



MINI OVEN SGB 1200 B5

(GB)

MINI OVEN

Operation and safety notes

(SE)

MINIUGN

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(PL)

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(EE)

MINI-KÜPSETUSAHI

Kasutus- ja ohutusnõuded

(FI)

MINIUUNI

Käyttö- ja turvaohjeet

(DK)

MINIOVN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(LT)

NEDIDELĖ ORKAITĖ

Nurodymai dėl valdymo ir saugumo

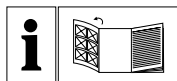
(LV)

MINI CEPEŠKRĀSNS

Lietošanas un drošības norādījumi

IAN 500468_2504

LT



(GB)

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

(FI)

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

(SE)

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

(DK)

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

(PL)

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

(LT)

Prieš skaitydami išlankstykite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

(EE)

Keerake enne lugemist lahti joonistega lehekülg ja õppige seejärel tundma seadme kõiki funktsioone.

(LV)

Pirms lasišanas atlokiēt lapu ar attēliem un tad iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

GB	Operation and safety notes	Page	5
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	21
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	35
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	49
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	63
LT	Nurodymai dėl valdymo ir saugumo	Puslapis	79
EE	Kasutus- ja ohutusnõuded	Lehekülg	93
LV	Lietošanas un drošības norādījumi	Lpp.	107



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

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

Mini Oven

● Introduction



We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important

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

● Intended use

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

● Parts description

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

● Technical data

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

● Scope of delivery

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



Safety notices

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



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

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material poses a suffocation hazard. Children frequently underestimate the dangers.

- Always keep children away from the product.
- This product is not a toy and should be kept out of the reach of children. Children cannot recognise the dangers associated with the use of the product.
- Do not allow children to play with the product.
- This device may be used by children age 8 years and up, as well as by persons with reduced

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

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



Avoid the risk of fatal injury from electric shock

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

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

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

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



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.



Danger of damage to property

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

- do not come into contact with heat sources such as the hot plates or naked flames.
- Only operate the product with the supplied original accessories.
- Do not kink or squash the mains cable.
- Always remove the mains cable from the mains socket by pulling on the plug and not on the cable itself.
- During operation, make sure that no flammable materials are in close proximity to the product (e.g. tea towel, oven cloths, etc.).
- Do not use the baking tray for storing and handling acidic, alkaline or salty food!
- The user does not need to take any steps to set the product to 50 Hz or 60 Hz. The product automatically sets itself to 50 Hz or 60 Hz.
-  **FOOD SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- Do not put the product in the immediate proximity of water, such as washbasins, washtubs or in damp cellars. There is also a risk of electric shock.
- Never place the product below wall units or alongside curtains, shelf units or other flammable objects.
- Above the product, there should be at least 10 cm clearance from wall units, ceilings, walls or similar, whilst this should be 5 cm on both the left and right-hand side of the product. For this reason, the product must not be placed in cupboards or similar. Otherwise, this may result in inadequate ventilation for the product, which may cause a fire or another type of damage.
- Set up the product on a heat-resistant surface only. There is otherwise a risk of fire and the product may be damaged. The area beneath the base of the product can become discoloured and damaged. Furthermore, if the surface on which the product is placed is soft, then there may be permanent imprints left in it.
- Place the product on a solid, level, heat-resistant surface (e.g. work surfaces made of stainless steel or natural stone such as granite).

● Setting up the product

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

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

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

Make sure there is sufficient ventilation around the product.

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

● Before first use

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

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

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

The product is now ready for use.

● Prior to first use

Notes about the glass door:

CAUTION! RISK OF DAMAGE TO PROPERTY!

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

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

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

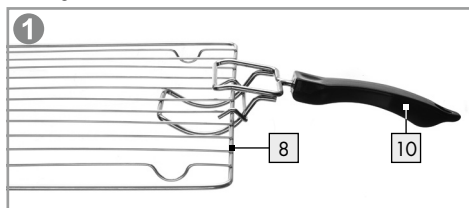
Insert the crumb tray

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

Use the grill rack:

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

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

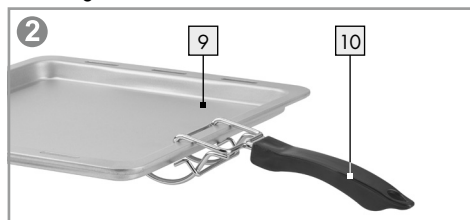


How to use the baking tray:

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

CAUTION! RISK OF DAMAGE TO PROPERTY!

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



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

Function switch:

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

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

Temperature control:

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

Continuous operation/timer operation

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

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

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

● Grilling and baking

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

1. Place the crumb tray [7] into the product.
2. Remove the grill rack [8] and the baking tray [9] from the product. If necessary, put baking paper on these or alternatively, coat the baking tray [9] with fat that is suitable for baking.
Note: Depending on the dish, the oven must be pre-heated. Stick to what is stated in the recipe in question. Pre-heating is useful for extremely short baking periods, for crispy crusts and for delicate dishes that require a consistent temperature, such as soufflés. If pre-heating is not necessary, go straight to step 3.

3. Let the product heat up to the desired temperature:
 - Close the glass door.
 - Set the desired temperature using the temperature control [2].
 - Select the desired function with the function switch [4].
 - Use the timer [6] to set a pre-heating time of at least 15 minutes. The red indicator light [5] shows that the product is switched on. The switch on the timer [6] now moves anti-clockwise towards the "OFF" position.
4. When the set temperature has been reached, then the green indicator light [3] lights up. Place the food to be baked or grilled onto the grill rack [8] or the baking tray [9], then push it along one of the rails [1]. Make sure that there is sufficient clearance between the food to be grilled or baked and the inner walls and the heating elements on this product.
5. Close the glass door.
6. Use the timer [6] to set the desired grilling or baking time. The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

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

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

7. After cooking, remove the grill rack [8] or the baking tray [9] using the removal tongs [10].

● Cleaning and care

WARNING! DANGER OF ELECTRIC SHOCK!

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

CAUTION! RISK OF DAMAGE TO PROPERTY!

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

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

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

● **Storage**

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

● **Troubleshooting**

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

● Disposal

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



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



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



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

● Simplified EU Declaration of Conformity

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

The complete EU Declaration Of Conformity is available for download at:
www.smart-servicecenter.eu



● 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
*Free of charge number

IAN 500468_2504

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

● Recipes

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

Note: Follow the preparation instructions on the food packaging.

Muffins

Ingredients for 4 people:

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

Preparation:

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

Hawaii toast

Ingredients for 4 slices:

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

Preparation:

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

Bake a frozen mini pizza

Preparation:

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

Biscuits

Ingredients:

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

Preparation:

1. Beat the butter until frothy.
2. Add the sugar, vanilla sugar, lemon zest and eggs.
3. Mix together the flour, baking powder and salt, then spoon it into the dough.
4. Let the dough rest for approx. 10 minutes.
5. Shape the dough into the desired form with, for example, a mincer, cookie cutters or a piping bag.
6. Place the biscuits on the baking tray [9] covered with baking paper.
7. Bake the biscuits until golden brown in the pre-heated oven on the top rail at 180 °C for approx. 10–15 minutes, heating from above and below.

Note: The dough is sufficient for several baking trays [9].

Bread rolls

Ingredients:

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

Preparation:

1. Knead everything thoroughly and make small bread rolls out of the mixture.
2. Place the bread rolls on the baking tray [9] lined with baking paper.
3. Cook on the top rail for around 30 minutes at approx. 200 °C, heating from above.

Note: The dough is sufficient for several baking trays [9].

Meringue

Ingredients:

1 egg white
salt
45 g sugar

Preparation:

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

Butter croutons

Ingredients:

2 slices of white bread
1 tablespoon of butter

Preparation:

1. Cut the bread into small cubes.
2. Gently melt the butter in a pan on a low heat and add the bread cubes.
3. Line a baking tray [9] with baking paper, then distribute the bread cubes evenly over it.
4. Bake the bread cubes at approx. 170 °C on the top rail, heating from above. After approx. 7–10 minutes turn the bread cubes over and bake for a further 7–10 minutes until golden brown.

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

Minced meat baguettes

Ingredients:

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

Preparation:

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

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

Cauliflower cheese

Ingredients:

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

Preparation:

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

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

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

Salmon-filled pastry parcels

Ingredients:

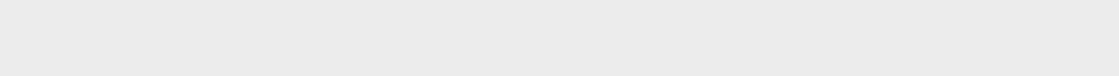
1 pack of pastry (approx. 8 sheets)
1 pack of smoked salmon, sliced (approx. 200g)
1 lemon
1 onion
1 pack of cream cheese (200 g)
fresh dill
salt & pepper
1 egg yolk

Preparation:

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

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

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



Merkkien selitykset	Sivu 22
Johdanto	Sivu 22
Tarkoituksenmukainen käyttö	Sivu 23
Osien kuvaus	Sivu 23
Tekniset tiedot.....	Sivu 23
Toimituksen sisältö.....	Sivu 23
Turvallisuusohjeet	Sivu 23
Tuotteen sijoittaminen	Sivu 26
Ennen käyttöönottoa	Sivu 27
Käyttöönotto	Sivu 27
Grillaaminen ja paistaminen	Sivu 28
Puhdistus ja hoito	Sivu 29
Säilytys	Sivu 29
Vianmääritys	Sivu 30
Hävittäminen	Sivu 30
Yksinkertaistettu EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus	Sivu 30
Takuu ja huolto	Sivu 30
Takuu	Sivu 30
Huoltopalvelun osoite.....	Sivu 31
Ruokaohjeita	Sivu 31

Merkkien selitykset			
	Tutustu huolella ohjeisiin		60 minuutin ajastin ja jatkuva käyttö
V	Voltti		Portaaton lämpötilan säätö 70–230 °C
	Vaihtovirta/-jännite		Uunin tilavuus 14 l
Hz	Hertsi		Tehonotto
W	Watti		Aaltopahvi
	Turvallisuusohjeet Käyttöohjeet		GS-sertifioitu
	Noudata varoituksia ja turvallisuusohjeita!		Pakkaus kierrätysmateriaalista
	Lapsia uhkaava hengen- ja tapaturman- vaara!		
	Varoitus! Sähköiskun vaara!		Hävitä pakkaus ja tuote ympäris- töystävällisesti!
	ELINTARVIKEKELPOINEN! Tuote ei vaikuta ruoan maku- tai hajuminaisuuksiin.	CE	CE-merkillä vahvistetaan yhdenmu- kaisuus tuotteeseen sovellettavien EU-direktiivien kanssa.
	Grillaaminen/paistaminen (ylälämpö)		Grillaaminen/paistaminen (ylä-/alalämpö)
	Grillaaminen/paistaminen (alalämpö)	 	Varo! Palovamman vaara kuumien pintojen vuoksi!

Miniuuni

● Johdanto



Onnittelemme sinua uuden tuotteen han-
kinnasta. Valitsit erittäin korkealaatuisen
tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta.

Se sisältää tärkeitä turvallisuusohjeita sekä käyttöä

ja hävitystä koskevia ohjeita. Tutustu ennen tuotteen
käyttöä huolellisesti kaikkiin käyttöjä turvallisuusoh-
jeisiin. Käytä tuotetta ainoastaan ohjeen mukaan ja
siinä mainittuihin tarkoituksiin. Anna kaikki ohjeet
mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tuote on tarkoitettu ainoastaan ruokien paistamiseen, lämpimänäpitoon ja grillaamiseen ja vain yksityiskäyttöön. Tuotetta ei saa käyttää muuhun kuin edellä kuvattuun tarkoitukseen eikä siihen saa tehdä muutoksia. Muutoin tämä johtaa henkilövahinkoihin ja tuotteen vaurioitumiseen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat tarkoituksenvastaisesta käytöstä. Tuotetta ei ole tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön.

● Osien kuvaus

- | | |
|----|---------------------------------|
| 1 | Kiskot |
| 2 | Lämpötilan säädin |
| 3 | Vihreä merkkivalo |
| 4 | Toimintokytin |
| 5 | Punainen merkkivalo |
| 6 | Ajastin |
| 7 | Murualusta (valmiiksi asetettu) |
| 8 | Grilliritilä |
| 9 | Uunipelti |
| 10 | Uunipihdit |

● Tekniset tiedot

Tyyppinumero: PD-9007
Verkköjännite: 220–240 V~, 50/60 Hz
Tehonotto: 1300 W
Uunin tilavuus: n. 14 l
Mitat: n. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm (L x K x S)

● Toimituksen sisältö

- 1 miniuuni
- 1 murualusta
- 1 grilliritilä
- 1 uunipelti
- 1 uunipihdit
- 1 käyttöohje



Turvallisuusohjeet

TUTUSTU ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖÄ HUOLELLISESTI KAIKKIIN KÄYTTÖ- JA TURVALLISUUSOHJEISIIN! LIITÄ KAIKKI OHJEET TUOTTEEN MUKAAN, JOS ANNAT SEN MUIDEN HENKILÖIDEN KÄYTTÖÖN!



VAROITUS!

LAPSIA UHKAAVA

HENGEN- JA TAPATURMAN-

VAARA! Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalin läheisyyteen ilman valvontaa. Pakkausmateriaaliin liittyy tukehtumisvaara. Lapset aliarvioivat usein uhkaavat vaarat.

- Pidä tuote aina lasten ulottumattomissa.
- Tuote ei ole leikkikalu, joten sitä ei saa antaa lasten käsiin. Lapset eivät tunne tuotteen käyttöön liittyviä vaaroja.
- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.
- Laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, jotka ovat fyysisiltä tai psyykkisiltä kyvyiltään tai aisteiltaan rajoittuneita tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos he käyttävät laitetta valvonnan alaisina tai heitä on opastettu

laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat tietoisia laitteeseen liittyvistä vaaroista.

- Lapset eivät saa puhdistaa eikä huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja toiminta tapahtuu valvonnanalaisena.
- Laite ja liitäntäjohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Tuote on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota tai kun sitä puhdistetaan.
- Älä jätä tuotetta tai pakkausmateriaalia ilman valvontaa. Muovikalvot ja -pussit, styroksit jne. saattavat koitua vaaraksi lapsille.



Vältä sähköiskun aiheuttamaa hengenvaaraa

- Tarkista aina ennen sähköverkkoon liittämistä, ettei tuotteessa ole vaurioita. Älä milloinkaan käytä tuotetta, jos havaitset siinä jotain vikaa.
- Irrota pistoke välittömästi pistorasiasta, jos havaitset epätavallisia ääniä tai hajuja tai toimintahäiriön.
- Varmista, ettei virtajohto koskaan kastu tai kostu käytön aikana.
- Älä upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Suojaa tuote kosteudelta sekä tippuvalta ja roiskevedeltä.
- Älä aseta mitään nesteellä täytettyä astiaa, esim. maljakkoa, tuotteen päälle.
- Irrota pistoke välittömästi pistorasiasta, jos tuotteen sisään pääsee nestettä. Tarkistuta tuote ennen kuin käytät sitä uudelleen.
- Suojaa virtajohtoa teräviltä reunoilta, mekaaniselta rasitukselta ja kuumilta pinnoilta.
- Koske vain pistokkeen eristettyyn osaan, kun liität ja irrotat pistokkeen sähköverkosta!
- Käytä tuotetta ainoastaan kuivissa tiloissa, ei koskaan ulkona tai kosteassa ympäristössä.
- Irrota tuote sähköverkosta aina käytön jälkeen ja ennen puhdistusta. Tuote kuluttaa vähäisen määrän sähköä, jos se on pois päältä, mutta silti edelleen kytkettynä verkkovirtaan. Irrota pistoke pistorasiasta, kun haluat kytkeä tuotteen kokonaan pois päältä.
- Älä koskaan avaa sähkölaitteita tai laita mitään esineitä laitteiden sisälle. Tällaiset toimet johtavat hengenvaaralliseen sähköiskuun.
- Jos tuotteen verkkojohto vaurioituu, valmistajan, tämän asiakaspalvelun tai vastaavan pätevyyden

omaavan henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.

- Varmista ennen käyttöä, että käytettävissä oleva verkkojännite vastaa tuotteen vaatimaa käyttöjännitettä (220–240 V~, 50/60 Hz).



Vältä tulipalon ja loukkaantumisvaaraa

- Älä peitä tuotetta esineillä käytön aikana. Liiallinen lämmönkehitys voi sytyttää tulipalon.
- Älä jätä tuotetta ilman valvontaa, kun se on käytössä. Liiallinen lämmönkehitys voi sytyttää tulipalon.
- Älä koskaan kuivaa tekstiilejä tai esineitä tuotteen päällä, yläpuolella tai sisällä.
- Kytke tuote vain helpossa paikassa olevaan pistorasiaan, jotta se voidaan irrottaa sähköverkosta nopeasti hätätilanteessa.
- Tarkista, että tuotteen ilmareiät ovat aina vapaat. Ylikuumenemisen vaara!
- Sijoita virtajohto niin, ettei sen päälle voi astua eikä siihen voi kompastua.
-  Älä koske lasioveen tai runkoon käytön aikana,

sillä ne muuttuvat hyvin kuumiksi. Käytä lasioven avaamiseen patalappua tai vastaavaa, jotta vältät palovammat!

- Älä koske lämpöelementteihin tai ikkunaan käytön aikana tai ennen tuotteen jäähtymistä. Älä koske uunin sisäosaan käytön aikana. Odota, kunnes tuote on jäähtynyt. Muutoin voit saada palovamman.
- Anna tuotteen ensin jäähtyä käytön jälkeen ennen sen siirtämistä.
- Käytä aina uunikintaita tai patalappuja, kun käsittelet kuumaa tuotetta!
- Älä käytä tuotetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.



Ainevahinkojen vaara

- Varmista, että tuote, virtajohto tai pistoke eivät joudu kosketuksiin kuumien pintojen, kuten liesilevyjen tai avotulen, kanssa.
- Käytä tuotetta ainoastaan toimittukseen sisältyvillä alkuperäisillä lisävarusteilla.
- Virtajohtoa ei saa taivuttaa eikä se saa jäädä puristuksiin.

- Älä koskaan vedä virtajohdosta, vaan aina pistokkeesta, kun irrottat virtajohdon pistorasiasta.
- Varmista, että käytön aikana tuotteen välittömässä läheisyydessä ei ole mitään helposti syttyviä materiaaleja (esim. astiapypyhe, patalappu jne.).
- Älä käytä uunipeltiä happopitoisten, emäksisten tai suolaisten ruokien säilytykseen tai valmistukseen!
- Tuotteen asettaminen 50 tai 60 Hz:iin ei vaadi käyttäjältä mitään toimenpiteitä. Tuote vaihtaa automaattisesti 50 tai 60 Hz:iin.
-  **ELINTARVIKEL-POINEN!** Tuote ei vaikuta ruoan maku- tai hajumi-naisuuksiin.

● Tuotteen sijoittaminen

Huomautus: Ota tuote ja lisävarusteet pakkauksesta. Poista kaikki tarrat, suojakalvot ja kuljetuslukot tuotteesta.

Huomautus: Tarkista, että toimitus on täydellinen ja ehjä.

Huomautus: Puhdista kaikki osat kuten luvussa ”Puhdistus ja hoito” on kuvattu.

- Älä sijoita tuotetta veden välittömään läheisyyteen, esim. pesu- altaan tai pesusikon viereen tai kosteaan kellariin. Muutoin sähköiskun vaara.
- Älä sijoita tuotetta koskaan seinäkaappien alle tai verhojen, hyllyjen tai muiden helposti syttyvien esineiden viereen.
- Tuotteen ja seinäkaappien, kattojen, seinien tai vastaavien välisen etäisyyden ylöspäin on oltava vähintään 10 cm sekä oikealle että vasemmalle sivulle 5 cm. Siksi tuotetta ei saa sijoittaa esim. kaappeihin. Muutoin tuotteen ilmanvaihto ei ole riittävä, mikä voi johtaa tulipaloon tai tuotevaurioihin.
- Aseta tuote vain kuumuutta kestävälle pinnalle. Muutoin tulipalon ja tuotevaurioiden vaara. Tuotteen alla oleva pinta voi värjäytyä ja vaurioitua. Lisäksi pehmeään pintaan voi jäädä pysyviä painaumia.
- Aseta tuote kiinteälle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle pinnalle (esim. ruostumattomasta teräksestä tai luonnonkivistä, kuten graniitista, valmistetulle työtasolle). Huolehdi riittävästä tuuletuksesta tuotteen ympäristössä.
- Aseta tuote takaosa seinää vasten. Takaosassa olevien välikkeiden täytyy koskea seinään. Varmista, että seinä on valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista, esim. laatoista, luonnonkivistä tai graniitista.

● Ennen käyttöönottoa

- Kytke pistoke pistorasiaan.
- Käännä lämpötilan säädin [2] myötöpäivään vasteeseen asti korkeimpaan lämpötilaan.
- Käännä toimintokytkin [4] ylä- ja alalämpöön [].
- Avaa lasiovi ja jätä se auki tämän toiminnon ajaksi.
- Poista mahdolliset lisävarusteet uunista.
- Käännä ajastin [6] 20 minuuttiin. Tuote kytkeytyy pois päältä automaattisesti 20 minuutin kuluksi. Jos haluat keskeyttää kuumennuksen ennenaikaisesti, käännä lämpötilan säädin [2] vastapäivään vasteeseen asti, aseta toimintokytkin [4] OFF-asentoon ja aseta ajastin [6] "OFF"-asentoon.

