



MINI OVEN SGB 1200 B5

(GB) (CY)

MINI OVEN

Operation and safety notes

(SI)

MINI PEČICA

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(SK)

MINIRÚRA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(RS)

MINI RERNA

Uputstva o rukovanju i bezbednosti

(BG)

МИНИ ФУРНА

Инструкции за обслужване и безопасност

(HU)

MINI SÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(CZ)

MINI TROUBA NA PEČENÍ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(HR)

MINI PEČNICA

Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

(RO)

CUPTOR

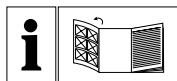
Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(GR) (CY)

ΦΟΥΡΝΑΚΙ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

IAN 500468_2504



GB CY

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

HU

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

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanimate z vsemi funkcijami naprave.

CZ

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

SK

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

HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa uređajima i u sledećem koraku upoznajte se sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

GB/CY	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	21
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	39
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	55
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	69
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	85
RS	Uputstva o rukovanju i bezbednosti	Strana	101
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	117
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	133
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	151



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

List of pictograms used			
	Read the instructions		60 minute timer switch and an additional continuous operation mode
V	Volt		Precise temperature adjustment from 70-230 °C
	Alternating current/voltage		14L oven chamber
Hz	Hertz		Power consumption
W	Wattage		Corrugated cardboard
	Safety information 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!
	FOOD SAFE! This product has no adverse effect on taste or smell.		CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
	Combined oven and grill (High heat)		Combined oven and grill (Heat from above/below)
	Combined oven and grill (Heat from below)		Caution! Risk of burns due to hot surfaces!
			
	Serbian mark of conformity		

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
(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 (220–240 V~, 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.
- 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).

● 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".

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.

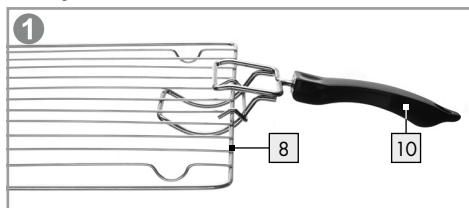
Insert the crumb tray

- 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.

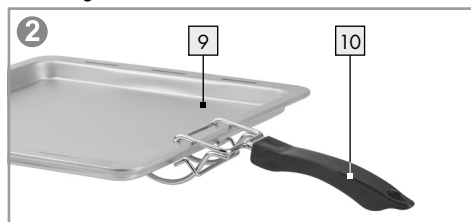


How to use the baking tray:

- 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**

Fault	Cause	Solution
The product does not work.	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.
The red indicator light [5] lights up, but the product does not warm up.	The function switch [4] is in the "OFF" position.	Turn the function switch [4] to the desired function.
The cooking time for food seems very long.	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.
Smoke and smells arise during use.	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.

● 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



Serbian mark of conformity

● 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
smartwares-service-cy@sertronics.de
*Free of charge number

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:

60g sugar
150g 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)
120g 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:

125g butter
125g sugar
1 packet of vanilla sugar (or some vanilla extract)
1 pinch of salt
1 egg
1 egg white
250g 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 **9** 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 **9**.

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 **9** 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 **9**.

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 yoke 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 **9** 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 **9** 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
- 250 g pork and beef mince
- 2 tomatoes
- 1 onion (diced)
- 2 tablespoons of tomato puree
- 40 g 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. 250 g)
- 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:

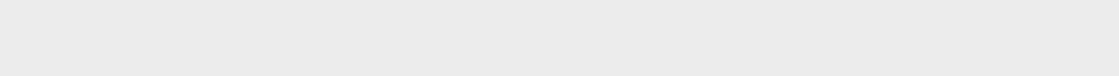
- 1 pack of pastry (approx. 8 sheets)
- 1 pack of smoked salmon, sliced (approx. 200g)
- 1 lemon
- 1 onion
- 1 pack of cream cheese (200 g)
- fresh dill
- salt & pepper
- 1 egg yolk

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.



Az alkalmazott piktogramok jelmagyarázata	Oldal 22
Bevezető	Oldal 22
Rendeltetésszerű használat	Oldal 23
Alkatrészleírás	Oldal 23
Műszaki adatok	Oldal 23
A csomag tartalma	Oldal 23
Biztonsági tudnivalók	Oldal 23
A termék felállítása	Oldal 26
Az első üzembe helyezés előtt	Oldal 27
Üzembe helyezés	Oldal 27
Grillezés és sütés	Oldal 29
Tisztítás és karbantartás	Oldal 30
Tárolás	Oldal 30
Hibaelhárítás	Oldal 30
Mentesítés	Oldal 31
Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat	Oldal 31
Garancia és szerviz	Oldal 31
Garancia	Oldal 31
Szerviz címe	Oldal 32
Receptek	Oldal 32
Jótállási tájékoztató	Oldal 36

Az alkalmazott piktogramok jelmagyarázata

	Olvassa el az utasításokat		60 perces időzítő és további tartós üzemmód
V	Volt		Fokozatmentes hőmérséklet-szabályozás 70–230 °C között
	Váltóáram / -feszültség		14 l-es sütőrész
Hz	Hertz		Teljesítményfelvétel
W	Watt		Hullámkarton
	Biztonsági tudnivalók Kezelési utasítások		GS által tanúsított
	Tartsa be a figyelmeztető és a biztonsági tudnivalókat!		Újrahasznosított anyagokból készült csomagolás
	Élet- és balesetveszély kisgyermek és gyermekek számára!		Környezetbarát módon ártalmatlanítsa a csomagolást és a terméket!
	Figyelmeztetés! Áramütés veszélye!		A CE-jelzés a termékre vonatkozó releváns EU-irányelvek betartását jelöli.
	ÉLELMISZERIPARI MINŐSÉGŰ! Ez a termék nem befolyásolja az íz- és illat-tulajdonságokat.		Grill-/sütőkombináció (felső hő)
	Grill-/sütőkombináció (alsó hő)		Grill-/sütőkombináció (felső/alsó hő)
	Szerb megfelelőségi jel		Vigyázat! Forró felületek okozta égési sérülések veszélye!

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.

● Rendeltetésszerű 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 rendeltetésszerű 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 KIS- GYEREKEK 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 lépessen 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 „tisztítás 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 reteszeli.

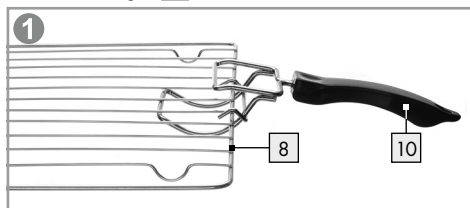
Az üvegajtót mindig óvatosan nyissa és zárja. Annak érdekében, hogy a sütő ne boruljon fel, az ajtót nyitáskor és záráskor a fogantyúnak a teljes mozgás során követnie kell.

Morzsatálca behelyezése:

- Csúsztassa a morzsatálcat [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 grillrácsot sose [8] közvetlenül a fűtőrudakra helyezze. Ellenkező esetben anyagi kár veszélye áll fenn.
- Csúsztassa a grillrácsot [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.



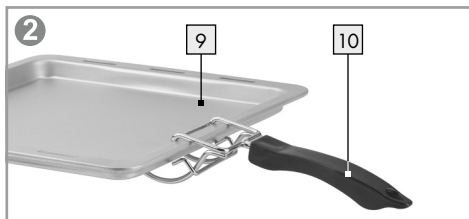
Sütőtepsi használata:

- 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 sütemési 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 szuflé 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 fűtőrúdaitól.
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 grillrácsot [8] vagy a sütőtepsit [9] a kiveő fogó [10] segítségével vegye ki.

● Tisztítás és karbantartás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS 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 kiveő fogót [10], a sütőtepsit [9], a grillrácsot [8] és a morzsatálját [7] meleg vízzel öblítve. Használjon kíméletes mosogatószeret. Alaposan törölgesse 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
A termék nem működik.	A hálózati dugó nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Dugja a hálózati csatlakozót egy konnektorbá.
	A konnektor meghibásodott.	Használjon másik konnektort.
	Meghibásodott a termék.	Forduljon a szervizhez.
A piros jelzőlámpa [5] kigyullad, de a termék nem melegszik fel.	A funkcióválasztó [4] az „OFF” álláson marad.	Tekerje a funkcióválasztót [4] a kívánt funkcióra.

Hiba	A probléma oka	Megoldás
Az ételek főzési ideje nagyon hosszúnak tűnik.	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 beállítást.
Használat közben füst- és szagképződés jelentkezik.	A fűtőrudakon tisztítási vagy ételmardékok vannak.	Vegye ki az ételt a termékből, és nyitott üvegajtóval folytassa a sütet, 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 csomagolóanyagon 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 szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat

Ez a termék megfelel a hatályos európai és nemzeti irányelvek követelményeinek. A megfelelőség bizonyított. Az ennek megfelelő nyilatkozatok és dokumentumok letétben, a gyártónál találhatóak és tőle kérhetők.

A teljes EU - megfeleléségi nyilatkozat a következő linken érhető el:

www.smart-servicecenter.eu



Szerb megfeleléségi jel

● 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 javítjuk 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. Egészítse ki személyes 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 szódaikarbóna

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 szódaikarbónát és a sőt 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 perccig, amíg simává válik.
4. Öntsük a tésztát egyenletesen a muffinformába.
5. Süssük a muffinokat kb. 25 perccig 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 kenyérre. Curryvel fűszerezzük.
4. Ezután tegyük egy-egy szelet sajtot az ananászok tetejére.
5. Helyezzük a Hawaii melegszendvicseket a grillrácsra [8], és süssük a sütőben a felső rácson kb. 200 °C-os felső hőn kb. 8 perccig.

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 sót, majd keverőkanállal keverjük a tésztához.
4. A tésztát kb. 10 percig hagyjuk pihenni.
5. Formázzuk a tésztát a kívánt formára, pl. szaggatóval, kiszúróval vagy nyomósák 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 keverjünk hozzá tojássárgáját, különben a felvert tojásfehérje nem lesz kemény.
2. A tojásfehérjét lassan verjük fel, hogy ne képződjenek nagy buborékok a tojásfehérjében.
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.
7. Töltsük a habcsókat egy nagy, csillag fejű nyomósákba, és nyomjunk ki rozettákat, karikákat vagy más formákat a sütőpapírral bélelt sütőtepsire [9].
8. Melegítsük elő a sütőt kb. 120 °C-os felső és alsó hőn.
9. A habcsókat 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:

1. A toast kenyeret vágjuk apró kockákra.
2. Olvasszuk fel a vajat kis lángon egy serpenyőben, és keverjük bele a toast darabkákat.

3. Egy sütőtepsit 9 béleljünk ki sütőpapírral, és egyenletesen terítsük el rajta a toast kenyér kockákat.
4. 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 további 7–10 percig, amíg a toast kenyér kockák aranybarnára sülnek.

Tudnivaló: A sima vaj helyett használhat fűszeres vagy fokhagymás vaját is. A sütési idő így körülbelül 5 perccel csökken.

Darált húsos bagett

Hozzávalók:

- 2 bagett zsemle
- 250 g darált hús (marha és sertés)
- 2 paradicsom
- 1 hagyma (kockára vágva)
- 2 EK paradicsom-velő
- 40g reszelt parmezán
- 4 szelet sajt
- só és bors

Elkészítés:

1. Vágjuk fel a bagetteket, és kaparjuk ki a belsejüket.
2. Keverjük össze a darált húst, a paradicsompürét, a hagymát, a parmezán sajtot, egy kis sót és borsot.
3. Formázzunk a darált húsból 4 egyforma nagyságú, lehetőleg lapos pogácsát, és helyezzük őket a bagett felekre.
4. A paradicsomot felszeleteljük, és eloszlatjuk a bagetteken.
5. Oszlassuk el a sajtot a bagetteken.
6. 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:

1. A karfiolt vágjuk rózsáira, és mossuk meg.
2. Főzzük a karfiolt a citromszeletekkel együtt forrásban lévő sós vízben 8–10 percig, míg a karfiol harapásra kemény lesz. A lecsepegtetkor a főzővizből kb. 150 ml-t fogjunk fel.
3. Egy serpenyőben olvasszuk meg a vaját, és folyamatosan kevergetve kb. 1 percig pirítsuk a lisztet.
4. 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.
5. Tegyük a karfiolt egy (kb. 14 cm átmérőjű) sütőtepsibe, és egyenletesen öntsük rá a mártást.
6. Szórjuk rá a sajtot és a mandulareszeléket.
7. Helyezzük a sütőedényt a sütőtepsire 9.
8. 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 tésztaalap (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. Tegyünk 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 percig. 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: Sertronics GmbH Ostring 60 D-66780 Saar-louis-Fraulautern NÉMETORSZÁG smartwares-service-hu@sertronics.de	Szerviz neve, címe, telefonszáma: Sertronics GmbH Ostring 60 D-66780 Saar-louis-Fraulautern NÉMETORSZÁG 00800 333 00 888
Az importáló/forgalmazó neve és címe: 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 közölni 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 felhasználására.

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.

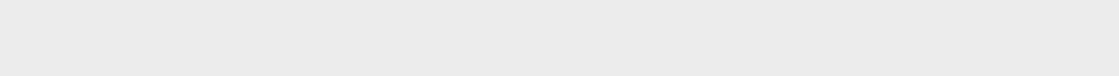
A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

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:



Legenda uporabljenih piktogramov	Stran 40
Uvod.....	Stran 40
Predvidena uporaba	Stran 41
Opis delov.....	Stran 41
Tehnični podatki.....	Stran 41
Obseg dobave.....	Stran 41
Varnostni napotki.....	Stran 41
Postavitev izdelka.....	Stran 44
Pred začetkom obratovanja.....	Stran 45
Začetek uporabe.....	Stran 45
Peka na žaru in pečenje.....	Stran 47
Čiščenje in nega.....	Stran 47
Shranjevanje.....	Stran 48
Odpravljanje napak.....	Stran 48
Odstranjevanje.....	Stran 49
Poenostavljena izjava EU o skladnosti.....	Stran 49
Garancija in servis.....	Stran 49
Naslov servisa.....	Stran 49
Recepti.....	Stran 50
Garancijski list.....	Stran 53

Legenda uporabljenih piktogramov			
	Preberite navodila		60-minutno časovno stikalo in dodatna funkcija neprekinjenega delovanja
V	Volt		Brezstopenjsko uravnavanje temperature od 70–230 °C
	Izmenični tok/izmenična napetost		14-l prostor za peko
Hz	Hertz		Poraba moči
W	Vat		Valovita lepenka
	Varnostni napotki Navodila za upravljanje		GS certificirano
	Upoštevajte opozorila in varnostne napotke!		Embalaza iz recikliranega materiala
	Smrtna nevarnost in nevarnost nesreč za malčke in otroke!		
	Opozorilo! Nevarnost udara električnega toka!		Embalazo in izdelek odvrzite na okolju prijazen način!
	PRIMERNO ZA ŽIVILA! Izdelek ne vpliva na okus in vonj živil.	CE	Znak CE potrjuje skladnost z EU-direktivami, ki zadevajo izdelek.
	Kombinacija peke na žaru/peke (zgornje grelo)		Kombinacija peke na žaru/peke (zgornje/spodnje grelo)
	Kombinacija peke na žaru/peke (spodnje grelo)		Previdno! Nevarnost opeklin zaradi vročih površin!
	Srbski znak za skladnost		

Mini pečica

● Uvod



Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je

sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitve. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

● Predvidena uporaba

Izdelek je namenjen izključno za peko, segrevanje in peko na žaru živil in predviden samo za zasebno uporabo. Kakršna koli drugačna uporaba od zgoraj opisane ali spreminjanje izdelka ni dovoljena in privede do telesnih poškodb oseb in poškodb izdelka. Za poškodbe, nastale zaradi nenamenske uporabe, proizvajalec ne prevzema odgovornosti. Izdelek ni namenjen za profesionalno uporabo.

● Opis delov

- 1 Vodila
- 2 Regulator temperature
- 3 Zelena kontrolna lučka
- 4 Funkcijsko stikalo
- 5 rdeča kontrolna lučka
- 6 Časovnik
- 7 Pladenj za drobtine (vstavljen)
- 8 Rešetka za žar
- 9 Pekač
- 10 Klešče za odzemanje

● Tehnični podatki

Številka tipa: PD-9007
Omrežna napetost: 220–240V~, 50/60Hz
Poraba moči: 1300W
Prostor za peko: pribl. 14l
Mere: pribl. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm
(Š x V x G)

● Obseg dobave

- 1 mini pečica
- 1 pladenj za drobtine
- 1 rešetka za žar
- 1 pekač
- 1 klešče za odzemanje
- 1 navodilo za uporabo



Varnostni napotki

PRED PRVO UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI NAPOTKI ZA UPORABO IN VARNOST! ČE IZDELEK ODPSTOPITE NOVEMU LASTNIKU, MU ZRAVEN IZROČITE TUDI VSE DOKUMENTE!



OPOZORILO!

SMRTNA NEVARNOST

**IN NEVARNOST NESREČ
ZA MALČKE IN OTROKE!**

Otrok nikoli ne puščajte brez nadzora skupaj z embalažnim materialom. Obstaja nevarnost zadušitve z embalažnim materialom. Otroci pogosto podcenjujejo nevarnost.

- Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini izdelka.
- Izdelek ni igrača in ne sodi v otroške roke. Otroci niso zmožni prepoznati nevarnosti, ki nastanejo pri rokovanju z izdelkom.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.
- To napravo lahko uporabljajo otroci nad 8 let ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pod nadzorom ali so bile poučene o varni uporabi

naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz tega.

- Čiščenje in vzdrževanje, ki ga lahko izvaja uporabnik, ne smejo izvajati otroci, razen če so stari več kot 8 let in pod nadzorom.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo napravi in priključnemu vodu.
- Izdelek je vedno treba ločiti z omrežja, kadar ni nadzora ali pri čiščenju.
- Izdelka ali embalažnega materiala ne puščajte nenadzorovano ležati naokrog. Plastične folije/vrečke, deli iz stiropora itn. bi lahko otrokom postali nevarna igrača.



Preprečite smrtno nevarnost zaradi udara električnega toka

- Pred vsako priključitvijo na omrežje preverite, ali izdelek kaže znake morebitnih poškodb. Izdelka nikoli ne uporabljajte, če ugotovite kakršne koli poškodbe.
- Če zaslišite nenavadne zvoke, zaznate vonjave ali če pride do opaznega napačnega delovanja, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.
- Pazite, da se omrežni kabel med delovanjem naprave nikoli ne more zmočiti oz. navlažiti.
- Izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Zaščitite izdelek pred vlago, kapljanjem in škropljenjem z vodo.
- Na izdelek in poleg njega ne postavljajte predmetov, napolnjenih s tekočinami, npr. vaz.
- Če v izdelek pride tekočina, takoj izvlecite omrežni vtič. Pred vnovičnim zagonom preverite izdelek.
- Omrežni kabel zaščitite pred ostrimi robovi, mehanskimi obremenitvami in vročimi površinami.
- Pri priklapljanju in odklapanju električnega toka se dotikajte le izoliranega območja omrežnega vtiča!
- Izdelek uporabljajte izključno v suhih prostorih in nikoli na prostem ali v vlažnem okolju.
- Po uporabi in pred vsakim čiščenjem vedno odklopite izdelek z električnega omrežja. Izdelek porablja majhno moč tudi, če je sicer izklopljen, vendar je povezan z električnim napajanjem. Če želite izdelek povsem izklopiti, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.
- Električnih naprav nikoli ne odpirajte in v njih ne vtikajte nobenih predmetov. Tovrstni posegi

predstavljajo smrtno nevarnost zaradi udara električnega toka.

- Če je omrežni priključni kabel izdelka poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Pred uporabo se prepričajte, ali se razpoložljiva omrežna napetost ujema s potrebno delovno napetostjo izdelka (220–240 V~, 50/60 Hz).



Preprečite nevarnost požara in poškodb

- Izdelka med uporabo ne pokrivajte s predmeti. Čezmerno segrevanje lahko povzroči požar.
- Izdelka med obratovanjem ne pustite nenadzorovanega. Čezmerno segrevanje lahko povzroči požar.
- Na izdelku, nad njim ali v njem nikoli ne sušite tekstila ali predmetov.
- Izdelek priključite le v lahko dostopno vtičnico, da ga boste lahko v primeru motenj hitro odklopili z električnega omrežja.
- Poskrbite, da bodo prezračevalne odprtine vedno proste. Nevarnost pregretja!

- Omrežni kabel položite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti obenj.



- Nikoli se ne dotikajte steklenih vrat ali ohišja med uporabo, saj se zelo segrejeta. Za odpiranje steklenih vrat uporabljajte krpo za lonce ali podoben predmet, da preprečite opekline!
- Nikoli se ne dotikajte grelnih palic ali kontrolnih okenc med obratovanjem ali preden se izdelek ne ohladi. Med obratovanjem ne segajte v prostor za peko. Počakajte, da se izdelek ohladi. Sicer se lahko opečete.
- Po uporabi počakajte, da se izdelek ohladi, preden ga prenašate.
- Vedno uporabljajte rokavice ali krpe za lonce, kadar rokujete z vročim izdelkom!
- Izdelek naj ne deluje z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.



Nevarnost materialne škode

- Poskrbite, da izdelek, omrežni kabel ali omrežni vtič ne bo prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprt ogenj.

- Izdelek uporabljajte izključno s priloženim originalnim priborom.
- Omrežnega kabla ne prepogibajte ali mečkajte.
- Omrežni kabel izvlecite iz vtičnice vedno tako, da držite za vtič in ne za kabel.
- Poskrbite, da med obratovanjem v neposredni bližini izdelka ne bo lahko vnetljivih materialov (npr. krp za posodo, krp za lonce itn.).
- Pekača ne uporabljajte za hrambo in pripravo kislih, alkalnih ali slanih jedi!
- Za nastavitev izdelka na 50 Hz ali 60 Hz niso potrebni ukrepi s strani uporabnika. Izdelek se samodejno nastavi na 50 Hz oziroma 60 Hz.
-  **PRIMERNO ZA ŽIVILA!** Izdelek ne vpliva na okus in vonj živil.
- Izdelka ne postavite v neposredno bližino vode, npr. pomivalno korito, kad ali v vlažne kletne prostore. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara.
- Izdelka nikoli ne postavljajte pod viseče omarice ali poleg zaves, stranic omaric ali drugih vnetljivih predmetov.
- Razdalja izdelka do visečih omaric, stropov, sten ali podobnih predmetov mora biti zgoraj vsaj 10 cm ter na desni in levi strani po 5 cm. Zato izdelka ni dovoljeno postavljati npr. v omarice itn. V nasprotnem primeru ni mogoče zadostno prezračevanje izdelka in lahko pride do požara ali poškodb.
- Izdelek postavite samo na podlago, odporno na vročino. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost požara in izdelek se lahko poškoduje. Območje pod dnom izdelka se lahko razbarva in poškoduje. Poleg tega lahko pri mehki podlagi nastanejo trajni odtisi.
- Izdelek postavite na trdno, ravno in na vročino odporno podlago (npr. delovne plošče iz legiranega jekla ali naravnega kamna, kot

● **Postavitev izdelka**

Napotek: Vzemite izdelek in pribor iz embalaže. Z izdelka odstranite vse nalepke, zaščitne folije in transportna varovala.

Napotek: Preverite popolnost in nepoškodovanost obsega dobave.

Napotek: Očistite vse dele, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in nega«.

je granit). Poskrbite za zadostno prezračevanje okrog izdelka.

- Izdelek s hrbtno stranjo potisnite do stene. Distančniki na hrbtni strani se morajo dotikati stene. Poskrbite, da bo stena iz materiala, odpornega na vročino, npr. keramičnih ploščic, naravnega kamna ali granita.

● Pred začetkom obratovanja

- Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico.
- Zavrtite regulator temperature [2] v smeri urnega kazalca do omejila na najvišjo temperaturo.
- Zavrtite funkcijsko stikalo [4] na zgornje in spodnje gredo [].
- Odprite steklena vrata in jih za ta postopek pustite odprta.
- Odstranite morebiti vstavljen pribor iz prostora za peko.
- Zavrtite časovnik [6] na 20 minut. Izdelek se po 20 minutah samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti postopek segrevanja, zavrtite regulator temperature [2] v nasprotno smer urnega kazalca do omejila, premaknite funkcijsko stikalo [4] na [OFF] in nastavite časovnik [6] v položaj »OFF«.

Napotek: Pri prvem segrevanju izdelka lahko zaradi ostankov pri proizvodnji nastanejo rahel dim in vonjave. To je običajno in povsem nenevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje; na primer, odprite okno.

- Počakajte, da se izdelek ohladi in ga očistite, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in nega«.

Izdelek je zdaj pripravljen za uporabo.

● Začetek uporabe

Napotki glede steklenih vrat: **PREVIDNO! NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!**

Ne opirajte se na steklena vrata. Na steklena vrata ne postavljajte predmetov. To privede do poškodb tečajev.

Če pripravljate jedi z veliko vsebnostjo maščob, se lahko poveča nastajanje dima. V tem primeru steklenih vrat ne zaprite povsem, ampak jih pustite malo odprta: steklena vrata imajo zaskočni položaj, tako da reža ostane odprta. Če steklena vrata previdno sklopíte, se ta zaskočijo v tem položaju tik pred zapiranjem.

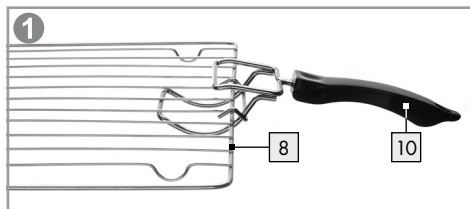
Steklena vrata vedno odpirajte in zapirajte previdno. Da boste preprečili prevrnitev pečice, je treba vrata pri odpiranju in zapiranju po celotni poti voditi tako, da držite za ročaj.

Vstavljanje pladnja za drobtine:

- Potisnite pladenj za drobtine [7] pod spodnje grelne palice, da bo plosko nalegal na dno izdelka.

Uporaba rešetke za žar:

- Vedno uporabljajte klešče za odzemanje [10], da vstavite rešetko za žar [8] v izdelek ali jo odstranite. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost telesnih poškodb.
- Rešetke za žar [8] nikoli ne polagajte neposredno na grelne palice. Sicer obstaja nevarnost povzročitve materialne škode.
- Potisnite rešetko za žar [8] v eno od treh vodil [1] v prostoru za peko izdelka.
- Za odstranjevanje vroče rešetke za žar [8] zatakните klešče za odzemanje [10] tako, kot je prikazano na sliki 1.



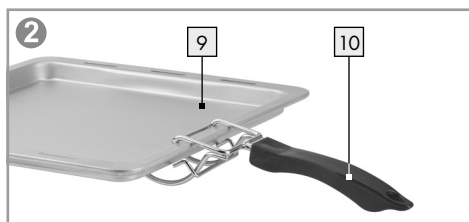
Uporaba pekačev:

- Vedno uporabljajte klešče za odzemanje [10], da vstavite pekač [9] v izdelek ali jo odstranite. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost telesnih poškodb.

PREVIDNO! NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

- Pekača [9] nikoli ne polagajte neposredno na grelne palice. Sicer obstaja nevarnost povzročitve materialne škode.
- Pekača [9] ne uporabljajte za hrambo in pripravo kislih, alkalnih ali slanih jedi!
- Če je mogoče, vedno uporabite papir za peko, da ohranite pekač [9] čist in ga zaščitite pred zažgano maščobo. Če pekač [9] za peko premažete z maščobo, je potrebno temeljito čiščenje s toplo vodo in z blagim detergentom! Po pekaču [9] ne praskajte z ostrim priborom.

- Potisnite pekač [9] v eno od treh vodil [1] v prostoru za peko izdelka.
- Za odstranjevanje vročega pekača [9] zatakните klešče za odzemanje [10] tako, kot je prikazano na sliki 2.



- Za vklop izdelka premaknite časovnik [6] v položaj »ON« ali na zeleni čas peke (minute).

Funkcijsko stikalo:

S funkcijskim stikalom [4] lahko izdelek vklopite in nastavite tri različne funkcije:

Simbol	Pomen
	»Zgornje grelo«, npr. za popekanje
	»Spodnje grelo«, npr. za peko kolačev
	»Zgornje in spodnje grelo«, npr. za peko pice
	»OFF«: Izdelek je izklopljen.

Regulator temperature:

Z regulatorjem temperature [2] lahko nastavite želeno temperaturo.

Neprekinjeno obratovanje/obratovanje s časovnikom:

S pomočjo časovnika [6] lahko nastavite čas peke:

- Časovnik [6] premaknite na zeleni čas peke. Rdeča kontrolna lučka [5] zasveti. Ko nastavljeni čas poteče, se zasliši signalni zvok in izdelek preneha z grejenjem. Rdeča kontrolna lučka [5] ugasne.
- Če želite uporabljati izdelek brez časovne omejitve (neprekinjeno obratovanje), zavrtite časovnik [6] v nasprotno smer urnega kazalca

v položaj »ON«. Rdeča kontrolna lučka [5] zasveti. Če želite ustaviti obratovanje, zavrtite časovnik [6] v smeri urnega kazalca v položaj »OFF«. Rdeča kontrolna lučka [5] ugasne.

Napotek: Časovnik [6] lahko uporabljate tudi brez funkcije gretja kot kratkotrajni merilnik časa. Za to premaknite funkcijsko stikalo [4] na [OFF]. Nato nastavite želeni čas na časovniku [6]. Stikalo časovnika [6] se premika v nasprotni smeri urnega kazalca do položaja »OFF«. Ko nastavljeni čas poteče, se zasliši signalni zvok. Izdelek med tem ne greje.

