



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

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

### MINI OVEN

Operation and safety notes

(FR) (BE) (CH)

### MINI-FOUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(IT) (CH) (MT)

### FORNETTO ELETTRICO

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(PT)

### MINI-FORNO

Instruções de utilização e de segurança

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

### MINI-BACKOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(NL) (BE)

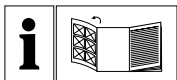
### MINI-OVEN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(ES)

### MINI HORNO

Instrucciones de utilización y de seguridad



GB IE NI MT

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

---

DE AT BE CH

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

---

FR BE CH

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

---

NL BE

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

---

IT CH MT

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

---

ES

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

---

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

GB/IE/NI/MT	Operation and safety notes	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	21
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	37
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	55
IT/CH/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	71
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	87
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	103





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

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

## Mini Oven

### ● Introduction



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

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

## ● Intended use

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

## ● Parts description

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

## ● Technical data

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

## ● Scope of delivery

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



## **Safety notices**

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



### **WARNING!**

#### **DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENTS FOR INFANTS AND CHILDREN!**

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

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

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



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

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

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


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

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



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

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

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



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

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

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

## ● Setting up the product

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

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

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

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

Make sure there is sufficient ventilation around the product.

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

## ● Before first use

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

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

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

The product is now ready for use.

## ● Prior to first use

### Notes about the glass door:

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

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

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

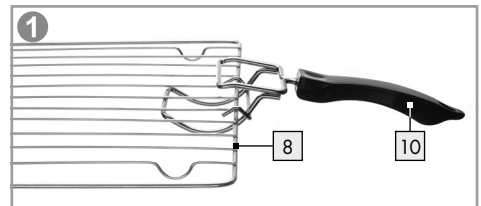
Always open and close the glass door carefully. To prevent the oven from tipping over, the door must be held by the handle at all times when opening and closing it.

### Insert the crumb tray

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

## Use the grill rack:

- Always use the removal tongs [10] to put the grill rack [8] into or take it out of the product. Injuries may otherwise occur.
- Never place the grill rack [8] directly on the heating elements. Doing so may result in property damage.
- Push the grill rack [8] into one of the three rails [1] in the oven chamber.
- In order to remove the hot grill rack [8], hook the removal tongs [10] onto it as shown in Figure 1.

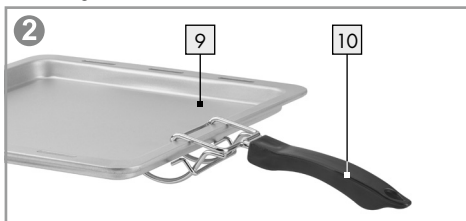


## How to use the baking tray:

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

## CAUTION! RISK OF DAMAGE TO PROPERTY!





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



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

### Function switch:

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

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

### Temperature control:

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

### Continuous operation/timer operation

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

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

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

## ● Grilling and baking

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

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

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

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

## ● Cleaning and care

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

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

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

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

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

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

## ● **Storage**

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

## ● **Troubleshooting**

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

## ● Disposal

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



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



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



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



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

## ● Simplified EU Declaration of Conformity

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

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



## ● Warranty and service

### ● Warranty

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

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

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

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

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

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

### ● Service address

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

**IAN 500468\_2504**

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

## ● Recipes

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

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

### **Muffins**

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

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

#### **Preparation:**

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

### **Hawaii toast**

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

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

#### **Preparation:**

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

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

#### **Preparation:**


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


### **Biscuits**

#### **Ingredients:**

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

### Preparation:

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


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


### Bread rolls

#### Ingredients:

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

### Preparation:

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


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

### Meringue

#### Ingredients:

1 egg white  
salt  
45 g sugar

### Preparation:


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

### Butter croutons

#### Ingredients:

2 slices of white bread  
1 tablespoon of butter

### Preparation:

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

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

## Minced meat baguettes

### Ingredients:

2 mini baguettes  
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:

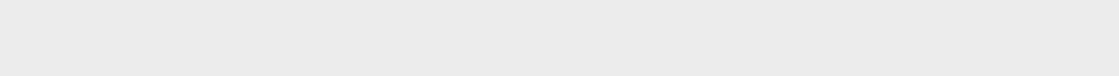
1 pack of pastry (approx. 8 sheets)  
1 pack of smoked salmon, sliced (approx. 200g)  
1 lemon  
1 onion  
1 pack of cream cheese (200 g)  
fresh dill  
salt & pepper  
1 egg yolk

### 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.



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

Legende der verwendeten Piktogramme			
	Anweisungen lesen		60-Minuten-Zeitschaltuhr und zusätzliche Dauerbetrieb-Funktion
<b>V</b>	Volt		Stufenlose Temperaturregelung von 70-230 °C
	Wechselstrom/-spannung		14l-Garraum
<b>Hz</b>	Hertz		Leistungsaufnahme
<b>W</b>	Watt		Wellpappe
	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen		GS-zertifiziert
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Verpackung aus Recyclingmaterial
	Lebens- und Unfallgefahr für Kleinkinder und Kinder!		
	Warnung! Stromschlaggefahr!		Entsorgen Sie Verpackung und Produkt umweltgerecht!
	<b>LEBENSMITTELECHT!</b> Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.	<b>CE</b>	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! Verbrennungs- gefahr durch heiße Oberflächen!
	Papier- und Kartonverpackungen im blauen Wertstoffcontainer entsorgen.		Kunststoff-, Metall- und Verbund- verpackungen im gelben Wertstoff- container entsorgen.

## Mini-Backofen

### ● Einleitung



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

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

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

## ● Teilebeschreibung

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

## ● Technische Daten

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

## ● Lieferumfang

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



## Sicherheitshinweise

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



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

### **FALLGEFAHR FÜR KLEIN-** **KINDER UND KINDER!**

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

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

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



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


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

Reinigung immer vom Stromnetz. Das Produkt nimmt auch dann noch eine geringe Leistung auf, wenn das Produkt zwar ausgeschaltet ist, aber mit der Stromversorgung verbunden ist. Um das Produkt vollständig auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Öffnen Sie niemals eines der elektrischen Betriebsmittel oder stecken irgendwelche Gegenstände in dieselben. Derartige Eingriffe bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die vorhandene Netzspannung mit der benötigten Betriebsspannung des Produkts übereinstimmt (220-240 V~, 50/60 Hz).



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

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

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



## **Gefahr von Sachbeschädigung**

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

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



## **LEBENSMITTELECHT!**

Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

## **● Produkt aufstellen**

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

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

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

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

## ● Vor der ersten Inbetriebnahme

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

**Hinweis:** Beim erstmaligen Aufheizen des Produkts kann es durch fertigungsbedingte

Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

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

Das Produkt ist nun einsatzbereit.

## ● Inbetriebnahme

### Hinweise zur Glastür:

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

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

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

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

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

### Krümblech einlegen:

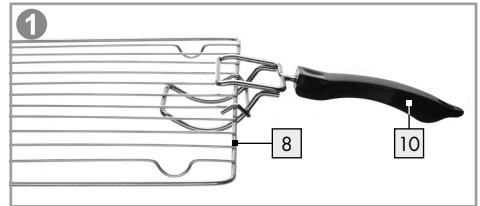
- Schieben Sie das Krümblech [7] unter die unteren Heizstäbe, so dass es flach auf dem Boden des Produkts aufliegt.

## Grillrost verwenden:

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

- Legen Sie den Grillrost [8] niemals direkt auf die Heizstäbe. Andernfalls besteht Gefahr der Sachbeschädigung.

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



## Backblech verwenden:

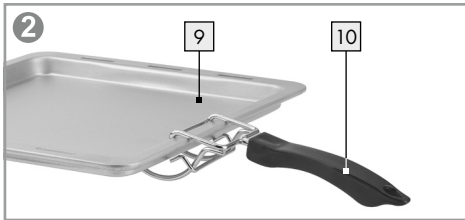
- Benutzen Sie immer die Entnahmezange [10], um das Backblech [9] in das Produkt einzusetzen oder herauszunehmen. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.

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

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

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





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



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

### Funktionsschalter:

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

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

### Temperaturregler:

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

### Dauerbetrieb/Timerbetrieb:

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

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

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

## ● Grillen und Backen

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

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

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

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

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

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

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

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

## ● Reinigung und Pflege

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

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

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

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

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

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

## ● Aufbewahrung

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

## ● Fehlerbehebung

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

## ● Entsorgung

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



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



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



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



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

## ● Vereinfachte EU-Konformitätserklärung

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

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



## ● Garantie und Service

### ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Serviceadresse

### DE/AT/CH

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

### BE

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

**IAN 500468\_2504**

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

## ● Rezepte

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

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

### Muffins

#### Zutaten für 4 Personen:

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

#### Zubereitung:

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

### Hawaiitoast

#### Zutaten für 4 Toasts:

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

#### Zubereitung:

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

## Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

### Zubereitung:

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

## Spritzgebäck

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

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

## Brötchen

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

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

## Baiser

### Zutaten:

- 1 Eiweiß
- Salz
- 45 g Zucker

### Zubereitung:

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

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

### **Buttercroutons**

#### **Zutaten:**

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter

#### **Zubereitung:**

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

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

### **Hackfleisch-Baguettes**

#### **Zutaten:**

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

#### **Zubereitung:**

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

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

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

### **Blumenkohl (überbacken)**

#### **Zutaten:**

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

#### **Zubereitung:**

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

## Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

### Zutaten:

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






















### Zubereitung:

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

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

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

## Légende des pictogrammes utilisés

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

## Mini-four

### ● Introduction



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

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

## ● Utilisation conforme

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

## ● Descriptif des pièces

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

## ● Caractéristiques techniques

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

## ● Contenu de la livraison

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



## Consignes de sécurité

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



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

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

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



## Évitez les risques mortels par électrocution


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

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

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



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

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

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

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



### **Risque de dégâts matériels**

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

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



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

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

### **● Installation du produit**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le produit est à présent prêt à l'emploi.

## ● Mise en service

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

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

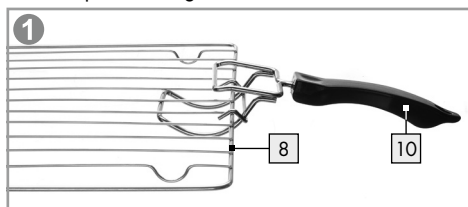
Ouvrez et fermez toujours la porte en verre avec précaution. Pour éviter le basculement du four, la porte doit être guidée au niveau de la poignée pendant tout le mouvement d'ouverture et de fermeture.