Huomautus: Kun tuote kuumennetaan ensimmäistä kertaa, tuotantojäämät voivat muodostaa hieman savua ja hajua. Tämä on normaalia ja täysin vaaratonta. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta, avaa esimerkiksi ikkuna.

- Anna tuotteen jäähtyä ja puhdista se, kuten luvussa "Puhdistus ja hoito" on kuvattu.

Tuote on nyt käyttövalmis.

● Käyttöönotto

Huomautus lasiovesta:

VARO! AINEVAHINKOJEN VAARA!

Älä nojaa lasioveen. Älä aseta mitään esineitä lasioven päälle. Tämä vaurioittaa saranaita. Erityisen rasvapitoisten ruokien valmistuksessa voi muodostua enemmän savua. Tässä tapauksessa älä sulje lasiovea kokonaan, vaan jätä se hieman raolleen. Lasiovenna on lukitusasento, niin että se pysyy tässä asennossa. Kun lasiovi suljetaan varovasti, se lukittuu tähän asentoon hieman ennen sulkeutumista.

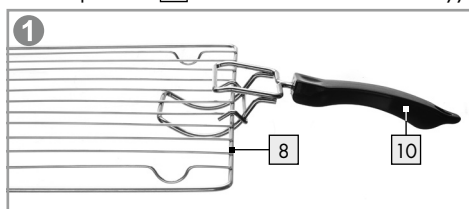
Avaa ja sulje lasiovi aina varovasti. Jotta uuni ei kallistu, ovi on avattava ja suljettava pitämällä kahvasta kiinni koko ajan.

Murualustan asettaminen:

- Aseta murualusta [7] alimmaisten lämpöelementtien alle, niin että se asettuu tasaisesti tuotteen pohjalle.

Grilliritilän käyttäminen:

- Käytä aina uunipihtejä [10] grilliritilän [8] asettamisessa ja poistamisessa tuotteesta. Muutoin loukkaantumisvaara.
- Älä koskaan aseta grilliritilää [8] suoraan lämpöelementtien päälle. Muutoin tuote voi vaurioitua.
- Aseta grilliritilä [8] tuotteen yhteen kolmesta kiskosta [1].
- Kuuma grilliritilä [8] voidaan poistaa tarttumalla uunipihdeillä [10] siihen niin kuin kuvassa 1 näkyy.



Uunipellin käyttäminen:

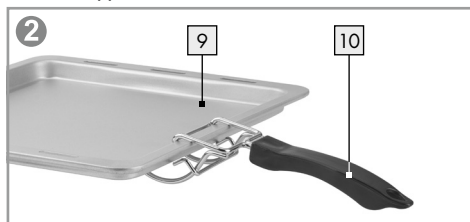
- Käytä aina uunipihtejä [10] uunipellin [9] asettamisessa ja poistamisessa tuotteesta. Muutoin loukkaantumisvaara.

VARO! AINEVAHINKOJEN VAARA!

- Älä koskaan aseta uunipeltiä [9] suoraan lämpöelementtien päälle. Muutoin tuote voi vaurioitua.
- Älä käytä uunipeltiä [9] happopitoisten, emäksisten tai suolaisten ruokien säilytykseen tai valmistukseen!

- Käytä aina mahdollisuuksien mukaan leivinpaperia, jotta uunipelti [9] pysyy puhtaana ja elintarvikkeiden rasvalta suojattuna. Jos uunipelti [9] voidellaan rasvalla paistamista varten, se on puhdistettava huolellisesti lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella! Älä raavi uunipeltiä [9] terävillä aterimilla.

- Aseta uunipelti [9] tuotteen yhteen kolmesta kiskosta [1].
- Kuuma uunipelti [9] voidaan poistaa tarttumalla uunipihdeillä [10] siihen niin kuin kuvassa 2 näkyy.



- Kytke tuote päälle asettamalla ajastin [6] "ON"-asentoon tai haluttuun kypsennysaikaan (minuutit).

Toimintokytkin:

Toimintokytkimellä [4] tuote voidaan kytkeä päälle ja asettaa kolme eri toimintoa:

Symboli	Merkitys
	Ylälämpö, esim. kuorruttamiseen
	Alalämpö, esim. kakun paistamiseen
	Ylä- ja alalämpö, esim. pizzan paistamiseen
	OFF: tuote on kytketty pois päältä.

Lämpötilan säädin:

Lämpötilan säätimellä [2] voidaan säätää haluttu lämpötila.

Jatkuva käyttö/ajastettu käyttö:

Kypsennysaika voidaan asettaa ajastimen [6] avulla:

- Aseta ajastimeen [6] haluttu kypsennysaika. Punainen merkkivalo [5] syttyy. Asetetun ajan päättyessä kuuluu merkkiäni ja tuote lopettaa kuumentamisen. Punainen merkkivalo [5] sammuu.
- Jos haluat käyttää tuotetta ilman aikarajoitusta (jatkuva käyttö), käynnä ajastin [6] vastapäivään "ON"-asentoon. Punainen merkkivalo [5] syttyy. Kun haluat lopettaa käytön, käynnä ajastin [6] myötäpäivään "OFF"-asentoon. Punainen merkkivalo [5] sammuu.

Huomautus: Ajastinta [6] voidaan käyttää myös ajastimena ilman lämmitystoimintoa.

Aseta sitä varten toimintokytkin [4] OFF-asentoon. Aseta ajastimeen [6] sitten haluttu aika. Ajastimen [6] kytkin liikkuu nyt vastapäivään "OFF"-asentoon. Merkkiäni kuuluu, kun asetettu aika on kulunut umpeen. Tuote ei tällöin lämpene.

● Grillaaminen ja paistaminen

- Älä koskaan aseta astioita tai elintarvikkeita suoraan tuotteen pohjalle, lämpöelementtien päälle tai murualustalle [7]. Muutoin tuote voi vaurioitua.

1. Aseta murualusta [7] tuotteen sisään.
2. Ota grillirillä [8] ja uunipelti [9] ulos tuotteesta. Käytä tarvittaessa leivinpaperia tai voitele uunipelti [9] paistamiseen sopivalla rasvalla.

Huomautus: Ruokalajista riippuen uuni täytyy esilämmittää. Noudata aina kutakin ruokaohjetta. Esilämmitys on järkevää, kun paistoaika on erityisen lyhyt, pinnasta on saatava nopea sekä taitoa vaativissa ruokalajeissa, jotka vaativat tasaisen lämpötilan, esimerkiksi kohokkaat. Jos esilämmitys ei ole tarpeen, ohita 3. vaihe.

3. Kuumenna tuote haluttuun lämpötilaan:
 - ☐ Sulje lasiovi.
 - ☐ Säädä haluttu lämpötila lämpötilan säätimellä [2].
 - ☐ Valitse toimintokytkimellä [4] haluttu toiminto.
 - ☐ Aseta ajastimeen [6] vähintään 15 minuutin esilämmitysaika. Punainen merkkivalo [5] näyttää, että tuote on kytketty päälle. Ajastimen [6] kytkin liikkuu nyt vastapäivään "OFF"-asentoon.
4. Kun säädetty lämpötila on saavutettu, vihreä merkkivalo [3] syttyy. Aseta grillattava tai paistettava grilliritilälle [8] tai uunipellille [9] ja aseta se yhdelle kiskoista [1]. Varmista, että grillattava tai paistettava on riittävän etäällä tuotteen seinistä ja lämpöelementeistä.
5. Sulje lasiovi.
6. Aseta ajastimeen [6] haluttu grillaus- tai paistoaika. Pisin grillaus- tai paistoaika on 60 minuuttia.

Huomautus: jos grillattavan tai paistettavan kypsennysaika on alle 10 minuuttia, aseta ajastin [6] ensin 20 minuuttiin ja sen jälkeen takaisin haluttuun grillaus- ja paistoaikaan.

Tuote kytkeytyy asetetun ajan jälkeen automaattisesti pois päältä, jolloin merkkiääni kuuluu ja merkkivalot [5]/[3] sammuvat. Jos haluat keskeyttää kuumennuksen ennenaikaisesti, käännä lämpötilan säädin [2] vastapäivään vasteeseen asti, aseta toimintokytkin [4] "OFF"-asentoon ja aseta ajastin [6] "OFF"-asentoon. Tai aseta ajastin [6] "ON"-asentoon, jolloin tuotetta käytetään ilman aikarajoitusta. Jos tässä tapauksessa haluat lopettaa käytön, käännä ajastin [6] "OFF"-asentoon.
7. Kuumennuksen jälkeen poista grilliritilä [8] tai uunipelti [9] uunipihvien [10] avulla.

● Puhdistus ja hoito

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta!

- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!

VARO! AINEVAHINKOJEN VAARA!

- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Nämä voivat vahingoittaa pintaa.
 - Tuotteen osia ei saa puhdistaa astianpesukoneessa.
 - Älä puhdista uunin sisäpintaa uuninpuhdistussuihkeella, sillä lämpöelementteihin tarttuneita jäänöksiä ei saa enää poistettua.
- ☐ Puhdista tuote ja lisävarusteet mieluiten heti, kun ne ovat jäähtyneet. Elintarvikkeiden jäänökset irtoavat silloin helpommin.
 - ☐ Puhdista tuote kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta ja pyyhi sen jälkeen pelkkään veteen kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki huolellisesti.
 - ☐ Puhdista uunin sisäpinta ja lasiovi kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta ja pyyhi sen jälkeen pelkkään veteen kostutetulla liinalla. Kuivaa kaikki huolellisesti.
 - ☐ Puhdista uunipihdit [10], uunipelti [9], grilliritilä [8] ja murualusta [7] lämpimällä astianpesuvedellä. Käytä mietoa astianpesuainetta. Kuivaa kaikki osat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

● Säilytys

- ☐ Säilytä puhdistettua tuotetta ja sen lisävarusteita puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.
- ☐ Virtajohto voidaan kääriä tuotteen takana olevien välikkeiden ympärille.

● Vianmäärittäminen

Vika	Syy	Ratkaisu
Tuote ei toimi.	Pistoketta ei ole kytketty sähköverkkoon.	Kytke pistoke pistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen.	Käytä jotakin toista pistorasiaa.
	Tuote on viallinen.	Käänny huoltopalvelun puoleen.
Punainen merkki- valo [5] palaa, mutta tuote ei kuumene.	Toimintokytkin [4] on "OFF"-asennossa.	Käännä toimintokytkin [4] haluttuun toimintoon.
Ruokien kypsennysaika näyttää erityisen pitkältä.	Lasiovi on aukaistu liian usein kypsennyksen aikana.	Älä avaa lasiovea useammin kuin se on ehdottomasti tarpeen.
	Uuniin on säädetty väärä lämpötila.	Tarkista lämpötila-asetukset.
Käytön aikana muodostuu savua ja hajua.	Lämpöelementteihin on jäänyt puhdistusainetta tai elintarvikkeiden jäännöksiä.	Poista ruoat tuotteesta ja jatka käyttöä lasioven ollessa auki, kunnes savu on hävinnyt.
Käänny huoltopalvelun puoleen, jos vikoja ei voi ratkaista yllä olevien ohjeiden mukaan tai jos havaitset muunlaisia vikoja.		

● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.



Noudata pakkausmateriaalien jätteiden lajittelua koskevia merkintöjä. Ne koostuvat lyhenteistä (a) sekä numeroista (b) ja tarkoittavat seuraavaa: 1–7: muovit/20–22: paperi ja pahvi/80–98: komposiitit.



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



Älä heitä käytettyä tuotetta kotitalousjätteisiin. Hävitä tuote ympäristöystävällisesti toimittamalla se asianmukaiseen jätteenhuoltoon. Lisätietoja keräyspaikoista ja niiden aukioloajoista saat kuntasi viranomaisilta.

● Yksinkertaistettu EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

Tämä tuote täyttää voimassa olevien eurooppalaisten ja kansallisten direktiivien vaatimukset. Yhteensopivuus on testattu. Vastaavat vakuutukset ja asiakirjat, jotka ovat valmistajan hallussa, voidaan saada pyynnöstä.

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus kokonaisuudessaan voidaan ladata seuraavasta linkistä: www.smart-servicecenter.eu



● Takuu ja huolto

● Takuu

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laatudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan.

Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisäätöisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuu-aika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuu-aikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvuorokauden vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatrunit) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvina osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

● Huoltopalvelun osoite

Sertronics GmbH
Ostring 60
D-66780 Saarlouis-Fraulautern
SAKSA
00800 333 00 888*
smartwares-service-fi@sertronics.de
* Maksuton numero

IAN 500468_2504

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 500468_2504) todisteena tekemästäsi ostoksesta mahdollisia kyselyjä varten.

● Ruokaohjeita

Tämä luku sisältää joitakin esimerkkejä ruokien valmistuksesta; esimerkit ovat suosituksia. Valmistusajat voivat vaihdella. Ruokaohjeista ei oteta vastuuta. Kaikki tiedot aineksista ja valmistuksesta ovat ohjeellisia. Täydennä ruokaohjeita omilla kokemuksillasi.

Huomautus: noudata elintarvikepakkauksessa olevia valmistusohjeita.

Muffinit

Ainekset 4 henkilölle:

60 g sokeria
150 g jauhoja
½ tl leivinjauhetta
½ tl soodaa
riipaus suolaa
1 kananmuna (M)
125 ml maitoa
60 ml auringonkukkaöljyä
1 tl vaniljauutetta

Valmistus:

1. Esilämmitä uuni.
2. Laita sokeri, jauhot, leivinjauhe, sooda ja suola sekoituskulhoon ja sekoita nämä ainekset lusikalla.
3. Lisää sitten kananmuna, maito, auringonkukkaöljy ja vaniljauute. Vatkaa nämä ainekset vispilällä tasaiseksi taikinaksi n. 2 minuuttia.
4. Kaada taikina tasaisesti muffinimuotteihin.
5. Paista muffineita n. 200 °C:ssa ylä- ja alalämmöllä n. 25 minuuttia alimmalla kiskolla.

Havaijinleipä

Ainekset 4 paahtoleivälle:

4 viipaletta paahtoleipää
1–2 rkl remouladekastiketta
120 g keittokinkkua
½ tölkkiä ananasta
4 viipaletta juustoa kuorrutukseen
currya

Valmistus:

1. Paahtaa ensin leipäviipaleet.
2. Levitä niille sitten ohuesti remouladekastiketta ja laita päälle keittokinkkua.
3. Laita sitten ananasrennas kunkin leipäviipaleen päälle. Mausta currylla.

4. Laita vielä juustoviipale ananaksen päälle.
5. Laita havaijinleivät grilliritilälle [8] ja kuorruta niitä grilli- ja paistouunissa n. 200 °C:ssa ylälämmöllä n. 8 minuuttia ylimmällä kiskolla.

Pienen pakastepizzan paistaminen

Valmistus:

1. Aseta grilliritilä [8] grilli- ja paistouunin ylimmälle kiskolle.
2. Laita pieni pakastepizza ilman pakkausta grilliritilälle [8].
3. Paista pientä pizzaa ylä- ja alälämmöllä n. 20 minuuttia.
4. Noudata pakkauksessa mainittua paistolämpötilaa.

Pursotetut keksit

Ainekset:

125 g voita
 125 g sokeria
 1 pussi vanilliinisokeria
 1 ripaus suolaa
 1 kananmuna
 1 munanvalkuainen
 250 g jauhoja (tyyppi 405)
 1 tl leivinjauhetta
 puolikkaan sitruunan raastettu kuori

Valmistus:

1. Vatkaa voi kuohkeaksi.
2. Lisää sokeri, vanilliinisokeri, raastettu sitruunan-kuori ja kananmunat.
3. Sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe ja suola ja lisää seos taikinaan sekoituslusikalla.
4. Anna taikinan seistä n. 10 minuuttia.
5. Tee taikinasta haluamasi muotoisia keksejä, esim. lihamyllyn, piparimuottien tai pursotinpuussin avulla.
6. Laita pursotetut keksit leivinpaperilla vuoratulle uunipellille [9].
7. Paista pursotetut keksit kullankeltaisiksi esilämmitetyssä uunissa 180 °C:ssa ylä- ja alälämmöllä n. 10–15 minuuttia ylimmällä kiskolla.

Huomautus: taikina riittää useammalle uunipellille [9].

Sämpylät

Ainekset:

300 g jauhoja (tai kokojyväjauhoja)
 2 tl leivinjauhetta
 200 g pellavansiemeniä
 1 kananmuna
 500 g rahkaa
 1 tl suolaa
 maun mukaan kuminaa, sipulia, pekonia jne.

Valmistus:

1. Sekoita kaikki ainekset hyvin ja muotoile taikinasta pieniä sämpylöitä.
2. Laita sämpylät leivinpaperilla vuoratulle uunipellille [9].
3. Paista n. 200 °C:ssa ylälämmöllä noin 30 minuuttia ylimmällä kiskolla.

Huomautus: taikina riittää useammalle uunipellille [9].

Marenki

Ainekset:

1 munanvalkuainen
 suolaa
 45 g sokeria

Valmistus:

1. Laita kylmennetty munanvalkuainen rasvattoomaan sekoituskulhoon. Valkuaisessa ei saa olla yhtään keltuaista, muutoin vaahdosta ei tule kiinteää.
2. Vatkaa munanvalkuaista pienellä nopeudella, jotta vaahtoon ei muodostu liian isoja kuplia.
3. Mausta pienellä ripauksella suolaa.
4. Lisää puolet sokerista vähitellen, kun vahto alkaa kiinteytyä.
5. Vatkaa sitten kiinteäksi suurimmalla nopeudella.
6. Lisää loput sokerista. Näin marenkimassasta tulee riittävän kiinteä.
7. Täytä marenki pursotinpuussiin, jossa on iso tähtitylly, ja pursota leivinpaperilla vuoratulle uunipellille [9] ruusukkeen, kielen tai muunmuotoisia kuvioita.
8. Esilämmitä grilli- ja paistouuni n. 120 °C:seen ylä- ja alälämmöllä.
9. Paista marenkia n. 120 °C:ssa ylä- ja alälämmöllä n. 2 tuntia ylimmällä kiskolla.

Voikrutongit

Ainekset:

- 2 viipaletta paahtoleipää
- 1 rkl voita

Valmistus:

1. Leikkaa paahtoleipäviipale pieniksi kuutioiksi.
2. Sulata voi miedolla lämmöllä kattilassa ja sekoita leipäkuutiot siihen.
3. Laita leivinpaperi uunipellille [9] ja levitä leipäkuutiot tasaisesti sille.
4. Paista leipäkuutioita n. 170 °C:ssa ylälämmöllä ja ylimmällä kiskolla. Käännä leipäkuutiot n. 7–10 minuutin kuluttua ja paista niitä seuraavat 7–10 minuuttia, kunnes leipäkuutiot ovat kullanuskeita.

Huomautus: Normaalin voin sijasta voit käyttää myös yrtti- tai valkosipulivoita. Paistoaika lyhenee silloin n. 5 minuutilla.

Jauhelihipatongit

Ainekset:

- 2 patonkisämpylää
- 250 g jauhelihaa (sika-nauta)
- 2 tomaattia
- 1 sipuli (kuutioitu)
- 2 rkl tomaattipyrettä
- 40 g raastettua parmesaania
- 4 viipaletta juustoa
- suolaa ja pippuria

Valmistus:

1. Halkaise patongit ja kaavi sisus pois.
2. Sekoita keskenään jauheliha, tomaattipyre, sipuli, parmesaani, suola ja pippuri.
3. Muotoile jauhelihasta 4 yhtä isoa litteää pihviä ja aseta ne patongin puolikkaille.
4. Leikkaa tomaatti viipaleiksi ja laita ne patonkien päälle.
5. Levitä juusto patonkien päälle.
6. Laita patongit uunipellille [9] ja paista niitä n. 225 °C:ssa esilämmitetyssä uunissa ylä- ja alälämmöllä n. 20 minuuttia alimmalla kiskolla.

Huomautus: voit maustaa jauhelihan myös basilikalla, chilillä tai muilla mausteilla.

Kukkakaali (kuorrutettu)

Ainekset:

- ½ kukkakaali (n. 250 g)
- 3 sitruunaviipaletta
- 1 rkl voita
- 1 kukkurallinen tl jauhoja
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 rkl mantelitikkuja
- 2 rkl kuorrutusjuustoa (raastettu)
- suolaa, pippuria, muskottipähkinää

Valmistus:

1. Paloittele kukkakaalin kukinnot pieniksi ja pese ne.
2. Kypsennä kukkakaalia sitruunaviipaleiden kanssa kiehuvaan suolavedessä 8–10 minuuttia, niin että se on vielä sopivan kiinteä. Keittovettä kaataessasi ota siitä n. 150 ml talteen.
3. Sulata voi toisessa kattilassa ja kuumenna jauhoja koko ajan sekoittaen n. 1 minuutin ajan.
4. Lisää siihen kukkakaalin keittovesi koko ajan sekoittaen ja anna kiehua n. 2 minuuttia. Jos jauhosuuruus on liian kiinteä, lisää siihen vielä vähitellen keittovettä, kunnes siitä tulee kuohkea. Mausta sitruunamehulla, suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.
5. Laita kukkakaali uunivuokaan (halkaisija n. 14 cm) ja kaada kastike tasaisesti päälle.
6. Ripottele juusto ja mantelitikut päälle.
7. Laita uunivuoka uunipellille [9].
8. Paista laatikkoruokaa n. 200 °C:ssa esilämmitetyssä uunissa ylä- ja alälämmöllä n. 20 minuuttia alimmalla kiskolla.

