



MINI-FOUR SGB 1200 B5

FR

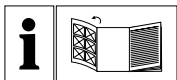
MINI-FOUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

DE AT CH

MINI-BACKOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



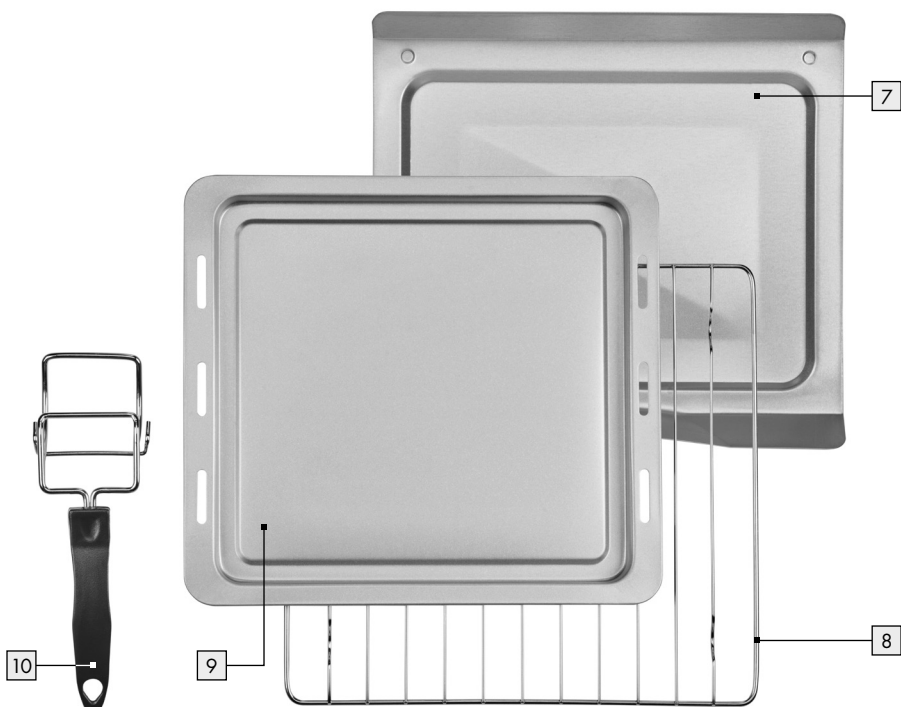
FR

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

DE AT CH

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

FR	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	5
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	23



Légende des pictogrammes utilisés	Page 6
Introduction	Page 7
Utilisation conforme.....	Page 7
Descriptif des pièces.....	Page 7
Caractéristiques techniques.....	Page 7
Contenu de la livraison.....	Page 7
Consignes de sécurité	Page 7
Installation du produit	Page 11
Avant la première mise en service	Page 12
Mise en service	Page 12
Griller et cuire au four.....	Page 14
Nettoyage et entretien	Page 15
Rangement	Page 15
Dépannage	Page 16
Mise au rebut	Page 16
Déclaration de conformité UE simplifiée	Page 17
Garantie et service après-vente	Page 17
Garantie.....	Page 17
Adresse du service après-vente.....	Page 18
Recettes	Page 18

Légende des pictogrammes utilisés

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

Mini-four

● Introduction



Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme

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

● Descriptif des pièces

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

● Caractéristiques techniques

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

● Contenu de la livraison

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



Consignes de sécurité

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



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

LES ENFANTS ! Ne laissez jamais les enfants manipuler sans surveillance le matériel d'emballage. Il existe un risque d'étouffement avec les matériaux d'emballage. Les enfants sous-estiment souvent les dangers.

- Tenez toujours les enfants à l'écart du produit.
- Ce produit n'est pas un jouet, il doit être tenu hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à la manipulation du produit.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de l'âge de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou encore par toute personne manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil ainsi que des dangers qui en résultent.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble de raccordement.
- Le produit doit toujours être débranché en cas d'absence de surveillance ou en cas de nettoyage.
- Ne laissez pas le produit ou le matériel d'emballage traîner sans surveillance. Les films / les sacs en plastique, les pièces en polystyrène, etc. peuvent constituer des jouets dangereux pour les enfants.



Évitez les risques mortels par électrocution

- Avant chaque raccordement au secteur, vérifiez que le produit est en bon état. N'utilisez jamais le produit si vous détectez le moindre dommage.
- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant si vous remarquez des bruits ou des odeurs inhabituels ou en cas de dysfonctionnement évident.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide lorsque le produit fonctionne.