### Insérer la plaque à miettes :

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

## Utiliser la grille de cuisson :

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

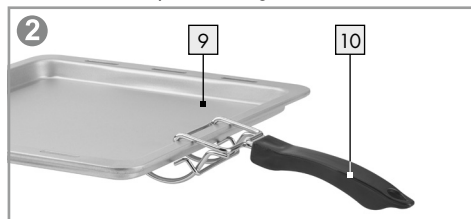


## Utiliser la plaque de cuisson :

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

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !





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



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

### Commutateur de fonction :

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

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

### Régulateur de température :

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

### Fonctionnement continu/fonctionnement avec minuteur :

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

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

**Remarque :** vous pouvez également utiliser le minuteur [6] sans fonction de chauffe comme chronométrique. 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
<b>Le produit ne fonctionne pas.</b>	La fiche secteur n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Enfichez la fiche secteur dans une prise de courant.
	La prise de courant est défectueuse.	Utilisez une autre prise de courant.
	Le produit est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
<b>Le voyant de contrôle rouge [5] est allumé, mais le produit ne chauffe pas.</b>	Le commutateur de fonction [4] est en position « OFF ».	Tournez le commutateur de fonction [4] sur la fonction souhaitée.
<b>Le temps de cuisson des aliments semble très long.</b>	La porte vitrée a été très souvent ouverte pour contrôler l'avancement de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte en verre plus souvent que nécessaire.
	La température réglée est incorrecte.	Vérifier les réglages de température.

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

## ● Mise au rebut

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



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



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



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



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

## ● Déclaration de conformité UE simplifiée

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

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



## ● Garantie et service après-vente

### ● Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ● Adresse du service après-vente

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

### IAN 500468\_2504

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

## ● Recettes

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

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

### Muffins

#### Ingrédients pour 4 personnes :

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

#### Préparation :

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

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

### Toasts hawaïens

#### Ingrédients pour 4 toasts :

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

#### Préparation :

1. 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

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

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

## Petits pains

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

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

## Meringue

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

## Croûtons au beurre

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

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

## Baguettes à la viande hachée

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

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

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

## Chou-fleur (gratiné)

### Ingrédients :

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

### Préparation :

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

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

## **Chaussons fourrés au saumon**

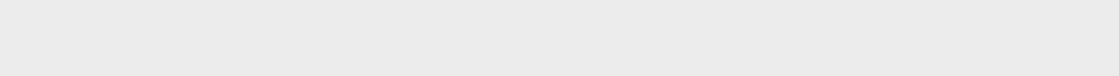
### **Ingrédients :**

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

### **Préparation :**























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

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



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

## Legenda van de gebruikte pictogrammen

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

## Mini-oven

### ● Inleiding



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

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

## ● Correct en doelmatig gebruik

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

## ● Beschrijving van de onderdelen

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

## ● Technische gegevens

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

## ● Omvang van de levering

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



## Veiligheidsinstructies

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



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

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter bij het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar door het verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren.

- Houd kinderen altijd uit de buurt van het product.
- Dit product is geen speelgoed, het hoort niet thuis in kinderhanden. Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die ontstaan in de omgang met het product.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.

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




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

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

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



## Vermijd brand- en letselgevaar

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

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

■  **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!**

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



**Kans op materiële schade**

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

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

afstandhouders aan de achterkant moeten de wand/muur raken.

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

## ● Voor de eerste ingebruikname

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

Het product is nu klaar voor gebruik.

## ● Ingebruikname

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

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

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

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

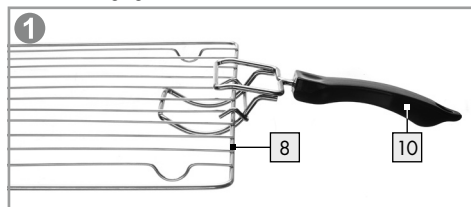
Open en sluit de glazen deur altijd voorzichtig. Om te voorkomen dat de oven omvalt, moet de deur bij het openen en sluiten tijdens de volledige beweging aan de greep worden vastgehouden.

### Kruimelplaat plaatsen:

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

### Grillrooster gebruiken:

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



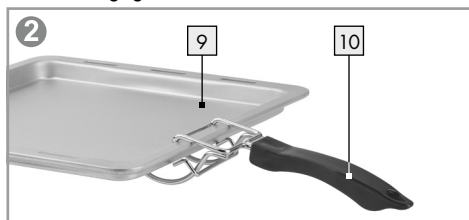
### Bakplaat gebruiken:

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

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

## PAS OP! KANS OP MATERIËLE SCHADE!



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



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

### Keuzeschakelaar:

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

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

### Temperatuurregelaar:

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

### Continu-gebruik/Timer-gebruik:

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

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

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

## ● Grillen en bakken

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

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

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

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

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

## ● Reiniging en onderhoud

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

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

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

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

### ● Opbergen

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

## ● Storingen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
<b>Het product werkt niet.</b>	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het product is defect.	Neem contact op met de service-afdeling.
<b>Het rode controlelampje <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span> brandt, maar het product verwarmt niet.</b>	De keuzeschakelaar <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">4</span> staat op 'OFF'.	Zet de keuzeschakelaar <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">4</span> op de gewenste functie.
<b>Het duurt erg lang voordat het gerecht gaar wordt.</b>	De glazen deur is te vaak geopend om te controleren of het gaar is.	Open de glazen deur niet vaker dan beslist noodzakelijk.
	Er is een verkeerde temperatuur ingesteld.	Controleer de temperatuurinstellingen.
<b>Tijdens het gebruik ontstaat rook en stinkt het.</b>	Op het verwarmingselement bevinden zich resten van schoonmaakmiddelen of levensmiddelen.	Haal het gerecht uit het product en laat de oven aan staan met geopende glazen deur tot de rook is verdwenen.
Neem contact op met onze service-afdeling als de storingen niet met bovenstaande oplossingen kunnen worden verholpen of als er zich andere storingen voordoen.		

## ● Afvoer

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



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



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



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



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

## ● Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring

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

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



## ● Garantie en service

### ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Serviceadres

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

### **IAN 500468\_2504**

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

## ● Recepten

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

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

## Muffins

### Ingrediënten voor 4 personen:

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

### Bereiding:

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

## Toast Hawaiï

### Ingrediënten voor 4 toasts:

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

### Bereiding:

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

## Diepgevroren mini-pizza bakken

### Bereiding:

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

## Spritsgebak

### Ingrediënten:

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

### Bereiding:

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

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

## Broodjes

### Ingrediënten:

300 g meel (of volkorenmeel)

2 volle theelepels bakpoeder

200 g lijnzaad

1 ei

500 g kwark

1 theelepel zout

naar smaak komijn, uien, spek etc.

### Bereiding:

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

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

## Baisers

### Ingrediënten:

1 eiwit

zout

45 g suiker

### Bereiding:

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

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

## Botercroutons

### Ingrediënten:

2 sneetjes toastbrood

1 el boter

### Bereiding:

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

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

## Baguettes met gehakt

### Ingrediënten:

2 baguette-broodjes

250 g gehakt (half om half)

2 tomaten

1 ui (gesnipperd)

2 el tomatenpuree


40 g geraspte Parmezaan

4 plakjes kaas

zout en peper

### Bereiding:

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

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


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

## Bloemkool (gratineren)

### Ingrediënten:

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

### Bereiding:


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


## Bladerdeegkussentjes met zalmvulling

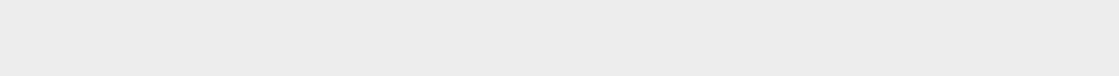
### Ingrediënten:

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

### Bereiding:

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

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



<b>Legenda dei pittogrammi utilizzati</b> .....	Pagina 72
<b>Introduzione</b> .....	Pagina 72
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso .....	Pagina 73
Descrizione dei componenti.....	Pagina 73
Specifiche tecniche .....	Pagina 73
Contenuto della confezione.....	Pagina 73
<b>Avvertenze di sicurezza</b> .....	Pagina 73
<b>Collocazione del prodotto</b> .....	Pagina 77
<b>Prima della prima messa in funzione</b> .....	Pagina 77
<b>Messa in funzione</b> .....	Pagina 78
Grigliare e cucinare al forno.....	Pagina 79
<b>Pulizia e cura</b> .....	Pagina 80
<b>Conservazione</b> .....	Pagina 81
<b>Risoluzione dei problemi</b> .....	Pagina 81
<b>Smaltimento</b> .....	Pagina 81
<b>Dichiarazione di conformità UE semplificata</b> .....	Pagina 82
<b>Garanzia e assistenza</b> .....	Pagina 82
Garanzia .....	Pagina 82
Indirizzo del servizio di assistenza .....	Pagina 82
<b>Ricette</b> .....	Pagina 83

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

## Fornetto elettrico

### ● Introduzione



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

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

## ● Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

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

## ● Descrizione dei componenti

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

## ● Specifiche tecniche

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

## ● Contenuto della confezione

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



## Avvertenze di sicurezza

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



**ATTENZIONE!**  
**PERICOLO DI MORTE**  
**E DI LESIONI PER NEONATI**  
**E BAMBINI!** Non lasciare mai

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

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



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

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


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



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

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

possa camminarci sopra o inciamparvi.

-  Non toccare mai lo sportello in vetro o l'alloggiamento durante l'uso perché questi diventano molto caldi. Per aprire lo sportello in vetro utilizzare ad es. una presina ed evitare così il rischio di ustioni!
- Non toccare mai le astine di riscaldamento o la finestrella durante il funzionamento o prima che il prodotto si sia raffreddato. Non mettere le mani nel vano cottura durante il funzionamento. Attendere fino a che il prodotto non si è raffreddato. In caso contrario ci si potrebbe ustionare.
- Far raffreddare bene il prodotto dopo l'utilizzo e prima di trasportarlo.
- Utilizzare sempre guanti da forno o presine per maneggiare un prodotto bollente!
- Non utilizzare il prodotto con un timer esterno o con un sistema telecomandato separato.
- Utilizzare il prodotto soltanto con gli accessori originali forniti.
- Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
- Estrarre sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente afferrando la spina, non tirare il cavo.
- Accertarsi che durante il funzionamento non ci siano in prossimità del prodotto materiali facilmente infiammabili (ad es. strofinacci, presine, ecc.).
- Non utilizzare la teglia da forno per conservare o preparare alimenti a contenuto acido, alcalini o salati!
- Non sono necessari interventi da parte dell'utente per impostare il prodotto a 50 Hz o a 60 Hz. Il prodotto si imposterà automaticamente a 50 Hz o a 60 Hz.