Lehtitaikinalaivonnaiset lohitäytteellä

Ainekset:

- 1 pkt lehtitaikinal levyjä (n. 8 kpl)
- 1 pkt lohta, savustettu, viipaleina (n. 200 g)
- 1 sitruuna
- 1 sipuli
- 1 pkt tuorejuustoa (200 g)
- tuoretta tilliä
- suolaa ja pippuria
- 1 munankeltuainen

Valmistus:

1. Irrota lehtitaikinal levyt toisistaan ja sulata ne tarvittaessa.

2. Sekoita tuorejuustoon suola, pippuri ja yhden sitruunan mehu.
3. Leikkaa sipuli pieniksi kuutioiksi.
4. Lisää puolet lohesta ja sipulit tuorejuustoseokseen ja soseuta kaikki karkeaksi massaksi sauvasekoittimella.
5. Leikkaa loput lohesta ohuiksi suikaleiksi.
6. Lisää lohi ja tilli seokseen ja sekoita kaikki hyvin.
7. Laita ruokalusikallinen seosta yhdelle lehtitaikinallevylle ja taita se kiinni.
8. Sivele leivonnainen munankeltuaisella.
9. Laita lehtitaikinaleivonnaiset uunipellille 9.
Jätä riittävästi tilaa leivonnaisten välille, sillä lehtitaikina leviää uunissa.
10. Paista lehtitaikinaleivonnaisia alimmalla kiskolla n. 220 °C:ssa ylä- ja alalämmöllä n. 25–30 minuuttia. Leivonnaisten tulee ruskistua kevyesti.

Huomautus: ohjeen ainesmäärä riittää useammalle uunipellille 9.

Teckenförklaring till använda piktogram	Sidan 36
Inledning	Sidan 36
Ändamålsenlig användning	Sidan 37
Beskrivning av delarna	Sidan 37
Tekniska data	Sidan 37
Leveransomfattning	Sidan 37
Säkerhetsinformation	Sidan 37
Produktens installation	Sidan 40
Före första idrifttagningen	Sidan 41
Idrifttagning	Sidan 41
Grilla och baka	Sidan 42
Rengöring och skötsel	Sidan 43
Förvaring	Sidan 43
Felsökning	Sidan 44
Avfallshantering	Sidan 44
Förenklad EU-försäkras om överensstämmelse	Sidan 44
Garanti och service	Sidan 44
Garanti	Sidan 44
Serviceadress	Sidan 45
Recept	Sidan 45

Teckenförklaring till använda piktogram			
	Läs anvisningarna		60 minuters timer och extra funktion för kontinuerlig drift
V	Volt		Steglös temperaturreglering från 70–230 °C
	Växelström/-spänning		14 liters ugnsvolym
Hz	Hertz		Effektförbrukning
W	Watt		Wellpapp
	Säkerhetsinformation Instruktioner		GS certifierad
	Beakta varnings- och säkerhetsin- formationen!		Förpackning av återvunnet material
	Risk för livsfara och olycksfall för småbarn och barn!		
	Varning! Risk för elektriska stötar!		Lämna förpackningen och produkten till miljövänlig avfallshantering!
	LIVSMEDELSÄKTA! Smak- och luktegenskaper påverkas ej av denna produkt.	CE	CE-märket bekräftar överensstäm- melse med de EU-direktiv som gäller för produkten.
	Grill/tillagningskombination (övervärme)		Grill/tillagningskombination (över-/undervärme)
	Grill/tillagningskombination (undervärme)		Se upp! Risk för brännska- dor på grund av varma ytor!

Miniugn

● Inledning



Grattis till köpet av din nya produkt. Du har köpt en högklassig produkt. Bruksanvisningen hör till produkten. Den innehåller

viktiga anvisningar för säkerhet, användning och avfallshantering. Läs säkerhetsanvisningarna och monteringsanvisningen innan du använder produkten. Använd produkten endast enligt beskrivningen och endast för de angivna ändamålen. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

● Ändamålsenlig användning

Produkten är endast avsedd för bakning, uppvärmning och grillning av rätter och endast för privat bruk. En annan användning än den ovan beskrivna eller förändring av produkten är förbjuden och orsakar personskador och skador på produkten. Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakas av icke ändamålsenlig användning. Produkten är ej avsedd för yrkesmässig användning.

● Beskrivning av delarna

- | | |
|----|-------------------|
| 1 | Skenor |
| 2 | Temperaturreglage |
| 3 | Grön kontrollampa |
| 4 | Funktionsknapp |
| 5 | Röd kontrollampa |
| 6 | Timer |
| 7 | Smulplåt (isatt) |
| 8 | Grillgaller |
| 9 | Bakplåt |
| 10 | Grilltång |

● Tekniska data

Typnummer: PD-9007
Nätspänning: 220-240 V~, 50/60 Hz
Effekt: 1300 W
Ugnsvolym: ca 14 l
Mått: ca 40,5 x 27,0 x 34,0 cm (B x H x D)

● Leveransomfattning

- 1 miniugn
- 1 smulplåt
- 1 grillgaller
- 1 bakplåt
- 1 grilltång
- 1 bruksanvisning



Säkerhetsinformation

GÖR DIG FÖRTROGEN MED ALLA BRUKSANVISNINGAR OCH ALL SÄKERHETSINFORMATION FÖRE PRODUKTENS FÖRSTA ANVÄNDNING! LÄMNA ÄVEN ÖVER ALLA HANDLINGAR OM DU ÖVERLÅTER PRODUKTEN TILL EN TREDJE PART!



! VARNING! RISK FÖR LIVSFARA OCH

OLYCKOR FÖR SMÅBARN

OCH BARN! Lämna aldrig barn utan uppsikt med förpackningsmaterialet. Risk för kvävning på grund av förpackningsmaterial. Barn underskattar ofta farorna som lurar.

- Håll alltid barn borta från produkten.
- Denna produkt är ingen leksak och ska inte hanteras av barn. Barn förstår inte de faror som lurar vid hantering av produkten.
- Barn får inte leka med produkten.
- Denna enhet kan användas av barn från och med 8 år samt av personer med nedsatt fysisk, motorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och/eller kunskap, om de hålls under

- uppsikt eller instruerats om en säker användning av enheten och om de förstått de risker som användningen kan medföra.
- Rengöring och underhåll som ska utföras av användaren får inte utföras av barn, utom när de är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år måste hållas borta från enhet och nätkabel.
- Produkten måste alltid skiljas från elnätet när den inte hålls under uppsikt eller rengöring.
- Låt inte förpackningsmaterial ligga framme utan uppsikt. Plastfolie, plastpåsar, skumplastdelar och dylikt kan vara farliga leksaker för barn.
- Doppa aldrig produkten i vatten eller andra vätskor.
- Skydda produkten mot fukt, dropp- och stänkvatten.
- Ställ inga föremål som är fyllda med vätskor, till exempel vaser på produkten.
- Dra ut nätkontakten omedelbart om fukt tränger in i produkten. Se till att produkten kontrolleras innan den åter tas i drift.
- Skydda nätkabeln mot skarpa kanter, mekanisk belastning och heta ytor.
- Ta endast i den isolerade delen på nätkontakten när du sätter in eller drar ut den ur vägguttaget!
- Använd produkten uteslutande i torra rum, aldrig utomhus eller i fuktiga utrymmen.



Undvik livsfara till följd av elektriska stötar

- Kontrollera produkten med avseende på skador före varje anslutning till elnätet. Använd aldrig produkten om den är skadad på något sätt.
- Dra omedelbart ut nätkontakten ur vägguttaget om du märker ovanliga ljud eller lukt, eller vid en igenkännbar felfunktion.
- Se till att nätkabeln aldrig blir våt eller fuktig under pågående drift.
- Produkten måste alltid skiljas från elnätet efter användning och inför varje rengöring. Produkten förbrukar en liten mängd effekt även när den är avstängd så länge den är ansluten till strömförsörjningen. Dra ut nätkontakten ur vägguttaget för att stänga av produkten fullständigt.
- Öppna aldrig elektriska komponenter. Stick inte in främmande föremål i dessa komponenter. Dylika ingrepp kan innebära livsfara på grund av elektriska stötar.

- Om produktens nätkabel skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes kundtjänst, eller en behörig person med liknande kvalifikationer för att undvika risk för skador.
- Förvissa dig om att den befintliga nätspänningen stämmer överens med den driftspänning produkten behöver (220-240V~, 50/60Hz).



Undvik risker för brand eller personskador

- Täck inte över produkten med föremål, medan den används. En överdriven värmeutveckling kan orsaka brandrisk.
- Lämna inte produkten utan uppsikt när den används. En överdriven värmeutveckling kan orsaka brandrisk.
- Torka aldrig textilier eller föremål på, över eller i produkten.
- Anslut produkten endast till ett lättillgängligt vägguttag, så att du snabbt kan skilja den från elnätet om ett fel inträffar.
- Se till att ventilationsöppningarna på produkten alltid är fria. Risk för överhettning!
- Lägg nätkabeln så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.



- Rör aldrig vid glasdörren eller höljet under användning eftersom de blir mycket varma. Använd en grytlapp eller liknande för att öppna glasdörren för att undvika brännskador!
- Rör aldrig vid värmeelementen eller visningsfönstret under drift eller innan produkten har svalnat. Räck inte in handen i ugnen under drift. Vänta tills produkten är avkyld. Annars kan du bränna dig.
- Låt produkten först svalna efter användningen, innan du transporterar den.
- Använd alltid grillvantar eller grytlappar när du hanterar den varma produkten!
- Använd inte produkten med en extern timer eller en separat fjärrstyrning.



Risk för materialskador

- Se till att produkten, nätsladden eller nätkontakten inte kommer i kontakt med heta källor som kokplattor eller öppen låga.
- Använd produkten endast med de medföljande originaltillbehören.
- Nätkabeln får ej knäckas eller klämmas.

- Dra alltid nätkabeln ur vägguttaget genom att hålla i nätkontakten och dra aldrig i själva nätkabeln.
- Se till att det inte finns några lättantändliga material i produktens omedelbara närhet under drift (till exempel kökshanddukar, grytlappar etc.).
- Använd inte bakplåten för att förvara eller bearbeta sura, alkaliska eller salta livsmedel!
- Det krävs inga åtgärder genom användaren för att ställa in produkten på 50 eller 60 Hz. Produkten ställer in sig automatiskt på 50 respektive 60 Hz.
-  **LIVSMEDELSÄKTA!** Smak- och luktegenskaper påverkas ej av denna produkt.
- Placera aldrig produkten under hängskåp eller bredvid gardiner, väggskåp eller andra brännbara föremål.
- Avståndet mellan produkten och hängskåp, tak, väggar eller liknande ska vara minst 10 cm uppåt och 5 cm vardera på höger och vänster sida. Av denna anledning får produkten inte ställas in i skåp eller liknande. Annars kommer produkten inte att få tillräckligt med ventilation och kan orsaka brand eller skadas.
- Ställ produkten endast på en värmebeständig yta. Annars finns det risk för brand och produkten kan skadas. Området under produktens botten kan bli missfärgat och skadat. Om ytan är mjuk kan dessutom permanenta märken uppstå på ytan.
- Placera produkten på en stadig, jämn och värmebeständig yta (till exempel bänkskivor av rostfritt stål eller bänkskivor av natursten som granit). Se till att du har tillräckligt med ventilation runt om produkten.
- För baksidan av produkten mot väggen. Avståndshållarna på baksidan måste röra vid väggen. Se till att väggen är gjord av värmebeständigt material, till exempel kakel, natursten eller granit.

● Produktens installation

Hänvisning: Ta ut produkten och tillbehöret ur förpackningen. Ta bort alla klistermärken, skyddsfilm och transportlås från produkten.

Hänvisning: Kontrollera att leveransomfattningen är fullständig och i felfritt skick.

Hänvisning: Rengör alla delar enligt beskrivningen "Rengöring och skötsel".

- Placera inte produkten i omedelbar närhet av vatten, till exempel på diskbänken, tvättbaljor eller i fuktiga källarutrymmen. I annat fall föreligger risk för en elektrisk stöt.

● Före första idrifttagningen

- Sätt kontakten i ett eluttag.
- Vrid temperaturreglaget [2] medurs tills det stannar vid högsta temperaturen.
- Vrid funktionsknappen [4] till över- och undervärme [].
- Öppna glasdörren och lämna den öppen för denna process.
- Ta bort alla tillbehör som finns i ugnen.
- Vrid timern [6] på 20 minuter. Produkten stängs av automatiskt efter 20 minuter. Om du vill avbryta uppvärmningsprocessen i förtid, vrid temperaturreglaget [2] moturs så långt det går, vrid funktionsknappen [4] till **OFF** och ställ timern [6] i läge "OFF".

Hänvisning: När produkten värms upp för första gången kan lätt rök och lukt utvecklas på grund av produktionsrelaterade rester. Detta är normalt och helt ofarligt. Se till att du har tillräckligt med ventilation, du kan till exempel öppna ett fönster.

- Låt produkten svalna och rengör enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel".

Produkten är nu klar för användning.

● Idrifttagning

Hänvisning till glasdörren:

SE UPP! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

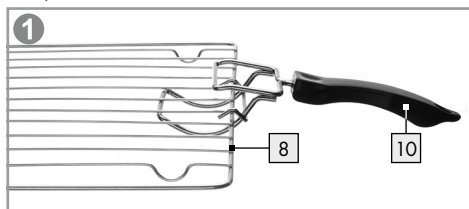
Luta dig inte mot glasdörren. Ställ inga föremål på glasdörren. Detta leder till skador på gångjärnen. Om du lagar särskilt fet mat föreligger risk för ökad rökutveckling. Stäng i så fall inte glasdörren helt utan låt den stå på glänt: glasdörren har ett låsläge så att den står på glänt. Om du försiktigt stänger glasdörren låses den i detta läge strax innan den stängs. Öppna och stäng alltid glasdörren försiktigt. För att förhindra att ugnen välter måste du använda handtaget genom hela rörelsen vid öppning och stängning.

Insättning av smulplåten:

- Skjut in smulplåten [7] under de nedre värmeelementen så att den ligger plant på produktens botten.

Användning av grillgaller:

- Använd alltid grilltången [10], för att sätta in eller ta bort grillgallret [8] från produkten. I annat fall föreligger risk för personskador.
- Lägg aldrig grillgallret [8] direkt på värmeelementen. I annat fall föreligger risk för materialskador.
- För in grillgallret [8] i en av de tre skenorna [1] i produktens ugn.
- För att kunna ta ut det varma grillgallret [8], haka fast grilltången [10] precis som det visas på bild 1.



Användning av bakplåten:

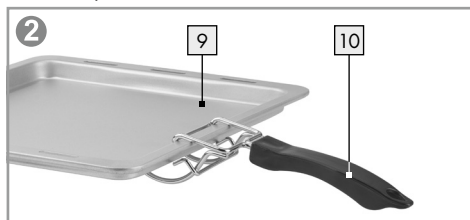
- Använd alltid grilltången [10], för att sätta in eller ta bort bakplåten [9] från produkten. I annat fall föreligger risk för personskador.

SE UPP! RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- Lägg aldrig bakplåten [9] direkt på värmeelementen. I annat fall föreligger risk för materialskador.
- Använd inte bakplåten [9] för att förvara eller bearbeta sura, alkaliska eller salta livsmedel!
- Använd alltid bakplåtspapper, om det går, för att hålla bakplåten [9] ren och skydda den från

fastbränt fett från livsmedel. Om bakplåten [9] blir bestrykt med fett för bakning, krävs en grundlig rengöring med varmt vatten och mildt rengöringsmedel! Repa inte bakplåten [9] med vassa bestick.

- För in bakplåten [9] i en av de tre skenorna [1] i produktens ugn.
- För att kunna ta ut den varma bakplåten [9] måste grilltången [10] hakas fast precis som det visas på bild 2.



- För att slå på produkten, ställ in Timern [6] på läget "ON" eller till önskad tillagningstid (minuter).

Funktionsknapp:

Du kan använda funktionsknappen [4] för att slå på produkten och ställa in tre olika funktioner:

Symbol	Betydelse
	"Övervärme" till exempel för gratinering
	"Undervärme" till exempel för bakning
	"Över- och undervärme" till exempel för tillagning av pizza
	"OFF": Produkten är avstängd.

Temperaturreglage:

Med temperaturreglaget [2] kan du ställa in önskad temperatur.

Permanent drift/drift med timer:

Med hjälp av timern [6] kan du ställa in tillagningstiden:

- Ställ in timern [6] till önskad tillagningstid. Den röda kontrollampen [5] tänds. När den inställda tiden har gått ut hörs ett pip och produkten slutar att värma. Den röda kontrollampen [5] slocknar.
- Om du vill använda produkten utan tidsbegränsning (kontinuerlig drift), vrid timern [6] moturs till läget "ON". Den röda kontrollampen [5] tänds. Om du vill stoppa driften, vrid timern [6] medurs till läget "OFF". Den röda kontrollampen [5] slocknar.

Hänvisning: Du kan även använda timern [6] som tidtagarur utan värmefunktionen. Ställ in funktionsknappen [4] på **OFF**. Ställ sedan in önskad tid på timern [6]. Timerns [6] knapp flyttas nu moturs till läget "OFF". En ljudsignal hörs, när den inställda tiden har gått ut. Därvid värms produkten inte upp.

● Grilla och baka

- Placera aldrig behållare eller livsmedel direkt på produktens botten, värmeelementen eller smulplåten [7]. I annat fall föreligger risk för materialskador.

1. Lägg in smulplåten [7] i produkten.
2. Ta ut grillgallret [8] och bakplåten [9] ur produkten. Lägg vid behov på bakplåtspapper eller pensla bakplåten [9] med fett lämpligt för bakning.

Hänvisning: Beroende på maträtt måste ugnen förvärmas. Följ instruktionerna i respektive recept. Förvärmning är användbar för mycket korta gräddningstider, för krispiga skorper och för ömtåliga rätter som kräver en konstant temperatur, som suffléer. Om förvärmning inte är nödvändig, hoppa över steg 3.

3. Låt produkten värmas upp till önskad temperatur.
 - Stäng glasdörren.
 - Ställ in önskad temperatur med temperaturreglaget [2].
 - Välj önskad funktion med funktionsknappen [4].
 - Använd timern [6] för att ställa in en förvärmningstid på minst 15 minuter. Den röda

kontrolllampan [5] visar, att produkten är påslagen. Timerns [6] knapp flyttas nu moturs till läget "OFF".

4. Så snart den inställda temperaturen uppnåtts, tänds den gröna kontrolllampan [3]. Placera det som ska grillas eller bakas på grillgallret [8] eller bakplåten [9] och skjut in den i en av skenorna [1]. Se till att det finns ett tillräckligt avstånd mellan det som ska grillas eller bakas och produktens innerväggar och värmeelement.
5. Stäng glasdörren.
6. Ställ in timern [6] till önskad tillagningstid resp. baktid. Den maximala grill- resp. baktid är 60 minuter.

Hänvisning: Om tillagningstiden för det som grillas eller baka är mindre än 10 minuter, ställ först timern [6] på 20 minuter och sedan tillbaka till önskad grill- eller baktid.

Produkten stängs av automatiskt efter den inställda tiden, en ljudsignal utlöses och kontrolllamporna [5]/[3] slocknar. Om du vill avbryta uppvärmningsprocessen i förtid, vrid temperaturreglaget [2] moturs så långt det går, vrid funktionsknappen [4] till [OFF] och ställ timern [6] i läge "OFF". Eller ställ timern [6] i läge "ON" för att använda produkten utan tidsbegränsning; om du vill avsluta driften, vrid timern [6] till läget "OFF".

7. Efter uppvärmningsprocessen, ta bort grillgallret [8] eller bakplåten [9] med hjälp av grilltången [10].

● Rengöring och skötsel

VARNING! RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR!

- Dra ut näkontakten ur vägguttaget före varje rengöring!

- Doppa aldrig produkten i vatten eller andra vätskor!

SE UPP! RISK FÖR MATERIELSKADOR!

- Använd inga skurande eller aggressiva rengöringsmedel. Dessa kan skada ytan.
- Rengör inte produktens delar i diskmaskinen.
- Rengör inte ugnen med en ugnsspray eftersom rester på värmeelementen inte kan avlägsnas.
 - Det är bäst att rengöra produkten och tillbehören direkt efter att den har svalnat. Det är då lättare att ta bort matrester.
 - Torka av produkten med en fuktig duk. Om det behövs, applicera ett mildt rengöringsmedel på duken och torka sedan av med en duk fuktad med rent vatten. Torka av allt ordentligt.
 - Rengör ugnen och glasdörren med en fuktig duk. Om det behövs, applicera ett mildt rengöringsmedel på duken och torka sedan av med en duk fuktad med rent vatten. Torka av allt ordentligt.
 - Rengör grilltången [10], bakplåten [9], grillgallret [8] och smulplåten [7] i varmt diskvatten. Använd ett mildt rengöringsmedel. Torka av alla delar noga efter rengöring.