● Peka na žaru in pečenje

- Posode ali živila nikoli ne položite/postavite neposredno na dno izdelka, grelne palice ali pladenj za drobtine [7]. Sicer obstaja nevarnost povzročitve materialne škode.

1. Položite pladenj za drobtine [7] v izdelek.
2. Odstranite rešetko za žar [8] in pekač [9] iz izdelka. Po potrebi uporabite papir za peko oz. premažite pekač [9] z mastjo, primerno za peko.

Napotek: Odvisno od jedi je treba pečico predhodno segreti. Upoštevajte navedbe v dnevni receptih. Prehodno segrevanje je smiselno pri zelo kratkih časih peke hrustljavih skorjah in občutljivih jedeh, ki zahtevajo konstantno temperaturo, npr. sufleji. Če predhodno segrevanje ni potrebno, preskočite 3. korak.

3. Počakajte, da se izdelek segreje na želeno temperaturo:
 - Zaprite steklena vrata.
 - Nastavite želeno temperaturo z regulatorjem temperature [2].
 - S funkcijskim stikalom [4] izberite želeno funkcijo.
 - S časovnikom [6] nastavite čas predhodnega segrevanja vsaj 15 minut. Rdeča kontrolna lučka [5] kaže, da je izdelek vklopljen. Stikalo časovnika [6] se premika v nasprotni smeri urnega kazalca do položaja »OFF«.

4. Ko je nastavljena temperatura dosežena, zasveti zelena kontrolna lučka [3]. Položite material za žar oz. peko na rešetko za žar [8] oz. pekač [9] ter ga potisnite na eno od vodil [1]. Pri tem pazite na zadostno razdaljo materiala za žar oz. peko do notranjih sten in grelnih palic izdelka.

5. Zaprite steklena vrata.
6. S časovnikom [6] nastavite želeni čas peke na žaru oz. običajne peke. Najdaljši čas peke na žaru oz. običajne peke je 60 minut.

Napotek: Če je čas peke materiala za žar oz. peko krajši od 10 minut, nastavite časovnik [6] najprej na 20 minut, nato pa nazaj na želeni čas peke na žaru oz. običajne peke. Izdelek se po nastavljenem času samodejno izklopi, zasliši se signalni zvok in kontrolni lučki [5]/[3] ugasneta. Če želite predčasno prekiniti postopek segrevanja, zavrtite regulator temperature [2] v nasprotno smer urnega kazalca do omejila, premaknite funkcijsko stikalo [4] na [OFF] in nastavite časovnik [6] v položaj »OFF«. Lahko pa nastavite časovnik [6] v položaj »ON«, da boste izdelek uporabljali brez časovne omejitve; če želite prekiniti obratovanje, zavrtite časovnik [6] v položaj »OFF«.

7. Po končanem postopku segrevanja odstranite rešetko za žar [8] ali pekač [9] s pomočjo klešč za odzemanje [10].

● Čiščenje in nega

OPOZORILO! NEVARNOST UDARA ELEKTRIČNEGA TOKA!

- Pred vsakim čiščenjem izvlecite omrežni vtič iz vtičnice!
- Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine!

PREVIDNO! NEVARNOST MATERIALNE ŠKODE!

- Ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistilnih sredstev. Ta lahko poškodujejo površino.
- Delov izdelka ne smete čistiti v pomivalnem stroju.
- Prostora za peko ne čistite z razpršilom za pečice, saj ostankov na grelnih palicah ne bo več mogoče odstraniti.
- Najbolje je, da očistite izdelek in dele pribora takoj po ohladi. Nato je mogoče ostanke živil preprosto odstraniti.
- Izdelek obrišite z vlažno krpo. Po potrebi dodajte blagi detergent na krpo in obrišite s krpo, navlaženo s čisto vodo. Vse skupaj dobro posušite.

- Očistite prostor za peko in steklena vrata z vlažno krpo. Po potrebi dodajte blagi detergent na krpo in obrišite s krpo, navlaženo s čisto vodo. Vse skupaj dobro posušite.
- Očistite klešče za odzemanje [10], pekač [9], rešetko za žar [8] in pladenj za drobtine [7] v topli vodi za splakovanje. Pri tem uporabite blagi detergent. Po čiščenju vse dele dobro osušite.

● Shranjevanje

- Očiščeni izdelek in dele pribora hranite na čistem in suhem mestu brez prisotnosti prahu.
- Omrežni kabel lahko navijete okrog distančnikov na hrbtne strani izdelka.

● Odpravljanje napak

Napaka	Vzrok	Rešitev
Izdelek ne deluje.	Omrežni vtič ni povezan z električnim omrežjem.	Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico.
	Omrežna vtičnica je okvarjena.	Uporabite drugo omrežno vtičnico.
	Izdelek je okvarjen.	Obrnite se na servis.
Rdeča kontrolna lučka [5] sveti, vendar izdelek ne greje.	Funkcijsko stikalo [4] je v položaju »OFF«.	Zavrtite funkcijsko stikalo [4] na željeno funkcijo.
Čas peke jedi se zdi zelo dolg.	Steklena vrata so bila večkrat odprta za preverjanje napredka peke.	Steklenih vrat ne odpirajte pogosteje, kot je nujno potrebno.
	Nastavljena je napačna temperatura.	Preverite nastavitve temperature.
Med uporabo prihaja do nastanka dima in vonjav.	Na grelnih palicah so ostanki čistilnih sredstev ali živil.	Odstranite jedi iz izdelka in nadaljujte s peko pri odprtih steklenih vratih, dokler dim ne izgine.
Če motenj z zgornjimi ukrepi za odpravljanje napak ni mogoče odpraviti ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na naš servis.		

● **Odstranjanje**

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mase/20–22: papir in karton/80–98: vezni materiali.



O možnostih odstranjanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimate pri svoji pristojni občinski upravi.

● **Poenostavljena izjava EU o skladnosti**

Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in nacionalnih direktiv. Skladnost je bila dokazana. Ustrezne izjave in dokumenti so shranjeni pri proizvajalcu in jih lahko dobite na zahtevo.

Celotno Izjavo EU o skladnosti lahko prenesete z naslednje povezave:

www.smart-servicecenter.eu



Srbski znak za skladnost

● **Garancija in servis**

● **Naslov servisa**

Sertronics GmbH

Ostring 60

D-66780 Saarlouis-Fraulautern

NEMČIJA

00800 333 00 888*

smartwares-service-si@sertronics.de

*Brezplačna številka

IAN 500468_2504

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite blagajniški račun in številko izdelka (IAN 500468_2504) kot dokazilo o nakupu.

● Recepti

To poglavje vsebuje nekaj primerov za pripravo jedi; ti primeri so priporočila. Trajanje priprave se lahko razlikuje. Za recepte ne jamčimo. Vse sestavine in navedbe o pripravi so okvirne vrednosti. Dopolnite te predloge receptov s svojimi izkušnjami.

Napotek: Upoštevajte napotke za pripravo na embalaži živila.

Mafini

Sestavine za 4 osebe:

60 g sladkorja
150 g moko
½ čajna žlička pecilnega praška
½ čajna žlička sode bikarbone
ščepec soli
1 jajce (M)
125 ml mleka
60 ml sončničnega olja
1 čajna žlička izvlečka vanilje

Priprava:

1. Predhodno segrejte pečico.
2. Najprej dodajte sladkor, moko, pecilni prašek, sodo bikarbono in sol v skledo za mešanje in zmešajte te sestavine z žlico.
3. Nato dodajte jajce, mleko, sončnično olje in izvleček vanilje ter žvrkljajte te sestavine z metlico za stepanje pribl. 2 minuti, da nastane gladko testo.
4. Testo enakomerno dodajte v modelčke za mafine.
5. Mafine pecite pri pribl. 200 °C z zgornjim in s spodnjim grelom pribl. 25 minut na spodnjem vodilu.

Havajski toast

Sestavine za 4 toaste:

4 rezine toasta
1–2 jedilni žlici remulade
120 g kuhane šunke
½ pločevinke ananasa
4 rezine sira za popekanje
curry

Priprava:

1. Predhodno popecite rezine toasta.
2. Nato na tanko premažite z remulado in obložite s kuhano šunko.
3. Na obloženi toast položite po eno rezino ananasa. Začinite s curryjem.
4. Nato položite po eno rezino sira na ananas.
5. Havajski toast položite na rešetko za žar [8] in ga pecite v aparatu za žar in peko na zgornjem vodilu pri pribl. 200 °C z zgornjim grelom pribl. 8 minut.

Peka globoko zamrznjene mini pice

Priprava:

1. Potisnite rešetko za žar [8] na zgornje vodilo prostora za žar in peko.
2. Položite globoko zamrznjeno mini pico brez embalaže na rešetko za žar [8].
3. Mini pico pecite z zgornjim in s spodnjim grelom pribl. 20 minut.
4. Upoštevajte navodila na embalaži glede temperature.

Brizgano pecivo

Sestavine:

125 g masla
125 g sladkorja
1 zavitek vanilin sladkorja
1 ščepec soli
1 jajce
1 beljak
250 g moko (tip 405)
1 čajna žlička pecilnega praška
nastrgana lupina polovice limone

Priprava:

1. Maslo penasto umešajte.
2. Dodajte sladkor, vanilin sladkor, lupino limone in jajce.
3. Zmešajte moko, pecilni prašek in sol ter umešajte s kuhalnico v testo.
4. Testo pustite počivati pribl. 10 minut.
5. Testo oblikujte v zeleno obliko, npr. s pomočjo mesoreznice, modelčkov za izrezovanje ali vrečke za brizganje.
6. Brizgano pecivo položite na pekač [9], obložen s papirjem za peko.

7. Brizgano pecivo v predhodno segreti pečici pecite pri 180 °C z zgornjim in s spodnjim grelom pribl. 10–15 minut na zgornjem vodilu, da postane zlato rumeno.

Napotek: Količina testa zadostuje za več pekačev [9].

Žemlje

Sestavine:

300 g moke (ali polnozrnatke moke)
dobri 2 čajni žlički pecilnega praška
200 g lanenih semen
1 jajce
500 g skute
1 čajna žlička soli
po okusu kumina, čebula, slanina itn.

Priprava:

1. Vse dobro pregnetite in oblikujte male žemlje.
2. Žemlje položite na pekač [9], obložen s papirjem za peko.
3. Pecite pri pribl. 200 °C z zgornjim grelom približno 30 minut na zgornjem vodilu.

Napotek: Količina testa zadostuje za več pekačev [9].

Poljubčki

Sestavine:

1 beljak
sol
45 g sladkorja

Priprava:

1. Ohlajeni beljak dodajte v nemastno mešalno posodo. Rumenjaka ne smete vmešati, sicer se sneg ne strdi.
2. Beljak stepajte na počasni hitrosti, da ne nastanejo preveliki mehurčki v snegu.
3. Začinite z malim ščepcem soli.
4. Postopno dodajajte polovico sladkorja, ko se sneg začneja strjevati.
5. Nato na najvišji stopnji trdno stepite.
6. Dodajte preostali sladkor. S tem bo masa za poljubčke dobila potrebno trdnost.

7. Poljubčke dodajte v brizgalno vrečko z velikim zvezdastim nastavkom in na mali razdalji naredite rozete, jezičke ali druge oblike na pekač [9], obložen s papirjem za peko.
8. Avtomat za žar in peko predhodno segrejte na pribl. 120 °C z zgornjim in s spodnjim grelom.
9. Poljubčke pecite na zgornjem vodilu pri pribl. 120 °C z zgornjim in s spodnjim grelom pribl. 2 uri.

Masleni krutoni

Sestavine:

2 rezini toasta
1 jedilna žlica masla

Priprava:

1. Razrežite toast na male kocke.
2. Raztopite maslo pri nizki toploti v loncu in vmešajte toast.
3. Pekač [9] obložite s papirjem za peko in po njem enakomerno razdelite kocke toasta.
4. Kocke toasta pecite pri pribl. 170 °C z zgornjim grelom na zgornjem vodilu. Po pribl. 7–10 minutah obrnite kocke toasta in jih pecite dodatnih 7–10 minut, da kocke toasta postanejo zlato rjave.

Napotek: Namesto običajnega masla lahko uporabite tudi zeliščno ali česnovno maslo. Čas peke se s tem zmanjša za pribl. 5 minut.

Bagete z mletim mesom

Sestavine:

2 bageti
250 g mletega mesa (pol in pol)
2 paradižnika
1 čebula (nasekljana)
2 jedilni žlici paradižnikove mezge
40 g nastrganega parmezana
4 rezine sira
sol in poper

Priprava:

1. Razrežite bagete in jih izdoblite.
2. Vmešajte mleto meso, paradižnikovo mezgo, čebulo, parmezan, malo soli in malo popra.
3. Mleto meso oblikujte v 4 enako velike, čim bolj ploske cmoke, te pa položite na polovice baget.

4. Razrežite paradižnik na rezine in jih porazdelite po bagetah.
5. Nato po bagetah porazdelite sir.
6. Bagete položite na pekač [9] in jih pecite pri pribl. 225 °C v predhodno segreti pečici z zgornjim in s spodnjim grelom pribl. 20 minut na spodnjem vodilu.

Napotek: Mleto meso lahko začinite tudi z baziliko, s čilijem ali z drugimi začimbami.

Cvetača (popekanje)

Sestavine:

- ½ glave cvetače (pribl. 250 g)
- 3 rezini limone
- 1 jedilna žlica masla
- 1 zvrhana čajna žlička moke
- 1 jedilna žlica limoninega soka
- 1 jedilna žlica rezanih mandljev
- 2 jedilni žlici sira za gratiniranje (nastrganega)
- sol, poper, muškatni orešek

Priprava:

1. Razdelite cvetači na brstiče in jih operite.
2. Cvetačo kuhajte z rezinami limone v vreli slani vodi 8–10 minut, da postane hrustljava. Pri odli-vanju prestrezite pribl. 150 ml vode, v kateri se je kuhala.
3. V loncu raztopite maslo in prežgite moko s stal-nim mešanjem pribl. 1 minuto.
4. Med neprekinjenim mešanjem dodajte vodo, v kateri se je kuhala cvetača, nato pa pustite kuhati pribl. 2 minuti. Če je prežgana moka pretr-dna, postopno dodajajte vodo, dokler ne dobite goste konsistence. Začinite z limoninim sokom, s soljo, poprom in z muškatnim oreščkom.
5. Cvetačo dajte v model za narastke (premer pribl. 14 cm) in jo enakomerno prelijte z omako.
6. Posujte s sirom in z rezanimi mandlji.
7. Model za narastke postavite na pekač [9].
8. Popecite narastek pri pribl. 200 °C v predhodno segreti pečici z zgornjim in s spodnjim grelom pribl. 20 minut na spodnjem vodilu.

Žepki iz listnatega testa z lososovim nadevom

Sestavine:

- 1 paket plošč listnatega testa (pribl. 8 kosov)
- 1 paket lososa, dimljenega, v rezinah (pribl. 200 g)
- 1 limona
- 1 čebula
- 1 paket svežega sira (200 g)
- sveži koper
- sol in poper
- 1 rumenjak

Priprava:

1. Ločite ploščice listnatega testa in jih po potrebi pustite, da se odtalijo.
2. Zmešajte sveži sir s soljo, poprom in sokom ene limone.
3. Čebulo narežite na male kocke.
4. Dodajte polovico lososa in čebulo v maso s svežim sirom in grobo pirirajte s paličnim me-šalnikom.
5. Preostalega lososa narežite v tanke trakce.
6. Dodajte lososa in koper v maso in dobro premešajte.
7. Dodajte po eno jedilno žlico mase na ploščico listnatega testa in sklopite ploščice.
8. Nastalo testo premažite z rumenjakom.
9. Položite žepke iz listnatega testa na pekač [9]. Pustite dovolj prostora med posameznimi žepki, saj listnato testo vzhaja.
10. Žepke iz listnatega testa pecite na spodnjem vodilu pri pribl. 220 °C z zgornjim in s spodnjim grelom pribl. 25–30 minut. Listnato testo se mora rahlo rjavo obarvati.

Napotek: Navedena količina zadostuje za več pekačev [9].



Pooblašчени serviser:

Sertronics GmbH
Ostring 60
D-66780 Saarlouis-Fraulautern
NEMČIJA



00800 333 00 888* (*Brezplačna številka)



smartwares-service-si@sertronics.de

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Sertronics GmbH, Ostring 60, 66780 Saarlouis-Fraulautern, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.

9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Legenda použitých piktogramů	Strana 56
Úvod	Strana 56
Použití ke stanovenému účelu.....	Strana 57
Popis dílů	Strana 57
Technická data	Strana 57
Obsah dodávky	Strana 57
Bezpečnostní pokyny	Strana 57
Postavení výrobku	Strana 60
Před uvedením do provozu	Strana 61
Uvedení do provozu	Strana 61
Grilování a pečení	Strana 63
Čistění a ošetřování	Strana 63
Skladování	Strana 64
Odstranění poruch	Strana 64
Zlikvidování	Strana 65
Zjednodušené ES prohlášení o konformitě	Strana 65
Záruka a servis	Strana 65
Záruka	Strana 65
Adresa servisu	Strana 65
Recepty	Strana 66

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

Mini trouba na pečení

● Úvod



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

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

● Použití ke stanovenému účelu

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

● Popis dílů

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

● Technická data

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

● Obsah dodávky

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



Bezpečnostní pokyny

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



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

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

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

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



Zabraňte ohrožení života zásahem elektrického proudu

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

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



Zabraňte nebezpečí vzniku požáru a zranění

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

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



Nebezpečí věcných škod

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

- Výrobek používejte jen s daným originálním příslušenstvím.
- Neohýbejte ani neuskřípněte síťový kabel.
- Síťový kabel vytahujte vždy ze zásuvky za zástrčku, netahejte za samotný kabel.
- Dbejte na to, aby se během provozu v bezprostřední blízkosti výrobku nenacházely snadno vznětlivé materiály (např. utěrka na nádobí, chňapka atd.).
- Plech na pečení nepoužívejte ke skladování a zpracování kyselých, alkalických nebo slaných pokrmů!
- Uživatel nemusí provádět žádná opatření k tomu, aby výrobek nastavil na 50 nebo 60 Hz. Výrobek se na 50 nebo 60 Hz nastaví automaticky.
-  **VHODNÉ PRO POTRAVINY!** Výrobek neovlivňuje chuťové ani aromatické vlastnosti potravin.

● Postavení výrobku

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

Poznámka: Zkontrolujte úplnost a stav obsahu dodávky.

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

- Neumisťujte výrobek do bezprostřední blízkosti vody, např. k umyvadlům, vanám nebo do vlhkých sklepních prostorů. Jinak hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
- Výrobek nikdy neumisťujte pod závěsné skříňky nebo vedle žaluzií, stěn skříněk nebo jiných hořlavých předmětů.
- Odstup výrobku od závěsných skříněk, stropů, stěn apod., musí být nahoře nejméně 10 cm, vpravo a vlevo nejméně 5 cm. Výrobek se proto nesmí umísťovat do skříní nebo podobných prostorů. Jinak není možné zajistit dostatečné větrání výrobku a mohlo by dojít k požáru nebo poškození.
- Výrobek stavte jen na žáruvzdornou podložku. Jinak hrozí nebezpečí požáru a poškození výrobku. Místo pod dnem výrobku by se mohlo zabarvit a poškodit. Pokud je povrch měkký, mohou se navíc v podkladu vytvořit trvalé otisky.
- Výrobek stavte na pevný, rovný a žáruvzdorný povrch (např. na pracovní desku z ušlechtilé oceli nebo na pracovní desku z přírodního kamene, např. žuly). Zajistěte dostatečné větrání kolem výrobku.

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

● Před uvedením do provozu

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

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

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

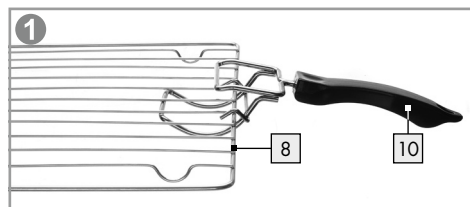
Pokud připravujete obzvláště tučné pokrmy, může dojít ke zvýšenému vývinu kouře. V tomto případě nezavírejte skleněná dvířka úplně, ale nechte je mírně pootevřená: Skleněná dvířka mají aretaci, takže zůstanou pootevřená na škvíru. Pokud skleněná dvířka začnete opatrně zavírat, krátce před zavřením se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

Vložení plechu na drobký:

- Zasuňte plech na drobký [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.

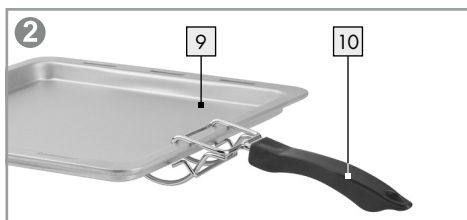


Použití plechu na pečení:

- 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 přibory.
- Zasuňte plech na pečení [9] na jednu ze tří kolejniček [1] v prostoru na vaření.
- Pro vyjmutí horkého plechu na pečení [9] zahákněte kleště [10], jak je znázorněno na obrázku 2.



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

Volič ohřevu:

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

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

Regulátor teploty:

Regulátorem teploty [2] můžete nastavit požadovanou teplotu.

Nepřetržitý provoz/načasovaný provoz:

Pomocí časovače [6] můžete nastavit dobu vaření:

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

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

● Grilování a pečení

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

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

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

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

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

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

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

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

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

● Čištění a ošetřování

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

UPOZORNĚNÍ! NEBEZPEČÍ VĚCNÝCH ŠKOD!

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

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

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

● Skladování

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

● Odstranění poruch

Porucha	Příčina	Řešení
Výrobek nefunguje.	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.
Červená kontrolka [5] svítí, ale výrobek nezahřívá.	Volič ohřevu [4] je v poloze „OFF“.	Otočte volič ohřevu [4] na požadovanou funkci.
Doba přípravy pokrmů se zdá být velmi dlouhá.	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.
Během používání se tvoří kouř a zápach.	Na topných elementech jsou zbytky po čištění nebo potravin.	Vymějte potraviny z výrobku a pokračujte s otevřenými skleněnými dvířky, dokud kouř nezміzí.
Pokud se poruchy nepodaří odstranit výše uvedeným způsobem nebo pokud zjistíte jiné druhy poruch, obraťte se na náš servis.		

● Zlikvidování

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



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

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



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



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

● Zjednodušené ES prohlášení o konformitě

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

Úplné ES prohlášení o shodě si můžete stáhnout pomocí následujícího odkazu:
www.smart-servicecenter.eu



Symbol shody pro Srbsko

● Záruka a servis

● Záruka

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

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

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

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

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

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

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

● Adresa servisu

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 pokladniční 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 karim.
4. Potom položit na každý ananas plátek sýru.
5. Havajské toasty položit na grilovací rošt [8] a péct na horním kolejničce při teplotě cca 200 °C cca 8 minut.

Pečení mražené mini pizzy

Příprava:

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

Čajové pečivo

Ingredience:

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 zdobicího sáčku.
6. Čajové pečivo položit na plech na pečení [9] vyložený papírem.
7. Čajové pečivo péct v předehřáté troubě při 180 °C při horním i dolním ohřevu cca 10–15 minut na horní kolejničce až zezlátne.

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

Housky

Ingredience:

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

Příprava:

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

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

Bezé

Ingredience:

1 vaječný bílek
Sůl
45 g cukru

Příprava:

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

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

Máslové krutony

Ingredience:

2 plátky toastu
1 polévková lžice másla

Příprava:

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

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

Bagety s mletým masem

Ingredience:

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

Příprava:

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

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

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

Kvěťák (gratinovaný)

Ingredience:

- ½ 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].

Legenda použitých piktogramov	Strana 70
Úvod	Strana 70
Používanie v súlade s určeným účelom	Strana 71
Popis častí	Strana 71
Technické údaje	Strana 71
Obsah dodávky	Strana 71
Bezpečnostné upozornenia	Strana 71
Umiestnenie výrobku	Strana 74
Pred prvým uvedením do prevádzky	Strana 75
Uvedenie do prevádzky	Strana 75
Grilovanie a pečenie	Strana 77
Čistenie a údržba	Strana 78
Skladovanie	Strana 78
Odstraňovanie chýb	Strana 78
Likvidácia	Strana 79
Zjednodušené EÚ vyhlásenie o zhode	Strana 79
Záruka a servis	Strana 79
Záruka	Strana 79
Servisná adresa	Strana 80
Recepty	Strana 80

Legenda použitých piktogramov			
	Prečítajte si pokyny		60-minútový časovač a dodatočná funkcia nepretržitej prevádzky
V	Volt		Plynulá regulácia teploty v rozsahu 70–230 °C
	Striedavý prúd/napätie		14l varný priestor
Hz	Hertz		Príkon
W	Watt		Vlnitá lepenka
	Bezpečnostné upozornenia 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!
	PRE PRIAMY KONTAKT S POTRAVINAMI! 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!
	Srbská značka zhody		

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 uvede-
ných oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky doku-
menty 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 Koľajničky
- 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
Príkon:	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 zadusenia 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 nesaďte textílie 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.

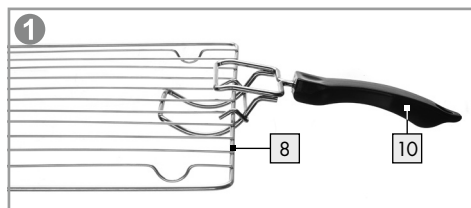
Vloženie plechu na omrvinky:

- 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], zahákajte vyberacie kliešte [10], ako je znázornené na obrázku 1.



Používanie plechu na pečenie:

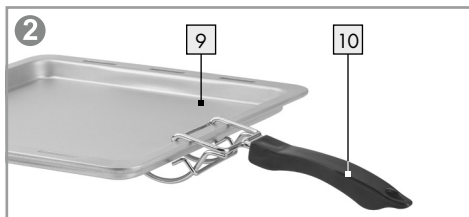
- Vždy používajte vyberacie kliešte [10] na vloženie alebo vybratie plechu na pečenie [9] z výrobku. V opačnom prípade vzniká nebezpečenstvo poranenia.

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] udržiavali 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! Nepoškrabte 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], zahákajte 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 koľajničiek [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.
- Vyčistite 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.
- Vyčistite vyberacie kliešte , plech na pečenie , mriežku  a plech na omrvinky  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
Výrobok nefunguje.	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.
Červená kontrolka  svieti, ale výrobok nezohrieva.	Prepínač funkcií  je v polohe „OFF“.	Otočte prepínač funkcií  na želanú funkciu.

Porucha	Príčina	Riešenie
Čas varenia jedla sa zdá byť veľmi dlhý.	Sklenené dverka sa veľmi často otvárali, aby sa skontroloval priebeh varenia.	Neotvárajte sklenené dverka častejšie, ako je absolútne nevyhnutné.
	Nesprávne nastavená teplota.	Skontrolujte nastavenie teploty.
Počas používania vzniká dym a zápach.	Na ohrievacích tyčiach sú zvyšky čistenia alebo jedla.	Vyberte jedlo z výrobku a pokračujte vo varení s otvorenými sklenenými dverkami, 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.



Všímajte 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.

● 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



Srbská značka zhody

● 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.

Akkoľvek 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 prísady 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 Ingredencie 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 Ingredencie 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. Dochuťte 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 celozrnnnej 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 pomalejšiu rýchlosť, aby sa v bielikoch nevytvorili veľké bubliny.
3. Dochuťte 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 vrečka 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 premiešajte hrianky.
3. Plech na pečenie [9] vysteľte 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

250 g mletého mäsa (napoly hovädzie a bravčové)

2 paradajky

1 cibuľa (nakrájaná na kocky)

2 PL paradajkového pretlaku

40 g 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. 250 g)

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 rozpustíte 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. 200 g)

1 citrón

1 cibuľa

1 balenie tvarohovej nátierky (200 g)

čerstvý kôpor

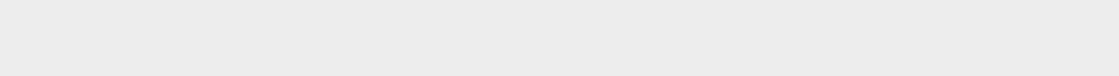
soľ a korenie

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].



Značenje korištenih simbola	Stranica 86
Uvod	Stranica 86
Namjenska uporaba	Stranica 87
Opis dijelova	Stranica 87
Tehnički podaci	Stranica 87
Opseg isporuke	Stranica 87
Sigurnosne upute	Stranica 87
Postavljanje proizvoda	Stranica 90
Prije prvog puštanja u rad	Stranica 91
Puštanje u rad	Stranica 91
Roštiljanje i pečenje	Stranica 93
Čišćenje i njega	Stranica 94
Čuvanje	Stranica 94
Uklanjanje pogrešaka	Stranica 94
Zbrinjavanje	Stranica 95
Pojednostavljena EU-izjava o sukladnosti	Stranica 95
Garancija i servis	Stranica 95
Garancija	Stranica 95
Adresa servisa	Stranica 96
Recepti	Stranica 96

Značenje korištenih simbola

	Pročitajte upute		Sat s vremenskim prekidačem od 60 minuta i dodatno funkcija stalnog rada
V	Volt		Postupna regulacija temperature od 70-230 °C
	Izmjenična struja / napon		Prostor za pečenje od 14 l
Hz	Herc		Potrošnja
W	Vat		Valoviti karton
	Sigurnosne napomene Upute za rukovanje		GS certificirano
	Pridržavajte se upozoravajućih i sigurnosnih uputa!		Ambalaža od recikliranog materijala
	Opasnost po život i opasnost od nesreća za djecu svih uzrasta!		
	Upozorenje! Opasnost od strujnog udara!		Zbrinite omot i proizvod u otpad u skladu sa zaštitom okoliša!
	PRIKLADNO ZA NAMIRNICE! Ovaj proizvod ne utječe na svojstva okusa i mirisa.		CE znak označava sukladnost relevantnim EU direktivama koje se odnose na ovaj proizvod.
	Kombinacija roštiljanja/pečenja (Gornji grijač)		Kombinacija roštiljanja/pečenja (Gornji/donji grijač)
	Kombinacija roštiljanja/pečenja (Donji grijač)		Oprez! Opasnost od opekline zbog vrućih površina!
			