- N'immergez pas le produit dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Protégez le produit de l'humidité, des gouttes et des éclaboussures.
- Ne placez pas d'objets remplis de liquide, comme des vases, sur le produit.
- Si des liquides pénètrent dans le produit, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler le produit avant de le remettre en service.
- Protégez le câble secteur contre les arêtes coupantes, les charges mécaniques et les surfaces très chaudes.
- Pour brancher ou débrancher le produit de l'alimentation secteur, saisissez la fiche secteur par sa partie isolée uniquement !
- Utilisez le produit uniquement dans des endroits secs, et jamais à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- Débranchez toujours le produit du réseau électrique après utilisation et avant chaque nettoyage. Le produit continue de présenter une consommation de faible puissance lorsqu'il est éteint mais qu'il reste branché à l'alimentation électrique. Pour éteindre complètement le produit, débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- N'ouvrez jamais l'un des composants électriques, et n'y insérez jamais d'objets quelconques. Des interventions de cette nature signifient un danger de mort par électrocution.
- Lorsque le câble de raccordement de ce produit est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente, ou par toute personne possédant une qualification similaire, afin de prévenir tout danger.
- Avant utilisation, vérifiez que la tension secteur disponible correspond à la tension de service requise du produit (220-240V~, 50/60 Hz).



Évitez les risques d'incendie et de blessures

- Ne couvrez pas le produit avec d'autres objets pendant que vous l'utilisez. Un dégagement de chaleur excessif peut provoquer un incendie.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il fonctionne. Un dégagement de chaleur excessif peut provoquer un incendie.

- Ne séchez jamais de textiles ou d'objets sur, au-dessus ou à l'intérieur du produit.
- Branchez uniquement le produit dans une prise de courant bien accessible, afin que vous puissiez le débrancher rapidement du réseau électrique en cas d'incident.
- Assurez-vous que les ouvertures d'aération du produit sont toujours dégagées. Risque de surchauffe !
- Disposez le câble secteur de sorte que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
-  Ne touchez jamais la porte en verre ou le boîtier pendant l'utilisation car ils deviennent très chauds. Utilisez une manique ou un objet similaire pour ouvrir la porte en verre afin d'éviter les brûlures !
- Ne touchez jamais les éléments chauffants ou la fenêtre d'observation pendant le fonctionnement ou avant que le produit n'ait refroidi. Ne mettez pas les mains dans l'espace de cuisson pendant le fonctionnement. Attendez que le produit ait refroidi. Sinon vous risqueriez de vous brûler.
- Après utilisation, laissez le produit refroidir avant de le transporter.
- Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous manipulez le produit chaud !
- Ne faites pas fonctionner le produit avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.



Risque de dégâts matériels

- Assurez-vous que le produit, le câble d'alimentation ou la fiche électrique n'entrent pas en contact avec des sources chaudes telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- Utilisez le produit uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- Ne pliez pas et ne coincez pas le câble d'alimentation.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant en tirant sur la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Veillez à ce qu'aucun matériau facilement inflammable ne se trouve à proximité immédiate du produit pendant son fonctionnement (p. ex. torchon, maniques, etc.).

- N'utilisez pas la plaque de cuisson pour stocker et transformer des aliments acides, alcalins ou salés !
- Aucune action de l'utilisateur n'est nécessaire pour régler le produit sur 50 Hz ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 Hz ou 60 Hz.
-  **CONVIENT À UNE UTILISATION ALIMENTAIRE !** Les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées par ce produit.

● Installation du produit

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

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

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

- Ne placez pas le produit à proximité immédiate de l'eau, par exemple près d'un évier, d'une cuve de lavage ou dans une cave humide. Dans le cas contraire, il y a un risque de choc électrique.
- Ne placez jamais le produit sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
- La distance entre le produit et les armoires suspendues, les plafonds, les murs ou autres doit être d'au moins 10 cm vers le haut et de 5 cm vers la droite et la gauche. Le produit ne doit donc pas être placé dans des armoires ou autres. Dans le cas contraire, une aération suffisante du produit n'est pas possible et celui-ci pourrait provoquer un incendie ou être endommagé.
- Ne placez le produit que sur un support résistant à la chaleur. Dans le cas contraire, il y a un risque d'incendie et le produit peut être endommagé. La zone située sous le fond du produit peut se décolorer et être endommagée. En outre, si le support est mou, des marques permanentes peuvent apparaître dans le support.
- Installez le produit sur un support solide, plat et résistant à la chaleur (par exemple un plan de travail en acier inoxydable ou en pierre naturelle comme le granit). Veillez à ce que l'aération autour du produit soit suffisante.