## **Pericolo di danni materiali**

- Assicurarsi che il prodotto, il cavo di alimentazione o la spina non vengano a contatto con fonti di

calore, quali fornelli o fiamme libere.

- Utilizzare il prodotto soltanto con gli accessori originali forniti.
- Non piegare né schiacciare il cavo di alimentazione.
- Estrarre sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente afferrando la spina, non tirare il cavo.
- Accertarsi che durante il funzionamento non ci siano in prossimità del prodotto materiali facilmente infiammabili (ad es. strofinacci, presine, ecc.).
- Non utilizzare la teglia da forno per conservare o preparare alimenti a contenuto acido, alcalini o salati!
- Non sono necessari interventi da parte dell'utente per impostare il prodotto a 50 Hz o a 60 Hz. Il prodotto si imposterà automaticamente a 50 Hz o a 60 Hz.



## **PER USO ALIMENTARE!**

Le caratteristiche di sapore e odore non vengono alterate utilizzando questo prodotto.

## ● Collocazione del prodotto

**Nota:** estrarre il prodotto e gli accessori dalla confezione. Rimuovere dal prodotto tutti gli adesivi, le pellicole di protezione e le sicure per il trasporto.

**Nota:** verificare che il contenuto della confezione sia completo e privo di danni.

**Nota:** pulire tutti i componenti come descritto nel capitolo "Pulizia e cura".

- Non collocare il prodotto in prossimità di acqua, ad es. lavelli, vasche per il bucato o in scantinati umidi. In caso contrario può verificarsi il rischio di flogorazione.
- Non collocare mai il prodotto sotto pensili o accanto a tendine, armadi a muro o altri oggetti infiammabili.
- La distanza tra il prodotto e pensili, soffitti, pareti o simili deve essere di almeno 10 cm in altezza e 5 cm sul lato sinistro e destro. Pertanto, il prodotto non può essere collocato dentro armadi o simili contenitori. In caso contrario un'eventuale aerazione insufficiente potrebbe provocare un incendio o danni.
- Posizionare il prodotto su una superficie resistente al calore. In caso contrario, sussiste il rischio di incendio e di danni al prodotto. L'area al di sotto del prodotto può scolorirsi e danneggiarsi.

Inoltre, nelle basi di appoggio morbide potrebbero formarsi delle impronte durature.

- Collocare il prodotto su una superficie piana, solida e resistente al calore (ad es. piani di lavoro in acciaio oppure piani di lavoro in pietra naturale come il granito). Assicurarsi che ci sia un'aerazione sufficiente intorno al prodotto.
- Posizionare il prodotto con il lato posteriore verso la parete. I distanziatori sul retro del prodotto devono toccare la parete. Accertarsi che la parete sia di materiale resistente al calore, ad es. una parete piastrellata, pietra naturale o granito.

## ● Prima della prima messa in funzione

- Inserire la spina in una presa di corrente.
- Ruotare il regolatore della temperatura [2] in senso orario fino a fine corsa per portarlo sulla temperatura massima.
- Ruotare l'interruttore di funzionamento [4] su calore superiore e inferiore [□].
- Aprire lo sportello in vetro e lasciarlo aperto durante questa operazione.
- Rimuovere eventuali accessori dal vano cottura.
- Ruotare il timer [6] su 20 minuti. Dopo 20 minuti il prodotto si spegne automaticamente. Se si vuole interrompere prima il processo di riscaldamento ruotare il regolatore di temperatura [2] in senso antiorario fino a fine corsa,

posizionare l'interruttore di funzionamento [4] su **OFF** e posizionare il timer [6] su "OFF".

**Nota:** al primo riscaldamento del prodotto, potrebbero sprigionarsi un leggero fumo e odore dovuti a residui di fabbricazione. Ciò è perfettamente normale e non costituisce alcun pericolo. Assicurarsi che ci sia un'aerazione sufficiente, aprire ad esempio una finestra.

- Far raffreddare il prodotto e pulirlo come descritto nel capitolo "Pulizia e cura".

Il prodotto è ora pronto per l'uso.

## ● Messa in funzione

### **Note sullo sportello in vetro:**

#### **CAUTELA! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

Non appoggiarsi allo sportello in vetro. Non appoggiare oggetti sullo sportello in vetro. Ciò danneggerebbe le cerniere.

Se si preparano alimenti particolarmente grassi può svilupparsi una maggiore quantità di fumo. In questo caso non chiudere completamente lo sportello in vetro, lasciarlo un poco aperto: lo sportello in vetro ha un dispositivo di bloccaggio che permette di lasciare uno spiraglio aperto. Quando con cautela si chiude lo sportello in vetro questo si blocca brevemente in questa posizione.

Aprire e chiudere lo sportello in vetro sempre con cautela. Per evitare il ribaltamento del forno, durante l'apertura e chiusura lo sportello va accompagnato tenendolo dalla maniglia.

### **Inserire la teglia per le briciole:**

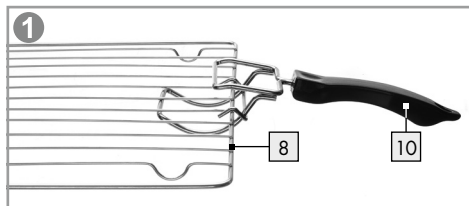
- Far scorrere la teglia per le briciole [7] sotto le astine di riscaldamento in modo che si posizioni correttamente sul fondo del prodotto.

## **Utilizzare il grill:**

- Utilizzare sempre la pinza [10] per inserire o estrarre la griglia [8] dal prodotto. In caso contrario sussiste il pericolo di lesioni.

- Non collocare mai la griglia [8] direttamente sulle astine di riscaldamento. In caso contrario sussiste il pericolo di danni materiali.

- Far scorrere la griglia [8] in uno dei tre binari [1] nel vano cottura del prodotto.
- Per estrarre la griglia bollente [8] agganciare la pinza [10] come mostrato nella figura 1.



## **Utilizzare la teglia da forno:**

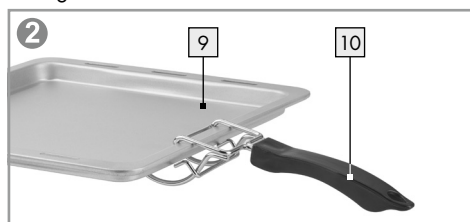
- Utilizzare sempre la pinza [10] per inserire o estrarre la teglia da forno [9] dal prodotto. In caso contrario sussiste il pericolo di lesioni.

## **CAUTELA! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- Non collocare mai la teglia da forno [9] direttamente sulle astine di riscaldamento. In caso contrario sussiste il pericolo di danni materiali.
- Non utilizzare la teglia da forno [9] per conservare o preparare alimenti a contenuto acido, alcalini o salati!
- Se possibile, utilizzare sempre la carta forno per mantenere la

teglia da forno [9] pulita e proteggerla dal grasso bruciato degli alimenti. Se si cosparge la teglia da forno [9] con del grasso, occorre pulirla a fondo con acqua calda e un detersivo delicato! Non graffiare la teglia da forno [9] con le posate.





- Far scorrere la teglia da forno [9] in uno dei tre binari [1] nel vano cottura del prodotto.
- Per estrarre la teglia da forno bollente [9] agganciare la pinza [10] come mostrato nella figura 2.



- Per accendere il prodotto, posizionare il timer [6] su "ON" o sul tempo di cottura desiderato (minuti).

### Interruttore di funzionamento:

Con l'interruttore di funzionamento [4] è possibile accendere il prodotto e impostare tre diverse funzioni:

Simbolo	Significato
	"Calore superiore", ad es. per gratinare
	"Calore inferiore", ad es. per i dolci
	"Calore superiore & inferiore", ad es. per la pizza
	"OFF": il prodotto è spento.

### Regolatore della temperatura:

Attraverso il regolatore della temperatura [2] è possibile regolare la temperatura desiderata.

### Funzionamento continuo/funzionamento timer:

Con il timer [6] è possibile regolare il tempo di cottura:

- Posizionare il timer [6] sulla durata di cottura desiderata. La spia di controllo rossa [5] si illumina. Allo scadere del tempo impostato, suona un allarme e il prodotto interrompe il riscaldamento. La spia di controllo rossa [5] si spegne.
- Se si vuole far funzionare il prodotto senza limite di tempo (funzionamento continuo), ruotare il timer [6] in senso antiorario su "ON". La spia di controllo rossa [5] si illumina. Se si vuole terminare il funzionamento ruotare il timer [6] in senso orario su "OFF". La spia di controllo rossa [5] si spegne.

**Nota:** è possibile anche utilizzare il timer [6] senza funzione di riscaldamento come cronometro. A tal fine posizionare l'interruttore di funzionamento [4] su **OFF**. Impostare quindi il tempo prescelto nel timer [6]. L'interruttore del timer [6] si muove ora in senso antiorario su "OFF". Allo scadere del tempo impostato suona un allarme. Il prodotto non riscalda.

## ● Grigliare e cucinare al forno

- Non posizionare mai contenitori o alimenti direttamente sul fondo del prodotto, sulle astine di riscaldamento o nella teglia per le briciole [7]. In caso contrario sussiste il pericolo di danni materiali.

1. Inserire la teglia per le briciole [7] nel prodotto.
2. Estrarre la griglia [8] e la teglia da forno [9] dal prodotto. Rivestirle eventualmente con carta forno o ungere la teglia da forno [9] con un grasso idoneo.

**Nota:** in base alla pietanza da preparare il forno va preriscaldato. Seguire le indicazioni della relativa ricetta. Il preriscaldamento è utile per tempi di cottura molto brevi, per formare la crosta e per pietanze delicate, che hanno bisogno di una temperatura costante, ad es. i soufflé. Se il preriscaldamento non è necessario, saltare il passaggio 3.

3. Far riscaldare il prodotto alla temperatura desiderata:
  - Chiudere lo sportello in vetro.
  - Regolare la temperatura desiderata con il regolatore della temperatura [2].
  - Con l'interruttore di funzionamento [4] selezionare la funzione prescelta.
  - Con il timer [6] impostare un preriscaldamento di almeno 15 minuti. La spia di controllo rossa [5] indica che il prodotto è acceso. L'interruttore del timer [6] si muove ora in senso antiorario su "OFF".
4. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, la spia di controllo verde [3] si illumina. Collocare l'alimento da grigliare o cuocere al forno sulla griglia [8] o sulla teglia da forno [9] e posizionare queste in uno dei binari [1]. Accertarsi che la distanza tra l'alimento da grigliare o cuocere al forno e le pareti interne e le astine di riscaldamento del prodotto sia sufficiente.
5. Chiudere lo sportello in vetro.
6. Con il timer [6] impostare la durata di grill o cottura al forno. La durata massima di grill o cottura al forno è di 60 minuti.

