    | Z certyfikatem GS  |
|    | Przestrzegać wskazówek ostrzegawczych i bezpieczeństwa!   |    | Opakowanie z materiału pochodzącego z recyklingu   |
|    | Niebezpieczeństwo utraty życia i wypadku dla dzieci!  |   |  |
|    | Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!                                   |    | Opakowanie oraz produkt zutylizować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi ochrony środowiska naturalnego!  |
|    | <b>BEZ WPŁYWU NA ŻYWNOSĆ!</b><br>Produkt nie wpływa ujemnie na właściwości smakowe i zapachowe. | <b>CE</b>   | Znak CE wskazuje zgodność z odpowiednimi Dyrektywami UE dotyczącymi tego produktu.   |
|   | Kombinacja grilla/pieczenia (grzanie górne)   |   | Kombinacja grilla/pieczenia (grzanie górne/dolne)  |
|  | Kombinacja grilla/pieczenia (grzanie dolne)   |  |  Ostrożnie! Niebezpieczeństwo poparzenia gorącymi powierzchniami! |
|  | Opakowania papierowe i kartonowe należy wyrzucać do niebieskiego pojemnika na surowce wtórne.   |  |  |

## Piekarnik elektryczny z funkcją grilla

### ● Wstęp



Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu.

Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dotrzeć do niego całą jego dokumentacją.

## ● Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt służy wyłącznie do pieczenia, podgrzewania i grillowania potraw i jest przeznaczony tylko do prywatnego użytku. Zastosowanie inne niż wyżej opisane lub wprowadzanie zmian w produkcji jest niedozwolone i prowadzi do szkód osobowych i uszkodzenia produktu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek użycia produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

## ● Opis części

- 1 Szyny
- 2 Regulator temperatury
- 3 Zielona lampka kontrolna
- 4 Przełącznik funkcji
- 5 Czerwona lampka kontrolna
- 6 Minutnik
- 7 Tacka na okruchy (włożona)
- 8 Ruszt do grillowania
- 9 Blacha do pieczenia
- 10 Szczypce do wyciągania

## ● Dane techniczne

Numer typu: PD-9007  
Napięcie sieciowe: 220-240V~, 50/60Hz  
Pobór mocy: 1300W  
Komora pieczenia: ok. 14l  
Wymiary: ok. 40,5 x 27,0 x 34,0cm  
(szer. x wys. x głęb.)

## ● Zawartość

- 1 mini piekarnik
- 1 tacka na okruchy
- 1 ruszt do grillowania
- 1 blacha do pieczenia
- 1 szczypce do wyciągania
- 1 instrukcja obsługi



## Wskazówki bezpieczeństwa

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU NALEŻY ZAOPAZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI WSKAZÓWKAMI OBSŁUGI I BEZPIECZEŃSTWA! W PRZYPADKU PRZEKAZANIA PRODUKTU INNEJ OSOBIE NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO CAŁĄ DOKUMENTACJĘ!**



### **! OSTRZEŻENIE!** **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

- **UTRATY ŻYCIA I WYPADKU PRZEZ DZIECI!** Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru z materiałem opakowania. Istnieje zagrożenie uduszeniem spowodowane przez materiał opakowaniowy. Dzieci często nie dostrzegają niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie powinny mieć dostępu do produktu.
- Niniejszy produkt nie jest zabawką, nie powinien znaleźć się w rękach dzieci. Dzieci nie są w stanie rozpoznać ryzyka, jakie powstaje poprzez obchodzenie się z produktem.
- Dzieciom nie wolno bawić się produktem.

- To urządzenie być używane przez dzieci od lat 8 i przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia urządzenia i zrozumiały wynikające z niego zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i przewodu przyłączeniowego.
- W razie braku nadzoru lub podczas czyszczenia zawsze odłączyć od sieci.
- Nie pozostawiać produktu lub opakowania w nieodpowiednich miejscach. Folie/torebki plastikowe, elementy ze styropianu itp. mogą stać się niebezpieczną zabawką dla dzieci.
- czy nie został on w jakikolwiek sposób uszkodzony. Nigdy nie używać produktu w razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń.
- Natychmiast odłączyć wtyczkę sieciową z gniazdka, jeśli zauważy się nietypowy hałas czy zapach, lub jeśli stwierdzi się nieprawidłowe działanie.
- Uważać, aby podczas używania urządzenia kabel sieciowy był zawsze suchy.
- Nigdy nie zanurzać produktu w wodzie lub innych płynach.
- Produkt należy chronić przed wilgocią, kapiącą wodą i zachlapaniem.
- Nie stawiać napęcznionych cieczą przedmiotów, np. wazonów.
- Jeśli do produktu dostanie się płyn, należy natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie produktu.
- Chronić kabel sieciowy przed ostrymi krawędziami, obciążeniami mechanicznymi i gorącymi powierzchniami.
- Podczas włączania i odłączania od sieci należy chwycić za izolowaną część wtyczki sieciowej!
- Produkt należy stosować wyłącznie w suchych pomieszczeniach,



### **Porażenie prądem elektrycznym grozi śmiercią**


- Przed każdym podłączeniem produktu do sieci sprawdzić,

nigdy na zewnątrz lub w wilgotnym otoczeniu.

- Po użyciu i przed każdym czyszczeniem zawsze odłączać produkt od sieci elektrycznej. Produkt pobiera jeszcze niewielką ilość mocy również wtedy, kiedy jest wprawdzie wyłączony, ale podłączony do źródła zasilania. Aby całkowicie wyłączyć produkt, należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- Nigdy nie otwierać elementów elektrycznych i nie wkładać do nich jakichkolwiek przedmiotów. Tego rodzaju ingerencje oznaczają zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający produktu ulegnie uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi lub jego obsłudze klienta bądź osobie o właściwych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożeń.
- Przed użyciem należy upewnić się, że napięcie w sieci jest zgodne z wymaganym napięciem roboczym produktu (220–240 V~, 50/60 Hz).



## **Jak uniknąć zagrożenia pożarowego i obrażeń ciała**

- Nie zakrywać produktu przedmiotami podczas jego używania. Nadmierne wydzielanie się ciepła może spowodować pożar.
- Nie pozostawiać włączonego produktu bez nadzoru. Nadmierne wydzielanie się ciepła może spowodować pożar.
- Nigdy nie suszyć tekstyliów lub przedmiotów na produkcie, ponad nim lub w nim.
- Produkt należy podłączać wyłącznie do dobrze dostępnego gniazdka wtykowego, aby w razie awarii móc go szybko odłączyć od sieci elektrycznej.
- Zwrócić uwagę na to, aby otwory wentylacyjne produktu zawsze były wolne. Niebezpieczeństwo przegrzania!
- Kabel sieciowy umieścić tak, aby nikt nie miał możliwości na niego wejść lub potknąć się o niego.
-  Nigdy nie dotykać szklanych drzwiczek ani obudowy podczas użycia, bo stają się bardzo gorące. Do otwierania szklanych drzwiczek używać łapki do garnków itp., aby uniknąć poparzeń!

- Podczas pracy lub przed schłodzeniem produktu nigdy nie dotykać prętów grzejnych lub okienka wizyjnego. Nie sięgać do komory pieczenia podczas pracy urządzenia. Odczekać, aż produkt się schłodzi. W innym razie można się poparzyć.
- Przed transportowaniem najpierw pozostawić produkt do schłodzenia.
- Podczas obsługi gorącego produktu zawsze używać rękawicy kuchennej lub łapki do garnków!
- Nie używać produktu z minutnikiem zewnętrznym lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Zwrócić uwagę na to, aby podczas pracy w bezpośrednim otoczeniu produktu nie znajdowały się żadne łatwopalne materiały (np. ścierka do naczyń, łapka do garnków itp.).
- Nie używać blachy do pieczenia do przechowywania i przygotowywania kwaśnych, zasadowych lub słonych potraw!
- Nie jest wymagane żadne działanie użytkownika, aby produkt ustawić na 50 Hz lub 60 Hz. Produkt automatycznie ustawia się na 50 Hz lub 60 Hz.



### **BEZ WPŁYWU NA ŻYWNOŚĆ!**

Produkt nie wpływa ujemnie na właściwości smakowe i zapachowe.



## **Niebezpieczeństwo szkód materialnych**

- Upewnić się, że produkt, kabel sieciowy lub wtyczka sieciowa nie mają kontaktu ze źródłami gorąca, jak płyty kuchenne czy otwarte płomienie.
- Używać produktu wyłącznie z dołączonymi oryginalnymi akcesoriami.
- Nie zginać ani nie przyciskać kabla sieciowego.
- Kabel sieciowy należy wyciągać z gniazdka zawsze za wtyczkę, nie ciągnąć za sam kabel.

## **● Ustawianie produktu**

**Wskazówka:** Produkt i akcesoria wyjąć z opakowania. Usunąć wszystkie naklejki, folie ochronne i zabezpieczenia na czas transportu z produktu.

**Wskazówka:** Sprawdzić zawartość pod względem kompletności i uszkodzeń.

**Wskazówka:** Wszystkie części czyścić jak jest to opisane w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

- Nie stawiać produktu w bezpośrednim pobliżu wody, np. na umywalkach, wannach lub wilgotnych piwnicach. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Nigdy nie stawiać produktu pod wiszącymi szafkami lub w pobliżu firan, ścianek szafek lub innych palnych przedmiotów.
  - Odległość produktu od wiszących szafek, sufitów, ścian i tym podobnych musi wynosić przynajmniej 10 cm u góry i każdorazowo 5 cm do prawej i lewej strony. Dlatego produktu nie można np. stawiać w szafkach itp. W przeciwnym razie nie będzie możliwa odpowiednia wentylacja produktu, co może spowodować pożar lub jego uszkodzenie.
  - Stawiać produkt tylko na podłożu odpornym na gorąco. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo pożaru i produkt może zostać uszkodzony. Obszar pod spodem produktu może się przebarwiać i zostać uszkodzony. Ponadto w przypadku miękkiego podłoża mogą powstać trwałe odciski.
  - Ustawić produkt na stałym, równym i odpornym na gorąco podłożu (np. płyty ze stali szlachetnej lub płyty z kamienia naturalnego jak granit). Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół produktu.
  - Przesunąć produkt tylną stroną do ściany. Elementy dystansowe z tyłu muszą dotykać ściany. Zwrócić uwagę na to, aby ściana składała się z odpornego na gorąco materiału, np. płytek, kamienia naturalnego lub granitu.
- **Przed pierwszym uruchomieniem**
- Podłączyć wtyczkę do gniazda zasilania.
  - Przekręcić regulator temperatury [2] w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do oporu na najwyższą temperaturę.
  - Przekręcić przełącznik funkcji [4] na górne i dolne grzanie [ ] .
  - Otworzyć szklane drzwiczki pozostawić je otwarte dla tego procesu.
  - Wyjąć ewentualnie założone akcesoria z komory pieczenia.
  - Przekręcić minutnik [6] na 20 minut. Produkt wyłącza się automatycznie po 20 minutach. Jeśli nagrzewanie ma zostać przerwane przed czasem, przekręcić regulator temperatury [2] w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu, ustawić przełącznik funkcji [4] na **OFF** i minutnik [6] na pozycji „OFF”.
- Wskazówka:** Przy pierwszym nagrzewaniu produktu może dojść wskutek uwarunkowanych produkcją pozostałości do wytworzenia się lekkiego dymu i zapachu. Jest to normalne i całkowicie bezpieczne. Zapewnić wystarczającą wentylację, na przykład otworzyć okno.
- Pozostawić produkt do schłodzenia i oczyścić, jak jest to opisane w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Produkt jest gotowy do użycia.

## ● Uruchomienie

### **Wskazówki dotyczące szklanych drzwiczek: OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!**

Nie opierać się o szklane drzwiczki. Nie stawiać żadnych przedmiotów szklanych drzwiczkach. Prowadzi to do uszkodzenia zawiasów.

Jeśli przygotowuje się szczególnie tłuste potrawy, może dojść do zwiększonego tworzenia się dymu. W takim przypadku nie zamykać szklanych drzwiczek całkowicie, ale zostawić otwarte na oścież: szklane drzwiczki mają pozycję zatrząskową, dzięki czemu będą otwarte na oścież. Jeśli ostrożnie zamknie się szklane drzwiczki, zablokują się one w tej pozycji na krótko przed zamknięciem.

Zawsze ostrożnie otwierać i zamykać szklane drzwiczki. Aby zapobiec przechylaniu się piekarnika, drzwiczki muszą być prowadzone przez uchwyt podczas całego ruchu podczas otwierania i zamykania.

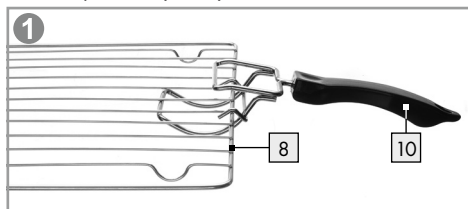
### **Wkładanie tacki na okruchy:**

- Wsunąć wkładanie tacki na okruchy [7] pod dolne pręty grzejne, aby płasko przylegała do spodu produktu.

### **Zastosowanie rusztu do grillowania:**

- Zawsze używać szczypiec do wyciągania [10], aby włożyć ruszt do grillowania [8] do produktu lub wyjmować go. W innym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń.
- Nigdy nie kłaść rusztu do grillowania [8] bezpośrednio na pręty grzejne. Może to doprowadzić do powstania szkód materialnych.
- Wsunąć ruszt do grillowania [8] w jedną z trzech szyn [1] w komorze pieczenia produktu.

- Aby móc wyjąć gorący ruszt do grillowania [8], zahaczyć szczypce do wyciągania [10] w sposób pokazany na rysunku 1.



### **Zastosowanie blachy do pieczenia:**

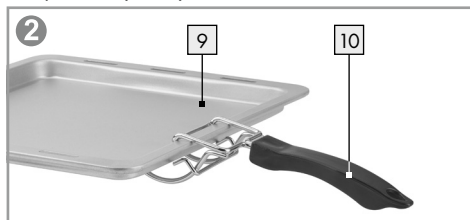
- Zawsze używać szczypiec do wyciągania [10], aby włożyć blachę do pieczenia [9] do produktu lub wyjmować ją. W innym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń.

### **OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!**

- Nigdy nie kłaść blachy do pieczenia [9] bezpośrednio na pręty grzejne. Może to doprowadzić do powstania szkód materialnych.
- Nie używać blachy do pieczenia [9] do przechowywania i przygotowywania kwaśnych, zasadowych lub słonych potraw!
- W miarę możliwości zawsze używać papieru do pieczenia, aby utrzymać blachę do pieczenia [9] czystą i chronić przed przypalonym tłuszczem z

żywności. Jeśli blacha do czyszczenia [9] w celu pieczenia zostanie posmarowana tłuszczem, wymagane jest dokładne umycie ciepłą wodą i łagodnym płynem do mycia naczyń! Nie drapać ostrymi sztućcami na blasze do pieczenia [9].

- Wsunąć blachę do pieczenia [9] w jedną z trzech szyn [1] w komorze pieczenia produktu.
- Aby móc wyjąć gorącą blachę do pieczenia [9], zahaczyć szczypcę do wyciągania [10] w sposób pokazany na rysunku 2.



- Aby włączyć produkt, ustawić minutnik [6] na pozycję „ON” lub na wybrany czas pieczenia (minuty).

### Przełącznik funkcji:

Za pomocą przełącznika funkcji [4] można włączyć produkt i ustawić trzy różne funkcje:

| Symbol | Znaczenie                                      |
|--------|--|
|        | „Grzanie górne” np. do zapiekania              |
|        | „Grzanie dolne” np. do pieczenia ciasta        |
|        | „Grzanie górne i dolne” np. do pieczenia pizzy |
|        | „OFF”: produkt jest wyłączony.                 |

### Regulator temperatury:

Za pomocą regulatora temperatury [2] można ustawić wybraną temperaturę.

### Tryb pracy ciągłej/tryb minutnika:

Za pomocą minutnika [6] można ustawić czas pieczenia:

- Ustawić minutnik [6] na wybrany czas pieczenia. Czerwona lampka kontrolna [5] świeci się. Po zakończeniu ustawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy i produkt przestaje grzać. Czerwona lampka kontrolna [5] gaśnie.
- Jeśli produkt ma być uruchomiony bez ograniczenia czasowego (tryb pracy ciągłej), przekręcić minutnik [6] w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję „ON”. Czerwona lampka kontrolna [5] świeci się. Jeśli ten tryb ma zostać zakończony, przekręcić minutnik [6] w kierunku ruchu wskazówek zegara na pozycję „OFF”. Czerwona lampka kontrolna [5] gaśnie.

**Wskazówka:** Minutnika [6] można używać również bez funkcji grzania do krótkiego pomiaru czasu. W tym celu ustawić przełącznik funkcji [4] na „OFF”. Następnie ustawić wybrany czas na minutniku [6]. Przełącznik minutnika [6] przesuwa się teraz w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję „OFF”. Sygnał dźwiękowy włącza się po upływie czasu. Produkt przy tym nie grzeje.

## ● Grillowanie i pieczenie

■ Nigdy nie kłaść/stawiać pojemnika lub żywności bezpośrednio na spodzie produktu, prętach grzejnych lub tacce na okruchy [7]. Może to doprowadzić do powstania szkód materialnych.

1. Włożyć tackę na okruchy [7] do produktu.
2. Wyjąć ruszt do grillowania [8] i blachę do pieczenia [9] z produktu. Ewentualnie wyłożyć je papierem do pieczenia lub posmarować blachę

do pieczenia [9] tłuszczem odpowiednim do pieczenia.

**Wskazówka:** W zależności od potrawy piekarnik należy wstępnie nagrzać. Przestrzegać zaleceń w danym przepisie. Wstępne nagrzewanie jest sensowne przy bardzo krótkich czasach pieczenia, chrupiącej skórce oraz delikatnych potrawach, które wymagają stałej temperatury, jak na przykład suflety. Jeśli wstępne nagrzewanie nie jest konieczne, pominąć krok działania 3.

3. Pozostawić produkt, aby nagrzał się do wybranej temperatury:

- Zamknąć szklane drzwiczki.
- Ustawić wybraną temperaturę za pomocą regulatora temperatury [2].
- Za pomocą przełącznika funkcji [4] wybrać żądaną funkcję.
- Za pomocą minutnika [6] ustawić czas nagrzewania na przynajmniej 15 minut. Czerwona lampka kontrolna [5] wskazuje, że produkt jest włączony. Przełącznik minutnika [6] przesuwa się teraz w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję „OFF”.

4. Gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, zaświeci się zielona lampka kontrolna [3]. Położyć grillowaną lub piezoną potrawę na ruszcie do grillowania [8] lub blasze do pieczenia [9] i wsunąć na jedną z szyn [1]. Przy tym zwrócić uwagę na wystarczający odstęp potrawy do grillowania lub pieczenia od ścianek wewnętrznych i prętów grzejnych produktu.

5. Zamknąć szklane drzwiczki.

6. Za pomocą minutnika [6] ustawić wybrany czas grillowania lub pieczenia. Maksymalny czas grillowania lub pieczenia wynosi 60 minut.

**Wskazówka:** Jeśli czas przygotowania grillowanej lub piezonej potrawy wynosi mniej niż 10 minut, najpierw ustawić minutnik [6] na 20 minut, a następnie z powrotem na wybrany czas grillowania lub pieczenia.

Po ustawionym czasie produkt wyłącza się automatycznie, słysząc sygnał dźwiękowy i gasnąc lampki kontrolne [5]/[3]. Jeśli nagrzewanie ma zostać przerwane przed czasem, przekręcić regulator temperatury [2] aż do

oporu w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, ustawić przełącznik funkcji [4] na „OFF” i minutnik [6] na pozycji „OFF”. Albo ustawić minutnik [6] na pozycji „ON”, aby uruchomić produkt bez ograniczenia czasowego; jeśli praca ma zostać zakończona, przekręcić minutnik [6] na pozycję „OFF”.

7. Po nagrzewaniu wyjąć ruszt do grillowania [8] lub blachę do pieczenia [9] za pomocą szczy-piec do wyciągnięcia [10].

## ● Czyszczenie i pielęgnacja

### **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- Przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka sieciowego!
- Nigdy nie zanurzać produktu w wodzie lub innych płynach!

### **OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!**

- Nie należy stosować żadnych szorujących lub agresywnych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Nie myć części produktu w zmywarce do naczyń.
- Nie czyścić komory pieczenia sprayem do piekarnika, bo nie można już będzie usunąć pozostałości na prętach grzejnych.

- Oczyszczyć produkt i części wyposażenia najlepiej od razu po schłodzeniu. Wtedy łatwiej jest usunąć resztki żywności.
- Produkt należy przetrzeć wilgotną ściereczką. W razie potrzeby nałożyć łagodny płyn do naczyń na ściereczkę i zetrzeć ściereczką nawilżoną czystą wodą. Wszystko dobrze osuszyć.
- Komorę pieczenia i szklane drzwiczki oczyścić wilgotną ściereczką. W razie potrzeby nałożyć łagodny płyn do naczyń na ściereczkę i zetrzeć ściereczką nawilżoną czystą wodą. Wszystko dobrze osuszyć.
- Umyć szczypcę do wyciągania [10], blachę do pieczenia [9], ruszt do grillowania [8] i tackę

na okruchy [7] w ciepłej wodzie do naczyń. W tym celu użyć łagodnego płynu do naczyń. Po umyciu dobrze osuszyć wszystkie części.

## ● Przechowywanie

- Oczyszczony produkt i części jego wyposażenia przechowywać w czystym, wolnym od kurzu i suchym miejscu.
- Kabel sieciowy owinąć wokół elementu dystansowego z tyłu produktu.

## ● Usuwanie usterek

| Usterka   | Przyczyna  | Rozwiązanie  |
|---|--|--|
| <b>Produkt nie działa.</b>  | Wtyczka nie jest podłączona do sieci elektrycznej.                                 | Podłączyć wtyczkę do gniazodka zasilania.  |
|   | Gniazdko zasilania jest uszkodzone.  | Wypróbować inne gniazdko zasilania.  |
|   | Produkt jest uszkodzony.   | Zgłosić się do centrum serwisowego.  |
| <b>Czerwona lampka kontrolna [5] świeci, ale produkt nie nagrzewa się.</b>  | Przełącznik funkcji [4] jest na pozycji „OFF”.                                     | Przekręcić przełącznik funkcji [4] na wybraną funkcję.   |
| <b>Czas pieczenia potraw wydaje się bardzo długi.</b>   | Szklane drzwiczki były bardzo często otwierane, aby kontrolować postępy pieczenia. | Nie otwierać drzwiczek szklanych częściej niż to konieczne.  |
|   | Ustawiono niewłaściwą temperaturę.   | Sprawdzić ustawienia temperatury.  |
| <b>Podczas użycia wydobywa się dym i zapach.</b>  | Na prętach grzejnych znajdują się pozostałości po czyszczeniu lub żywności.        | Wyjąć potrawy z produktu i przeprowadzić proces pieczenia z otwartymi szklanymi drzwiczkami, aż zniknie dym. |
| Jeśli nie da się usunąć usterek za pomocą powyższych rozwiązań lub jeśli zauważy się inne rodzaje usterek, należy zwrócić się do naszego serwisu. |  |  |

## ● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne/20-22: Papier i tektura/80-98: Materiały kompozytowe.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

## ● Uproszczona deklaracja zgodności UE

Niniejszy produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych. Zgodność została wykazana. Odpowiednie deklaracje i dokumenty są przechowywane przez producenta i można zażądać ich przedstawienia.

Pełna deklaracja zgodności UE znajduje się pod następującym linkiem:  
[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● Gwarancja i serwis

### ● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przetłaczników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

## ● Adres serwisu

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66780 Saarlouis-Fraulautern  
NIEMCY  
00800 333 00 888\*  
smartwares-service-pl@sertronics.de  
\*Połączenie bezpłatne

**IAN 500468\_2504**

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować jako dowód zakupu paragon i numer artykułu (IAN 500468\_2504).

## ● Przepisy

Ten rozdział zawiera przykłady do przyrządzania potraw; te przykłady są zaleceniami. Czas przyrządzania może się różnić. Przepisy nie stanowią gwarancji. Wszystkie informacje o składnikach i sposobie przygotowania mają charakter orientacyjny. Te propozycje przepisów należy uzupełnić o wartości wynikające z osobistego doświadczenia.  
**Wskazówka:** Postępować zgodnie z instrukcjami przygotowania na opakowaniu żywności.

### Muffinki Składniki na 4 osoby:

60 g cukru  
150 g mąki  
½ łyżeczki proszku do pieczenia  
½ łyżeczki sody oczyszczonej  
szczypta soli  
1 jajko (M)  
125 ml mleka  
60 ml oleju słonecznikowego  
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

### Przygotowanie:

1. Podgrzać piekarnik.
2. Najpierw umieścić cukier, mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól w misce miksera i wymieszać te składniki łyżką.
3. Następnie dodać jajka, mleko, olej słonecznikowy i ekstrakt waniliowy i ubijać te składniki przez około 2 minuty do uzyskania gładkiej masy ciasta.
4. Wlać ciasto równomiernie do foremki na muffinki.
5. Muffinki piec w ok. 200 °C przy grzaniu górnym i dolnym przez ok. 25 minut na najniższej szynie.

### Tost hawajski Składniki na 4 tosty:

4 kromki chleba tostowego  
1–2 łyżki remulady  
120 g gotowanej szynki  
½ puszka ananasa  
4 plastry sera do zapiekania curry

### Przygotowanie:

1. Wstępnie podpiec kromki chleba.
2. Następnie cienko posmarować je remuladą i obłożyć gotowaną szynką.
3. Na każdego obłożonego tosta położyć plaster ananasa. Doprawić curry.
4. Następnie na ananasa każdorazowo położyć plaster sera.
5. Położyć tosty hawajskie na ruszcie do grillowania [8] i w automacie do grillowania i pieczenia zapiec na górnym grzaniu w ok. 200 °C przez ok. 8 minut.

### Pieczenie mrożonej mini pizzy

#### Przygotowanie:

1. Wsunąć ruszt do grillowania [8] na górną szynę komory do grillowania i pieczenia.
2. Położyć mrożoną mini pizzę bez opakowania na ruszt do grillowania [8].
3. Upiec mini pizzę przy górnym i dolnym grzaniu przez ok. 20 minut.
4. Proszę przestrzegać danych na opakowaniu dotyczących temperatury.