	Srpska oznaka sukladnosti		

Mini pećnica

● Uvod



Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je

sastavni dio ovog proizvoda. Ona sadrži važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim njegovim uputama za korištenje i sigurnosnim uputama. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.

● Namjenska uporaba

Proizvod služi isključivo za pečenje, zagrijavanje i roštiljanje namirnica i predviđen je samo za privatnu uporabu. Svaka druga uporaba osim prethodno opisane ili promjena proizvoda nije dozvoljena i vodi do ozljeda osoba ili oštećenja proizvoda. Proizvođač ne odgovara za štete nastale uslijed nedozvoljene upotrebe. Proizvod nije namijenjen za komercijalnu uporabu.

● Opis dijelova

- | | |
|----|--------------------------|
| 1 | vodilice |
| 2 | regulator temperature |
| 3 | zelena kontrolna lampica |
| 4 | funkcijska sklopka |
| 5 | crvena kontrolna lampica |
| 6 | tajmer |
| 7 | lim za mrvice (umetnut) |
| 8 | rešetka za roštiljanje |
| 9 | lim za pečenje |
| 10 | hvataljke |

● Tehnički podaci

Broj tipa:	PD-9007
Mrežni napon:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potrošnja:	1300 W
Prostor za pečenje:	cca 14 l
Dimenzije:	cca 40,5 x 27,0 x 34,0 cm (Š x V x D)

● Opseg isporuke

- 1 mala pećnica
- 1 lim za mrvice
- 1 rešetka za roštiljanje
- 1 lim za pečenje
- 1 hvataljke
- 1 upute za uporabu



Sigurnosne upute

PRIJE PRVE UPORABE PROIZVODA PAŽLJIVO PROČITAJTE SVE UPUTE ZA UPORABU I SIGURNOSNE NAPOMENE! U SLUČAJU DAVANJA PROIZVODA TREĆIM OSOBAMA TAKOĐER IM PREDAJTE I SVU DOKUMENTACIJU!



! UPOZORENJE! **OPASNOST PO ŽIVOT** **I OPASNOST OD NEZGODA** **ZA DJECU SVIH UZRASTA!**

- Ne ostavljajte djecu nikada bez nadzora s ambalažnim materijalom. Prijeti opasnost od gušenja ambalažnim materijalom. Djeca često podcjenjuju opasnosti.
- Držite djecu uvijek podalje od proizvoda.
- Ovaj proizvod nije igračka, ne spada u dječje ruke. Djeca ne mogu prepoznati opasnosti koje prijete pri rukovanju ovim proizvodom.
- Djeca se ne smiju igrati s proizvodom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina, kao i osobe s umanjenim psihičkim, senzoričkim ili metalnim sposobnostima ili s nedovoljnim iskustvom

i/ili znanjem, ako su pod nadzorom ili su podučeni o sigurnoj uporabi uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

- Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca, osim ako su starija od 8 godina i nadziraju se.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog kabela.
- Ako nema nadzora ili tijekom čišćenja, proizvod se uvijek mora isključiti iz napona.
- Ne ostavljajte nesmotreno proizvod i ambalažni materijal posvuda. Plastične folije/vrećice, dijelovi stiropora itd. mogu za djecu postati opasne igračke.



Izbjegnite opasnost po život od strujnog udara

- Prije svakog priključenja na strujnu mrežu, provjerite proizvod na sva moguća oštećenja. Ne koristite proizvod nikada, ako ustanovite bilo kakva oštećenja.
- Odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice ako primijetiti neobičan zvuk i miris ili u slučaju prepoznatog kvara.
- Obratite pozornost da mrežni kabel tijekom rada uređaja nikada ne bude vlažan ili mokar.
- Proizvod ne uranjajte u vodu ili neke druge tekućine.
- Zaštitite proizvod od vlage, kapajuće i prskajuće vode.
- Ne ostavljajte predmete napunjene tekućinom, npr. vaze na proizvodu.
- Ako tekućina uđe u proizvod, odmah izvucite mrežni utikač. Dajte provjeriti proizvod prije ponovnog pokretanja.
- Zaštitite mrežni kabel od oštih rubova, mehaničkih opterećenja i vrućih površina.
- Prilikom priključivanja na strujnu mrežu ili otpajanja od strujne mreže dirajte samo izolirani dio mrežnog utikača!
- Upotrebljavajte proizvod isključivo u suhim prostorijama, nikada u vanjskom prostoru ili vlažnoj okolini.
- Nakon upotrebe i prije svakog čišćenja uvijek odvojite proizvod od strujne mreže. Proizvod uzima još uvijek malo snage iako je proizvod isključen, ali spojen na napajanje. Da bi se proizvod potpuno isključio, izvucite mrežni utikač iz utičnice.

- Nemojte nikada otvarati nešto od električne opreme, niti gurati neke predmete u istu. Takvi zahvati predstavljaju opasnost po život od strujnog udara.
- Ukoliko se mrežni priključni kabel ovog proizvoda ošteti, potrebno ga je zamijeniti od strane proizvođača ili njegove servisne službe ili slično stručne osobe, kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- Prije uporabe uvjerite se u to, da postojeći mrežni napon odgovara potrebnom pogonskom naponu uređaja (220–240 V~, 50/60 Hz).



Izbjegnite opasnost od požara i ozljeda

- Nemojte prekrivati proizvod drugim predmetima dok ga upotrebljavate. Prekomjerno zagrijavanje može uzrokovati požar.
- Nemojte ostavljati proizvod da radi bez nadzora. Prekomjerno zagrijavanje može uzrokovati požar.
- Nikada nemojte sušiti tekstile ili predmete na proizvodu, preko njega ili u njemu.
- Priključite proizvod samo na lako dostupnu utičnicu, tako da ga u

slučaju kvara možete brzo otpojiti od strujne mreže.

- Pripazite da su ventilacijski otvori na proizvodu uvijek slobodni. Opasnost od pregrijavanja!
- Postavite mrežni kabel tako, da nitko ne može na njega stati ili se preko njega spotaknuti.
-  Nikada nemojte dodirivati staklena vrata ili stakleno kućište tijekom uporabe jer mogu postati jako vrući. Za tvaranje staklenih vrata upotrijebite kuhinjsku krpu ili slično kako biste spriječili opekline!
- Nikada nemojte dodirivati grijaće šipke ili okno tijekom rada ili prije nego što se proizvod ohladio. Za vrijeme rada ne stavljajte ruke u prostor za pečenje. Pričekajte da se proizvod ohladi. U protivnom biste se mogli opeći.
- Nakon uporabe prvo ostavite proizvod da se ohladi prije transporta.
- Uvijek upotrebljavajte kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu kada rukujete vrućim proizvodom!
- Ne pušajte proizvod u rad pomoću tajmera ili nekog zasebnog sustava daljinskog upravljanja.



Opasnost od materijalne štete

- Osigurajte da proizvod, mrežni kabel ili mrežni utikač nikada ne dođu u dodir s vrućim izvorima kao što su ploče za kuhanje ili otvoreni plamen.
- Rukujte proizvodom isključivo samo uz isporučeni originalni pribor.
- Ne presavijajte i ne uklještavajte mrežni kabel.
- Mrežni kabel uvijek iz utičnice izvlačite držeći ga za utikač, nemojte povlačiti sam kabel.
- Pripazite da se tijekom rada u neposrednoj blizini proizvoda ne nalaze lako zapaljivi materijali (npr. kuhinjski ubrusi, kuhinjske krpe itd.).
- Nemojte upotrebljavati lim za pečenje za čuvanje i obradu jela koja sadrže kiselinu, koja su lužnata ili slana!
- Nije potrebna nikakva intervencija od strane korisnika, da bi se proizvod podesio na 50 Hz ili 60 Hz. Proizvod se automatski podešava na 50 Hz odnosno na 60 Hz.



PRIKLADNO ZA NAMIRNICE!

Ovaj proizvod ne utječe na svojstva okusa i mirisa.

● Postavljanje proizvoda

Napomena: izvadite proizvod i pribor iz pakiranja. Odstranite sve naljepnice, zaštitne folije i osiguranja za transport s proizvoda.

Napomena: provjerite opseg isporuke jesu li su svi dijelovi unutra i ima li oštećenja.

Napomena: očistite sve dijelove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i njega“.

- Nemojte postavljati proizvod u neposrednoj blizini vode, npr. na sudoperu, umivaoniku ili u vlažnim podrumskim prostorijama. U protivnom postoji opasnost od strujnog udara.
- Nikada nemojte postavljati proizvod ispod visećih ormarića ili pokraj zavjesa, zidnih ormarića ili drugih zapaljivih predmeta.
- Razmak proizvoda od visećih ormarića, stropova, zidova i sličnog mora iznositi najmanje 10 cm prema gore te 5 cm udesno i ulijevo. Stoga se proizvod ne smije postavljati, primjerice u ormare i slično. U protivnom nije moguća dovoljna ventilacija proizvoda te bi moglo doći do požara ili oštećenja.
- Stavljajte proizvod samo na podlogu otpornu na toplinu. U protivnom postoji opasnost od požara i proizvod se može oštetiti. Područje ispod dna proizvoda može promijeniti boju i može se

ošteti. Osim toga, ako je tlo mekano, na podlozi mogu nastati trajni otisci.

- Postavite proizvod na čvrstu, ravnu podlogu otpornu na toplinu (npr. radne ploče od plemenitog čelika ili radne ploče od prirodnog kamena kao što je granit). Pobrinite se za dovoljnu ventilaciju oko proizvoda.
- Gurnite proizvod stražnjom stranom do zida. Odstojnici na stražnjoj strani moraju dodirivati zid. Pripazite da je zid od materijala koji je otporan na toplinu, npr. zaštita od prskanja, prirodni kamen ili granit.

● Prije prvog puštanja u rad

- Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- Okrenite regulator temperature [2] u smjeru kazaljke na satu do graničnika na najvišu temperaturu.
- Okrenite funkcijsku sklopku [4] na gornji i donji grijač .
- Otvorite staklena vrata i ostavite ih otvorena za ovaj postupak.
- Izvadite opremu iz prostora za pečenje ako postoji.
- Okrenite tajmer [6] na 20 minuta. Proizvod će se nakon 20 minuta automatski isključiti. Ako postupak grijanja želite prekinuti prijevremeno, okrenite regulator temperature [2] u smjeru suprotnom od kazaljke sata do graničnika, stavite funkcijsku sklopku [4] na **OFF** i stavite tajmer [6] na položaj „OFF“.

Napomena: pri prvom zagrijavanju proizvoda zbog ostataka od proizvodnje može doći do blage pojave dima i mirisa. To je

normalno i potpuno bezopasno. Pobrinite se za dovoljnu ventilaciju, primjerice, otvorite prozor.

- Ostavite proizvod da se ohladi i očistite ga kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i njega“.

Proizvod je sada spreman za rad.

● Puštanje u rad

Napomene o staklenim vratima: OPREZ! OPASNOST OD MATERIJALNE ŠTETE!

Nemojte se naslanjati na staklena vrata. Nemojte stavljati predmete na staklena vrata. To može uzrokovati oštećenja šarki.

Ako pripremate posebno masna jela, može doći do povećanog nastanka dima. U tom slučaju nemojte u potpunosti zatvoriti staklena vrata, nego ih ostavite otvorenima pola centimetra: staklena vrata imaju granični položaj tako da ostaju otvorena pola centimetra. Kada pažljivo zatvarate staklena vrata ostat će u tom položaju netom prije zatvaranja. Otvorajte i zatvarajte staklena vrata uvijek oprezno. Kako ne bi došlo do prevrtanja pećnice, vrata se pri otvaranju i zatvaranju stalno moraju držati za ručku.

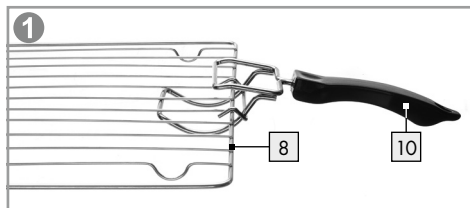
Umetanje lima za mrvice:

- Ugurajte lim za mrvicu [7] ispod donjih grijaćih šipki tako da se nalazi ravno na dnu proizvoda.

Uporaba rešetke za roštiljanje:

- Uvijek upotrebljavajte hvataljke [10] za umetanje u proizvod i vađenje rešetke za roštiljanje [8]. Inače prijeti opasnost od ozljeda.
- Nikada nemojte stavljati rešetku za roštiljanje [8] izravno na grijaće šipke. U suprotnom postoji opasnost od materijalne štete.
- Gurnite rešetku za roštiljanje [8] u jednu od tri vodilice [1] u prostoru za pečenje proizvoda.

- Da biste mogli izvaditi vruću rešetku za roštiljanje [8] zakačite hvataljku [10] kako je prikazano na slici 1.



Uporaba lima za pečenje:

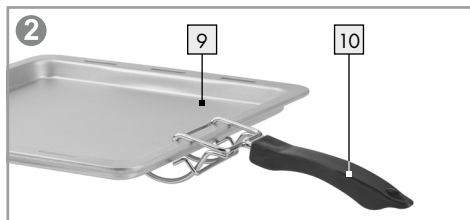
- Uvijek upotrebljavajte hvataljke [10] za umetanje u proizvod i vađenje lima za pečenje [9]. Inače prijeti opasnost od ozljeda.

OPREZ! OPASNOST OD MATERIJALNE ŠTETE!

- Nikada nemojte stavljati lim za pečenje [9] izravno na grijaće šipke. U suprotnom postoji opasnost od materijalne štete.
- Nemojte upotrebljavati lim za pečenje [9] za čuvanje i obradu jela koja sadrže kiselinu, koja su lužnata ili slana!
- Ako je moguće, uvijek upotrebljavajte papir za pečenje kako bi lim za pečenje [9] ostao čist i kako biste ga zaštitili od zapečene masnoće od namirnica. Ako se lim za pečenje [9] radi pečenja maže mašću, potrebno je temeljito čišćenje toplom vodom i blagim deterdžentom za suđe!

Nemojte oštrim priborom za jelo strugati po limu za pečenje [9].

- Gurnite lim za pečenje [9] u jednu od tri vodi-lice [1] u prostoru za pečenje proizvoda.
- Da biste mogli izvaditi vrući lim za pečenje [9] zakačite hvataljku [10] kako je prikazano na slici 2.



- Za uključivanje proizvoda postavite tajmer [6] na položaj "ON" ili na željeno vrijeme pečenja (minute).

Funkcijska sklopka:

Funkcijskom sklopkom [4] možete uključiti proizvod i postaviti tri različite funkcije:

Simbol	Značenje
	„Gornji grijač“ npr. za gratiniranje
	„Donji grijač“ npr. za pečenje kolača
	„Gornji i donji grijač“ npr. za pečenje pize
	„OFF“: proizvod je isključen.

Regulator temperature:

Regulatorom temperature [2] možete postaviti željenu temperaturu.

Stalni rad/rad tajmera:

S pomoću tajmera [6] možete postaviti vrijeme pečenja:

- Postavite tajmer [6] na željeno vrijeme pečenja. Crvena kontrolna lampica [5] počinje svijetliti. Nakon isteka postavljenog vremena oglašava se zvučni signal i proizvod prestaje sa

zagrijavanjem. Crvena kontrola lampica [5] prestaje svijetliti.

- Ako želite da proizvod radi bez vremenskog ograničenja (stalni rad), okrenite tajmer [6] u smjeru suprotnom od kazaljke sata na položaj „ON“. Crvena kontrolna lampica [5] počinje svijetliti. Ako želite završiti s radom, okrenite tajmer [6] u smjeru kazaljke sata na položaj „OFF“. Crvena kontrola lampica [5] prestaje svijetliti.

Napomena: možete upotrebljavati tajmer [6] i bez funkcije grijanja kao brojač vremena. Za to funkciju sklopku [4] postavite na [OFF]. Nakon toga postavite željeno vrijeme na tajmeru [6]. Sklopka tajmera [6] sada se pomiče u smjeru suprotnom od kazaljke sata prema položaju „OFF“. Oglašava se zvučni signal kada istekne postavljeno vrijeme. Proizvod pri tome ne grije.

● Roštiljanje i pečenje

- Nikada nemojte stavljati posude ili namirnice izravno na dno proizvoda, grijaće šipke ili lim za mrvice [7]. U suprotnom postoji opasnost od materijalne štete.

1. Stavite lim za mrvice [7] u proizvod.
2. Izvadite rešetku za roštiljanje [8] i lim za pečenje [9] iz proizvoda. Stavite na njih papir za pečenje ako je potrebno, odnosno premažite lim za pečenje [9] mašću prikladnom za pečenje.

Napomena: ovisno o jelu, pečnica se mora prethodno zagrijati. Pridržavajte se uputa dotičnog recepta. Prethodno zagrijavanje ima smisla za vrlo kratka vremena pečenja, za hrskave korice te za osjetljiva jela koja zahtijevaju konstantnu temperaturu kao što su, primjerice, nabujci. Ako prethodno zagrijavanje nije potrebno, preskočite korak 3.

3. Ostavite proizvod da se zagrije na željenu temperaturu:
- Zatvorite staklena vrata.

- Postavite željenu temperaturu s pomoću regulatora temperature [2].
- Funkcijskom sklopkom [4] odaberite željenu funkciju.

- Tajmerom [6] namjestite vrijeme zagrijavanja od najmanje 15 minuta. Crvena kontrolna lampica [5] pokazuje da je proizvod uključen. Sklopka tajmera [6] sada se pomiče u smjeru suprotnom od kazaljke sata prema položaju „OFF“.

4. Čim je postignuta postavljena temperatura počinje svijetliti zelena kontrolna lampica [3]. Stavite hranu za roštiljanje, odnosno pečenje na rešetku za roštiljanje [8], odnosno lim za pečenje [9] i gurnite ih u jednu od vodilica [1]. Pri tome pazite na dovoljan razmak hrane za roštiljanje, odnosno pečenje od unutrašnjih stijenki i grijaćih štapova proizvoda.

5. Zatvorite staklena vrata.

6. Tajmerom [6] postavite željeno vrijeme roštiljanja, odnosno pečenja. Maksimalno vrijeme roštiljanja, odnosno pečenja iznosi 60 minuta.

Napomena: ako vrijeme pečenja vaše hrane za roštiljanje, odnosno pečenje iznosi manje od 10 minuta, postavite tajmer [6] prvo na 20 minuta te ga zatim vratite na željeno vrijeme roštiljanja, odnosno pečenja.

Proizvod se automatski isključuje nakon postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal, a kontrolne lampice [5]/[3] se isključuju. Ako postupak grijanja želite prekinuti prijevremeno, okrenite regulator temperature [2] u smjeru suprotnom od kazaljke sata do graničnika, stavite funkcijsku sklopku [4] na [OFF] i stavite tajmer [6] na položaj „OFF“.

Ili postavite tajmer [6] na položaj „ON“ da bi proizvod radio bez vremenskog ograničenja, a ako želite prestati s radom, okrenite tajmer [6] na položaj „OFF“.

7. Nakon postupka grijanja izvadite rešetku za roštiljanje [8] ili lim za pečenje [9] s pomoću hvataljki [10].

● Čišćenje i njega

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Izvucite mrežni utikač iz utičnice prije svakog čišćenja!
- Proizvod nikada ne uranjajte u vodu ili neke druge tekućine!

OPREZ! OPASNOST OD MATERIJALNE ŠTETE!

- Ne upotrebljavajte abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Mogu oštetiti površinu.
- Nemojte čistiti dijelove proizvoda u perilici posuđa.
- Nemojte čistiti prostor za pečenje sprejom za pećnicu jer se ostatci na grijaćim šipkama više neće moći ukloniti.

- Očistite proizvod i dijelove pribora najbolje odmah nakon što su se ohladili. Tako će se ostatci namirnica lakše ukloniti.
- Obrišite proizvod vlažnom krpom. Prema potrebi stavite blagi deterdžent na krpu i prebrišite nakon toga krpom navlaženom čistom vodom. Sve dobro osušite.
- Čistite prostor za pečenje i staklena vrata vlažnom krpom. Prema potrebi stavite blagi deterdžent na krpu i prebrišite nakon toga krpom navlaženom čistom vodom. Sve dobro osušite.
- Očistite hvataljke , lim za pečenje , rešetku za roštiljanje  i lim za mrvice  u toploj vodi za pranje posuđa. Za to upotrijebite blago sredstvo za pranje posuđa. Nakon čišćenja dobro osušite sve dijelove.

● Čuvanje

- Čuvajte očišćeni proizvod i njegove dijelove pribora na čistom i suhom mjestu bez prašine.
- Mrežni kabel možete zamotati oko odstoynika na stražnjoj strani proizvoda.

● Uklanjanje pogrešaka

Smetnja	Uzrok	Rješenje
Proizvod ne funkcionira.	Mrežni kabel nije priključen na električnu mrežu.	Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
	Mrežna utičnica je neispravna.	Upotrijebite drugu mrežnu utičnicu.
	Proizvod je neispravan.	Obratite se servisnoj službi.
Crvena kontrolna lampica  svijetli, ali proizvod ne grije.	Funkcijska sklopka  je na položaju „OFF“.	Okrenite funkcijsku sklopku  na željenu funkciju.
Vrijeme pečenja jela čini se jako dugo.	Staklena vrata jako su često otvarana radi kontrole napretka pečenja.	Nemojte otvarati staklena vrata češće nego što je potrebno.
	Postavljena je pogrešna temperatura.	Provjerite postavke temperature.

Smetnja	Uzrok	Rješenje
Tijekom uporabe dolazi do razvoja dima i mirisa.	Na grijaćim šipkama ima ostataka sredstva za čišćenje ili namirnica.	Izvadite jela iz proizvoda i nastavite postupak pečenja s otvorenim staklenim vratima sve dok se dim ne prestane pojavljivati.
Ako se smetnje ne mogu ukloniti s pomoću prethodnih savjeta za uklanjanje pogrešaka ili ako utvrdite druge vrste smetnji, obratite se našem servisu.		

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1–7: plastika/20–22: papir i karton/80–98: miješani materijali.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

● Pojednostavljena EU-izjava o sukladnosti

Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih europskih i nacionalnih Direktiva. Sukladnost je dokazana. Odgovarajuće izjave i dokumentacije dostupne su kod proizvođača i mogu se zatražiti.

Cjelovita EU izjava o sukladnosti može se preuzeti sa slijedeće poveznice: www.smart-servicecenter.eu



Srpska oznaka sukladnosti

● Garancija i servis

● Garancija

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitano prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Adresa servisa

Sertronics GmbH
Ostring 60
D-66780 Saarlouis-Fraulautern
NJEMAČKA
00800 333 00 888*
smartwares-service-hr@sertronics.de
* Besplatan broj

IAN 500468_2504

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 500468_2504) kao dokaz o kupnji.

● Recepti

U ovom je poglavlju navedeno nekoliko primjera za pripremu jela; ti su primjeri preporuke. Vrijeme pripreme može biti različito. Recepti su bez jamstva. Svi podaci o sastojcima i pripremi samo su referentne vrijednosti. Nadopunite prijedloge recepata vlastitim iskustvima.

Napomena: obratite pozornost na upute za pripremu na ambalaži namirnica.

Muffini

Sastojci za 4 osobe:

60 g šećera
150 g brašna
½ čajne žlice praška za pecivo
½ čajne žlice sode bikarbone
prstohvat soli

1 jaje (M)
125 ml mlijeka
60 ml suncokretovog ulja
1 čajna žlica ekstrakta vanilije

Priprema:

1. Zagrijte pećnicu.
2. Prvo u zdjelu dodajte šećer, brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol te pomiješajte sastojke žlicom.
3. Zatim dodajte jaja, mlijeko, suncokretovo ulje i ekstrakt vanilije i miješajte sastojke pječanjem oko 2 minute dok ne dobijete glatko tijesto.
4. Napunite ravnomjerno tijesto u kalup za muffine.
5. Pecite muffine na oko 200 °C uz gornji i donji grijač oko 25 minuta na najdonjoj vodilici.

Havajski toast

Sastojci za 4 toasta:

4 kriške toasta
1-2 jušne žlice remoulade umaka
120 g kuhane šunke
½ limenke ananasa
4 kriške sira za gratiniranje
curry

Priprema:

1. Prethodno prepecite kriške toasta.
2. Zatim ih tanko premažite remoulade umakom i na njih stavite kuhanu šunku.
3. Na svaki toast stavite po jedan kolot ananasa. Začinite curry začinom.
4. Nakon toga na ananas stavite po jednu krišku sira.
5. Stavite havajske toastove na rešetku za roštiljanje [8] i prepecite ih u atomatu za roštiljanje i pečenje na gornjoj vodilici na oko 200 °C uz gornji grijač oko 8 minuta.

Pečenje zamrznute mini pizze

Priprema:

1. Gurnite rešetku za roštiljanje [8] u gornju vodilicu prostora za roštiljanje i pečenje.
2. Stavite zamrznutu mini pizzu bez ambalaže na rešetku za roštiljanje [8].

3. Pecite mini pizzu uz gornji donji grijač oko 20 minuta.
4. Pridržavajte se podataka na ambalaži vezano za temperaturu.

Keksi od prhkog tijesta

Sastojci:

125 g maslaca
 125 g šećera
 1 paketić vanilin šećera
 1 prstohvat soli
 1 jaje
 1 bjelanjak
 250 g brašna (tip 405)
 1 čajna žlica praška za pecivo
 naribana korica pola limuna

Priprema:

1. Izmiksajte maslac pjenasto.
2. Dodajte šećer, vanilin šećer, koricu limuna i jaja.
3. Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i sol i umiješajte u tijesto žlicom za miješanje.
4. Ostavite tijesto da miruje oko 10 minuta.
5. Napravite od tijesta željeni oblik, npr. s pomoću uređaja za mljevenje mesa, kalupa za kekse ili vrećice za ukrašavanje slastica.
6. Stavite kekse od prhkog tijesta na lim za pečenje [9] obložen papirom za pečenje.
7. Pecite kekse od prhkog tijesta u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C uz gornji i donji grijač, oko 10 do 15 minuta na gornjoj vodilici dok ne postanu zlatnožuti.

Napomena: količina tijesta je dovoljna za više limova za pečenje [9].

Pecivo

Sastojci:

300 g brašna (ili cjelovitog brašna)
 pune 2 čajne žlice praška za pecivo
 200 g lanenih sjemenki
 1 jaje
 500 g svježeg sira
 1 čajna žlica soli
 kim, luk, šunka itd. po ukusu

Priprema:

1. Sve dobro zamijesiti i oblikovati mala peciva.
2. Stavite peciva na lim za pečenje [9] obložen papirom za pečenje.
3. Pecite na oko 200 °C uz gornji grijač otprilike 30 minuta na gornjoj vodilici.

Napomena: količina tijesta je dovoljna za više limova za pečenje [9].

Puslice

Sastojci:

1 bjelanjak
 sol
 45 g šećera

Priprema:

1. Stavite ohlađeni bjelanjak u nezamašćenu zdjelu. Ne smije se pomiješati žutanjak jer snijeg od bjelanjaka neće biti čvrst.
2. Počnite tući bjelanjak na sporij razini kako u snijegu ne bi nastali preveliki mjehurići.
3. Začinite malim prstohvatom soli.
4. Postupno dodajte polovicu šećera kada snijeg počne biti čvršći.
5. Zatim ga istucite na najvišoj razini.
6. Dodajte ostatak šećera. Tako će masa za puslice postati dovoljno čvrsta.
7. Napunite tijesto za puslice u vrećicu za ukrašavanje slastica s velikim otvorom u obliku zvijezde te uz mali razmak na lim za pačanje [9] obložen papirom za pečenje štrčajte oblike kao što su ružice, štapići ili drugo.
8. Zagrijte automat za roštiljanje i pečenje na oko 120 °C uz gornji i donji grijač.
9. Ostavite puslice da se peku na gornjoj vodilici na oko 120 °C uz gornji i donji grijač oko 2 sata.

Krutoni s maslacem

Sastojci:

2 kriške toast kruha
 1 jušna žlica maslaca

Priprema:

1. Izrežite toast kruh na male kockice.
2. Otopite maslac na niskoj temperaturi u loncu i u njega umiješajte toast kruh.

3. Položite papir za pečenje u lim za pečenje ⁹ i na njega ravnomjerno rasporedite kockice toast kruha.
4. Pecite kockice toast kruha na oko 170 °C uz gornji grijač na gornjoj vodilici. Nakon oko 7 do 10 minuta okrenite kockice toast kruha i pecite ih dodatnih 7 do 10 minuta sve dok kockice toast kruha ne postane zlatnosmeđe.

Napomena: umjesto običnog maslaca, možete upotrijebiti i maslac sa začinskim biljem ili češnjakom. Vrijeme pečenje će se tada smanjiti za oko 5 minuta.