- Poussez le produit avec l'arrière jusqu'au mur. Les écarteurs à l'arrière doivent être en contact avec le mur. Veillez à ce que le mur soit constitué d'un matériau résistant à la chaleur, par exemple du carrelage, de la pierre naturelle ou du granit.

● **Avant la première mise en service**

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

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

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

Le produit est à présent prêt à l'emploi.

● **Mise en service**

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

Ne vous appuyez pas sur la porte en verre. Ne placez pas d'objets sur la porte en verre. Cela entraîne des dommages sur les charnières.

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

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

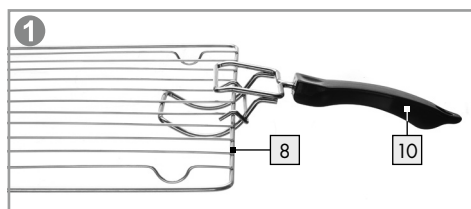
Insérer la plaque à miettes :

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

Utiliser la grille de cuisson :

- Utilisez toujours la pince de retrait [10] pour insérer la grille de cuisson [8] dans le produit ou pour retirer la grille de cuisson. Autrement, il existe un risque de blessures.
- Ne placez jamais la grille de cuisson [8] directement sur les éléments chauffants. Sinon, il existe un risque de dommages matériels.

- Insérez la grille de cuisson [8] dans l'une des trois glissières [1] de l'espace de cuisson du produit.
- Pour pouvoir retirer la grille de cuisson chaude [8], accrochez la pince de retrait [10] comme indiqué sur la figure 1.



Utiliser la plaque de cuisson :

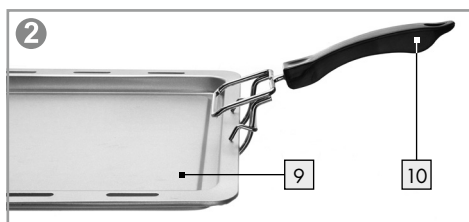
- Utilisez toujours la pince de retrait [10] pour insérer la plaque de cuisson [9] dans le produit ou pour retirer la plaque de cuisson. Autrement, il existe un risque de blessures.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne placez jamais la plaque de cuisson [9] directement sur les éléments chauffants. Sinon, il existe un risque de dommages matériels.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson [9] pour stocker et transformer des aliments acides, alcalins ou salés !
- Utilisez toujours, si possible, du papier sulfurisé pour garder la plaque de cuisson [9] propre et la protéger de la graisse brûlée

des aliments. Si la plaque de cuisson [9] est enduite de graisse pour la cuisson, un nettoyage minutieux à l'eau chaude et au liquide vaisselle doux est nécessaire ! Ne grattez pas la plaque de cuisson [9] avec des couverts tranchants.

- Insérez la plaque de cuisson [9] dans l'une des trois glissières [1] de l'espace de cuisson du produit.
- Pour pouvoir retirer la plaque de cuisson chaude [9], accrochez la pince de retrait [10] comme indiqué sur la figure 2.



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

Commutateur de fonction :

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

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

Régulateur de température :

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

Fonctionnement continu/fonctionnement avec minuteur :

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

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

Remarque : vous pouvez également utiliser le minuteur [6] sans fonction de chauffe comme chronomètre. Pour ce faire, placez le commutateur de fonction [4] sur **OFF**. Réglez ensuite la durée sur le minuteur [6]. Le commutateur du minuteur [6] se déplace alors dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position « OFF ». Un signal sonore retentit lorsque la durée réglée est écoulée. Ce faisant, le produit ne chauffe pas.