### Krucze ciasteczka

#### Składniki:

- 125 g masła
- 125 g cukru
- 1 paczuska cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 1 jajko
- 1 białko jajka
- 250 g mąki (typu 405)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- starta skórka z połówki cytryny

#### Przygotowanie:

1. Ubić masło na puszystą masę.
2. Dodać cukier, cukier waniliowy, skórka cytryny i jajka.
3. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól i wmieszać łyżką do mieszania pod ciasto.
4. Pozostawić ciasto na ok. 10 minut.
5. Nadać ciastu wybraną formę, np. za pomocą maszynki do mięsa, foremek do wykrawania lub worka do wyciskania.

6. Kruche ciasteczka położyć na blachę do pieczenia [9] wyłożoną papierem do pieczenia.
7. Kruche ciasteczka upiec na złoty kolor w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180 °C grzanie górne i dolne, ok. 10–15 minut na górnej szynie.

**Wskazówka:** Ilość ciasta wystarcza na kilka blach do pieczenia [9].

### Bułki

#### Składniki:

- 300g mąki (lub mąki pełnoziarnistej)
- 2 kopiate łyżeczki proszku do pieczenia
- 200g siemienia lnianego
- 1 jajko
- 500g twarogu
- 1 łyżeczka soli
- wedle gustu kminek, cebula, boczek itp.

#### Przygotowanie:

1. Wszystko dobrze wyrobić i uformować z tego małe bułki.
2. Bułki położyć na blasze do pieczenia [9] wyłożonej papierem do pieczenia.
3. W temperaturze ok. 200 °C grzanie górne piec około 30 minut na górnej szynie.

**Wskazówka:** Ilość ciasta wystarcza na kilka blach do pieczenia [9].

### Beza

#### Składniki:

- 1 białko jajka
- Sól
- 45 g cukru

#### Przygotowanie:

1. Schłodzone białko umieścić w misce do mieszania bez tłuszczu. Nie wolno mieszać go z żółtkiem, w innym razie piana z białka nie będzie sztywna.
2. Białko ubijać na niskich obrotach, aby w pianie z białka nie tworzyły się za duże pęcherzyki.
3. Doprawić szczyptą soli.
4. Stopniowo dodawać połowę cukru, kiedy piana z białek zacznie sztywnieć.

- Następnie ubić na sztywno na najwyższych obrotach.
- Dodać pozostały cukier. W ten sposób masa bezowa uzyska wymaganą sztywność.
- Napełnić bezą rękaw cukierniczy z dużą nakładką w kształcie gwiazdy i wycisnąć rozety, języczki lub inne kształty na blachę [9] wyłożoną papierem do pieczenia.
- Wstępnie nagrzać automat do grillowania i pieczenia do ok. 120 °C grzanie górne i dolne.
- Piec bezę na górnej szynie w ok. 120 °C górne i dolne grzanie przez ok. 2 godziny.

## Grzanki maślane

### Składniki:

- 2 kromki chleba tostowego
- 1 łyżka masła

### Przygotowanie:

- Pokroić chleb tostowy w małą kostkę.
- Stopić masło delikatnie podgrzewając w garnku i wmixować chleb tostowy.
- Wyłożyć blachę do pieczenia [9] papierem do pieczenia i równomiernie rozłożyć kostki chleba tostowego.
- Upiec kostki chleba tostowego w ok. 170 °C grzanie górne na górnej szynie. Po ok. 7–10 minutach obrócić kostki chleba tostowego i piec przez kolejne 7–10 minut, aż kostki chleba tostowego będą złote.

**Wskazówka:** Można też użyć masła ziołowego lub czosnkowego zamiast zwykłego masła. Czas pieczenia zmniejsza się następnie o ok. 5 minut.

## Bagietki z mięsem mielonym

### Składniki:

- 2 bagietki
- 250g mięsa mielonego (mieszanego)
- 2 pomidory
- 1 cebula (pokrojone w kostkę)
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 40g startego parmezanu
- 4 plastry sera
- sól i pieprz

### Przygotowanie:

- Przekroić bagietki i wydrążyć je.
- Wymieszać mięso mielone, koncentrat pomidorowy, cebulę, parmezan, odrobiną soli i pieprzu.
- Uformować z mięsa mielonego 4 równe, możliwie płaskie kotlety i położyć je na połówki bagietek.
- Pokroić pomidory na plastry i rozłożyć je na bagietkach.
- Rozprowadzić ser na bagietkach.
- Położyć bagietki na blasze do pieczenia [9] i piec je przez ok. 225 °C w nagrzanym piekarniku przy grzaniu górnym i dolnym przez ok. 20 minut na dolnej szynie.

**Wskazówka:** Można również doprawić mięso mielone bazylią, chilli lub innymi przyprawami.

## Kalafior (zapiekaný)

### Składniki:

- ½ główki kalafiora (ok. 250g)
- 3 plasterki cytryny
- 1 łyżka masła
- 1 czubata łyżeczka mąki
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka płatków migdałowych
- 2 łyżki sera do zapiekania (startego)
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

### Przygotowanie:

- Podzielić kalafiora na różyczki i umyć je.
- Ugotować kalafior z plasterkami cytryny we wrzącej osolonej wodzie przez 8–10 minut, aż kalafior będzie twardy. Podczas odcedzania odlać ok. 150 ml wody z gotowania.
- W garnku roztopić masło i dusić mąkę przez około 1 minutę, ciągle mieszając.
- Wlać wodę z gotowania kalafiora, ciągle mieszając, i gotować przez około 2 minuty. Jeśli zasmażka stanie się zbyt gęsta, stopniowo dodawać więcej wody, aż uzyska się kremową konsystencję. Doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową.
- Umieścić kalafiora w formie do zapiekanek (ok. 14 cm średnicy) i równomiernie polać go sosem.
- Posypać serem i płatkami migdałów.

7. Ustawić formę do zapiekanek na blasze do pieczenia [9].
8. Piec zapiekankę w ok. 200 °C we nagrzanym piekarniku przy grzaniu górnym i dolnym przez ok. 20 minut na dolnej szynie.

## **Kieszenie z ciasta francuskiego z nadzieniem z łososia**

### **Składniki:**

- 1 opakowanie płatów ciasta francuskiego (ok. 8 opakowań)
- 1 opakowanie wędzonego łososia w plastrach (ok. 200 g)
- 1 cytryna
- 1 cebula
- 1 opakowanie białego sera (200 g)
- świeży koperek
- sól i pieprz
- 1 żółtko

### **Przygotowanie:**

1. Rozłożyć płaty ciasta francuskiego i rozmrozić je, jeśli to konieczne.
2. Wymieszać biały ser z solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
3. Pokroić cebulę w drobną kostkę.
4. Dodać połowę łososia i cebulę do kremowej masy serowej i zmiksować wszystko na grubo za pomocą blendera ręcznego.
5. Pokroić resztę łososia na drobne paski.
6. Dodać łososia i koper do masy i wszystko wymieszać.
7. Położyć po łyżce masy na płaty ciasta francuskiego i złożyć je razem.
8. Posmarować powstałą kieszeń żółtkiem.
9. Włożyć kieszenie z ciasta francuskiego na blasze do pieczenia [9]. Pozostawić wystarczająco dużo miejsca między każdą kieszenią, ponieważ ciasto francuskie urośnie.
10. Kieszenie z ciasta francuskiego piec na dolnej szynie w ok. 220 °C przy grzaniu górnym i dolnym przez ok. 25–30 minut. Ciasto francuskie powinno lekko zbrązowieć.

**Wskazówka:** Podana ilość wystarcza na kilka blach do pieczenia [9].

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Legenda použitých piktogramů</b> .....            | Strana 88 |
| <b>Úvod</b> .....                                    | Strana 88 |
| Použití ke stanovenému účelu .....                   | Strana 89 |
| Popis dílů .....                                     | Strana 89 |
| Technická data .....                                 | Strana 89 |
| Obsah dodávky .....                                  | Strana 89 |
| <b>Bezpečnostní pokyny</b> .....                     | Strana 89 |
| <b>Postavení výrobku</b> .....                       | Strana 92 |
| <b>Před uvedením do provozu</b> .....                | Strana 93 |
| <b>Uvedení do provozu</b> .....                      | Strana 93 |
| Grilování a pečení .....                             | Strana 95 |
| <b>Čistění a ošetřování</b> .....                    | Strana 95 |
| <b>Skladování</b> .....                              | Strana 96 |
| <b>Odstranění poruch</b> .....                       | Strana 96 |
| <b>Zlikvidování</b> .....                            | Strana 97 |
| <b>Zjednodušené ES prohlášení o konformitě</b> ..... | Strana 97 |
| <b>Záruka a servis</b> .....                         | Strana 97 |
| Záruka .....   | Strana 97 |
| Adresa servisu .....                                 | Strana 98 |
| <b>Recepty</b> .....                                 | Strana 98 |

| 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!  | <br>Obal z recyklovaného materiálu  |
|                              | Nebezpečí ohrožení života a nehody malých i velkých dětí!                                       |   |
|                              | Varování! Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!   | <br>Obal i výrobek likvidujte ekologicky!   |
|                              | <b>VHODNÉ PRO POTRAVINY!</b><br>Výrobek neovlivňuje chuťové ani aromatické vlastnosti potravin. | Značka CE vyjadřuje soulad s příslušnými směrnici EU, které se vztahují na tento výrobek. |
|                              | Kombinace grilu a vaření (horní ohřev)  |   |
|                              | Kombinace grilu a vaření (dolní ohřev)  | Upozornění! Nebezpečí popálení horkými povrchy!   |
|                              | Likvidujte papírové a kartonové obaly v modrém kontejneru.                                      | Likvidujte plastové, kovové a kompozitní obaly ve žlutém kontejneru.                      |

## 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 seznamte 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 Kolečníčky
- 2 Regulátor teploty
- 3 Zelená kontrolka
- 4 Volič ohřevu
- 5 Červená kontrolka
- 6 Časovač
- 7 Plech na drobký (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 drobký
- 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 OSOBE 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 nesaňte 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 dodaným 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.

## ● Postavení výrobku

**Poznámka:** Vyměňte 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“.

- 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 záclon, 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 skříně 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.

- 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 sířovou zástrčku do sířové 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 „Čištění 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.

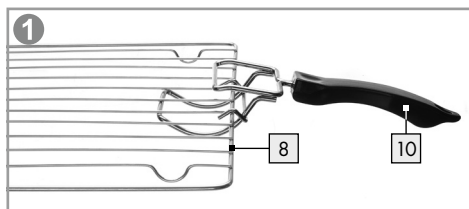
Pokud připravujete obzvláště tučné pokrmy, může dojít ke zvýšenému vývinu kouře. V tomto případě nezavírejte skleněná dvířka úplně, ale nechte je mírně pootvěřená: Skleněná dvířka mají aretaci, takže zůstanou pootvěřená na škvíru. Pokud skleněná dvířka začnete opatrně zavírat, krátce před zavřením se 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.

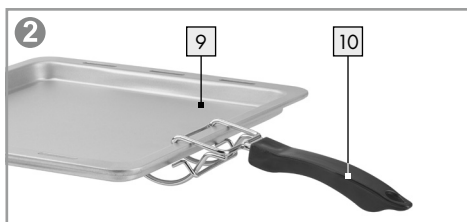


## Použití plechu na pečení:

- 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 nezažívá.

## ● 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. Vyměňte grilovací rošt [8] a plech na pečení [9] z výrobku. V případě potřeby je vložte 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 potravinu ke grilování nebo pečení na grilovací rošt [8] nebo na plech na

pečení [9] a zasuňte ho na jednu z kolejniček [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 drhající 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.                  | Vyměňte potraviny z výrobku a pokračujte s otevřenými skleněnými dvířky, dokud kouř nezmizí. |
| 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 sběren 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 sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady. Logo Triman platí jen pro Francii.

## ● 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 vyskytly 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 vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používáný 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

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66780 Saarlouis-Fraulautern  
NĚMECKO  
00800 333 00 888\*  
smartwares-service-cz@sertronics.de  
\*telefonní číslo bez poplatků

### IAN 500468\_2504

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrženku a číslo artiklu (IAN 500468\_2504) 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:

60 g cukru  
150 g mouky  
½ čajové lžičky prášku do pečiva  
½ čajové lžičky natronu  
špetka soli  
1 vajíčko (M)  
125 ml mléka  
60 ml 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  
120 g 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 karím.
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:

125 g másla  
125 g cukru  
1 sáček vanilkového cukru  
1 špetka soli  
1 vejce  
1 vaječný bílek  
250 g 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  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 .


## 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  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 .

## 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 hvězdicovou hubičkou a vytlačit růžičky, jazyky nebo jiné tvary na plech na pečení  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  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 lžíce rajčatového protlaku  
40 g strouhaného parmazánu  
4 plátky sýru  
Sůl a pepř

### Příprava:

1. Bagety rozřízněte a vydlabejte.
2. Smíchejte mleté maso, rajčatový protlak, cibuli, parmazán, 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.

### Květák (gratinovaný)

#### Ingredience:

½ květáku (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. Květák rozdělte na růžičky a omyjte je.
2. Květák s plátky citronu vařte 8–10 minut v osolené vodě, tak aby ale zůstal květák 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 květáku 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. Květák 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>Legenda použitých piktogramov</b> .....      | Strana 102 |
| <b>Úvod</b> .....                               | Strana 102 |
| Používanie v súlade s určeným účelom .....      | Strana 103 |
| Popis častí .....                               | Strana 103 |
| Technické údaje .....                           | Strana 103 |
| Obsah dodávky .....                             | Strana 103 |
| <b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....           | Strana 103 |
| <b>Umiestnenie výrobku</b> .....                | Strana 106 |
| <b>Pred prvým uvedením do prevádzky</b> .....   | Strana 107 |
| <b>Uvedenie do prevádzky</b> .....              | Strana 107 |
| Grilovanie a pečenie .....                      | Strana 109 |
| <b>Čistenie a údržba</b> .....                  | Strana 110 |
| <b>Skladovanie</b> .....                        | Strana 110 |
| <b>Odstraňovanie chýb</b> .....                 | Strana 110 |
| <b>Likvidácia</b> .....                         | Strana 111 |
| <b>Zjednodušené EÚ vyhlásenie o zhode</b> ..... | Strana 111 |
| <b>Záruka a servis</b> .....                    | Strana 111 |
| Záruka .....                                    | Strana 111 |
| Servisná adresa .....                           | Strana 112 |
| <b>Recepty</b> .....                            | Strana 112 |

## Legenda použitých piktogramov

|           |   |  |   |
|-----------|---|--|---|
|           | Prečítajte si pokyny  |  | 60-minútový časovač a dodatočná funkcia nepretržitej prevádzky                    |
| <b>V</b>  | Volt  |  | Plynulá regulácia teploty v rozsahu 70–230 °C                                     |
|           | Striedavý prúd/napätie  |  | 14l varný priestor  |
| <b>Hz</b> | Hertz   |  | Príkon  |
| <b>W</b>  | Watt  |  | Vlnitá lepenka  |
|           | Bezpečnostné upozornenia<br>Manipulačné pokyny  |  | S certifikátom GS   |
|           | Rešpektujte výstražné a bezpečnostné upozornenia!   |  | Obal z recyklovateľného materiálu   |
|           | Nebezpečenstvo ohrozenia života a nebezpečenstvo nehody pre malé a staršie deti!                            |  |   |
|           | Výstraha! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!   |  | Obal a výrobok ekologicky zlikvidujte!  |
|           | <b>PRE PRIAMY KONTAKT S POTRAVINAMI!</b> Tento výrobok nijako neovplyvňuje chuťové a aromatické vlastnosti. |  | Značka CE uvádza zhodu s príslušnými smernicami EÚ platnými pre tento výrobok.    |
|           | Kombinácia grilovanie/varenie (horný ohrev)   |  | Kombinácia grilovanie/varenie (horný/dolný ohrev)                                 |
|           | Kombinácia grilovanie/varenie (dolný ohrev)   |  | Opatrne! Nebezpečenstvo popálenia na horúcich povrchoch!                          |
|           | Papierové a kartónové obaly vyhadzujte do modrého recyklačného kontajnera.                                  |  |   |
|           |   |  | Plastové, kovové a kompozitné obaly vyhadzujte do žltého recyklačného kontajnera. |

## Minirúra

### ● Úvod



Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je

súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

## ● Používanie v súlade s určeným účelom

Výrobok je určený výlučne na pečenie, ohrievanie a grilovanie jedál a je určený len na súkromné používanie. Iné použitie ako je predtým uvedené alebo úpravy výrobku nie sú povolené a vedú k poraniam osôb a k poškodeniu výrobku. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté používaním výrobku, ktoré je v rozpore s jeho určeným účelom. Výrobok nie je určený na komerčné používanie.

## ● Popis častí

- 1 Kofajničky
- 2 Regulátor teploty
- 3 Zelená kontrolka
- 4 Prepínač funkcií
- 5 Červená kontrolka
- 6 Časovač
- 7 Plech na omrvinky (vložený)
- 8 Mriežka
- 9 Plech na pečenie
- 10 Vyberacie kliešte

## ● Technické údaje


Typové číslo: PD-9007  
Sieťové napätie: 220-240V~, 50/60Hz  
Prikon: 1300W  
Varný priestor: cca. 14l  
Rozmery: cca. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm  
(Š x V x H)

## ● Obsah dodávky

- 1 mini rúra
- 1 plech na omrvinky
- 1 mriežka
- 1 plech na pečenie
- 1 vyberacie kliešte
- 1 návod na obsluhu

## **Bezpečnostné upozornenia**

**PRED PRVÝM POUŽITÍM VÝROBKU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI OVLÁDACÍMI A BEZPEČNOSTNÝMI UPOZORNENIAMÍ! PRI POSTÚPENÍ VÝROBKU TRETÍM OSOBÁM S NÍM ODOVZDAJTE AJ VŠETKU DOKUMENTÁCIU!**

-  **VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO NEHODY PRE MALÉ I STARŠIE DETI!**  
Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Hrozí nebezpečenstvo zadusenía obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá.  
■ Držte deti vždy v bezpečnej vzdialenosti od výrobku.  
■ Tento výrobok nie je na hranie, nepatrí do rúk deťom. Deti nedokážu rozoznať nebezpečenstvá, ktoré vznikajú pri manipulácii s výrobkom.  
■ Deti sa s výrobkom nesmú hrať.  
■ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými psychickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/

alebo vedomostí, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené ohľadom bezpečného používania prístroja, a ak porozumeli nebezpečenstvám spojeným s jeho používaním.

- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, iba v prípade, že sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov je potrebné držať v bezpečnej vzdialenosti od prístroja a pripojovacieho vedenia.
- Výrobok musí byť odpojený od elektrickej siete vždy vtedy, keď nie je prítomná dozerajúca osoba a pred čistením.
- Výrobok alebo obalový materiál nenechávajte voľne ležať bez povšimnutia. Plastové fólie/plastové vrecká, časti z penového polystyrénu atď. by sa pre deti mohli stať nebezpečnou hračkou.



### **Zabráňte ohrozeniu života zásahom elektrickým prúdom**

- Pred každým pripojením do siete skontrolujte prípadné poškodenia výrobku. Ak zistíte akékoľvek poškodenia, výrobok nikdy nepoužívajte.


- Ak spozorujete neobvyklé zvuky alebo zápach, alebo ak rozpoznáte chybné fungovanie, okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel počas prevádzky nikdy nebol mokrý alebo vlhký.
- Výrobok neponárajte do vody alebo iných kvapalín.
- Chráňte výrobok pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Neumiestňujte predmety naplnené kvapalinou, ako napr. vázy, na výrobok.
- Ak sa do výrobku dostane kvapalina, ihneď vytiahnite zástrčku. Pred opätovným použitím nechajte výrobok skontrolovať.
- Sieťový kábel chráňte pred ostrými hranami, mechanickou záťažou a horúcimi povrchmi.
- Pri pripájaní alebo odpájaní zo sieťového prúdu sa dotýkajte len izolovanej oblasti sieťovej zástrčky!
- Výrobok používajte výlučne v suchých priestoroch, nikdy nie vonku alebo vo vlhkom prostredí.
- Po použití a pred každým čistením výrobok vždy odpojte z elektrickej siete. Výrobok spotrebováva nízky výkon aj vtedy, keď je síce vypnutý, ale stále zapojený do elektrickej siete. Pre úplné vypnu-

tie výrobku vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

- Nikdy neotvárajte žiadne z elektrických zariadení, ani do nich nestrkajte žiadne predmety. Takéto zásahy predstavujú ohrozenie života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.
- Ak je sieťové vedenie tohto výrobku poškodené, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa zabránilo možným rizikám.
- Pred použitím sa uistite, že sa prítomné sieťové napätie zhoduje s potrebným prevádzkovým napätím výrobku (220–240 V~, 50/60 Hz).



### **Zabráňte nebezpečenstvu požiaru a poranení**

- Neprikrývajte výrobok predmetmi počas jeho používania. Nadmerná tvorba tepla môže viesť k vzniku požiaru.
- Výrobok nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Nadmerná tvorba tepla môže viesť k vzniku požiaru.
- Nikdy nesaňte textilie alebo predmety na výrobku, nad ním alebo v ňom.
- Výrobok zapojte iba do dobre prístupnej zásuvky, aby ste ho mohli v prípade poruchy rýchlo odpojiť z prúdovej siete.
- Dbajte na to, aby boli vetracie otvory na výrobku vždy voľné. Nebezpečenstvo prehriatia!
- Sieťový kábel umiestnite tak, aby naň nikto nemohol stúpiť ani oň zakopnúť.
-  Počas používania sa nikdy nedotýkajte sklenených dvierok alebo schránky, pretože sú veľmi horúce. Na otvorenie sklenených dvierok použite chňapku na hrnce alebo podobnú, aby ste sa nepopálili!
- Nikdy sa nedotýkajte ohrievacích tyčí alebo okienka počas prevádzky alebo predtým, ako výrobok vychladne. Počas prevádzky nesiahajte do varného priestoru. Počkajte, kým výrobok vychladne. Inak sa môžete popáliť.
- Po použití nechajte výrobok pred prepravou vychladnúť.
- Pri manipulácii s horúcim výrobkom vždy používajte kuchynské rukavice alebo chňapky!
- Neprevádzkujte výrobok s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.



## Nebezpečenstvo vzniku vecných škôd

- Uistite sa, že výrobok, napájací kábel alebo zástrčka neprichádzajú do kontaktu s horúcimi zdrojmi ako sú varné dosky alebo otvorený oheň.
- Používajte výrobok výhradne s dodaným originálnym príslušenstvom.
- Sieťový kábel nezalamujte ani nepricviknite.
- Sieťový kábel vždy vyťahujte zo zásuvky za zástrčku, neťahajte za samotný kábel.
- Uistite sa, že sa v bezprostrednej blízkosti výrobku počas prevádzky nenachádzajú ľahko horľavé materiály (napríklad utierky, chňapky atď.).
- Plech na pečenie nepoužívajte na skladovanie alebo spracovanie kyslých, zásaditých alebo slaných potravín!
- Pre nastavenie výrobku na 50 Hz alebo 60 Hz nie sú potrebné žiadne kroky zo strany používateľa. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 Hz resp. na 60 Hz.



### **PRE PRIAMY KON- TAKT S POTRAVI- NAMI!**

Tento výrobok nijako neovplyvňuje chuťové a aromatické vlastnosti.

## ● Umiestnenie výrobku

**Poznámka:** Vyberte výrobok a príslušenstvo z obalu. Odstráňte z výrobku všetky nálepky, ochranné fólie a prepravné poistky.

**Poznámka:** Skontrolujte obsah dodávky ohľadom úplnosti a bezchybného stavu.

**Poznámka:** Vyčistite všetky diely podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“.

- Neumiestňujte výrobok do bezprostrednej blízkosti vody, napr. na umývadlách, vaniach alebo vo vlhkých pivniciach. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Výrobok nikdy neumiestňujte pod visiace skrinky alebo vedľa závesov, skriň alebo iných horľavých predmetov.
- Vzdialenosť medzi výrobkom a visiacimi skrinkami, stropmi, stenami a podobne musí byť aspoň 10 cm odhora a 5 cm na pravej a ľavej strane. Výrobok sa preto nesmie umiestňovať napr. do skriň a pod. V opačnom prípade nie je možné dostatočné vetranie výrobku a výrobok môže spôsobiť požiar alebo sa poškodiť.
- Výrobok položte iba na tepelne odolný povrch. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru a môže dôjsť k poškodeniu výrobku. Oblasť pod spodnou časťou výrobku môže zmeniť farbu a poškodiť sa. Okrem toho

sa na mäkkom podklade môžu vytvárať trvalé odtlačky.

- Výrobok umiestnite na pevný, rovný a teplu odolný povrch (napríklad pracovné dosky z nehrdzavejúcej ocele alebo pracovné dosky z prírodného kameňa ako žula). Zabezpečte dostatočné vetranie okolo výrobku.
- Zatlačte výrobok zadnou stranou k stene. Dištančné elementy na zadnej strane sa musia dotýkať steny. Uistite sa, že stena je vyrobená z tepelne odolného materiálu, napr. dláždené zrkadlo, prírodný kameň alebo žula.

## ● Pred prvým uvedením do prevádzky

- Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Otočte regulátor teploty [2] v smere hodinových ručičiek až na doraz na najvyššiu teplotu.
- Otočte prepínač funkcií [4] na horný a dolný ohrev [ ].
- Otvorte sklenené dvierka a nechajte ich otvorené pre tento proces.
- Z varného priestoru vyberte všetko príslušenstvo.
- Otočte časovač [6] na 20 minút. Výrobok sa po 20 minútach automaticky vypne. Ak chcete proces ohrevu predčasne prerušiť, otočte regulátor teploty [2] proti smeru hodinových ručičiek až na doraz, nastavte prepínač funkcií [4] na [OFF] a nastavte časovač [6] do polohy „OFF“.

**Poznámka:** Pri prvom zahriatí výrobku sa môže tvoriť mierny dym a zápach v dôsledku zvyškov z výroby. To je normálne a úplne

neškodné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.