Bageti s mljevenim mesom

Sastojci:

2 baget peciva
250 g mljevenog mesa (miješanog)
2 rajčice
1 luk (na kockice)
2 jušne žlice pirea od rajčice
40 g ribanog parmezana
4 kriške sira
sol i papar

Priprema:

1. Pre režite bagete i izdubite ih.
2. Pomiješajte mljeveno mesto, pire od rajčice, luk, parmezan, malo soli i malo papra.
3. Oblikujte mljeveno meso u 4 okruglice jednake veličine, što je moguće plosnatije, i stavite ih na polovice bageta.
4. Izražite rajčicu na ploške i rasporedite je na bagete.
5. Rasporedite sir na bagete.
6. Stavite bagete na lim za pečenje ⁹ i pecite ih na oko 225 °C u prethodno zagrijanoj pećnici uz gornji i donji grijač oko 20 minuta na donjoj vodilici.

Napomena: mljeveno meso možete zaštititi i bosiljkom, čilijem ili drugim začinima.

Cvjetača (gratinirana)

Sastojci:

½ glavice cvjetače (oko 250 g)
3 kriške limuna
1 jušna žlica maslaca
1 puna čajna žlica brašna
1 jušna žlica soka od limuna
1 jušna žlica badema u listićima
2 jušne žlice sira za gratiniranje (naribanog)
sol, papar, muškatni oraščić

Priprema:

1. Podijelite cvjetaču na komadiće i operite je.
2. Kuhajte cvjetaču s ploškama limuna u kipućoj slanoj vodi 8 do 10 minuta tako da cvjetača bude kuhana al dente. Odvojite oko 150 ml vode od kuhanja.
3. Otopite maslac u loncu i zapržite brašno neprestano miješajući oko 1 minutu.
4. Neprestano miješajući u to ulijte vodu od kuhanja cvjetače i ostavite da kuha oko 2 minute. Ako zaprška od brašna postane previše zgusne, dodajte još malo vode sve dok ne dobijete kremastu smjesu. Začinite sokom od limuna, soli, paprom i muškatnim oraščićem.
5. Stavite cvjetaču u kalup za složenice (promjera oko 14 cm) i ravnomjerno je prelijte umakom.
6. Preko toga pospite sir i listiće badema.
7. Stavite kalup za složenice na lim za pečenje ⁹.
8. Gratinirajte složenac na oko 200 °C u prethodno zagrijanoj pećnici uz gornji i donji grijač oko 20 minuta na donjoj vodilici.

Lisnato tijesto punjeno lososom

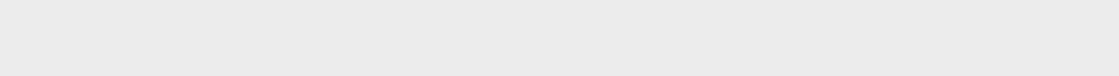
Sastojci:

1 pakiranje lisnatog tijesta (oko 8 komada)
1 pakiranje lososa, dimljenog, u ploškama (oko 200 g)
1 limun
1 luk
1 pakiranje svježeg sira (200 g)
svježi vlasac
sol i papar
1 žutanjak

Priprema:

1. Razdvojite listove lisnatog tijesta i ostavite da se otope ako je potrebno.
2. Pomiješajte svježi sir sa solju, paprom i sokom od jednog limuna.
3. Izrežite luk na sitne kockice.
4. Dodajte polovicu lososa i luk u smjeru od svježeg sira te usitnite sve grupu štapnim mikserom.
5. Narežite ostatak lososa na sitne trakice.
6. Dodajte losos i vlasac smjesi i sve pomiješajte.
7. Stavite po jednu jušnu žlicu smjese na jedan list lisnatog tijesta i preklopите ga.
8. Premažite nastali džep žutanjkom.
9. Stavite džepove od lisnatog tijesta na lim za pečenje 9. Ostavite dovoljno razmaka između pojedinačnih džepova jer će lisnato tijesto narasti.
10. Ostavite džepove od lisnatog tijesta da se peku na donjoj vodilici na oko 220 °C uz gornji i donji grijač oko 25 do 30 minuta. Lisnato bi tijesto trebalo dobiti blago smeđu boju.

Napomena: navedena količina dovoljna je za više limova za pečenje 9.



Legenda korišćenih piktograma	Strana 102
Uvod	Strana 102
Namenska upotreba	Strana 103
Opis delova	Strana 103
Tehnički podaci	Strana 103
Sadržaj pakovanja	Strana 103
Bezbednosna uputstva	Strana 103
Postavljanje proizvoda	Strana 106
Pre prve upotrebe	Strana 107
Puštanje u rad	Strana 107
Roštiljanje i pečenje	Strana 108
Čišćenje i nega	Strana 109
Skladištenje	Strana 110
Otklanjanje greške	Strana 110
Odlaganje	Strana 110
Pojednostavljena Deklaracija o usaglašenosti EU	Strana 111
Adresa servisa	Strana 111
Garancija/Garantni List	Strana 112
Recepti	Strana 114

Legenda korišćenih piktograma

	Pročitajte uputstva		Tajmer od 60 minuta i dodatna funkcija kontinuiranog rada
V	Volt		Kontinuirana kontrola temperature od 70-230 C
	Naizmenična struja/napon		14-l-prostor za kuvanje
Hz	Herc		Ukupna
W	Vat		Rebrasti karton
	Bezbednosna uputstva Uputstva za rukovanje		GS sertifikovana
	Imajte na umu upozorenja i bezbednosna uputstva!		Pakovanje od reciklažnog materijala
	Opasnost po život i opasnost od nesreće za decu!		
	Upozorenje! Opasnost od strujnog udara!		Odložite ambalažu i proizvod na ekološki prihvatljiv način!
	POGODNO ZA KONTAKT SA NAMIRNICAMA! Ovaj proizvod ne utiče na svojstva ukusa i mirisa.	CE	Oznaka CE potvrđuje usaglašenost sa direktivama EU koje se odnose na proizvod.
	Kombinacija roštilja/kuvanja (gornji grejač)		Kombinacija roštilja/kuvanja (gornji-/donji grejač)
	Kombinacija roštilja/kuvanja (donji grejač)		Oprez! Opasnost od opekotina usled vrelih površina!
	Srpska oznaka usaglašenosti		

Mini rerna

● Uvod



Čestitamo vam na kupovini vašeg novog proizvoda. Tako ste se odlučili za visokokvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je deo ovog proizvoda. Sadrži važna bezbednosna

uputstva, uputstva za upotrebu i odlaganje. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim uputstvima za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo onako kako je opisano i za navedene oblasti primene. Predajte sve dokumente prilikom isporuke proizvoda trećem licu.

● Namenska upotreba

Proizvod je namenjen isključivo za pečenje, zagrevanje i roštiljanje hrane i namenjen je isključivo za privatnu upotrebu. Nije dopuštena drugačija upotreba od opisane ili izmena proizvoda i može dovesti do ličnih povreda i oštećenja proizvoda. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štete nastale nepravilnom upotrebom. Proizvod nije namenjen za komercijalnu upotrebu.

● Opis delova

- 1 Šine
- 2 Regulator temperature
- 3 zelena kontrolna lampica
- 4 Funkcijski prekidač
- 5 crvena kontrolna lampica
- 6 Tajmer
- 7 Pleh za mrvice (umetnut)
- 8 Rešetka za roštilj
- 9 Pleh za pečenje
- 10 Klešta za uklanjanje

● Tehnički podaci

Broj tipa: PD-9007
Mrežni napon: 220-240 V~, 50/60 Hz
Snaga: 1300 W
Prostor za kuvanje: cca 14 l
Dimenzije: cca 40,5 x 27,0 x 34,0 cm
(Š x V x D)

● Sadržaj pakovanja

- 1 mini pećnica
- 1 pleh za mrvice
- 1 rešetka za roštilj
- 1 pleh za pečenje
- 1 klešta za uklanjanje
- 1 uputstvo za upotrebu



Bezbednosna uputstva

PRE PRVOG KORIŠĆENJA PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM UPUTSTVIMA ZA RUKOVANJE I BEZBEDNOST! TAKOĐE PREDAJTE SVU DOKUMENTACIJU PRILIKOM PROSLEĐIVANJA PROIZVODA TREĆEM LICU!



! UPOZORENJE! **ŽIVOTNA I OPA-**

SNOST OD NESREĆE ZA DECU!

- Nikada ne ostavljajte decu bez nadzora sa ambalažnim materijalom. Postoji opasnost od gušenja ambalažnim materijalom. Deca često potcenjuju opasnosti.
- Decu stalno držite podalje od proizvoda.
- Ovaj proizvod nije igračka, ne treba da bude u rukama dece. Deca ne mogu da prepoznaju opasnosti koje mogu nastati pri rukovanju proizvodom.
- Deca ne smeju da se igraju sa proizvodom.
- Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godina i preko, kao i osobe sa smanjenim psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa manjkom iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom ili ako su

poučeni u vezi bezbedne upotrebe proizvoda i ako su razumeli posledice koje iz toga proizilaze.

- Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da obavljaju deca koja nisu starija od 8 godina i ako nisu pod nadzorom.
- Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja i priključnog kabl.
- Proizvod uvek mora da bude isključen iz električne mreže kada se ne nadgleda ili čisti.
- Proizvod ili materijal za pakovanje nemojte ostavljati unaokolo. Plastične folije/kese, delovi stiropora itd. mogu postati opasna igračka za decu.



Izbegavajte opasnost po život od električnog udara

- Pre svakog povezivanja na električnu mrežu, proverite proizvod na bilo kakva oštećenja. Nikada ne koristite proizvod ako utvrdite bilo kakva oštećenja.
- Odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice ako primetite neobične zvukove ili mirise ili ako postoji prepoznatljiv kvar.

- Uverite se da mrežni kabl nikada ne bude mokar ili vlažan tokom rada.
- Proizvod ne uranjajte u vodu ili druge tečnosti.
- Zaštitite proizvod od vlage, kapanja i prskanja vode.
- Ne stavljajte predmete napunjene tečnošću, npr. vaze na proizvod.
- Ako tečnost uđe u proizvod, odmah izvucite mrežni utikač. Proverite proizvod pre ponovnog puštanja u rad.
- Zaštitite mrežni kabl od oštih ivica, mehaničkih opterećenja i vrućih površina.
- Dodirujte samo izolovano područje mrežnog utikača prilikom povezivanja ili isključivanja iz strujne utičnice!
- Proizvod koristite samo u suvim prostorijama, nikada na otvorenom ili u vlažnom okruženju.
- Uvek isključite proizvod iz struje nakon upotrebe i pre svakog čišćenja. Proizvod koristi minimum napona čak i kada je isključen, ali je još uvijek uključen u struju. Da bi ste proizvod u potpunosti isključili, izvadite mrežni utikač iz utičnice.
- Nikada ne otvarajte neku od električne opreme ili ubacujte bilo koji predmet u istu. Takvi

postupci predstavljaju opasnost po život usled električnog udara.

- Ako je kabl za napajanje ovog proizvoda oštećen, mora se zameniti od strane proizvođača ili njegovog servisa ili slično kvalifikovane osobe da bi se izbegle opasnosti.
- Pre upotrebe se uverite da postojeći mrežni napon odgovara potrebnom radnom naponu proizvoda (220–240V~, 50/60Hz).



Izbegavajte opasnost od požara i povrede

- Ne pokrivajte proizvod predmetima, dok ga koristite. Prekomerno razvijanje toplote može dovesti do požara.
- Ne ostavljajte proizvod bez nadzora u toku rada. Prekomerno razvijanje toplote može dovesti do požara.
- Nikada ne sušite tekstil ili predmete na, preko ili u proizvodu.
- Proizvod priključite isključivo na pristupačnu utičnicu tako da u slučaju smetnje možete brzo da ga isključite iz struje.
- Uverite se da su otvori za ventilaciju na proizvodu uvek slobodni. Opasnost od pregrevanja!

- Mrežni kabl postavite tako da niko ne može na njega da nagazi ili da se saplete.



- Nikada ne dodirujte staklena vrata ili kućište tokom upotrebe jer postaju veoma vrući. Koristite krpu za lonce ili slično da otvorite staklena vrata da biste izbegli opekotine!
- Nikada ne dodirujte grejne šipke ili prozor za gledanje tokom rada ili pre nego što se proizvod ohladi. Nemojte posezati u prostor za kuvanje tokom rada. Sačekajte dok se proizvod ne ohladi. U suprotnom biste mogli da se opečete.
- Nakon upotrebe ostavite proizvod da se prvo ohladi prije transporta.
- Uvek koristite rukavice za pećnicu ili krpu za lonce kada rukujete vrućim proizvodom!
- Proizvod nije namenjen za rad sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinskog upravljanja.



Opasnost od materijalne štete

- Uverite se da proizvod, mrežni kabl ili mrežni utikač ne dođu u kontakt sa vrućim izvorima kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
- Proizvod upotrebljavajte samo sa isporučenim originalnim priborom.

- Nemojte savijati ili priklešiti mrežni kabl.
- Uvek izvucite mrežni kabl iz utičnice za utikač; nemojte vući za kabl.
- Uverite se da nema lako zapaljivih materijala u neposrednoj blizini proizvoda tokom rada (npr. kuhinjske krpe, krpe za lonce, itd.).
- Ne koristite pleh za pečenje za skladištenje ili obradu kiselih, alkalnih ili slanih namirnica!
- Nije potrebna nikakva radnja od strane korisnika kako bi se proizvod podezio na 50 ili 60 Hz. Proizvod se automatski podešava na 50 ili 60 Hz.
-  **POGODNO ZA KONTAKT SA NAMIRNICAMA!** Ovaj proizvod ne narušava svojstva ukusa i mirisa.
- Nikada ne postavljajte proizvod ispod visećih ormara ili pored zavesa, zidnih jedinica ili drugih zapaljivih predmeta.
- Razmak između proizvoda i visećih ormara, plafona, zidova ili sličnog mora biti najmanje 10 cm naviše i 5 cm sa desne i leve strane. Stoga se proizvod ne sme stavlјati npr. u ormarićima ili slično. U suprotnom, proizvod neće imati adekvatnu ventilaciju i može izazvati požar ili se oštetiti.
- Stavite proizvod samo na površinu otpornu na toplotu. U suprotnom postoji opasnost od požara i može doći do oštećenja proizvoda. Područje ispod dna proizvoda može da promeni boju i da se ošteti. Pored toga, ako je površina mekana, na površini se mogu ostaviti trajni tragovi.
- Postavite proizvod na čvrstu, ravnu površinu otpornu na toplotu (npr. radne ploče od nerđajućeg čelika ili radne ploče od prirodnog kamena kao što je granit). Osigurajte odgovarajuću ventilaciju oko proizvoda.
- Gurnite zadnju stranu proizvoda uz zid. Odstojnici na zadnjoj strani moraju dodirivati zid. Uverite se da je zid napravljen od materijala

● Postavlјanje proizvoda

Napomena: Izvadite proizvod i pribor iz pakovanja. Uklonite sve nalepnice, zaštitne folije i transportne osigurače sa proizvoda.

Napomena: Proverite da li je obim isporuke kompletan i da li ima oštećenja.

Napomena: Očistite sve delove kao što je opisano u poglavlјu „Čišćenje i nega“.

- Ne stavlјajte proizvod u neposrednoj blizini vode, npr. na sudoperama, kadama za pranje ili u vlažnim podrumima. U suprotnom postoji opasnost od strujnog udara.

otpornog na toplotu, npr. podloga za pločice, prirodni kamen ili granit.

● Pre prve upotrebe

- Umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- Okrenite regulator temperature [2] u smeru kazaljke na satu do kraja na najvišu temperaturu.
- Okrenite funkcijski prekidač [4] na gornji i donji grejač [].
- Otvorite staklena vrata i ostavite ih otvorena za ovaj proces.
- Uklonite sav pribor koji je možda korišćen iz prostora za kuvanje.
- Podesite tajmer [6] na 20 minuta. Proizvod se automatski isključuje nakon 20 minuta. Ako želite da prerano prekinete proces grejanja, okrenite regulator temperature [2] do kraja u smeru suprotnom od kazaljke na satu, okrenite funkcijski prekidač [4] u položaj **OFF** i podesite tajmer [6] u položaj „OFF“.

Napomena: Kada se proizvod zagreva po prvi put, može se pojaviti blagi dim i mirisi zbog ostataka vezanih za proizvodnju. Ovo je normalno i potpuno bezopasno. Uverite se da postoji dovoljna ventilacija, na primer otvaranjem prozora.

- Ostavite proizvod da se ohladi i očistite ga kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje i nega“.

Proizvod je spreman za rad.

● Puštanje u rad

Napomene za staklena vrata:

OPREZ! OPASNOST OŠTEĆENJA IMOVINE!

Ne naslanjajte se na staklena vrata. Ne stavljajte predmete na staklena vrata. To dovodi do oštećenja šarki.

Ako pripremate posebno masnu hranu, može doći do povećanja dima. U tom slučaju nemojte potpuno zatvarati staklena vrata, već ih ostavite odškrinuta: staklena vrata imaju zaključani položaj tako da stoje odškrinuta. Ako pažljivo zatvorite staklena vrata, ona

će se zaključati u ovom položaju neposredno pre zatvaranja.

Uvek pažljivo otvarajte i zatvarajte staklena vrata. Da bi se sprečilo prevrtanje pećnice, vrata moraju da budu vođena ručkom tokom celog pokreta prilikom otvaranja i zatvaranja.

Umetnite pleh za mrvice:

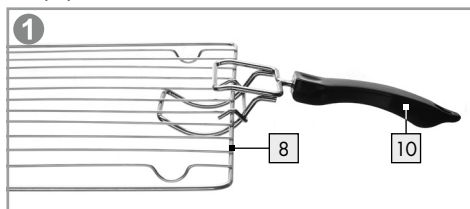
- Gurnite pleh za mrvice [7] ispod donjih grejnih šipki tako da leži ravno na dnu proizvoda.

Upotreba rešetke za roštilj:

- Uvek koristite klešta za uklanjanje [10], da umetnete ili uklonite rešetku za roštilj [8] iz proizvoda. U suprotnom preči opasnost od povrede.

- Nikada ne postavljajte rešetku za roštilj [8] direktno na grejne šipke. U suprotnom postoji opasnost od oštećenja imovine.

- Gurnite rešetku za roštilj [8] u jednu od tri šine [1] u prostoru za kuvanje proizvoda.
- Da biste mogli da uklonite vruću rešetku za roštilj [8], zakačite klešta za uklanjanje [10] kao što je prikazano na slici 1.

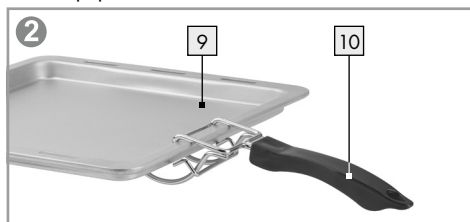


Upotreba pleha za pečenje:

- Uvek koristite klešta za uklanjanje [10], da umetnete ili uklonite pleh za pečenje [9] iz proizvoda. U suprotnom preči opasnost od povrede.

OPREZ! OPASNOST OŠTEĆENJA IMOVINE!

- Nikada ne postavljajte pleh za pečenje [9] direktno na grejne šipke. U suprotnom postoji opasnost od oštećenja imovine.
- Ne koristite pleh za pečenje [9] za skladištenje ili obradu kiselih, alkalnih ili slanah namirnica!
- Ako je moguće, uvek koristite papir za pečenje kako biste pleh za pečenje [9] održavali čistim i zaštili ga od zagorene masnoće od hrane. Ako je pleh za pečenje [9] premazan mašću za pečenje, potrebno je temeljno čišćenje toplom vodom i blagim deterdžentom! Nemojte grebati pleh za pečenje [9] oštrim priborom za jelo.
- Gurnite pleh za pečenje [9] u jednu od tri šine [1] u prostoru za kuvanje proizvoda.
- Da biste mogli da uklonite vrući pleh za pečenje [9], zakačite klešta za uklanjanje [10] kao što je prikazano na slici 2.



- Da biste uključili proizvod, podesite tajmer [6] na položaj „ON” ili na željeno vreme kuvanja (minuti).

Funkcijski prekidač:

Možete da koristite funkcijski prekidač [4] da uključite proizvod i podesite tri različite funkcije:

Simbol	Značenje
	„Gornji grejač” npr. za gratiniranje
	„Donji grejač” npr. za pečenje kolača
	„Gornji i donji grejač” npr. za pečenje pice
	„OFF”: Proizvod je isključen.

Regulator temperature:

Možete podesiti željenu temperaturu pomoću regulatora temperature [2].

Kontinuirani rad/rad tajmera:

Možete podesiti vreme kuvanja pomoću tajmera [6]:

- Podesite tajmer [6] na željeno vreme kuvanja. Crvena kontrolna lampica [5] svetli. Nakon isteka podešenog vremena, čuje se zvučni signal i proizvod prestaje da zagreva. Crvena kontrolna lampica [5] se gasi.
- Ako želite da koristite proizvod bez vremenskog ograničenja (neprekidan rad), okrenite tajmer [6] u smeru suprotnom od kazaljke na satu u položaj „ON”. Crvena kontrolna lampica [5] svetli. Ako želite da prekinete rad, okrenite tajmer [6] u smeru kazaljke na satu u položaj „OFF”. Crvena kontrolna lampica [5] se gasi.

Napomena: Tajmer [6] možete koristiti i kao tajmer bez funkcije grejanja. Da biste to uradili, postavite funkcijski prekidač [4] na **OFF**. Zatim podesite željeno vreme na tajmeru [6]. Prekidač tajmera [6] se sada pomera u smeru suprotnom od kazaljke na satu u položaj „OFF”. Kada istekne podešeno vreme, začuje se zvučni signal. Proizvod se pri tome ne zagreva.

● Roštiljanje i pečenje

- Nikada ne postavljajte posude ili hranu direktno na dno proizvoda,

grejne šipke ili pleh za mrvice [7]. U suprotnom postoji opasnost od oštećenja imovine.

1. Stavite pleh za mrvice [7] u proizvod.
2. Uklonite rešetku za roštilj [8] i pleh za pečenje [9] iz proizvoda. Po potrebi ih obložite papirom za pečenje ili pleh [9] premažite mašću pogodnom za pečenje.

Napomena: U zavisnosti od posude, pećnicu će možda trebati prethodno zagrijati. Pratite uputstva u odgovarajućem receptu. Prethodno zagrevanje je korisno za veoma kratko vreme pečenja, za hrskave korice i za delikatna jela koja zahtevaju konstantnu temperaturu, kao što su sufle. Ako prethodno zagrevanje nije neophodno, preskočite korak 3.

3. Ostavite proizvod da se zagrije do željene temperature:
 - Zatvorite staklena vrata.
 - Podesite željenu temperaturu pomoću regulatora temperature [2].
 - Izaberite željenu funkciju pomoću funkcijskog prekidača [4].
 - Koristite tajmer [6] da podesite vreme predgrevanja od najmanje 15 minuta. Crvena kontrolna lampica [5] označava da je proizvod uključen. Prekidač tajmera [6] se sada pomera u smeru suprotnom od kazaljke na satu u položaj „OFF“.
4. Čim se postigne podešena temperatura, zelena kontrolna lampica [3] svetli. Stavite hranu za roštiljanje ili pečenje na rešetku za roštiljanje [8] ili pleh za pečenje [9] i gurnite je u jednu od šina [1]. Uverite se da postoji dovoljna udaljenost između hrane koja se roštilja ili peče i unutrašnjih zidova i grejnih šipki proizvoda.
5. Zatvorite staklena vrata.
6. Koristite tajmer [6] da podesite željeno vreme roštiljanja ili pečenja. Maksimalno vreme roštiljanja ili pečenja je 60 minuta.

Napomena: Ako je vreme kuvanja vaše hrane za roštiljanje ili pečenje manje od 10 minuta, podesite tajmer [6] prvo na 20 minuta, a zatim vratite na željeno vreme roštiljanja ili pečenja. Proizvod se automatski isključuje nakon podešenog vremena, oglašava se zvučni signal i gase se kontrolne lampice [5]/[3]. Ako želite da prekinete proces grejanja, okrenite regula-

tor temperature [2] do kraja u smeru suprotnom od kazaljke na satu, okrenite funkcijski prekidač [4] u položaj „OFF“ i podesite tajmer [6] u položaj „OFF“. Ili podesite tajmer [6] u položaj „ON“ da biste koristili proizvod bez vremenskog ograničenja; Ako želite da prekinete rad, okrenite tajmer [6] u položaj „OFF“.

7. Nakon zagrevanja, uklonite rešetku za roštilj [8] ili pleh za pečenje [9] pomoću klešta za uklanjanje [10].

● Čišćenje i nega

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice!
- Proizvod nikad ne uranjajte u vodu ili druge tečnosti!

OPREZ! OPASNOST OŠTEĆENJA IMOVINE!

- Nemojte koristiti abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Ona mogu oštetiti površinu proizvoda.
- Ne čistite delove proizvoda u mašini za pranje sudova.
- Nemojte čistiti prostor za kuvanje raspršivačem za pećnicu jer se ostaci na grejnim šipkama ne mogu ukloniti.
 - Proizvod i delove pribora očistite najbolje odmah nakon što se ohladi. Tada se ostaci hrane mogu lakše ukloniti.
 - Obrišite proizvod vlažnom krpom. Ako je potrebno, nanesite blagi deterdžent na krpu, a zatim obrišite krpom navlaženom čistom vodom. Sve dobro osušite.

- Očistite prostor za kuvanje i staklena vrata vlažnom krpom. Ako je potrebno, nanosite blagi deterdžent na krpu, a zatim obrišite krpom navlaženom čistom vodom. Sve dobro osušite.
- Očistite klešta za uklanjanje [10], pleh za pečenje [9], rešetku za roštilj [8] i pleh za mrvice [7] u toploj vodi sa sapunom. Da biste to uradili, koristite blagi deterdžent. Dobro osušite sve delove nakon čišćenja.

● Skladištenje

- Čuvajte očišćeni proizvod i njegove delove pribora na čistom, suvom mestu bez prašine.
- Mrežni kabl možete da omotate oko odstojnika na zadnjoj strani proizvoda.

● Otklanjanje greške

Greška	Uzrok	Rešenje
Proizvod ne radi.	Mrežni utikač nije priključen u struju.	Umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
	Mrežna utičnica je neispravna.	Koristite drugu mrežnu utičnicu.
	Proizvod je neispravan.	Obratite se servisu.
Crvena kontrolna lampica [5] svetli, ali se proizvod ne zagreva.	Funkcijski prekidač [4] je u položaju "OFF".	Okrenite funkcijski prekidač [4] na željenu funkciju.
Vreme kuvanja hrane izgleda veoma dugo.	Staklena vrata su se često otvarala da bi se proverio napredak kuvanja.	Ne otvarajte staklena vrata češće nego što je neophodno.
	Podešena je pogrešna temperatura.	Proverite podešavanja temperature.
Tokom upotrebe se javlja dim i mirisi.	Na grejnim šipkama ima ostataka od čišćenja ili hrane.	Izvadite hranu iz proizvoda i nastavite sa kuvanjem sa otvorenim staklenim vratima dok dim ne nestane.

Ako se smetnje ne mogu rešiti gorenavedenim načinom rešavanja problema ili ako primetite druge vrste smetnji, kontaktirajte naš servisni tim.

● Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.



Obratite pažnju na označavanje materijala za pakovanje pri odvajanju otpada, koji je označen skraćenicama (a) i

brojevima (b) sa sledećim značenjem:
1–7: plastika/20–22: papir i karton/80–98: mešavine.



Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



U interesu zaštite životne sredine nemojte bacati vaš proizvod kada je iskorišćen u kućnom otpadu, nego ga ponesite na odgovarajuće mesto za odlaganje otpada. Informacije o mestima za sakupljanje i njihovom radnom vremenu možete dobiti u vašoj lokalnoj administraciji.

● **Pojednostavljena Deklaracija o usaglašenosti EU**

Ovaj proizvod ispunjava zahteve važećih evropskih i nacionalnih smernica. Usaglašenost je potvrđena. Odgovarajuće deklaracije i dokumenti se nalaze kod proizvođača i mogu se zatražiti.

Kompletnu EU izjavu o usaglašenosti možete preuzeti sa sledećeg linka:

www.smart-servicecenter.eu



Srpska oznaka usaglašenosti

● **Adresa servisa**

Sertronics GmbH

Ostring 60

D-66780 Saarlouis-Fraulautern

NEMAČKA

00800 333 00 888*

smartwares-service-rs@sertronics.com

*Besplatan broj

IAN 500468_2504

Za sva pitanja držite pripravnim račun i broj artikla (IAN 500468_2504) kao dokaz o kupovini.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

● **Garancija/Garantni List**

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800-300-199
- pošaljete e-mail na: kontakt@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušao da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Mini rerna
Model:	PD-9007
IAN/Serijski broj:	500468_2504
Proizvođač:	Sertronics GmbH Ostring 60 66780 Saarlouis-Fraulautern NEMAČKA
Davalac garancije-uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800-300-199 E-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800-300-199 E-mail: kontakt@lidl.rs

● Recepti

Ovo poglavlje sadrži neke primere pripreme hrane; ovi primeri su preporuke. Vreme pripreme može varirati. Recepti su bez garancije. Sve informacije o sastojcima i pripremi su okvirne vrednosti. Dodajte svoja lična iskustva ovim predlozima recepata.

Napomena: Pratite uputstva za pripremu na ambalaži hrane.