● Griller et cuire au four

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

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

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

3. Laissez le produit chauffer jusqu'à la température souhaitée :
 - Fermez la porte en verre.
 - Réglez la température souhaitée à l'aide du régulateur de température [2].
 - Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide du commutateur de fonction [4].
 - Réglez le minuteur [6] sur une durée de préchauffage d'au moins 15 minutes. Le voyant de contrôle rouge [5] indique que le produit est allumé. Le commutateur du minuteur [6] se déplace alors dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position « OFF ».
4. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant de contrôle vert [3] s'allume. Placez l'aliment à griller ou à cuire sur la grille de cuisson [8] ou la plaque de cuisson [9] et glissez-le dans l'une des glissières [1]. Veillez à ce que l'aliment à griller ou à cuire soit suffisamment éloigné des parois intérieures et des éléments chauffants du produit.

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

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

Le produit s'éteint automatiquement après la durée programmée, un signal sonore retentit et les voyants de contrôle [5]/[3] s'éteignent. Si vous souhaitez interrompre prématurément le

- processus de chauffe, tournez le régulateur de température [2] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, positionnez le commutateur de fonction [4] sur **OFF** et mettez le minuteur [6] sur la position « OFF ». Ou mettez le minuteur [6] sur la position « ON » pour faire fonctionner le produit sans limite de temps ; si vous voulez arrêter le fonctionnement, tournez le minuteur [6] sur la position « OFF ».
7. Après le processus de chauffe, retirez la grille de cuisson [8] ou la plaque de cuisson [9] à l'aide de la pince de retrait [10].

● Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

DANGER D'ÉLECTROCUTION !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent abîmer la surface.
- Ne nettoyez pas les pièces du produit dans le lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas l'espace de cuisson avec un spray pour four, car les résidus sur les éléments

chauffants ne peuvent plus être éliminés.

- Il est préférable de nettoyer le produit et les accessoires immédiatement après leur refroidissement. Il est alors plus facile d'éliminer les restes d'aliments.
- Essuyez le produit avec un chiffon humide. Si nécessaire, appliquez un produit vaisselle doux sur le chiffon et essuyez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Séchez bien le tout.
- Nettoyez l'espace de cuisson et la porte en verre avec un chiffon humide. Si nécessaire, appliquez un produit vaisselle doux sur le chiffon et essuyez avec un chiffon humidifié à l'eau claire. Séchez bien le tout.
- Nettoyez la pince de retrait [10], la plaque de cuisson [9], la grille de cuisson [8] et le plateau à miettes [7] dans de l'eau chaude de rinçage. Pour ce faire, utilisez un produit vaisselle doux. Séchez bien toutes les pièces après le nettoyage.

● Rangement

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

● Dépannage

Panne	Cause	Solution
Le produit ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Enfichez la fiche secteur dans une prise de courant.
	La prise de courant est défectueuse.	Utilisez une autre prise de courant.
	Le produit est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
Le voyant de contrôle rouge  est allumé, mais le produit ne chauffe pas.	Le commutateur de fonction  est en position « OFF ».	Tournez le commutateur de fonction  sur la fonction souhaitée.
Le temps de cuisson des aliments semble très long.	La porte vitrée a été très souvent ouverte pour contrôler l'avancement de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte en verre plus souvent que nécessaire.
	La température réglée est incorrecte.	Vérifier les réglages de température.
Pendant l'utilisation, de la fumée et des odeurs se dégagent.	Des résidus de nettoyage ou d'aliments se trouvent sur les éléments chauffants.	Retirez les aliments du produit et poursuivez la cuisson avec la porte en verre ouverte jusqu'à ce que la fumée ait disparu.
Si les dysfonctionnements ne peuvent pas être résolus avec les solutions de dépannage ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de dysfonctionnements, veuillez vous adresser à notre service après-vente.		

● Mise au rebut

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



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



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



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



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

● **Déclaration de conformité UE simplifiée**

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

La déclaration de conformité européenne est disponible dans sa version complète au lien suivant : www.smart-servicecenter.eu



● **Garantie et service après-vente**

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Indépendamment de la garantie commerciale suscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage

ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de

fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

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

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

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

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

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

● Adresse du service après-vente

Teknihall Elektronik GmbH
Alfred-Nobel-Str. 1
63128 Dietzenbach
ALLEMAGNE
00800 333 00 888*
smartwares-service-fr@teknihall.com
*Numéro gratuit

IAN 437396_2304

Pour toute demande, veuillez conserver le ticket de caisse et le numéro d'article (IAN 437396_2304) comme preuve d'achat.