- Nechajte výrobok vychladnúť a vyčistite ho podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“.

Výrobok je teraz pripravený na používanie.

## ● Uvedenie do prevádzky

### **Poznámky k skleneným dvierkam: OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO VZNIKU VECNÝCH ŠKÔD!**

Neopierajte sa o sklenené dvierka. Neumiestňujte žiadne predmety na sklenené dvierka. Tým sa poškodia pánty.

Ak pripravujete obzvlášť masné jedlá, môže to viesť k zvýšenej tvorbe dymu. V tomto prípade sklenené dvierka nezatvárajte úplne, ale nechajte ich pootvorené: Sklenené dvierka majú polohu západky tak, že sú pootvorené. Ak sklenené dvierka opatrne zatvoríte, tesne pred zatvorením zapadnú do tejto polohy.

Sklenené dvierka vždy otvárajte a zatvárajte opatrne. Aby sa rúra neprevrátila, musia byť dvierka počas celého pohybu pri otváraní a zatváraní vedené za rukoväť.

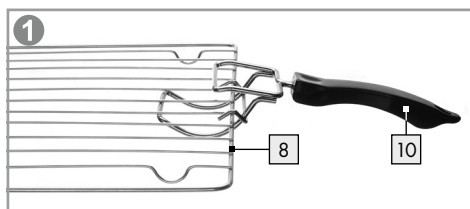
### **Vloženie plechu na omrvinky:**

- Plech na omrvinky [7] zasuňte pod spodné ohrievacie tyče tak, aby ležal naplocho na spodnej časti výrobku.

## **Používanie mriežky:**

- Vždy používajte vyberacie kliešte [10] na vloženie alebo vybratie mriežky [8] z výrobku. V opačnom prípade vzniká nebezpečenstvo poranenia.
- Nikdy neumiestňujte mriežku [8] priamo na ohrievacie tyče. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo vzniku vecných škôd.

- Zasuňte mriežku [8] do jednej z troch koľajničiek [1] vo varnom priestore výrobku.
- Aby ste mohli vybrať horúcu mriežku [8], zaháknite vyberacie kliešte [10], ako je znázornené na obrázku 1.



## Používanie plechu na pečenie:

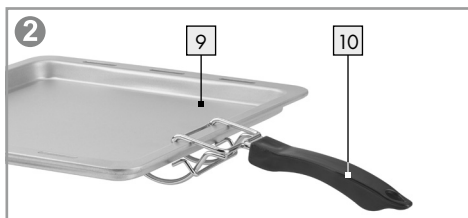
- Vždy používajte vyberacie kliešte [10] na vloženie alebo vybratie plechu na pečenie [9] z výrobku. V opačnom prípade vzniká nebezpečenstvo poranenia.

## OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO VZNIKU VECNÝCH ŠKÔD!

- Nikdy neumiestňujte plech na pečenie [9] priamo na ohrievacie tyče. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo vzniku vecných škôd.
- Plech na pečenie [9] nepoužívajte na skladovanie alebo spracovanie kyslých, zásaditých alebo slaných potravín!
- Ak je to možné, vždy používajte papier na pečenie, aby ste plech na pečenie [9] udržovali čistý a chránili ho pred pripáleným tukom z potravín. Ak je plech na pečenie [9] natretý tukom, je potrebné

ho dôkladne vyčistiť teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom! Nepoškriabte plech na pečenie [9] ostrým príborom.

- Zasuňte plech na pečenie [9] do jednej z troch koľajničiek [1] vo varnom priestore výrobku.
- Aby ste mohli vybrať horúci plech na pečenie [9], zaháknite vyberacie kliešte [10], ako je znázornené na obrázku 2.



- Ak chcete výrobok zapnúť, nastavte časovač [6] do polohy „ON“ alebo na požadovaný čas varenia (minúty).

## Prepínač funkcií:

Pomocou prepínača funkcií [4] môžete zapnúť výrobok a nastaviť tri rôzne funkcie:

| Symbol | Význam                                       |
|--------|--|
|        | „horný ohrev“ napr. na zapekanie             |
|        | „dolný ohrev“ napr. na pečenie koláča        |
|        | „horný a dolný ohrev“ napr. na pečenie pizze |
|        | „OFF“: Výrobok je vypnutý.                   |

## Regulátor teploty:

Pomocou regulátora teploty [2] môžete nastaviť požadovanú teplotu.

## Nepretržitá prevádzka/prevádzka s časovačom:

Časovač [6] môžete použiť na nastavenie doby varenia:

- Nastavte časovač [6] na požadovaný čas varenia. Rozsvieti sa červená kontrolka [5]. Po uplynutí nastaveného času sa ozve pípnutie a výrobok prestane hriať. Červená kontrolka [5] zhasne.
- Ak chcete prevádzkovať výrobok bez časového obmedzenia (nepretržitá prevádzka), otočte časovač [6] proti smeru hodinových ručičiek do polohy „ON“. Rozsvieti sa červená kontrolka [5]. Ak chcete prevádzku ukončiť, otočte časovač [6] v smere hodinových ručičiek do polohy „OFF“. Červená kontrolka [5] zhasne.  
**Poznámka:** Časovač [6] môžete použiť aj ako časovač bez funkcie ohrevu. Nastavte preto prepínač funkcií [4] na **OFF**. Potom nastavte požadovaný čas na časovači [6]. Časovač [6] sa teraz posúva proti smeru hodinových ručičiek do polohy „OFF“. Po uplynutí nastaveného času sa ozve pípnutie. Výrobok pritom nehreje.

## ● Grilovanie a pečenie

■ Nádobu alebo potraviny nikdy neumiestňujte priamo na spodok výrobku, ohrievacie tyče alebo plech na omrvinky [7]. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo vzniku vecných škôd.

1. Vložte plech na omrvinky [7] do výrobku.
2. Vyberte mriežku [8] a plech na pečenie [9] z výrobku. V prípade potreby ich vysteľte papierom na pečenie alebo plech na pečenie [9] potrite tukom vhodným na pečenie.

**Poznámka:** V závislosti od jedla musí byť rúra predhriata. Postupujte podľa pokynov v príslušnom recepte. Predhrievanie má zmysel pre veľmi krátke časy pečenia, pre chrumkavé kôrky a pre citlivé jedlá, ktoré si vyžadujú stálu

teplotu, ako napr. suflé. Ak nie je potrebné predhrievanie, preskočte krok 3.

3. Nechajte výrobok zahriať na požadovanú teplotu:
  - Zatvorte sklenené dvierka.
  - Pomocou regulátora teploty [2] nastavte požadovanú teplotu.
  - Pomocou prepínača funkcií [4] vyberte požadovanú funkciu.
  - Pomocou časovača [6] nastavte čas predhrievania na minimálne 15 minút. Červená kontrolka [5] signalizuje, že výrobok je zapnutý. Časovač [6] sa teraz posúva proti smeru hodinových ručičiek do polohy „OFF“.
4. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, rozsvieti sa zelená kontrolka [3]. Jedlo určené na grilovanie alebo pečenie položte na mriežku [8] alebo plech na pečenie [9] a zasuňte ich do jednej z kolajničiek [1]. Uistite sa, že medzi grilovaným alebo pečeným jedlom a vnútornými stenami a ohrievacími tyčami výrobku je dostatočná vzdialenosť.
5. Zatvorte sklenené dvierka.
6. Pomocou časovača [6] nastavte požadovaný čas grilovania alebo pečenia. Maximálna doba grilovania alebo pečenia je 60 minút.  
**Poznámka:** Ak je čas varenia Vášho jedla určeného na grilovanie alebo pečenie kratší ako 10 minút, najskôr nastavte časovač [6] na 20 minút a potom späť na požadovaný čas grilovania alebo pečenia.  
Výrobok sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne, zaznie signálny tón a kontrolky [5]/[3] zhasnú. Ak chcete proces ohrevu predčasne prerušiť, otočte regulátor teploty [2] proti smeru hodinových ručičiek až na doraz, nastavte prepínač funkcií [4] na **OFF** a nastavte časovač [6] do polohy „OFF“. Alebo nastavte časovač [6] do polohy „ON“, aby ste výrobok mohli prevádzkovať na neurčitú dobu; ak chcete prevádzku ukončiť, otočte časovač [6] do polohy „OFF“.
7. Po ukončení ohrevu vyberte mriežku [8] alebo plech na pečenie [9] pomocou vyberacích klieští [10].

## ● Čistenie a údržba

### **VAROVANIE!** NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky!
- Výrobok nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín!

### OPATRNE! NEBEZPEČENSTVO VZNIKU VECNÝCH ŠKÔD!

- Nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky. Tieto by mohli poškodiť povrch.
- Časti výrobku neumývajte v umývačke riadu.
- Varný priestor nečistite sprejom na pečenie, pretože zvyšky na ohrievacích tyčiach sa už nedajú odstrániť.

- Výrobok a príslušenstvo je najlepšie vyčistiť ihneď po vychladnutí. Potom sa zvyšky jedla dajú ľahšie odstrániť.
- Výrobok pretrite vlhkou handričkou. V prípade potreby naneste na handričku jemný čistiaci prostriedok a potom utrite handričkou navlhčenou v čistej vode. Všetko dobre vysušte.
- Vyčistíte varný priestor a sklenené dverka vlhkou handričkou. V prípade potreby naneste na handričku jemný čistiaci prostriedok a potom utrite handričkou navlhčenou v čistej vode. Všetko dobre vysušte.
- Vyčistíte vyberacie kliešte [10], plech na pečenie [9], mriežku [8] a plech na omrvinky [7] v teplej mydlovej vode. Použite na to jemný čistiaci prostriedok. Po vyčistení všetky časti dobre vysušte.

## ● Skladovanie

- Vyčistený výrobok a jeho príslušenstvo skladujte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.
- Sieťový kábel môžete omotať okolo dištančných elementov na zadnej strane výrobku.

## ● Odstraňovanie chýb

| Porucha  | Príčina  | Riešenie                                       |
|--|--|--|
| <b>Výrobok nefunguje.</b>                                    | Sieťová zástrčka nie je pripojená k elektrickej sieti. | Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.           |
|  | Sieťová zásuvka je defektná.                           | Použite inú zásuvku.                           |
|  | Výrobok je defektný.                                   | Obráťte sa na servis.                          |
| <b>Červená kontrolka [5] svieti, ale výrobok nezohrieva.</b> | Prepínač funkcií [4] je v polohe „OFF“.                | Otočte prepínač funkcií [4] na želanú funkciu. |

| Porucha   | Príčina  | Riešenie  |
|---|--|---|
| <b>Čas varenia jedla sa zdá byť veľmi dlhý.</b>   | Sklenené dvierka sa veľmi často otvárali, aby sa skontroloval priebeh varenia. | Neotvárajte sklenené dvierka častejšie, ako je absolútne nevyhnutné.                                |
|   | Nesprávne nastavená teplota.   | Skontrolujte nastavenie teploty.  |
| <b>Počas používania vzniká dym a zápach.</b>  | Na ohrievacích tyčiach sú zvyšky čistenia alebo jedla.                         | Vyberte jedlo z výrobku a pokračujte vo varení s otvorenými sklenenými dvierkami, kým dym nezmizne. |
| Ak sa poruchy nedajú odstrániť pomocou vyššie uvedeného odstraňovania problémov alebo ak spozorujete iné typy porúch, kontaktujte náš servis. |  |   |

## ● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: Plasty/20-22: Papier a kartón/80-98: Spojené látky.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení). Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

## ● Zjednodušené EÚ vyhlásenie o zhode

Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Zhoda bola preukázaná. Príslušné vyhlásenia a podklady sú uložené u výrobcu a je možné vyžiadať si ich.

Úplné EÚ vyhlásenie o zhode si môžete stiahnuť na nasledujúcom odkaze:  
[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● Záruka a servis

### ● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

## ● Servisná adresa

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66780 Saarlouis-Fraulautern  
NEMECKO  
00800 333 00 888\*  
smartwares-service-sk@sertronics.de  
\*Bezplatné telefónne číslo

**IAN 500468\_2504**

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný lístok a číslo výrobku (IAN 500468\_2504) ako potvrdenie o kúpe.

## ● Recepty

Táto kapitola obsahuje niekoľko príkladov prípravy jedla; tieto príklady sú odporúčaniami. Čas prípravy sa môže líšiť. Recepty sú bez záruky. Všetky přísady a informácie o príprave sú referenčné

hodnoty. Pridajte k týmto návrhom receptov Vašu osobnú skúsenosť.

**Poznámka:** Dodržujte pokyny na prípravu uvedené na obale potravín.

## Muffiny Ingrediencie pre 4 osoby:

60 g cukru  
150 g múky  
½ ČL prášku do pečiva  
½ ČL sódy bikarbóny  
štipka soli  
1 vajce (M)  
125 ml mlieka  
60 ml slnečnicového oleja  
1 ČL vanilkového extraktu

## Príprava:

1. Predhrejte rúru.
2. Najprv dajte do misky cukor, múku, prášok do pečiva, sódu bikarbónu a soľ a tieto ingrediencie premiešajte lyžicou.
3. Potom pridajte vajcia, mlieko, slnečnicový olej a vanilkový extrakt a tieto ingrediencie šľahajte metličkou cca. 2 minúty, aby vzniklo hladké cesto.
4. Cesto rovnomerne nalejte do formy na muffiny.
5. Muffiny pečte pri cca. 200 °C s horným a dolným ohrevom cca. 25 minút na najnižšej koľajničke.

## Havajský toast Ingrediencie pre 4 toasty:

4 plátky toastu  
1–2 lyžice tatárskej omáčky  
120 g varenej šunky  
½ plechovky ananásu  
4 plátky syra na gratinovanie  
kari korenie

## Príprava:

1. Opečte toastové plátky.
2. Potom natenko natrite tatárskou omáčkou a prikryte varenou šunkou.
3. Na každý toast položte plátok ananásu. Dochufte kari korením.
4. Potom na vrch každého ananásu položte plátok syra.

5. Havajské toasty položte na mriežku [8] a pečte v stroji na grilovanie a pečenie na hornej koľajničke pri cca. 200 °C na hornom ohreve cca. 8 minút.

### Pečenie mrazenej mini pizze

#### Príprava:

1. Zasuňte mriežku [8] do hornej koľajničky grilovacej a pečiacej komory.
2. Položte mrazenú mini pizzu bez obalu na mriežku [8].
3. Mini pizzu pečte s horným a dolným ohrevom cca. 20 minút.
4. Všimnite si prosím informácie na obale týkajúce sa teploty.

### Krehké pečivo

#### Prísady:

- 125 g masla
  - 125 g cukru
  - 1 balíček vanilkového cukru
  - 1 štipka soli
  - 1 vajce
  - 1 bielko
  - 250 g múky (typ 405)
  - 1 ČL prášku do pečiva
- strúhaná kôra z polovice citróna

#### Príprava:

1. Maslo vyšľahajte do krémovej konzistencie.
2. Pridajte cukor, vanilkový cukor, citrónovú kôru a vajcia.
3. Múku, prášok do pečiva a soľ zmiešajte a vareškou vmiešajte do cesta.
4. Cesto nechajte cca. 10 minút odpočívať.
5. Cesto vytvarujte do požadovaného tvaru, napr. pomocou mlynčeka na mäso, vykrajovačiek na sušienky alebo vrecúška.
6. Sušienky poukladajte na plech na pečenie [9] vystlaný papierom na pečenie.
7. Sušienky pečte v predhriatej rúre na 180 °C horný a dolný ohrev cca. 10–15 minút na hornej koľajničke dozlatista.

**Poznámka:** Cesto postačuje na niekoľko plechov [9].

### Žemle

#### Prísady:

- 300 g múky (alebo celozrnnej múky)
  - dobré 2 lyžičky sódy bikarbóny
  - 200 g ľanových semienok
  - 1 vajce
  - 500 g tvarohu
  - 1 ČL soli
- podľa chuti rasca, cibuľa, slanina atď.

#### Príprava:

1. Všetko dobre prehniefte a vytvarujte z toho malé žemličky.
2. Žemličky poukladajte na plech na pečenie [9] vystlaný papierom na pečenie.
3. Pečte na hornej priečke pri cca. 200 °C hornom ohreve asi 30 minút.

**Poznámka:** Cesto postačuje na niekoľko plechov [9].

### Pusinky

#### Prísady:

- 1 bielko
- Soľ
- 45 g cukru

#### Príprava:

1. Vychladnuté vaječné bielka vložte do nemastnej miešacej misky. Nemiešajte k tomu žltka, inak vyšľahané bielka nestuhnú.
2. Bielky šľahajte na pomalejšej rýchlosti, aby sa v bielkoch nevytvorili veľké bubliny.
3. Dochuňte malou štipkou soli.
4. Postupne pridajte polovicu cukru, keď bielka začnú tuhnúť.
5. Potom šľahajte na najvyššom stupni.
6. Pridajte zvyšný cukor. To dodá pusinkovej hmote potrebnú pevnosť.
7. Pusinky naplňte do vrecka s veľkou hviezdicovou špičkou a ružičkami, jazýčkami alebo inými tvarmi a vytlačajte na plech na pečenie [9] vystlaný papierom na pečenie.
8. Stroj na grilovanie a pečenie predhrejte na cca. 120 °C horný a dolný ohrev.
9. Pusinky pečte na hornej priečke pri cca. 120 °C hornom a dolnom ohreve cca. 2 hodiny.

## Maslové krutóny

### Prísady:

- 2 plátky toastového chleba
- 1 PL masla

### Príprava:

1. Toast nakrájajte na malé kocky.
2. V hrnci na miernom ohni roztopte maslo a primiešajte hrianky.
3. Plech na pečenie **9** vystel'te papierom na pečenie a rovnomerne naň rozložte kocky toastu.
4. Toastové kocky pečte pri teplote cca. 170 °C horný ohrev na hornej koľajničke. Po cca. 7-10 minútach otočte toastové kocky a pečte ich ďalších 7-10 minút, kým toastové kocky nie sú zlatohnedé.

**Poznámka:** Namiesto bežného masla môžete použiť aj bylinkové alebo cesnakové maslo. Potom sa čas pečenia skráti o cca. 5 minút.

## Bagety s mletým mäsom

### Prísady:

- 2 bagetové zemličky
- 250g mletého mäsa (napoly hovädzie a bravčové)
- 2 paradajky
- 1 cibuľa (nakrájaná na kocky)
- 2 PL paradajkového pretlaku
- 40g strúhaného parmezánu
- 4 plátky syra
- soľ a korenie

### Príprava:

1. Bagety rozkrojíte a vydlabte.
2. Zmiešajte mleté mäso, paradajkový pretlak, cibuľu, parmezánu, trochu soli a korenia.
3. Z mletého mäsa vytvarujte 4 rovnako veľké, čo možno najrovnejšie fašírky a uložte ich na polovice bagety.
4. Nakrájajte paradajku a rozložte ju na bagety.
5. Na bagety položte syr.
6. Bagety poukladajte na plech **9** a pečte pri teplote cca. 225 °C v predhriatej rúre s horným a dolným ohrevom cca. 20 minút na spodnej koľajničke.

**Poznámka:** Mleté mäso môžete dochutiť aj bazalkou, čili alebo iným korením.

## Karfiol (zapekaný)

### Prísady:

- ½ hlávky karfiolu (cca. 250g)
- 3 plátky citróna
- 1 PL masla
- 1 vrchovatá ČL múky
- 1 PL citrónovej šťavy
- 1 PL kúskov mandlí
- 2 lyžice gratinového syra (strúhaného)
- soľ, korenie, muškát

### Príprava:

1. Karfiol rozdeľte na ružičky a umyte.
2. Karfiol varte s plátkami citróna vo vriacej osolenej vode 8-10 minút, kým nie je al dente. Pri vypúšťaní zachyťte cca. 150 ml vody z varenia.
3. V hrnci rozpustite maslo a za stáleho miešania opražte múku cca. 1 minútu.
4. Za stáleho miešania zalejte vodou z varenia karfiolu a nechajte povariť cca. 2 minúty. Ak je zápražka príliš hustá, postupne pridávajte trochu vody, kým nebude mať krémovú konzistenciu. Dochuťte citrónovou šťavou, soľou, korením a muškátovým orieškom.
5. Karfiol vložte do zapekacej misy (priemer cca. 14 cm) a rovnomerne naň polejte omáčkou.
6. Na vrch posypte syr a kúsky mandlí.
7. Položte zapekaciu misu na plech na pečenie **9**.
8. Pečte pri teplote cca. 200 °C v predhriatej rúre s horným a dolným ohrevom cca. 20 minút na spodnej koľajničke.

## Taštičky z listkového cesta s lososovou náplňou

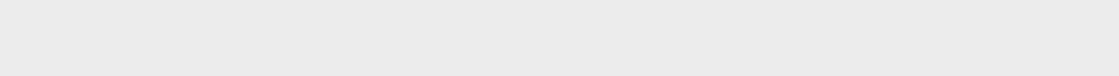
### Prísady:

- 1 balenie listov listkového cesta (cca. 8 kusov)
- 1 balenie lososa, údeného, nakrájaného na plátky (cca. 200g)
- 1 citrón
- 1 cibuľa
- 1 balenie tvarohovej nátierky (200g)
- čerstvý kôpor
- soľ a korenie
- 1 vajcové žĺtko























### **Príprava:**

1. Plátky lístkového cesta oddelíte a v prípade potreby nechajte rozmraziť.
2. Tvarohovú nátierku zmiešajte so soľou, korením a šľavou z jedného citróna.
3. Cibuľu nakrájajte nadrobno.
4. Do tvarohovej nátierky pridajte polovicu lososa a cibuľu a tyčovým mixérom všetko rozmixujte na pyré.
5. Zvyšného lososa nakrájajte na tenké prúžky.
6. Do zmesi pridajte lososa a kôpor a všetko spolu premiešajte.
7. Na každý plát lístkového cesta dajte lyžicu zmesi a preložte.
8. Vzniknutú taštičku potrite žĺtkom.
9. Taštičky z lístkového cesta položte na plech na pečenie [9]. Medzi jednotlivými taštičkami nechajte dostatok miesta, pretože lístkové cesto narastie.
10. Taštičky z lístkového cesta pečte na spodnej koľajničke pri cca. 220 °C pri hornom a dolnom ohreve cca. 25–30 minút. Lístkové cesto by malo jemne zhnednúť.

**Poznámka:** Uvedené množstvo postačuje pre niekoľko plechov na pečenie [9].



|   |            |
|---|------------|
| <b>Leyenda de pictogramas utilizados</b> .....            | Página 118 |
| <b>Introducción</b> .....                                 | Página 118 |
| Especificaciones de uso.....                              | Página 119 |
| Descripción de los componentes .....                      | Página 119 |
| Características técnicas .....                            | Página 119 |
| Volumen de suministro.....                                | Página 119 |
| <b>Indicaciones de seguridad</b> .....                    | Página 119 |
| <b>Instalar el producto</b> .....                         | Página 122 |
| <b>Antes de la primera puesta en funcionamiento</b> ..... | Página 123 |
| <b>Puesta en funcionamiento</b> .....                     | Página 124 |
| Asar y hornear .....                                      | Página 125 |
| <b>Limpieza y cuidado</b> .....                           | Página 126 |
| <b>Almacenamiento</b> .....                               | Página 127 |
| <b>Solución de problemas</b> .....                        | Página 127 |
| <b>Eliminación</b> .....                                  | Página 128 |
| <b>Declaración de conformidad UE simplificada</b> .....   | Página 128 |
| <b>Garantía y asistencia</b> .....                        | Página 128 |
| Garantía .....  | Página 128 |
| Dirección del servicio técnico.....                       | Página 129 |
| <b>Recetas</b> .....                                      | Página 129 |

| Leyenda de pictogramas utilizados  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | Lea las instrucciones  |    | Temporizador de 60 minutos y función adicional de uso continuo   |
| <b>V</b>   | Voltio   |    | Control continuo de la temperatura de 70-230 °C  |
|    | Corriente / tensión alterna  |    | Cámara de combustión de 14 l   |
| <b>Hz</b>  | Frecuencia   |    | Consumo de energía   |
| <b>W</b>   | Vatio  |    | Cartón ondulado  |
|    | Indicaciones de seguridad<br>Instrucciones de uso  |    | Certificado GS   |
|    | ¡Tenga en cuenta las advertencias e indicaciones de seguridad!                               |    | Embalaje de material reciclado   |
|    | ¡Peligro mortal y de accidentes para bebés y niños!  |   |  |
|    | ¡Advertencia! ¡Peligro de descarga eléctrica!  |    | ¡Deseche el material de embalaje y el producto sin dañar el medioambiente!   |
|    | <b>¡APTO PARA ALIMENTOS!</b> Este producto no modifica el sabor ni el olor de los alimentos. | <b>CE</b>   | La marca CE indica la conformidad con las directivas de la UE aplicables a este producto.  |
|  | Combinación parrilla/barbacoa (Calor arriba)   |  | Combinación parrilla/barbacoa (Calor arriba y abajo)   |
|  | Combinación parrilla/barbacoa (Calor abajo)  |  |  ¡Cuidado! ¡Peligro de quemaduras debido a superficies calientes! |
|  | Desechar los envases de papel y cartón en el contenedor azul.                                |  |  |

## Mini horno

### ● Introducción



Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de

instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

## ● Especificaciones de uso

El producto está destinado exclusivamente a hornear, recalentar y asar alimentos y es de uso privado. Queda prohibido cualquier uso distinto al indicado anteriormente o la modificación del producto, ya que provocaría lesiones personales y daños en el producto. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan derivarse de un uso indebido del producto. El producto no ha sido concebido para aplicación comercial.