Mafini

Sastojci za 4 osobe:

60g šećera
150g brašna
½ kašičice praška za pecivo
½ kašičice sode bikarbone
prstohvat soli
1 jaje (M)
125 ml mleka
60 ml suncokretovog ulja
1 kašičica ekstrakta vanile

Priprema:

1. Zagrejte pećnicu.
2. U posudu za mešanje prvo stavite šećer, brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so i promešajte ove sastojke kašikom.
3. Zatim dodajte jaja, mleko, suncokretovo ulje i ekstrakt vanile i umutite ove sastojke penjačom cca 2 minuta da dobijete glatko testo.
4. Sipajte testo ravnomerno u kalup za mafine.
5. Pecite mafine na najnižoj šini na cca 200 C sa gornjim i donjim grejačem cca 25 minuta.

Havajski tost

Sastojci za 4 tosta:

4 kriške tosta
1–2 kašike tartar sosa
120g kuvane šunke
½ konzerve ananasa
4 kriške sira za gratiniranje
kari

Priprema:

1. Prethodno tostirajte kriške tosta.
2. Zatim premažite tanak sloj tartar sosa i posložite kuvanu šunku.

3. Stavite krišku ananasa na svaki tost. Začinite karijem.
4. Zatim stavite krišku sira na svaki ananas.
5. Stavite havajske tostove na rešetku za roštilj [8] i pecite u uređaju za roštilj i pečenje na gornjoj šini na najvišoj temperaturi od cca 200 C cca 8 minuta.

Pečenje smrznute mini pice

Priprema:

1. Gurnite rešetku za roštilj [8] u gornju šinu prostora za roštilj i pečenje.
2. Stavite zamrznutu mini picu bez pakovanja na rešetku za roštilj [8].
3. Pecite mini picu sa gornjim i donjim grejačem cca 20 minuta.
4. Obratite pažnju na informacije na pakovanju u vezi sa temperaturom.

Ukalupljeni kolačići

Sastojci:

125g putera
125g šećera
1 kesica vanilin šećera
1 prstohvat soli
1 jaje
1 balance
250g brašna (tip 405)
1 kašičice praška za pecivo
rendana kora od pola limuna

Priprema:

1. Umutite puter dok ne postane penast.
2. Dodajte šećer, vanilin šećer, limunovu koru i jaja.
3. Pomešati brašno, prašak za pecivo i so i umešati u testo kašikom.
4. Ostavite testo da odstoji cca 10 minuta.
5. Oblikujte testo u željeni oblik, npr. uz pomoć mašine za mlevenje mesa, kalupa za kolače ili kesu za istiskivanje.
6. Ukalupljene kolačiće stavite na pleh za pečenje [9] obložen papirom za pečenje.
7. Pecite ukalupljene kolačiće u prethodno zagrejanoj pećnici na 180 C sa gornjim i donjim grejačem cca 10-15 minuta na gornjoj šini dok ne porumene.

Napomena: Količina testa je dovoljna za nekoliko plehova za pečenje [9].

Kiflice

Sastojci:

300 g brašna (ili integralno pšenično brašno)

pune 2 kašičice praška za pecivo

200 g semena lana

1 jaje

500 g kvarka/krem sira

1 mala kašičica soli

u zavisnosti od vašeg ukusa, kim, luk, slanina itd.

Priprema:

1. Sve dobro izmesite i od toga formirajte male kiflice.
2. Stavite kiflice na pleh za pečenje [9] obložen papirom za pečenje.
3. Pecite na gornjoj šini na cca 200 C sa gornjim grejačem cca 30 minuta.

Napomena: Količina testa je dovoljna za nekoliko plehova za pečenje [9].

Beze

Sastojci:

1 belance

so

45 g šećera

Priprema:

1. Ohlađene belanca stavite u posudu za mešanje bez masnoće. Ne mešati žumanca sa njim, inače se belance neće izmutiti.
2. Umutite belance laganom brzinom da se u belancu ne bi stvarali veliki mehurići.
3. Začinite sa malim prstohvatom soli.
4. Postepeno dodajte polovinu šećera kada belanca počnu da se stežu.
5. Zatim mutite najvećom brzinom dok ne postane čvrsto.
6. Dodajte preostali šećer. Ovo daje beze masi neophodnu čvrstoću.
7. Napunite beze u kesu za istiskivanje sa velikom zvezdastom mlaznicom i istisnite rozete, jezičke ili druge oblike na pleh za pečenje [9] obložen

papirom za pečenje, ostavljajući mali razmak između njih.

8. Zagrejte uređaj za roštilj i pečenje na cca 120 C sa gornjim i donjim grejačem.
9. Pecite beze na gornjoj šini na cca 120 C sa gornjim i donjim grejačem cca 2 sata.

Krutoni od putera

Sastojci:

2 kriške tosta

1 kašika putera

Priprema:

1. Tost hleb isecite na male kockice.
2. Rastopite puter u šerpi na laganoj vatri i umešajte tost.
3. Pleh za pečenje [9] obložite papirom za pečenje i po njemu ravnomerno rasporedite kocke tosta.
4. Pecite kockice tost hleba na cca 170 C sa gornjim grejačem na gornjoj šini. Posle cca 7-10 minuta, okrenite kocke tost hleba i pecite još 7-10 minuta dok kocke tost hleba ne porumene.

Napomena: Možete koristiti i puter od bilja ili belog luka umesto običnog putera. Vreme pečenja se zatim smanjuje za cca 5 minuta.

Bageti od mlevenog mesa

Sastojci:

2 baget kifle

250 g mlevenog mesa (polo-pola)

2 paradajza

1 luk (narezane na kockice)

2 kašike koncentrata paradajza

40 g rendanog parmezana

4 kriške sira

so i biber

Priprema:

1. Isecite bagete i izdubite ih.
2. Pomešajte mleveno meso, koncentrat paradajza, crni luk, parmezan, malo soli i malo bibera.
3. Od mlevenog mesa formirajte 4 jednake veličine, najbolje ravne, ćufte i stavite ih na polovine bageta.

- Isecite paradajz na kriške i rasporedite ih na bagete.
- Raspodelite sir na bagete.
- Bagete stavite na pleh za pečenje [9] i pecite na donjoj šini na cca 225 C u prethodno zagrejanom pećnici sa gornjim i donjim grejačem cca 20 minuta.

Napomena: Mleveno meso možete začiniti i bosiljkom, čilijem ili drugim začinima.

Karfiol (gratiniran)

Sastojci:

- ½ glavice karfiola (cca 250 g)
- 3 kriške limuna
- 1 kašika putera
- 1 puna kašičica brašna
- 1 kašika limunovog soka
- 1 kašika bademovih štapića
- 2 kašika sira za gratiniranje (rendanog)
- sol biber, muškati oraščić

Priprema:

- Karfiol podelite na cvetove i operite ih.
- Karfiol sa kriškama limuna kuvajte u ključaloj slanoj vodi 8-10 minuta tako da karfiol bude al dente. Pri ocedivanju sakupite cca 150 ml vode od kuvanja karfiola.
- Rastopite puter u šerpi i dodajte brašno neprestano mešajući cca 1 minut.
- Uz stalno mešanje sipajte vodu od kuvanja karfiola i ostavite da kuva cca 2 minuta. Ako smesa sa brašnom postane pregusta, postepeno dodajte još malo vode dok ne dobije kremastu konzistenciju. Začinite limunovim sokom, solju, biberom i muškatnim oraščićem.
- Karfiol stavite u kalup za pečenje (prečnika cca 14 cm) i ravnomerno prelijte sosom.
- Po vrhu pospite sir i štapiće badema.
- Stavite kalup za pečenje na pleh za pečenje [9].
- Pecite sufle na cca 200 C u zagrejanom pećnici sa gornjim i donjim grejačem cca 20 minuta na donjoj šini.

Pecivo od lisnatog testa sa punjenjem od lososa

Sastojci:

- 1 pakovanje listova lisnatog testa (cca 8 komada)
- 1 pakovanje lososa, dimljenog, isečenog (cca 200 g)
- 1 limun
- 1 luk
- 1 pakovanje svežeg sira (200 g)
- svež kopar
- so i biber
- 1 žumance

Priprema:

- Odvojite listove lisnatog testa i ostavite ih da se odmrznu ako je potrebno.
- Krem sir pomešajte sa solju, biberom i sokom od limuna.
- Luk isecite na sitne kockice.
- Dodajte polovinu lososa i crni luk u mešavinu krem sira i sve ugrubo izmiksajte štapnim mikserom.
- Preostali losos isecite na tanke trake.
- U mešavinu dodajte losos i kopar i sve pomešajte.
- Stavite kašiku smese na svaki list lisnatog testa i preklopите ga.
- Dobijeno pecivo premažite žumancem.
- Postavite peciva od lisnatog testa na pleh za pečenje [9]. Ostavite dovoljno prostora između svakog peciva jer će lisnato testo narasti.
- Pecite pecivo od lisnatog testa na donjoj šini na cca 220 C sa gornjim i donjim grejačem cca 25-30 minuta. Lisnato testo treba da dobije blago braon boju.

Napomena: Navedena količina je dovoljna za nekoliko plehova za pečenje [9].

Legenda pictogramelor utilizate	Pagina 118
Introducere	Pagina 118
Utilizare conformă scopului.....	Pagina 119
Descrierea componentelor	Pagina 119
Date tehnice	Pagina 119
Pachetul de livrare	Pagina 119
Indicații de siguranță	Pagina 119
Amplasarea produsului	Pagina 122
Anterior primei puneri în funcțiune	Pagina 123
Punerea în funcțiune	Pagina 123
Grătar și coacere	Pagina 125
Curățare și întreținere	Pagina 126
Depozitare	Pagina 126
Depanare	Pagina 127
Înlăturare	Pagina 127
Declarație de conformitate UE simplificată	Pagina 127
Garanție și service	Pagina 128
Garanție	Pagina 128
Adresa de service	Pagina 128
Rețete	Pagina 128

Legenda pictogramelor utilizate			
	Citiți instrucțiunile		Cronometru de 60 de minute și funcție adițională de funcționare continuă
V	Volt		Reglare continuă a temperaturii de la 70-230 °C
	Curent alternativ/tensiune alternativă		Volum cuptor 14 l
Hz	Hertz		Consum de putere
W	Watt		Carton ondulat
	Indicații de siguranță Indicații de utilizare		Certificat GS
	Respectați indicațiile de avertizare și siguranță!		Ambalaj din material reciclat
	Pericol de moarte și de accidentare pentru nou născuți și copii!		
	Avertizare! Pericol de electrocutare!		Eliminați ambalajul și produsul în mod ecologic!
	SIGUR PENTRU ALIMENTE! Caracteristicile gustative și olfactive nu sunt influențate de acest produs.		Marcajul CE indica conformitatea cu directivele UE relevante aplicabile pentru acest produs.
	Combinație grătar/copt (căldură de sus)		Combinație grătar/copt (căldură de sus/jos)
	Combinație grătar/copt (căldură de jos)		Precauție! Pericol de arsuri datorită suprafețelor fierbinți!
	Marcaj Sârb De Conformitate		

Cuptor

● Introducere



Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acesta

conține informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea acestui produs, familiarizați-vă mai întâi cu instrucțiunile de utilizare și de siguranță. Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.

● Utilizare conformă scopului

Produsul servește exclusiv la coacerea, încălzirea și prepararea la grătar a alimentelor și este prevăzut numai pentru uzul privat. O altă utilizare decât cea descrisă mai sus sau o modificare a produsului nu este permisă și cauzează vătămarea persoanelor și deteriorări ale produsului. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare. Produsul nu este destinat utilizării în scopuri comerciale.

● Descrierea componentelor

- 1 Șine
- 2 Regulator de temperatură
- 3 Bec de control verde
- 4 Comutator funcții
- 5 Bec de control roșu
- 6 Cronometru
- 7 Tavă pentru reziduuri (introdusă)
- 8 Grătar
- 9 Tavă de copt
- 10 Clește

● Date tehnice

Număr tip: PD-9007
Tensiune de rețea: 220-240V~, 50/60Hz
Consum de putere: 1300W
Volum cuptor: cca. 14l
Dimensiuni: cca. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm
(lățime x înălțime x adâncime)

● Pachetul de livrare

- 1 mini cuptor
- 1 tavă pentru reziduuri
- 1 grătar
- 1 tavă de copt
- 1 clește
- 1 manual de utilizare



Indicații de siguranță

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A PRODUSULUI, FAMILIARIZAȚI-VĂ CU TOATE INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ȘI DE SIGURANȚĂ! PREDAȚI TOATE DOCUMENTELE AFERENTE ÎN CAZUL ÎN CARE ÎNSTRĂINAȚI ACEST PRODUS!



⚠ AVERTISMENT! PERICOL DE MOARTE ȘI DE ACCIDENTARE PENTRU NOU NĂSCUȚI ȘI COPII!

- Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați în apropierea materialului de ambalaj. Există pericol de asfixiere datorită materialului de ambalaj. Copiii subapreciază deseori pericolele.
- Nu lăsați produsul la îndemâna copiilor.
- Acest produs nu este o jucărie și nu trebuie să ajungă în mâna copiilor. Copiii nu pot recunoaște pericolele, cauzate de utilizarea acestui produs.
- Copiii nu au voie să se joace cu produsul.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii de peste 8 ani, precum și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse

sau cu lipsă de experiență și/ sau cunoștințe, doar dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea sigură a aparatului și pericolele ce pot rezulta.

- Curățarea produsului și întreținerea acestuia nu trebuie realizate de către copii, decât în cazul în care, aceștia au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați.
- Copii sub 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablurile de conexiune.
- Separați produsul întotdeauna de rețea, dacă nu este supravegheat sau în timpul curățării.
- Nu lăsați produsul sau ambalajul împrăștiat prin locuință. Foliile/ pungile din plastic, componentele de polistiren etc. pot deveni jucării periculoase pentru copii.



Evitați pericolul de moarte datorat șocului electric

- Înainte de fiecare conectare la rețea, verificați produsul cu privire la eventuale deteriorări. Nu folosiți niciodată produsul dacă ați identificat deteriorări.
- Scoateți imediat ștecărul din priză, dacă percepeți un miros

sau zgomot neobișnuit sau dacă ați identificat o defecțiune.

- Asigurați-vă ca în timpul funcționării cablul de alimentare de la rețea să nu se ude sau umezească niciodată.
- Nu scufundați produsul în apă sau în alte lichide.
- Protejați produsul împotriva umidității, picăturilor de apă și stropirii.
- Nu așezați obiecte umplute cu lichide ca de ex.: vase, pe produs.
- Dacă pătrunde lichid în produs, scoateți imediat ștecărul din priză. Verificați produsul înainte de o nouă punere în funcțiune.
- Protejați cablul de alimentare de la rețea contra muchiilor ascuțite, solicitărilor mecanice și suprafețelor fierbinți.
- Apucați numai zona izolată a ștecărului în momentul conectării sau deconectării de la curentul de rețea!
- Utilizați produsul numai în încăperi uscate, niciodată în aer liber sau în mediu umed.
- După utilizare și înainte de fiecare curățare separați întotdeauna produsul de rețeaua de curent. Produsul mai consumă puțin curent chiar și în stare oprită, atunci când este conectat la

rețeaua de alimentare cu curent. Pentru a opri produsul complet, scoateți ștecărul din priză.

- Nu deschideți niciodată componentele electrice și nu introduceți obiecte în acestea. Astfel de intervenții reprezintă pericole de moarte prin electrocutare.
- Atunci când este deteriorat cablul de alimentare de la rețea al acestui produs, cablul trebuie înlocuit de către producător sau serviciul pentru clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară, pentru a evita pericolele.
- Înainte de utilizare asigurați-vă că tensiunea de rețea existentă corespunde cu tensiunea de funcționare, necesară a produsului (220–240 V~, 50/60 Hz).



Evitați pericolul de incendiu și de vătămare

- Nu acoperiți produsul cu obiecte, în timp ce îl utilizați. Producerea de căldură în exces poate cauza incendii.
- Nu lăsați produsul nesupravegheat în timpul funcționării. Producerea de căldură în exces poate cauza incendii.

- Nu uscați niciodată articole textile sau obiecte pe, deasupra sau în produs.
- Conectați produsul numai la o priză ușor accesibilă, pentru ca în cazul apariției de defecțiuni să puteți separa produsul de rețeaua electrică.
- Asigurați-vă că orificiile de aerisire de la produs să fie mereu libere. Pericol de supraîncălzire!
- Instalați cablul de alimentare astfel încât, nimeni să nu poată să pășească sau să se împiedice de acesta.
-  Nu atingeți niciodată ușa de sticlă sau carcasa în timpul utilizării, deoarece acestea devin foarte fierbinți. Pentru deschiderea ușii de sticlă folosiți o lavetă de vase sau altele similare, pentru a împiedica arsurile!
- Nu atingeți niciodată elementele de încălzire sau fereastra de vizualizare în timpul funcționării sau înainte ca produsul să se fi răcit. Nu interveniți în cuptor în timpul funcționării. Așteptați până când produsul s-a răcit. În caz contrar v-ați putea arde.
- Lăsați produsul să se răcească după utilizare, înainte de a-l transporta.

- Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie sau lavete de vase, când lucrați cu produsul fierbinte!
- Nu folosiți produsul cu un temperaturator extern sau un sistem separat cu telecomandă.



Pericol de daune materiale

- Asigurați-vă ca produsul, cablul de alimentare de la rețea sau ștecherul să nu intre în contact cu surse de căldură precum plitele de cuptor sau focul deschis.
- Utilizați produsul numai cu accesoriile originale livrate.
- Nu îndoiți sau striviți cablul de alimentare.
- Apucați întotdeauna cablul de curent de ștecher și nu trageți de cablul de alimentare.
- Aveți grijă ca în timpul funcționării să nu se afle materiale ușor inflamabile în imediata apropiere a produsului (de ex.: prosop de bucătărie, lavete pentru vase etc.).
- Nu folosiți tava de copt pentru depozitarea și prelucrarea alimentelor acide, alcaline sau sărate!
- Nu sunt necesare niciun fel de măsuri din partea utilizatorului, pentru a regla produsul la 50

sau 60 Hz. Produsul se reglează automat la 50 respectiv, la 60 Hz.



SIGUR PENTRU ALIMENTE!

Caracteristicile gustative și olfactive nu sunt influențate de acest produs.

● Amplasarea produsului

Indicație: Scoateți produsul și accesoriile din ambalaj. Scoateți toate autocolantele, foliile de protecție și siguranțele de transport de pe produs.

Indicație: Verificați pachetul de livrare cu privire la integralitate și integritate.

Indicație: Curățați toate componentele în modul descris la capitolul „Curățare și întreținere”.

- Nu amplasați produsul în imediata apropiere a apei, de ex.: lângă chiuvete, vane de spălat sau în beciuri umede. În caz contrar există risc de electrocutare.
- Nu amplasați produsul niciodată sub dulapuri suspendate sau pe lângă perdele sau alte obiecte inflamabile.
- Distanța produsului față de dulapuri suspendate, tavane, pereți sau altele similare trebuie să fie în sus minimum 10 cm și în partea dreaptă și stânga de câte 5 cm. De aceea produsul nu trebuie amplasat de ex.: în dulapuri sau altele similare. În caz contrar nu este posibilă o aerisire suficientă a produsului și se poate cauza

un incendiu sau produsul poate fi deteriorat.

- Așezați produsul numai pe o suprafață rezistentă la temperaturi ridicate. În caz contrar există risc de incendiu și produsul se poate deteriora. Zona de sub partea inferioară a produsului se poate decolora și deteriora. În afară de aceasta pot apărea urme permanente pe o suprafață moale.
- Așezați produsul pe un fundament nivelat, stabil și rezistent la temperaturi ridicate (de ex.: plăci de lucru din oțel inoxidabil sau plăci de lucru din piatră naturală precum granit). Asigurați o ventilație suficientă în jurul produsului.
- Împingeți produsul cu partea din spate până la perete. Distanțierile din partea din spate trebuie să atingă peretele. Aveți grijă ca peretele să fie din material rezistent la temperaturi ridicate, de ex.: faianță, piatră naturală sau granit.

● **Anterior primei puneri în funcțiune**

- Introduceți ștecărul în priză.
- Rotiți regulatorul de temperatură [2] în sensul acelor de ceasornic până la capăt la cea mai mare temperatură.

- Rotiți comutatorul de funcții [4] în poziția pentru căldura de sus și de jos [].
 - Deschideți ușa de sticlă și lăsați-o deschisă pentru acest procedeu.
 - Scoateți eventualele accesorii introduse din cuptor.
 - Reglați cronometrul [6] pe 20 de minute. Produsul se oprește automat după 20 de minute. Dacă doriți să întrerupeți procesul de încălzire înainte de timpul reglat, rotiți regulatorul de temperatură [2] contrar sensului acelor de ceasornic până la capăt, reglați comutatorul de funcții [4] la **OFF** și poziționați cronometrul [6] în poziția „OFF”.
- Indicație:** La prima încălzire a produsului poate apărea puțin fum și se poate forma un miros datorită resturilor cauzate de fabricație. Acest lucru este normal și nu este periculos. Asigurați o ventilație suficientă, de exemplu deschideți fereastra.
- Lăsați să se răcească produsul și curățați-l ca în modul descris în capitolul „Curățare și întreținere”.

Produsul este acum gata de utilizare.

● **Punerea în funcțiune**

Indicații privind ușa din sticlă:

PRECAUȚIE! PERICOL DE DAUNE MATERIALE!

Nu vă sprijiniți de ușa din sticlă. Nu așezați obiecte pe ușa din sticlă. Aceasta cauzează deteriorarea balamalelor.

Dacă preparați alimente foarte grase, se poate forma mai mult fum. În acest caz nu închideți ușa din sticlă de tot, ci lăsați-o un pic deschisă. Ușa din sticlă are mai multe poziții de oprire, astfel încât stă un pic deschisă. Dacă închideți ușa din sticlă cu atenție, aceasta se blochează scurt timp înainte de închidere în această poziție.

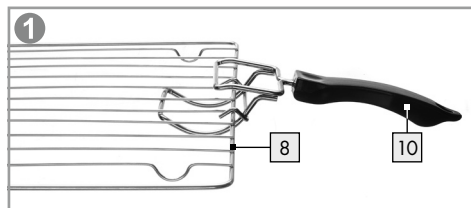
Deschideți și închideți ușa din sticlă întotdeauna cu atenție. Pentru a împiedica răsturnarea cuptorului, ușa trebuie condusă la deschidere și închidere prin toată mișcarea de la mâner.

Introducerea tăvii pentru reziduuri:

- Împingeți tava pentru reziduuri [7] sub elementele de încălzire de jos, astfel încât să fie culcată pe fundul produsului.

Utilizarea grătarului:

- Folosiți întotdeauna cleștele [10], pentru a introduce grătarul [8] în produs sau pentru a-l scoate. În caz contrar există pericol de vătămare.
- Nu puneți grătarul [8] niciodată direct pe elementele de încălzire. În caz contrar există pericol de daune materiale.
- Împingeți grătarul [8] în una dintre cele trei șine [1] din cuptor.
- Pentru a putea scoate grătarul [8] fierbinte, agățați cleștele [10] ca în fig. 1.



Utilizarea tăvii de copt:

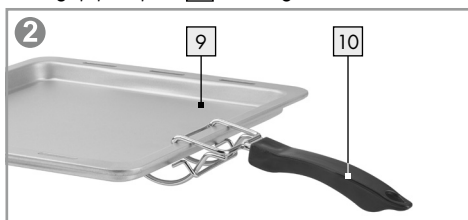
- Folosiți întotdeauna cleștele [10], pentru a introduce tava de copt [9] în produs sau pentru a o scoate. În caz contrar există pericol de vătămare.

PRECAUȚIE! PERICOL DE DAUNE MATERIALE!

- Nu puneți tava de copt [9] niciodată direct pe elementele de

încălzire. În caz contrar există pericol de daune materiale.

- Nu folosiți tava de copt [9] pentru depozitarea și prelucrarea alimentelor acide, alcaline sau sărate!
- Folosiți pe cât posibil întotdeauna hârtie de copt, pentru a menține tava de copt [9] curată și a o proteja contra grăsimii arse din alimente. Dacă tava de copt [9] se unge cu grăsime pentru copt, este necesară o curățare temeinică cu apă caldă și detergent fin de vase! Nu zgâriați cu tacâmuri ascuțite tava de copt [9].
- Împingeți tava de copt [9] în una dintre cele trei șine [1] din cuptor.
- Pentru a putea scoate tava de copt [9] fierbinte, agățați cleștele [10] ca în fig. 2.



- Pentru a porni produsul puneți cronometrul [6] în poziția „ON” sau în poziția cu durata de preparare dorită (minute).

Comutator funcții:

Cu comutatorul de funcții [4] puteți porni produsul și regla trei funcții diferite:

Simbol	Semnificație
	„Căldură de sus” de ex.: pentru gratinat
	„Căldură de jos” de ex. pentru copt prăjituri

Simbol	Semnificație
	„Căldură de sus- & jos” de ex. pentru copt pizza
	„OFF”: Produsul este oprit.

Regulator de temperatură:

Cu regulatorul de temperatură [2] puteți regla temperatura dorită.

Funcționare permanentă/funcționare cu cronometru:

Cu ajutorul cronometrului [6] puteți regla durata de preparare:

- Reglați cronometrul [6] la durata de preparare dorită. Becul de control roșu [5] se aprinde. După scurgerea duratei reglate se aude un semnal sonor și produsul oprește încălzirea. Becul de control roșu [5] se stinge.
- Dacă doriți să folosiți produsul fără limitare temporală (funcționare continuă), rotiți cronometrul [6] contrar sensului acelor de ceasornic în poziția „ON”. Becul de control roșu [5] se aprinde. Dacă doriți să opriți funcționarea, rotiți cronometrul [6] în sensul acelor de ceasornic în poziția „OFF”. Becul de control roșu [5] se stinge.

Indicație: Puteți folosi cronometrul [6] de asemenea, fără funcție de încălzire ca temporizator. Pentru aceasta aduceți comutatorul de funcții [4] în poziția **OFF**. Apoi reglați timpul dorit la cronometru [6]. Comutatorul cronometrului [6] se mișcă acum contrar sensului acelor de ceasornic înspre poziția „OFF”. Se aude un semnal sonor, când s-a scurs durata reglată. În acest timp produsul nu încălzește.

● Grătar și coacere

- Nu așezați/puneți niciodată recipientele sau alimente direct pe fundul produsului, elementele de încălzire sau tava pentru reziduuri [7]. În caz contrar există pericol de daune materiale.

1. Introduceți tava pentru reziduuri [7] în produs.
2. Scoateți grătarul [8] și tava de copt [9] din produs. După caz, tapetați-o cu hârtie de copt respectiv ungeți tava de copt [9] cu grăsime adecvată pentru copt.

Indicație: În funcție de preparat cuptorul trebuie preîncălzit. Respectați specificațiile din respectiva rețetă. Preîncălzirea este utilă la timpuri foarte scurte de copt, pentru cruste crocante cât și la preparate sensibile, care necesită o temperatură constantă, ca de ex.: sufleurile. Dacă nu este necesară preîncălzirea, săriți peste pasul 3.

3. Lăsați să se încălzească produsul la temperatura dorită:
 - Închideți ușa din sticlă.
 - Reglați temperatura dorită cu regulatorul de temperatură [2].
 - Selectați cu comutatorul de funcții [4] funcția dorită.
 - Reglați cu cronometrul [6] o durată de preîncălzire de minimum 15 minute. Becul de control roșu [5] indică faptul că produsul este pornit. Comutatorul cronometrului [6] se mișcă acum contrar sensului acelor de ceasornic înspre poziția „OFF”.
4. Odată ce s-a atins temperatura reglată, becul de control verde [3] se aprinde. Puneți alimentele pentru grătar respectiv copt pe grătar [8] respectiv tava de copt [9] și împingeți-o în una dintre șine [1]. La aceasta aveți grijă la o distanță suficientă a alimentelor pentru grătar respectiv copt față de pereții interiori și elementelor de încălzire ale produsului.
5. Închideți ușa din sticlă.
6. Cu cronometrul [6] reglați durata de gătit la grătar respectiv de copt dorită. Durata maximă

de gătit la grătar respectiv de copt este de 60 de minute.

Indicație: Dacă durata alimentelor dvs. pentru grătar respectiv copt este mai mică decât 10 minute, reglați cronometrul [6] mai întâi la 20 de minute și apoi înapoi la durata de grătar respectiv copt dorită.

Produsul se oprește automat după durata reglată, se aude un semnal sonor și becurile de control [5]/[3] se sting. Dacă doriți să întrerupeți procesul de încălzire înainte de timpul reglat, rotiți regulatorul de temperatură [2] până la capăt contrar sensului acelor de ceasornic, reglați comutatorul de funcții [4] la **OFF** și poziționați cronometrul [6] în poziția „OFF”. Sau aduceți cronometrul [6] în poziția „ON”, pentru a folosi produsul fără limitare temporală, dacă doriți să opriți funcționarea rotiți cronometrul [6] în poziția „OFF”.

7. După procesul de încălzire scoateți grătarul [8] sau tava de copt [9] cu ajutorul cleștelui [10].

● Curățare și întreținere

AVERTISMENT! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Scoateți înainte de fiecare curățare ștecărul din priză!
- Nu scufundați niciodată produsul în apă sau în alte lichide!

PRECAUȚIE! PERICOL DE DAUNE MATERIALE!

- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau agresivi. Aceștia pot deteriora suprafața.