● Recettes

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

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

Muffins

Ingrédients pour 4 personnes :

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

Préparation :

1. Préchauffer le four.
2. Tout d'abord, mettez le sucre, la farine, la levure chimique, le bicarbonate de sodium et le sel dans un bol mélangeur et mélangez ces ingrédients à l'aide d'une cuillère.
3. Ajoutez ensuite les œufs, le lait, l'huile de tournesol et l'extrait de vanille et battez ces ingrédients à l'aide d'un fouet pendant environ 2 minutes pour obtenir une pâte lisse.
4. Verser la pâte uniformément dans un moule à muffins.
5. Cuire les muffins à environ 200 °C à chaleur de voûte et de sole pendant environ 25 minutes sur la glissière la plus basse.

Toasts hawaïens

Ingédients pour 4 toasts :

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

Préparation :

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

Préparer une minipizza surgelée

Préparation :

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

Petits gâteaux secs

Ingédients :

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

Préparation :

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

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

Petits pains

Ingédients :

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

Préparation :

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

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

Meringue

Ingrédients :

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

Préparation :

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

Croûtons au beurre

Ingrédients :

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

Préparation :

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

retournez les cubes de pain de mie et faites-les cuire encore 7-10 minutes, jusqu'à ce que les cubes de pain de mie soient bien dorés.

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

Baguettes à la viande hachée

Ingrédients :

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

Préparation :

1. Découpez les baguettes et évidez-les.
2. Mélangez le hachis, le concentré de tomates, l'oignon, le parmesan, un peu de sel et un peu de poivre.
3. Façonnez la viande hachée en 4 boulettes de taille égale, aussi plates que possible, et déposez-les sur les moitiés de baguette.
4. Coupez la tomate en tranches et répartissez-les sur les baguettes.
5. Répartissez le fromage sur les baguettes.
6. Placez les baguettes sur une plaque de cuisson [9] et faites-les cuire à environ 225 °C dans le four préchauffé à chaleur de voûte et de sole pendant environ 20 minutes sur la glissière inférieure.

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

Chou-fleur (gratiné)

Ingrédients :

- ½ tête de chou-fleur (env. 250 g)
- 3 rondelles de citron
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à café bombée de farine

- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'amandes en bâtonnets
- 2 cuillères à soupe de fromage à gratin (râpé)
- du sel, du poivre, de la muscade

Préparation :

1. Divisez le chou-fleur en petits choux et lavez ceux-ci.
2. Faites cuire le chou-fleur avec les tranches de citron dans de l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes, de manière à ce que le chou-fleur soit croquant. Recueillez environ 150 ml d'eau de cuisson en l'égouttant.
3. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites blondir la farine en remuant constamment pendant environ 1 minute.
4. Versez l'eau de cuisson du chou-fleur en remuant constamment et laissez bouillir pendant environ 2 minutes. Si le roux est trop ferme, ajoutez un peu d'eau au fur et à mesure jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Assaisonner avec du jus de citron, du sel, du poivre et de la muscade.
5. Mettez le chou-fleur dans un plat à four (d'environ 14 cm de diamètre) et versez la sauce dessus de manière uniforme.
6. Saupoudrez le fromage et les amandes en bâtonnets.
7. Placez le plat à four sur la plaque de cuisson 9.
8. Faites gratiner le gratin pendant environ 20 minutes dans le four préchauffé à environ 200 °C à chaleur de voûte et de sole, sur la glissière inférieure.

Chaussons fourrés au saumon

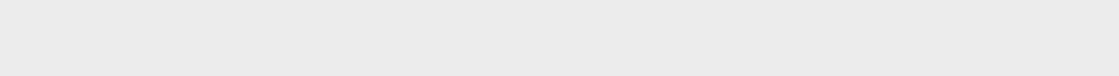
Ingrédients :

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

Préparation :

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

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



Legende der verwendeten Piktogramme	Seite 24
Einleitung	Seite 24
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	Seite 25
Teilebeschreibung.....	Seite 25
Technische Daten.....	Seite 25
Lieferumfang.....	Seite 25
Sicherheitshinweise	Seite 25
Produkt aufstellen	Seite 28
Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite 29
Inbetriebnahme	Seite 30
Grillen und Backen.....	Seite 31
Reinigung und Pflege	Seite 32
Aufbewahrung	Seite 33
Fehlerbehebung	Seite 33
Entsorgung	Seite 33
Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	Seite 34
Garantie und Service	Seite 34
Garantie.....	Seite 34
Serviceadresse.....	Seite 34
Rezepte	Seite 35

Legende der verwendeten Piktogramme

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

Mini-Backofen

● Einleitung



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

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

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

● Lieferumfang

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



Sicherheitshinweise

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



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

FALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

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

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

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



Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag

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

irgendwelche Beschädigungen feststellen.