## ● Descripción de los componentes

- 1 Carriles
- 2 Termostato
- 3 Luz de control verde
- 4 Interruptor de función
- 5 Luz de control roja
- 6 Temporizador
- 7 Bandeja recogemigas (colocada)
- 8 Rejilla
- 9 Bandeja
- 10 Pinzas de extracción

## ● Características técnicas

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Número de tipo:       | PD-9007                                       |
| Tensión de red:       | 220-240V~, 50/60Hz                            |
| Consumo de potencia:  | 1300W   |
| Cámara de combustión: | aprox. de 14 l                                |
| Dimensiones:          | aprox. 40,5 x 27,0 x 34,0cm<br>(An x Al x Pr) |

## ● Volumen de suministro

- 1 mini-horno
- 1 bandeja recogemigas
- 1 rejilla
- 1 bandeja
- 1 pinzas de extracción
- 1 manual de instrucciones



## Indicaciones de seguridad

**¡ANTES DE COMENZAR A UTILIZAR EL PRODUCTO FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD Y MANEJO! SI ENTREGA ESTE PRODUCTO A TERCEROS, ¡NO OLVIDE ADJUNTAR IGUALMENTE TODA LA DOCUMENTACIÓN!**



**¡ADVERTENCIA!  
¡PELIGRO MORTAL Y  
RIESGO DE ACCIDENTES  
PARA BEBÉS Y NIÑOS!**

- Nunca deje a los niños sin vigilancia con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia por el material de embalaje. A menudo los niños no son conscientes de los peligros.
- Mantenga siempre a los niños alejados del producto.
- Este producto no es ningún juguete, por lo que debe mantenerse fuera del alcance de los niños. Los niños no son conscientes del riesgo que implica utilizar este producto.
- Los niños no deben jugar con el producto.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y

por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que cuenten con poca experiencia y/o falta de conocimientos, siempre que se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma segura y hayan comprendido los peligros que pueden resultar de un mal uso de este.

- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza o el mantenimiento del aparato, excepto si son mayores de 8 años y están siendo supervisados por un adulto.
- Mantenga a los niños menores de 8 años lejos del aparato y los cables de conexión.
- El producto debe desconectarse siempre de la red eléctrica cuando no se esté supervisando o limpiando.
- No deje el producto ni el material de embalaje sin supervisión. Las láminas/bolsas de plástico, las piezas de porexpán, etc. pueden convertirse en un juguete peligroso para los niños.




## **Evite peligros mortales por descarga eléctrica**

- Antes de conectar el producto a la red, compruebe que no presente daño alguno. Nunca utilice el producto si detecta cualquier tipo de desperfecto.
- Desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente si percibe alguna formación de ruido o olor poco habitual o si detecta alguna avería.
- Asegúrese de que el cable de red no se moje o humedezca durante el funcionamiento.
- No sumerja el producto en agua o en otros líquidos.
- Proteja el producto de la humedad y las salpicaduras de agua.
- No coloque recipientes llenos de líquidos, como p.ej. jarrones sobre el producto.
- En caso de acceder algún líquido al interior del producto, desconecte de inmediato el enchufe. Mande a revisar el producto antes de volver a ponerlo en funcionamiento.
- Proteja el cable de red de bordes afilados, cargas mecánicas y superficies calientes.

- ¡Para conectar o desconectar a la red eléctrica, sujete solo por la zona aislada del enchufe!
- Utilice el producto únicamente en espacios secos, nunca al aire libre o en entornos húmedos.
- Desconecte siempre el producto de la red eléctrica después de utilizarlo y antes de limpiarlo. Mientras el producto esté conectado al suministro eléctrico, recibirá una cantidad de corriente mínima, incluso aunque el producto esté apagado. Para apagar el producto completamente, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Nunca abra el equipo eléctrico ni introduzca objetos en el mismo. Este tipo de acciones podría suponer peligro de muerte por descarga eléctrica.
- Si el cable de alimentación del producto está dañado, deberá sustituirse a través del fabricante, del servicio de atención al cliente o de otra persona cualificada, evitando así cualquier riesgo.
- Antes de la utilización, asegúrese de que la tensión de red coincide con la tensión de funcionamiento necesaria para el producto (220-240 V~, 50/60 Hz).



## Evite peligros de incendio y de lesiones

- No cubra el producto con ningún objeto mientras lo esté utilizando. Si se genera calor en exceso, podría provocarse un incendio.
- Nunca deje el producto en funcionamiento sin vigilancia. Si se genera calor en exceso, podría provocarse un incendio.
- Nunca seque tejidos u objetos sobre, encima o dentro del producto.
- Conecte el producto solo a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectarlo rápidamente en caso de fallo.
- Asegúrese de que los orificios de ventilación del producto siempre estén libres. ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- Coloque el cable de red de modo que nadie pueda tropezar con él o pisarlo.
-  No toque nunca la puerta de cristal ni la cubierta durante el uso, ya que se calientan mucho. ¡Utilice un paño de cocina o similar para abrir la puerta de cristal y evitar quemaduras!
- No toque nunca los elementos calefactores ni la ventanilla de

visualización durante el funcionamiento o antes de que el producto se haya enfriado. No toque la cuchilla en la cámara de combustión durante el funcionamiento. Espere hasta que el producto se haya enfriado. De lo contrario, podría quemarse.

- Tras su uso, deje que el producto se enfríe antes de transportarlo.
- ¡Utilice siempre guantes o manoplas para manipular el producto caliente!
- No opere el producto con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.



## **Peligro de daños materiales**

- Asegúrese de que el producto, el cable de alimentación o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor como placas calientes o llamas abiertas.
- Utilice el producto únicamente con los accesorios originales suministrados.
- No tuerza o aplaste el cable de red.
- Extraiga siempre el cable de alimentación de la toma de

corriente agarrando el enchufe, no tire del propio cable.

- Asegúrese de que no haya materiales fácilmente inflamables cerca del producto durante su uso (por ejemplo, paños de cocina, cogedores, etc.).
- ¡No utilice la bandeja para almacenar y procesar alimentos ácidos, alcalinos o salados!
- No es necesario que el usuario aplique ninguna medida para ajustar el producto a 50 Hz o 60 Hz. El producto se ajusta automáticamente a 50 Hz y/o 60 Hz.



## **¡APTO PARA ALIMENTOS!**

Este producto no modifica el sabor ni el olor de los alimentos.

## **● Instalar el producto**

**Nota:** Saque el producto y los accesorios del embalaje. Retire todos los adhesivos, láminas protectoras y seguros de transporte del producto.

**Nota:** Compruebe la integridad del volumen de suministro y que no presente daños.

**Nota:** Limpie todas las piezas tal y como se describe en el apartado «Limpieza y cuidado».

- No coloque el producto cerca del agua, por ejemplo, junto a fregaderos, lavabos o en sótanos húmedos. De lo contrario,

existe riesgo de descarga eléctrica.

- No coloque nunca el producto debajo de armarios altos ni junto a cortinas, paredes de armarios u otros objetos inflamables.
- La distancia entre el producto y los muebles altos, techos, paredes o similares debe ser de al menos 10 cm en la parte superior y 5 cm a derecha e izquierda. Por lo tanto, el producto no debe colocarse en armarios o similares. De lo contrario, no se conseguirá una ventilación adecuada del producto y éste podría provocar un incendio o resultar dañado.
- Coloque el producto únicamente sobre una superficie resistente al calor. De lo contrario, existe riesgo de incendio y el producto podría resultar dañado. La zona inferior del producto puede decolorarse y dañarse. Además, es posible realizar impresiones permanentes en la base si la superficie es blanda.
- Coloque el producto sobre una superficie sólida, fija y resistente al calor (por ejemplo, encimeras de acero inoxidable o encimeras de piedra natural como el granito). Asegúrese de que haya

suficiente ventilación alrededor del producto.

- Presione la parte posterior del producto contra la pared. Los separadores de la parte posterior deben tocar la pared. Asegúrese de que la pared sea de un material resistente al calor, por ejemplo, un revestimiento de azulejos, piedra natural o granito.

### ● **Antes de la primera puesta en funcionamiento**

- Introduzca el enchufe en una toma de alimentación.
- Para ello, gire el termostato **2** hasta que encaje en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la temperatura máxima.
- Gire el interruptor de función **4** a calor superior e inferior **□**.
- Abra la puerta de cristal y déjela abierta para este proceso.
- Retire los accesorios de la cámara de combustión.
- Ponga el temporizador **6** en 20 minutos. El producto se apaga automáticamente tras 20 minutos. Si desea interrumpir el proceso de cocción antes de tiempo, gire el termostato **2** hasta el tope en el sentido contrario a las agujas del reloj, coloque el interruptor de función **4** **OFF** y ponga el temporizador **6** en la posición «OFF».

**Nota:** Cuando el producto se calienta por primera vez, puede aparecer un ligero humo y olores debidos a residuos relacionados con la producción. Eso es normal y completamente inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación, por ejemplo, abra una ventana.

- Deje enfriar el producto y límpielo como se describe en el capítulo «Limpieza y cuidado».

El producto ya está listo para su uso.

## ● Puesta en funcionamiento

### Notas sobre la puerta de cristal: ¡CUIDADO! ¡RIESGO DE DAÑOS MATERIALES!

No se apoye en la puerta de cristal. No coloque objetos sobre la puerta de cristal. Esto puede provocar daños en las bisagras.

Si prepara platos especialmente grasos, es posible que aumente el humo. En este caso, no cierre completamente la puerta de cristal, sino déjela abierta un poco: La puerta de cristal tiene una posición de cierre para que quede una rendija abierta. Si cierra la puerta de cristal con cuidado, se bloqueará en esta posición poco antes de cerrarse.

Abra y cierre siempre la puerta de cristal con cuidado. Para evitar que el horno se balancee, se debe agarrar la puerta por la manilla durante todo el movimiento de apertura y cierre.

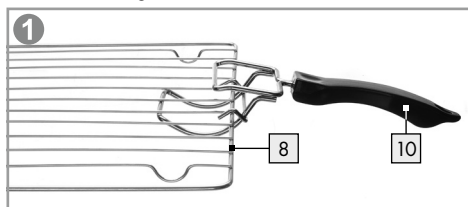
### Introducir la bandeja recogemigas:

- Deslice la bandeja recogemigas [7] por debajo de las varillas de calor inferiores de modo que quede apoyada sobre la parte inferior del producto.

### Utilizar la rejilla de la parrilla:

- Utilice siempre las pinzas de extracción [10] para insertar o retirar la rejilla [8] del producto. De lo contrario existe peligro de lesiones.
- No coloque nunca la rejilla [8] sobre las varillas de calor directamente. De lo contrario, podrían producirse daños materiales.

- Deslice la rejilla [8] en uno de los tres carriles [1] de la cámara de combustión del producto.
- Para poder retirar la rejilla caliente [8], enganche las pinzas de extracción [10] como se muestra en la figura 1.



### Utilizar la bandeja:

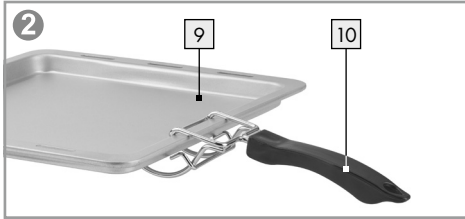
- Utilice siempre las pinzas de extracción [10] para insertar o retirar la bandeja [9] del producto. De lo contrario existe peligro de lesiones.

### ¡CUIDADO! ¡RIESGO DE DAÑOS MATERIALES!

- No coloque nunca la bandeja [9] sobre las varillas calefactoras directamente. De lo contrario, podrían producirse daños materiales.
- ¡No utilice la bandeja [9] para almacenar y procesar alimentos ácidos, alcalinos o salados!
- Utilice siempre que sea posible el papel de horno para mantener la bandeja [9] limpia y protegida de la grasa quemada de los alimentos. Si la bandeja [9] está cubierta de grasa, ¡debe limpiarse en profundidad con

agua caliente y un detergente suave! No raye la bandeja [9] con cubiertos afilados.

- Deslice la bandeja [9] en uno de los tres carriles [1] de la cámara de combustión del producto.
- Para poder retirar la bandeja caliente [9], enganche las pinzas de extracción [10] como se muestra en la figura 2.



- Para encender el producto, coloque el temporizador [6] en la posición «ON» o seleccione el tiempo de cocción deseado (minutos).

**Interruptor de función:**

Con el interruptor de función [4] puede encender el producto y ajustar tres funciones diferentes:

| Símbolo | Significado                                      |
|---------|--|
|         | «Calor arriba» p.ej. para gratinar               |
|         | «Calor abajo» p.ej. para hornear postres         |
|         | «Calor arriba y abajo» p.ej. para hornear pizzas |
|         | «OFF»: el producto está apagado.                 |

**Termostato:**

Con el termostato [2] puede seleccionar la temperatura deseada.

**Funcionamiento continuo/temporizador:**

Puede ajustar el tiempo de cocción con el temporizador [6]:

- Ajuste el temporizador [6] según tiempo de cocción deseado. Se enciende la luz de control roja [5]. Al final del tiempo programado, suena un pitido y el producto deja de calentarse. La luz de control roja [5] se apaga.
- Si desea utilizar el producto sin límite de tiempo (funcionamiento continuo), gire el temporizador [6] hacia la izquierda hasta la posición «ON». Se enciende la luz de control roja [5]. Si desea interrumpir el funcionamiento, gire el temporizador [6] en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición «OFF». La luz de control roja [5] se apaga.

**Nota:** También puede utilizar el temporizador [6] como temporizador de corta duración sin la función de calor. Para ello, coloque el interruptor de función [4] en la posición **OFF**. A continuación, ajuste el tiempo deseado en el temporizador [6]. El interruptor temporizador [6] se desplaza ahora en sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición «OFF». Suena un pitido cuando ha transcurrido el tiempo programado. El producto no se calienta durante el proceso.

● **Asar y hornear**

■ No coloque nunca recipientes o alimentos directamente sobre la parte inferior del producto, los elementos calefactores o la bandeja recogemigas [7]. De lo contrario, podrían producirse daños materiales.

1. Coloque la bandeja recogemigas [7] en el producto.
2. Retire la rejilla [8] y la bandeja [9] del producto. Si es necesario, proteja la bandeja con papel de horno o unte la bandeja [9] con grasa apta para hornear.

**Nota:** Dependiendo de la fuente, puede ser necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones de la receta correspondiente. El precalentamiento es útil para tiempos de horneado muy cortos, cortezas crujientes y platos delicados que requieren una temperatura constante, como los suflés. Si no es necesario precalentar, omita el paso de acción 3.

3. Deje que el producto se caliente hasta alcanzar la temperatura deseada:
  - Cierre la puerta de cristal.
  - Ajuste la temperatura deseada con el termostato [2].
  - Seleccione la función deseada con el interruptor de función [4].
  - Utilice el temporizador [6] para ajustar un tiempo de precalentamiento de al menos 15 minutos. La luz de control [5] indica que el producto está encendido. El interruptor temporizador [6] se desplaza ahora en sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición «OFF».
4. En cuanto se alcanza la temperatura programada, se enciende la luz de control verde [3]. Coloque el alimento que desea asar u hornear en la rejilla [8] o en la bandeja [9] y empújelo deslizándolo por uno de los carriles [1]. Asegúrese de que la comida asada u horneada esté a una distancia suficiente de las paredes interiores y de las varillas de calentamiento del producto.
5. Cierre la puerta de cristal.
6. Utilice el temporizador [6] para ajustar el tiempo de asado u horneado deseado. El tiempo máximo de asado u horneado es de 60 minutos.

**Nota:** Si el tiempo de cocción de sus alimentos asados u horneados es inferior a 10 minutos, ajuste el temporizador [6] primero a 20 minutos y luego de nuevo al tiempo de asado u horneado deseado.

El producto se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado, suena una señal luminosa y las luces de control [5]/[3] se apagan. Si desea interrumpir el proceso de cocción antes de tiempo, gire el termostato [2] hasta el tope en el sentido contrario a las agujas del reloj, coloque el interruptor de

función [4] **OFF** y ponga el temporizador [6] en la posición «OFF». O coloque el temporizador [6] en la posición «ON» para que el producto funcione sin límite de tiempo; si desea detener el aparato, coloque el temporizador [6] en la posición «OFF».

7. Una vez finalizado el proceso de cocción, retire la rejilla [8] o la bandeja [9] con ayuda de las pinzas de extracción [10].

## ● Limpieza y cuidado

### **¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- ¡Antes de la limpieza extraiga el enchufe de la toma de corriente!
- ¡Nunca sumerja el producto en agua o en otros líquidos!

### **¡CUIDADO! ¡RIESGO DE DAÑOS MATERIALES!**

- No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos. Estos pueden dañar la superficie.
- No lave las partes del producto en el lavavajillas.
- No limpie la cámara de combustión con un pulverizador para hornos, ya que no se pueden eliminar los residuos de las varillas calefactoras.
- Lo mejor es limpiar el producto y los accesorios inmediatamente después de enfriarlos. Así, los restos de comida pueden eliminarse más fácilmente.

- Frote el producto con un paño húmedo. Si es necesario, aplique un detergente suave en el paño y límpielo con un paño humedecido con agua limpia. Séquelo todo bien.
- Limpie la cámara de combustión y la puerta de cristal con un paño húmedo. Si es necesario, aplique un detergente suave en el paño y límpielo con un paño humedecido con agua limpia. Séquelo todo bien.
- Limpie las pinzas de extracción [10], la bandeja [9], la rejilla [8] y la bandeja recogemigas [7] con agua caliente. Para ello, utilice un detergente suave. Después de la limpieza, seque todas las piezas bien.

## ● **Almacenamiento**

- Guarde el producto limpio y sus accesorios en un lugar limpio, seco y sin polvo.
- Puede enrollar el cable de alimentación alrededor de los separadores de la parte posterior del producto.

## ● **Solución de problemas**

| Problema   | Causa  | Solución  |
|--|--|---|
| <b>El producto no funciona.</b>  | El enchufe no está conectado a la red eléctrica.                                     | Introduzca el enchufe en una toma de alimentación.  |
|  | La toma de corriente está defectuosa.  | Use otra toma de corriente distinta.  |
|  | El producto está defectuoso.   | Póngase en contacto con el servicio técnico.  |
| <b>La luz de control roja [5] se enciende, pero el producto no se calienta.</b>  | El interruptor de función [4] está en la posición «OFF».                             | Gire el interruptor de función [4] hacia la función deseada.  |
| <b>El tiempo de cocción de los platos parece muy largo.</b>  | La puerta de cristal se abrió muy a menudo para comprobar el progreso de la cocción. | No abra la puerta de cristal más de lo estrictamente necesario.   |
|  | Se ha programado una temperatura incorrecta.   | Compruebe los ajustes de temperatura.   |
| <b>Durante el uso se genera humo y olores.</b>   | Hay restos de limpieza o de comida en las varillas calefactoras.                     | Retire los alimentos del producto y continúe la cocción con la puerta de cristal abierta hasta que el humo haya desaparecido. |
| Si las anomalías no pueden solucionarse con la solución de problemas anterior o si observa otro tipo de anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica. |  |   |

## ● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos. El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

## ● Declaración de conformidad UE simplificada

Este producto cumple las exigencias de las directivas europeas y nacionales vigentes. Se ha comprobado la conformidad. El fabricante posee las declaraciones y documentos correspondientes y pueden solicitarse.

La declaración completa de conformidad UE se puede descargar en el siguiente enlace:  
[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● Garantía y asistencia

### ● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustuiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

## ● Dirección del servicio técnico

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66780 Saarlouis-Fraulautern  
ALEMANIA  
00800 333 00 888\*  
Smartwares-service-ES@sertronics.de  
\*Número gratuito

### IAN 500468\_2504

Para efectuar cualquier consulta, tenga a mano el tique de compra y el número del artículo (IAN 500468\_2504) como justificante de compra.

## ● Recetas

Este capítulo contiene algunos ejemplos de preparación de alimentos; estos ejemplos son recomendaciones. El tiempo de elaboración puede variar. Las recetas son sin garantía. Toda la información sobre ingredientes y preparación es meramente orientativa. Complete estas sugerencias de receta con su experiencia personal.

**Nota:** Siga las instrucciones de preparación que figuran en el envase del alimento.

### Magdalenas

#### Ingredientes para 4 personas:

60 gramos de azúcar  
150 gramos de harina  
½ cucharadita de levadura en polvo  
½ cucharadita de bicarbonato sódico  
una pizca de sal  
1 huevo (M)  
125 ml de leche  
60 ml de aceite de girasol  
1 cucharadita de extracto de vainilla

#### Preparación:

1. Precalentar el horno.
2. En primer lugar, ponga el azúcar, la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato y la sal en un bol y mezcle estos ingredientes con una cuchara.

3. A continuación, añada los huevos, la leche, el aceite de girasol y el extracto de vainilla y bata estos ingredientes durante unos 2 minutos hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Vierta la masa uniformemente en un molde para magdalenas.
5. Hornear las magdalenas durante aprox. 25 minutos en la rejilla inferior a aprox. 200 °C con calor arriba y abajo.

### Tostadas hawaianas

#### Ingredientes para 4 tostadas:

4 rebanadas de pan tostado  
1-2 cucharadas de salsa remoulade  
120 gramos de jamón cocido  
½ lata de piña  
4 lonchas de queso para gratinar  
curry

#### Preparación:

1. Tostar previamente las rebanadas de pan.
2. A continuación, extender una fina capa de salsa remoulade y cubrir con el jamón cocido.
3. Colocar una rodaja de piña en cada tostada. Sazonar con curry.
4. A continuación, coloca una loncha de queso encima de cada rodaja de piña.
5. Coloque las tostadas Hawaianas en la rejilla **8** y hornéelas en la rejilla superior de la máquina de gratinar y hornear a aprox. 200 °C con calor arriba durante aprox. 8 minutos.

### Hornea mini pizzas congeladas

#### Preparación:

1. Deslice la rejilla **8** por el carril superior del compartimento para asar y hornear.
2. Coloque la mini pizza congelada sin el envoltorio sobre la rejilla **8**.
3. Hornee la mini pizza con calor arriba y abajo durante unos 20 minutos.
4. Tenga en cuenta las instrucciones del envase relativas a la temperatura.

## Pastas de té

### Ingredientes:

125 gramos de mantequilla  
125 gramos de azúcar  
1 paquete de azúcar de vainilla  
1 pizca de sal  
1 huevo  
1 clara de huevo  
250 gramos de harina (tipo 405)  
1 cucharadita de levadura  
ralladura de medio limón

### Preparación:

1. Batir la mantequilla hasta que quede cremosa.
2. Añadir el azúcar, el azúcar de vainilla, la ralladura de limón y los huevos.
3. Mezclar la harina, la levadura en polvo y la sal e incorporar a la masa con una cuchara mezcladora.
4. Dejar reposar la masa unos 10 minutos.
5. Dar a la masa la forma deseada, por ejemplo con una picadora, cortapastas o manga pastelera.
6. Colocar la masa quebrada en la bandeja 9 con papel de hornear.
7. Hornear las pastas de té en un horno precalentado a 180 °C calor superior e inferior durante aprox. 10-15 minutos en el estante superior hasta que se dore.

**Nota:** La cantidad de masa es suficiente para varias bandejas 9.

## Panecillos

### Ingredientes:

300 gramos de harina (o harina integral)  
2 cucharaditas de levadura en polvo  
200 gramos de semillas de linaza  
1 huevo  
500 gramos de Quark  
1 cucharadita de sal  
comino, cebollas, panceta, etc., al gusto.

### Preparación:

1. Amasar todo bien y formar pequeños rollitos.
2. Colocar los panecillos en la bandeja 9 con papel de hornear.
3. Hornear a aprox. 200 °C calor superior durante unos 30 minutos en la rejilla superior.

**Nota:** La cantidad de masa es suficiente para varias bandejas 9.

## Merengue

### Ingredientes:

1 clara de huevo  
sal  
45 gramos de azúcar

### Preparación:

1. Poner las claras de huevo frías en un bol. No mezclar ninguna yema de huevo, de lo contrario la clara batida no quedará firme.
2. Batir las claras lentamente para que no se formen burbujas grandes en las claras batidas.
3. Sazonar con una pizca de sal.
4. Añadir la mitad del azúcar poco a poco cuando las claras batidas empiecen a cuajar.
5. A continuación, batir a velocidad máxima hasta que la masa esté dura.
6. Añadir el resto del azúcar. Esto le da al merengue la firmeza necesaria.
7. Introducir el merengue en una manga pastelera con una boquilla grande en forma de estrella y colocar rosetas, lenguas u otras formas en la bandeja 9 con papel de hornear.
8. Precalentar la parrilla y el horno a aproximadamente 120 °C por arriba y por abajo.
9. Hornear el merengue en la rejilla superior a aprox. 120 °C calor arriba y abajo durante aprox. 2 horas.

## Picatostes de mantequilla

### Ingredientes:

- 2 rebanadas de pan tostado
- 1 cucharada sopera de mantequilla

### Preparación:

1. Cortar el pan tostado en dados pequeños.
2. Derretir la mantequilla a fuego suave en un cazo e incorporar el pan tostado.
3. Colocar papel de hornear en una bandeja <sup>9</sup> y repartir uniformemente los dados de pan tostado.
4. Hornear los dados de pan tostado a unos 170 °C calor superior en la rejilla superior. Después de unos 7-10 minutos, dar la vuelta a los dados de pan tostado y hornear otros 7-10 minutos hasta que los dados de pan tostado estén dorados.

**Nota:** también puede utilizar mantequilla de hierbas o de ajo en lugar de mantequilla normal. El tiempo de horneado se reduce entonces unos 5 minutos.

## Baguettes de carne picada

### Ingredientes:

- 2 panes
- 250g de carne picada (mitad y mitad)
- 2 tomates
- 1 cebolla (cortada en dados)
- 2 cucharadas de tomate triturado
- 40g de parmesano rallado
- 4 lonchas de queso
- Sal y pimienta

### Preparación:

1. Cortar las baguettes y vaciar el interior.
2. Mezclar la carne picada, el tomate triturado, la cebolla, el queso parmesano, un poco de sal y pimienta.
3. Formar con la carne picada 4 hamburguesas del mismo tamaño, lo más chatas posible, y colocarlas sobre las mitades de baguette.
4. Cortar el tomate en rodajas y untarlo en las baguettes.
5. Untar las baguettes con el queso.

6. Colocar las baguettes en una bandeja <sup>9</sup> y hornear a aprox. 225 °C en un horno precalentado con calor superior e inferior durante aprox. 20 minutos en la rejilla inferior.