- Nu curățați componentele produsului în mașina de spălat vase.
- Nu curățați cuptorul cu spray pentru cuptoare, deoarece resturile nu mai pot fi îndepărtate de pe elementele de încălzire.
- Cel mai bine curățați produsul și accesorii imediat după ce s-au răcit. Resturile alimentare se pot îndepărta astfel mai ușor.
- Ștergeți produsul cu o lavetă umedă. La nevoie puneți un detergent blând pe o lavetă și apoi ștergeți cu o lavetă umezită cu apă curată. Uscați bine totul.
- Curățați cuptorul și ușa din sticlă cu o lavetă umedă. La nevoie puneți un detergent blând pe o lavetă și apoi ștergeți cu o lavetă umezită cu apă curată. Uscați bine totul.
- Curățați cleștele [10], tava de copt [9], grătarul [8] și tava pentru reziduuri [7] în apă caldă cu detergent. Pentru aceasta folosiți un detergent blând. După curățare uscați toate componentele bine.

● Depozitare

- Depozitați produsul curățat și accesorii sale într-un loc curat, fără praf și uscat.
- Puteți înfășura cablul de alimentare în jurul disanjierelor din spatele produsului.

● Depanare

Defecțiune	Cauză	Remediere
Produsul nu funcționează.	Ștecărul nu este conectat la rețeaua de curent.	Introduceți ștecărul în priză.
	Priza este defectă.	Utilizați altă priză.
	Produsul este defect.	Adresați-vă departamentului de service.
Becul de control roșu [5] este aprins, dar produsul nu încălzește.	Comutatorul de funcții [4] este în poziția „OFF”.	Reglați comutatorul de funcții [4] la funcția dorită.
Durata de preparare a alimentelor pare foarte lungă.	Ușa din sticlă a fost deschisă de prea multe ori, pentru a controla procesul de preparare.	Nu deschideți ușa din sticlă de mai multe ori decât este necesar.
	S-a reglat o temperatură greșită.	Verificați reglările de temperatură.
În timpul utilizării se formează fum și miros.	Pe elementele de încălzire se află resturi de agenți de curățare sau de alimente.	Scoateți alimentele din produs și continuați procesul de preparare cu ușa deschisă, până când dispare fumul.
Dacă defecțiunile nu se pot remedia prin acțiunile menționate mai sus sau dacă identificați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă departamentului nostru de service.		

● Înlăturare

Ambalajul este produs din materiale ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1–7: plastice/20–22: hârtie și carton/80–98: substanțe de conexiune.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoiul menajer atunci când nu mai poate

fi folosit, ci predați-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

● Declarație de conformitate UE simplificată

Acest produs îndeplinește cerințele directivelor europene și naționale în vigoare. Conformitatea a fost certificată. Declarațiile corespunzătoare și documentația se află la producător și pot fi solicitate.

Declarația de conformitate UE completă poate fi descărcată de pe următorul link:
www.smart-servicecenter.eu



Marcaj Sârb De Conformitate

● Garanție și service

● Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatori, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Tempul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștință vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/

unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produse defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Adresa de service

Sertronics GmbH
Ostring 60
D-66780 Saarlouis-Fraulautern
GERMANIA
0800 896 144*
smartwares-service-ro@sertronics.de
* număr telefonic gratuit

IAN 500468_2504

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 500468_2504) ca dovadă de achiziție.

● Rețete

Acest capitol conține unele exemple pentru prepararea alimentelor, aceste exemple sunt recomandări. Durata de preparare poate varia. Rețetele sunt fără garanție. Toate ingredientele și indicațiile de preparare sunt valori orientative. Completați aceste propuneri de rețete cu experiența dvs.

Indicație: Respectați indicațiile de preparare de pe ambalajul alimentelor.

Brioșe

Ingrediente pentru 4 persoane:

60g zahăr
150g făină
½ linguriță praf de copt
½ linguriță bicarbonat de sodiu
o priză de sare
1 ou (M)
125 ml lapte

60 ml ulei de floarea soarelui
1 linguriță extract de vanilie

Preparare:

1. Preîncălziți cuptorul.
2. Mai întâi amestecați într-un castron zahărul, făina, praful de copt, bicarbonatul de sodiu și sarea.
3. Apoi adăugați oul, laptele, uleiul de floarea soarelui și extractul de vanilie și amestecați totul cu un tel timp de cca. 2 minute, până când obțineți un aluat neted.
4. Umpleți aluatul uniform într-o formă de briose.
5. Coaceți brișele la cca. 200 °C căldură de sus și de jos pentru cca. 25 de minute pe șina de jos.

Toast hawaii

Ingrediente pentru 4 porții de toast:

4 felii de pâine toast
1-2 linguri de remuladă
120 g șuncă fiartă
½ conservă de ananas
4 felii de brânză pentru gratinat
curry

Preparare:

1. Prăjiți în prealabil feliile de pâine toast.
2. Apoi ungeți-le cu un strat subțire de remuladă și puneți șunca fiartă pe acestea.
3. Puneți câte o felie de ananas pe felia de pâine toast. Condimentați cu curry.
4. Apoi puneți câte o felie de brânză pe ananas.
5. Puneți feliile de toast hawaii pe grătar [8] și gratinați-le în cuptor pe șina de sus la cca. 200 °C căldură de sus pentru cca. 8 minute.

Coacere mini-pizza congelată

Preparare:

1. Împingeți grătarul [8] în șina de sus a cuptorului.
2. Puneți mini-pizza congelată fără ambalaj pe grătar [8].
3. Coaceți mini-pizza la căldură de sus și de jos cca. 20 de minute.
4. Respectați indicațiile de pe ambalaj cu privire la temperatură.

Prăjitură din aluat fraged

Ingrediente:

125 g unt
125 g zahăr
1 pachet zahăr vanilat
1 priză sare
1 ou
1 albuș de ou
250 g făină (tip 405)
1 linguriță praf de copt
coaja rasă de la o jumătate de lămâie

Preparare:

1. Frecați untul spumă.
2. Adăugați zahărul, zahărul vanilat, coaja de lămâie și oul.
3. Amestecați făina, praful de copt și sarea și integrați în aluat.
4. Lăsați să se odihnească aluatul cca. 10 minute.
5. Puneți aluatul în forma dorită de ex.: cu ajutorul unei mașini de tocat carne, formă de decupat sau șpriț pentru aluat.
6. Puneți prăjitura pe tava de copt [9] tapetată cu hârtie de copt.
7. Coaceți prăjitura din aluat fraged în cuptorul preîncălzit la 180 °C căldură de sus și de jos, cca. 10–15 minute pe șina de sus, până devine aurie.

Indicație: Cantitatea de aluat este suficientă pentru mai multe tăvi de copt [9].

Pituțe

Ingrediente:

300 g făină (sau făină integrală)
2 lingurițe de praf de copt
200 g semințe de in
1 ou
500 g brânză dulce
1 linguriță sare
în funcție de gust chimion, ceapă, slănină etc.

Preparare:

1. Frământați totul bine și formați pituțe mici.
2. Puneți pituțele pe tava de copt [9] tapetată cu hârtie de copt.
3. Coaceți la cca. 200 °C căldură de sus pentru aproximativ 30 de minute pe șina de sus.

Indicație: Cantitatea de aluat este suficientă pentru mai multe tăvi de copt [9].

Bezele

Ingrediente:

1 albuș de ou
sare
45 g zahăr

Preparare:

1. Puneți albușul de ou răcit într-un castron fără grăsimi. Nu trebuie să se amestece gălbenuș de ou, deoarece în caz contrar spuma din albușul de ou nu se întărește.
2. Bateți albușul de ou la o treaptă redusă, ca să nu se formeze bule prea mari în spumă.
3. Condimentați cu o priză de sare.
4. Adăugați treptat jumătate din zahăr, când spuma începe să se întărească.
5. Apoi bateți la cea mai înaltă treaptă.
6. Adăugați restul de zahăr. Astfel masa de bezele obține consistența necesară.
7. Umpleți masa de bezele într-un spritz pentru aluaturi cu gura sub formă de stea și formați la distanță mică rozete, limbi sau alte forme pe tava de copt [9] tapetată cu hârtie de copt.
8. Preîncălziți cuptorul la cca. 120 °C căldură de sus și de jos.
9. Coaceți bezelele pe șina de sus la cca. 120 °C căldură de sus și de jos pentru cca. 2 ore.

Crutoane de unt

Ingrediente:

2 felii de pâine toast
1 lingură unt

Preparare:

1. Taiăți feliile de pâine toast în cubulețe mici.
2. Topiți untul la căldură redusă într-un vas și amestecați pâinea toast.
3. Tapetați o tavă de copt [9] cu hârtie de copt și puneți cubulețele de pâine toast uniform pe tavă.
4. Coaceți cubulețele de pâine toast la cca. 170 °C căldură de sus pe șina de sus. După cca. 7-10 minute întoarceți cubulețele de pâine toast și coaceți-le încă 7-10 minute, până când devin aurii.

Indicație: Puteți folosi de asemenea unt cu ierburi sau usturoi în loc de unt normal. În acest caz durata de copt se reduce cu cca. 5 minute.

Baghete cu carne măcinată

Ingrediente:

2 baghete
250 g carne măcinată (jumătate porc, jumătate vită)
2 roșii
1 ceapă (cubulețe)
2 linguri pastă de roșii
40 g parmezan ras
4 felii de brânză
sare și piper

Preparare:

1. Taiăți baghetele pe lungime și scoateți miezul.
2. Amestecați carnea măcinată, pasta de roșii, ceapa, parmezanul puțină sare și piper.
3. Formați carnea măcinată în 4 chifteluțe la fel de mari, pe cât posibil de plate și puneți-le pe jumătățile de baghete.
4. Taiăți roșiile felii și puneți-le pe baghete.
5. Puneți brânza pe baghete.
6. Puneți baghetele pe o tavă de copt [9] și coaceți-le la cca. 225 °C în cuptorul preîncălzit la căldură de sus și de jos pentru cca. 20 de minute pe șina de jos.

Indicație: Puteți condimenta carnea măcinată de asemenea cu busuioc, chili sau alte condimente.

Conopidă (gratinată)

Ingrediente:

½ conopidă (cca. 250 g)
3 felii de lămâie
1 lingură unt
1 linguriță cu vârf făină
1 lingură suc de lămâie
1 lingură batoane de migdale
2 linguri brânză de gratinat (rasă)
sare, piper, nucșoară

Preparare:

1. Împărțiți conopida în buchețele și spălați-o.
2. Fierbeți conopida cu feliile de lămâie în apă clocotită cu sare pentru 8-10 minute, astfel

- încât conopida să fie al dente. La scurgerea apei rețineți cca. 150 ml de apă fiartă.
3. Într-un vas topiți untul și prăjiți făina amestecând continuu cca. 1 minut.
 4. Adăugați apa în care ați fiert conopida amestecând continuu și lăsați să fiarbă cca. 2 minute. Dacă făina devine prea tare mai adăugați treptat apă, până când obțineți o consistență cremoasă. Condimentați cu suc de lămâie, sare, piper și nucșoară.
 5. Puneți conopida într-o caserolă (diametru de cca. 14 cm) și turnați sosul uniform deasupra.
 6. Presărați brânza și batoanele de migdale deasupra.
 7. Puneți caserola pe tava de copt [9].
 8. Gratinați sufleul la cca. 200 °C în cuptorul preîncălzit la căldură de sus și de jos pentru cca. 20 de minute pe șina de jos.

10. Lăsați să se coacă pateurile pe șina de jos la cca. 220 °C căldură de sus și de jos pentru cca. 25–30 de minute. Aluatul de foietaj trebuie să devină ușor maroniu.

Indicație: Cantitatea indicată este suficientă pentru mai multe tăvi de copt [9].

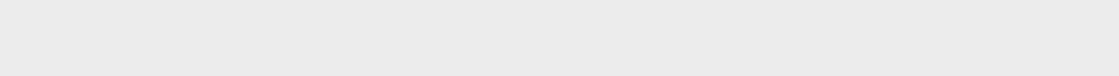
Pateuri umplute cu somon

Ingrediente:

- 1 pachet cu foi de foietaj (cca. 8 bucăți)
- 1 pachet de somon afumat, feliat (cca. 200 g)
- 1 lămâie
- 1 ceapă
- 1 pachet brânză proaspătă (200 g)
- mărar proaspăt
- sare și piper
- 1 gălbenuș

Preparare:

1. Desfaceți foile de foietaj și după caz, lăsați să se decongeleze.
2. Amestecați brânza proaspătă cu sare, piper și sucul de la o lămâie.
3. Tăiați ceapa în cubulețe fine.
4. Adăugați jumătate din somon și ceapa la masa de brânză proaspătă și zdrobiți grosier cu un mixer vertical.
5. Restul de somon tăiați în fâșii fine.
6. Adăugați somonul și mărarul la masă și amestecați totul.
7. Puneți câte o lingură din masă pe foaia de foietaj și împăturiți-o.
8. Ungeți pateul format cu gălbenuș.
9. Puneți pateurile pe tava de copt [9]. Lăsați suficientă distanță între pateuri, deoarece aluatul de foietaj mai crește.



Легенда на използваните пиктограми	Страница 134
Увод	Страница 135
Употреба по предназначение.....	Страница 135
Описание на частите	Страница 135
Технически данни	Страница 135
Обем на доставката.....	Страница 135
Указания за безопасност	Страница 135
Инсталиране на продукта	Страница 139
Преди първото пускане в действие	Страница 140
Пускане в действие	Страница 140
Гриловане и печене	Страница 142
Почистване и поддръжка	Страница 143
Съхранение	Страница 143
Отстраняване на грешки	Страница 144
Изхвърляне	Страница 144
Опростена ЕС декларация за съответствие	Страница 144
Гаранция и сервиз	Страница 145
Гаранция	Страница 145
Гаранционни условия	Страница 145
Обхват на гаранцията.....	Страница 145
Процедура при гаранционен случай	Страница 146
Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване	Страница 146
Сервизно обслужване	Страница 146
Вносител	Страница 146
Адрес на сервиза	Страница 147
Рецепти	Страница 147

Легенда на използваните пиктограми

	Прочетете указанията		60-минутен таймер и допълнителна функция за непрекъснат работен режим
V	Volt		Безстепенно регулиране на температурата от 70–230 °C
	Променлив ток/променливо напрежение		Отделение за готвене 14 l
Hz	Hertz		Консумирана мощност
W	Watt		Велпапе
	Указания за безопасност Указания за действия		Сертифициран по GS
	Спазвайте предупрежденията и указанията за безопасност!		Опаковка от рециклируем материал
	Опасност за живота и опасност от злополука за бебета и малки деца!		
	Предупреждение! Опасност от токов удар!		Отстранете опаковката и продукта като отпадък в съответствие с правилата за опазване на околната среда!
	ГОДЕН ЗА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ! Този продукт не влошава вкусовете и ароматните качества.		CE маркировката означава съответствие с директиви на ЕС, приложими за този продукт.
	Комбинация грил/печене (горно загряване)		Комбинация грил/печене (горно/долно загряване)
	Комбинация грил/печене (долно загряване)	 	Внимание! Опасност от изгаряне при допир до горещи повърхности!
	Маркировка за съответствие - сърбия		

Мини фурна

● Увод



Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасност, употреба и изхвърляне. Преди употребата на продукта се запознайте с всички инструкции за обслужване и безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Когато предавате продукта на трети лица, предавайте заедно с него и всички документи.

● Употреба по предназначение

Продуктът е предназначен само за печене, претопляне и грилове на храна, и за употреба само в домашни условия. Приложение, различно от посоченото, или модификация на продукта са недопустими и водят до физически наранявания и повреди на продукта. Производителят не носи отговорност за повреди в резултат на неправилна употреба. Продуктът не е предназначен за професионални цели.

● Описание на частите

- 1 Релси
- 2 Температурен регулатор
- 3 Зелена контролна лампа
- 4 Функционален превключвател
- 5 Червена контролна лампа
- 6 Таймер
- 7 Тава за трохи (поставена)
- 8 Грил скара
- 9 Тава
- 10 Щипка за изваждане

● Технически данни

Номер на типа:	PD-9007
Мрежово напрежение:	220-240 V~, 50/60 Hz
Консумирана мощност:	1300 W
Отделение за готвене:	ок. 14 l
Размери:	ок. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm (Ш x В x Д)

● Обем на доставката

- 1 мини фурна
- 1 тава за трохи
- 1 грил скара
- 1 тава
- 1 щипка за изваждане
- 1 ръководство за експлоатация



Указания за безопасност

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА НА ПРОДУКТА СЕ ЗАПОЗНАЙТЕ С ВСИЧКИ УКАЗАНИЯ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ И БЕЗОПАСНОСТ! ПРИ ПРЕДОСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТА НА ТРЕТИ ЛИЦА ПРЕДАЙТЕ СЪЩО И ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ!



**▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА
И ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКА ЗА БЕБЕТА И МАЛКИ**

ДЕЦА! Никога не оставяйте децата без наблюдение с опаковъчния материал. Съществува опасност от задушаване с опаковъчния материал. Децата често подценяват опасностите.

- Винаги дръжте децата далече от продукта.
- Този продукт не е играчка и не бива да попада в ръцете на деца. Децата не могат да преценяват опасностите, които възникват при боравене с продукта.
- Децата не бива да играят с продукта.
- Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с ограничени физически, сензорни и умствени способности или без опит и/или знания, ако са под надзор или са били инструктирани за безопасната употреба на уреда и разбират произтичащите от това опасности.
- Почистването и потребителската поддръжка да не се изпълняват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под надзор.

- Деца под 8 годишна възраст трябва да се държат далече от уреда и свързващия кабел.
- При липсващ надзор или при почистване винаги изключвайте продукта от електрическата мрежа.
- Не оставяйте продукта или опаковъчния материал без наблюдение. Найлоновите фолиа/пликове, части от стиропор, и др. могат да се превърнат в опасна играчка за децата.



Избягвайте опасност за живота от токов удар

- Преди всяко включване в електрическата мрежа проверявайте продукта за евентуални повреди. Никога не използвайте продукта, ако забележите някакви повреди.
- Незабавно издърпайте щепсела от контакта, ако установите необичайни шумове, миризми или явна неизправност.
- По време на работа внимавайте захранващият кабел никога да не се мокри или навлажнява.
- Не потапяйте продукта във вода или други течности.

- Пазете продукта от влага, капки и водни пръски.
- Не поставяйте предмети, пълни с течности, напр. вази, върху продукта.
- Ако в продукта попадне течност, незабавно издърпайте щепсела. Преди повторна употреба възложете на специалист проверка на продукта.
- Пазете захранващия кабел от остри ръбове, механично натоварване и горещи повърхности.
- Хващайте само изолираната част на захранващия щепсел при включване или изключване от мрежата!
- Използвайте продукта само в сухи помещения, никога на открито или във влажна среда.
- Винаги след употреба и преди всяко почистване изключвайте продукта от електрическата мрежа. Продуктът консумира електроенергия дори когато е изключен, но свързан към захранването. За пълно изключване на продукта издърпайте щепсела от контакта.
- Никога не отваряйте електрическо средство и не поставяйте предмети в него. Подобни интервенции означават опасност за живота от токов удар.
- Ако захранващият кабел на този продукт е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов сервиз или лице със сходна квалификация, за да се избегнат опасности.
- Преди употреба се уверете, че напрежението на електрическата мрежа отговаря на необходимото работно напрежение на продукта (220–240 V~, 50/60 Hz).



Избягвайте опасност от пожар и нараняване

- Не закривайте продукта с предмети, докато го използвате. Прекомерното загряване може да предизвика пожар.
- Не оставяйте продукта да работи без надзор. Прекомерното загряване може да предизвика пожар.
- Никога не сушете текстилни изделия или предмети върху, над или в продукта.
- Включвайте продукта само в леснодостъпен контакт, за да можете бързо да го изключите от захранването в случай на повреда.

- Погрижете се вентилационните отвори на продукта да са винаги свободни. Опасност от прегряване!
- Поставайте захранващия кабел така, че никой да не може да стъпва върху него или да се спъва в него.
-  Никога не докосвайте стъклената врата или корпуса по време на работа, тъй като те се нагорещават силно. За отваряне на стъклената врата използвайте кухненски ръкохватки или друго подобно, за да избегнете изгаряния!
- Никога не докосвайте нагревателите или прозореца за наблюдение по време на работа или преди продуктът да е изстинал. Никога не протягайте ръка към отделението за готвене по време на работа. Изчакайте, докато продуктът изстине. В противен случай може да се изгорите.
- След употреба оставете продукта първо да изстине, преди да го транспортирате.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки, когато боравите с горещия продукт!

- Не използвайте продукта с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.



Опасност от материални щети

- Уверете се, че продуктът, захранващият кабел или щепселът не влизат в контакт с горещи източници, като котлони или открит пламък.
- Използвайте продукта само с доставените оригинални принадлежности.
- Не прегъвайте и не притискайте захранващия кабел.
- За изключване винаги издърпвайте щепсела от контакта, никога не дърпайте захранващия кабел.
- Уверете се, че по време на работа в непосредствена близост до продукта няма леснозапалими материали (напр. кухненска кърпа, ръкохватки и др.).
- Не използвайте тавата за съхранение и обработка на киселинни, алкални или солени храни! обработка на киселинни, алкални или солени храни!

- Не се изискват действия от страна на потребителя за настройване на продукта на 50 Hz или 60 Hz. Продуктът се настройва автоматично на 50 Hz или на 60 Hz.



ГОДЕН ЗА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!

Този продукт не влошава вкусовите и ароматните качества.

● Инсталиране на продукта

Указание: Извадете продукта и принадлежностите от опаковката. Отстранете всички стикери, защитното фолио и обезопасяващи елементи за транспорт от продукта.

Указание: Проверете доставката за пълнота и повреди.

Указание: Почистете всички части, както е описано в раздел „Почистване и поддръжка“.

- Не поставяйте продукта в непосредствена близост до вода, напр. до мивки, умивалници или във влажни килери. В противен случай съществува опасност от токов удар.
- Никога не поставяйте продукта под висящи шкафове или до завеси, стенни шкафове или други запалими предмети.
- Разстоянието на продукта спрямо висящи шкафове, тавани, стени или други подобни трябва да е минимум 10 cm нагоре и

5 cm отдясно и отляво. Поради това продуктът не трябва да се поставя в шкафове или други подобни. В противен случай не е възможна достатъчна вентилация на продукта и той може да предизвика пожар или да се повреди.

- Поставяйте продукта само върху термоустойчива повърхност. В противен случай съществува опасност от пожар и продуктът може да се повреди. Възможно е зоната под дъното на продукта да се обезцвети и повреди. Освен това могат да се образуват трайни отпечатащи върху основата, ако повърхността е мека.
- Поставяйте продукта върху твърда, равна и термоустойчива основа (напр. плот от неръждаема стомана или плот от естествен камък като гранит). Осигурете достатъчна вентилация около продукта.
- Преместете продукта със задната страна до стената. Ограничителите от задната страна трябва да се допират до стената. Уверете се, че стената е от термоустойчив материал, напр. плочки, естествен камък или гранит.

● Преди първото пускане в действие

- Включете щепсела в контакта.
- Завъртете температурния регулатор [2] по посока на часовниковата стрелка до ограничител на най-високата температура.
- Завъртете функционалния превключвател [4] на горно и долно загряване [].
- Отворете стъклената врата и я оставете отворена за този процес.
- Извадете евентуално поставените принадлежности от отделениято за готвене.
- Завъртете таймера [6] на 20 минути. След 20 минути продуктът се изключва автоматично. Ако искате да прекъснете преждевременно процеса на загряване, завъртете температурния регулатор [2] обратно на часовниковата стрелка до ограничител, поставете функционалния превключвател [4] на OFF и настройте таймера [6] в положение „OFF“.

Указание: Когато продуктът се нагрява за първи път, е възможно да се отделят лек дим и миризма поради остатъци, обусловени от производството. Това е нормално и е напълно безопасно. Осигурете достатъчна вентилация, отворете например прозорец.

- Оставете продукта да изстине и го почистете, както е описано в раздел „Почистване и поддръжка“.

Сега продуктът е готов за употреба.

● Пускане в действие

Указания за стъклената врата: ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

Не се облягайте на стъклената врата. Не поставяйте предмети върху стъклената врата. Това води до повреда на шарнирите.

Ако приготвяте твърде мазни ястия, това може да доведе до повишено задимвяване. В този случай не затваряйте напълно стъклената врата, а я оставете отворена с малък процеп: Стъклената

врата има положение за фиксиране, така че да е отворена на един процеп. Ако затворите стъклената врата внимателно, тя ще се фиксира в това положение точно преди да се затвори. Винаги отваряйте и затваряйте внимателно стъклената врата. За да се предотврати преобръщане на фурната, движението на пълно отваряне и затваряне на вратата трябва да се изпълнява посредством дръжката.

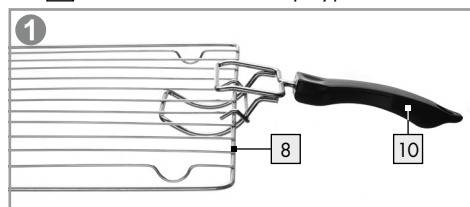
Поставяне на тавата за трохи:

- Плъзнете тавата за трохи [7] под долните нагреватели, така че да прилегне върху дъното на продукта.

Използване на грил скарата:

- Винаги използвайте щипката за изваждане [10], за да поставите грил скарата [8] в продукта или да я извадите. В противен случай съществува опасност от нараняване.
- Никога не поставяйте грил скарата [8] директно върху нагревателите. В противен случай съществува опасност от материални щети.

- Вкарайте грил скарата [8] в една от трите релси [1] в отделениято за готвене на продукта.
- За да можете да извадите горещата грил скара [8], закачете щипката за изваждане [10], както е показано на фигура 1.



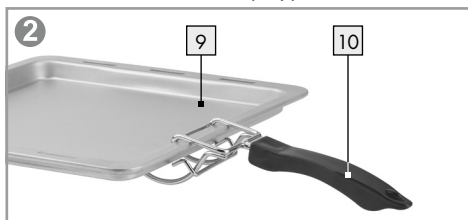
Използване на тавата:

- Винаги използвайте щипката за изваждане [10], за да поставите тавата [9] в продукта или да я извадите. В противен случай съществува опасност от нараняване.

ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не поставяйте тавата [9] директно върху нагревателите. В противен случай съществува опасност от материални щети.
- Не използвайте тавата [9] за съхранение и обработка на киселинни, алкални или солени храни!
- По възможност използвайте винаги хартия за печене, за да поддържате тавата [9] чиста и да я предпазите от загоряла мазнина от хранителни продукти. Ако тавата [9] е намазана с мазнина за печене, е необходимо основно почистване с топла вода и мек миещ препарат! Не драскайте тавата [9] с остри прибори.

- Вкарайте тавата [9] в една от трите релси [1] в отделението за готвене на продукта.
- За да можете да извадите горещата тава [9], закачете щипката за изваждане [10], както е показано на фигура 2.



- За да включите продукта, поставете таймера [6] в положение „ON“ или на необходимото време за готвене (минути).

Функционален превключвател:

Посредством функционалния превключвател [4] можете да включите продукта и да настроите три различни функции:

Символ	Значение
	„Горно загряване“, напр. за запичане
	„Долно загряване“, напр. за печене на сладкиши
	„Горно/долно загряване“, напр. за печене на пица
	„OFF“: Продуктът е изключен.

Температурен регулатор:

Посредством температурния регулатор [2] можете да настроите необходимата температура.

Непрекъснат работен режим/Режим с таймер:

С помощта на таймера [6] можете да настроите времето за готвене:

- Настройте таймера [6] на необходимото време за готвене. Червената контролна лампа [5] светва. След изтичане на настроеното време прозвучава сигнал и продуктът

спира да се нагрява. Червената контролна лампа [5] изгасва.

- Ако искате продуктът да работи без времево ограничение (непрекъснат работен режим), завъртете таймера [6] обратно на часовниковата стрелка в положение „ON“. Червената контролна лампа [5] светва. Ако искате да прекратите работния режим, завъртете таймера [6] по посока на часовниковата стрелка в положение „OFF“. Червената контролна лампа [5] изгасва.

Указание: Можете да използвате таймера [6] и като кухненски часовник без функция за заграване. За целта поставете функционалния превключвател [4] на **OFF**. След това настройте необходимото време чрез таймера [6]. Сега превключвателят на таймера [6] се върти обратно на часовниковата стрелка в положение „OFF“. Когато настроеното време изтече, прозвучава сигнал. В това време продуктът не се нагрява.

● Гриловане и печене

- Никога не поставяйте съдове или хранителни продукти директно върху дъното на продукта, нагревателите или тавата за трохи [7]. В противен случай съществува опасност от материални щети.

1. Поставете тавата за трохи [7] в продукта.
2. Извадете грил скарата [8] и тавата [9] от продукта. При необходимост поставете върху тях хартия за печене или намажете тавата [9] с мазнина, подходяща за печене.

Указание: В зависимост от ястието, фурната трябва да се загрее предварително. Придържайте се към инструкциите в съответната рецепта. Предварителното заграване е подходящо за много кратко време за печене, за хрупкава коричка и деликатни ястия, които

изискват постоянна температура, като например суфле. Ако не е необходимо предварително заграване, пропуснете стъпка 3.

3. Оставете продукта да се загрее до необходимата температура:

- Затворете стъклената врата.
- Настройте необходимата температура посредством температурния регулатор [2].
- Посредством функционалния превключвател изберете [4] необходимата функция.
- Посредством таймера [6] настройте време за предварително заграване от минимум 15 минути. Червената контролна лампа [5] отчита, че продуктът е включен. Сега превключвателят на таймера [6] се върти обратно на часовниковата стрелка в положение „OFF“.