● **Förvaring**

- Förvara den rengjorda produkten och tillbehören på en ren, dammfri och torr plats.
- Du kan linda nätsladden runt distanserna på baksidan av produkten.

● Felsökning

Fel	Orsak	Åtgärd
Produkten fungerar inte.	Kontakten är inte ansluten till elnätet.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Eluttaget är defekt.	Använd ett annat vägguttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundtjänst.
Den röda kontrollampen [5] lyser, men produkten värms ej upp.	Funktionsknappen [4] står på läget "OFF".	Vrid funktionsknappen [4] till önskad funktion.
Tillagningstiden för maten verkar väldigt lång.	Glasdörren öppnades mycket ofta för att kontrollera tillagningsförloppet.	Öppna inte glasdörren oftare än absolut nödvändigt.
	Fel temperatur är inställd.	Kontrollera temperaturinställningarna.
Rök och lukt uppstår under användning.	Det finns rengörings- eller matrester på värmeelementen.	Ta ut maten från produkten och fortsätt tillagningen med glasdörren öppen tills röken har försvunnit.
Kontakta vårt serviceteam om problemen inte kan lösas med felsökningen ovan eller om du fastställer andra typer av problem.		

● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.



Beakta märkningen på förpackningsmaterialet för rätt källsortering vid avfallshantering. Dessa har markerats med förkortningar (a) och siffror (b) med följande betydelse: 1–7: plaster/20–22: papper och kartong/80–98: kompositmaterial.



Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.



Var rädd om miljön och kasta inte den uttjänta produkten i hushållsavfallet utan säkerställ en fackmässig avfallshantering. Information om återvinningsstationer och deras öppettider erhåller du hos de lokala myndigheterna.

● Förenklad EU-försäkringen om överensstämmelse

Denna produkt uppfyller kraven i de gällande europeiska och nationella direktiven. Överensstämmelse har fastställts. Motsvarande förklaringar och handlingar finns hos tillverkaren och kan erhållas på begäran.

Den fullständiga EU-försäkringen om överensstämmelse kan laddas ner på följande länk:
www.smart-servicecenter.eu



● Garanti och service

● Garanti

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade

rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbyta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

● Serviceadress

Sertronics GmbH
Ostring 60
D-66780 Saarlouis-Fraulautern
TYSKLAND
00800 333 00 888*
smartwares-service-se@sertronics.de
smartwares-service-fi@sertronics.de
*Kostnadsfritt nummer

IAN 500468_2504

Ha alltid kassakvittot och ditt artikelnummer (IAN 500468_2504) till hands som inköpsbevis i samband med alla förfrågningar.

● Recept

Det här kapitlet innehåller några exempel på matlagning; dessa exempel är rekommendationer. Förberedelse tiden kan variera. Recepten är utan garanti. All information om ingredienser och beredning är vägledande. Lägg till din personliga erfarenhet till dessa receptförslag.

Hänvisning: Följ beredningsanvisningarna på livsmedelsförpackningen.

Muffins

Ingredienser till 4 personer:

60 g socker
150 g mjöl
½ tsk bakpulver
½ tsk bikarbonat
en nypa salt
1 ägg (M)
125 ml mjölk
60 ml solrosolja
1 tsk vaniljextrakt

Tillredning:

1. Förvärm ugnen.
2. Lägg först socker, mjöl, bakpulver, bikarbonat och salt tillsammans i en blandarskål och rör ihop dessa ingredienser med en sked.
3. Tillsätt sedan ägg, mjölk, solrosolja och vaniljextrakt och vispa dessa ingredienser med en visp i cirka 2 minuter till en smidig deg.
4. Häll smeten jämnt i en muffinsform.
5. Grädda dina muffins på nedersta gallret i cirka 200 °C med över- och undervärme i cirka 25 minuter.

Hawaiitoast

Ingredienser till 4 toasters:

4 skivor toast
1 – 2 matskedar remoulad
120 g kokt skinka
½ burk ananas
4 skivor ost för gratinering
curry

Tillredning:

1. Förrosta toastskivorna.
2. Bred sedan ut ett tunt lager remoulad och toppa med den kokta skinkan.
3. Lägg en skiva ananas på varje toast. Krydda med curry.
4. Lägg sedan en skiva ost ovanpå varje ananas.
5. Lägg hawaiitoastarna på grillgallret [8] och grädda i grill- och bakmaskinen på översta skenan vid övervärme ca 200 °C i ca 8 minuter.

Baka djupfrys mini-pizza

Tillredning:

1. För in grillgallret [8] i den övre skenan på grill- och bakugnen.
2. Lägg den djupfrys mini-pizzan utan förpackning på grillgallret [8].
3. Baka mini-pizzan med över- och undervärme i cirka 20 minuter.
4. Observera förpackningsinformationen angående temperatur.

Mördegskakor

Ingredienser:

125 g smör
125 g socker
1 påse vaniljsocker
1 nypa salt
1 ägg
1 äggvita
250 g mjöl (typ 405)
1 tsk bakpulver
rivet skal av en halv citron

Tillredning:

1. Vispa smöret fluffigt.
2. Tillsätt socker, vaniljsocker, citronskal och ägg.
3. Blanda mjöl, bakpulver och salt och rör ner i degen med en blandningssked.
4. Låt degen vila i ca 10 minuter.
5. Lägg i degen i önskad form, till exempel med hjälp av köttkvarn, kakformar eller spritspår.
6. Lägg mördegskakorna på bakplåten [9] klädd med bakplåtspapper.
7. Grädda mördegskakorna i en förvärmad ugn på 180 °C över- och undervärme i ca 10–15 minuter på översta skenan tills de är gyllenbruna.

Hänvisning: Mängden deg räcker till flera bakplåtar [9].

Småfranska

Ingredienser:

300 g mjöl (eller fullkornsmjöl)
gott och väl 2 tsk bakpulver
200 g linfrö
1 ägg
500 g kvarg
1 tsk salt
beroende på smak, kummin, lök, bacon osv.

Tillredning:

1. Knåda allt väl och forma små bullar av det.
2. Lägg bullarna på bakplåten [9] som försetts med bakplåtspapper.
3. Grädda på översta skenan i cirka 200 °C övervärme i cirka 30 minuter.

Hänvisning: Mängden deg räcker till flera bakplåtar [9].

Maräng

Ingredienser:

1 äggvita
Salt
45 g socker

Tillredning:

1. Lägg den kyllda äggvitan i en fettfri blandarskål. Det får inte blandas i någon äggula eftersom äggvitan annars inte blir fast.
2. Vispa äggvitan i låg hastighet så att det inte bildas stora bubblor i äggvitan.
3. Krydda med en liten nypa salt.
4. Tillsätt gradvis hälften av sockret när äggvitan börjar stelna.
5. Vispa sedan på högsta nivå tills det blir hårt.
6. Tillsätt det återstående sockret. Detta ger marängen den nödvändiga fastheten.
7. Fyll marängen i en spritspåse med ett stort stjärnmunstykke och tryck ut rosetter, tungor eller andra former på bakplåten [9] som försetts med bakplåtspapper, lämna ett kort avstånd mellan dem.

8. Förvärm grill- och bakmaskinen till ca 120 °C över- och undervärme.
9. Grädda marängen på översta skenan i ca 120 °C över- och undervärme i ca 2 timmar.

Smörkrutonger

Ingredienser:

- 2 skivor toastbröd
- 1 msk smör

Tillredning:

1. Skär toastbrödet i små tärningar.
2. Smält smöret i en kastrull på svag värme och blanda i toastbrödet.
3. Förse en bakplåt [9] med bakplåtspapper och fördela toasttärningarna jämnt på den.
4. Grädda toasttärningarna på översta skenan i cirka 170 °C övervärme. Efter ca 7–10 minuter vänder du på toasttärningarna och gräddar dem i ytterligare 7–10 minuter tills toasttärningarna är gyllenbruna.

Hänvisning: Du kan också använda ört- eller vitlöksmör istället för vanligt smör. Gräddningstiden reduceras då med ca 5 minuter.

Köttfärsbaguetter

Ingredienser:

- 2 baguette-bullar
- 250 g köttfärs (hälften och hälften)
- 2 tomater
- 1 lök (hackad)
- 2 msk tomatpasta
- 40 g riven parmesan
- 4 skivor ost
- Salt och peppar

Tillredning:

1. Skär upp baguetterna och urholka dem.
2. Blanda köttfärs, tomatpasta, lök, parmesan, lite salt och lite peppar.
3. Forma färsen till 4 lika stora, gärna platta köttbullar och lägg dem på baguettehalvorna.
4. Skär tomaten i skivor och fördela dem på baguetterna.
5. Fördela osten på baguetterna.

6. Lägg baguetterna på en bakplåt [9] och grädda dem på nedre skenan i ca 225 °C i förvärmad ugn med över- och undervärme i ca 20 minuter.

Hänvisning: Du kan även krydda köttfärsen med basilika, chili eller andra kryddor.

Blomkål (gratinerad)

Ingredienser:

- ½ blomkålshuvud (ca 250 g)
- 3 citronskivor
- 1 msk smör
- 1 rågad tsk mjöl
- 1 msk citronsaft
- 1 msk mandelstavar
- 2 msk gratängost (riven)
- Salt, peppar, muskat

Tillredning:

1. Dela blomkålen i buketter och tvätta dem.
2. Koka blomkålen med citronskivorna i kokande saltat vatten i 8–10 minuter tills blomkålen är al dente. Spara ca 150 ml av kokvattnet.
3. Smält smöret i en kastrull och låt mjölet svettas i ca 1 minut under konstant omrörning.
4. Häll i blomkålens kokvatten under konstant omrörning och låt koka i ca 2 minuter. Om redningen blir för tjock, tillsätt gradvis lite mer vatten tills den har en krämig konsistens. Krydda med citronsaft, salt, peppar och muskat.
5. Lägg blomkålen i en ugnform (ca 14 cm i diameter) och häll såsen jämnt över.
6. Strö osten och mandelstavarna ovanpå.
7. Placera ugnformen på bakplåten [9].
8. Gratiner i ca 200 °C i förvärmad ugn med över- och undervärme i ca 20 minuter på nedre skenan.

Smördegssnittar med laxfyllning

Ingredienser:

- 1 paket med smördegssark (ca 8 st)
- 1 paket lax, rökt, i skivor (ca 200 g)
- 1 citron
- 1 lök
- 1 paket färskost (200 g)
- dill
- salt och peppar
- 1 äggula

Tillredning:

1. Ta isär smördegsarken och låt dem eventuellt tina upp.
2. Blanda färskosten med salt, peppar och saften av en citron.
3. Skär löken i fina tärningar.
4. Tillsätt hälften av laxen och löken till färskostblandningen och mosa allt grovt med en stavmixer.
5. Skär resten av laxen i tunna strimlor.
6. Tillsätt laxen och dillen i blandningen och blanda ihop allt.
7. Lägg en matsked av blandningen på varje smördeg och vik ihop det.
8. Pensla med äggula.
9. Lägg smördegssnittarna på bakplåten **9**.
Lämna tillräckligt med utrymme mellan var och en eftersom smördegen kommer att jäsa.
10. Grädda smördegssnittarna på nedre skenan i ca 220 °C över- och undervärme i ca 25–30 minuter. Smördegen ska bli lätt brun.

Hänvisning: Den angivna mängden räcker till flera bakplåtar **9**.

Forklaring af de anvendte piktogrammer	Side 50
Indledning	Side 50
Formålsbestemt anvendelse	Side 51
Beskrivelse af de enkelte dele	Side 51
Tekniske data.....	Side 51
Leverede dele.....	Side 51
Sikkerhedsanvisninger	Side 51
Opstilling af produktet	Side 54
Inden første ibrugtagning	Side 55
Ibrugtagning	Side 55
Grilning og bagning	Side 56
Rengøring og pleje	Side 57
Opbevaring	Side 58
Fejlretning	Side 58
Bortskaffelse	Side 58
Forenklet EU-overensstemmelseserklæring	Side 58
Garanti og service	Side 59
Garanti	Side 59
Serviceadresse	Side 59
Opskrifter	Side 59

Forklaring af de anvendte piktogrammer

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

Miniovn

● Indledning



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

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

● Formålsbestemt anvendelse

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

● Beskrivelse af de enkelte dele

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

● Tekniske data

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

● Leverede dele

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



Sikkerhedsanvisninger

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



! ADVARSEL!

LIVS- OG ULYKKESFARE FOR SMÅBØRN OG BØRN!

Lad aldrig børn være uden opsyn med emballagen. Emballagen udgør en fare for kvælning. Børn undervurderer ofte farerne.

- Hold altid børn på afstand af produktet.
- Dette produkt er ikke et legetøj og må ikke komme i hænderne på børn. Børn kan ikke erkende de farer, som opstår ved brug af produktet.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet

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

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



Undgå livsfare som følge af elektrisk stød

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

- Hvis produktets tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Kontroller inden brug, at den tilstedeværende netspænding stemmer overens med produktets nødvendige driftspænding (220-240V~, 50/60 Hz).



Undgå fare for brand og tilskadekomst

- Produktet må ikke dækkes til med genstande under brug. En for kraftig varmeudvikling kan medføre brand.
- Lad ikke produktet være uden opsyn under driften. En for kraftig varmeudvikling kan medføre brand.
- Der må aldrig tørres tekstiler eller genstande på, over eller i produktet.
- Tilslut kun produktet til en let tilgængelig stikkontakt, så du hurtigt kan fjerne produktet fra strømnettet ved en fejlfunktion.
- Kontroller at produktets ventilationsåbninger altid er åbne. Fare for overophedning!

- Læg strømledningen således, at ingen kan træde på den eller snuble over den.



- Rør aldrig ved glasdøren eller kabinettet under brug, da de bliver meget varme. Brug en ovnhandske el.lign. for at undgå forbrændinger!
- Rør aldrig ved varmelegemer eller vinduet under brug eller før produktet er afkølet. Ræk aldrig ind i ovnrummet under driften. Vent indtil produktet er kølet af. Ellers er der fare for forbrændinger.
- Produktet skal køle helt af efter brug, inden det transporteres.
- Brug altid grydelapper eller ovnhandsker, hvis du håndterer det varme produkt!
- Brug ikke produktet sammen med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



Fare for materielle skader

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

- Strømledningen må ikke bøjes eller klemmes fast.
- Træk altid strømledningen ud af stikkontakten ved hjælp af stikket og ikke ved at trække i strømledningen.
- Vær opmærksom på, at der ikke befinder sig let antændelige materialer i nærheden af produktet under brug (f.eks. viskestykke, grydelap osv.).
- Bagepladen må ikke bruges til opbevaring eller forarbejdning af syreholdige, alkaliske eller saltholdige fødevarer!
- Ingen forholdsregler er påkrævet, for at indstille produktet på 50 eller 60 Hz. Produkt indstilles automatisk på 50 eller 60 Hz.
-  **FØDEVAREEGNET!** Smags- og lugtegenskaber påvirkes ikke af dette produkt.
- Opstil ikke produktet tæt på vand, f.eks. håndvaske, badekar eller fugtige kælderrum. Ellers er der fare for elektrisk stød.
- Opstil aldrig produktet under overskabe eller ved siden af gardiner, skabsvægge eller andre let antændelige genstande.
- Afstanden fra produktet til overskabe, lofter, vægge eller lignende skal i højden være 10 cm og ud til højre og venstre side på henholdsvis 5 cm. Derfor må produktet ikke placeres i skabe osv. Ellers er der ikke mulighed for tilstrækkelig ventilation af produktet, og det kan forårsage en brand eller blive beskadiget.
- Stil produktet på en varmebestandig overflade. Ellers er der fare for brand og produktet kan blive beskadiget. Området under bunden af produktet kan blive misfarvet eller tage skade. Derudover kan der opstå permanente mærker i en blød undergrund.
- Opstil produktet på et fast, jævnt og varmebestandigt underlag (f.eks. bordplader af stål eller natursten som granit). Sørg for tilstrækkelig ventilation rundt om produktet.

● **Opstilling af produktet**

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

Bemærk: Kontroller leveringen for fuldstændighed og beskadigelser.

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

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

● Inden første ibrugtagning

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

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

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

Produktet er nu klar til anvendelse.

● Ibrugtagning

Henvisninger til glasdøren:

FORSIGTIG! FARE FOR MATERIEL SKADE!

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

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

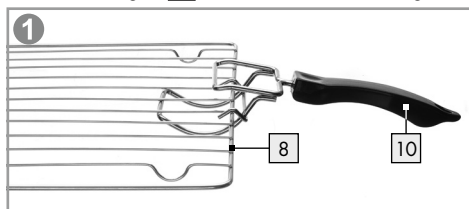
Åbn og luk altid glasdøren meget forsigtigt. For at forhindre, at ovnen vipper, skal døren holdes fast i håndtaget, mens døren åbnes og lukkes.

Isætning af krummeplade:

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

Brug af grillrist:

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

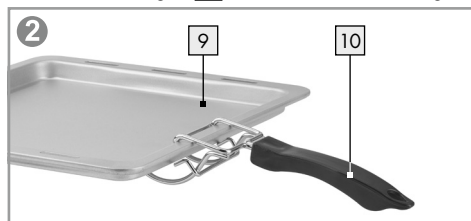


Brug af bageplade:

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

FORSIGTIG! FARE FOR MATERIEL SKADE!

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



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

Funktionskontakt:

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

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

Temperaturregulator:

Med temperaturregulatoren [2] kan du indstille den ønskede temperatur.

Konstant drift/brugen af timer:

Med timeren [6] kan du indstille tilberedningstiden:

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

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

● Grilning og bagning

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

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

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

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

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

Bemærk: Hvis tilberedningstiden af din fødevarer er mindre end 10 minutter, skal du først indstille timeren [6] på 20 minutter og så tilbage på den ønskede grill- eller bagetid. Produktet slukkes automatisk efter den indstillede tid er udløbet, et signal lyder og kontrollamperne [5]/[3] slukkes. Hvis du ønsker at afbryde opvarmningen før tid, kan du dreje temperaturregulatoren [2] mod uret indtil

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

7. Tag efter opvarmningen grillristen [8] eller bagepladen [9] ud med tangen [10].

● Rengøring og pleje

ADVARSEL! FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

FORSIGTIG! FARE FOR MATERIEL SKADE!

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

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

● Opbevaring

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

● Fejlretning

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

● Bortskaffelse

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



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



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



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

● Forenklet EU-overensstemmelseserklæring

Dette produkt opfylder kravene i henhold til de gældende europæiske og nationale retningslinjer. Overensstemmelsen er blevet dokumenteret.

Tilsvarende erklæringer og bilag er deponeret hos producenten og kan rekvireres.

Den fuldstændige overensstemmelseserklæring kan downloades her:

www.smart-servicecenter.eu



● **Garanti og service**

● **Garanti**

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

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

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

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

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

Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger,

farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● **Serviceadresse**

Sertronics GmbH
Ostring 60
D-66780 Saarlouis-Fraulautern
TYSKLAND
802 50 984*
smartwares-service-dk@sertronics.de
*Gratis nummer

IAN 500468_2504

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

● **Opskrifter**

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

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

Muffins

Ingredienser til 4 personer:

60 g sukker
150 g mel
½ tsk. bagepulver
½ tsk. natron
en knivspids salt
1 æg (M)
125 ml mælk
60 ml solsikkeolie
1 tsk. vanilleekstrakt

Tilberedning:

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

Hawaiitoast

Ingredienser til 4 toasts:

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

Tilberedning:

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

Bagning af frosset mini-pizza

Tilberedning:

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

Småkager

Ingredienser:

- 125 g smør
- 125 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker
- 1 knivspids salt

- 1 æg
- 1 æggehvide
- 250 g mel (type 405)
- 1 tsk. bagepulver
- revet skal af en halv citron

Tilberedning:

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

Bemærk: Dejen rækker til flere bageplader [9].

Rundstykker

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

Bemærk: Dejen rækker til flere bageplader [9].

Marengs

Ingredienser:

- 1 æggehvide
- salt
- 45 g sukker

Tilberedning:

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

Smørcroutoner

Ingredienser:

- 2 skiver toast
- 1 spsk. smør

Tilberedning:

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

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

Baguettes med hakket kød

Ingredienser:

- 2 baguettes
- 250 g hakket kød (gris og kalv)
- 2 tomater
- 1 løg (i tern)

- 2 spsk. tomatpure
- 40 g revet parmesan
- 4 skiver ost
- salt og peber

Tilberedning:

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

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

Blomkål (gratineret)

Ingredienser:

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

Tilberedning:

1. Del blomkålshovedet i flere dele og vask dem.
2. Kog blomkålen med citronskiverne i saltvand i 8–10 Minuten, så blomkålen stadig har bid. Opsaml ca. 150 ml af kogevandet, når du hælder vandet fra.
3. Lad smørret smelte i en gryde og opvarm melet under omrøring i ca. 1 minut.
4. Tilføj under omrøring kogevandet fra blomkålen og lad det simre i ca. 2 minutter. Hvis meljævningen bliver for fast, kan du tilføje en smule vand, indtil du får en cremet konsistens. Smag til med citronsaft, salt, peber og muskat.