**Nota:** También se puede condimentar la carne picada con albahaca, guindilla u otras especias.

## Coliflor (gratinada)

### Ingredientes:

- ½ coliflor (aprox. 250g)
- 3 rodajas de limón
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita colmada de harina
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharada de almendras laminadas
- 2 cucharadas de queso para gratinar (rallado)
- Sal, pimienta, nuez moscada

### Preparación:


1. Partir la coliflor en ramilletes y lavarlos.
2. Cocer la coliflor con las rodajas de limón en agua hirviendo con sal durante 8-10 minutos para que la coliflor esté firme al morderla. Al escurrir, guardar unos 150ml del agua de cocción.
3. En un cazo, derretir la mantequilla y rehogar la harina durante 1 minuto, sin dejar de remover.
4. Verter el agua de cocción de la coliflor, removiendo constantemente, y cocer durante unos 2 minutos. Si la masa (roux) se vuelve demasiado sólida, añadir poco a poco más agua hasta obtener una consistencia cremosa. Sazonar con zumo de limón, sal, pimienta y nuez moscada.
5. Colocar la coliflor en una fuente de horno (de unos 14cm de diámetro) y verter la salsa uniformemente por encima.
6. Espolvorear por encima el queso y las láminas de almendra.
7. Colocar el molde sobre la bandeja <sup>9</sup>.
8. Hornear el molde a unos 200 °C en un horno precalentado con calor superior e inferior durante unos 20 minutos en la rejilla inferior.


## Pastel de hojaldre relleno de salmón

### Ingredientes:

- 1 paquete de láminas de hojaldre (aprox. 8 piezas)
- 1 paquete de salmón ahumado en lonchas (aprox. 200 g)
- 1 limón
- 1 cebolla
- 1 paquete de queso fresco (200 g)
- Eneldo fresco
- Sal y pimienta
- 1 yema de huevo























### Preparación:

1. Desmontar las láminas de hojaldre y dejar que se descongelen si es necesario.
2. Mezclar el queso fresco con sal, pimienta y el zumo de un limón.
3. Cortar la cebolla en dados finos.
4. Añadir la mitad del salmón y las cebollas a la mezcla de queso fresco y triturar todo con una batidora de mano.
5. Cortar el salmón restante en tiras finas.
6. Añadir el salmón y el eneldo a la mezcla y mezclarlo todo.
7. Poner una cucharada de la mezcla en cada lámina de hojaldre y doblarlas.
8. Untar la bolsa resultante con yema de huevo.
9. Colocar las bolsas de hojaldre en la bandeja . Dejar suficiente espacio entre cada bolsa, ya que el hojaldre crecerá.
10. Hornear los hojaldres en la rejilla inferior a aprox. 220 °C calor arriba y abajo durante aprox. 25-30 minutos. El hojaldre debe dorarse ligeramente.

**Nota:** La cantidad indicada es suficiente para varias bandejas .

|  |          |
|--|----------|
| <b>Forklaring af de anvendte piktogrammer</b> .....  | Side 134 |
| <b>Indledning</b> .....                              | Side 134 |
| Formålsbestemt anvendelse .....                      | Side 135 |
| Beskrivelse af de enkelte dele .....                 | Side 135 |
| Tekniske data .....                                  | Side 135 |
| Leverede dele .....                                  | Side 135 |
| <b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....                   | Side 135 |
| <b>Opstilling af produktet</b> .....                 | Side 138 |
| <b>Inden første ibrugtagning</b> .....               | Side 139 |
| <b>Ibrugtagning</b> .....                            | Side 139 |
| Grilning og bagning .....                            | Side 140 |
| <b>Rengøring og pleje</b> .....                      | Side 141 |
| <b>Opbevaring</b> .....                              | Side 142 |
| <b>Fejlretning</b> .....                             | Side 142 |
| <b>Bortskaffelse</b> .....                           | Side 142 |
| <b>Forenklet EU-overensstemmelseserklæring</b> ..... | Side 143 |
| <b>Garanti og service</b> .....                      | Side 143 |
| Garanti .....  | Side 143 |
| Serviceadresse .....                                 | Side 143 |
| <b>Opskrifter</b> .....                              | Side 143 |

## Forklaring af de anvendte piktogrammer

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|     | Læs anvisningerne  |    | 60-minuters timer og ekstra funktion med konstant drift  |
| <b>V</b>  | Volt   |    | Trinløs temperaturregulering fra 70-230 °C   |
|     | Vekselstrøm/-spænding  |    | 14-l-ovnrøm  |
| <b>Hz</b>   | Hertz  |    | Effektoptagelse  |
| <b>W</b>  | Watt   |    | Bølgepap   |
|     | Sikkerhedsanvisninger<br>Handlingsanvisninger                                  |    | GS-certificeret  |
|     | Overhold advarsler og sikkerhedsanvisninger!                                   |    | Emballage af genbrugsmateriale   |
|     | Livs- og ulykkesfare for småbørn og børn!                                      |   |  |
|     | Advarsel! Fare for elektrisk stød!   |    | Bortskaf emballage og produkt miljøvenligt!  |
|     | <b>FØDEVAREEGNET!</b> Smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt. | <b>CE</b>   | CE-mærket indikerer at produktet er i overensstemmelse med relevante EU-direktiver gældende for produktet. |
|   | Grill-/ovnkombination (overvarme)  |  | Grill-/ovnkombination (over-/undervarme)   |
|   | Grill-/ovnkombination (undervarme)   |  | Forsigtig! Forbrændingsfare fra varme overflader!  |
|  |  |   |  |
|   | Papir- og papemballage smides i den blå genbrugscontainer.                     |  | Plastik-, metal- og kompositemballage smides i den gule genbrugscontainer.                                 |

## Miniovn

### ● Indledning



Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en

del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

## ● Formålsbestemt anvendelse

Produktet er udelukkende beregnet til bagning, opvarmning og grilning af fødevarer, og er kun beregnet til den private brug. En anden anvendelse end den før beskrevne eller en ændring af produktet er ikke tilladt og fører til personskader og beskadigelser af produktet. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes en ikke formålsbestemt anvendelse. Produktet er ikke beregnet til erhvervs-mæssig brug.

## ● Beskrivelse af de enkelte dele

- 1 Skinner
- 2 Temperaturregulator
- 3 Grøn kontrollampe
- 4 Funktionskontakt
- 5 Rød kontrollampe
- 6 Timer
- 7 Krummeplade (isat)
- 8 Grillrist
- 9 Bageplade
- 10 Tang

## ● Tekniske data

|                |  |
|----------------|--|
| Typenummer:    | PD-9007                                  |
| Netspænding:   | 220-240V~, 50/60Hz                       |
| Effektforbrug: | 1300W                                    |
| Ovnrum:        | ca. 14 l                                 |
| Mål:           | ca. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm<br>(b x h x d) |

## ● Leverede dele

- 1 mini-bageovn
- 1 krummeplade
- 1 grillrist
- 1 bageplade
- 1 tang
- 1 betjeningsvejledning



## Sikkerhedsanvisninger

**GØR DIG FORTROLIG MED ALLE BETJENINGS- OG SIKKERHEDS-ANVISNINGER, INDEN PRODUKTET TAGES I BRUG FØRSTE GANG! UDLEVER OGSÅ ALLE DOKUMENTER VED OVERDRAGELSE AF PRODUKTET TIL TREDJEMAND!**



### **! ADVARSEL!**

### **LIVS- OG ULYKKE-FARE FOR SMÅBØRN OG BØRN!**

- Lad aldrig børn være uden opsyn med emballagen. Emballagen udgør en fare for kvælning. Børn undervurderer ofte farerne.
- Hold altid børn på afstand af produktet.
- Dette produkt er ikke et legetøj og må ikke komme i hænderne på børn. Børn kan ikke erkende de farer, som opstår ved brug af produktet.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet


undervist i den sikre brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.

- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke gennemføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand fra produktet og tilslutningsledningen.
- Produktet skal ved manglende opsyn eller før rengøringen altid adskilles fra strømnettet.
- Lad ikke produktet eller emballagematerialet ligge og flyde. Plastikfolier/-poser, flamingo m.m. kan blive til et farligt legetøj for børn.



### **Undgå livsfare som følge af elektrisk stød**

- Kontroller produktet inden hver strømtilslutning for eventuelle beskadigelser. Anvend aldrig produktet, hvis det er beskadiget.
- Træk omgående stikket ud af stikkontakten, hvis du hører en usædvanlig lyd, eller bemærker en usædvanlig lugt, samt når der er en funktionsfejl.
- Pas på, at strømledningen ikke bliver våd eller fugtig under drift.
- Sænk aldrig produktet ned i vand eller andre væsker.
- Beskyt produktet mod fugt, stænk og sprøjtevand.
- Stil ikke genstande fyldt med væsker, f.eks. vaser på produktet.
- Hvis væske trænger ind i produktet, skal du straks trække stikket ud. Få produktet kontrolleret af en fagperson inden du bruger det igen.
- Beskyt strømledningen mod skarpe kanter, mekaniske belastninger og varme overflader.
- Rør kun ved stikkets isolerede område i forbindelse med tilslutningen eller adskillelsen fra strømtilslutningen!
- Anvend kun produktet i tørre rum, aldrig udendørs eller i fugtige omgivelser.
- Adskil produktet efter hver brug og før hver rengøring fra strømnettet. Selvom produktet er slukket, forbruger det stadig en smule el, når det er forbundet med strømforsyningen. For at slukke produktet helt, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- De elektriske dele må aldrig åbnes og der må ikke stikkes genstande ind i dem. Denne slags indgreb betyder livsfare gennem elektrisk stød.

- Hvis produktets tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Kontroller inden brug, at den tilstedeværende netspænding stemmer overens med produktets nødvendige driftspænding (220-240V~, 50/60 Hz).
- Læg strømledningen således, at ingen kan træde på den eller snuble over den.
-  Rør aldrig ved glasdøren eller kabinettet under brug, da de bliver meget varme. Brug en ovnhandske el.lign. for at undgå forbrændinger!
- Rør aldrig ved varmelegemer eller vinduet under brug eller før produktet er afkølet. Ræk aldrig ind i ovnrummet under driften. Vent indtil produktet er kølet af. Ellers er der fare for forbrændinger.




## Undgå fare for brand og tilskadekomst

- Produktet må ikke dækkes til med genstande under brug. En for kraftig varmeudvikling kan medføre brand.
- Lad ikke produktet være uden opsyn under driften. En for kraftig varmeudvikling kan medføre brand.
- Der må aldrig tørres tekstiler eller genstande på, over eller i produktet.
- Tilslut kun produktet til en let tilgængelig stikkontakt, så du hurtigt kan fjerne produktet fra strømmettet ved en fejlfunktion.
- Kontroller at produktets ventilationsåbninger altid er åbne. Fare for overophedning!
- Produktet skal køle helt af efter brug, inden det transporteres.
- Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, hvis du håndterer det varme produkt!
- Brug ikke produktet sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.



## Fare for materielle skader

- Kontroller at produktet, strømledningen eller stikket ikke kommer i berøring med varmekilder, som kogeplader eller åben ild.
- Brug kun produktet med det medfølgende originale tilbehør.

- Strømledningen må ikke bøjes eller klemmes fast.
- Træk altid strømledningen ud af stikkontakten ved hjælp af stikket og ikke ved at trække i strømledningen.
- Vær opmærksom på, at der ikke befinder sig let antændelige materialer i nærheden af produktet under brug (f.eks. viskestykke, grydelap osv.).
- Bagepladen må ikke bruges til opbevaring eller forarbejdning af syreholdige, alkaliske eller saltholdige fødevarer!
- Ingen forholdsregler er påkrævet, for at indstille produktet på 50 eller 60 Hz. Produkt indstilles automatisk på 50 eller 60 Hz.
-  **FØDEVAREEGNET!** Smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.

## ● Opstilling af produktet

**Bemærk:** Tag produktet og tilbehøret ud af emballagen. Fjern alle klistermærker, beskyttelsesfilm og transportsikringer fra produktet.

**Bemærk:** Kontroller leveringen for fuldstændighed og beskadigelser.

**Bemærk:** Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje".

- Opstil ikke produktet tæt på vand, f.eks. håndvaske, badekar eller fugtige kælderrum. Ellers er der fare for elektrisk stød.
- Opstil aldrig produktet under overskabe eller ved siden af gardiner, skabsvægge eller andre let antændelige genstande.
- Afstanden fra produktet til overskabe, lofter, vægge eller lignende skal i højden være 10 cm og ud til højre og venstre side på henholdsvis 5 cm. Derfor må produktet ikke placeres i skabe osv. Ellers er der ikke mulighed for tilstrækkelig ventilation af produktet, og det kan forårsage en brand eller blive beskadiget.
- Stil produktet på en varmebestandig overflade. Ellers er der fare for brand og produktet kan blive beskadiget. Området under bunden af produktet kan blive misfarvet eller tage skade. Derudover kan der opstå permanente mærker i en blød undergrund.
- Opstil produktet på et fast, jævnt og varmebestandigt underlag (f.eks. bordplader af stål eller natursten som granit). Sørg for tilstrækkelig ventilation rundt om produktet.

- Skub produktet med bagsiden mod væggen. Afstandsholderne på bagsiden skal røre ved væggen. Vær opmærksom på, at væggen består af varmebestandige materialer, som f.eks. fliser, natursten eller granit.

## ● Inden første ibrugtagning

- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Drej temperaturregulatoren [2] med uret til anslag på den højeste temperatur.
- Drej funktionskontakten [4] på over- eller undervarme [ ] .
- Åbn glasdøren og lad den stå åben i denne tilstand.
- Fjern i givet fald indsat tilbehør fra ovnrummet.
- Drej timeren [6] på 20 minutter. Produktet slukkes efter 20 minutter automatisk. Hvis du ønsker at afbryde opvarmningen før tid, kan du dreje temperaturregulatoren [2] mod uret indtil anslag, stille funktionskontakten [4] på **OFF** og stille timeren [6] i position "OFF".

**Bemærk:** Ved første opvarmning af produktet kan der opstå en smule røg eller lugt pga. produktionsrelaterede rester. Dette er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig ventilation, åbn f.eks. et vindue.

- Lad produktet køle af og rengør det som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje".

Produktet er nu klar til anvendelse.

## ● Ibrugtagning

### Henvisninger til glasdøren:

#### **FORSIGTIG! FARE FOR MATERIEL SKADE!**

Støt dig ikke til glasdøren. Stil ingen genstande på glasdøren. Dette fører til beskadigelse af hængslerne. Hvis du tilbereder fødevarer med meget fedtstof, kan der opstå meget røg. Luk i dette tilfælde

glasdøren ikke helt i, men lad den stå lidt åben: Glasdøren har en låseposition, så at den kan stå lidt på klem. Hvis du forsigtig lukker glasdøren, går den i indgreb i denne position, lige inden den lukkes.

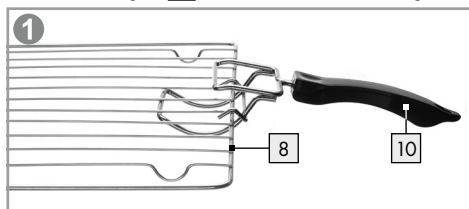
Åbn og luk altid glasdøren meget forsigtigt. For at forhindre, at ovnen vipper, skal døren holdes fast i håndtaget, mens døren åbnes og lukkes.

### Isætning af krummeplade:

- Skub krummepladen [7] under de nederste varmeelementer, så det ligger fladt i bunden af produktet.

## Brug af grillrist:

- Brug altid tangen [10], for at isætte eller udtage grillristen [8]. Ellers er der fare for tilskadekomst.
- Læg aldrig grillristen [8] direkte på varmeelementerne. Det kan resultere i materielle skader.
- Skub grillristen [8] i en af de tre skinner [1] i produktets ovnrør.
- For at tage den varme grillrist [8] ud, skal du sætte tangen [10] fast, som vist i afbildning 1.

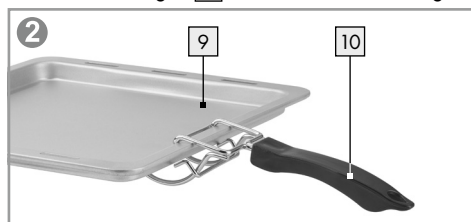


## Brug af bageplade:

- Brug altid tangen [10], for at isætte eller udtage bagepladen [9]. Ellers er der fare for tilskadekomst.

## FORSIGTIG! FARE FOR MATERIEL SKADE!

- Læg aldrig bagepladen **9** direkte på varmeelementerne. Det kan resultere i materielle skader.
- Bagepladen **9** må ikke bruges til opbevaring eller forarbejdning af syreholdige, alkaliske eller saltholdige fødevarer!
- Brug, hvis muligt, altid bagepapir, for at holde bagepladen **9** rent, og for at beskytte den mod fastbrændt fedt fra fødevarer. Hvis bagepladen **9** pensles med fedt inden bagningen, er det efterfølgende nødvendigt at gøre den rent med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel! Rids ikke med en skarp genstand i bagepladen **9**.
- Skub bagepladen **9** i en af de tre skinner **1** i produktets ovnrum.
- For at tage den varme bageplade **9** ud, skal du sætte tangen **10** fast, som vist i afbildning 2.



- For at tænde for produktet, skal du stille timeren **6** i position "ON" eller på den ønskede tilberedningstid (minutter).

### Funktionskontakt:

Med funktionskontakten **4** kan du tænde produktet og indstille tre forskellige funktioner:

| Symbol | Betydning                                  |
|--------|--|
|        | "Overvarme" f.eks. til gratinering         |
|        | "Undervarme" f.eks. til bagning af kager   |
|        | "Over- og undervarme" til bagning af pizza |
|        | "OFF": Produktet er slukket.               |

### Temperaturregulator:

Med temperaturregulatoren **2** kan du indstille den ønskede temperatur.

### Konstant drift/brugen af timer:

Med timeren **6** kan du indstille tilberedningstiden:

- Stil timeren **6** på den ønskede tilberedningstid. Den røde kontrollampe **5** lyser. Efter udløb af den indstillede tid, lyder et signal, og produktet stopper med at varme. Den røde kontrollampe **5** slukkes.
- Hvis du ønsker at bruge produktet uden tidsbegrænsning (konstant drift), skal du dreje timeren **6** mod uret i position "ON". Den røde kontrollampe **5** lyser. Hvis du ønsker at afslutte brugen, skal du dreje timeren **6** med uret i position "OFF". Den røde kontrollampe **5** slukkes.

**Bemærk:** Du kan også bruge timeren **6** uden varmfunktion som korttidsmåler. Stil dertil funktionskontakten **4** på **OFF**. Indstil efterfølgende den ønskede tid på timeren **6**. Timerens **6** kontakt bevæger sig nu mod uret til position "OFF". Et signal lyder, når den indstillede tid er udløbet. Produktet varmer ikke i denne tilstand.

## ● Grilning og bagning

- Læg/stil aldrig beholdere eller fødevarer direkte på bunden af

produktet, varmeelementerne eller krummepladen [7]. Det kan resultere i materielle skader.

1. Læg krummepladen [7] i produktet.
2. Tag grillristen [8] og bagepladen [9] ud af produktet. Beklæd dem i givet fald med bagepapir eller kom fedtstof, der er egnet til bagning, på bagepladen [9].

**Bemærk:** Alt efter fødevarer, skal bageovnen forvarmes. Overhold anvisningerne i opskriften. Forvarmning er hensigtsmæssigt, hvis bagetiden er meget kort, hvis du ønsker en sprød skorpe eller ved sarte fødevarer, som kræver en konstant temperatur, som f.eks. souffléer. Hvis en forvarmning ikke er nødvendigt, kan du springe over trin 3.

3. Lad produktet opvarme til den ønskede temperatur:
  - Luk glasdøren.
  - Indstil den ønskede temperatur med temperaturregulatoren [2].
  - Vælg den ønskede funktion med funktionskontakten [4].
  - Indstil en opvarmningstid med timeren [6] på mindst 15 minutter. Den røde kontrollampe [5] viser, at produktet er tændt. Timerens [6] kontakt bevæger sig nu mod uret til position "OFF".
4. Når den indstillede temperatur er nået, lyser den grønne kontrollampe [3]. Læg fødevarer på grillristen [8] eller bagepladen [9] og skub den ind i en af skinnerne [1]. Sørg for rigelig afstand af fødevarer til de indvendige vægge og varmeelementerne af produktet.
5. Luk glasdøren.
6. Stil timeren [6] på den ønskede grill- eller bage-tid. Den maksimale grill- eller bage-tid er på 60 minutter.

**Bemærk:** Hvis tilberedningstiden af din føde- vare er mindre end 10 minutter, skal du først indstille timeren [6] på 20 minutter og så til- bage på den ønskede grill- eller bage-tid. Produktet slukkes automatisk efter den indstil- lede tid er udløbet, et signal lyder og kontrol- lamperne [5]/[3] slukkes. Hvis du ønsker at afbryde opvarmningen før tid, kan du dreje temperaturregulatoren [2] mod uret indtil

anslag, stille funktionskontakten [4] på **OFF** og stille timeren [6] i position "OFF". Eller stil time- ren [6] i position "ON", for at bruge produktet uden tidsbegrænsning; hvis du ønsker at afslutte brugen, skal du dreje timeren [6] i position "OFF".

7. Tag efter opvarmningen grillristen [8] eller ba- gepladen [9] ud med tangen [10].

## ● Rengøring og pleje

### **ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!**

- Træk stikket ud af stikkontakten før hver rengøring!
- Sænk aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

### **FORSIGTIG! FARE FOR MATERIEL SKADE!**

- Anvend ikke nogen aggressive eller skurende rengøringsmidler. Disse kan beskadige overfladen.
- Delene af produktet må ikke rengøres i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke ovnrummet med en spray, da rester på varmeele- menterne ikke kan fjernes.
- Rengør produktet og tilbehørsdelene straks efter brug, hvis muligt. Så er det nemmere at fjerne madrester.
- Rengør produktet med en fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel på kluden og tør efter med en fugtig klud. Tør det hele grundigt af.
- Rengør ovnrummet og glasdøren med fugtig klud. Kom en smule opvaskemiddel på kluden og tør efter med en fugtig klud. Tør det hele grundigt af.

- Rengør tangen [10], bagepladen [9], grillristen [8] og krummepladen [7] i varmt opvaskevand. Brug et mildt opvaskemiddel. Tør alle dele grundigt af efter rengøringen.

## ● Opbevaring

- Opbevar det rengjorte produkt og tilbehørsdelene på et rent, støvfrit og tørt sted.
- Du kan vikle strømledningen rundt om afstandsholderne på produktets bagside.

## ● Fejlretning

| Fejl   | Årsag   | Løsning  |
|--|---|--|
| <b>Produktet fungerer ikke.</b>  | Strømledningen er ikke forbundet med strømmettet.                     | Sæt stikket i en stikkontakt.  |
|  | Stikkontakten er defekt.  | Brug en anden stikkontakt.   |
|  | Produktet er defekt.  | Henvend dig til service.   |
| <b>Den røde kontrol-lampe [5] lyser, men produktet varmer ikke.</b>  | Funktionskontakten [4] står i position "OFF".                         | Drej funktionskontakten [4] på den ønskede funktion.   |
| <b>Tilberedningstiden forekommer meget lang.</b>   | Glasdøren blev åbnet en del gange, for at kontrollere tilberedningen. | Åbn ikke glasdøren oftere end nødvendigt.  |
|  | Der er indstillet en forkert temperatur.                              | Kontroller temperaturindstillingen.  |
| <b>Under brugen opstår røg og lugt.</b>  | Der er rester af rengøringsmidlet eller fødevarer på varmelementerne. | Tag fødevarerne ud af produktet og udfør opvarmningen med åben glasdør, indtil røgen er væk. |
| Hvis fejl ikke kan rettes med ovennævnte tiltag, eller hvis du oplever andre slags fejl, bedes du rette henvendelse til vores service. |   |  |

## ● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer/20-22: papir og pap/80-98: kompositmaterialer.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de

bortskaffes på en bedre måde. Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

## ● **Forenklet EU-overensstemmelseserklæring**

Dette produkt opfylder kravene i henhold til de gældende europæiske og nationale retningslinjer. Overensstemmelsen er blevet dokumenteret. Tilsvarende erklæringer og bilag er deponeret hos producenten og kan rekvireres.

Den fuldstændige overensstemmelseserklæring kan downloades her:  
[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● **Garanti og service**

### ● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedenævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som

følge af et imødekømt krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert. Garantien dækker materiale- og produktionsfejl.

Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatører, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

### ● **Serviceadresse**

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66780 Saarlouis-Fraulautern  
TYSKLAND  
802 50 984\*  
[smartwares-service-dk@sertronics.de](mailto:smartwares-service-dk@sertronics.de)  
\*Gratis nummer

### **IAN 500468\_2504**

Hav venligst kassebonen og varenummeret (IAN 500468\_2504) klar ved alle henvendelser som dokumentation for købet.

### ● **Opskrifter**

Dette kapitel indeholder nogle eksempler på tilberedningen af fødevarer; disse eksempler er kun anbefalinger. Tilberedningstiden kan variere. Opskrifterne er uden garanti. Alle ingredienser og angivelser til tilberedningen er referenceværdier. Tilføj dine personlige erfaringer til opskrifterne.

**Bemærk:** Vær opmærksom på henvisningerne vedr. tilberedningen på emballagen af fødevaren.

#### **Muffins** **Ingredienser til 4 personer:**

60 g sukker  
150 g mel  
½ tsk. bagepulver

½ tsk. natron  
en knivspids salt  
1 æg (M)  
125 ml mælk  
60 ml solsikkeolie  
1 tsk. vaniljeekstrakt

### Tilberedning:

1. Forvarm bageovnen.
2. Kom sukker, mel, bagepulver, natron og salt i en skål og bland ingredienserne med en ske.
3. Tilføj æg, mælk, solsikkeolie og vaniljeekstrakt og pisk ingredienserne sammen med et piskeris i ca. 2 minutter indtil dejen er glat.
4. Fyld dejen i en muffinform.
5. Bag kagerne ved ca. 200 °C ved over- og undervarme i ca. 25 minutter på den nederste skinne.

### Hawaiitoast

#### Ingredienser til 4 toasts:

4 skiver toast  
1–2 spsk. remoulade  
120 g kogt skinke  
½ dåse ananas  
4 skiver ost til gratinering  
karry

### Tilberedning:

1. Toastskiverne ristes en smule.
2. Kom et tyndt lag remoulade på og læg skinken ovenpå.
3. Kom en skive ananas på hver toast. Drys karry på.
4. Læg en skive ost på hver ananas.
5. Toastskiverne lægges på grillristen [8] og bages ved ca. 200 °C overvarme i ca. 8 minutter.