4. При достигане на настроената температура светва зелената контролна лампа [3]. Поставете храната за гриловане или печене върху грил скарата [8] или тавата [9] и я вкарайте в една от релсите [1]. Уверете се, че има достатъчно разстояние между храната за печене или гриловане спрямо вътрешните стени и нагревателите на продукта.

5. Затворете стъклената врата.
6. Посредством таймера [6] настройте необходимото време за гриловане или печене. Максималното време за гриловане или печене е 60 минути.

Указание: Ако времето за гриловане или печене на храната е по-малко от 10 минути, настройте таймера [6] първо на 20 минути и след това обратно на необходимото време за гриловане или печене.

Продуктът се изключва автоматично след настроеното време, прозвучава сигнал и контролните лампи [5]/[3] изгасват. Ако искате да прекъснете преждевременно процеса на заграване, завъртете температурния регулатор [2] до ограничител обратно на часовниковата стрелка, поставете функционалния превключвател [4] на **OFF** и настройте таймера [6] в положение „OFF“. Или поставете таймера [6] в положение „ON“, за да използвате продукта без времево ограничение; ако искате да прекратите работния

режим, завъртете таймера [6] в положение „OFF“.

7. След загряване извадете грил скарата [8] или тавата [9] с помощта на щипката за изваждане [10].

● Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- Преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта!
- Никога не потапяйте продукта във вода или други течности!

ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте абразивни или агресивни почистващи средства. Те могат да повредят повърхността.
- Не почиствайте частите на продукта в съдомиялна машина.
- Не почиствайте отделението за готвене със спрей за фурни, тъй като остатъците върху

нагревателите не могат да се отстранят повече.

- Най-добре е да почиствате продукта и принадлежностите веднага след изстиване. Това оставящите от хранителни продукти се премахват по-лесно.
- Почиствайте продукта с влажна кърпа. При необходимост добавете мек миеш препарат върху кърпа, навлажнена с чиста вода, и почистете. След това подсушете добре.
- Почиствайте отделението за готвене и стъклената врата с влажна кърпа. При необходимост добавете мек миеш препарат върху кърпа, навлажнена с чиста вода, и почистете. След това подсушете добре.
- Почиствайте щипката за изваждане [10], тавата [9], грил скарата [8] и тавата за трохи [7] в топла вода. За целта използвайте мек миеш препарат. След почистване подсушавайте всички части добре.

● Съхранение

- Съхранявайте почистения продукт и всички принадлежности на чисто, сухо място без прах.
- Можете да навиете захранващия кабел около ограничителите от задната страна на продукта.

● Отстраняване на грешки

Грешка	Причина	Отстраняване
Продуктът не функционира.	Щепселът не е свързан към електрическата мрежа.	Включете щепсела в контакта.
	Контактът е дефектен.	Използвайте друг контакт.
	Продуктът е дефектен.	Обърнете се към сервиза.
Червената контролна лампа 5 свети, но продуктът не загрева.	Функционалният превключвател 4 е в положение „OFF“.	Завъртете функционалния превключвател 4 на необходимата функция.
Времето за готвене на ястията е много дълго.	Стъклената врата е отваряна много често, за да се проверява степента на готвене.	Не отваряйте стъклената врата по-често от необходимото.
	Настроена е неправилна температура.	Проверете температурните настройки.
По време на употреба се отделят дим и миризма.	По нагревателите има остатъци от почистването или от хранителни продукти.	Извадете храната от продукта и го оставете да се работи при отворена стъклена врата, докато димът изчезне.
Ако повредите не могат да бъдат отстранени по посочените по-горе начини или ако установите друг вид неизправност, моля, обърнете се към нашия сервиз.		

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси/20–22: хартия и картон / 80–98: композитни материали.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

● Опростена ЕС декларация за съответствие

Този продукт отговаря на изискванията на действащите европейски и национални директиви. Съответствието е удостоверено с документ. Съответните декларации и документация се съхраняват при производителя и могат да бъдат изискани.

Пълната ЕС Декларация за съответствие може да бъде изтеглена от следния линк:
www.smart-servicecenter.eu

CE **ΔΔ** Маркировка за съответствие - сърбия

● **Гаранция и сервис**

● **Гаранция**

Уважаеми клиенти,
за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата подолу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

● **Гаранционни условия**

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът

е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

● **Обхват на гаранцията**

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервис, гаранцията отпада.

● Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 500468_2504) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacija.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

● Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

● Сервизно обслужване

България

Тел.: 00800 333 00 888

Е-мейл: smartwares-service-bg@sertronics.de
IAN 500468_2504

● Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ТРАЙСТАР ЮРЪП Б.В.

Юлес Верневег 87
5015 БХ Тилбург
ХОЛАНДИЯ

*Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки/ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Адрес на сервиза

Sertronics GmbH
Ostring 60
D-66780 Saarlouis-Fraulautern
ХОЛАНДИЯ
00800 333 00 888*
smartwares-service-bg@sertronics.de
*Безплатен номер

IAN 500468_2504

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 500468_2504) като доказателство за покупката.

● Рецепти

Този раздел съдържа някои примери за приготвяне на ястия; които са препоръчителни. Времето за приготвяне може да варира. Рецептите са без гаранция. Данните за всички съставки и за приготвянето са ориентировъчни стойности. Допълнете тези рецепти с Вашия личен опит.

Указание: Съблюдавайте указанията за приготвяне върху опаковката на хранителните продукти.

Мъфини

Съставки за 4 души:

60g захар
150g брашно
½ ч.л. бакпулвер
½ ч.л. сода бикарбонат
щипка сол
1 яйце (M)
125 ml прясно мляко
60 ml слънчогледово олио
1 ч.л. ванилов екстракт

Приготвяне:

1. Загрейте предварително фурната.
2. Първо сложете захарта, брашното, бакпулвера, содата бикарбонат и солта в купа и разбъркайте тези съставки с лъжица.
3. След това добавете яйцата, прясното мляко, слънчогледовото олио и ваниловия екстракт и разбийте тези съставки с бъркалка ок. 2 минути до гладко тесто.
4. Разпределете тестото равномерно във форми за мъфини.
5. Печете мъфините на ок. 200°C, горно и долно загряване, ок. 25 минути на най-долната релса.

Хавайски тост

Съставки за 4 тоста:

4 филии хляб за тост
1–2 супени лъжици ремулада (сос тартар)
120g варена шунка
½ кутия ананас
4 плочки кашкавал за запичане
Къри

Приготвяне:

1. Запечете филиите хляб леко в тостера.
2. След това ги намажете тънко с ремулада (сос тартар) и покрийте с варената шунка.
3. Поставете по една шайба ананас върху всяка намазана филия. Подправете с къри.
4. След това поставете по една плочка кашкавал върху ананаса.
5. Подредете хавайските тостове върху грил скарата [8] и печете във фурната на горната релса на ок. 200°C, горно загряване, ок. 8 минути.

Печене на дълбоко замразена мини пица

Приготвяне:

1. Поставете грил скарата [8] на горната релса във фурната.
2. Поставете дълбоко замразената мини пица без опаковка върху грил скарата [8].
3. Печете мини пицата, горно и долно загряване, ок. 20 минути.
4. Моля, съблюдавайте указанията върху опаковката относно температурата.

Шприц бисквити

Съставки:

125 g масло
125 g захар
1 пакетче ванилова захар
1 щипка сол
1 яйце
1 белтък
250 g брашно (тип 405)
1 чаена лъжичка бакпулвер
настъргана кора от половин лимон

Приготвяне:

1. Разбийте маслото на крем.
2. Добавете захарта, ваниловата захар, лимонната кора и яйцата.
3. Смесете брашното, бакпулвера и солта и разбъркайте тестото с шпатула.
4. Оставете тестото да почива ок. 10 минути.
5. Оформете тестото по Ваш избор, напр. с помощта на приставка на месомелачка, формички за сладки или шприц.
6. Поставете шприц бисквитите върху тавата [9], покрита с хартия за печене.
7. Печете шприц бисквитите до златисто в предварително загрята фурна на ок. 180°C, горно и долно загряване, ок. 10–15 минути на горната релса.

Указание: Количеството тесто е достатъчно за няколко тави [9].

Хлебчета

Съставки:

300 g брашно (или пълнозърнесто брашно)
2 пълни чаени лъжички бакпулвер
200 g ленено семе
1 яйце
500 g извара
1 чаена лъжичка сол
кимшон, лук, бекон и др. според вкуса

Приготвяне:

1. Смесете съставките добре, замесете тестото и оформете малки хлебчета.
2. Поставете хлебчетата върху тавата [9], покрита с хартия за печене.
3. Печете на ок. 200°C, горно загряване, около 30 минути на горната релса.

Указание: Количеството тесто е достатъчно за няколко тави [9].

Меренг

Съставки:

1 белтък
сол
45 g захар

Приготвяне:

1. Поставете охладения белтък в купа без мазнина. Не го смесвайте с жълтък, в противен случай не се получава твърда пяна.
2. Разбийте белтъка на ниска степен, за да не се образуват твърде големи мехури в пяната.
3. Подправете с малка щипка сол.
4. Добавете постепенно половината захар, когато пяната започне да се стяга.
5. След това разбийте на най-високата степен до твърда пяна.
6. Добавете останалата захар. Това придава необходимата твърдост на меренга.
7. Поставете меренга в шприц с голям накрайник звезда и на малко разстояние шприцвайте розички, езичета или други форми върху тавата [9], покрита с хартия за печене.
8. Загрейте фурната предварително, горно и долно загряване, на ок. 120°C.
9. Печете меренга на горната релса на ок. 120°C, горно и долно загряване, ок. 2 часа.

Маслени крутони

Съставки:

2 филии хляб за тост
1 с.л. масло

Приготвяне:

1. Нарежете филиите хляб за тост на малки кубчета.
2. Разтопете маслото на слаб огън в съд и го смесете с кубчетата.
3. Застелете тавата [9] с хартия за печене и разпределете отгоре равномерно кубчетата.
4. Печете кубчетата на ок. 170°C, горно загриване, на горната релса. След ок. 7–10 минути обърнете кубчетата и печете още 7–10 минути до златисто.

Указание: Можете да използвате също и билково или чесново масло вместо обикновено масло. Тогава времето за печене се намалява с ок. 5 минути.

Багети с кайма

Съставки:

- 2 багети
- 250 g кайма (смес 50%/50%)
- 2 домата
- 1 глава лук (нарязан на кубчета)
- 2 с.л. доматено пюре
- 40 g настърган пармезан
- 4 плочки кашкавал
- сол и черен пипер

Приготвяне:

1. Разрежете багетите и ги издълбайте.
2. Смесете каймата, доматеното пюре, лука, пармезана, малко сол и малко черен пипер.
3. Оформете от каймата 4 еднакви по големина кюфтета, по възможност плоски, и ги поставете върху половинките багета.
4. Нарежете домата на кръгчета и разпределете върху багетите.
5. Разпределете кашкавала върху багетите.
6. Поставете багетите върху тавата [9] и ги печете на ок. 225°C в предварително загорята фурна, горно и долно загриване, ок. 20 минути на долната релса.

Указание: Можете също така да овкусите каймата с босилек, чили или други подправки.

Карфиол (суфле)

Съставки:

- ½ глава карфиол (ок. 250 g)
- 3 резенчета лимон
- 1 с.л. масло
- 1 пълна ч.л. брашно
- 1 с.л. лимонов сок
- 1 с.л. бадемови люспи
- 2 с.л. кашкавал за гратиниране (настърган)
- сол, черен пипер, индийско орехче

Приготвяне:

1. Разделете карфиола на розички и ги измийте.
2. Бланширайте карфиола с резенчетата лимон във вряща подсолена вода 8–10 минути, така че да остане твърд. При отцеждането запазете ок. 150 ml вода от варенето.
3. В съд разтопете маслото и запържете брашното, като разбърквате непрекъснато ок. 1 минута.
4. Добавете водата от варенето на карфиола, като разбърквате непрекъснато, и оставете да ври ок. 2 минути. Ако запържката стане прекалено гъста, долейте постепенно още малко вода, докато се получи кремообразна консистенция. Подправете с лимонов сок, сол, черен пипер и индийско орехче.
5. Разпределете карфиола във форма за печене (диаметър ок. 14 cm) и го залейте равномерно със суса.
6. Отгоре поръсете с кашкавала и бадемовите люспи.
7. Поставете формата за печене в тавата [9].
8. Печете суфлето на ок. 200°C в предварително загорята фурна, горно и долно загриване, ок. 20 минути на долната релса.

Джобчета от бутертесто с пълнеж от сьомга

Съставки:

- 1 пакет бутертесто на листи (ок. 8 броя)
- 1 пакет сьомга, пушена, на шайби (ок. 200 g)
- 1 лимон
- 1 глава лук
- 1 пакет свежо сирене (200 g)
- пресен копър
- сол и черен пипер
- 1 жълтък

Приготвяне:

1. Разделете листите бутертесто и ги оставете да се размразят, ако е необходимо.
2. Смесете свежото сирене със сол, черен пипер и сока от един лимон.
3. Нарезжете лука на малки кубчета.
4. Добавете половината от съомгата и лука към сместа от свежото сирене и пасирайте всичко до грубо пюре с ръчен пасатор.
5. Нарезжете останалата съомга на фини ивици.
6. Добавете съомгата и копъра към сместа и разбъркайте всичко.
7. Поставете по една супена лъжица от сместа върху всеки лист бутертесто и го сгънете.
8. Намажете получените джобчета с жълтък.
9. Подредете джобчетата от бутертесто върху тавата [9]. Оставете достатъчно разстояние между отделните джобчета, тъй като бутертестото се надига.
10. Печете джобчетата от бутертесто на долната релса на ок. 220°C, горно и долно загряване, ок. 25–30 минути. Бутертестото трябва да придобие лек златист загар.

Указание: Посоченото количество е достатъчно за няколко тави [9].

Υπόμνημα των χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων	Σελίδα 152
Εισαγωγή	Σελίδα 153
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα 153
Περιγραφή εξαρτημάτων	Σελίδα 153
Τεχνικά χαρακτηριστικά	Σελίδα 153
Περιεχόμενα παράδοσης	Σελίδα 153
Υποδείξεις ασφαλείας	Σελίδα 153
Τοποθέτηση προϊόντος	Σελίδα 157
Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία	Σελίδα 158
Θέση σε λειτουργία	Σελίδα 158
Ψήσιμο στην σχάρα και στον φούρνο	Σελίδα 160
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα 161
Αποθήκευση	Σελίδα 161
Αντιμετώπιση σφαλμάτων	Σελίδα 162
Απόσυρση	Σελίδα 162
Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ	Σελίδα 162
Εγγύηση και εξυπηρέτηση πελατών	Σελίδα 163
Εγγύηση	Σελίδα 163
Διεύθυνση εξυπηρέτησης πελατών	Σελίδα 163
Συνταγές	Σελίδα 163

Υπόμνημα των χρησιμοποιούμενων εικονογραμμάτων

	Διαβάστε τις οδηγίες		Χρονοδιακόπτης 60 λεπτών και επιπλέον δυνατότητα συνεχούς λειτουργίας
V	Volt		Αδιαβάθμητη ρύθμιση θερμοκρασίας από 70-230 °C
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Εναλλασσόμενη τάση		Χώρος ψήσιματος 14 l
Hz	Hertz		Κατανάλωση ισχύος
W	Watt		Κυματοειδές χαρτόνι
	Υποδείξεις ασφάλειας Οδηγίες χειρισμού		Πιστοποιημένο κατά GS
	Τηρείτε τις προειδοποιητικές υποδείξεις και τις υποδείξεις ασφαλείας!		Συσκευασία από ανακυκλωμένα υλικά
	Κίνδυνος θανάτου και κίνδυνος ατυχήματος για νήπια και παιδιά!		
	Προειδοποίηση! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!		Απορρίψτε τη συσκευασία και το προϊόν με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον!
	ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ! Οι ιδιότητες γεύσης και οσμής δεν επηρεάζονται αρνητικά από αυτό το προϊόν.	CE	Η σήμανση CE υποδηλώνει τη συμμόρφωση με τις σχετικές οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για αυτό το προϊόν.
	Συνδυασμός γκριλ/αντιστάσεων (Πάνω αντίσταση)		Συνδυασμός γκριλ/αντιστάσεων (Πάνω/Κάτω αντίσταση)
	Συνδυασμός γκριλ/αντιστάσεων (Κάτω αντίσταση)	 	Προσοχή! Κίνδυνος εγκαυμάτων από θερμές επιφάνειες!
	Σερβική σφραγίδας συμμορφωσης		

● Εισαγωγή



Σας συγχαιρούμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

● Προβλεπόμενη χρήση

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ψήσιμο, ζέσταμα και ψήσιμο στο γκριλ γλυκών και φαγητών και προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση. Οποιαδήποτε χρήση διαφορετική από αυτή που περιγράφεται παραπάνω ή τροποποίηση του προϊόντος δεν επιτρέπεται και θα οδηγήσει σε προσωπικούς τραυματισμούς και ζημιά στο προϊόν. Για ζημιές που προκύπτουν από μη αρμόζουσα χρήση ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη. Το προϊόν δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

● Περιγραφή εξαρτημάτων

- 1 Ράγες
- 2 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 3 Πράσινη λυχνία ελέγχου
- 4 Διακόπτης λειτουργίας
- 5 Κόκκινη λυχνία ελέγχου
- 6 Χρονοδιακόπτης (Timer)
- 7 Λαμαρίνα για ψίχουλα (τοποθετημένη)
- 8 Σχάρα ψησίματος
- 9 Ρηχό ταψί
- 10 Λαβίδα αφαίρεσης

● Τεχνικά χαρακτηριστικά

Αριθμός τύπου:	PD-9007
Τάση δικτύου:	220-240 V~, 50/60 Hz
Κατανάλωση ισχύος:	1300 W
Χώρος ψησίματος:	περ. 14 l
Διαστάσεις:	περ. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm (Π x Υ x Β)

● Περιεχόμενα παράδοσης

- 1 μικρός φούρνος
- 1 λαμαρίνα για ψίχουλα
- 1 σχάρα ψησίματος
- 1 ρηχό ταψί
- 1 λαβίδα αφαίρεσης
- 1 εγχειρίδιο με οδηγίες χρήσης



Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ! ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΕ ΤΡΙΤΟΥΣ, ΠΑΡΑΔΩΣΤΕ ΕΠΙΣΗΣ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΘΑΝΑΤΟΥ
ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΤΥΧΗ-
ΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΝΗΠΙΑ ΚΑΙ
ΠΑΙΔΙΑ! Μην αφήνετε ποτέ
παιδιά με τα υλικά συσκευασίας

χωρίς επιβλεψη. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας από τα υλικά συσκευασίας. Τα παιδιά υποτιμούν συχνά τους κινδύνους.

- Κρατάτε πάντοτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.
- Το προϊόν αυτό δεν είναι παιχνίδι, δεν πρέπει να βρεθεί στα χέρια παιδιών. Τα παιδιά δεν είναι σε θέση να αναγνωρίσουν τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση του προϊόντος.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με το προϊόν.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν καταλάβει τους κινδύνους που προκύπτουν από αυτήν.
- Καθαρισμός και συντήρηση χρήστη απαγορεύεται να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά από την συσκευή και από το τροφοδοτικό καλώδιο.

- Αποσυνδέετε πάντοτε το προϊόν από το δίκτυο ρεύματος, όταν δεν το επιβλέπετε ή κατά τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε το προϊόν ή το υλικό συσκευασίας χωρίς επιτήρηση. Οι πλαστικές μεμβράνες/σακούλες, εξαρτήματα πολυστυρενίου κλπ. μπορεί να αποβούν επικίνδυνο παιχνίδι στα χέρια των παιδιών.



Αποφύγετε τον κίνδυνο θανάτου από ηλεκτροπληξία

- Πριν από κάθε σύνδεση με το δίκτυο ρεύματος ελέγχετε το προϊόν για τυχόν βλάβες. Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το προϊόν σε περίπτωση που διαπιστώσετε οποιεσδήποτε ζημιές.
- Τραβήξτε αμέσως το φις από την πρίζα εάν διαπιστώσετε ασυνήθιστους θορύβους ή οσμές ή σε περίπτωση αναγνωρίσιμης δυσλειτουργίας.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας φροντίστε το καλώδιο δικτύου να μην είναι υγρό ή νωπό.
- Ποτέ μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή σε άλλα υγρά.

- Προστατέψτε το προϊόν από υγρασία, σταγόνες και πιτσιλίσματα νερού.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά, π.χ. βάζα, επάνω στο προϊόν.
- Αν κατάληξει υγρό στο προϊόν, τραβήξτε αμέσως το φιν από την πρίζα. Πριν την εκ νέου θέση σε λειτουργία πηγαίνετε το προϊόν για έλεγχο.
- Προστατεύετε το καλώδιο ρεύματος από κοφτερές ακμές, μηχανικές καταπονήσεις και θερμές επιφάνειες.
- Κατά τη σύνδεση ή την αποσύνδεση από το δίκτυο ηλεκτρικού ρεύματος αγγίζετε μόνο το μονωμένο τμήμα του φιν!
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά και μόνο σε στεγνούς χώρους, και ποτέ σε υπαίθριους χώρους ή σε υγρό περιβάλλον.
- Μετά τη χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε πάντοτε το προϊόν από το δίκτυο ρεύματος. Το προϊόν απορροφά μια ελάχιστη ισχύ, ακόμα κι όταν είναι μεν απενεργοποιημένο, αλλά εξακολουθεί να είναι συνδεδεμένο με την παροχή ρεύματος. Για να απενεργοποιήσετε πλήρως το προϊόν, τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Μην ανοίγετε ποτέ κανένα από τα ηλεκτρικά μέσα λειτουργίας και μην εισαγάγετε οποιαδήποτε αντικείμενα σε αυτά. Οι επεμβάσεις αυτού του είδους εγκυμονούν θανάσιμο κίνδυνο από ηλεκτροπληξία.
- Εάν το τροφοδοτικό καλώδιο αυτού του προϊόντος πάθει ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Πριν τη χρήση βεβαιωθείτε πως η τάση του δικτύου σας είναι ίδια με την απαραίτητη τάση λειτουργίας του προϊόντος (220–240V~, 50/60 Hz).



Αποφεύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς και τραυματισμού

- Μην καλύπτετε το προϊόν με αντικείμενα, ενόσω το χρησιμοποιείτε. Η υπερβολική ανάπτυξη θερμότητας ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην αφήνετε χωρίς επίβλεψη το προϊόν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του. Η υπερβολική ανάπτυξη θερμότητας ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά.

- Ποτέ μην στεγνώνετε υφάσματα ή αντικείμενα επάνω, μέσα στο προϊόν ή πάνω από αυτό.
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να αποσυνδέσετε γρήγορα το προϊόν από το δίκτυο ρεύματος σε περίπτωση βλάβης.
- Φροντίστε ώστε να είναι πάντοτε ελεύθερα τα ανοίγματα αερισμού του προϊόντος. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Απλώνετε το καλώδιο ρεύματος πάντοτε με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην μπορεί κανένας να το πατήσει ή να σκοντάψει πάνω του.
-  Μην αγγίζετε ποτέ την γυάλινη πόρτα ή το περίβλημα κατά τη χρήση, επειδή καίνε πολύ. Για να ανοίξετε την γυάλινη πόρτα, χρησιμοποιήστε πιάστρα ή παρόμοιο, ώστε να αποφύγετε εγκαύματα!
- Μην αγγίζετε ποτέ τις αντιστάσεις ή το παράθυρο παρακολούθησης κατά τη λειτουργία ή πριν κρυώσει το προϊόν. Μην αγγίζετε ποτέ τον χώρο ψησίματος κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει το προϊόν. Σε διαφορετική περίπτωση ίσως υποστείτε εγκαύματα.
- Μετά τη χρήση αφήνετε το προϊόν πρώτα να κρυώσει, προτού το μεταφέρετε.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ή πιάστρες, όταν χειρίζεστε το καυτό προϊόν!
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.



Κίνδυνος υλικών ζημιών

- Διασφαλίστε ότι το προϊόν, το καλώδιο δικτύου ή το φισ δεν έρχονται σε επαφή με καυτές πηγές, όπως εστίες ή ανοιχτές φλόγες.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά με τα παρεχόμενα αυθεντικά εξαρτήματα.
- Μην τσακίζετε ή συνθλίβετε το τροφοδοτικό καλώδιο.
- Βγάζετε το τροφοδοτικό καλώδιο από την πρίζα, τραβώντας πάντοτε το φισ και όχι το καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι κατά τη λειτουργία δεν υπάρχουν εύκαυστα υλικά σε άμεση γειτνίαση με το προϊόν (π.χ. πετσέτες κουζίνας, πιάστρες κλπ.).
- Μην χρησιμοποιείτε το ρηχό ταψί για αποθήκευση και παρασκευή

όξινων, αλκαλικών ή αλμυρών τροφίμων και φαγητών!

- Δεν απαιτούνται ενέργειες από την πλευρά των χρηστών, για να ρυθμιστεί το προϊόν στα 50 ή 60 Hz. Το προϊόν ρυθμίζεται αυτομάτως στα 50 ή τα 60 Hz.



ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ!

Οι ιδιότητες γεύσης και οσμής δεν επηρεάζονται αρνητικά από αυτό το προϊόν.

● Τοποθέτηση προϊόντος

Υπόδειξη: Αφαιρέστε το προϊόν και τα εξαρτήματα από τη συσκευασία. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα, τις προστατευτικές μεμβράνες και τις ασφάλειες μεταφοράς από το προϊόν.

Υπόδειξη: Ελέγξτε τα περιεχόμενα παράδοσης ως προς την πληρότητα και για τυχόν ζημιές.

Υπόδειξη: Καθαρίζετε όλα τα μέρη, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

- Μην τοποθετείτε το προϊόν πολύ κοντά σε νερό, π.χ. δίπλα σε νεροχύτες, λεκάνες πλυσίματος ή σε υγρά υπόγεια. Διαφορετικά υφίσταται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από ντουλάπια ή δίπλα σε κουρτίνες, ντουλάπια ή άλλα αναφλέξιμα αντικείμενα.
- Η απόσταση του προϊόντος από ντουλάπια, ταβάνια, τοίχους ή

παρόμοια πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 cm στην κορυφή και 5 cm στη δεξιά και την αριστερή πλευρά. Γι' αυτό δεν μπορεί το προϊόν να τοποθετηθεί π.χ. μέσα σε ντουλάπια ή παρόμοια. Διαφορετικά δεν είναι δυνατός ο επαρκής αερισμός του προϊόντος και έτσι μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή ζημιά.

- Τοποθετήστε το προϊόν μόνον επάνω σε θερμοάντοχο υπόθεμα. Ειδάλλως υφίσταται κίνδυνος πυρκαγιάς και το προϊόν μπορεί να πάθει ζημιά. Η περιοχή κάτω από τον πυθμένα του προϊόντος μπορεί να αποχρωματιστεί και να καταστραφεί. Επιπλέον, μπορούν να σχηματιστούν μόνιμα αποτυπώματα στην επιφάνεια εάν το υπόστρωμα είναι μαλακό.
- Τοποθετήστε το προϊόν πάνω σε σταθερό, επίπεδο και θερμοάντοχο υπόστρωμα (π.χ. σε πάγκους εργασίας από ανοξείδωτο ατσάλι ή φυσική πέτρα, όπως γρανίτης). Φροντίστε για επαρκή αερισμό γύρω από το προϊόν.
- Σπρώξτε το προϊόν με την οπίσθια πλευρά ως τον τοίχο. Τα τεμάχια διατήρησης απόστασης στην οπίσθια πλευρά πρέπει να ακουμπούν στον τοίχο. Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος είναι

κατασκευασμένος από θερμομόντοχο υλικό, π.χ. πλακίδια, φυσική πέτρα ή γρανίτης.

● Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία

- Τοποθετήστε το φινιρίσμα σε πρίζα δικτύου.
- Γυρίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας [2] στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα στην υψηλότερη θερμοκρασία.
- Γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας [4] στη ρύθμιση Πάνω/Κάτω αντίσταση [ON].
- Ανοίξτε τη γυάλινη πόρτα και αφήστε την ανοιχτή για αυτή τη διαδικασία.
- Αφαιρέστε τυχόν τοποθετημένα εξαρτήματα από τον χώρο ψησίματος.
- Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] σε 20 λεπτά. Μετά από 20 λεπτά το προϊόν απενεργοποιείται αυτόματα. Εάν θέλετε να διακόψετε πρόωρα τη διαδικασία θέρμανσης, γυρίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας [2] αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα, φέρτε τον διακόπτη λειτουργίας [4] στη θέση [OFF] και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] στη θέση «OFF».

Υπόδειξη: Κατά την θέρμανση του προϊόντος για πρώτη φορά μπορεί να εκλυθούν ελαφρύς καπνός και οσμές λόγω υπολειμμάτων που οφείλονται στην κατασκευή. Αυτό είναι φυσιολογικό και τελείως ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, ανοίξτε για παράδειγμα ένα παράθυρο.

- Αφήστε το προϊόν να κρυώσει και καθαρίστε το, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Το προϊόν είναι τώρα έτοιμο προς χρήση.

● Θέση σε λειτουργία

Υποδείξεις σχετικά με την γυάλινη πόρτα: ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΥΛΙΚΩΝ ΖΗΜΙΩΝ!