**Nota:** se il tempo di cottura dell'alimento da grigliare o cuocere al forno è inferiore a 10 minuti, impostare il timer [6] innanzitutto su 20 minuti e quindi di nuovo sulla durata di grill o cottura al forno prescelta.

Il prodotto si spegne automaticamente dopo la durata impostata, si attiva un allarme e le spie di controllo [5]/[3] si spengono. Se si vuole interrompere prima il processo di riscaldamento ruotare il regolatore di temperatura [2] in senso antiorario fino a fine corsa, posizionare l'interruttore di funzionamento [4] su [OFF] e posizionare il timer [6] su "OFF". Oppure posizionare il timer [6] su "ON" per far funzionare il prodotto senza limite di tempo; se si vuole

terminare il funzionamento ruotare il timer [6] su "OFF".

7. Dopo il riscaldamento estrarre la griglia [8] o la teglia da forno [9] con l'aiuto della pinza [10].

## ● Pulizia e cura

### **ATTENZIONE! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

- Prima di ogni intervento di pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente!
- Non immergere mai il prodotto in acqua o in altri liquidi!

### **CAUTELA! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!**

- Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi. Questi potrebbero danneggiarne la superficie.
- Non lavare le parti del prodotto nella lavastoviglie.
- Non pulire il vano cottura con uno spray da forno perché i residui dello spray non si possono rimuovere dalle astine di riscaldamento.
- Pulire il prodotto e gli accessori preferibilmente subito dopo il raffreddamento. Così i residui di cibo si staccheranno più facilmente.
- Strofinare il prodotto con un panno umido. Se necessario, pulire con un detersivo delicato e strofinare con un panno inumidito con acqua pulita. Asciugare tutto per bene.
- Pulire il vano cottura e lo sportello in vetro con un panno umido. Se necessario, pulire con un

detersivo delicato e strofinare con un panno inumidito con acqua pulita. Asciugare tutto per bene.

- Pulire la pinza [10], la teglia da forno [9], la griglia [8] e la teglia per le briciole [7] con acqua calda. Utilizzare un detersivo delicato. Dopo la pulizia, asciugare bene tutte le parti.

## ● Conservazione

- Conservare il prodotto pulito e i suoi accessori in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.
- Il cavo di alimentazione può essere avvolto sui distanziatori sul retro del prodotto.

## ● Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
<b>Il prodotto non funziona.</b>	Il cavo di alimentazione non è inserito nella presa di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	La presa di corrente è difettosa.	Utilizzare un'altra presa di corrente.
	Il prodotto è difettoso.	Rivolgersi al servizio di assistenza.
<b>La spia di controllo rossa [5] si illumina ma il prodotto non riscalda.</b>	L'interruttore di funzionamento [4] è su "OFF".	Ruotare l'interruttore di funzionamento [4] sulla funzione desiderata.
<b>Il tempo di cottura degli alimenti sembra molto lungo.</b>	Lo sportello in vetro è stato aperto spesso per controllare la cottura.	Non aprire lo sportello in vetro più del necessario.
	È stata impostata una temperatura sbagliata.	Verificare le impostazioni di temperatura.
<b>Durante l'uso si sviluppa fumo e odore.</b>	Sulle astine di riscaldamento ci sono residui della pulitura o di alimenti.	Estrarre gli alimenti dal prodotto e proseguire la cottura con lo sportello in vetro aperto fino a che il fumo non viene eliminato.
Se i guasti summenzionati non si risolvono con le risoluzioni indicate oppure se si verificano altri tipi di guasto, contattare il nostro servizio di assistenza.		

## ● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata. Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

## ● **Dichiarazione di conformità UE semplificata**

Questo prodotto è conforme ai requisiti stabiliti dalle direttive europee e nazionali vigenti. La conformità è stata comprovata. Le relative dichiarazioni e la documentazione pertinente sono depositate presso il produttore e possono essere richieste.

La dichiarazione di conformità UE in forma completa è disponibile al seguente link:  
[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## ● **Garanzia e assistenza**

### ● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

### ● **Indirizzo del servizio di assistenza**

Sertronics GmbH  
Ostring 60  
D-66780 Saarlouis-Fraulautern  
GERMANIA  
00800 333 00 888\*  
[smartwares-service-it@sertronics.de](mailto:smartwares-service-it@sertronics.de)  
[smartwares-service-ch@sertronics.de](mailto:smartwares-service-ch@sertronics.de)  
[smartwares-service-ml@sertronics.de](mailto:smartwares-service-ml@sertronics.de)  
\*Numero gratuito

**IAN 500468\_2504**

Per qualunque richiesta conservare lo scontrino e il codice articolo (IAN 500468\_2504) come prova d'acquisto.

## ● Ricette

Questo capitolo contiene alcuni esempi per la preparazione di pietanze. Tali esempi sono consigli. La durata della preparazione può variare. Le ricette sono senza garanzia. Tutti gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione sono valori indicativi. Realizzare queste ricette secondo le abitudini personali.

**Nota:** verificare le istruzioni per la preparazione sulla confezione degli alimenti.

### **Muffin**

#### **Ingredienti per 4 persone:**

60g di zucchero  
150g di farina  
½ cucchiaino di lievito in polvere  
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio  
una presa di sale  
1 uovo (M)  
125 ml di latte  
60 ml di olio di semi di girasole  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

#### **Preparazione:**

1. preriscaldare il forno.
2. in una ciotola versare zucchero, farina, lievito in polvere, bicarbonato di sodio e sale e mescolarli con un cucchiaino.
3. aggiungere quindi uovo, latte, olio di semi di girasole ed estratto di vaniglia e frullare per ca. 2 minuti per ottenere un impasto liscio.
4. versare l'impasto in uno stampo da muffin.
5. cuocere i muffin a ca. 200 °C con calore superiore e inferiore per ca. 25 minuti sul binario più basso.

### **Toast Hawaii**

#### **Ingredienti per 4 toast:**

4 fette di toast  
1-2 cucchiaini di salsa remoulade  
120g di prosciutto cotto  
½ lattina di ananas  
4 fette di formaggio da grigliare  
curry

#### **Preparazione:**

1. pretostare le fette di toast.
2. spalmare un sottile strato di salsa remoulade e farcire con il prosciutto cotto.
3. mettere una fetta di ananas su ogni toast farcito. Condire con il curry.
4. quindi mettere una fetta di formaggio sull'ananas.
5. appoggiare i toast Hawaii sulla griglia **8** e mettere in forno sul binario superiore, a ca. 200 °C di calore superiore e ca. 8 minuti di gratinatura.

### **Cuocere una mini-pizza surgelata**

#### **Preparazione:**

1. posizionare la griglia **8** nel binario superiore del forno.
2. appoggiare la mini-pizza surgelata senza confezione sulla griglia **8**.
3. cuocere la mini-pizza con calore superiore e inferiore per ca. 20 minuti.
4. per la temperatura fare riferimento alle indicazioni sulla confezione.

### **Pasticcini**

#### **Ingredienti:**

125g di burro  
125g di zucchero  
1 pacchetto di zucchero vanigliato  
1 presa di sale  
1 uovo  
1 albume  
250g di farina (tipo 405)  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
buccia grattugiata di mezzo limone

#### **Preparazione:**

1. montare a neve il burro.
2. aggiungere zucchero, zucchero vanigliato, buccia del limone e uovo.
3. mescolare farina, lievito in polvere e sale e aggiungere mescolando all'impasto.
4. far riposare l'impasto per ca. 10 minuti.
5. dare all'impasto la forma desiderata, ad es. con l'aiuto di un tritacarne, di stampi o di una sac à poche.

- appoggiare i pasticcini sulla teglia rivestita di carta forno [9].
- cuocere i pasticcini in forno preriscaldato a 180 °C di calore superiore e inferiore, per ca. 10-15 minuti sul binario superiore, fino a che la superficie non risulta dorata.

**Nota:** la quantità di impasto basta per diverse teglie da forno [9].

## Panini

### Ingredienti:

300g di farina (farina integrale)  
 2 cucchiaini di lievito in polvere  
 200g di semi di lino  
 1 uovo  
 500g di quark  
 1 cucchiaino di sale  
 cumino, cipolla, speck, ecc. in base ai gusti.

### Preparazione:

- impastare bene tutti gli ingredienti e formare i panini.
- appoggiare i panini sulla teglia rivestita di carta forno [9].
- cuocere a ca. 200 °C di calore superiore per ca. 30 minuti sul binario superiore.

**Nota:** la quantità di impasto basta per diverse teglie da forno [9].

## Meringa

### Ingredienti:

1 albume  
 sale  
 45g di zucchero

### Preparazione:

- versare l'albume freddo in una ciotola senza grassi. Non contaminare con il tuorlo altrimenti l'albume non monterà a neve.
- sbattere l'albume lentamente in modo che non si formino bolle grandi.
- aggiungere una piccola presa di sale.
- aggiungere la metà dello zucchero un po' alla volta quando l'albume inizia a solidificarsi.
- sbattere quindi a una velocità superiore.

- aggiungere il resto dello zucchero. In questo modo la massa della meringa ottiene la consistenza necessaria.
- mettere la meringa in una sac à poche con punta a stella grande e, a brevi intervalli, far fuoriuscire rosette, linguette o altre forme sulla teglia rivestita di carta forno [9].
- preriscaldare il forno a circa 120 °C di calore superiore e inferiore.
- cuocere la meringa a ca. 120 °C di calore superiore e inferiore, per ca. 2 ore.

## Crostini al burro

### Ingredienti:

2 fette di toast  
 1 cucchiaino di burro

### Preparazione:

- tagliare la fetta di toast a dadini.
- fondere il burro in una pentola a calore basso e versarci i dadini.
- rivestire la teglia da forno [9] con carta forno e distribuirci sopra in maniera uniforme i dadini.
- cuocere i dadini a ca. 170 °C di calore superiore sul binario superiore. Dopo ca. 7-10 minuti capovolgere i dadini e continuare a cuocere per altri 7-10 minuti fino a che non diventano dorati.