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

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



Vermeiden Sie Brand- und Verletzungsgefahr

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

Topflappen o. Ä., um Verbrennungen zu vermeiden!

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



Gefahr von Sachbeschädigung

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

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



LEBENSMITTELECHT!

Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

● Produkt aufstellen

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

Hinweis: Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.

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

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

● **Vor der ersten Inbetriebnahme**

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

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

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

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

Das Produkt ist nun einsatzbereit.

● Inbetriebnahme

Hinweise zur Glastür:

VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

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

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

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

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

Krümbleblech einlegen:

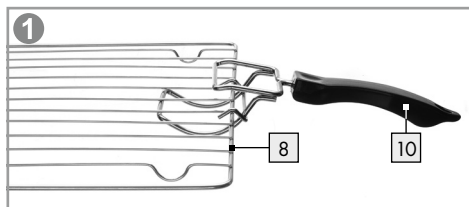
- Schieben Sie das Krümbleblech [7] unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Boden des Produkts aufliegt.

Grillrost verwenden:

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

Andernfalls besteht Gefahr der Sachbeschädigung.

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



Backblech verwenden:

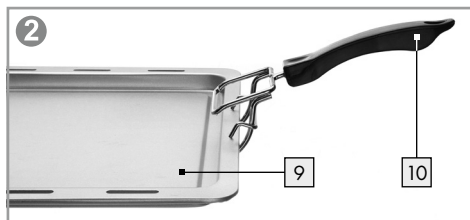
- Benutzen Sie immer die Entnahmezange [10], um das Backblech [9] in das Produkt einzusetzen oder herauszunehmen. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.

VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

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

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

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



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

Funktionsschalter:

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

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

Temperaturregler:

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

Dauerbetrieb/Timerbetrieb:

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

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

Hinweis: Sie können den Timer [6] auch ohne Heizfunktion als Kurzzeitmesser verwenden.

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

● Grillen und Backen

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

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

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

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

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

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

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

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

● Reinigung und Pflege



WARNUNG! STROM-SCHLAGGEFAHR!

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

VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

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

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

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

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

● **Aufbewahrung**

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

● **Fehlerbehebung**

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

● **Entsorgung**

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



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



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



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



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

● Vereinfachte EU-Konformitätserklärung

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

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:
www.smart-servicecenter.eu



● Garantie und Service

● Garantie

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

Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

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

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

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

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

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

● Serviceadresse

Teknihall Elektronik GmbH
Alfred-Nobel-Str. 1
63128 Dietzenbach
DEUTSCHLAND
00800 333 00 888*
smartwares-service-de@teknihall.com
smartwares-service-at@teknihall.com
smartwares-service-ch@teknihall.com
*Kostenfreie Nummer

IAN 437396_2304

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

● Rezepte

Dieses Kapitel enthält einige Beispiele für die Zubereitung von Speisen; diese Beispiele sind Empfehlungen. Die Zubereitungsdauer kann variieren. Die Rezepte sind ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

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

Muffins

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

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

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

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

Zubereitung:

1. Die Toastscheiben vortoasten.
2. Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
3. Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.
4. Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
5. Die Hawaiitoasts auf den Grillrost [8] legen und im Grill- und Backautomaten auf der oberen Schiene bei ca. 200 °C Oberhitze ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

Zubereitung:

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

Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Brötchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
2. Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech [9] legen.
3. Bei ca. 200 °C Oberhitze ungefähr 30 Minuten auf der oberen Schiene backen.

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

Baiser

Zutaten:

1 Eiweiß
Salz
45 g Zucker

Zubereitung:

1. Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
2. Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
3. Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
4. Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
5. Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
6. Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
7. Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sterrentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech [9] spritzen.
8. Den Grill- und Backautomaten auf ca. 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Das Baiser auf der oberen Schiene bei ca. 120 °C Ober- und Unterhitze ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

2 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter

Zubereitung:

1. Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
2. Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
3. Legen Sie ein Backblech [9] mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.
4. Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 170 °C Oberhitze auf der oberen Schiene. Nach ca. 7–10 Minuten wenden Sie die Toastbrot-Würfel und backen Sie diese weitere 7–10 Minuten, bis die Toastbrot-Würfel goldbraun sind.