5. Kom blomkålen i en gratineringsform (ca. 14 cm diameter) og fordel sovsen jævnt. hen over.
6. Drys med ost og mandelsplitter.
7. Stil formen på bagepladen 9.
8. Bag gratinen ved ca. 200 °C i den forvarmede ovn ved over- og undervarme i ca. 20 minutter på nederste skinne.

Butterdejstasker med laksefyld

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

Bemærk: Mængden rækker til flere bageplader 9.

Legenda zastosowanych piktogramów	Strona 64
Wstęp	Strona 64
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona 65
Opis części	Strona 65
Dane techniczne	Strona 65
Zawartość	Strona 65
Wskazówki bezpieczeństwa	Strona 65
Ustawianie produktu	Strona 68
Przed pierwszym uruchomieniem	Strona 69
Uruchomienie	Strona 70
Grillowanie i pieczenie	Strona 71
Czyszczenie i pielęgnacja	Strona 72
Przechowywanie	Strona 73
Usuwanie usterek	Strona 73
Utylizacja	Strona 74
Uproszczona deklaracja zgodności UE	Strona 74
Gwarancja i serwis	Strona 74
Gwarancja	Strona 74
Adres serwisu	Strona 75
Przepisy	Strona 75

Legenda zastosowanych piktogramów

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

Piekarnik elektryczny z funkcją grilla

● Wstęp



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

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

● Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

● Opis części

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

● Dane techniczne

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

● Zawartość

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



Wskazówki bezpieczeństwa

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



! OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

UTRATY ŻYCIA I WYPADKU PRZEZ DZIECI!

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

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



Porażenie prądem elektrycznym grozi śmiercią

- Przed każdym podłączeniem produktu do sieci sprawdzić,

nigdy na zewnątrz lub w wilgotnym otoczeniu.

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



Jak uniknąć zagrożenia pożarowego i obrażeń ciała

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



- Nigdy nie dotykać szklanych drzwiczek ani obudowy podczas użycia, bo stają się bardzo gorące. Do otwierania szklanych drzwiczek używać łapki do garnków itp., aby uniknąć poparzeń!

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



BEZ WPŁYWU NA ŻYWNOŚĆ!

Produkt nie wpływa ujemnie na właściwości smakowe i zapachowe.



Niebezpieczeństwo szkód materialnych

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

● Ustawianie produktu

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

Wskazówka: Sprawdzić zawartość pod względem kompletności i uszkodzeń.

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

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

- Nigdy nie stawiać produktu pod wiszącymi szafkami lub w pobliżu firan, ścianek szafek lub innych palnych przedmiotów.
- Odległość produktu od wiszących szafek, sufitów, ścian i tym podobnych musi wynosić przynajmniej 10 cm u góry i każdorazowo 5 cm do prawej i lewej strony. Dlatego produktu nie można np. stawiać w szafkach itp. W przeciwnym razie nie będzie możliwa odpowiednia wentylacja produktu, co może spowodować pożar lub jego uszkodzenie.
- Stawiać produkt tylko na podłożu odpornym na gorąco. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo pożaru i produkt może zostać uszkodzony. Obszar pod spodem produktu może się przebarwiać i zostać uszkodzony. Ponadto w przypadku miękkiego podłoża mogą powstać trwałe odciski.
- Ustawić produkt na stałym, równym i odpornym na gorąco podłożu (np. płyty ze stali szlachetnej lub płyty z kamienia naturalnego jak granit). Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół produktu.
- Przesunąć produkt tylną stroną do ściany. Elementy dystansowe z tyłu muszą dotykać ściany. Zwrócić uwagę na to, aby ściana składała się z odpornego na gorąco materiału, np. płytek, kamienia naturalnego lub granitu.

● **Przed pierwszym uruchomieniem**

- Podłączyć wtyczkę do gniazdka zasilania.
 - Przekręcić regulator temperatury [2] w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do oporu na najwyższą temperaturę.
 - Przekręcić przełącznik funkcji [4] na górne i dolne grzanie .
 - Otworzyć szklane drzwiczki pozostawić je otwarte dla tego procesu.
 - Wyjąć ewentualnie założone akcesoria z komory pieczenia.
 - Przekręcić minutnik [6] na 20 minut. Produkt wyłącza się automatycznie po 20 minutach. Jeśli nagrzewanie ma zostać przerwane przed czasem, przekręcić regulator temperatury [2] w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu, ustawić przełącznik funkcji [4] na **OFF** i minutnik [6] na pozycji „OFF”.
- Wskazówka:** Przy pierwszym nagrzewaniu produktu może dojść wskutek uwarunkowanych produkcją pozostałości do wytworzenia się lekkiego dymu i zapachu. Jest to normalne i całkowicie bezpieczne. Zapewnić wystarczającą wentylację, na przykład otworzyć okno.
- Pozostawić produkt do schłodzenia i oczyścić, jak jest to opisane w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Produkt jest gotowy do użycia.

● Uruchomienie

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

Nie opierać się o szklane drzwiczki. Nie stawiać żadnych przedmiotów szklanych drzwiczkach.

Prowadzi to do uszkodzenia zawiasów.

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

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

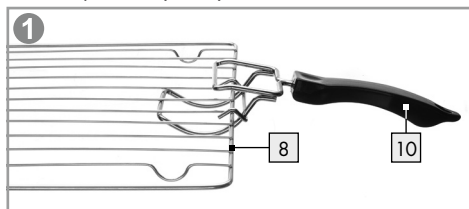
Wkładanie tacki na okruchy:

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

Zastosowanie rusztu do grillowania:

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

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



Zastosowanie blachy do pieczenia:

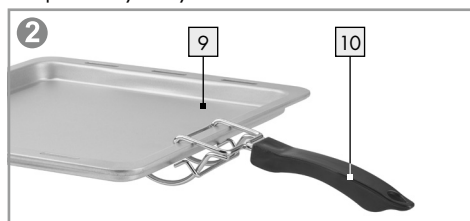
- Zawsze używać szczypiec do wyciągania [10], aby włożyć blachę do pieczenia [9] do produktu lub wyjmować ją. W innym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń.

OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!

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

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

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



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

Przełącznik funkcji:

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

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

Regulator temperatury:

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

Tryb pracy ciągłej/tryb minutnika:

Za pomocą minutnika [6] można ustawić czas pieczenia:

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

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

● Grillowanie i pieczenie

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

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

do pieczenia [9] tłuszczem odpowiednim do pieczenia.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

● Czyszczenie i pielęgnacja

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!

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

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

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

● Przechowywanie

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

● Usuwanie usterek

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

● Utylizacja

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



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



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



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

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

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

● Uproszczona deklaracja zgodności UE

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

Pełna deklaracja zgodności UE znajduje się pod następującym linkiem:

www.smart-servicecenter.eu



● Gwarancja i serwis

● Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

● Adres serwisu

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

IAN 500468_2504

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

● Przepisy

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

Wskazówka: Postępować zgodnie z instrukcjami przygotowania na opakowaniu żywności.

Muffinki Składniki na 4 osoby:

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

Przygotowanie:

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

Tost hawajski Składniki na 4 tosty:

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

Przygotowanie:

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

Pieczenie mrożonej mini pizzy

Przygotowanie:

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

Kruche ciasteczka

Składniki:

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

Przygotowanie:

1. Ubić masło na puszystą masę.
2. Dodać cukier, cukier waniliowy, skórka cytryny i jajka.
3. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól i wmieszać łyżką do mieszania pod ciasto.
4. Pozostawić ciasto na ok. 10 minut.
5. Nadać ciastu wybraną formę, np. za pomocą maszynki do mięsa, foremek do wykrawania lub worka do wyciskania.
6. Kruche ciasteczka położyć na blachę do pieczenia [9] wyłożoną papierem do pieczenia.
7. Kruche ciasteczka upiec na złoty kolor w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180 °C grzanie górne i dolne, ok. 10–15 minut na górnej szynie.

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

Bułki

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

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

Beza

Składniki:

- 1 białko jajka
- Sól
- 45 g cukru

Przygotowanie:

1. Schłodzone białko umieścić w misce do mieszania bez tłuszczu. Nie wolno mieszać go z żółtkiem, w innym razie piana z białka nie będzie sztywna.
2. Białko ubijać na niskich obrotach, aby w pianie z białka nie tworzyły się za duże pęcherzyki.
3. Doprawić szczyptą soli.
4. Stopniowo dodawać połowę cukru, kiedy piana z białek zacznie sztywnieć.
5. Następnie ubić na sztywno na najwyższych obrotach.
6. Dodać pozostały cukier. W ten sposób masa bezowa uzyska wymaganą sztywność.
7. Napęlić bezą rękaw cukierniczy z dużą nakładką w kształcie gwiazdy i wycisnąć rozety, języczki lub inne kształty na blachę [9] wyłożoną papierem do pieczenia.
8. Wstępnie nagrzać automat do grillowania i pieczenia do ok. 120 °C grzanie górne i dolne.

9. Piec bezę na górnej szynie w ok. 120 °C górne i dolne grzanie przez ok. 2 godziny.

Grzanki maślane

Składniki:

- 2 kromki chleba tostowego
- 1 łyżka masła

Przygotowanie:

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

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

Bagietki z mięsem mielonym

Składniki:

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

Przygotowanie:

1. Przekroić bagietki i wydrążyć je.
2. Wymieszać mięso mielone, koncentrat pomidorowy, cebulę, parmezan, odrobiną soli i pieprzu.
3. Uformować z mięsa mielonego 4 równe, możliwie płaskie kotlety i położyć je na połówki bagietek.
4. Pokroić pomidory na plastry i rozłożyć je na bagietkach.
5. Rozprowadzić ser na bagietkach.

6. Położyć bagietki na blasze do pieczenia [9] i piec je przez ok. 225 °C w nagrzanym piekarniku przy grzaniu górnym i dolnym przez ok. 20 minut na dolnej szynie.

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

Kalafior (zapiekany)

Składniki:

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

Przygotowanie:

1. Podzielić kalafiora na różyczki i umyć je.
2. Ugotować kalafior z plasterkami cytryny we wrzącej osolonej wodzie przez 8–10 minut, aż kalafior będzie twardy. Podczas odczekania odlać ok. 150 ml wody z gotowania.
3. W garnku roztopić masło i dusić mąkę przez około 1 minutę, ciągle mieszając.
4. Wlać wodę z gotowania kalafiora, ciągle mieszając, i gotować przez około 2 minuty. Jeśli zasmażka stanie się zbyt gęsta, stopniowo dodawać więcej wody, aż uzyska się kremową konsystencję. Doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową.
5. Umieścić kalafiora w formie do zapiekanek (ok. 14 cm średnicy) i równomiernie polać go sosem.
6. Posypać serem i płatkami migdałów.
7. Ustawić formę do zapiekanek na blasze do pieczenia [9].
8. Piec zapiekanek w ok. 200 °C we nagrzanym piekarniku przy grzaniu górnym i dolnym przez ok. 20 minut na dolnej szynie.

Kieszenie z ciasta francuskiego z nadzieniem z łososia

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

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

Naudojamų piktogramų reikšmės	Puslapis	80
Ižanga	Puslapis	80
Naudojimas pagal paskirtį	Puslapis	81
Dalių aprašas	Puslapis	81
Techniniai duomenys	Puslapis	81
Tiekiamas rinkinys	Puslapis	81
Saugos nurodymai	Puslapis	81
Produkto pastatymas	Puslapis	84
Prieš pradėdant naudoti	Puslapis	85
Naudojimo pradžia	Puslapis	85
Grilinimas ir kepimas	Puslapis	87
Valymas ir priežiūra	Puslapis	87
Laikymas nenaudojant	Puslapis	88
Trikčių šalinimas	Puslapis	88
Išmetimas	Puslapis	88
Supaprastinta ES atitikties deklaracija	Puslapis	89
Garantija ir klientų aptarnavimas	Puslapis	89
Garantija	Puslapis	89
Klientų aptarnavimo tarnybos adresas	Puslapis	89
Receptai	Puslapis	89

Naudojamų piktogramų reikšmės

	Perskaitykite nurodymus		60 minučių laikmatis ir papildoma nuolatinio veikimo funkcija
V	Volta		Nuo 70 iki 230 °C tolydžiai reguliuojama temperatūra
	Kintamoji srovė/kintamoji įtampa		14 l talpa
Hz	Hercai		Imamoji galia
W	Vatai		Gofruotasis kartonas
	Saugos nurodymai Veiksmų nurodymai		Patikrintos saugos (GS) sertifikatas
	Laikykitės įspėjamųjų ir saugos nurodymų!		Pakuotė pagaminta iš perdirbtų medžiagų
	Pavojus kūdikių bei vaikų gyvybei ir nelaimingo atsitikimo pavojus!		
	Įspėjimas! Elektros smūgio pavojus!		Pakuotė ir nebetinkamą naudoti produktą išmeskite nedarydami žalos aplinkai!
	TINKA MAISTO PRODUKTAMS! Šis produktas nepablogina skonio ir kvapo savybių.	CE	CE ženklas patvirtina, kad produktas atitinka jam taikomas ES direktyvas.
	Grilio/orkaitės derinys (kaitinimas iš viršaus)		Grilio/orkaitės derinys (kaitinimas iš viršaus/apachios)
	Grilio/orkaitės derinys (kaitinimas iš apačios)		Atsargiai! Karšti paviršiai – pavojus nusideginti!

Nedidelė orkaitė

● Įžanga



Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminys. Naudojimo instrukcija yra neatskiriama šio gaminio

dalis. Joje yra svarbių nurodymų dėl saugos, naudojimo ir grąžinamojo perdirbimo. Prieš naudodami šį gaminį, gerai susipažinkite su visais jo naudojimo ir saugos nurodymais. Naudokite gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Perduodami šį gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

● Naudojimas pagal paskirtį

Produktas skirtas tik patiekalams kepti, pašildyti ir grilinti; jį galima naudoti tik privačioms reikmėms. Produktą draudžiama naudoti kaip nors kitaip, nei aprašyta aukščiau ar daryti produkto pakeitimų – dėl to gali būti sužaloti žmonės, o produktas gali sugesti. Gamintojas neprisima atsakomybės už žalą, atsiradusią naudojant produktą ne pagal paskirtį. Produktas neskirtas komerciniams tikslams.

● Dalių aprašas

- 1 Bėgeliai
- 2 Temperatūros regulatorius
- 3 Žalias indikatorius
- 4 Funkcijų jungiklis
- 5 Raudonas indikatorius
- 6 Laikmatis
- 7 Trupinių padėklas (įdėtas)
- 8 Kepimo grotelės
- 9 Kepimo skarda
- 10 Orkaitės žnyplės

● Techniniai duomenys

Tipo numeris:	PD-9007
Tinklo įtampa:	220–240 V~, 50/60 Hz
Įtampa:	1300 W
Talpa:	apie 14 l
Matmenys:	apie 40,5 x 27,0 x 34,0 cm (P x A x G)

● Tiekiamas rinkinys

- 1 mini orkaitė
- 1 trupinių padėklas
- 1 kepimo grotelės
- 1 kepimo skarda
- 1 orkaitės žnyplės
- 1 naudojimo instrukcija



Saugos nurodymai

PIEŠ PIRMĄ KARTĄ NAUDODAMI PRODUKTĄ SUSIPAŽINKITE SU VISAIS NAUDOJIMO IR SAUGOS NURODYM AIS! PERDUODAMI PRODUKTĄ KITIEMS ASMENIMS, KARTU PERDUOKITE VISUS JO DOKUMENTUS!

-  **ĮSPĖJIMAS!**
PAVOJUS KŪDIKIŲ BEI VAIKŲ GYVYBEI IR NELAIMINGO ATSTITIKIMO PAVOJUS! Niekada nepalikite neprižiūrimų vaikų su pakuotės medžiagomis. Pakuotės medžiagos kelia pavojų uždusti. Vaikai dažnai neįvertina pavojų.
- Užtikrinkite, kad vaikai visada būtų atokiai nuo produkto.
- Šis produktas nėra žaislas, todėl neleiskite vaikams jo naudoti. Vaikai negali atpažinti pavojų, kylančių naudojant produktą.
- Neleiskite vaikams žaisti su produktu.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnėsių fizinių, jutiminių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba

- išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie vyresni nei 8 metų amžiaus ir prižiūrimi.
- Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiai nuo prietaiso ir jo jungiamojo laido.
- Produktą visada išjunkite iš tinklo, kai paliekate jį neprižiūrimą ar valote.
- Nepalikite nerūpestingai padėto produkto ar pakuotės medžiagų. Plastikinės plėvelės ar maišeliai, polistireninės dalys ir pan. vaikams gali tapti pavojaingais žaislais.
- Pasirūpinkite, kad naudojant produktą maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų.
- Nenardinkite produkto į vandenį ar kitus skysčius.
- Saugokite produktą nuo drėgmės, lašančio ar tykštančio vandens.
- Ant produkto nestatykite indų su skysčiais, pvz., vazų.
- Jei į produkto vidų pateko skysčių, nedelsdami ištraukite tinklo kištuką. Prieš vėl naudodami paveskite produktą patikrinti.
- Saugokite maitinimo laidą nuo aštrių briaunų, mechaninių apkrovų ir karštų paviršių.
- Jungdami tinklo kištuką į elektros tinklą ar atjungdami nuo jo, imkite tik už izoliuotos tinklo kištuko dalies!



Saugokitės mirtino elektros smūgio pavojaus

- Kas kartą prieš jungdami į tinklą patikrinkite, ar produktas neapgadintas. Niekada nenaudokite produkto, jei aptikote kokių nors jo pažeidimų.
- Nedelsdami iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką, jei išgirdote neįprastų garsų, pajutote neįprastų kvapų arba jei produktas akivaizdžiai netinkamai veikia.
- Produktą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite lauke ar drėgnoje aplinkoje.
- Kas kartą baigę naudoti ir prieš valydami išjunkite produktą iš elektros tinklo. Net ir išjungtas produktas naudoja šiek tiek elektros energijos, jei jis yra įjungtas į elektros tinklą. Norėdami visiškai išjungti produktą, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- Niekada neardykite elektrinių aparatų ir neikiškite į juos jokių

daiktų. Tokie veiksmai kelia mirtingą elektros smūgio pavojų.

- Kad išvengtumėte pavojų, kai pažeistas šio produkto įjungimo į tinklą laidas, jį turi pakeisti gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba ar panašios kvalifikacijos asmuo.
- Prieš naudodami įsitikinkite, ar esama tinklo įtampa sutampa su reikiama produkto veikimo įtampa (220–240 V~, 50/60 Hz).



Saugokitės gaisro ir sužalojimo pavojaus

- Naudojamo produkto neuždenkite daiktais. Susikaupus perteklinei šilumai, gali kilti gaisras.
- Nepalikite neprižiūrimo naudojamo produkto. Susikaupus perteklinei šilumai, gali kilti gaisras.
- Ant produkto, virš jo ar jame niekada nedžiovinkite tekstilės gaminių ar daiktų.
- Produktąjunkite tik į lengvai pasiekiamą elektros lizdą, kad įvykus trikdžiai galėtumėte jį greitai atjungti nuo elektros tinklo.
- Stebėkite, kad produkto vėdinimo angos visada būtų atviros. Perkaitimo pavojus!

- Maitinimo laidą nutieskite taip, kad niekas negalėtų ant jo užlipti arba už jo užkliūti.



- Naudodami produktą niekada nelieskite stiklinių durelių ar korpuso, nes jie labai įkaista. Kad nenusidegintumėte, stiklines dureles atidarykite puodkėle ar pan.!
- Produktui veikiant arba kol jis neatvėso, niekada nelieskite kaitinimo strypų ar langelio. Nekiškite rankų į ertmę produktui veikiant. Palaukite, kol produktas atvės. Antraip galite nusideginti.
- Baigę naudoti, leiskite produktui pirmiausia atvėsti ir tik tada jį gabenkite.
- Liesdami karštą produktą visada naudokite virtuvines pirštines arba puodkėlę!
- Nenaudokite produkto su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.



Materialinės žalos pavojus

- Pasirūpinkite, kad produktas, maitinimo laidas ar tinklo kištukas nesiliestų prie karščio šaltinių, pvz., kaitlenčių ar atviros ugnies.

- Produktą naudokite tik su kartu tiekiamais originaliais priedais.
- Nesulenkite ir neprispauskite maitinimo laido.
- Maitinimo laidą iš elektros lizdo visada ištraukite suėmę už kištuko, netraukite už paties laido.
- Pasirūpinkite, kad naudojant produktą pačioje artimiausioje produkto aplinkoje nebūtų labai degių medžiagų (pvz., virtuvinių rankšluosčių, puodkėlių ir pan.).
- Kepimo skardos nenaudokite rūgšties, šarminiams ar sūriams patiekalams laikyti ar apdoroti!
- Naudotojams nereikia atlikti jokių veiksmų, kad produktas veiktų 50 Hz arba 60 Hz dažniu. Produktas automatiškai prisiderina ir prie 50 Hz, ir prie 60 Hz dažnio.
-  **TINKA MAISTO PRODUKTAMS!** Šis produktas nepablogina skonio ir kvapo savybių.

● Produkto pastatymas

Nurodymas: išimkite produktą ir priedus iš pakuočės. Nuo produkto pašalinkite visus lipdukus, apsaugines plėveles ir transportavimo fiksatorius.