**Nota:** invece del burro normale si può usare anche burro alle erbe o all'aglio. Il tempo di cottura si riduce di ca. 5 minuti.

## Baguette di carne trita

### Ingredienti:

2 baguette  
 250g di carne trita (metà e metà)  
 2 pomodori  
 1 cipolla (a dadini)  
 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
 40g di parmigiano grattugiato  
 4 fette di formaggio  
 sale e pepe

### Preparazione:

1. tagliare le baguette e svuotarle.
2. mescolare la carne trita, il concentrato di pomodoro, la cipolla, il parmigiano e un po' di sale e pepe.
3. modellare la carne trita in 4 polpette il più possibile piatte e delle stesse dimensioni e adagiarle sulla metà di baguette.
4. affettare il pomodoro e distribuirlo sulla baguette.
5. distribuire il formaggio sulla baguette.
6. appoggiare le baguette su una teglia da forno [9] e cuocere in forno preriscaldato a ca. 225 °C di calore superiore e inferiore per ca. 20 minuti sul binario inferiore.

**Nota:** la carne trita può essere insaporita anche con basilico, peperoncino o altre spezie.

### Cavolfiore (gratinato)

#### Ingredienti:

- ½ cavolfiore (ca. 250 g)
- 3 fette di limone
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio pieno di farina
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di scaglie di mandorle
- 2 cucchiaini di formaggio per gratinare (grattugiato)
- sale, pepe, noce moscata

#### Preparazione:

1. tagliare il cavolfiore a rosette e lavarle.
2. cuocere il cavolfiore con le fette di limone in acqua salata per 8-10 minuti fino a che il cavolfiore non risulta morbido. Conservare ca. 150 ml dell'acqua di cottura.
3. fondere il burro in una pentola e aggiungere la farina continuando a girare per ca. 1 minuto.
4. continuando a girare versare l'acqua di cottura del cavolfiore e lasciar cuocere per ca. 2 minuti. Se la crema di farina si indurisce continuare ad aggiungere acqua fino a ottenere una consistenza vellutata. Insaporire con succo di limone, sale, pepe e noce moscata.
5. versare il cavolfiore in uno stampo (ca. 14 cm di diametro) e versarci sopra la crema di farina.
6. cospargere di formaggio e scaglie di mandorle.
7. mettere lo stampo sulla teglia da forno [9].

8. gratinare a ca. 200 °C in forno preriscaldato con calore superiore e inferiore per ca. 20 minuti sul binario inferiore.

### Fagottini con ripieno di salmone

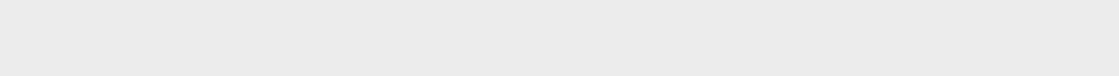
#### Ingredienti:

- 1 pacchetto di quadrati di pasta sfoglia (ca. 8 pezzi)
- 1 confezione di salmone, affumicato, a fette (ca. 200 g)
- 1 limone
- 1 cipolla
- 1 confezione di formaggio fresco (200 g)
- aneto fresco
- sale e pepe
- 1 tuorlo

#### Preparazione:

1. staccare i quadrati di pasta sfoglia ed eventualmente farli scongelare.
2. mescolare il formaggio fresco con sale, pepe e il succo di un limone.
3. tagliare la cipolla a dadini piccoli.
4. aggiungere metà del salmone e la cipolla all'impasto di formaggio fresco e mescolare grossolanamente con un frullino a immersione.
5. tagliare il resto del salmone a striscioline.
6. aggiungere il salmone e l'aneto all'impasto e mescolare il tutto.
7. mettere un cucchiaio di impasto su ciascun quadrato di pasta sfoglia e richiudere il quadrato formando un fagottino.
8. spennellare il fagottino con il tuorlo d'uovo.
9. appoggiare i fagottini sulla teglia da forno [9]. Lasciare una distanza sufficiente tra i fagottini perché la pasta sfoglia lievita.
10. cuocere i fagottini sul binario inferiore a ca. 220 °C con calore superiore e inferiore per ca. 25-30 minuti. La pasta sfoglia dovrebbe imbrunirsi leggermente.

**Nota:** la quantità basta per diverse teglie da forno [9].



<b>Leyenda de pictogramas utilizados</b> .....	Página 88
<b>Introducción</b> .....	Página 88
Especificaciones de uso .....	Página 89
Descripción de los componentes .....	Página 89
Características técnicas .....	Página 89
Volumen de suministro .....	Página 89
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	Página 89
<b>Instalar el producto</b> .....	Página 92
<b>Antes de la primera puesta en funcionamiento</b> .....	Página 93
<b>Puesta en funcionamiento</b> .....	Página 94
Asar y hornear .....	Página 95
<b>Limpieza y cuidado</b> .....	Página 96
<b>Almacenamiento</b> .....	Página 97
<b>Solución de problemas</b> .....	Página 97
<b>Eliminación</b> .....	Página 98
<b>Declaración de conformidad UE simplificada</b> .....	Página 98
<b>Garantía y asistencia</b> .....	Página 98
Garantía .....	Página 98
Dirección del servicio técnico .....	Página 99
<b>Recetas</b> .....	Página 99

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

## Mini horno

### ● Introducción



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

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

## ● Especificaciones de uso

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

## ● Descripción de los componentes

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

## ● Características técnicas

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

## ● Volumen de suministro

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



## Indicaciones de seguridad

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



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

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

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

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




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

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

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



## Evite peligros de incendio y de lesiones

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

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

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



## **Peligro de daños materiales**

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

corriente agarrando el enchufe, no tire del propio cable.

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



## **¡APTO PARA ALIMENTOS!**

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

## **● Instalar el producto**

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

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

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

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

existe riesgo de descarga eléctrica.

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

suficiente ventilación alrededor del producto.

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

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

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

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

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

El producto ya está listo para su uso.

## ● Puesta en funcionamiento

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

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

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

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

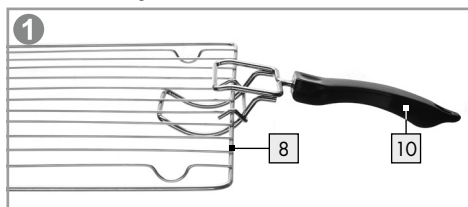
### Introducir la bandeja recogemigas:

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

### Utilizar la rejilla de la parrilla:

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

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



### Utilizar la bandeja:

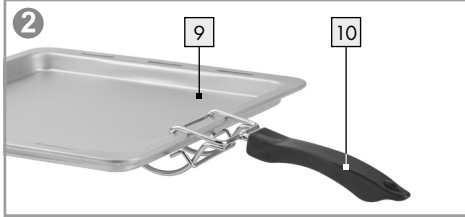
- Utilice siempre las pinzas de extracción [10] para insertar o retirar la bandeja [9] del producto. De lo contrario existe peligro de lesiones.

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

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

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

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



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

**Interruptor de función:**

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

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

**Termostato:**

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

**Funcionamiento continuo/temporizador:**

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

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

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

● **Asar y hornear**

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

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

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

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

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

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

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

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

## ● Limpieza y cuidado

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

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

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

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

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

## ● **Almacenamiento**

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

## ● **Solución de problemas**

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

## ● Eliminación

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



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



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



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



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

## ● Declaración de conformidad UE simplificada

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

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



## ● Garantía y asistencia

### ● Garantía

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

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

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

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

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

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

## ● Dirección del servicio técnico

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

### IAN 500468\_2504

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

## ● Recetas

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

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

### Magdalenas

#### Ingredientes para 4 personas:

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

#### Preparación:

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

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

### Tostadas hawaianas

#### Ingredientes para 4 tostadas:

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

#### Preparación:

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

### Hornea mini pizzas congeladas

#### Preparación:

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

## Pastas de té

### Ingredientes:

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

### Preparación:

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

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

## Panecillos

### Ingredientes:

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

### Preparación:

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

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

## Merengue

### Ingredientes:

- 1 clara de huevo
- sal
- 45 gramos de azúcar

### Preparación:

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

## Picatostes de mantequilla

### Ingredientes:

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

### Preparación:

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

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

## Baguettes de carne picada

### Ingredientes:

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

### Preparación:

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

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

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

## Coliflor (gratinada)

### Ingredientes:

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

### Preparación:


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


## Pastel de hojaldre relleno de salmón

### Ingredientes:





















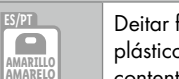


- 1 paquete de láminas de hojaldre (aprox. 8 piezas)
- 1 paquete de salmón ahumado en lonchas (aprox. 200 g)
- 1 limón
- 1 cebolla
- 1 paquete de queso fresco (200 g)
- Eneldo fresco
- Sal y pimienta
- 1 yema de huevo

### Preparación:

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

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

<b>Legenda dos pictogramas utilizados</b> .....	Página 104
<b>Introdução</b> .....	Página 104
Utilização correta .....	Página 105
Descrição das peças .....	Página 105
Dados técnicos .....	Página 105
Material fornecido .....	Página 105
<b>Indicações de segurança</b> .....	Página 105
<b>Montar o produto</b> .....	Página 108
<b>Antes da primeira utilização</b> .....	Página 109
<b>Colocação em funcionamento</b> .....	Página 109
Grelhar e assar .....	Página 111
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	Página 112
<b>Armazenamento</b> .....	Página 112
<b>Resolução de avarias</b> .....	Página 113
<b>Eliminação</b> .....	Página 113
<b>Declaração de conformidade UE simplificada</b> .....	Página 114
<b>Garantia e assistência</b> .....	
Garantia .....	Página 114
Endereço da assistência .....	Página 114
<b>Receitas</b> .....	Página 114

Legenda dos pictogramas utilizados			
	Ler as instruções		Temporizador de 60 minutos e função adicional de funcionamento contínuo
<b>V</b>	Volt		Regulação gradual da temperatura de 70-230 °C
	Corrente/tensão alternada		Capacidade volumétrica de 14 litros
<b>Hz</b>	Hertz		Consumo de energia
<b>W</b>	Watt		Cartão cancelado
	Indicações de segurança Indicações de manuseamento		Certificado GS
	Respeitar as indicações de aviso e de segurança!		Embalagem em material reciclável
	Perigo de morte e acidentes para bebés e crianças!		Elimine a embalagem e o produto de forma ecológica!
	Aviso! Perigo de choque elétrico!		A marca CE confirma a conformidade com as diretivas da UE aplicáveis ao produto.
	<b>ADEQUADO PARA PRODUTOS ALIMENTARES!</b> As características gustativas e olfativas não são afetadas por este produto.		Combinação grelhador/forno (calor superior por cima)
	Combinação grelhador/forno (calor superior por cima)		Combinação de grelha/cozedura (calor superior por baixo)
	Combinação de grelha/cozedura (calor superior por baixo)		Cuidado! Perigo de queimaduras através de superfícies quentes!
	Eliminar as embalagens de papel e cartão no contentor de reciclagem azul.		Deitar fora as embalagens de plástico, metal e compósito no contentor de reciclagem amarelo.