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.
2. Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.
3. Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.
4. Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.
5. Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.
6. Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech ⁹ und backen Sie sie bei ca. 225 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.
2. Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8–10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist.

Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.

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

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

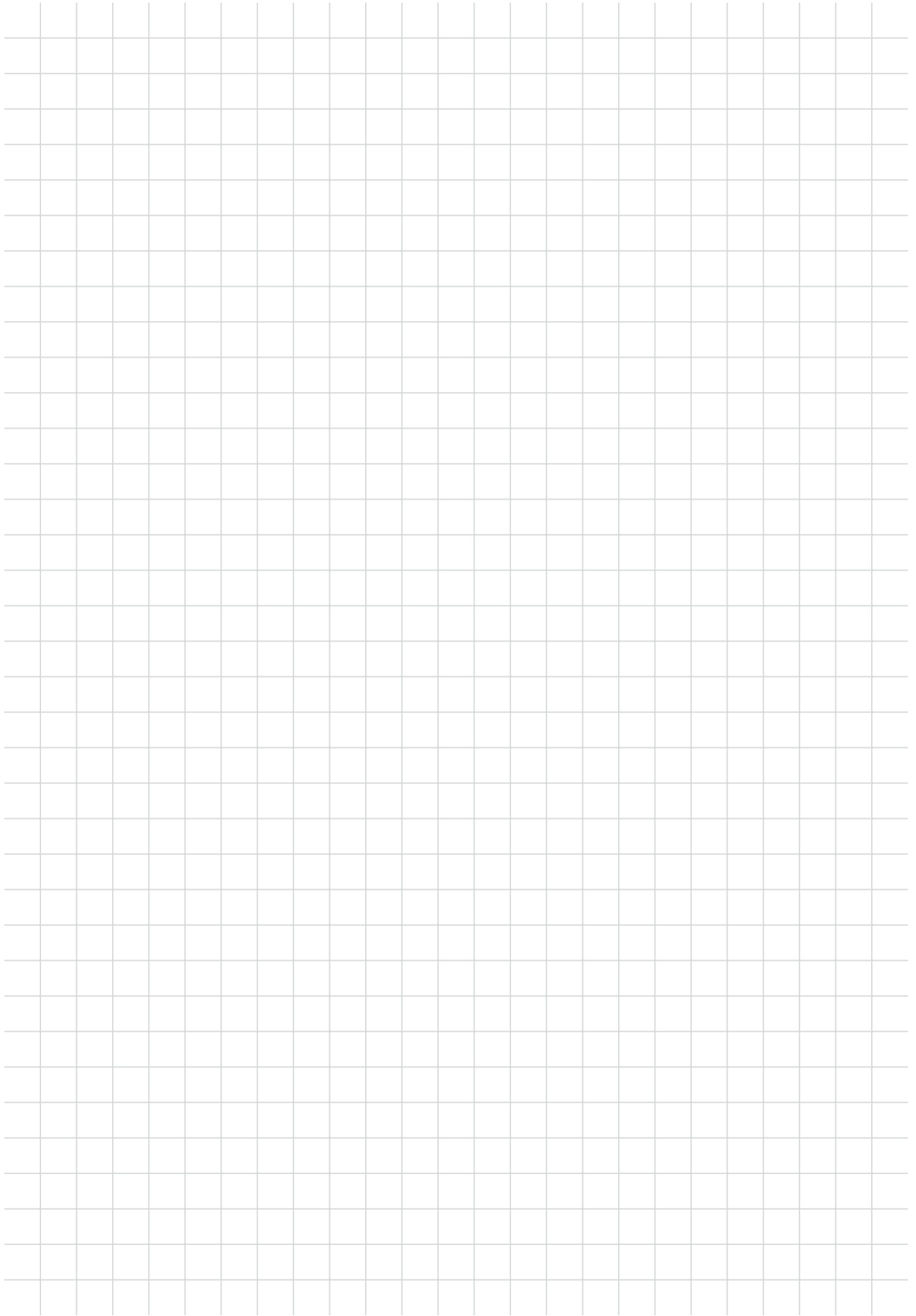
- 1 Pck. Blätterteigplatten (ca. 8 Stück)
- 1 Pck. Lachs, geräuchert, in Scheiben (ca. 200 g)
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Frischkäse (200 g)
- frischer Dill
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb

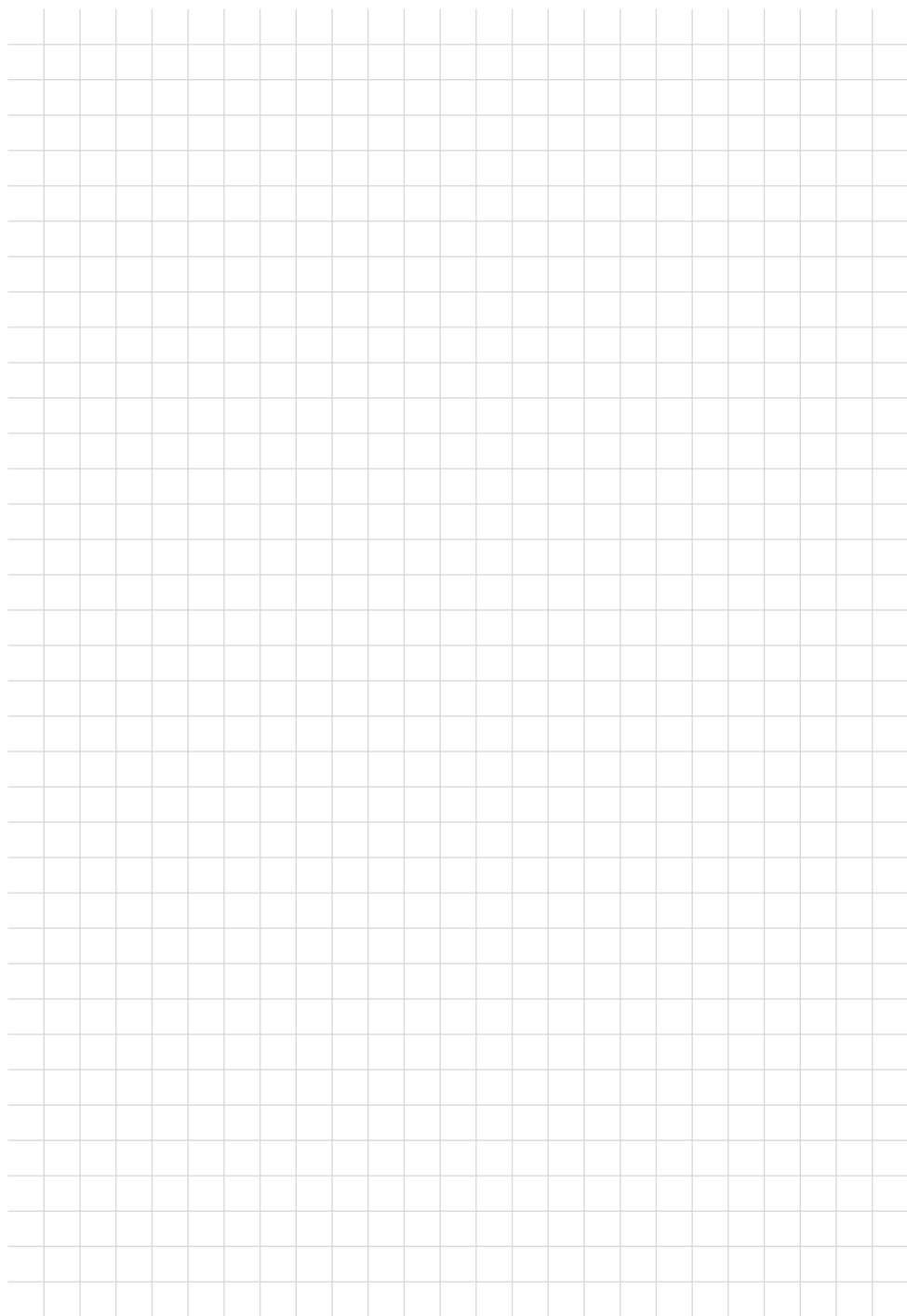
Zubereitung:

1. Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
2. Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
3. Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
4. Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
5. Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
6. Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
7. Geben Sie je einen Esslöffel der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.

8. Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
9. Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech 9. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig aufgeht.
10. Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 25–30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

Hinweis: Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche 9.





Tristar Europe B.V.

Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg
THE NETHERLANDS

Version des informations - Stand der Informationen:
08/2023 · Ident.-No.: PD-9007082023-2