### Bagning af frosset mini-pizza

#### Tilberedning:

1. Skub grillristen [8] i den øverste skinne af ovnrummet.
2. Læg den dybfrosne mini-pizza uden emballagen på grillristen [8].
3. Bag mini-pizzaen ved over- og undervarme i ca. 20 minutter.
4. Se emballagen vedr. temperaturen.

### Småkager

#### Ingredienser:

125 g smør  
125 g sukker  
1 pakke vaniljesukker  
1 knivspids salt  
1 æg  
1 æggehvite  
250 g mel (type 405)  
1 tsk. bagepulver  
revet skal af en halv citron

### Tilberedning:

1. Pisk smørret indtil det skummer.
2. Tilføj vaniljesukker, citronskal og æg.
3. Bland mel, bagepulver og salt og rør det sammen med dejen.
4. Lad dejen hvile i ca. 10 minutter.
5. Kom dejen i den ønskede form, f.eks. med en kagesprøjt, udstikker eller sprøjtepose.
6. Læg småkagerne på bagepladen [9] beklæd med bagepapir.
7. Bag småkagerne i en forvarmet ovn ved 180 °C ved over- og undervarme, i ca. 10–15 minutter på øverste skinne, indtil de er gyldenbrune.

**Bemærk:** Dejen rækker til flere bageplader [9].

### Rundstykker

#### Ingredienser:

300 g mel (eller fuldkornsmel)  
ca. 2 tsk. bagepulver  
200 g hørfrø  
1 æg  
500 g kvark  
1 tsk. salt  
evt. kommen, løg, bacon osv.

### Tilberedning:

1. Ælt dejen godt og form små rundstykker.
2. Læg rundstykkerne på bagepladen [9] beklæd med bagepapir.
3. Bag ved ca. 200 °C overvarme i 30 minutter på øverste skinne.

**Bemærk:** Dejen rækker til flere bageplader [9].

## Marengs

### Ingredienser:

- 1 æggehvite
- salt
- 45 g sukker

### Tilberedning:

1. Kom den afkølede æggehvite i en fedtfri skål. Blommen må ikke blandes ned i, da massen ellers ikke bliver fast.
2. Pisk æggehviten ved lavt trin, så der ikke dannes for store bobler.
3. Tilføj en smule salt.
4. Tilføj halvdelen af sukkeret lidt efter lidt, når æggehviten begynder at blive fast.
5. Pisk ved højeste trin.
6. Tilføj resten af sukkeret. Derved får massen den nødvendige fasthed.
7. Kom massen i en sprøjtepose med stor stjerne-tyl og lav forskellige former på bagepladen 9 der er beklædt med bagepapir.
8. Forvarm ovnen til ca. 120 °C over- og under-varme.
9. Bag marengsene på øverste skinne ved ca. 120 °C over- og undervarme i ca. 2 timer, indtil de er gyldenbrune.

## Smørcroutoner

### Ingredienser:

- 2 skiver toast
- 1 spsk. smør

### Tilberedning:

1. Skær toastbrødet i små tern.
2. Smelt smør ved lav varme i en gryde og kom det ned til brødtørnene.
3. Beklæd bagepladen 9 med bagepapir og fordel brødtørnene jævnt på pladen.
4. Bag croutonerne ved ca. 170 °C overvarme på øverste skinne. Efter ca. 7–10 minutter vendes croutonerne og bages videre i 7–10 minutter, indtil croutonerne er gyldenbrune.

**Bemærk:** Du kan også tilføje krydderier eller bruge hvidløgssmør i stedet for almindelig smør. Bagetiden reduceres i dette tilfælde med ca. 5 minutter.

## Baguettes med hakket kød

### Ingredienser:

- 2 baguettes
- 250 g hakket kød (gris og kalv)
- 2 tomater
- 1 løg (i tern)
- 2 spsk. tomatpure
- 40 g revet parmesan
- 4 skiver ost
- salt og peber

### Tilberedning:

1. Skær baguetterne op og udhul dem.
2. Bland hakket kød, tomatpure, løg, parmesan med lidt salt og peber.
3. Form massen til 4 lige store, flade frikadeller og læg dem i baguetterne.
4. Skær tomaterne i skiverne og fordel dem på baguetterne.
5. Fordel osten på baguetterne.
6. Læg baguetterne på bagepladen 9 og bag dem ved ca. 225 °C i den forvarmede ovn ved over- og undervarme i ca. 20 minutter på den nederste skinne.

**Bemærk:** Du kan også smage det hakkede kød til med basilikum, chili eller andre krydderier.

## Blomkål (gratineret)

### Ingredienser:

- ½ blomkålshoved (ca. 250 g)
- 3 citronskiver
- 1 spsk. smør
- 1 stor tsk. mel
- 1 spsk. citronsaft
- 1 spsk. mandelsplitter
- 2 spsk. gratineringsost (revet)
- salt, peber, muskat

### Tilberedning:

1. Del blomkålshovedet i flere dele og vask dem.
2. Kog blomkålen med citronskiverne i saltvand i 8–10 Minuten, så blomkålen stadig har bid. Opsaml ca. 150 ml af kogevandet, når du hælder vandet fra.
3. Lad smørret smelte i en gryde og opvarm melet under omrøring i ca. 1 minut.

4. Tilføj under omrøring kogevandet fra blomkålen og lad det simre i ca. 2 minutter. Hvis meljævningen bliver for fast, kan du tilføje en smule vand, indtil du får en cremet konsistens. Smag til med citronsaft, salt, peber og muskat.
5. Kom blomkålen i en gratineringsform (ca. 14 cm diameter) og fordel sovsen jævnt. hen over.
6. Drys med ost og mandelsplitter.
7. Stil formen på bagepladen [9](#).
8. Bag gratinen ved ca. 200 °C i den forvarmede ovn ved over- og undervarme i ca. 20 minutter på nederste skinne.

## **Butterdejstasker med laksefyld**

### **Ingredienser:**

- 1 pakke butterdejsplader (ca. 8 styk)
- 1 pakke laks, røget, i skiver (ca. 200 g)
- 1 citron
- 1 løg
- 1 pakke friskost (200 g)
- frisk dild
- salt og peber
- 1 æggeblomme























### **Tilberedning:**

1. Adskil butterdejspladerne og lad dem evt. tøj op.
2. Bland friskosten med salt, peber og citronsaft.
3. Skær løget i små tern.
4. Kom halvdelen af laksen og løgene til ostemassen og blend det hele med en stavblender.
5. Skær resten af laksen i fine strimler.
6. Kom laks og dild i ostemassen og bland den godt.
7. Kom en spsk. ostemasse på butterdejspladen og fold den sammen.
8. Pensel tasken med æggeblomme.
9. Læg butterdejstasken på bagepladen [9](#). Sørg for at der er nok afstand mellem taskerne, så butterdejen kan hæve.
10. Bag butterdejstaskerne på den nederste skinne ved ca. 220 °C over- og undervarme i ca. 25–30 minutter. Butterdejen skal have en svag gyldenbrun farve.

**Bemærk:** Mængden rækker til flere bageplader [9](#).

|  |            |
|--|------------|
| <b>Legenda dei pittogrammi utilizzati</b> .....          | Pagina 148 |
| <b>Introduzione</b> .....                                | Pagina 148 |
| Utilizzo conforme alla destinazione d'uso .....          | Pagina 149 |
| Descrizione dei componenti.....                          | Pagina 149 |
| Specifiche tecniche .....                                | Pagina 149 |
| Contenuto della confezione.....                          | Pagina 149 |
| <b>Avvertenze di sicurezza</b> .....                     | Pagina 149 |
| <b>Collocazione del prodotto</b> .....                   | Pagina 153 |
| <b>Prima della prima messa in funzione</b> .....         | Pagina 153 |
| <b>Messa in funzione</b> .....                           | Pagina 154 |
| Grigliare e cucinare al forno.....                       | Pagina 155 |
| <b>Pulizia e cura</b> .....                              | Pagina 156 |
| <b>Conservazione</b> .....                               | Pagina 157 |
| <b>Risoluzione dei problemi</b> .....                    | Pagina 157 |
| <b>Smaltimento</b> .....                                 | Pagina 157 |
| <b>Dichiarazione di conformità UE semplificata</b> ..... | Pagina 158 |
| <b>Garanzia e assistenza</b> .....                       | Pagina 158 |
| Garanzia .....   | Pagina 158 |
| Indirizzo del servizio di assistenza .....               | Pagina 158 |
| <b>Ricette</b> .....                                     | Pagina 159 |

## Legenda dei pittogrammi utilizzati

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Leggere le istruzioni   |    | Timer 60 minuti e funzione supplementare di funzionamento continuo  |
| <b>V</b>   | Volt  |    | Regolazione continua della temperatura da 70 a 230 °C   |
|    | Tensione/corrente alternata   |    | Vano cottura di 14 l  |
| <b>Hz</b>  | Hertz (frequenza)   |    | Potenza assorbita   |
| <b>W</b>   | Watt  |    | Cartone ondulato  |
|    | Avvertenze di sicurezza<br>Istruzioni per l'uso   |    | Con certificazione GS   |
|    | Attenersi alle avvertenze e indicazioni di sicurezza!   |    | Confezione in materiale riciclabile   |
|    | Pericolo di morte e di incidente per neonati e bambini!   |   |   |
|    | Avvertenza! Pericolo di folgorazione!   |    | Smaltire l'imballaggio e il prodotto in modo ecocompatibile!  |
|    | <b>PER USO ALIMENTARE!</b> Le caratteristiche di sapore e odore non vengono alterate utilizzando questo prodotto. | <b>CE</b>   | Il marchio CE indica la conformità con le rilevanti direttive UE applicabili a questo prodotto.   |
|  | Combinazione cottura/grill<br>(Calore superiore)  |  | Combinazione cottura/grill<br>(Calore superiore/inferiore)  |
|  | Combinazione cottura/grill<br>(Calore inferiore)  |  |  Cautela! Pericolo di ustione a causa di superfici bollenti! |
|  | Smaltire gli imballaggi di carta e cartone nel contenitore di raccolta blu.                                       |  |   |

## Fornetto elettrico

### ● Introduzione



Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni

d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

## ● Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il prodotto serve esclusivamente per cuocere al forno, riscaldare e grigliare gli alimenti ed è destinato solo all'uso privato. Non sono ammessi usi diversi da quello descritto né modifiche del prodotto in quanto potrebbero causare lesioni personali e danni al prodotto stesso. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti da un utilizzo improprio del prodotto. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale.

## ● Descrizione dei componenti

- 1 Binari
- 2 Regolatore della temperatura
- 3 Spia di controllo verde
- 4 Interruttore di funzionamento
- 5 Spia di controllo rossa
- 6 Timer
- 7 Teglia per le briciole (montata)
- 8 Griglia
- 9 Teglia da forno
- 10 Pinza

## ● Specifiche tecniche

Numero del modello: PD-9007  
Tensione di rete: 220-240V~, 50/60Hz  
Potenza assorbita: 1300W  
Vano cottura: ca. 14l  
Dimensioni: ca. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm  
(L x A x P)

## ● Contenuto della confezione

- 1 mini-forno
- 1 teglia per le briciole
- 1 griglia
- 1 teglia da forno
- 1 pinza
- 1 manuale di istruzioni per l'uso



## Avvertenze di sicurezza

**PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE IN MATERIA DI SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, CONSEGNARE ANCHE L'INTERA DOCUMENTAZIONE!**



### **ATTENZIONE!** **PERICOLO DI MORTE**

### **E DI LESIONI PER NEONATI E BAMBINI!**

- Non lasciare mai i bambini privi di sorveglianza con il materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio potrebbe provocarne il soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Questo prodotto non è un giocattolo, tenere lontano dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli derivanti dall'uso del prodotto.
- I bambini non possono giocare con il prodotto.

- Quest'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se supervisionate o preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza del prodotto e solo se informate dei pericoli legati al prodotto stesso.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da bambini, ad eccezione di quelli di età superiore agli 8 anni sotto supervisione.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.
- Staccare sempre il prodotto dalla rete elettrica se non è sorvegliato o prima di ogni intervento di pulizia.
- Non lasciare incustoditi il prodotto o il materiale di imballaggio. Le pellicole/i sacchetti di plastica, i pezzi di polistirolo e così via potrebbero diventare un gioco pericoloso per i bambini.



## **Evitare situazioni che espongono al pericolo di morte per folgorazione**

- Prima di ogni collegamento alla rete elettrica controllare il prodotto per verificare la presenza di eventuali danni. Non utilizzare mai il prodotto se si rilevano danneggiamenti.
- Estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente se si sente un rumore insolito o un odore strano oppure se si riscontra un malfunzionamento.
- Fare attenzione per evitare che durante il funzionamento il cavo di alimentazione si bagni o si inumidisca.
- Non immergere il prodotto in acqua o in altri liquidi.
- Proteggere il prodotto da umidità, gocce e spruzzi d'acqua.
- Non collocare nessun oggetto pieno di liquidi, ad es. vasi, sul prodotto.
- Se dovesse entrare un liquido nel prodotto, estrarre subito la spina. Controllare il prodotto prima di una nuova messa in funzione.


- Proteggere il cavo di alimentazione da spigoli aguzzi, sollecitazioni meccaniche e superfici calde.
- Per il collegamento o lo scollegamento dalla corrente elettrica toccare soltanto la parte isolata della spina!
- Utilizzare il prodotto esclusivamente in locali asciutti, mai all'aperto o in ambienti umidi.
- Staccare sempre il prodotto dalla rete elettrica dopo l'uso e prima di ogni intervento di pulizia. Anche se è spento, il prodotto continua ad essere lievemente alimentato finché resta collegato alla presa di corrente. Estrarre la spina dalla presa di corrente per spegnere completamente il prodotto.
- Non aprire mai nessuno dei componenti elettrici e non inserirvi alcun oggetto. Interventi di questo tipo provocano un pericolo di morte per folgorazione.
- Se il cavo di alimentazione di questo prodotto è danneggiato, al fine di evitare pericoli esso deve essere sostituito soltanto dal produttore, dal suo servizio di assistenza oppure da un tecnico qualificato.
- Prima dell'uso assicurarsi che la tensione di rete presente corrisponda alla tensione di esercizio necessaria per il funzionamento del prodotto (220-240V~, 50/60 Hz).



### **Evitare situazioni di pericolo che possono causare incendi o lesioni**

- Non coprire il prodotto con altri oggetti durante l'uso. Un'eccessiva produzione di calore può provocare un incendio.
- Non lasciare il prodotto incustodito durante il funzionamento. Un'eccessiva produzione di calore può provocare un incendio.
- Non asciugare mai tessuti né oggetti su, sopra o dentro il prodotto.
- Collegare il prodotto soltanto a una presa di corrente ben accessibile, in modo da poterlo staccare velocemente dalla rete elettrica in caso di guasti.
- Assicurarsi che le fessure di aerazione del prodotto siano sempre libere. Pericolo di surriscaldamento!
- Sistemare il cavo di alimentazione in modo tale che nessuno

possa camminarci sopra o inciamparvi.

-  Non toccare mai lo sportello in vetro o l'alloggiamento durante l'uso perché questi diventano molto caldi. Per aprire lo sportello in vetro utilizzare ad es. una presina ed evitare così il rischio di ustioni!
- Non toccare mai le astine di riscaldamento o la finestrella durante il funzionamento o prima che il prodotto si sia raffreddato. Non mettere le mani nel vano cottura durante il funzionamento. Attendere fino a che il prodotto non si è raffreddato. In caso contrario ci si potrebbe ustionare.
- Far raffreddare bene il prodotto dopo l'utilizzo e prima di trasportarlo.
- Utilizzare sempre guanti da forno o presine per maneggiare un prodotto bollente!
- Non utilizzare il prodotto con un timer esterno o con un sistema telecomandato separato.



## **Pericolo di danni materiali**

- Assicurarsi che il prodotto, il cavo di alimentazione o la spina non vengano a contatto con fonti di

calore, quali fornelli o fiamme libere.

- Utilizzare il prodotto soltanto con gli accessori originali forniti.
- Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
- Estrarre sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente afferrando la spina, non tirare il cavo.
- Accertarsi che durante il funzionamento non ci siano in prossimità del prodotto materiali facilmente infiammabili (ad es. strofinacci, presine, ecc.).
- Non utilizzare la teglia da forno per conservare o preparare alimenti a contenuto acido, alcalini o salati!
- Non sono necessari interventi da parte dell'utente per impostare il prodotto a 50 Hz o a 60 Hz. Il prodotto si imposterà automaticamente a 50 Hz o a 60 Hz.



## **PER USO ALIMENTARE!**

Le caratteristiche di sapore e odore non vengono alterate utilizzando questo prodotto.

## ● Collocazione del prodotto

**Nota:** estrarre il prodotto e gli accessori dalla confezione. Rimuovere dal prodotto tutti gli adesivi, le pellicole di protezione e le sicure per il trasporto.

**Nota:** verificare che il contenuto della confezione sia completo e privo di danni.

**Nota:** pulire tutti i componenti come descritto nel capitolo "Pulizia e cura".

- Non collocare il prodotto in prossimità di acqua, ad es. lavelli, vasche per il bucato o in scantinati umidi. In caso contrario può verificarsi il rischio di flogorazione.
- Non collocare mai il prodotto sotto pensili o accanto a tendine, armadi a muro o altri oggetti infiammabili.
- La distanza tra il prodotto e pensili, soffitti, pareti o simili deve essere di almeno 10 cm in altezza e 5 cm sul lato sinistro e destro. Pertanto, il prodotto non può essere collocato dentro armadi o simili contenitori. In caso contrario un'eventuale aerazione insufficiente potrebbe provocare un incendio o danni.
- Posizionare il prodotto su una superficie resistente al calore. In caso contrario, sussiste il rischio di incendio e di danni al prodotto. L'area al di sotto del prodotto può scolorirsi e danneggiarsi.

Inoltre, nelle basi di appoggio morbide potrebbero formarsi delle impronte durature.

- Collocare il prodotto su una superficie piana, solida e resistente al calore (ad es. piani di lavoro in acciaio oppure piani di lavoro in pietra naturale come il granito). Assicurarsi che ci sia un'aerazione sufficiente intorno al prodotto.
- Posizionare il prodotto con il lato posteriore verso la parete. I distanziatori sul retro del prodotto devono toccare la parete. Accertarsi che la parete sia di materiale resistente al calore, ad es. una parete piastrellata, pietra naturale o granito.

## ● Prima della prima messa in funzione

- Inserire la spina in una presa di corrente.
- Ruotare il regolatore della temperatura [2] in senso orario fino a fine corsa per portarlo sulla temperatura massima.
- Ruotare l'interruttore di funzionamento [4] su calore superiore e inferiore [ ].
- Aprire lo sportello in vetro e lasciarlo aperto durante questa operazione.
- Rimuovere eventuali accessori dal vano cottura.
- Ruotare il timer [6] su 20 minuti. Dopo 20 minuti il prodotto si spegne automaticamente. Se si vuole interrompere prima il processo di riscaldamento ruotare il regolatore di temperatura [2] in senso antiorario fino a fine corsa, posizionare l'interruttore di

funzionamento [4] su [OFF] e posizionare il timer [6] su "OFF".

**Nota:** al primo riscaldamento del prodotto, potrebbero sprigionarsi un leggero fumo e odore dovuti a residui di fabbricazione. Ciò è perfettamente normale e non costituisce alcun pericolo. Assicurarsi che ci sia un'aerazione sufficiente, aprire ad esempio una finestra.

- Far raffreddare il prodotto e pulirlo come descritto nel capitolo "Pulizia e cura".

Il prodotto è ora pronto per l'uso.

## ● Messa in funzione

### **Note sullo sportello in vetro:**

#### **CAUTELA! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

Non appoggiarsi allo sportello in vetro. Non appoggiare oggetti sullo sportello in vetro. Ciò danneggerebbe le cerniere.

Se si preparano alimenti particolarmente grassi può svilupparsi una maggiore quantità di fumo. In questo caso non chiudere completamente lo sportello in vetro, lasciarlo un poco aperto: lo sportello in vetro ha un dispositivo di bloccaggio che permette di lasciare uno spiraglio aperto. Quando con cautela si chiude lo sportello in vetro questo si blocca brevemente in questa posizione.

Aprire e chiudere lo sportello in vetro sempre con cautela. Per evitare il ribaltamento del forno, durante l'apertura e chiusura lo sportello va accompagnato tenendolo dalla maniglia.

### **Inserire la teglia per le briciole:**

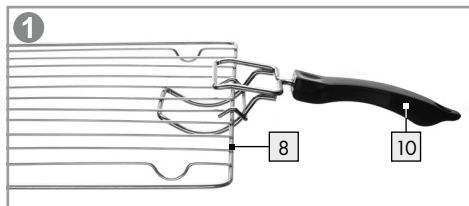
- Far scorrere la teglia per le briciole [7] sotto le astine di riscaldamento in modo che si posizioni correttamente sul fondo del prodotto.

## **Utilizzare il grill:**

- Utilizzare sempre la pinza [10] per inserire o estrarre la griglia [8] dal prodotto. In caso contrario sussiste il pericolo di lesioni.

- Non collocare mai la griglia [8] direttamente sulle astine di riscaldamento. In caso contrario sussiste il pericolo di danni materiali.

- Far scorrere la griglia [8] in uno dei tre binari [1] nel vano cottura del prodotto.
- Per estrarre la griglia bollente [8] agganciare la pinza [10] come mostrato nella figura 1.



## **Utilizzare la teglia da forno:**

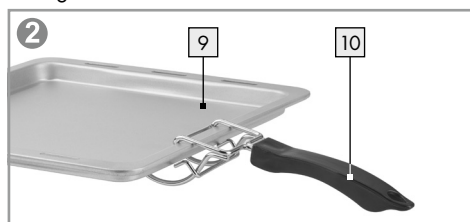
- Utilizzare sempre la pinza [10] per inserire o estrarre la teglia da forno [9] dal prodotto. In caso contrario sussiste il pericolo di lesioni.

## **CAUTELA! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- Non collocare mai la teglia da forno [9] direttamente sulle astine di riscaldamento. In caso contrario sussiste il pericolo di danni materiali.
- Non utilizzare la teglia da forno [9] per conservare o preparare alimenti a contenuto acido, alcalini o salati!
- Se possibile, utilizzare sempre la carta forno per mantenere la

teglia da forno [9] pulita e proteggerla dal grasso bruciato degli alimenti. Se si cosparge la teglia da forno [9] con del grasso, occorre pulirla a fondo con acqua calda e un detersivo delicato! Non graffiare la teglia da forno [9] con le posate.

- Far scorrere la teglia da forno [9] in uno dei tre binari [1] nel vano cottura del prodotto.
- Per estrarre la teglia da forno bollente [9] agganciare la pinza [10] come mostrato nella figura 2.



- Per accendere il prodotto, posizionare il timer [6] su "ON" o sul tempo di cottura desiderato (minuti).

### Interruttore di funzionamento:

Con l'interruttore di funzionamento [4] è possibile accendere il prodotto e impostare tre diverse funzioni:

| Simbolo | Significato   |
|---------|---|
|         | "Calore superiore", ad es. per gratinare            |
|         | "Calore inferiore", ad es. per i dolci              |
|         | "Calore superiore & inferiore", ad es. per la pizza |
|         | "OFF": il prodotto è spento.                        |

### Regolatore della temperatura:

Attraverso il regolatore della temperatura [2] è possibile regolare la temperatura desiderata.

### Funzionamento continuo/funzionamento timer:

Con il timer [6] è possibile regolare il tempo di cottura:

- Posizionare il timer [6] sulla durata di cottura desiderata. La spia di controllo rossa [5] si illumina. Allo scadere del tempo impostato, suona un allarme e il prodotto interrompe il riscaldamento. La spia di controllo rossa [5] si spegne.
- Se si vuole far funzionare il prodotto senza limite di tempo (funzionamento continuo), ruotare il timer [6] in senso antiorario su "ON". La spia di controllo rossa [5] si illumina. Se si vuole terminare il funzionamento ruotare il timer [6] in senso orario su "OFF". La spia di controllo rossa [5] si spegne.

**Nota:** è possibile anche utilizzare il timer [6] senza funzione di riscaldamento come cronometro. A tal fine posizionare l'interruttore di funzionamento [4] su **OFF**. Impostare quindi il tempo prescelto nel timer [6]. L'interruttore del timer [6] si muove ora in senso antiorario su "OFF". Allo scadere del tempo impostato suona un allarme. Il prodotto non riscalda.

## ● Grigliare e cucinare al forno

- Non posizionare mai contenitori o alimenti direttamente sul fondo del prodotto, sulle astine di riscaldamento o nella teglia per le briciole [7]. In caso contrario sussiste il pericolo di danni materiali.

1. Inserire la teglia per le briciole [7] nel prodotto.
2. Estrarre la griglia [8] e la teglia da forno [9] dal prodotto. Rivestirle eventualmente con carta forno o ungere la teglia da forno [9] con un grasso idoneo.

**Nota:** in base alla pietanza da preparare il forno va preriscaldato. Seguire le indicazioni della relativa ricetta. Il preriscaldamento è utile per tempi di cottura molto brevi, per formare la crosta e per pietanze delicate, che hanno bisogno di una temperatura costante, ad es. i soufflé. Se il preriscaldamento non è necessario, saltare il passaggio 3.

3. Far riscaldare il prodotto alla temperatura desiderata:
  - Chiudere lo sportello in vetro.
  - Regolare la temperatura desiderata con il regolatore della temperatura [2].
  - Con l'interruttore di funzionamento [4] selezionare la funzione prescelta.
  - Con il timer [6] impostare un preriscaldamento di almeno 15 minuti. La spia di controllo rossa [5] indica che il prodotto è acceso. L'interruttore del timer [6] si muove ora in senso antiorario su "OFF".
4. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, la spia di controllo verde [3] si illumina. Collocare l'alimento da grigliare o cuocere al forno sulla griglia [8] o sulla teglia da forno [9] e posizionare queste in uno dei binari [1]. Accertarsi che la distanza tra l'alimento da grigliare o cuocere al forno e le pareti interne e le astine di riscaldamento del prodotto sia sufficiente.
5. Chiudere lo sportello in vetro.
6. Con il timer [6] impostare la durata di grill o cottura al forno. La durata massima di grill o cottura al forno è di 60 minuti.