## Mini-forno

### ● Introdução



Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. O

manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém indicações importantes referentes à segurança, utilização e eliminação. Familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança do produto. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Se transmitir o artigo a terceiros, entregue também os respectivos documentos.

## ● Utilização correta

O produto destina-se exclusivamente a assar, aquecer e grelhar alimentos e é apenas para uso doméstico. Não é permitido qualquer uso diferente do descrito anteriormente ou qualquer alteração do produto, pois isso pode causar ferimentos pessoais e danos ao produto. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização indevida. O produto não é indicado para uma utilização comercial.

## ● Descrição das peças

- 1 Calhas
- 2 Regulador de temperatura
- 3 Luz de controlo
- 4 Interruptor de função
- 5 Luz de controlo vermelha
- 6 Temporizador
- 7 Tabuleiro de recolha (inserido)
- 8 Grelha
- 9 Tabuleiro de ir ao forno
- 10 Pinça de recolha

## ● Dados técnicos

Número de tipo:	PD-9007
Tensão da rede:	220-240V~, 50-60Hz
Consumo de energia:	1300W
Capacidade volumétrica:	aprox. 14l
Dimensões:	aprox. 40,5 x 27,0 x 34,0cm (L x A x P)

## ● Material fornecido

- 1 Mini Forno
- 1 Tabuleiro de recolha
- 1 Grelha
- 1 Tabuleiro de ir ao forno
- 1 Pinça de recolha
- 1 Manual de instruções



## Indicações de segurança

**FAMILIARIZE-SE COM TODAS AS INDICAÇÕES DE UTILIZAÇÃO E DE SEGURANÇA ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO! SE ENTREGAR O PRODUTO A TERCEIROS, ENTREGUE TAMBÉM OS RESPECTIVOS DOCUMENTOS!**



### **⚠️ AVISO! PERIGO DE MORTE E ACIDENTES PARA BEBÉS E CRIANÇAS!**

- Nunca deixe as crianças sem supervisão com o material de embalagem. Existe perigo de asfixia devido ao material da embalagem. As crianças subestimam frequentemente os perigos.
- Mantenha as crianças sempre afastadas do produto.
- Este produto não é um brinquedo e deve ser mantido fora do alcance de crianças. As crianças podem não ser capazes de reconhecer os perigos que advêm do manuseamento deste produto.
- As crianças não devem brincar com o produto.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e também por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou

- mentais reduzidas ou deficiências na experiência e conhecimento, se forem vigiadas ou instruídas em relação ao uso seguro do aparelho e se compreenderem os perigos que daí possam resultar.
- A limpeza e a manutenção de utilização não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos de idade, a menos que sejam supervisionadas.
  - Manter as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
  - O produto deve ser sempre desligado da rede elétrica quando não estiver a ser utilizado ou durante a limpeza.
  - Não deixe o produto ou material de embalagem sem supervisão. Películas/sacos de plástico, peças de poliestireno, etc. podem tornar-se um brinquedo perigoso para as crianças.
  - Desligar imediatamente a ficha da tomada se notar um ruído ou cheiro invulgar ou se houver uma avaria reconhecível.
  - Certifique-se de que o cabo de rede não fica molhado ou húmido durante o funcionamento.
  - Não mergulhe o produto em água ou outros líquidos.
  - Proteja o produto contra humidade, gotas e salpicos de água.
  - Não coloque objetos cheios de líquidos, como vasos, sobre o produto.
  - Se entrar líquido no produto, desligue imediatamente a ficha da tomada. Mandar verificar o produto antes de o voltar a utilizar.
  - Proteja o cabo de rede de arestas afiadas, cargas mecânicas e superfícies quentes.
  - Ao ligar ou separar da corrente, toque apenas na área isolada da ficha de rede!
  - Utilize o produto apenas em salas secas, nunca ao ar livre ou num ambiente húmido.
  - Desligue sempre o produto da rede elétrica após a utilização e antes de cada limpeza. Mesmo desligado o produto recebe baixa potência quando está ligado à rede elétrica. Para desligar o




### **Evite o perigo de morte por choque elétrico**

- Verifique sempre o produto quanto a possíveis danos antes de o ligar à rede elétrica. Não utilize o produto se detetar a existência de quaisquer danos.

- produto completamente, remova o a ficha de rede da tomada.
- Nunca abrir nenhum dos equipamentos elétricos, nem inserir quaisquer objetos nos mesmos. Este tipo de intervenção resulta em perigo de morte por choque elétrico.
  - Se o cabo de ligação à rede deste produto estiver danificado, terá que ser substituído pelo fabricante, pelo serviço de apoio ao cliente ou por uma pessoa qualificada de modo a evitar perigos.
  - Antes de utilizar, certifique-se de que a tensão da rede elétrica corresponde à tensão de funcionamento necessária do produto (220–240 V~, 50/60 Hz).



### **Evite perigos de queimadura e de ferimento**

- Não cubra o produto com objetos enquanto o estiver a utilizar. Uma formação excessiva de calor pode causar um incêndio.
  - Não deixe o produto sem vigilância durante o funcionamento. Uma formação excessiva de calor pode causar um incêndio.
  - Nunca seque têxteis ou objetos sobre, acima ou dentro do produto.
- Ligue o produto apenas a uma tomada de fácil acesso, por forma a que em caso de avaria possa desligá-lo rapidamente da rede elétrica.
  - Certifique-se de que as aberturas de ventilação do produto estão sempre desobstruídas. Perigo de sobreaquecimento!
  - Disponha o cabo de alimentação de modo a que ninguém possa calcá-lo ou tropeçar nele.
  -  Nunca toque na porta de vidro ou na estrutura durante a utilização, pois ficam muito quentes. Para abrir a porta de vidro, utilize um pano de cozinha ou algo semelhante para evitar queimaduras!
  - Nunca toque nas resistências ou na janela de visualização durante o funcionamento ou antes de o produto arrefecer. Não introduza as mãos na câmara de cozedura durante o funcionamento. Aguarde até que o produto arrefeça. Caso contrário, poderá queimar-se.
  - Deixe o produto arrefecer após a utilização antes de o transportar.
  - Utilize sempre luvas ou panos para pegar em painéis quando manusear o produto quente!

- Não opere o produto com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.



## Perigo de danos materiais

- Certifique-se de que o produto, o cabo de alimentação ou a ficha de alimentação não entram em contacto com fontes de calor, tais como placas de fogão ou chamas abertas.
- Utilize o produto exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.
- Não dobre ou esmague o cabo de rede.
- Retire o cabo de alimentação da tomada sempre pela ficha de rede, nunca puxando pelo cabo de alimentação.
- Certifique-se de que não existam materiais facilmente inflamáveis nas imediações do produto durante o funcionamento (por ex., panos de cozinha, luvas de cozinha, etc.).
- Não utilize o tabuleiro de ir ao forno para armazenar ou processar alimentos ácidos, alcalinos ou salgados!
- Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para defi-

nir o produto para 50 Hz ou 60 Hz. O produto ajusta-se automaticamente para 50 Hz ou 60 Hz.



## ADEQUADO PARA PRODUTOS ALIMENTARES!

As características gustativas e olfativas não são afetadas por este produto.

## ● Montar o produto

**Nota:** Remova o produto e acessórios da embalagem. Retire todos os autocolantes, películas protetoras e fechaduras de transporte do produto.

**Nota:** Verifique se o conteúdo da embalagem está completo e se não apresenta danos.

**Nota:** Limpe todas as peças conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".

- Não coloque o produto nas proximidades de água, por ex., em pias, tanques ou em caves húmidas. Caso contrário, existe o risco de choque elétrico.
- Nunca coloque o produto sob armários suspensos ou ao lado de cortinas, paredes com armários ou outros objetos inflamáveis.
- A distância do produto em relação a armários suspensos, tetos, paredes ou similares deve ser de pelo menos 10 cm para cima e 5 cm para a direita e para a esquerda. Por isso, o produto não deve ser colocado em armários ou locais semelhantes. Caso

contrário, não será possível ventilar adequadamente o produto, o que poderá provocar um incêndio ou danificá-lo.

- Coloque-o sempre sobre uma base dura e resistente ao calor. Caso contrário, não será possível ventilar adequadamente o produto, o que poderá causar um incêndio ou danificar o mesmo. A área sob a base do produto pode ficar manchada e danificada. Além disso, em superfícies macias, podem ficar marcas permanentes no suporte.
- Coloque o produto sobre uma superfície firme, plana e resistente ao calor (por ex., bancadas de aço inox ou bancadas de pedra natural, como granito). Garanta ventilação suficiente em torno do produto.
- Mantenha o produto com a parte mais larga numa parede. Os espaçadores na parte traseira devem tocar na parede. Certifique-se de que a parede é feita de material resistente ao calor, por ex., azulejos, pedra natural ou granito.

## ● Antes da primeira utilização

- Encaixe a ficha de rede numa tomada.
- Rode o regulador de temperatura [2] no sentido horário até o máximo.
- Rode o interruptor de função [4] para calor por cima e por baixo [ ].
- Abra a porta de vidro e deixe-a aberta durante este processo.
- Retire todos os acessórios que possam ter sido utilizados da câmara de cozedura.
- Rode o temporizador [6] para 20 minutos. O produto desliga automaticamente após 20 minutos. Se pretender interromper o processo de aquecimento prematuramente, rode o regulador de temperatura [2] no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente, coloque o interruptor de função [4] na posição [OFF] e ajuste o temporizador [6] para a posição "OFF".  
**Nota:** Ao aquecer o produto pela primeira vez, podem ocorrer ligeiros fumos e odores devido a resíduos resultantes do processo de fabrico. O que é completamente normal. Garanta ventilação suficiente, por ex., abrindo uma janela.
- Deixe o produto arrefecer e limpe-o conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".

Agora, o produto está pronto para usar.

## ● Colocação em funcionamento

### **Instruções relativas à porta de vidro: CUIDADO! RISCO DE DANOS MATERIAIS!**

Não se apoie na porta de vidro. Não coloque objetos sobre a porta de vidro. Isso pode danificar as dobradiças.