Nurodymas: patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar produktas neapgadintas.

Nurodymas: nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

- Nestatykite produkto prie pat vandens, pvz., prie plautuvių, skalbimo vonių ar drėgnuose rūsiuose. Antraip kils elektros smūgio pavojus.
- Produkto niekada nestatykite po pakabinamosiomis spintelėmis arba šalia užuolaidų, sieninių spintų ar kitokių degių daiktų.
- Atstumas nuo produkto iki pakabinamųjų spintelių, lubų, sienų ar pan. į viršų turi būti mažiausiai 10 cm, o į dešinę ir į kairę – po 5 cm. Todėl produkto negalima statyti, pvz., spintose ar pan. Antraip produktas nebus tinkamai vėdinamas ir gali sukelti gaisrą arba sugesti.
- Produktą statykite tik ant karščiui atsparaus pagrindo. Antraip gali kilti gaisro pavojus, o produktas gali sugesti. Vieta po produkto dugnu gali pakeisti spalvą ir būti apgadinta. Be to, minkštame pagrinde gali atsirasti nepanaikintų įspaudų.
- Produktą statykite ant tvirto, lygaus ir karščiui atsparaus pagrindo (pvz., nerūdijančiojo plieno darbalių ar natūralaus akmens, pvz., granito, darbalių). Pasirūpinkite pakankamu vėdinimu aplink produktą.

- Produktą užpakaline puse pristumkite prie sienos. Tarpikliai užpakalinėje pusėje turi liestis prie sienos. Įsitikinkite, kad siena yra iš karščiui atsparios medžiagos, pvz., natūralaus akmens, granito ar apklijuota plytelėmis.

● Prieš pradėdant naudoti

- Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą.
- Temperatūros reguliatorių [2] iki galo pasukite pagal laikrodžio rodyklę iki aukščiausios temperatūros.
- Funkcijų jungiklių [4] nustatykite kaitinimą iš viršaus ir iš apačios [5].
- Atidarykite stiklines dureles ir atlikdami šią procedūrą palikite atidarytas.
- Iš ertmės išimkite priedus, jei jie į ją sudėti.
- Laikmačiu [6] nustatykite 20 minučių. Po 20 minučių produktas automatiškai išsijungs. Jei kaitinimą norite nutraukti anksčiau, temperatūros reguliatorių [2] iki galo pasukite prieš laikrodžio rodyklę, funkcijų jungiklį [4] nustatykite ties **OFF**, o laikmatį [6] nustatykite į padėtį „OFF“.

Nurodymas: pirmą kartą įkaitinant produktą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ir kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojinga. Pasirūpinkite pakankamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.

- Leiskite produktui atvėsti ir nuvalykite jį, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

Dabar produktas yra parengtas naudoti.

● Naudojimo pradžia

Stiklinėms durelėms taikomi nurodymai: ATSARGIAI! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

Nesiremkite į stiklines dureles. Ant stiklinių durelių nedėkite jokių daiktų. Kitaip apgadinsite lankstus. Ruošiant labai riebius patiekalus, gali susidaryti

daugiau dūmų. Šiuo atveju stiklinių durelių neuždarykite visiškai, o palikite pravertas: stiklinės durelės yra su užfiksavimo padėtimi ir išlieka pravertos. Atsargiai uždarant stiklines dureles, jos prieš pat užsidarydamos užsifiksuos šioje padėtyje.

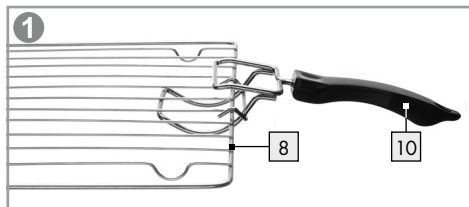
Stiklines dureles visada atidarykite ir uždarykite atsargiai. Kad orkaitė neapvirstų, atidaromas ir uždaromas dureles visą laiką reikia laikyti už rankenos.

Trupinių padėklų įdėjimas:

- Trupinių padėklą [7] po apatiniais kaitinimo strypais pakiškite taip, kad jis lygiai priglustų prie produkto dugno.

Kepimo grotelių naudojimas:

- Visada naudokite orkaitės žnyplės [10] kepimo grotelėms [8] į produktą įdėti arba išimti. Antraip galite susižaloti.
- Kepimo grotelių [8] niekada nedėkite tiesiai ant kaitinimo strypų. Priešingu atveju galite patirti materialinės žalos.
- Kepimo grotelės [8] įstumkite į kuriuos nors bėgelius [1] iš trijų produkto ertmėje.
- Kad galėtumėte išimti karštas kepimo grotelės [8], orkaitės žnyplės [10] įkabinkite taip, kaip pavaizduota 1 paveikslyje.

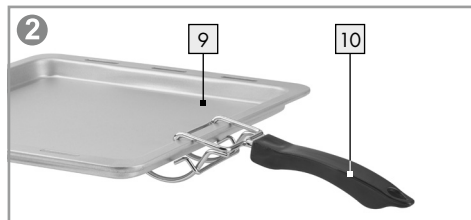


Kepimo skardos naudojimas:

- Visada naudokite orkaitės žnyplės [10] kepimo skardai [9] į produktą įdėti arba išimti. Antraip galite susižaloti.

ATSARGIAI! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Kepimo skardos [9] niekada nedėkite tiesiai ant kaitinimo strypų. Priešingu atveju galite patirti materialinės žalos.
- Kepimo skardos [9] nenaudokite rūgšties, šarminiams ar sūriams patiekalams laikyti ar apdoroti!
- Jei įmanoma, visada naudokite kepimo popierių, kad kepimo skarda [9] išliktų švari ir joje nepridegtų maisto produktų riebalų. Jei kepant kepimo skarda [9] patepama riebalais, ją reikia kruopščiai išplauti šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu! Nebraižykite kepimo skardos [9] aštriais stalo įrankiais.
- Kepimo skardą [9] įstumkite į kuriuos nors bėgelius [1] iš trijų produkto eilutėje.
- Kad galėtumėte išimti karštą kepimo skardą [9], orkaitės žnyplės [10] įkabinkite taip, kaip pa-vaizduota 2 paveikslėlyje.



- Produktą įjungsite laikmatį [6] nustatę į padėtį „ON“ arba jį nustatydami norimą kepimo trukmę (minutes).

Funkcijų jungiklis:

Funkcijų jungikliu [4] galite įjungti produktą ir nustatyti tris skirtingas funkcijas:

Simolis	Reikšmė
	„Kaitinimas iš viršaus“, pvz., patiekalams apkepti
	„Kaitinimas iš apačios“, pvz., pyragams kepti
	„Kaitinimas iš viršaus ir apačios“, pvz., picai kepti
	„OFF“: produktas išjungtas.

Temperatūros reguliatorius:

Temperatūros reguliatoriumi [2] galite nustatyti norimą temperatūrą.

Nuolatinio veikimo režimas/laikmačio režimas:

Laikmačiu [6] galite nustatyti kepimo trukmę:

- Laikmatį [6] nustatykite ties norima kepimo trukme. Raudonas indikatorius [5] įsižiebia. Praėjus nustatytam laikui, suskamba garsinis signalas ir produktas nustoja kaisti. Raudonas indikatorius [5] užgesa.
- Kai produktą norite naudoti neribodami laiko (nuolatinio veikimo režimas), laikmatį [6] prieš laikrodžio rodyklę pasukite į padėtį „ON“. Raudonas indikatorius [5] įsižiebia. Kai norite sustabdyti veikimą, laikmatį [6] pagal laikrodžio rodyklę pasukite į padėtį „OFF“. Raudonas indikatorius [5] užgesa.

Nurodymas: laikmatį [6] kaip matavimo priemonę trumpiems laiko intervalams matuoti galima naudoti ir be kaitinimo funkcijos. Tam funkcijų jungiklį [4] nustatykite į padėtį **OFF**. Paskui laikmačiu [6] nustatykite norimą trukmę. Laikmačio [6] jungiklis dabar prieš laikrodžio rodyklę juda į padėtį „OFF“. Praėjus nustatytam laikui, suskamba garsinis signalas. Produktas tuo metu nekaista.

● Grilinimas ir kepinimas

- Indų ar maisto produktų niekada nedėkite / nestatykite tiesiai ant produkto dugno, kaitinimo strypų ar trupinių padėklo [7]. Priešingu atveju galite patirti materialinės žalos.

1. Trupinių padėklą [7] įdėkite į produktą.
2. Iš produkto išinkite kepinimo groteles [8] ir kepinimo skardą [9]. Jas, jei reikia, iškllokite kepinimo popieriumi arba kepinimo skardą [9] patepkite kepimui tinkamais riebalais.

Nurodymas: priklausomai nuo patiekalo, orkaitę reikia įkaitinti iš anksto. Vadovaukitės atitinkamo recepto nurodymais. Orkaitę iš anksto vertėtų įkaitinti kepant labai trumpą laiką, jei plutelė turi būti traški bei gaminant patiekalus, kuriems reikia ypatingo dėmesio ir pastovios temperatūros, pvz., suflė. Jei orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia, praleiskite 3 veiksmą.

3. Įkaitinkite produktą iki norimos temperatūros:
 - Uždarykite stiklines dureles.
 - Temperatūros reguliatoriumi [2] nustatykite norimą temperatūrą.
 - Funkcijų jungikliu [4] pasirinkite norimą funkciją.
 - Laikmačiu [6] nustatykite mažiausiai 15 minučių trukmės išankstinio įkaitinimo laiką. Raudonas indikatorius [5] rodo, kad produktas yra įjungtas. Laikmačio [6] jungiklis dabar prieš laikrodžio rodyklę juda į padėtį „OFF“.
4. Pasiekus nustatytą temperatūrą, įsižiebia žalias indikatorius [3]. Ant grotelių ar skardoje kepinamus produktus sudėkite ant kepinimo grotelių [8] arba kepinimo skardos [9] ir įstumkite į kuriuos nors bėgelius [1]. Užtikrinkite, kad ant grotelių ar skardoje kepami produktai būtų pakankamu atstumu iki produkto vidinių sienelių ir kaitinimo strypų.
5. Uždarykite stiklines dureles.
6. Laikmačiu [6] nustatykite norimą kepinimo ant grotelių ar skardoje trukmę. Maksimali kepinimo ant grotelių ar skardoje trukmė yra 60 minučių.

Nurodymas: jei ant grotelių ar skardoje kepinamus produktus kepsite trumpiau nei 10 minučių, laikmačiu [6] pirmiausia nustatykite 20 minučių, o paskui pasukite jį atgal iki norimo kepinimo ant grotelių ar skardoje laiko.

Praėjus nustatytam laikui, produktas automatiškai išsijungia, suskamba garsinis signalas ir indikatoriai [5]/[3] užgesa. Jei kaitinimą norite nutraukti anksčiau, temperatūros reguliatorių [2] iki galo pasukite prieš laikrodžio rodyklę, funkcijų jungiklį [4] nustatykite ties „OFF“, o laikmatį [6] nustatykite į padėtį „OFF“. Arba laikmatį [6] nustatykite į padėtį „ON“, jei produktą norite naudoti neribodami laiko; kai norite sustabdyti veikimą, laikmatį [6] pasukite į padėtį „OFF“.

7. Baigę kaitinti, kepinimo groteles [8] arba kepinimo skardą [9] išimkite orkaitės žnyplėmis [10].

● Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Kas kartą prieš valydami ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo!
- Produkto niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius!

ATSARGIAI! MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Nenaudokite šveičiamųjų ar agresyvių valymo priemonių. Jos gali apgadinti paviršių.
- Produkto dalių neplaukite indaplovėje.
- Ertmės nevalykite purškiamuoju orkaitių valikliu, nes likučiai ant kaitinimo strypų nebususivalys.

- Geriausia, jei produktą ir priedus valysite kai tik jie atvės. Tada lengviau pašalinsite maisto produktų likučius.
- Produktą valykite drėgna šluoste. Prireikus ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio, o paskui viską nuvalykite švariu vandeniu sudrėkinta šluoste. Visą gerai nusauskinkite.
- Ertmę ir stiklines dureles valykite drėgna šluoste. Prireikus ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio, o paskui viską nuvalykite švariu vandeniu sudrėkinta šluoste. Visą gerai nusauskinkite.

- Orkaitės žnyplės [10], kepimo skardą [9], kepimo groteles [8] ir trupinių padėklą [7] plaukite šiltu vandeniu su plovikliu. Naudokite švelnų ploviklį. Visas nuplautas dalis gerai nusauskinkite.

● **Laikymas nenaudojant**

- Išvalytą produktą ir jo priedus laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.
- Maitinimo laidą galite užvynioti ant tarpiklių produkto užpakalinėje pusėje.

● **Trikčių šalinimas**

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Produktas neveikia.	Tinklo kištukas neįjungtas į elektros tinklą.	Tinklo kištuką įkiškite į elektros lizdą.
	Elektros lizdas sugedo.	Naudokite kitą elektros lizdą.
	Produktas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Raudonas indikatorius [5] šviečia, bet produktas nekaista.	Funkcijų jungiklis [4] yra padėtyje „OFF“.	Funkcijų jungiklį [4] pasukite iki norimos funkcijos.
Atrodo, kad patiekalai kepami per ilgai.	Labai dažnai buvo atidarinėjamos stiklinės durelės norint patikrinti, kaip produktai kepa.	Stiklinių durelių neatidarinėkite dažniau, nei tai tikrai būtina.
	Nustatyta neteisinga temperatūra.	Patikrinkite nustatytą temperatūrą.
Naudojant produktą sklinda dūmai ir kvapas.	Ant kaitinimo strypų yra valiklių arba maisto produktų likučių.	Išimkite patiekalus iš produkto ir toliau kaitinkite produktą atidarę stiklines dureles, kol sklindančių dūmų nebeliks.
Jei trikdžių nepavyksta pašalinti pirmiau aprašytais trikdžių šalinimo būdais arba yra kitokių trikdžių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.		

● **Išmetimas**

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.



Rūšiuodami atliekas, atkreipkite dėmesį į pakuočių ženklinius, kurį sudaro santrumpos (a) ir skaičiai (b), reiškiantys: 1–7: plastikai/20–22: popierius ir kartonas/80–98: kombinuotosios pakuotės.



Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.



Aplinkos apsaugos sumetimais neišmeskite nebetinkamo naudoti gaminio kartu su buitinėmis atliekomis; pristatykite jį į nurodytus surinkimo punktus. Informacijos apie surinkimo punktus ir jų darbo laiką suteiks vietos kompetentingos institucijos.

● **Supaprastinta ES atitikties deklaracija**

Šis produktas atitinka galiojančių Europos ir nacionalinių direktyvų reikalavimus. Atitikties buvo įrodyta. Atitinkamas deklaracijas ir dokumentus turi ir gali pateikti gamintojas. Visą ES atitikties deklaraciją galima atsisiųsti paspaudus šią nuorodą: www.smart-servicecenter.eu



● **Garantija ir klientų aptarnavimas**

● **Garantija**

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kuoopš-tumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisysime arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadintas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumuliatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

● **Klientų aptarnavimo tarnybos adresas**

Sertronics GmbH
Ostring 60
D-66780 Saarlouis-Fraulautern
VOKIETIJA
00800 333 00 888*
smartwares-service-lt@sertronics.de
*Nemokamas numeris

IAN 500468_2504

Kreipdamiesi bet kokių klausimų, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir žinokite produkto numerį (IAN 500468_2504).

● **Receptai**

Šiame skyriuje pateikti keli patiekalų gaminimo pavyzdžiai; šie pavyzdžiai yra tik rekomendacijos. Gaminimo trukmė gali skirtis. Receptai pateikiami be garantijos. Visa sudedamųjų dalių informacija ir gaminimo duomenys yra apytiksliai. Šiuos siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį.

Nurodymas: vadovaukitės gaminio nurodymais ant maisto produkto pakuotės.

Keksiukai

Produktai 4 asmenims:

60 g cukraus
150 g miltų
½ a. š. kepimo miltelių
½ a. š. sodos
Žiupsnelis druskos
1 kiaušinis (M dydžio)
125 ml pieno
60 ml saulėgrąžų aliejaus
1 a. š. vanilės ekstrakto

Paruošimas:

1. Orkaitę iš anksto įkaitinkite.
2. Pirmiausia į maišymo dubenį kartu suberkite cukrų, miltus, kepimo miltelius, sodą bei druską ir šiuos produktus šaukštu sumaišykite.
3. Paskui į juos įmuškite kiaušinį, supilkite pieną, saulėgrąžų aliejų bei vanilės ekstraktą ir produktus plakite apie 2 minutes plakimo šluotele, kol suplaksite vientisą tešlos masę.
4. Tešlos vienodai pripilkite į keksiukų formelę.
5. Keksiukus kepkite ant apatinių bėgelių apie 25 minutes maždaug 200 °C temperatūroje nustatę kaitinimą iš viršaus ir iš apačios.

Havajų skrebutis

Produktai 4 skrebučiams:

4 riekelės skrudinimo duonos
1–2 valgomieji šaukštai pikantiško padažo
120 g virto kumpio
1/2 skardinės ananasų
4 riekelės sūrio apkepti
Kario

Paruošimas:

1. Paskrudinkite skrudinimo duonos riekes.
2. Tada užtepkite ant jų ploną sluoksnį pikantiško padažo ir uždėkite virtą kumpį.
3. Ant taip paruoštos skrudintos duonos uždėkite griežinėlinį ananaso. Pagardinkite kariu.
4. Po to ant ananaso griežinėlio uždėkite riekelę sūrio.

5. Havajų skrebučius sudėkite ant kepimo grotelių [8] ir apkepkite orkaitėje su grilio funkcija ant viršutinių bėgelių apie 8 minutes maždaug 200 °C temperatūroje nustatę kaitinimą iš viršaus.

Šaldytų mini picų kepimas

Paruošimas:

1. Kepimo grotelės [8] įstumkite į grilinimo ir kepimo erdmės viršutinius bėgius.
2. Iš pakuotės išimtas šaldytas mini picas sudėkite ant kepimo grotelių [8].
3. Kepkite mini picas apie 20 minučių nustatę kaitinimą iš viršaus ir iš apačios.
4. Nustatydami temperatūrą vadovaukitės informacija ant pakuotės.

Sausainiai

Produktai:

125 g sviesto
125 g cukraus
1 pakelis vanilinio cukraus
1 žiupsnelis druskos
1 kiaušinis
1 kiaušinio baltymas
250 g miltų (405 tipo)
1 a. š. kepimo miltelių
Pusės citrinos tarkuotos žievelės

Paruošimas:

1. Išsukite sviestą iki purumo.
2. Į jį sudėkite cukrų, vanilinį cukrų, citrinos žievelę ir kiaušinius.
3. Sumaišykite miltus, kepimo miltelius, druską ir įmaišykite į tešlą virtuviniu šaukštu.
4. Tešlai leiskite apie 10 minučių pastovėti.
5. Iš tešlos suformuokite sausainius, pvz., mėsmales, sausainių formelėmis arba konditeriniu maišeliu.
6. Sausainius sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos [9].
7. Sausainius iš anksto įkaitintoje orkaitėje kepkite ant viršutinių bėgelių apie 10–15 minučių 180 °C temperatūroje nustatę kaitinimą ir viršaus ir iš apačios, kol sausainiai taps aukso spalvos.

Nurodymas: tešlos pakanka kelioms kepimo skardoms [9].

Bandelės

Produktai:

300 g miltų (arba visų grūdo dalių miltų)
2 kupini a. š. kepimo miltelių
200 g linų sėmenų
1 kiaušinis
500 g varškės
1 a. š. druskos
Pagal skonį kmyną, svogūną, lašinukų ir t. t.

Paruošimas:

1. Viską gerai kartu suminkykite ir suformuokite nedideles bandeles.
2. Bandoles sudėkite ant kepimo popieriumi išklotos kepimo skardos [9].
3. Kepkite ant viršutinių bėgelių apie 30 minučių maždaug 200 °C temperatūroje nustatę kaitinimą iš viršaus.

Nurodymas: tešlos pakanka kelioms kepimo skardoms [9].

Morengai

Produktai:

1 kiaušinio baltymas
Druskos
45 g cukraus

Paruošimas:

1. Atvėsintą kiaušinio baltymą sudėkite į nerieba-luotą maišymo dubenį. Baltyme neturi būti try-nio, antraip baltymo standžiai nesuplaksite.
2. Baltymą plakite plaktuvu mažu greičiu, kad plakamo baltymo masė netaptų pernelyg akyta.
3. Įberkite žiupsnelį druskos.
4. Baltymo masei pradėjus standėti, po truputį su-berkite pusę cukraus.
5. Toliau plakite didžiausiu greičiu, kol baltymas taps standus.
6. Suberkite likusį cukrų. Taip morengų masė įgaus reikiamo standumo.
7. Morengų masę sudėkite į konditerinį maišelį su dideliu žvaigždės formos antgaliu ir ant ke-pimo popieriumi išklotos kepimo skardos [9] nedideliu atstumu išspauskite apvalius, pailgus ar kitokios formos morengus.

8. Orkaitę su grilio funkcija įkaitinkite iki maždaug 120 °C temperatūros nustatę kaitinimą iš viršaus ir iš apačios.
9. Morengus ant viršutinių bėgelių kepkite apie 2 valandas maždaug 120 °C temperatūroje nu-statę kaitinimą iš viršaus ir iš apačios.