Μην στηρίζετε επάνω στην γυάλινη πόρτα. Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στην γυάλινη πόρτα. Αυτό θα οδηγήσει σε ζημιές στους μεντεσέδες. Εάν ετοιμάζετε ιδιαίτερα λιπαρά φαγητά, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αυξημένη έκλυση καπνού. Σε αυτή την περίπτωση, μην κλείσετε τελείως την γυάλινη πόρτα, αλλά αφήστε την μισάνοιχτη: Η γυάλινη πόρτα έχει θέση ασφάλισης, έτσι ώστε να μπορεί να παραμένει μισάνοιχτη. Εάν κλείσετε προσεκτικά την γυάλινη πόρτα, θα ασφαλίσει στη θέση αυτή, λίγο πριν κλείσει.

Ανοίγεται και κλείνεται την γυάλινη πόρτα πάντοτε προσεκτικά. Για να αποτρέψετε την ανατροπή του φούρνου, η πόρτα πρέπει να οδηγείται από τη λαβή καθ' όλη τη διάρκεια της κίνησης κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο.

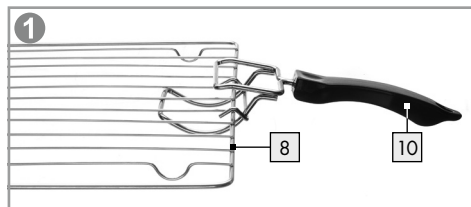
Τοποθέτηση λαμαρίνας για ψίχουλα:

- Ωθήστε την λαμαρίνα για ψίχουλα [7] κάτω από τις κάτω αντιστάσεις, έτσι ώστε να βρίσκεται επίπεδα στον πυθμένα του προϊόντος.

Χρήση σχάρας ψησίματος:

- Χρησιμοποιείτε πάντοτε τη λαβίδα αφαίρεσης [10] για την τοποθέτηση ή αφαίρεση της σχάρας ψησίματος [8] μέσα ή αντίστοιχα έξω από το προϊόν. Σε διαφορετική περίπτωση υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού.
- Μην τοποθετείτε την σχάρα ψησίματος [8] ποτέ απευθείας επάνω στις αντιστάσεις. Ειδάλλως υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης υλικών ζημιών.

- Ωθείτε την σχάρα ψησίματος [8] σε μια από τις τρεις ράγες [1] μέσα στον χώρο ψησίματος του προϊόντος.
- Για να μπορείτε να αφαιρείτε την καυτή σχάρα ψησίματος [8], αγκιστρώνετε τη λαβίδα αφαίρεσης [10], έτσι όπως δείχνεται στην εικόνα 1.



Χρήση ρηχού ταψιού:

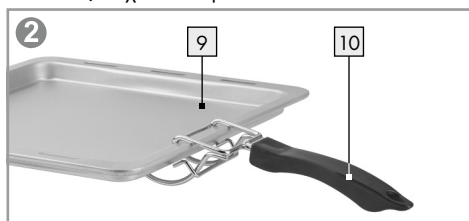
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε τη λαβίδα αφαίρεσης [10] για την τοποθέτηση ή αφαίρεση του ρηχού ταψιού [9] μέσα ή αντίστοιχα έξω από το προϊόν. Σε διαφορετική περίπτωση υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΥΛΙΚΩΝ ΖΗΜΙΩΝ!

- Μην τοποθετείτε το ρηχό ταψί [9] ποτέ απευθείας επάνω στις αντιστάσεις. Ειδάλλως υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης υλικών ζημιών.
- Μην χρησιμοποιείτε το ρηχό ταψί [9] για αποθήκευση και παρασκευή όξινων, αλκαλικών ή αλμυρών τροφίμων και φαγητών!
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε χαρτί ψησίματος, ώστε να διατηρείται καθαρό το ρηχό ταψί [9] και να

προστατεύεται από το καμμένο λίπος των τροφίμων. Εάν για το ψήσιμο το ρηχό ταψί [9] είναι αλειμμένο με λίπος, απαιτείται σχολαστικός καθαρισμός με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων! Μην ξύνετε το ταψί [9] με αιχμηρά μαχαιροπίρουνα.

- Ωθείτε το ρηχό ταψί [9] σε μια από τις τρεις ράγες [1] μέσα στον χώρο ψησίματος του προϊόντος.
- Για να μπορείτε να αφαιρείτε το καυτό ρηχό ταψί [9] αγκιστρώνετε τη λαβίδα αφαίρεσης [10], έτσι όπως δείχνεται στην εικόνα 2.



- Για να ενεργοποιήσετε το προϊόν, ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] στη θέση «ON» ή στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (λεπτά).

Διακόπτης λειτουργίας:

Με τον διακόπτη λειτουργίας [4] μπορείτε να ενεργοποιήσετε το προϊόν και να ορίσετε τρεις διαφορετικές λειτουργίες:

Σύμβολο	Σημασία
	«Πάνω αντίσταση», π.χ. για γκρατινάρισμα
	«Κάτω αντίσταση», π.χ. για ψήσιμο γλυκισμάτων
	«Πάνω/Κάτω αντίσταση», π.χ. για ψήσιμο πίτσας
	«OFF»: Το προϊόν είναι απενεργοποιημένο.

Ρυθμιστής θερμοκρασίας:

Με τον ρυθμιστή θερμοκρασίας [2] μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Συνεχής λειτουργία/Λειτουργία με τον χρονοδιακόπτη (Timer):

Με την βοήθεια του χρονοδιακόπτη (Timer) [6] μπορείτε να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος:

- Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου [5] ανάβει. Μετά την λήξη του ρυθμισμένου χρόνου ηχη ένα ακουστικό σήμα και το προϊόν σταματάει την θέρμανση. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου [5] σβήνει.

- Εάν θέλετε να λειτουργήσετε το προϊόν χωρίς χρονικό όριο (συνεχής λειτουργία), γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού στη θέση «ON». Η κόκκινη λυχνία ελέγχου [5] ανάβει. Εάν θέλετε να τερματίσετε τη λειτουργία, γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] στη φορά των δεικτών του ρολογιού στη θέση «OFF». Η κόκκινη λυχνία ελέγχου [5] σβήνει.

Υπόδειξη: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] επίσης χωρίς λειτουργία θέρμανσης ως χρονόμετρο. Ρυθμίστε γι' αυτόν τον διακόπτη λειτουργίας [4] στο **OFF**. Ρυθμίστε στη συνέχεια τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος στον χρονοδιακόπτη (Timer) [6]. Ο χρονοδιακόπτης (Timer) [6] κινείται τώρα αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού στη θέση «OFF». Εφόσον έχει τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ηχη ένα ακουστικό σήμα. Το προϊόν σε αυτή την περίπτωση δεν θερμαίνει.

● Ψήσιμο στην σχάρα και στον φούρνο

- Μην τοποθετείτε/στήνετε ποτέ δοχεία ή τρόφιμα απευθείας στον πυθμένα του προϊόντος, στις αντιστάσεις ή στην λαμαρίνα για ψίχουλα [7]. Ειδάλλως

υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης υλικών ζημιών.

1. Τοποθετήστε την λαμαρίνα για ψίχουλα [7] μέσα στο προϊόν.
2. Βγάλτε την σχάρα ψησίματος [8] και το ρηχό ταψί [9] από το προϊόν. Αν χρειάζεται στρώστε χαρτί ψησίματος ή αντίστοιχα αλείψτε το ρηχό ταψί [9] με λίπος, κατάλληλο για ψήσιμο.
Υπόδειξη: Ανάλογα με το φαγητό, ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί. Ακολουθήστε τις οδηγίες της εκάστοτε συνταγής. Η προθέρμανση είναι λογική για πολύ σύντομους χρόνους ψησίματος, για τραγανές κρούστες καθώς και για ευαίσθητα φαγητά που απαιτούν σταθερή θερμοκρασία, όπως π.χ. τα σουφλέ. Εάν δεν απαιτείται προθέρμανση, παραλείψτε το βήμα 3.
3. Αφήστε το προϊόν να ζεσταθεί στην επιθυμητή θερμοκρασία:
 - Κλείστε την γυάλινη πόρτα.
 - Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τον ρυθμιστή θερμοκρασίας [2].
 - Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία με τον ρυθμιστή λειτουργίας [4].
 - Ρυθμίστε με τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] διάρκεια προθέρμανσης τουλάχιστον 15 λεπτών. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου [5] δείχνει, ότι το προϊόν είναι ενεργοποιημένο. Ο χρονοδιακόπτης (Timer) [6] κινείται τώρα αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού στη θέση «OFF».
4. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, η πράσινη λυχνία ελέγχου [3] ανάβει και πάλι. Τοποθετήστε ό,τι θέλετε να ψήσετε επάνω στην σχάρα ψησίματος [8] ή αντίστοιχα στο ρηχό ταψί [9] και ωθήστε το σε μια από τις ράγες [1]. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής απόσταση του φαγητού που θα ψηθεί στη σχάρα ή στο ταψί από τα εσωτερικά τοιχώματα και τις αντιστάσεις του προϊόντος.
5. Κλείστε την γυάλινη πόρτα.
6. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Η μέγιστη διάρκεια ψησίματος στην σχάρα ή αντίστοιχα στον φούρνο ανέρχεται σε 60 λεπτά.
Υπόδειξη: Εάν ο χρόνος ψησίματος του φαγητού σας στην σχάρα ή αντίστοιχα στο

ταψί είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ρυθμίστε πρώτα τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] στα 20 λεπτά και μετά γυρίστε τον πίσω στον απαιτούμενο χρόνο ψησίματος.

Μετά την λήξη του ρυθμισμένου χρόνου το προϊόν απενεργοποιείται αυτόματα, ένα ακουστικό σήμα ηχεί και οι λυχνίες ελέγχου [5]/[3] σβήνουν. Εάν θέλετε να διακόψετε πρόωρα τη διαδικασία θέρμανσης, γυρίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας [2] αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα, φέρτε τον διακόπτη λειτουργίας [4] στη θέση **OFF** και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] στη θέση «OFF». Ή γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] στη θέση «ON», για να λειτουργήσετε το προϊόν χωρίς χρονικό όριο. Αν θέλετε να λήξετε τη λειτουργία, γυρίστε τον χρονοδιακόπτη (Timer) [6] στη θέση «OFF».

7. Μετά τη διαδικασία θέρμανσης, αφαιρέστε την σχάρα ψησίματος [8] ή το ρηχό ταψί [9] με τη βοήθεια της λαβίδας αφαίρεσης [10].

● Καθαρισμός και φροντίδα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Πριν από κάθε καθαρισμό βγάψτε το φιν από την πρίζα!
- Ποτέ μη βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή σε άλλα υγρά!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΥΛΙΚΩΝ ΖΗΜΙΩΝ!

- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή καυστικά μέσα καθαρισμού. Αυτά μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια.

- Μην πλένετε τα μέρη του προϊόντος στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην καθαρίζετε το χώρο ψησίματος με σπρέι φούρνου, καθώς τα υπολείμματα στις αντιστάσεις δεν μπορούν πλέον να αφαιρεθούν.

- Καθαρίζετε το προϊόν και τα εξαρτήματα καλύτερα, αμέσως μετά, αφού κρυώσουν. Τότε μπορούν να απομακρυνθούν καλύτερα τα υπολείμματα τροφίμων.
- Σκουπίζετε το προϊόν με ένα βρεγμένο πανί. Εάν είναι απαραίτητο, ρίχνετε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων στο πανί και στη συνέχεια σκουπίζετε με ένα πανί βρεγμένο με καθαρό νερό. Στεγνώνετε κατόπιν τα πάντα καλά.
- Καθαρίζετε τον χώρο ψησίματος και την γυάλινη πόρτα με ένα βρεγμένο πανί. Εάν είναι απαραίτητο, ρίχνετε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων στο πανί και στη συνέχεια σκουπίζετε με ένα πανί βρεγμένο με καθαρό νερό. Στεγνώνετε κατόπιν τα πάντα καλά.
- Καθαρίζετε τη λαβίδα αφαίρεσης [10], το ρηχό ταψί [9], τη σχάρα ψησίματος [8] και την λαμρίνα για ψίχουλα [7] σε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Χρησιμοποιείτε γι' αυτό ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Μετά τον καθαρισμό στεγνώνετε καλά όλα τα μέρη.

● Αποθήκευση

- Φυλάσσετε το καθαρισμένο προϊόν και τα εξαρτήματά του σε καθαρό και στεγνό μέρος χωρίς σκόνη.
- Μπορείτε να τυλίξετε το τροφοδοτικό καλώδιο γύρω από τους τεμάγια διατήρησης απόστασης στην οπίσθια πλευρά του προϊόντος.

● Αντιμετώπιση σφαλμάτων

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Το προϊόν δεν λειτουργεί.	Το φινιρ δεν είναι συνδεδεμένο με το δίκτυο του ρεύματος.	Τοποθετήστε το φινιρ σε πρίζα δικτύου.
	Η πρίζα δικτύου είναι χαλασμένη.	Χρησιμοποιήστε μια άλλη πρίζα δικτύου.
	Το προϊόν είναι χαλασμένο.	Απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών.
Η κόκκινη λυχνία ελέγχου 5 ανάβει, αλλά το προϊόν δεν θερμαίνει.	Ο διακόπτης λειτουργίας 4 βρίσκεται στη θέση «OFF».	Γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας 4 στην επιθυμητή λειτουργία.
Ο χρόνος ψησίματος του φαγητού φαίνεται πολύ μεγάλος.	Η γυάλινη πόρτα ανοίχτηκε πολύ συχνά, για να ελεγχθεί η πρόοδος του ψησίματος.	Μην ανοίγετε την γυάλινη πόρτα συχνότερα από όσο είναι απολύτως απαραίτητο.
	Έχει ρυθμιστεί λανθασμένη θερμοκρασία.	Ελέγξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας.
Κατά τη χρήση εκλύονται καπνοί και οσμές.	Υπάρχουν υπολείμματα καθαρισμού ή τροφίμων στις αντιστάσεις.	Αφαιρέστε το φαγητό από το προϊόν και συνεχίστε το ψήσιμο με την γυάλινη πόρτα ανοιχτή, μέχρι να εξαφανιστεί ο καπνός.
Εάν τα σφάλματα δεν μπορούν να αντιμετωπιστούν με την παραπάνω αντιμετώπιση σφαλμάτων ή εάν παρατηρήσετε άλλα είδη σφαλμάτων, παρακαλούμε να απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης των πελατών μας.		

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά/20-22: χαρτί και χαρτόνι/80-98: σύνθετο υλικό.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ

Αυτό το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών. Η συμμόρφωση τεκμηριώθηκε. Σχετικές δηλώσεις και σχετικά έγγραφα έχουν κατατεθεί στον κατασκευαστή και μπορούν να απαιτηθούν.

Η πλήρης δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ μπορεί να ληφθεί στον ακόλουθο σύνδεσμο:

www.smart-servicecenter.eu

CE ΔΔ Σερβική σφραγίδας συμμορφωσης

● Εγγύηση και εξυπηρέτηση πελατών

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιοδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν πασουςιάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρος του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεύθυνση εξυπηρέτησης πελατών

Sertronics GmbH
Ostring 60
D-66780 Saarlouis-Fraulautern
GERMANIA
00800 333 00 888*
smartwares-service-gr@sertronics.de
smartwares-service-cy@sertronics.de
* Αριθμός χωρίς χρέωση

IAN 500468_2504

Για οποιοσδήποτε ερωτήσεις, έχετε έτοιμη την ταμειακή απόδειξη και τον αριθμό προϊόντος (IAN 500468_2504) ως αποδεικτικό της αγοράς.

● Συνταγές

Το κεφάλαιο αυτό περιέχει μερικά παραδείγματα προετοιμασίας φαγητών, αυτά τα παραδείγματα αποτελούν συστάσεις. Ο χρόνος προετοιμασίας μπορεί να διαφέρει. Οι συνταγές δίνονται χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και οι πληροφορίες παρασκευής είναι ενδεικτικές τιμές. Προσθέστε την προσωπική σας εμπειρία σε αυτές τις προτάσεις συνταγών.
Υπόδειξη: Ακολουθήστε τις οδηγίες προετοιμασίας στη συσκευασία των τροφίμων.

Μάφιν

Υλικά για 4 άτομα:

60 g ζάχαρη
150 g αλεύρι
½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
½ κ.γλ. σόδα
μια πρέζα αλάτι
1 αυγό (μέγεθος Μ)
125 ml γάλα
60 ml ηλιέλαιο
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

Παρασκευή:

1. Προθερμάνετε τον φούρνο.
2. Αρχικά, βάζετε τη ζάχαρη, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και το αλάτι μαζί σε ένα μπολ και ανακατεύετε αυτά τα υλικά μαζί με ένα κουτάλι.
3. Στη συνέχεια, προσθέστε τα αυγά, το γάλα, το ηλιέλαιο και το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπήστε αυτά τα συστατικά με ένα σύρμα για περ. 2 λεπτά, ώστε να σχηματιστεί μια λεία ζύμη.
4. Αδειάζετε τη ζύμη ομοιόμορφα σε μια φόρμα για μάφιν.
5. Ψήστε τα μάφιν στους περ. 200 °C στη λειτουργία Πάνω/Κάτω αντίσταση για περ. 25 λεπτά στην χαμηλότερη ράγα.

Τοστ Χαβάν

Υλικά για 4 τοστ:

4 φέτες τοστ
1–2 κουταλιές σούπας σάλτσα ρεμουλάντ
120 g ζαμπόν
½ κονσέρβα ανανάς
4 φέτες τυρί για γκρατινάρισμα
Κάρι

Παρασκευή:

1. Φρυγανίστε προκαταρκτικά τις φέτες του τοστ.
2. Στη συνέχεια αλείψτε με λεπτή στρώση σάλτσας ρεμουλάντ και βάλτε από πάνω το ζαμπόν.
3. Τοποθετήστε από μια φέτα ανανά πάνω στο τοστ με το ζαμπόν. Καρυκεύστε με κάρι.
4. Τοποθετήστε κατόπιν από μια φέτα τυρί επάνω στον ανανά.
5. Τοποθετήστε τα τοστ Χαβάν επάνω στην σχάρα ψησίματος [8] και ψήστε στον φούρνο στην επάνω ράγα στους περ. 200 °C για περ. 8 λεπτά.

Ψήσιμο κατεψυγμένης μίνι πίτσας

Παρασκευή:

1. Ωθήστε την σχάρα ψησίματος [8] στην επάνω ράγα του χώρου ψησίματος.
2. Τοποθετήστε την κατεψυγμένη μίνι πίτσα χωρίς συσκευασία επάνω στην σχάρα ψησίματος [8].
3. Ψήστε τη μίνι πίτσα στη λειτουργία Πάνω/Κάτω αντίσταση για περ. 20 λεπτά.
4. Σχετικά με τη θερμοκρασία προσέξτε τις πληροφορίες στη συσκευασία.

Μπισκότα πρέσας

Υλικά:

125 g βούτυρο
125 g ζάχαρη
1 φακελάκι βανίλια
1 πρέζα αλάτι
1 αυγό
1 ασπράδι αυγού
250 g αλεύρι (τύπου 405)
1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
ξύσμα μισού λεμονιού

Παρασκευή:

1. Χτυπήστε το βούτυρο να αφρατέψει.
2. Προσθέστε τη ζάχαρη, τη βανίλια, το ξύσμα λεμονιού και τα αυγά.
3. Ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και στη συνέχεια προσθέστε τα στο μίγμα των αυγών και στη συνέχεια ανακατέψτε τη ζύμη με ένα κουτάλι.
4. Αφήστε τη ζύμη περ. 10 λεπτά να ξεκουραστεί.
5. Δώστε στη ζύμη το επιθυμητό σχήμα, π.χ. με τη βοήθεια κρεατομηχανής, κουπ πάτ μπισκότων ή σακούλας κορνέ.
6. Τοποθετήστε τα μπισκότα επάνω στο ρηχό ταψί [9], όπου έχετε στρώσει χαρτί ψησίματος.
7. Ψήστε τα μπισκότα στους περ. 180 °C στη λειτουργία Πάνω/Κάτω αντίσταση για περ. 10–15 λεπτά στην υψηλότερη ράγα, μέχρι να αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα.

Υπόδειξη: Η ποσότητα της ζύμης φθάνει για περισσότερα ρηχά ταψιά [9].

Ψωμάκια

Υλικά:

300 g αλεύρι (ή αλεύρι ολικής άλεσης)
2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
200 g λιναρόσποροι
1 αυγό
500 g κουάρκ (χλωρή μυζήθρα)
1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
κατά προτίμηση κύμινο, κρεμμύδι, λαρδί κλπ.

Παρασκευή:

1. Τα ζυμώνετε όλα καλά και πλάθετε μικρά ψωμάκια.
2. Τοποθετήστε τα ψωμάκια επάνω στο ρηχό ταψί [9], όπου έχετε στρώσει χαρτί ψησίματος.
3. Ψήστε στους περ. 200 °C στη λειτουργία Πάνω αντίσταση για περ. 30 λεπτά στην υψηλότερη ράγα.

Υπόδειξη: Η ποσότητα της ζύμης φθάνει για περισσότερα ρηχά ταψιά [9].

Μπεζέδες

Υλικά:

1 ασπράδι αυγού
Αλάτι
45 g ζάχαρη

Παρασκευή:

1. Ρίξτε το κρύο ασπράδι του αυγού σε ένα μπολ χωρίς λίπος. Δεν επιτρέπεται να αναμιχθεί ούτε ίχνος από τον κρόκο του αυγού, γιατί διαφορετικά το ασπράδι δεν θα πήξει σε μαρέγκα.
2. Χτυπήστε το ασπράδι σε χαμηλή βαθμίδα, για να μην σχηματιστούν μεγάλες φυσαλίδες στην μαρέγκα.
3. Καρυκεύστε με μια μικρή πρέζα αλάτι.
4. Προσθέστε τμηματικά τη μισή ζάχαρη, όταν τα ασπράδι αρχίζει να πήζει.
5. Συνεχίστε κατόπιν το χτύπημα στην υψηλότερη βαθμίδα.
6. Προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη. Αυτό δίνει στη μαρέγκα την απαραίτητη σταθερότητα.
7. Μεταφέρετε τη μαρέγκα σε μια σακούλα κορνέ με μεγάλη αστεροειδή μύτη και φορμάρετε ροζέτες, γλώσσες ή άλλα σχήματα επάνω στο ρηχό ταψί [9], το οποίο έχετε στρώσει με χαρτί ψησίματος.

8. Προθερμάνετε τον φούρνο στους περ. 120 °C στη λειτουργία Πάνω/Κάτω αντίσταση.
9. Ψήστε τους μπεζέδες στους περ. 120 °C στη λειτουργία Πάνω/Κάτω αντίσταση για περ. 2 ώρες στην υψηλότερη ράγα.

Κρουτόν βουτύρου

Υλικά:

2 φέτες τοστ
1 κ.σ. βούτυρο

Παρασκευή:

1. Κόψτε το ψωμί του τοστ σε μικρούς κύβους.
2. Λιώστε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά και ανακατέψτε τους κύβους του ψωμιού μέσα στο βούτυρο.
3. Στρώστε ένα ρηχό ταψί [9] με χαρτί ψησίματος και μοιράστε επάνω σ' αυτό τους κύβους του τοστ ομοιόμορφα.
4. Ψήστε τους κύβους του ψωμιού στους περ. 170 °C στη λειτουργία Πάνω αντίσταση στην υψηλότερη ράγα. Μετά από περ. 7–10 λεπτά γυρίστε τους κύβους του τοστ και ψήστε τους για άλλα 7–10 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Υπόδειξη: Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε βούτυρο με αρωματικά χόρτα ή με σκόρδο αντί για κανονικό βούτυρο. Στην περίπτωση αυτή ο χρόνος ψησίματος μειώνεται κατά περ. 5 λεπτά.

Μπαγκέτες με κιμά

Υλικά:

2 ψωμάκια μπαγκέτες
250 g κιμάς (μισός χοιρινός, μισός βοδινός)
2 ντομάτες
1 κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
2 κ.σ. ντοματοπελτές
40 g τριμμένη παρμεζάνα
4 φέτες τυρί
Αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή:

1. Κόψτε τις μπαγκέτες στη μέση και αφαιρέστε την ψίχα.
2. Αναμίξτε τον κιμά, τον ντοματοπελτέ, το κρεμμύδι, την παρμεζάνα, λίγο αλάτι και λίγο πιπέρι.

3. Πλάστε τον κιμά σε 4 ισομεγέθη, κατά το δυνατόν επίπεδα μπιφτέκια και τοποθετήστε τα επάνω στα μισά των μπαγκετών.
4. Κόψτε τις ντομάτες σε φέτες και απλώστε τις επάνω στις μπαγκέτες.
5. Μοιράστε το τυρί επάνω στις μπαγκέτες.
6. Τοποθετήστε τις μπαγκέτες επάνω σε ρηχό ταψί [9] και ψήστε τις στους περ. 225 °C στη λειτουργία Πάνω/Κάτω αντίσταση για περ. 20 λεπτά στην χαμηλότερη ράγα.

Υποδειξη: Μπορείτε επίσης να καρυκεύσετε τον κιμά με βασιλικό, τσίλι ή άλλα μπαχαρικά.

Κουνουπίδι (ογκρατέν)

Υλικά:

- ½ κουνουπίδι (περ. 250 g)
- 3 φέτες λεμονιού
- 1 κ.σ. βούτυρο
- 1 γεμάτη κ.σ. αλεύρι
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 1 κ.σ. αμύγδαλα κομμένα σε μακρόστενα μπαστούνακια
- 2 κ.σ. τυρί για γκρατινάρισμα (τριμμένο)
- Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Παρασκευή:

1. Χωρίστε το κουνουπίδι σε μπουκετάκια και πλύντε τα.
2. Βράστε το κουνουπίδι με τις φέτες λεμονιού σε αλατισμένο νερό που βράζει για 8–10 λεπτά, μέχρι να είναι ακόμα τραγανό το κουνουπίδι. Πιάστε κατά το σούρωμα περ. 150 ml από το νερό βρασίματος.
3. Λιώστε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι και σωτάρτε μέσα σ' αυτό το αλεύρι, ανακατεύοντας συνεχώς για περ. 1 λεπτό.
4. Ρίξτε το νερό από το βράσιμο του κουνουπιδιού, ανακατεύοντας συνεχώς και αφήστε το να κοχλάσει για περ. 2 λεπτά. Αν η κρέμα του αλευριού είναι πολύ πηχτή, προσθέτετε σταδιακά λίγο ακόμα νερό, μέχρι να έχετε μια ωραία ρευστή κρέμα. Καρυκεύστε με χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.
5. Τοποθετήστε το κουνουπίδι σε φόρμα για ογκρατέν (με διάμετρο περ. 14 εκ.) και περιχύστε το ομοιόμορφα με τη σάλτσα.

6. Πασπαλίστε με το τυρί και τα μπαστούνακια από αμύγδαλα.
7. Τοποθετήστε την φόρμα με το κουνουπίδι επάνω στο ρηχό ταψί [9].
8. Γκρατινάρτε το φαγητό στους περ. 200 °C σε προθερμασμένο φούρνο στη λειτουργία Πάνω/Κάτω αντίσταση για περ. 20 λεπτά στην χαμηλότερη ράγα.

Πίτες με γέμιση με σολομό

Υλικά:

- 1 πακ. κομμάτια σφολιάτας (περ. 8 τεμάχια)
- 1 πακ. καπνιστός σολομός σε φέτες (περ. 200 g)
- 1 λεμόνι
- 1 κρεμμύδι
- 1 πακ. τυρί κρέμα (200 g)
- φρέσκος άνηθος
- Αλάτι και πιπέρι
- 1 κρόκος αυγού

Παρασκευή:

1. Ξεχωρίστε τα κομμάτια της σφολιάτας και αφήστε τα ενδεχομένως να ξεπαγώσουν.
2. Ανακατέψτε το τυρί κρέμα με αλάτι, πιπέρι και το χυμό ενός λεμονιού.
3. Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι σε κυβάκια.
4. Προσθέστε το μισό από τον σολομό και τα κρεμμύδια στο μείγμα του τυριού κρέμα και πολτοποιήστε τα με ραβδομπλέντερ.
5. Κόψτε τον υπόλοιπο σολομό σε λεπτές λωρίδες.
6. Προσθέστε τον σολομό και τον άνηθο στο μείγμα και ανακατέψτε το.
7. Βάλτε σε κάθε κομμάτι σφολιάτας μια κουταλιά της σούπας από το μείγμα και διπλώνετε τη ζύμη.
8. Αλείψτε την πίτα με κρόκο αυγού.
9. Τοποθετήστε τις πίτες από σφολιάτα επάνω στο ρηχό ταψί [9]. Αφήστε αρκετή απόσταση ανάμεσα στις πίτες, γιατί η σφολιάτα θα φουσκώσει.
10. Ψήστε τις πίτες στους περ. 220 °C στη λειτουργία Πάνω/Κάτω αντίσταση για περ. 25–30 λεπτά στην χαμηλότερη ράγα. Η σφολιάτα θα πρέπει να ροδίσει ελαφρά.

Υπόδειξη: Η ποσότητα της ζύμης που δίνεται, φθάνει για περισσότερα ρηχά ταψιά [9].

Tristar Europe B.V.

Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg
THE NETHERLANDS
www.tristar.eu

Last Information Update · Információk állása · Stanje
informacij · Stav informací · Stav informácii · Stanje informacija
Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на
информацията · Έκδοση των πληροφοριών: 08/2025
Ident.-No.: PD-9007082025-HU/SI/CZ/SK/HR/RS/RO/BG/GR



IAN 500468_2504

HU SI CZ SK HR RS RO BG GR