Se cozinhar alimentos particularmente gordurosos, pode haver um aumento da formação de fumo. Nesse caso, não feche completamente a porta de vidro, deixe-a entreaberta: a porta de vidro tem uma posição de travamento que a mantém entreaberta. Se fechar a porta de vidro com cuidado, ela encaixará nessa posição pouco antes de fechar completamente.

Abra e feche sempre a porta de vidro com cuidado. Para evitar que o forno tombe, todo o movimento de

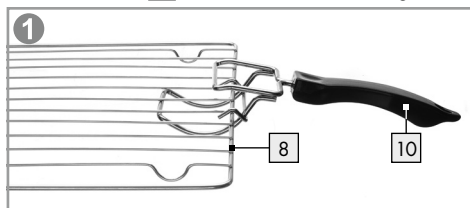
abrir e fechar a porta deve ser efetuado através da pega.

### Inserir o tabuleiro de recolha:

- Coloque o tabuleiro de recolha [7] sob as resistências inferiores, de modo que fique apoiado na base do produto.

### Utilizar a grelha:

- Utilize sempre a pinça de recolha [10], para colocar ou retirar a grelha [8] do produto. Caso contrário, existe perigo de ferimentos.
- Nunca coloque a grelha [8] diretamente sobre as resistências. Caso contrário, existe perigo de danos materiais.
- Coloque a grelha [8] numa das três calhas [1] no interior do forno do produto.
- Para retirar a grelha quente [8], encaixe a pinça de recolha [10] conforme ilustrado na figura 1.

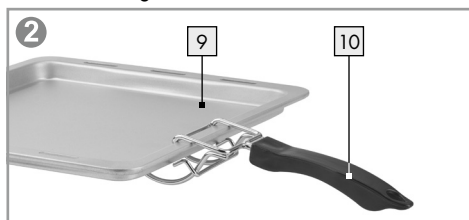


### Utilizar tabuleiro de ir ao forno:

- Utilize sempre a pinça de recolha [10], para colocar ou retirar o tabuleiro de ir ao forno [9] do produto. Caso contrário, existe perigo de ferimentos.

## CUIDADO! RISCO DE DANOS MATERIAIS!





- Nunca coloque o tabuleiro de ir ao forno [9] diretamente sobre as resistências. Caso contrário, existe perigo de danos materiais.
- Não utilize o tabuleiro de ir ao forno [9] para armazenar ou processar alimentos ácidos, alcalinos ou salgados!
- Sempre que possível, utilize papel vegetal para manter o tabuleiro de ir ao forno [9] limpo e protegê-lo da gordura dos alimentos queimada. Se o tabuleiro de ir ao forno [9] for untado com gordura para assar, é necessário lavá-lo cuidadosamente com água morna e detergente neutro! Não risque o tabuleiro de ir ao forno com talheres afiados [9].
- Coloque o tabuleiro de ir ao forno [9] numa das três calhas [1] no interior do forno do produto.
- Para retirar o tabuleiro de ir ao forno [9], encaixe a pinça de recolha [10] conforme ilustrado na figura 2.



- Para ligar o produto, coloque o temporizador [6] na posição "ON" ou no tempo de cozedura desejado (minutos).

## Interruptor de função:

Com o interruptor de função [4], pode ligar o produto e definir três funções diferentes:

Símbolo	Significado
	“Calor por cima”, por ex., para gratinar
	“Calor por baixo”, por ex., para assar bolos
	“Calor por cima e por baixo”, por ex., para assar pizza
	“OFF”: O produto está desligado.

## Regulador de temperatura:

Com o regulador de temperatura [2], pode definir a temperatura desejada.

## Operação contínua/operação com temporizador

Com a ajuda do temporizador [6], pode definir o tempo de cozedura:

- Defina o temporizador [6] para o tempo de cozedura desejado. A luz de controlo vermelha [5] acende. Após o término do tempo definido, é emitido um sinal sonoro e o produto interrompe o aquecimento. A luz de controlo vermelha [5] apaga-se.
- Se pretender utilizar o produto sem limite de tempo (funcionamento contínuo), rode o temporizador [6] no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição “ON”. A luz de controlo vermelha [5] acende. Se pretender terminar o funcionamento, rode o temporizador [6] no sentido dos ponteiros do relógio para a posição “OFF”. A luz de controlo vermelha [5] apaga-se.

**Nota:** Pode utilizar o temporizador [6] sem a função de aquecimento como temporizador de curta duração. Para tal, coloque o interruptor de função [4] na posição **OFF**. Em seguida, ajuste o tempo desejado no temporizador [6]. O interruptor do temporizador [6] move-se agora no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição “OFF”. É emitido um sinal sonoro quando o tempo definido termina. O produto não aquece durante este período.

## ● Grelhar e assar

- Nunca coloque recipientes ou alimentos diretamente no fundo do produto, nas resistências ou no tabuleiro de recolha [7]. Caso contrário, existe perigo de danos materiais.

1. Coloque o tabuleiro de recolha [7] dentro do produto.
2. Retire a grelha [8] e o tabuleiro de ir ao forno [9] do produto. Se necessário, forre com papel vegetal ou unte o tabuleiro de ir ao forno [9] com gordura adequada para cozinhar.

**Nota:** Dependendo do alimento, o forno deve ser pré-aquecido. Siga as instruções da respetiva receita. O pré-aquecimento é recomendado para tempos de cozedura muito curtos, crostas crocantes e pratos delicados que requerem uma temperatura constante, como suflês. Se não for necessário pré-aquecer, ignore o passo 3.

3. Deixe o produto aquecer até à temperatura desejada:
  - Feche a porta de vidro.
  - Ajuste a temperatura desejada com o regulador de temperatura [2].
  - Selecione a função desejada com o interruptor de função [4].
  - Com o temporizador [6] defina um tempo de pré-aquecimento de pelo menos 15 minutos. A luz de controlo vermelha [5] indica que o produto está ligado. O interruptor do temporizador [6] move-se agora no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição “OFF”.
4. Assim que a temperatura definida for atingida, a luz de controlo verde [3] acende-se. Coloque os alimentos a grelhar ou a assar na grelha [8] ou no tabuleiro de ir ao forno [9] e insira-os numa das calhas [1]. Certifique-se de que os alimentos ficam a uma distância suficiente das paredes internas e das resistências do produto.
5. Feche a porta de vidro.

6. Defina o tempo de grelhar ou assar desejado com o temporizador [6]. O tempo máximo de grelhar ou assar é de 60 minutos.

**Nota:** Se o tempo de cozedura do seu alimento for inferior a 10 minutos, defina primeiro o temporizador [6] para 20 minutos e, em seguida, volte a defini-lo para o tempo de grelhar ou assar desejado.

O produto desliga-se automaticamente após o tempo definido, um sinal sonoro é emitido e as luzes de controlo [5]/[3] apagam-se. Se pretender interromper o processo de aquecimento antes do tempo, rode o regulador de temperatura [2] no sentido anti-horário até ao batente, coloque o interruptor de função [4] na posição **OFF** e coloque o temporizador [6] na posição "OFF". Ou coloque o temporizador [6] na posição "ON" para operar o produto sem limite de tempo; quando quiser parar a operação, rode o temporizador [6] para a posição "OFF".

7. Após o processo de aquecimento, retire a grelha [8] ou o tabuleiro de ir ao forno [9] com a ajuda da pinça de recolha [10].

## ● Limpeza e manutenção

### **AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- Desligue a ficha da tomada antes de cada limpeza!
- Nunca mergulhe o produto em água ou outros líquidos!

## **CUIDADO! RISCO DE DANOS MATERIAIS!**

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar a superfície.
- Não lave as peças do produto na máquina de lavar louça.
- Não limpe o interior do forno com spray para fornos, pois os resíduos não podem ser removidos das resistências.

- Limpe o produto e os acessórios imediatamente após arrefecerem. Assim, os restos de alimentos serão mais fáceis de remover.
- Limpe o produto com um pano húmido. Se necessário, aplique um detergente suave no pano e limpe com um pano humedecido com água limpa. Seque tudo bem.
- Limpe o interior do forno e a porta de vidro com um pano húmido. Se necessário, aplique um detergente suave no pano e limpe com um pano humedecido com água limpa. Seque tudo bem.
- Limpe a pinça de recolha [10], o tabuleiro de ir ao forno [9], a grelha [8] e o tabuleiro de recolha [7] em água morna com detergente. Se necessário, pode usar um detergente para a louça. Seque bem todas as peças após a limpeza.

### ● **Armazenamento**

- Guarde o produto limpo e os seus acessórios num local limpo, sem pó e seco.
- Pode enrolar o cabo de alimentação à volta dos espaçadores na parte traseira do produto.

## ● Resolução de avarias

Erro	Causa	Solução
<b>O produto não funciona.</b>	A ficha de rede não está ligada à tomada.	Encaixe a ficha de rede numa tomada.
	A tomada elétrica está danificada.	Utilize outra tomada elétrica.
	O produto está danificado.	Dirija-se à Assistência de Serviço.
<b>A luz de controlo vermelha <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span> acende, mas o produto não aquece.</b>	O interruptor de função <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">4</span> está na posição "OFF".	Rode o interruptor de função <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">4</span> para a função desejada.
<b>O tempo de cozedura dos alimentos parece muito longo.</b>	A porta de vidro foi aberta muitas vezes para verificar o progresso da cozedura.	Não abra a porta de vidro mais do que o necessário.
	A temperatura está mal regulada.	Verifique as definições de temperatura.
<b>Durante a utilização, ocorre a formação de fumo e odores.</b>	Existem resíduos de limpeza ou alimentos nas resistências.	Retire os alimentos do produto e continue o processo de cozedura com a porta de vidro aberta até que o fumo desapareça.
Se as avarias não forem resolvidas com as soluções acima indicadas ou se detetar outros tipos de avarias, contacte o nosso serviço de assistência.		

## ● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1-7: Plásticos/20-22: Papel e papelão/80-98: Materiais compostos.



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Não deposite o produto utilizado no lixo doméstico, a favor da proteção do ambiente. Elimine-o de forma responsável. Pode informar-se no seu município sobre os locais de recolha adequados e o seu período de funcionamento.



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos. O logotipo Tri-man somente vale para a França.

## ● Declaração de conformidade UE simplificada

Este produto está em conformidade com os requisitos das diretivas europeias e nacionais aplicáveis. A conformidade foi comprovada. As declarações e documentos correspondentes estão na posse do fabricante e podem ser solicitados.