Sviestiniai skrebučiai

Produktai:

2 riekelės skrudinimo duonos
1 v. š. sviesto

Paruošimas:

1. Skrudinimo duoną supjaustykite mažais kube-liais.
2. Puodelyje ant silpnos ugnies ištirpinkite sviestą ir sudėkite skrudinimo duoną.
3. Kepimo skardą [9] išklkite kepimo popieriumi ir tolygiai paskirstykite ant jos skrudinimo duo-nos kubelius.
4. Skrudinimo duonos kubelius kepkite ant viršuti-nių bėgelių maždaug 170 °C temperatūroje nustatę kaitinimą iš viršaus. Maždaug po 7–10 minučių skrudinimo duonos kubelius apverskite ir kepkite dar 7–10 minučių, kol skrudinimo duonos kubeliai taps rusvai auksiniai.

Nurodymas: vietoje įprasto sviesto galite nau-doti ir žolelėmis pagardintą arba česnakinį sviestą. Tokiu atveju reikia kepti apie 5 minutes trumpiau.

Prancūziškas batonas su faršu

Produktai:

2 prancūziški batonai
250 g faršo (per pusę jautienos ir kiaulienos)
2 pomidorai
1 svogūnas (supjaustytas kubeliais)
2 v. š. pomidorų tyrės
40 g tarkuoto parmezano
4 sūrio riekelės
Druskos ir pipirų

Paruošimas:

1. Prancūziškus batonus perpjaukite išilgai ir iš-skobkite minkštimą.
2. Sumaišykite faršą, pomidorų tyrę, svogūną, parmezaną, šiek tiek druskos ir pipirų.

3. Iš faršo suformuokite 4 vienodo dydžio kuo plokštesnius kukulius ir sudėkite juos ant prancūziško batono puselių.
4. Supjaustykite griežinėliais pomidorus ir uždėkite juos ant prancūziškų batonų.
5. Uždėkite sūrį ant prancūziškų batonų.
6. Prancūziškus batonus sudėkite ant kepimo skardos [9] ir kepkite iš anksto įkaitintoje orkaitėje ant apatinių bėgelių apie 20 minučių maždaug 225 °C temperatūroje nustatę kaitinimą iš viršaus ir iš apačios.

Nurodymas: faršą galite pagardinti ir baziliku, aitriąja paprika ar kitais prieskoniais.

Apkeptas žiedinis kopūstas

Produktai:

½ žiedinio kopūsto (maždaug 250 g)

3 griežinėliai citrinos

1 v. š. sviesto

1 kupinas a. š. miltų

1 v. š. citrinos sulčių

1 v. š. migdolų drožlių

2 v. š. skrudinimui tinkamo sūrio (tarkuoto)

Druskos, pipirų, muskato riešuto

Paruošimas:

1. Suskirstykite žiedinį kopūstą į žiedynus ir juos nuplaukite.
2. Sudėkite žiedinį kopūstą ir citrinos griežinėlius į verdantį pasūdytą vandenį ir virkite 8–10 minučių, tačiau tiek, kad žiedinis kopūstas nepervirtų. Nupildami vandenį pasilikite maždaug 150 ml nuoviro.
3. Ištirpinkite puode sviestą, suberkite miltus ir nuolat maišydami kepinkite maždaug 1 minutę.
4. Nenustodami maišyti supilkite žiedinio kopūsto nuovirą ir maždaug 2 minutes pavirkite. Jei miltinis padažas per tirštas, po truputį vis įpilkite vandens, kol padažas taps kreminės konsistencijos. Pagardinkite citrinos sultimis, druska, pipirais ir muskato riešutu.
5. Sudėkite žiedinį kopūstą į kepimo indą (maždaug 14 cm skersmens) ir tolygiai apliekite padažu.
6. Apibarstykite sūriu ir migdolų drožlėmis.
7. Padėkite kepimo indą ant kepimo skardos [9].

8. Apkepką kepkite iš anksto įkaitintoje orkaitėje ant apatinių bėgelių apie 20 minučių maždaug 200 °C temperatūroje nustatę kaitinimą iš viršaus ir iš apačios.

Sluoksniuotos tešlos pyragėliai su lašišos įdaru

Produktai:

1 pakelis sluoksniuotos tešlos lakštų (maždaug 8 vnt.)

1 pakelis rūkytos riekelėmis supjaustytos lašišos (maždaug 200 g)

1 citrina

1 svogūnas

1 pakelis varškės sūrio (200 g)

Šviežių krapų

Druskos ir pipirų

1 kiaušinio trynys

Paruošimas:

1. Atskirkite sluoksniuotos tešlos lakštus ir, jei reikia, palikite atitirpti.
2. Sumaišykite varškės sūrį su druska, pipirais ir vienos citrinos sultimis.
3. Supjaustykite svogūną smulkiais kubeliais.
4. Sudėkite pusę lašišos ir svogūnus į varškės sūrio masę ir viską rupiai sutrinkite maišytuvu.
5. Likusią lašišą supjaustykite plonomis juostelėmis.
6. Sudėkite lašišą ir krapus į įdaro masę ir viską išmaišykite.
7. Dėkite po vieną valgomąjį šaukštą įdaro ant sluoksniuotos tešlos lakšto ir sujunkite tešlos kraštus.
8. Paruoštą pyragėlį patepkite kiaušinio tryniu.
9. Sudėkite sluoksniuotos tešlos pyragėlius ant kepimo skardos [9]. Palikite tarp pyragėlių pakankamai vietos, nes kepama sluoksniuota tešla iškyla.
10. Sluoksniuotos tešlos pyragėlius kepkite ant apatinių bėgelių apie 25–30 minučių maždaug 220 °C temperatūroje nustatę kaitinimą iš viršaus ir iš apačios. Sluoksniuota tešla turėtų tapti rusva.

Nurodymas: nurodyto kiekio pakanka kelioms kepimo skardoms [9].

Kasutatud piktogrammide tähendused	Lehekülg	94
Sissejuhatus.....	Lehekülg	94
Sihtotstarbekohane kasutamine	Lehekülg	95
Osade kirjeldus	Lehekülg	95
Tehnilised andmed	Lehekülg	95
Tarnekomplekt.....	Lehekülg	95
Ohutusjuhised	Lehekülg	95
Toote ülesseadmine	Lehekülg	98
Enne esmast kasutusele võtmist	Lehekülg	99
Kasutuselevõtt.....	Lehekülg	99
Grillimine ja küpsetamine	Lehekülg	100
Puhastamine ja hooldus	Lehekülg	101
Hoiulepanek.....	Lehekülg	102
Vigade kõrvaldamine	Lehekülg	102
Jäätmekäitlus.....	Lehekülg	102
Lihtsustatud ELi vastavusdeklaratsioon.....	Lehekülg	103
Garantii ja teenindus.....	Lehekülg	103
Garantii.....	Lehekülg	103
Teeninduse aadress	Lehekülg	103
Retseptid.....	Lehekülg	103

Kasutatud piktogrammide tähendus			
	Lugege juhised läbi		60-minutiline taimer ja täiendav pideva töö funktsioon
V	Volti		Sujuv temperatuuri reguleerimine 70–230 °C
	Vahelduvvool/-pinge		14 l ahjukamber
Hz	Hertsi		Võimsustarve
W	Vatti		Lainepapp
	Ohutusjuhised Tegevusjuhised		ohutussertifikaadiga
	Järgige hoiatusi ja ohutusjuhiseid!		Taaskasutusmaterjalist pakend
	Eluohutlik ning õnnetuste oht väikelastele ja lastele!		
	Hoiatus! Elektrilöögi oht!		Käideldge pakend ja toode keskkonnasõbralikul viisil!
	SOBIV TOIDUAINETE JAOKS! See toode ei mõjuta maitse- ja lõhnaomadusi.		CE-märkis kinnitab vastavust toote kohta kohaldatavatele ELi direktiividele.
	Grilli/küpsetuse kombinatsioon (ülemine kuumutus)		Grilli/küpsetuse kombinatsioon (ülemine/alumine kuumutus)
	Grilli/küpsetuse kombinatsioon (alumine kuumutus)		Ettevaatust! Põletuste oht kuumade pealispindade tõttu!

Mini-küpsetusahi

● Sissejuhatus



Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrge kvaliteedilise toote. Kasutusjuhend kuulub toote juurde.

Selles on olulisi juhiseid ohutuse, kasutamise ja jäätmeäitluse kohta. Enne toote kasutamist tutvuge selle kohta antud kasutus- ja ohutuse alaste juhistega. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

● Sihtotstarbekohane kasutamine

Toode on ette nähtud ainult toidu küpsetamiseks, soojendamiseks ja grillimiseks ning ainult isiklikuks kasutamiseks. Teistsugune kui eelnevalt kirjeldatud kasutamine või toote muutmine ei ole lubatud ning kutsub esile vigastusi ja toote kahjustusi. Mitte sihtotstarbekohasest kasutamisest tulenevate kahjude eest tootja ei vastuta. Toode ei ole mõeldud töönuslikuks kasutamiseks.

● Osade kirjeldus

- | | |
|----|-------------------------|
| 1 | siinid |
| 2 | temperatuuri regulaator |
| 3 | roheline märgutuli |
| 4 | funktsioonilüliti |
| 5 | punane märgutuli |
| 6 | taimer |
| 7 | purualus (sisse pandud) |
| 8 | grillrest |
| 9 | küpsetusplaat |
| 10 | väljavõtmistangid |

● Tehnilised andmed

Tüübi number: PD-9007

Toitepinge: 220–240 V~, 50/60 Hz

Võimsustarve

režiimis: 1300 W

Ahjukamber: ca 14 l

Mõõtmed: ca 40,5 x 27,0 x 34,0 cm (L x K x S)

● Tarnekomplekt

- 1 mini-küpsetusahi
- 1 purualus
- 1 grillrest
- 1 küpsetusplaat
- 1 väljavõtmistangid
- 1 kasutusjuhend



Ohutusjuhised

TUTVUGE ENNE TOOTE ESIMEST KASUTAMIST KÕIGI KASUTUS- JA OHUTUSJUHISTEGA! TOOTE EDASIANDMISE KORRAL TEISTELE, ANDKE ÜHTLASI KAASA KA KOGU DOKUMENTATSIOON!



HOIATUS!

ELUOHTLIK NING

ÕNNETUSTE OHT

VÄIKELASTE JA LASTELE!

Ärge kunagi jätke lapsi koos pakkematerjaliga järelevalveta. Pakkematerjali tõttu tekib lämbumisoht. Lapsed alahindavad sageli ohtusid.

- Hoidke lapsed alati tootest eemal.
- See toode ei ole mänguasi, seda ei tohi anda laste kätte. Lapsed ei suuda ära tunda toote käsitlemisel tekkivaid ohtusid.
- Lapsed ei tohi tootega mängida.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja/või teadmiste puudumisega isikud, kui nad on järelevalve all, või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise kohta ja nad on sellest tulenevatest ohtudest aru saanud.

- Lapsed ei tohi seadet puhastada ega teha kasutajapoolset hool-dust, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja on järelevalve all.
- Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest ja ühenduskaablist eemal.
- Toode tuleb alati vooluvõrgust lahti ühendada, kui seda ei jäl-gita või kui seda puhastatakse.
- Ärge jätke toodet ega pakkemater-jali hooletult vedelema. Plastik-led/-kotid, vahtpolüstürooliosad jms võivad muutuda lastele ohtli-keks mänguasjadeks.
- Kaitske toodet niiskuse, tilkuva vee või veepritsmete eest.
- Ärge asetage vedelikega täidetud esemeid, nt vaase, toote peale.
- Kui toote sisse peaks vedelikku sattuma, tõmmake kohe toitepis-tik välja. Laske toodet enne uuesti kasutuselevõttu kontrollida.
- Kaitske toitekaablit teravate ser-vade, mehaanilise pinge ja kuu-made pindade eest.
- Toitevõrku ühendamisel või sellest lahtiühendamisel puudutage ainult pistiku isoleeritud osa!
- Kasutage toodet ainult kuivades ruumides, mitte kunagi õues ega niiskes keskkonnas.
- Pärast kasutamist ja alati enne puhastamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Toode tarbib vähesel määral energiat ka siis, kui ta on välja lülitatud, kuid ühendatud toiteallikaga. Toote täielikuks välja lülitamiseks tõm-make pistik pistikupesast välja.
- Ärge kunagi avage ühtegi elekt-riseadist ega pistike nendesse mingeid esemeid. Taolised sek-kumised põhjustavad elektrilöögi tõttu eluohtlikku olukorda.
- Kui selle toote toitekaabel on kahjustatud, peab selle ohtude vältimiseks välja vahetama



Vältige eluohtlikku olukorda elektrilöögi tõttu

- Enne toitevõrku ühendamist kont-rollige toodet kahjustuste suhtes. Ärge kunagi kasutage toodet, kui olete sellel tuvastanud mingeid kahjustusi.
- Tõmmake toitepistik viivitamatult pistikupesast välja, kui märkate ebatavalist müra või lõhna, või kui ilmnevad talitlushäired.
- Veenduge, et toitekaabel ei saaks töötamise ajal kunagi märjaks ega niiskeks.
- Ärge kastke toodet vette ega muudesse vedelikesse.

tootja või tema klienditeenindus
või sarnase kvalifikatsiooniga isik.

- Enne kasutamist veenduge, et saadaolev toitepinge vastaks toote nõutavale tööpingele (220–240 V~, 50/60 Hz).



Vältige põletuste ja vigastuste ohtu

- Ärge katke toodet kasutamise ajal esemetega. Liigne kuumuse teke võib põhjustada tulekahju.
- Ärge jätke toodet kasutamise ajal järelvalveta. Liigne kuumuse teke võib põhjustada tulekahju.
- Ärge kunagi kuivatage toote peal, selle kohal ega sees tekstiili või muid esemeid.
- Ühendage toode ainult kergesti ligipääsetavasse pistikupesasse, et saaksite selle rikke korral kiiresti vooluvõrgust lahti ühendada.
- Veenduge, et toote ventilatsiooniavad oleksid alati vabad. Ülekuumenemisoht!
- Paigutage toitekaabel nii, et keegi ei saaks sellele peale astuda ega selle taha komistada.
-  Ärge kunagi puudutage kasutamise ajal klaasust ega korpust, kuna need muutuvad väga kuumaks. Põletuste vältimi-

seks kasutage klaasukse avamisel pajalappi vms!

- Ärge kunagi puudutage kütteelemente ega vaateakent töötamise ajal või enne, kui toode on jahtunud. Ärge pistke käsi töötamise ajal ahjukambri sisse. Oodake, kuni toode on jahtunud. Vastasel korral võite end põletada.
- Pärast kasutamist laske tootel enne transportimist jahtuda.
- Kuuma toote käsitlemisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe!
- Ärge kasutage toodet välise tai-meriga või eraldi kaugjuhtimis-süsteemiga.



Varakahjustuste oht

- Veenduge, et toode, toitekaabel ega toitepistik ei puutuks kokku kuumade allikatega, näiteks pliidiplaatide või lahtise leegiga.
- Kasutage toodet ainult koos tarnekomplektis sisalduvate originaaltarvikutega.
- Ärge murdke ega muljuge toitekaablit.
- Tõmmake toitekaabel pistikupesast välja alati pistikust, mitte kaablist endast tõmmates.

- Veenduge, et toote töötamise ajal ei oleks selle vahetus läheduses kergestiühtivaid materjale (nt köögirätikud, pajalappe jne).
- Ärge kasutage küpsetusplaati happeliste, aluseliste või soolaste toitude säilitamiseks ega töötlemiseks!
- Toote sagedusele 50 Hz või 60 Hz seadistamiseks ei pea kasutaja midagi tegema. Toode seadistub automaatselt 50 Hz või 60 Hz peale.
-  **SOBIV TOIDUAINETE JAKS!** See toode ei mõjuta maitse- ja lõhnaomadusi.
- Vahemaa toote ja seinakappide, lagede, seinte või muu sarnase vahe peab olema vähemalt 10 cm ülalpool ja 5 cm paremal ja vasakul küljel. Seetõttu ei tohi toodet paigutada kappidesse ega sarnastesse kohtadesse. Vastasel juhul ei ole toote piisav ventileerimine võimalik ja see võib põhjustada tulekahju või kahjustusi.
- Asetage toode kuumakindlale alusele. Vastasel juhul on tulekahju oht ja toode võib kahjustuda. Toote põhja all olev ala võib värvi muuta ja kahjustuda. Lisaks, kui pind on pehme, võivad pinnale jääda püsivad jäljed.
- Asetage toode kindlale, tasasele ja kuumakindlale pinnale (nt roostevabast terasest tööpinnale või looduskivist, näiteks graniidist, tööpinnale). Tagage toote ümber piisav ventilatsioon.
- Lükake toote tagakülg vastu seinale. Tagaküljel olevad vahendid peavad puudutama seinale. Veenduge, et sein oleks valmistatud kuumakindlast materjalist, oleks näiteks plaaditud, looduskivist või graniidist.

● Toote ülesseadmine

Märkus: võtke toode ja tarvikud pakendist välja. Eemaldage tootelt kõik kleeibised, kaitsekiled ja transpordikinnitused.

Märkus: kontrollige tarnekomplekti täielikkust ja kahjustuste osas.

Märkus: puhastage kõik osad peatükis „Puhastamine ja hooldus“ kirjeldatud viisil.

- Ärge asetage toodet vee vahetusse lähedusse, nt valamute, pesuvannide lähedusse ega niisketesse keldritesse. Vastasel korral tekib elektrilöögi oht.
- Ärge kunagi asetage toodet seinakappide alla ega kardinale, kapiseinte või muude tuleohtlike esemete kõrvale.

● Enne esmast kasutusele võtmist

- Ühendage toitepistik pistikupessa.
- Keerake temperatuuri regulaatorit [2] päripäeva, kuni see peatub kõrgeima temperatuuri juures.
- Keerake funktsioonilüliti [4] ülemise ja alumise kuumutuse peale [] .
- Avage klaasuks ja jätke see selle protsessi jaoks lahti.
- Eemaldage ahjukambrist kõik lisatarvikud, mis võivad olla paigaldatud.
- Keera taimer [6] 20 minuti peale. Toode lülitub 20 minuti pärast automaatselt välja. Kui soovite kuumutamistsprotsessi enneaegselt katkestada, keerake temperatuuri regulaatorit [2] vastupäeva kuni see peatub, seadke funktsioonilüliti [4] asendisse [OFF] ja seadke taimer [6] asendisse „OFF“.

Märkus: toote esmakordsel kuumutamisel võib tootmisjääkide tõttu tekkida kerge suits ja lõhn. See on normaalne ja täiesti ohutu. Tagage piisav ventilatsioon, näiteks avage aken.

- Laske tootel jahtuda ja puhastage see peatükis „Puhastamine ja hooldus“ kirjeldatud viisil.

Toode on nüüd kasutusvalmis.

● Kasutuselevõtt

Märkused klaasukse kohta:

ETTEVAATUST! VARAKAHJUSTUSTE OHT!

Ärge toetuge klaasuksele. Ärge asetage klaasukse peale mingeid esemeid. See kahjustab hingesid. Eriti rasvaste toitude valmistamisel võib tekkida rohkem suitsu. Sellisel juhul ärge sulgege klaasust täielikult, vaid jätke see praokile lahti: klaasuksel on lukustusasend, nii et see jääb praokile lahti. Kui sulgete klaasukse ettevaatlikult, klõpsatab see vahetult enne sulgumist sellesse asendisse.

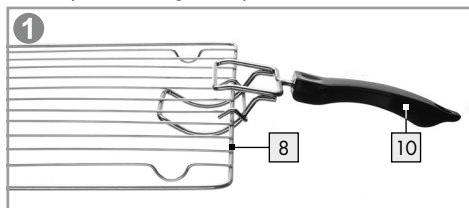
Avage ja sulgege klaasust alati ettevaatlikult. Ahju ümberkukkumise vältimiseks peab ust avamisel ja sulgemisel kogu liikumise vältel käepidemest juhtima.

Purualuse sissepanemine:

- Lükake purualus [7] alumiste kütteelementide alla nii, et see toetuks ühetasaselt toote põhjale.

Grillresti kasutamine:

- Kasutage alati väljavõtmistange [10], kui grillresti [8] toote sisse panete, või sealt välja võtate. Vastasel korral tekib vigastuste oht.
- Ärge kunagi asetage grillresti [8] otse kütteelementide peale. Vastasel korral tekib varakahju oht.
- Lükake grillrest [8] ühte toote küpsetuskambris olevast kolmest siinist [1].
- Kuuma grillresti [8] eemaldamiseks kinnitage väljavõtmistangid [10] joonisel 1 näidatud viisil.



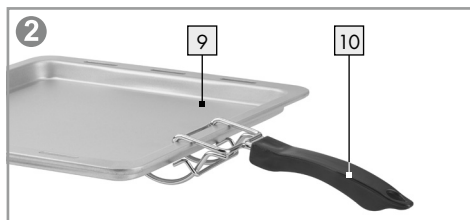
Küpsetusplaadi kasutamine

- Kasutage alati väljavõtmistange [10], kui küpsetusplaati [9] toote sisse panete, või sealt välja võtate. Vastasel korral tekib vigastuste oht.