**Nota:** se il tempo di cottura dell'alimento da grigliare o cuocere al forno è inferiore a 10 minuti, impostare il timer [6] innanzitutto su 20 minuti e quindi di nuovo sulla durata di grill o cottura al forno prescelta.

Il prodotto si spegne automaticamente dopo la durata impostata, si attiva un allarme e le spie di controllo [5]/[3] si spengono. Se si vuole interrompere prima il processo di riscaldamento ruotare il regolatore di temperatura [2] in senso antiorario fino a fine corsa, posizionare l'interruttore di funzionamento [4] su [OFF] e posizionare il timer [6] su "OFF". Oppure posizionare il timer [6] su "ON" per far funzionare il prodotto senza limite di tempo; se si vuole

terminare il funzionamento ruotare il timer [6] su "OFF".

7. Dopo il riscaldamento estrarre la griglia [8] o la teglia da forno [9] con l'aiuto della pinza [10].

## ● Pulizia e cura

### **ATTENZIONE! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- Prima di ogni intervento di pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente!
- Non immergere mai il prodotto in acqua o in altri liquidi!

### **CAUTELA! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Questi potrebbero danneggiarne la superficie.
- Non lavare le parti del prodotto nella lavastoviglie.
- Non pulire il vano cottura con uno spray da forno perché i residui dello spray non si possono rimuovere dalle astine di riscaldamento.
- Pulire il prodotto e gli accessori preferibilmente subito dopo il raffreddamento. Così i residui di cibo si staccheranno più facilmente.
- Strofinare il prodotto con un panno umido. Se necessario, pulire con un detersivo delicato e strofinare con un panno inumidito con acqua pulita. Asciugare tutto per bene.
- Pulire il vano cottura e lo sportello in vetro con un panno umido. Se necessario, pulire con un

detersivo delicato e strofinare con un panno inumidito con acqua pulita. Asciugare tutto per bene.

- Pulire la pinza [10], la teglia da forno [9], la griglia [8] e la teglia per le briciole [7] con acqua calda. Utilizzare un detersivo delicato. Dopo la pulizia, asciugare bene tutte le parti.

## ● Conservazione

- Conservare il prodotto pulito e i suoi accessori in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.
- Il cavo di alimentazione può essere avvolto sui distanziatori sul retro del prodotto.

## ● Risoluzione dei problemi

| Problema  | Causa   | Soluzione   |
|---|---|---|
| <b>Il prodotto non funziona.</b>  | Il cavo di alimentazione non è inserito nella presa di corrente.            | Inserire la spina in una presa di corrente.   |
|   | La presa di corrente è difettosa.   | Utilizzare un'altra presa di corrente.  |
|   | Il prodotto è difettoso.  | Rivolgersi al servizio di assistenza.   |
| <b>La spia di controllo rossa [5] si illumina ma il prodotto non riscalda.</b>  | L'interruttore di funzionamento [4] è su "OFF".                             | Ruotare l'interruttore di funzionamento [4] sulla funzione desiderata.  |
| <b>Il tempo di cottura degli alimenti sembra molto lungo.</b>   | Lo sportello in vetro è stato aperto spesso per controllare la cottura.     | Non aprire lo sportello in vetro più del necessario.  |
|   | È stata impostata una temperatura sbagliata.                                | Verificare le impostazioni di temperatura.  |
| <b>Durante l'uso si sviluppa fumo e odore.</b>  | Sulle astine di riscaldamento ci sono residui della pulitura o di alimenti. | Estrarre gli alimenti dal prodotto e proseguire la cottura con lo sportello in vetro aperto fino a che il fumo non viene eliminato. |
| Se i guasti summenzionati non si risolvono con le risoluzioni indicate oppure se si verificano altri tipi di guasto, contattare il nostro servizio di assistenza. |   |   |

## ● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata. Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

## ● **Dichiarazione di conformità UE semplificata**

Questo prodotto è conforme ai requisiti stabiliti dalle direttive europee e nazionali vigenti. La conformità è stata comprovata. Le relative dichiarazioni e la documentazione pertinente sono depositate presso il produttore e possono essere richieste.

La dichiarazione di conformità UE in forma completa è disponibile al seguente link:  
[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● **Garanzia e assistenza**

### ● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

### ● **Indirizzo del servizio di assistenza**

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66780 Saarlouis-Fraulautern  
GERMANIA  
00800 333 00 888\*  
[smartwares-service-it@sertronics.de](mailto:smartwares-service-it@sertronics.de)  
[smartwares-service-ch@sertronics.de](mailto:smartwares-service-ch@sertronics.de)  
[smartwares-service-ml@sertronics.de](mailto:smartwares-service-ml@sertronics.de)  
\*Numero gratuito

**IAN 500468\_2504**

Per qualunque richiesta conservare lo scontrino e il codice articolo (IAN 500468\_2504) come prova d'acquisto.

## ● Ricette

Questo capitolo contiene alcuni esempi per la preparazione di pietanze. Tali esempi sono consigli. La durata della preparazione può variare. Le ricette sono senza garanzia. Tutti gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione sono valori indicativi. Realizzare queste ricette secondo le abitudini personali.

**Nota:** verificare le istruzioni per la preparazione sulla confezione degli alimenti.

### **Muffin**

#### **Ingredienti per 4 persone:**

60g di zucchero  
150g di farina  
½ cucchiaino di lievito in polvere  
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio  
una presa di sale  
1 uovo (M)  
125 ml di latte  
60 ml di olio di semi di girasole  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

#### **Preparazione:**

1. preriscaldare il forno.
2. in una ciotola versare zucchero, farina, lievito in polvere, bicarbonato di sodio e sale e mescolarli con un cucchiaino.
3. aggiungere quindi uovo, latte, olio di semi di girasole ed estratto di vaniglia e frullare per ca. 2 minuti per ottenere un impasto liscio.
4. versare l'impasto in uno stampo da muffin.
5. cuocere i muffin a ca. 200 °C con calore superiore e inferiore per ca. 25 minuti sul binario più basso.

### **Toast Hawaii**

#### **Ingredienti per 4 toast:**

4 fette di toast  
1-2 cucchiaini di salsa remoulade  
120g di prosciutto cotto  
½ lattina di ananas  
4 fette di formaggio da grigliare  
curry

#### **Preparazione:**

1. pretostare le fette di toast.
2. spalmare un sottile strato di salsa remoulade e farcire con il prosciutto cotto.
3. mettere una fetta di ananas su ogni toast farcito. Condire con il curry.
4. quindi mettere una fetta di formaggio sull'ananas.
5. appoggiare i toast Hawaii sulla griglia **8** e mettere in forno sul binario superiore, a ca. 200 °C di calore superiore e ca. 8 minuti di gratinatura.

### **Cuocere una mini-pizza surgelata**

#### **Preparazione:**

1. posizionare la griglia **8** nel binario superiore del forno.
2. appoggiare la mini-pizza surgelata senza confezione sulla griglia **8**.
3. cuocere la mini-pizza con calore superiore e inferiore per ca. 20 minuti.
4. per la temperatura fare riferimento alle indicazioni sulla confezione.

### **Pasticcini**

#### **Ingredienti:**

125g di burro  
125g di zucchero  
1 pacchetto di zucchero vanigliato  
1 presa di sale  
1 uovo  
1 albume  
250g di farina (tipo 405)  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
buccia grattugiata di mezzo limone

#### **Preparazione:**

1. montare a neve il burro.
2. aggiungere zucchero, zucchero vanigliato, buccia del limone e uovo.
3. mescolare farina, lievito in polvere e sale e aggiungere mescolando all'impasto.
4. far riposare l'impasto per ca. 10 minuti.
5. dare all'impasto la forma desiderata, ad es. con l'aiuto di un tritacarne, di stampi o di una sac à poche.

- appoggiare i pasticcini sulla teglia rivestita di carta forno [9].
- cuocere i pasticcini in forno preriscaldato a 180 °C di calore superiore e inferiore, per ca. 10-15 minuti sul binario superiore, fino a che la superficie non risulta dorata.

**Nota:** la quantità di impasto basta per diverse teglie da forno [9].

## Panini

### Ingredienti:

300g di farina (farina integrale)  
 2 cucchiaini di lievito in polvere  
 200g di semi di lino  
 1 uovo  
 500g di quark  
 1 cucchiaino di sale  
 cumino, cipolla, speck, ecc. in base ai gusti.

### Preparazione:

- impastare bene tutti gli ingredienti e formare i panini.
- appoggiare i panini sulla teglia rivestita di carta forno [9].
- cuocere a ca. 200 °C di calore superiore per ca. 30 minuti sul binario superiore.

**Nota:** la quantità di impasto basta per diverse teglie da forno [9].

## Meringa

### Ingredienti:

1 albume  
 sale  
 45g di zucchero

### Preparazione:

- versare l'albume freddo in una ciotola senza grassi. Non contaminare con il tuorlo altrimenti l'albume non monterà a neve.
- sbattere l'albume lentamente in modo che non si formino bolle grandi.
- aggiungere una piccola presa di sale.
- aggiungere la metà dello zucchero un po' alla volta quando l'albume inizia a solidificarsi.
- sbattere quindi a una velocità superiore.

- aggiungere il resto dello zucchero. In questo modo la massa della meringa ottiene la consistenza necessaria.
- mettere la meringa in una sac à poche con punta a stella grande e, a brevi intervalli, far fuoriuscire rosette, linguette o altre forme sulla teglia rivestita di carta forno [9].
- preriscaldare il forno a circa 120 °C di calore superiore e inferiore.
- cuocere la meringa a ca. 120 °C di calore superiore e inferiore, per ca. 2 ore.

## Crostini al burro

### Ingredienti:

2 fette di toast  
 1 cucchiaino di burro

### Preparazione:

- tagliare la fetta di toast a dadini.
- fondere il burro in una pentola a calore basso e versarci i dadini.
- rivestire la teglia da forno [9] con carta forno e distribuirci sopra in maniera uniforme i dadini.
- cuocere i dadini a ca. 170 °C di calore superiore sul binario superiore. Dopo ca. 7-10 minuti capovolgere i dadini e continuare a cuocere per altri 7-10 minuti fino a che non diventano dorati.

**Nota:** invece del burro normale si può usare anche burro alle erbe o all'aglio. Il tempo di cottura si riduce di ca. 5 minuti.

## Baguette di carne trita

### Ingredienti:

2 baguette  
 250g di carne trita (metà e metà)  
 2 pomodori  
 1 cipolla (a dadini)  
 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
 40g di parmigiano grattugiato  
 4 fette di formaggio  
 sale e pepe

### Preparazione:

1. tagliare le baguette e svuotarle.
2. mescolare la carne trita, il concentrato di pomodoro, la cipolla, il parmigiano e un po' di sale e pepe.
3. modellare la carne trita in 4 polpette il più possibile piatte e delle stesse dimensioni e adagiarle sulla metà di baguette.
4. affettare il pomodoro e distribuirlo sulla baguette.
5. distribuire il formaggio sulla baguette.
6. appoggiare le baguette su una teglia da forno [9] e cuocere in forno preriscaldato a ca. 225 °C di calore superiore e inferiore per ca. 20 minuti sul binario inferiore.

**Nota:** la carne trita può essere insaporita anche con basilico, peperoncino o altre spezie.

### Cavolfiore (gratinato)

#### Ingredienti:

- ½ cavolfiore (ca. 250 g)
- 3 fette di limone
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio pieno di farina
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di scaglie di mandorle
- 2 cucchiaini di formaggio per gratinare (grattugiato)
- sale, pepe, noce moscata

#### Preparazione:

1. tagliare il cavolfiore a rosette e lavarle.
2. cuocere il cavolfiore con le fette di limone in acqua salata per 8-10 minuti fino a che il cavolfiore non risulta morbido. Conservare ca. 150 ml dell'acqua di cottura.
3. fondere il burro in una pentola e aggiungere la farina continuando a girare per ca. 1 minuto.
4. continuando a girare versare l'acqua di cottura del cavolfiore e lasciar cuocere per ca. 2 minuti. Se la crema di farina si indurisce continuare ad aggiungere acqua fino a ottenere una consistenza vellutata. Insaporire con succo di limone, sale, pepe e noce moscata.
5. versare il cavolfiore in uno stampo (ca. 14 cm di diametro) e versarci sopra la crema di farina.
6. cospargere di formaggio e scaglie di mandorle.
7. mettere lo stampo sulla teglia da forno [9].

8. gratinare a ca. 200 °C in forno preriscaldato con calore superiore e inferiore per ca. 20 minuti sul binario inferiore.

### Fagottini con ripieno di salmone

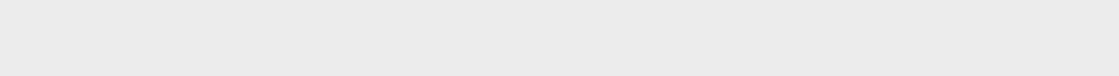
#### Ingredienti:

- 1 pacchetto di quadrati di pasta sfoglia (ca. 8 pezzi)
- 1 confezione di salmone, affumicato, a fette (ca. 200 g)
- 1 limone
- 1 cipolla
- 1 confezione di formaggio fresco (200 g)
- aneto fresco
- sale e pepe
- 1 tuorlo

#### Preparazione:

1. staccare i quadrati di pasta sfoglia ed eventualmente farli scongelare.
2. mescolare il formaggio fresco con sale, pepe e il succo di un limone.
3. tagliare la cipolla a dadini piccoli.
4. aggiungere metà del salmone e la cipolla all'impasto di formaggio fresco e mescolare grossolanamente con un frullino a immersione.
5. tagliare il resto del salmone a strisciole.
6. aggiungere il salmone e l'aneto all'impasto e mescolare il tutto.
7. mettere un cucchiaio di impasto su ciascun quadrato di pasta sfoglia e richiudere il quadrato formando un fagottino.
8. spennellare il fagottino con il tuorlo d'uovo.
9. appoggiare i fagottini sulla teglia da forno [9]. Lasciare una distanza sufficiente tra i fagottini perché la pasta sfoglia lievita.
10. cuocere i fagottini sul binario inferiore a ca. 220 °C con calore superiore e inferiore per ca. 25-30 minuti. La pasta sfoglia dovrebbe imbrunirsi leggermente.

**Nota:** la quantità basta per diverse teglie da forno [9].



|  |           |
|--|-----------|
| <b>Az alkalmazott piktogramok jelmagyarázata</b> .....   | Oldal 164 |
| <b>Bevezető</b> .....                                    | Oldal 164 |
| Rendeltetésszerű használat.....                          | Oldal 165 |
| Alkatrészleírás.....                                     | Oldal 165 |
| Műszaki adatok.....                                      | Oldal 165 |
| A csomag tartalma.....                                   | Oldal 165 |
| <b>Biztonsági tudnivalók</b> .....                       | Oldal 165 |
| <b>A termék felállítása</b> .....                        | Oldal 168 |
| <b>Az első üzembe helyezés előtt</b> .....               | Oldal 169 |
| <b>Üzembe helyezés</b> .....                             | Oldal 169 |
| Grillezés és sütés.....                                  | Oldal 171 |
| <b>Tisztítás és karbantartás</b> .....                   | Oldal 172 |
| <b>Tárolás</b> .....                                     | Oldal 172 |
| <b>Hibaelhárítás</b> .....                               | Oldal 172 |
| <b>Mentesítés</b> .....                                  | Oldal 173 |
| <b>Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat</b> ..... | Oldal 173 |
| <b>Garancia és szerviz</b> .....                         | Oldal 173 |
| Garancia.....  | Oldal 173 |
| Szerviz címe.....  | Oldal 174 |
| <b>Receptek</b> .....                                    | Oldal 174 |
| <b>Jótállási tájékoztató</b> .....                       | Oldal 178 |

## Az alkalmazott piktogramok jelmagyarázata

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | Olvassa el az utasításokat  |    | 60 perces időzítő és további tartós üzemmód  |
| <b>V</b>   | Volt  |    | Fokozatmentes hőmérséklet-szabályozás 70-230 °C között   |
|    | Váltóáram / -feszültség   |    | 14 l-es sütőrész   |
| <b>Hz</b>  | Hertz   |    | Teljesítményfelvétel   |
| <b>W</b>   | Watt  |    | Hullámkarton   |
|    | Biztonsági tudnivalók<br>Kezelési utasítások  |    | GS által tanúsított  |
|    | Tartsa be a figyelmeztető és a biztonsági tudnivalókat!   |    | Újrahasznosított anyagokból készült csomagolás   |
|    | Élet- és balesetveszély kisgyermek és gyermekek számára!  |   |  |
|    | Figyelmeztetés! Áramütés veszélye!  |    | Környezetbarát módon ártalmatlansítsa a csomagolást és a terméket!   |
|    | <b>ÉLELMISZERIPARI MINŐSÉGŰ!</b><br>Ez a termék nem befolyásolja az íz- és illat-tulajdonságokat. | <b>CE</b>   | A CE-jelzés a termékre vonatkozó releváns EU-irányelvek betartását jelöli.   |
|  | Grill-/sütőkombináció<br>(felső hő)   |  | Grill-/sütőkombináció<br>(felső/alsó hő)   |
|  | Grill-/sütőkombináció<br>(alsó hő)  |  |  Vigyázat! Forró felületek okozta égési sérülések veszélye! |
|  | A papír- és kartoncsoomagolásokat dobja a kék szelektív hulladékgyűjtő konténerbe.                |  |  |

## Mini sütő

### ● Bevezető



Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállaltunk értékes terméke mellett döntött.

A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

## ● Rendeltetészerű használat

A termék kizárólag ételek sütésére, újramelegítésére és grillezésére szolgál, és kizárólag magáncélú használatra készült. Az előbb leírtaktól eltérő alkalmazás vagy a termék megváltoztatása nem megengedett és személyi sérülésekhez, illetve károkhoz vezet. A nem rendeltetészerű használatból eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget. A termék nem ipari felhasználásra készült.

## ● Alkatrészleírás

- 1 sínek
- 2 hőmérséklet-szabályozó
- 3 zöld jelzőlámpa
- 4 funkcióválasztó
- 5 piros jelzőlámpa
- 6 időzítő
- 7 morzsatálca (behelyezve)
- 8 grillrács
- 9 sütőtepsi
- 10 kivevő fogó

## ● Műszaki adatok

Típuszám: PD-9007  
Hálózati feszültség: 220-240 V~, 50/60 Hz  
Teljesítményfelvétel: 1300 W  
Sütőrész: kb. 14 l  
Mérete: kb. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm  
(sz x ma x mé)

## ● A csomag tartalma

- 1 mini sütő
- 1 morzsatálca
- 1 grillrács
- 1 sütőtepsi
- 1 kivevő fogó
- 1 használati útmutató



## Biztonsági tudnivalók

**A TERMÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG VALAMENNYI HASZNÁLATI ÉS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓVAL! A TERMÉK HARMADIK FÉLNEK TÖRTÉNŐ TOVÁBBADÁSA ESETÉN ADJA ÁT A TELJES DOKUMENTÁCIÓT IS!**



**▲ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY KISGYEREKEK ÉS GYEREKEK SZÁMÁRA!** Soha ne hagyja a

- gyermekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyaggal. A csomagolóanyagok miatt fulladásveszély áll fenn. A gyermekek gyakran alábecsülik a veszélyeket.
- Tartsa a gyermekeket a terméktől mindig távol.
- Ez a termék nem játékszer, gyermekek kezébe nem való. A gyermekek nem ismerik fel a termék használatakor felmerülő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.
- Az eszközt 8 éves kor feletti gyermekek, valamint korlátozott

fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességgel élő vagy nem megfelelő tapasztalattal és tudással rendelkező személyek csak felügyelet mellett, illetve az eszközök biztonságos használatára vonatkozó felvilágosítás és/vagy a lehetséges veszélyek megértése után használhatják.

- A tisztítást és karbantartást gyermek nem, illetve a 8 év feletti gyermek felügyelet mellett végezheti.
- A 8 évnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani az eszköztől és a csatlakozókábeltől.
- A terméket mindig ki kell húzni a csatlakozóaljzatból, ha nincs felügyelet alatt.
- Ne hagyja a terméket vagy a csomagolóanyagot felügyelet nélkül. Műanyag fóliák/zacskók, sztiropor részek stb. veszélyes játékszerekké válhatnak a gyerekek számára.



### **Kerülje az áramütés általi életveszélyt**

- Minden egyes a hálózathoz való csatlakoztatás előtt vizsgálja meg a terméket esetleges sérülések szempontjából. Soha ne használja

a terméket, ha bármilyen sérülést észlel rajta.

- Ha szokatlan zajokat vagy szagokat észlel, vagy ha felismerhető hibákat tapasztal, azonnal húzza ki a hálózati dugót a csatlakozóaljzatból.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
- Ne merítse a terméket vízbe, vagy más folyadékba.
- Óvja a terméket nedvességtől, cseppenő- vagy fröccsenő víztől.
- Ne tegyen vízzel töltött tárgyakat, mint pl. vázákat a termékre.
- Ha folyadék kerül a termékbe, azonnal húzza ki a hálózati dugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a terméket.
- Óvja a hálózati kábelt az éles szélektől, a mechanikai terheléstől és a forró felületektől.
- A hálózati áramellátásra való csatlakoztatáskor vagy az arról való leválasztáskor csak a hálózati dugó szigetelt részét fogja meg!
- A terméket csak száraz helyiségekben használja, soha ne a szabadban vagy nedves környezetben.
- Használat után és tisztítás előtt mindig húzza ki a terméket a


konnektorból. A termék még akkor is felvesz egy csekély mennyiségű teljesítményt, ha a termék ugyan ki van kapcsolva, de csatlakoztatva van az áramhálózatra. A termék teljes kikapcsolásához húzza ki a hálózati dugót a csatlakozóaljzatból.

- Soha ne szerelje szét az elektromos berendezéseket és ne dugjon ezekbe tárgyakat. Az ilyen jellegű beavatkozások áramütés miatti életveszélyt jelentenek.
- Ha ennek a terméknek a hálózati csatlakozóvezetéke megsérült, a veszélyeztetések elkerülése érdekében azt a gyártónak, a vevőszolgálatának vagy egy hasonlóan szakképzett személynek kell kicserélni.
- Használat előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a rendelkezésre álló feszültség megegyezik-e a termék számára szükséges üzemi feszültséggel (220–240 V~, 50 Hz/60 Hz).



### **Kerülje a tűz- és sérülésveszélyt**

- Használat közben ne takarja le semmivel a terméket. A túlzott hőtermelődés tűz keletkezéséhez vezethet.

- A terméket használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A túlzott hőtermelés tüzet okozhat.
- Soha ne szárítson textíliákat vagy tárgyakat a terméken, a termék felett vagy a termékben.
- Csak könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a terméket, hogy hiba esetén gyorsan leválaszthassa azt az áramhálózatról.
- Ügyeljen arra, hogy a termék szellőzőnyílásai mindig szabadok legyenek. Túlhevülés veszélye!
- Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy arra senki ne léphessen rá és senki ne botolhasson meg benne.
-  Soha ne érintse meg az üvegajtót vagy a készülékházat használat közben, mert nagyon felforrósodnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy hasonlót az üvegajtó kinyitásához!
- Soha ne érintse meg a fűtőrudakat vagy a kisablakot működés közben vagy a termék lehűlése előtt. Működés közben ne nyúljon be a sütőrészbe. Várja meg, amíg a termék lehűl. Máskülönben megégetheti magát.

- Használat után hagyja a terméket lehűlni, mielőtt szállítaná.
- A forró termék kezelésénél mindig használjon sütőkesztyűt vagy edényfogót!
- Ne működtesse a terméket külső időzítővel vagy külön távirányítóval.



## Anyagi károk veszélye

- Ügyeljen arra, hogy a termék, a hálózati kábel vagy a dugó ne érintkezzen forró hőforrásokkal, például főzőlapokkal vagy nyílt lánggal.
- Kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokkal működtesse a terméket.
- Ne törje vagy zúzza meg a hálózati kábelt.
- A hálózati kábelt mindig a dugónál fogva húzza ki a csatlakozóaljzatból, soha ne a kábelnél fogva.
- Ügyeljen arra, hogy működés közben a termék közvetlen közelében ne legyenek könnyen éghető anyagok (pl. konyharuha, edényfogó stb.).
- Ne használja a sütőtepsit savas, lúgos vagy sós ételek tárolására és feldolgozására!

- A termék 50 Hz vagy 60 Hz-re történő beállításához nincs szükség felhasználói beavatkozásra. A termék automatikusan 50 Hz-re vagy 60 Hz-re állítja be magát.



## ÉLELMISZERIPARI MINŐSÉGŰ!

Ez a termék nem befolyásolja az íz- és illat-tulajdonságokat.

## ● A termék felállítása

**Tudnivaló:** Vegye ki a terméket és tartozékait a csomagolásból. Távolítsa el minden matricát, védőfóliát és szállítási biztosítóelemet a termékről.

**Tudnivaló:** Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét és sérüléseit.

**Tudnivaló:** Tisztítsa meg minden alkatrészt a „Tisztítás és karbantartás” fejezetben leírtak szerint.

- Ne helyezze a terméket víz közvetlen közelébe, pl. mosdókagylók, mosdókádak mellé vagy nedves pincehelyiségekbe. Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn.
- Soha ne helyezze a terméket faliszekrények alá, illetve függönyök, szekrényajtók vagy más gyúlékony tárgyak mellé.
- A termék és a fali egységek, mennyezetek, falak vagy hasonlók közötti távolságnak felül legalább 10 cm-nek, jobbra és balra pedig 5 cm-nek kell lennie. Ezért a terméket nem szabad szekrényekben

vagy hasonló helyeken elhelyezni. Ellenkező esetben a termék megfelelő szellőzése nem lehetséges, és ez tüzet okozhat, vagy sérülést.