A declaração de conformidade UE completa pode ser encontrada na seguinte ligação:  
[www.smart-servicecenter.eu](http://www.smart-servicecenter.eu)



## Garantia e assistência

### ● Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

### ● Endereço da assistência

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

### **IAN 500468\_2504**

Para todas as consultas, tenha em mãos o recibo de compra e o número do artigo (IAN 500468\_2504) como comprovativo da compra.

### ● Receitas

Este capítulo contém alguns exemplos de preparação de pratos; estes exemplos são recomendações. O tempo de preparação pode variar. As receitas não são garantidas. Todos os dados relativos a ingredientes e preparação são dados de referência. Complemente estas sugestões de receitas com a sua experiência pessoal.

**Nota:** Observe as instruções de preparação na embalagem dos alimentos.

## Muffins

### Ingredientes para 4 pessoas:

- 60g de açúcar
- 150g de farinha
- ½ colher de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- uma pitada de sal
- 1 ovo (M)
- 125 ml de leite
- 60 ml de óleo de girassol
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

### Preparação:

1. Pré-aquecer o forno.
2. Primeiro, coloque o açúcar, a farinha, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal numa tigela e misture esses ingredientes com uma colher.
3. Em seguida, adicione os ovos, o leite, o óleo de girassol e o extrato de baunilha e bata esses ingredientes com um batedor de arame aprox. 2 minutos até obter uma massa homogénea.
4. Distribua a massa uniformemente numa forma para muffins.
5. Coza os muffins a aprox. 200 °C, utilizando o calor por cima e por baixo, durante aprox. 25 minutos na calha mais baixa.

## Tosta havaiana

### Ingredientes para 4 tostas:

- 4 fatias de pão para tostas
- 1–2 colheres de sopa de molho remoulade
- 120 g de fiambre cozido
- ½ lata de ananás
- 4 fatias de queijo para gratinar
- Caril

### Preparação:

1. Torre as fatias de pão para tosta.
2. Em seguida, barre-as com uma camada fina de molho remoulade e cubra com o fiambre cozido.
3. Coloque uma fatia de ananás em cada tosta. Tempere com caril.
4. Em seguida, coloque uma fatia de queijo em cima do ananás.

5. Coloque as tostas havaianas na grelha [8] e leve ao forno na prateleira superior a aprox. 200 °C com calor por cima durante aprox. 8 minutos.

## Assar mini-pizzas congeladas

### Preparação:

1. Coloque a grelha [8] na parte superior do forno de assar.
2. Coloque as mini pizzas congeladas sem embalagem sobre a grelha [8].
3. Asse as mini pizzas com calor por cima e por baixo durante aprox. 20 minutos.
4. Respeite as instruções da embalagem.

## Biscoitos

### Ingredientes:

- 125g de manteiga
- 125g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 1 clara de ovo
- 250g de farinha (tipo 405)
- 1 colheres de chá de fermento em pó
- Raspa de meio limão

### Preparação:

1. Bata a manteiga até ficar cremosa.
2. Adicione o açúcar, o açúcar baunilhado, a casca de limão e os ovos.
3. Misture a farinha, o fermento em pó e o sal e incorpore à massa com uma colher.
4. Deixe a massa descansar por cerca de 10 minutos.
5. Molde a massa na forma desejada, por ex., com a ajuda de um espremedor, cortadores de biscoitos ou um saco de pasteleiro.
6. Coloque os biscoitos no tabuleiro de ir ao forno [9] forrado com papel manteiga.
7. Asse os biscoitos no forno pré-aquecido a 180 °C com calor por cima e por baixo, por aprox. 10 a 15 minutos na calha superior, até ficarem dourados.

**Nota:** A quantidade de massa é suficiente para vários tabuleiros de ir ao forno [9].

## Pãezinhos

### Ingredientes:

300g de farinha (ou farinha integral)  
2 colheres de chá de fermento em pó bem cheias  
200g de sementes de linhaça  
1 ovo  
500g de requeijão  
1 colher de chá de sal  
cominhos, cebola, bacon, etc. a gosto.

### Preparação:

1. Amasse bem e forme pequenos pãezinhos.
2. Coloque os pãezinhos no tabuleiro de ir ao forno [9] forrado com papel manteiga.
3. Leve ao forno pré-aquecido com calor por cima a aprox. 200 °C na calha superior aprox. 30 minutos.

**Nota:** A quantidade de massa é suficiente para vários tabuleiros de ir ao forno [9].

## Merengue

### Ingredientes:

1 clara de ovo  
sal  
45g de açúcar

### Preparação:

1. Coloque as claras frias numa tigela sem gordura. Não misture gemas, caso contrário as claras não ficarão firmes.
2. Bata as claras a velocidade baixa para não formar bolhas muito grandes.
3. Tempere com uma pitada de sal.
4. Adicione metade do açúcar aos poucos, quando as claras começarem a ficar firmes.
5. Em seguida, bata em velocidade máxima até ficarem firmes em castelo.
6. Adicione o restante do açúcar. Isso dá à massa de merengue a consistência necessária.
7. Coloque o merengue num saco de pasteleiro com bico grande em forma de estrela e faça rosetas, línguas ou outras formas com um pouco de distância entre elas num tabuleiro de ir ao forno [9] forrado com papel vegetal.
8. Pré-aqueça o forno a aprox. 120 °C com calor por cima e por baixo.

9. Leve o merengue ao forno na calha superior com calor por cima e por baixo a aprox. 120 °C durante aprox. 2 horas.

## Croutons de manteiga

### Ingredientes:

2 fatias de pão para torrada  
1 colher de sopa de manteiga

### Preparação:

1. Corte o pão para torrada em cubos pequenos.
2. Derreta a manteiga em lume brando numa panela e misture o pão para torrada.
3. Forre um tabuleiro de ir ao forno [9] com papel vegetal e distribua os cubos de pão para torrada uniformemente.
4. Leve os cubos de pão para torrada ao forno a aprox. 170 °C na calha superior. Após aprox. 7 a 10 minutos, vire os cubos de pão para torrada e deixe mais 7 a 10 minutos, até que fiquem dourados.

**Nota:** Pode usar manteiga com ervas ou alho em vez da manteiga normal. O tempo de confeção reduz-se então aprox. 5 minutos.

## Baguetes de carne picada

### Ingredientes:

2 baguetes  
250g de carne picada (metade e metade)  
2 tomates  
1 cebola (picada)  
2 colheres de sopa de extrato de tomate  
40g de parmesão ralado  
4 fatias de queijo  
Sal e pimenta

### Preparação:

1. Corte as baguetes ao meio e retire o miolo.
2. Misture a carne picada, o tomate em pasta, a cebola, o parmesão, um pouco de sal e pimenta.
3. Molde a carne picada em 4 bolas do mesmo tamanho, o mais achatadas possível, e coloque-as sobre as metades das baguetes.
4. Corte o tomate em rodelas e distribua-as sobre as baguetes.

- Distribua o queijo sobre as baguetes.
- Coloque as baguetes num tabuleiro de ir ao forno [9] e leve-as ao forno pré-aquecido na calha inferior a aprox. 225 °C com calor por cima e por baixo, durante aprox. 20 minutos.

**Nota:** Também pode temperar a carne picada com manjeriço, malagueta ou outras especiarias.

### **Couve-flor (gratinada)**

#### **Ingredientes:**

- ½ cabeça de couve-flor (aprox. 250 g)
- 3 rodelas de limão
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de chá cheia de farinha
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 1 colher de sopa de amêndoas laminadas
- 2 colheres de sopa de queijo para gratinar (ralado)
- Sal, pimenta, noz-moscada

#### **Preparação:**

- Divida a couve-flor em floretes e lave-os.
- Cozinhe a couve-flor com as rodelas de limão em água a ferver com sal durante 8 a 10 minutos, para que fique “al dente”. Ao escorrer, reserve aprox. 150 ml da água da cozedura.
- Derreta a manteiga numa panela e refogue a farinha, mexendo sempre, por aprox. 1 minuto.
- Adicione a água da cozedura da couve-flor, mexendo sempre, e deixe cozinhar por aprox. 2 minutos. Se a farinha ficar muito espessa, adicione um pouco mais de água até obter uma consistência cremosa. Tempere com sumo de limão, sal, pimenta e noz-moscada.
- Coloque a couve-flor numa forma (aprox. 14 cm de diâmetro) e regue uniformemente com o molho.
- Polvilhe o queijo e as amêndoas laminadas por cima.
- Coloque a forma no tabuleiro de ir ao forno [9].
- Leve ao forno pré-aquecido a aprox. 200 °C, com calor por cima e por baixo, na calha inferior durante aprox. 20 minutos.

### **Folhados com recheio de salmão**

#### **Ingredientes:**

- 1 embalagem de massa folhada (aprox. 8 unidades)
- 1 embalagem de salmão fumado em fatias (aprox. 200 g)
- 1 limão
- 1 cebola
- 1 pacote de queijo fresco (200 g)
- Endro fresco
- Sal e pimenta
- 1 gema

#### **Preparação:**

- Separe as folhas de massa folhada e deixe descongelar, se necessário.
- Misture o queijo fresco com sal, pimenta e o sumo de um limão.
- Corte a cebola em cubos finos.
- Adicione metade do salmão e a cebola à mistura de queijo fresco e bata tudo com uma varinha mágica até obter uma pasta espessa.
- Corte o salmão restante em tiras finas.
- Adicione o salmão e o endro à mistura e misture tudo.
- Coloque uma colher de sopa da mistura em cada folha de massa folhada e dobre-as.
- Pincele os folhados com gema de ovo.
- Coloque os folhados no tabuleiro de ir ao forno [9]. Deixe espaço suficiente entre os folhados, pois a massa folhada cresce.
- Os folhados devem ser confeccionados na calha inferior do forno a aprox. 220 °C com calor por cima e por baixo durante aprox. 25 a 30 minutos. A massa folhada deve ficar ligeiramente dourada.

**Nota:** A quantidade indicada é suficiente para vários tabuleiros de ir ao forno [9].

**Tristar Europe B.V.**

Swaardvenstraat 65  
5048 AV Tilburg  
THE NETHERLANDS  
[www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)

Last Information Update · Stand der Informationen  
Version des informations · Stand van de informatie  
Versione delle informazioni · Estado de las  
informaciones · Estado das informações: 08/2025  
Ident.-No.: PD-9007082025-DE/AT/FR/BE/NL/ES/IT/PT



IAN 500468\_2504