- A terméket csak hőálló felületre helyezze. Ellenkező esetben tűzveszély fenyeget, és a termék megsérülhet. A termék alja alatti terület elszíneződhet és károsodhat. Ezenkívül az aljában tartós benyomódások keletkezhetnek, ha a felület puha.
- Helyezze a terméket szilárd, vízszintes és hőálló felületre (pl. rozsdamentes acél munkalapra vagy természetes kőből, pl. gránitból készült munkalapra). Biztosítson elegendő szellőzést a termék körül.
- Nyomja a termék hátoldalát a falhoz. A hátsó távtartóknak hozzá kell érniük a falhoz. Ügyeljen arra, hogy a fal anyaga hőálló legyen, pl. csempeburkolat, természetes kő vagy gránit.

## ● Az első üzembe helyezés előtt

- Dugja a hálózati csatlakozót egy konnektorba.
- Az óra járásával megegyezően tekerje ütközésig a hőmérséklet-szabályozót [2] a legmagasabb hőfokra.
- Tekerje a funkcióválasztót [4] felső és alsó hőre [□].
- Nyissa ki az üvegajtót, és hagyja nyitva ehhez a folyamathoz.

- Vegye ki a tartozékokat a sütőrészből.
- Állítsa az időzítőt [6] 20 percre. A termék 20 perc után automatikusan kikapcsol. Ha a melegítési folyamatot idő előtt meg akarja szakítani, fordítsa a hőmérséklet-szabályozót [2] az óramutató járásával ellentétes irányba, ameddig csak lehet, állítsa a funkcióválasztót [4] [OFF] állásba és az időzítőt [6] „OFF” állásba.  
**Tudnivaló:** A termék első felmelegítésekor a gyártási maradványok miatt enyhe füst és szag képződhet. Ez normális és teljesen ártalmatlan. Biztosítson elegendő szellőzést, például nyissa ki az ablakot.
- Hagyja lehűlni a terméket és tisztítsa a „tisztítási és karbantartás” fejezetben leírtak szerint.

A termék most használatra kész.

## ● Üzembe helyezés

### **Tudnivalók az üvegajtóhoz:**

#### **VIGYÁZAT! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!**

Ne támaszkodjon az üvegajtóra. Ne helyezzen tárgyakat az üvegajtóra. Ez a zsanérok károsodásához vezet.

Ha különösen zsíros ételeket készít, fokozott füstképződés alakulhat ki. Ebben az esetben ne zárja be teljesen az üvegajtót, hanem hagyja egy résnyire nyitva: Az üvegajtónak van egy reteszelési helyzete, így egy résnyire nyitva van. Ha óvatosan becsukja az üvegajtót, az ebben a helyzetben röviddel a becsukás előtt reteszelődik.

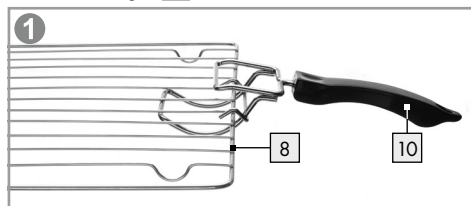
Az üvegajtót mindig óvatosan nyissa és zárja. Annak érdekében, hogy a sütő ne boruljon fel, az ajtót nyitáskor és záráskor a fogantyúnak a teljes mozgás során követnie kell.

### **Morzsatálca behelyezése:**

- Csúsztassa a morzsatálcát [7] az alsó fűtőrudak alá úgy, hogy az simán ráfeküdjön a termék aljára.

## Grillrács használata:

- Használja mindig a kivevő fogókat [10], a grillrács [8] behelyezéséhez vagy kivételéhez a termékből. Ellenkező esetben sérülésveszély áll fenn.
- A grillrácst sose [8] közvetlenül a fűtőrudakra helyezze. Ellenkező esetben anyagi kár veszélye áll fenn.
  - Csúsztassa a grillrácst [8] a termék sütőterében lévő három sín [1] egyikébe.
  - A forró grillrács [8] kivételéhez akassza be a kivevő fogót [10] az 1. ábrán látható módon.



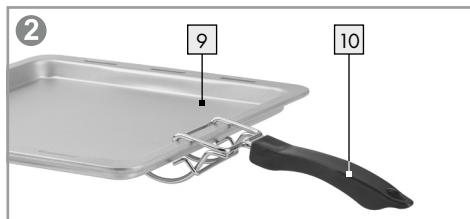
## Sütőtepsi használata:

- Használja mindig a kivevő fogókat [10], a sütőtepsi [9] behelyezéséhez vagy kivételéhez a termékből. Ellenkező esetben sérülésveszély áll fenn.

## VIGYÁZAT! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- A sütőtepsit sose [9] közvetlenül a fűtőrudakra helyezze. Ellenkező esetben anyagi kár veszélye áll fenn.

- Ne használja a sütőtepsit [9] savas, lúgos vagy sós ételek tárolására és feldolgozására!
- Ha lehetséges, mindig használjon sütőpapírt, hogy a sütőtepsit [9] tisztán tartsa, és megvédje az ételekből kifolyó odaégett zsírtól. Ha a sütőtepsit [9] sütés-kor zsiradékkal kenik be, alaposan meg kell tisztítani meleg vízzel és kíméletes mosogatószerrel! Ne karcolja fel a sütőtepsit [9] éles evőeszközökkel.
  - Csúsztassa a sütőtepsit [9] a termék sütőterében lévő három sín [1] egyikébe.
  - A forró sütőtepsi [9] kivételéhez akassza be a kivevő fogót [10] az 2. ábrán látható módon.




- A termék bekapcsolásához, állítsa az időzítőt [6] „ON” állásba vagy a kívánt sütési időre (percekben).

## Funkcióválasztó:

A funkcióválasztóval [4] bekapcsolhatja a terméket, és három különböző funkciót állíthat be:

| Szimbólum | Jelentés                            |
|-----------|-------------------------------------|
|           | „Felső hő” pl. felső sütéshez       |
|           | „Alsó hő” pl. sütemények sütéséhez  |
|           | „Felső & alsó hő” pl. pizzasütéshez |

| Szimbólum  | Jelentés                          |
|--|-----------------------------------|
|  | „OFF”: A termék ki van kapcsolva. |

### Hőmérséklet-szabályozó:

A hőmérséklet-szabályozóval [2] beállíthatja a kívánt hőfokot.

### Tartós üzemmód/időzítő üzemmód:

A sütési időt az időzítővel [6] állíthatja be:

- Állítsa be az időzítőt [6] a kívánt sütési időre. A piros jelzőlámpa [5] kigyullad. A beállított idő leteltével egy hangjelzés hallatszik, és a termék leállítja a sütést. A piros jelzőlámpa [5] kialszik.
- Ha a terméket időkorlátozás nélkül (tartós üzemmódban) kívánja működtetni, tekerje az időzítőt [6] az óramutató járásával ellentétes irányba az „ON” állásba. A piros jelzőlámpa [5] kigyullad. Ha le akarja állítani a működést, tekerje az időzítőt [6] az óramutató járásával megegyező irányba az „OFF” állásba. A piros jelzőlámpa [5] kialszik.

**Tudnivaló:** Az időzítőt [6] rövid időmérőnek is használhatja sütési funkció nélkül. Ehhez állítsa a funkcióválasztót [4] a **OFF** állásba. Ezután állítsa be a kívánt időt az időzítőn [6]. Az időzítő [6] kapcsolója most az óramutató járásával ellentétes irányba, az „OFF” állás felé mozog. A beállított idő leteltkor hangjelzés hallatszik. A termék ilyenkor nem melegít.

## ● Grillezés és sütés

- Soha ne helyezzen edényeket vagy ételeket közvetlenül a termék aljára, a fűtőrudakra vagy a morzsatálcára [7]. Ellenkező esetben anyagi kár veszélye áll fenn.

1. Helyezze a morzsatálcát [7] a termékbe.
2. Vegye ki a grillrácsot [8] és a sütőtepsit [9] a termékből. Ha szükséges, bélelje ki sütőpa-

pírral, vagy kenje ki a sütőtepsit [9] sütésre alkalmas zsírral.

**Tudnivaló:** Az ételtől függően a sütőt elő kell melegíteni. Kövesse az adott receptben szereplő utasításokat. Az előmelegítés nagyon rövid sütési idő, ropogós kéreg és állandó hőmérsékletet igénylő kényes ételek, például szufel esetén hasznos. Ha nincs szükség előmelegítésre, ugorja át a 3. lépést.

3. Hagyja, hogy a termék felmelegedjen a kívánt hőmérsékletre:
  - Zárja be az üvegajtót.
  - Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval [2].
  - Válassza ki a kívánt funkciót a funkcióválasztóval [4].
  - Az időzítővel [6] állítson be legalább 15 perc előmelegítési időt. A piros jelzőlámpa [5] jelzi, hogy a termék be van kapcsolva. Az időzítő [6] kapcsolója most az óramutató járásával ellentétes irányba, az „OFF” állás felé mozog.
4. Amint a beállított hőmérsékletet elérte, a zöld jelzőlámpa [3] kigyullad. Helyezze a grillezni vagy sütni kívánt ételt a grillrácsra [8] vagy a sütőtepsire [9], és csúsztassa rá az egyik sínre [1]. Ügyeljen arra, hogy a grillezett vagy sült étel megfelelő távolságra legyen a termék belső falától és fűtőrúdjaiktól.
5. Zárja be az üvegajtót.
6. Az időzítővel [6] állítsa be a kívánt grillezési vagy sütési időt. A maximális grillezési vagy sütési idő 60 perc.

**Tudnivaló:** Ha a grill- vagy sütési idő kevesebb, mint 10 perc, állítsa az időzítőt [6] először 20 percre, majd vissza a kívánt grillezési vagy sütési időre.

A termék a beállított idő elteltével automatikusan kikapcsol, a hangjelzés megszólal, és a jelzőlámpák [5]/[3] kialszanak. Ha a melegítési folyamatot idő előtt meg akarja szakítani, fordítsa a hőmérséklet-szabályozót [2] az óramutató járásával ellentétes irányba, ameddig csak lehet, állítsa a funkcióválasztót [4] **OFF** állásba és az időzítőt [6] „OFF” állásba. Vagy állítsa az időzítőt [6] „ON” állásba a termék időkorlát nélküli működtetéséhez; ha le szeretné állítani a működést, állítsa az időzítőt [6] „OFF” állásba.

7. A melegítési folyamat után a grillrácst [8] vagy a sütőtepsit [9] a kivevő fogó [10] segítségével vegye ki.

## ● Tisztítás és karbantartás

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMTÜTÉS VESZÉLYE!**

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati dugót a konnektorból!
- Soha ne merítse a terméket vízbe, vagy más folyadékba!

### **VIGYÁZAT! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!**

- Ne használjon maró vagy agresszív tisztítószeret. Ezek megsérthetik a felületeket.

- Ne tisztítsa a termék részeit mosogatógépben.
- Ne tisztítsa a sütőrészt sütőspray-vel, mivel a fűtőrudakon lévő maradványok nem távolíthatók el.
  - A legjobb, ha a terméket és a tartozékokat kihűlés után azonnal megtisztítja. Ezután az ételmaradékok könnyebben eltávolíthatók.
  - Nedves kendővel törölje le a terméket. Szükség esetén vigyen fel a rongyra kíméletes tisztítószeret, és törölje át tiszta vízzel megnedvesített ruhával. Mindent jól szárítson meg.
  - Tisztítsa meg a sütőrészt és az üvegajtót nedves ruhával. Szükség esetén vigyen fel a rongyra kíméletes tisztítószeret, és törölje át tiszta vízzel megnedvesített ruhával. Mindent jól szárítson meg.
  - Tisztítsa meg a kivevő fogót [10], a sütőtepsit [9], a grillrácst [8] és a morzsatálcát [7] meleg vízzel öblítve. Használjon kíméletes mosogatószeret. Alaposan törölgessen el minden részt.

## ● Tárolás

- A megtisztított terméket és tartozékait tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.
- A hálózati kábelt a termék hátoldalán lévő távtartók köré tekerheti.

## ● Hibaelhárítás

| Hiba  | A probléma oka                                     | Megoldás   |
|---|--|--|
| <b>A termék nem működik.</b>  | A hálózati dugó nincs csatlakoztatva a hálózathoz. | Dugja a hálózati csatlakozót egy konnektorba.      |
|   | A konnektor meghibásodott.                         | Használjon másik konnektort.                       |
|   | Meghibásodott a termék.                            | Forduljon a szervizhez.                            |
| <b>A piros jelzőlámpa [5] kigyullad, de a termék nem melegszik fel.</b> | A funkcióválasztó [4] az „OFF” álláson marad.      | Tekerje a funkcióválasztót [4] a kívánt funkcióra. |

| Hiba  | A probléma oka  | Megoldás  |
|---|---|---|
| <b>Az ételek főzési ideje nagyon hosszúnak tűnik.</b>   | Az üvegajtót túl gyakran kinyitották, hogy ellenőrizzék a sütés előrehaladását. | Ne nyissa ki az üvegajtót a feltétlenül szükségesnél gyakrabban.                                    |
|   | Rossz hőmérséklet lett beállítva.   | Ellenőrizze a hőmérsékleti beállításokat.   |
| <b>Használat közben füst- és szagképződés jelentkezik.</b>  | A fűtőrudakon tisztítási vagy ételmardékok vannak.                              | Vegye ki az ételt a termékből, és nyitott üvegajtóval folytassa a sütést, amíg a füst el nem tűnik. |
| Ha a hibák a fenti hibaelhárítással nem orvosolhatók, vagy ha más típusú hibákat észlel, kérjük, forduljon szervizünkhöz. |   |   |

## ● Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok/20–22: papír és karton/80–98: köztárgyak.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétkébe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket. A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

## ● Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat

Ez a termék megfelel a hatályos európai és nemzeti irányelvek követelményeinek. A megfelelés bizonyított. Az ennek megfelelő nyilatkozatok és dokumentumok letétben, a gyártónál találhatóak és tőle kérhetők.

A teljes EU - megfelelési nyilatkozat a következő linken érhető el:

[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● Garancia és szerviz

### ● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

## ● Szerviz címe

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66780 Saarlouis-Fraulautern  
NÉMETORSZÁG  
00800 333 00 888\*  
smartwares-service-hu@sertronics.de  
\*Ingyenes hívószám

**IAN 500468\_2504**

Kérjük, kérdések esetére őrizze meg a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 500468\_2504) a vásárlás tényének igazolására.

## ● Receptek

Ez a fejezet néhány ételkészítési példát tartalmaz; ezek a példák ajánlások. Az elkészítési idő eltérő lehet. A receptekre nincs garancia. Minden összetevőre és elkészítésre vonatkozó információ tájékoztató jellegű. Egészsége érdekében személyesen tapasztalataival ezeket a receptjavaslatokat.

**Tudnivaló:** Kövesse az élelmiszer csomagolásán található elkészítési utasításokat.

### Muffinok

#### Hozzávalók 4 főre:

60 g cukor  
150 g liszt  
½ TK sütőpor  
½ TK szódadabikarbóna  
egy csipet só  
1 tojás (M)  
125 ml tej  
60 ml napraforgóolaj  
1 TK vaníliakivonat

#### Elkészítés:

1. Melegítsük elő a sütőt.
2. Először is tegyük a cukrot, a lisztet, a sütőport, a szódadabikarbónát és a sót egy keverőtálba, és keverjük össze ezeket a hozzávalókat egy kanállal.
3. Ezután adjuk hozzá a tojásokat, a tejet, a napraforgóolajat és a vaníliakivonatot, majd keverjük össze ezeket a hozzávalókat körülbelül 2 perccel, amíg simává válik.
4. Öntsük a tésztát egyenletesen a muffinformába.
5. Süssük a muffinokat kb. 25 perccel a legalsó rácson, kb. 200 °C-os felső és alsó hőn.

### Hawaii melegszendvics

#### Hozzávalók 4 melegszendvicshez:

4 szelet toast kenyér  
1-2 evőkanál remoulade (tartármártás)  
120 g főtt sonka  
½ doboz ananász  
4 szelet sajt a rápirításhoz  
Curry

### Elkészítés:

1. Pirítsuk meg a toast szeleteket.
2. Ezután vékonyan megkenjük a remoulade mártással, és a tetejére rakjuk a főtt sonkát.
3. Tegyük egy-egy szelet ananászt minden kenyérré. Curryvel fűszerezzük.
4. Ezután tegyük egy-egy szelet sajtot az ananász tetejére.
5. Helyezzük a Hawaii melegszendvicseket a grillrácsra [8], és süssük a sütőben a felső rácson kb. 200 °C-os felső hőn kb. 8 percig.

### Mini fagyasztott pizza sütése

#### Elkészítés:

1. Csúszassuk a grillrácsot [8] a grill- és sütőrész felső sínjébe.
2. Helyezzük a fagyasztott mini pizzát csomagolás nélkül a grillrácsra [8].
3. Süssük a mini pizzát felső és alsó hőn kb. 20 percig.
4. Kérjük, vegye figyelembe a csomagoláson található, a hőfokra vonatkozó információkat.

### Spritzgebäck (teasütemény)

#### Hozzávalók:

- 125 g vaj
- 125 g cukor
- 1 tasak vaníliás cukor
- 1 csipet só
- 1 tojás
- 1 fehérje
- 250 g liszt (405-típus)
- 1 teáskanál sütőpor
- fél citrom reszelt héja

#### Elkészítés:

1. Keverjük ki habosra a vaját.
2. Adjuk hozzá a cukrot, a vaníliás cukrot, a citromhéjat és a tojásokat.
3. Keverjük össze a lisztet, a sütőport és a só, majd keverőkanállal keverjük a tésztához.
4. A tésztát kb. 10 percig hagyjuk pihenni.
5. Formázzuk a tésztát a kívánt formára, pl. szaggatóval, kiszúróval vagy nyomózsák segítségével.
6. Helyezzük a teasüteményt a sütőpapírral bélelt sütőtepsire [9].

7. Előmelegített sütőben 180 °C-os felső és alsó hőn kb. 10-15 perc alatt a felső rácson aranybarnára sütjük.

**Tudnivaló:** A tészta mennyisége több sütőtepsire elegendő [9].

### Zsömlé

#### Hozzávalók:

- 300 g liszt (teljes kiőrlésű liszt)
- jó 2 teáskanálnyi sütőpor
- 200 g lenmag
- 1 tojás
- 500 g túró
- 1 teáskanál só
- köménymag, hagyma, szalonna stb. ízlés szerint.

#### Elkészítés:

1. Jól gyúrjunk össze mindent, és formáljunk kis zsömléket.
2. Helyezzük a zsömléket a sütőpapírral bélelt sütőtepsire [9].
3. Kb. 200 °C-os felső hőn kb. 30 percig süssük a felső rácson.

**Tudnivaló:** A tészta mennyisége több sütőtepsire elegendő [9].

### Habcsók

#### Hozzávalók:

- 1 fehérje
- só
- 45 g cukor

#### Elkészítés:

1. Tegyük a kihűlt tojásfehérjét egy zsírmentes keverőtálba. Ne keverjük hozzá tojássárgáját, különben a felvert tojásfehérje nem lesz kemény.
2. A tojásfehérjét lassan verjük fel, hogy ne képződjenek nagy buborékok a tojásfehérjehabban.
3. Ízesítsük egy kis csipetnyi sóval.
4. A cukor felét fokozatosan adjuk hozzá, ahogy a felvert tojásfehérje kezd keményedni.
5. Ezután a legmagasabb fokozaton verjük keményre.
6. Adjuk hozzá a maradék cukrot. Ez adja meg a habcsóknak a szükséges tömörséget.

- Töltsük a habcsókot egy nagy, csillag fejű nyomószákba, és nyomjunk ki rozettákat, karikákat vagy más formákat a sütőpapírral bélelt sütőtepsire [9].
- Melegítsük elő a sütőt kb. 120 °C-os felső és alsó hőn.
- A habcsókot a felső rácson kb. 120 °C-os felső és alsó hőn kb. 2 órán át sütjük.

## Vajas krutonok

### Hozzávalók:

2 szelet toast kenyér

1 EK vaj

### Elkészítés:

- A toast kenyeret vágjuk apró kockákra.
- Olvasszuk fel a vajat kis lángon egy serpenyőben, és keverjük bele a toast darabkákat.
- Egy sütőtepsit [9] béleljünk ki sütőpapírral, és egyenletesen terítsük el rajta a toast kenyér kockákat.
- Süssük a toast kenyér kockákat kb. 170 °C-os felső hőn, a felső rácson. Körülbelül 7–10 perc elteltével fordítsuk meg a toast kenyér kockákat, és süssük tovább 7–10 percig, amíg a toast kenyér kockák aranybarnára sülnek.

**Tudnivaló:** A sima vaj helyett használhat fűszeres vagy fokhagymás vajat is. A sütési idő így körülbelül 5 perccel csökken.

## Darált húsos bagett

### Hozzávalók:

2 bagett zösmle

250 g darált hús (marha és sertés)

2 paradicsom

1 hagyma (kockára vágva)

2 EK paradicsom-velő

40 g reszelt parmezán

4 szelet sajt

só és bors

### Elkészítés:

- Vágjuk fel a bagetteket, és kaparjuk ki a belsejüket.
- Keverjük össze a darált húst, a paradicsompürét, a hagymát, a parmezán sajtot, egy kis sót és borsot.

- Formázzunk a darált húsból 4 egyforma nagyságú, lehetőleg lapos pogácsát, és helyezzük őket a bagett felekre.
- A paradicsomot felszeleteljük, és elosztjuk a bagetteken.
- Oszlassuk el a sajtot a bagetteken.
- Helyezzük a bagetteket egy sütőtepsire [9], és előmelegített sütőben, felső és alsó hőn kb. 225 °C-on kb. 20 percig süssük az alsó rácson.

**Tudnivaló:** A darált húst bazsalikommal, chilivel vagy más fűszerekkel is ízesíthetjük.

## Karfiol (tepsis)

### Hozzávalók:

½ fej karfiol (kb. 250 g)

3 citromszelet

1 EK vaj

1 púpozott TK liszt

1 EK citromlé

1 EK mandulareszelék

2 EK reszelt sajt

só, bors, szerecsendió

### Elkészítés:

- A karfiolt vágjuk rózsáira, és mossuk meg.
- Főzzük a karfiolt a citromszeletekkel együtt forrásban lévő sós vízben 8–10 percig, míg a karfiol harapásra kemény lesz. A lecsepegtetéskor a főzővízből kb. 150 ml-t fogjunk fel.
- Egy serpenyőben olvassuk meg a vajat, és folyamatosan kevergetve kb. 1 percig pirítsuk a lisztet.
- Öntsük hozzá a karfiol főzővizét, és folyamatosan kevergetve főzzük kb. 2 percig. Ha a rántás túl kemény lesz, fokozatosan adjunk hozzá még több vizet, amíg krémes állaga nem lesz. Ízesítsük citromlével, sóval, borssal és szerecsendióval.
- Tegyük a karfiolt egy (kb. 14 cm átmérőjű) sütőtepsibe, és egyenletesen öntsük rá a mártást.
- Szórjuk rá a sajtot és a mandulareszeléket.
- Helyezzük a sütőedényt a sütőtepsire [9].
- Süssük a tepsis karfiolt kb. 200 °C-ra előmelegített sütőben, felső és alsó hőn, alsó rácson kb. 20 percig.

## Leveles tészta lazacos töltelékkel

### Hozzávalók:

- 1 csomag leveles tésztalap (kb. 8 darab)
- 1 csomag füstölt lazac, szeletelt (kb. 200 g)
- 1 citrom
- 1 hagyma
- 1 csomag krémsajt (200 g)
- friss kapor
- só és bors
- 1 tojássárgája

### Elkészítés:

1. Szedjük szét a leveles tésztalapokat, és ha szükséges, hagyjuk őket felolvadni.
2. Keverjük össze a krémsajtot sóval, borssal és egy citrom levével.
3. Vágjuk a hagymát apró kockákra.
4. Adjuk a lazac és a hagyma felét a krémsajtos keverékhez, és botmixerrel turmixoljuk durvára az egyveleget.
5. A maradék lazacot vágjuk vékony csíkokra.
6. Adjuk hozzá a lazacot és a kaprot a masszához, és keverjük össze az egészet.
7. Tegyük egy evőkanálnyi keveréket mindegyik leveles tésztalapra, és hajtsuk össze őket.
8. Az így kapott táskákat kenjük meg tojássárgájával.
9. Helyezzük a leveles tészta táskákat a sütőtepsire [9]. Hagyjunk elég helyet az egyes táskák között, mivel a leveles tészta megnő sütés alatt.
10. Süssük a leveles tészta táskákat az alsó rácson kb. 220 °C-os felső és alsó hőn kb. 25–30 percre. A leveles tésztának kissé meg kell barnulnia.

**Tudnivaló:** A megadott mennyiség több sütőtepsire elegendő [9].

|   |   |
|---|---|
| A termék megnevezése: Mini sütő   | Gyártási szám: 500468_2504  |
| A termék típusa: PD-9007  |   |
| A gyártó cégneve, címe, e-mail címe:<br>Sertronics GmbH<br>Ostring 60<br>D-66780 Saarouis-Fraulautern<br>NÉMETORSZÁG<br>smartwares-service-hu@sertronics.de | Szerviz neve, címe, telefonszáma:<br>Sertronics GmbH<br>Ostring 60<br>D-66780 Saarouis-Fraulautern<br>NÉMETORSZÁG<br>00800 333 00 888 |
| Az importáló/forgalmazó neve és címe:<br>Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.  |   |

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a

szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakítás-ból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására.

A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

|   |                           |
|---|---------------------------|
| A jótállási igény bejelentésének időpontja:       | A hiba oka:               |
| Javításra átvétel időpontja:                      | A hiba javításának módja: |
| A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja: |                           |
| A szerviz bélyegzője, kelt és aláírás:            |                           |

Kicserélést ellenőrző szelvény:

|   |
|---|
| A jótállási igény bejelentésének időpontja: |
| Kicserélés időpontja:                       |
| A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás: |

**Tristar Europe B.V.**

Swaardvenstraat 65  
5048 AV Tilburg  
THE NETHERLANDS  
[www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)

Last Information Update · Stand der Informationen  
Version des informations · Stand van de informatie  
Stan informacjĳ · Stav informacĳ · Stav informáciĳ  
Estado de las informaciones · Tilstand af information  
Versione delle informazioni · Információk állása:  
08/2025 · Ident.-No.: PD-9007082025-8

---