ETTEVAATUST! VARAKAHJUSTUSTE OHT!

- Ärge kunagi asetage küpsetusplaati [9] otse kütteelementide peale. Vastasel korral tekib varakahju oht.

- Ärge kasutage küpsetusplaati [9] happeliste, aluseliste või soolaste toitude säilitamiseks ega töötlemiseks!
- Võimaluse korral kasutage küpsetuspaberit, et hoida küpsetusplaat [9] puhtana ja kaitsta seda toidust pärit kõrbenud rasva eest. Kui küpsetusplaat [9] on küpsetusrasvaga kaetud, tuleb see põhjalikult sooja vee ja õrnatoimelise pesuvahendiga puhtaks pesta! Ärge kriimustage küpsetusplaati [9] teravate söögiriistadega.
- Lükake küpsetusplaat [9] ühte toote küpsetuskambris olevast kolmest siinist [1].
- Kuuma küpsetusplaadi [9] eemaldamiseks kinnitage väljavõtmistangid [10] joonisel 2 näidatud viisil.



- Toote sisselülitamiseks seadke taimer [6] asendisse „ON” või soovitud küpsetusajale (minutites).

Funktsioonilüliti:

Funktsioonilülitiga [4] saate toote sisse lülitada ja seadistada kolm erinevat funktsiooni:

Sümbol	Tähendus
	„Ülemine kuumutus” nt üleküpsetamiseks
	„Alumine kuumutus” nt koogi küpsetamiseks

Sümbol	Tähendus
	„Ülemine ja alumine kuumutus” nt pitsa küpsetamiseks
	„OFF”: toode on välja lülitatud.

Temperatuuri reguleeriija:

Temperatuuri regulaatoriga [2] saate seadistada temperatuuri.

Pidev režiim/taimer režiim:

Taimeri [6] abil saate seadistada küpsetamise aega.

- Seadke taimer [6] soovitud küpsetusaja peale. Süttib punane märgutuli [5]. Pärast seadistatud aja möödumist kõlab helisignaal ja toode lõpetab kuumutamise. Punane märgutuli [5] kustub.
- Kui soovite toodet kasutada ilma ajapiiranguta (pidev režiim), keerake taimerit [6] vastupäeva asendisse „ON”. Süttib punane märgutuli [5]. Kui soovite režiimi peatada, keerake taimerit [6] päripäeva asendisse „OFF”. Punane märgutuli [5] kustub.

Märkus: taimerit [6] saab kasutada ka lühiajalise taimerina ilma küttefunktsioonita. Selleks pange funktsioonilüliti [4] asendisse **OFF**. Seejärel määrake taimeril [6] soovitud aeg. Taimer [6] lülitati liigub nüüd vastupäeva asendisse „OFF”. Kui seatud aeg on möödunud, kõlab helisignaal. Toode sel juhul ei kuumuta.

● Grillimine ja küpsetamine

- Ärge kunagi asetage anumaid ega toitu otse toote põhjale, kütteelementidele ega purualusele [7]. Vastasel korral tekib varakahju oht.

1. Pange purualus [7] toote sisse.
2. Võtke tootest grillrest [8] ja küpsetusplaat [9] välja. Vajadusel vooderdage see küpsetuspa-

beriga või pintseldage küpsetusplaat [9] küpsetamiseks sobiva rasvainega.

Märkus: sõltuvalt roast võib olla vaja ahju eelsoojendada. Järgige vastavas retseptis olevaid juhiseid. Eelsoojendamine on kasulik väga lühikeste küpsetusaegade, krõbeda kooriku ja õrnade roogade puhul, mis vajavad ühtlast temperatuuri, näiteks sufleed. Kui eelsoojendamine pole vajalik, jätkke 3. samm vahele.

3. Laske tootel soovitud temperatuurini soojeneda.
 - Sulgege klaasuks.
 - Seadke temperatuuri regulaatori [2] abil soovitud temperatuur.
 - Valige funktsioonilüliti [4] abil soovitud funktsioon.
 - Seadistage taimeri [6] abil eelsoojendusaeg vähemalt 15 minutiks. Punane märgutuli [5] näitab, et toode on sisse lülitatud. Taimeri [6] lüliti liigub nüüd vastupäeva asendisse „OFF”.
4. Niipea kui seatud temperatuur on saavutatud, süttib roheline märgutuli [3]. Asetage grillitav või küpsetatav toit grillrestile [8] või küpsetusplaadile [9] ja libistage see ühele siinidest [1]. Veenduge, et grillitava või küpsetatava toidu ja toote siseseinte ning kütteelementide vahel oleks piisav vahemaa.
5. Sulgege klaasuks.
6. Kasutage taimerit [6] soovitud grillimis- või küpsetusaaja määramiseks. Maksimaalne grillimis- või küpsetamisaeg on 60 minutit.

Märkus: kui grillitud või küpsetatud toidu küpsetusaeg on alla 10 minuti, seadke taimer [6] esmalt 20 minutile ja seejärel tagasi soovitud grillimis- või küpsetamisaajale.

Toode lülitub pärast määratud aega automaatselt välja, kostub helisignaal ja märgutuled [5]/[3] kustuvad. Kui soovite kuumutamistsprotsessi enneaegselt katkestada, keerake temperatuuri regulaatorit [2] vastupäeva kuni see peatub, seadke funktsioonilüliti [4] asendisse **OFF** ja seadke taimer [6] asendisse „OFF”. Või seadke taimer [6] asendisse „ON”, et toodet ajapiiranguta tööle panna; kui soovite töö peatada, keerake taimer [6] asendisse „OFF”.

7. Pärast kuumutamistsprotsessi eemaldage grillrest [8] või küpsetusplaat [9] väljavõtmistangide [10] abil.

● Puhastamine ja hooldus

HOIATUS! ELEKTRILÖÖGI OHT!

- Enne puhastamist võtke toitepistik pistikupesast välja!
- Ärge kastke toodet kunagi vette ega teistesse vedelikesse!

ETTEVAATUST! VARAKAHJUSTUSTE OHT!

- Ärge kasutage küürivaid ega tugevatoimelisi puhastusvahendeid. Need võivad kahjustada toote pealispinda.
- Ärge peske toote ühtegi osa nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage küpsetuskambrit ahjuspreiga, kuna selle kütteelementidele jäävaid jääke ei saa eemaldada.

- Toodet ja tarvikuid on kõige parem puhastada kohe pärast nende jahtumist. Siis on toidujäägid kergemini eemaldatavad.
- Pühkige toode niiske lapiga puhtaks. Vajadusel lisage lapile õrnatoimelist pesuvahendit ja pühkige üle puhta veega niisutatud lapiga. Kuivatage kõik põhjalikult.
- Puhastage küpsetuskamber ja klaasuks niiske lapiga. Vajadusel lisage lapile õrnatoimelist pesuvahendit ja pühkige üle puhta veega niisutatud lapiga. Kuivatage kõik põhjalikult.
- Puhastage väljavõtmistangid [10], küpsetusplaat [9], grillrest [8] ja purualus [7] soojas pesuvees. Kasutage selleks õrnatoimelist nõudepesuvahendit. Pärast puhastamist kuivatage kõik põhjalikult.

● Hoiulepanek

- Hoidke puhastatud toodet ja selle tarvikuid puhtas, tolmuvabas ja kuivas kohas.

- toitekaabli saate kerida toote tagaküljel asuvate vahehoidjate ümber.

● Vigade kõrvaldamine

Viga	Põhjus	Lahendus
Toode ei tööta.	Toitepistik ei ole vooluvõrku ühendatud.	Ühendage toitepistik pistikupesasse.
	Pistikupesa on defektne.	Kasutage muud pistikupesa.
	Toode on defektne.	Pöörduge teeninduse poole.
Punane märgutuli  põleb, aga toode ei kuumene.	Funktsioonilüliti  on asendis „OFF“.	Keerake funktsioonilüliti  soovitud funktsiooni peale.
Toidu küpsetusaeg tundub väga pikk.	Klaasust on küpsetamise edenemise kontrollimiseks väga sageli avatud.	Ärge avage klaasust sagedamini kui hädavajalik.
	Seadistatud on vale temperatuur.	Kontrollige temperatuuri seadeid.
Kasutamise ajal eraldub suitsu ja lõhnu.	Kütteelementidel on puhastusvahendi või toidu jääke.	Eemaldage toit tootest ja jätkake küpsetamist avatud klaasuksega, kuni suits on kadunud.
Kui probleeme ei õnnestu ülaltoodud tõrkeotsingu samme kasutades lahendada, või kui teil tekib muud tüüpi probleeme, võtke ühendust meie teenindusega.		

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.



Jälgige prügi sorteerimisel pakkematerjalide tähistusi, mis koosnevad lühenditest (a) ja numbritest (b) ning nende tähendused on järgmised: 1–7: plastik/20–22: paber ja papp/80–98: liitmaterjalid.



Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.



Ärge visake oma vana toodet keskkonna kaitsmise huvides olmeprügi hulka, käidelve see nõuetekohaselt. Kogumispunktide ja nende lahtioleku aegade kohta saate teavet asjakohasest haldusasutusest.

● Lihtsustatud ELi vastavusdeklaratsioon

See toode vastab kehtivatele Euroopa direktiivide ja siseriiklike suuniste nõuetele. Vastavus on tõendatud. Vastavad deklaratsioonid ja dokumendid säilitatakse tootja juures ja neid on võimalik küsida. Täieliku ELi vastavusdeklaratsiooni saab alla laadida järgmiselt lingilt: www.smart-servicecenter.eu



● Garantii ja teenindus

● Garantii

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantiiäeg algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitseki originaali kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantii perioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesiti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid),

ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

● Teeninduse aadress

Sertronics GmbH
Ostring 60
D-66780 Saarlouis-Fraulautern
SAKSAMAA
00800 333 00 888*
smartwares-service-lt@sertronics.de
*Tasuta number

IAN 500468_2504

Kõigi päringute tegemiseks hoidke käepärast osutussekk ja tootenumber (IAN 500468_2504).

● Retseptid

See peatükk sisaldab mõningaid näiteid toiduvalmistamisest; need näited on soovitusel. Toiduvalmistamise aeg võib varieeruda. Retseptid on ilma garantiita. Kõik koostisosad ja valmistamisjuhised on vaid soovituslikud. Täiendage neid retseptisovitusi oma isiklike kogemustega.

Märkus: järgige toidupakendil olevaid valmistamisjuhiseid.

Muffinid Koostisained 4 inimesele:

60g suhkrut
150g jahu
½ tl. küpsetuspulbrit
½ tl sögisoodat
näpuotsaga soola
1 muna (M)
125 ml piima
60 ml päevalilleõli
1 tl. vanillieksraktri

Valmistamine:

1. Eelsoojendage küpsetusahi.
2. Esmalt pange suhkur, jahu, küpsetuspulber, sögisooda ja sool segamismõusse ning segage need koostisosad lusikaga läbi.

3. Seejärel lisage munad, piim, päevalilleõli ja vaniljeekstrakt ning vahustage neid koostisosi vispliga umbes 2 minutit, kuni saate ühtlase taigna.
4. Valage taigen ühtlaselt muffinivormi.
5. Küpsetage muffineid umbes 200 °C juures ülemise ja alumise kuumutusega umbes 25 minutit alumisel restil.

Hawaii röstsai

Koostisained 4 röstsai jaoks:

4 röstsaiaviilu
1–2 supilusikatäit remulaadi
120 g keedusinki
½ purki ananassi
4 viilu juustu üleküpsetamiseks
karrit

Valmistamine:

1. Röstige röstsaiaviilud ette.
2. Seejärel määrige peale õhuke kiht remoulaadi ja katke keedusingiga.
3. Aseta igale röstsaiale viil ananassi. Maitsetage karriga.
4. Seejärel asetage iga ananassi peale viil juustu.
5. Asetage Hawaii röstsaiad grillrestile [8] ja küpsetage grilli ja küpsetusmasina ülemisel siinil umbes 200 °C ülemise kuumutusega umbes 8 minutit.

Sügavkülmutatud mini-pitsa küpsetamine

Valmistamine:

1. Lükake grillrest [8] grilli ja küpsetuskambri ülemisse siini.
2. Asetage külmutatud minipizza ilma pakendita grillrestile [8].
3. Küpsetage minipitsat ülemise ja alumise kuumutusega umbes 20 minutit.
4. Pöörake tähelepanu pakendi juhiste temperatuuri osas.

Küpsised

Koostisained:

125 g võid
125 g suhkrut
1 pakike vanillisuhkrut
1 näpuotsatäis soola
1 muna
1 munavalge
250 g jahu (tüüp 405)
1 teelusikatäis küpsetuspulbrit
poole sidruni riivitud koor

Valmistamine:

1. Vahustage või.
2. Lisage suhkur, vanillisuhkur, sidrunikoort ja munad.
3. Segage jahu, küpsetuspulber ja sool ning segage segamislusikaga taignasse.
4. Laske taigal umbes 10 minutit seista.
5. Andke taignale soovitud kuju, näiteks hakklihamasina, küpsisevormide või tordipritsi abil.
6. Asetage küpsised küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile [9].
7. Küpsetage küpsiseid eelsoojendatud ahjus 180 °C juures ülemisel siinil ülemise ja alumise kuumutusega umbes 10–15 minutit, kuni need on kuldpruunid.

Märkus: taignast piisab mitme küpsetusplaadi [9] jaoks.

Saiakesed

Koostisained:

300 g jahu (või täisterajahu)
2 kuhjaga teelusikatäit küpsetuspulbrit
200 g linaseemneid
1 muna
500 g kohupiima
1 teelusikatäis soola
maitse järgi: köömneid, sibulat, peekonit jne.

Valmistamine:

1. Sõtkuge kõik korralikult läbi ja vormige väikesed saiakesed.
2. Asetage saiakesed küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile [9].
3. Küpsetage ahju ülemisel restil umbes 200 °C juures umbes 30 minutit.

Märkus: taignast piisab mitme küpsetusplaadi [9] jaoks.

Besee

Koostisained:

1 munavalge
soola
45 g suhkrut

Valmistamine:

1. Valage jahutatud munavalged rasvavabasse segamisinõusse. Munakollast ei tohi sisse segada, muidu ei jää munavaht tugev.
2. Vahustage munavalgeid aeglasel kiirusel, et vältida suurte mullide teket vahu sisse.
3. Maitsestage väikese näpuotsatäie soolaga.
4. Lisage pool suhkrust järk-järgult, kui munavalged hakkavad vahule minema.
5. Seejärel kloppige suurel kiirusel tugevaks vahuks.
6. Lisage ülejäänud suhkur. See annab beseekoo-gile vajaliku tugevuse.
7. Pritsige suure tähekujulise otsikuga tordipritsi abil besee rosetid, keeled või muud kujundid küpsetuspaberiga kaetud küpsetusplaadile [9], jättes nende vahele väheke ruumi.
8. Kuumutage grilli- ja küpsetusmasin umbes 120 °C-ni, nii ülemise kui alumise kuumutusega.
9. Küpsetage beseed ahju ülemisel siinil umbes 120 °C juures ülemise ja alumise kuumutusega umbes 2 tundi.

Võiga saiakuubikud

Koostisained:

2 röstsaiaviilu
1 sl. võid

Valmistamine:

1. Lõigake röstsai väikesteks kuubikuteks.
2. Sulutage või kastrulis tasasel kuumusel ja se-gage röstsai hulka.
3. Katke küpsetusplaat [9] küpsetuspaberiga ja jaotage röstsaiakuubikud sellele ühtlaselt.
4. Küpsetage röstsaiakuubikuid umbes 170 °C juures ahju ülemisel siinil. Umbes 7-10 minuti pärast keerake röstsaiakuubikud ümber ja küp-setage veel 7-10 minutit, kuni röstsaiakuubikud on kuldpruunid.

Märkus: tavalise või asemel võib kasutada ka ürdi- või küüslauguvõid. Sel juhul lüheneb küpsetus-aeg umbes 5 minuti võrra.

Hakklihahaguette'id

Koostisained:

2 baguette'i saia
250 g hakkliha (segahakkliha)
2 tomatit
1 sibul (hakitud)
2 sl. tomatipasta
40 g riivitud parmesani juustu
4 juustuviilu
soola ja pipart

Valmistamine:

1. Lõigake baguette'id lahti ja õonestage sisu välja.
2. Segage hakkliha, tomatipasta, sibul, parmesani juust, natuke soola ja natuke pipart.
3. Vormige hakklihast 4 võrdse suurusega, võima-likult lamedat lihapalli ja asetage need baguet-te'i poolte peale.
4. Viilutage tomat ja jaotage see baguette'idele.
5. Laotage juust baguette'idele.
6. Asetage baguette'id küpsetusplaadile [9] ja küpsetage neid eelsoojendatud ahjus alumisel siinil ülemise ja alumise kuumutusega umbes 225 °C juures umbes 20 minutit.

Märkus: hakkliha võite maitsestada ka basiiliku, tšilli või muude vürtsidega.

Lillkapsas (üleküpsetatud)

Koostisained:

½ lillkapsapead (ca 250 g)
3 sidruniviilu
1 sl. võid
1 kuhjaga tl. jahu
1 sl. sidrunimahla
1 sl. mandlilaaste
2 sl. gratiini juustu (riivitud)
soola, pipart, muskaati

Valmistamine:

1. Jagage lillkapsas õisikuteks ja peske need üle.
2. Keetke lillkapsast koos sidruniviiludega keevas soolvees 8-10 minutit, kuni lillkapsas on

hammustades krõmps. Kurnamisel koguge umbes 150 ml keeduvett.

3. Sulatage kastrulis või ja lisage jahu, kuumutage ja segage seda pidevalt umbes 1 minuti.
4. Pidevalt segades lisage lillkapsa keeduvesi ja laske umbes 2 minutit podiseda. Kui kaste muutub liiga paksuks, lisage järk-järgult veidi vett, kuni see saavutab kreemja konsistentsi. Maitsestage sidrunimahla, soola, pipra ja muskaatpähkliga.
5. Asetage lillkapsas vormi (umbes 14 cm läbimõõduga) ja valage kaste ühtlaselt peale.
6. Puistake peale juust ja mandlilaastud.
7. Asetage vormiroog küpsetusplaadile [9].
8. Küpsetage vormiroog üle eelsoojendatud ahjus alumisel siinil umbes 200 °C juures umbes 20 minutit, kasutades ülemist ja alumist kuumutust.

kuumutusega umbes 25–30 minutit. Lehttaigen peaks kergelt pruunistuma.

Märkus: antud kogusest piisab mitme küpsetusplaadi [9] jaoks.

Lõhetäidisega lehttaignataskud

Koostisained:

- 1 pakk lehttaignalehti (ca 8 tk)
- 1 pakk viilutatud suitsulõhet (ca 200 g)
- 1 sidrun
- 1 sibul
- 1 pakk toorjuustu (200 g)
- värsket tilli
- soola ja pipart
- 1 munakollane

Valmistamine:

1. Eraldage lehttaignalehed ja laske neil vajadusel sulada.
2. Segage toorjuust soola, pipra ja ühe sidruni mahlaga.
3. Hakkige sibul peenteks kuubikuteks.
4. Lisage pool lõhest ja sibulad toorjuustusegule ning püreestage kergelt kõik saumikseriga.
5. Lõigake ülejäänud lõhe õhukesteks ribadeks.
6. Lisage segule lõhe ja till ning segage kõik läbi.
7. Pange igale lehttaignalehele supilusikatäis segu ja voltige need kokku.
8. Pintseldage saadud tasku munakollasega.
9. Asetage lehttaignataskud küpsetusplaadile [9]. Jätke iga tasku vahele piisavalt ruumi, sest lehttaigen kerkib.
10. Küpsetage lehttaignataskuid ahju alumisel siinil umbes 220 °C juures ülemise ja alumise

Izmantoto piktogrammu skaidrojums	Lpp. 108
Ievads	Lpp. 108
Paredzētais lietojums	Lpp. 109
Daļu apraksts	Lpp. 109
Tehniskie dati	Lpp. 109
Piegādes komplektācija	Lpp. 109
Drošības norādījumi	Lpp. 109
Izstrādājuma uzstādīšana	Lpp. 112
Pirms pirmās lietošanas reizes	Lpp. 113
Pirmreizēja lietošana	Lpp. 113
Grilēšana un cepšana	Lpp. 115
Tīrīšana un kopšana	Lpp. 116
Uzglabāšana	Lpp. 116
Traucējumu novēršana	Lpp. 117
Utilizācija	Lpp. 117
Vienkāršota ES atbilstības deklarācija	Lpp. 117
Garantija un serviss	Lpp. 117
Garantija	Lpp. 117
Servisa adrese	Lpp. 118
Receptes	Lpp. 118

Izmantoto piktogrammu skaidrojums			
	Izlasiet norādes		60 minūšu taimeris un papildu nepārtrauktas darbības funkcija
V	Volti		Bez pakāpēm regulējama temperatūra no 70 līdz 230 °C
	Mainstrāva/mainspriegums		14 l gatavošanas kamera
Hz	Herci		Enerģijas patēriņš
W	Vati		Gofrēts kartons
	Drošības norādījumi Rīcības norādījumi		Sertificēts saskaņā ar GS
	Ievērojiet brīdinājuma un drošības norādījumus!		Iepakojums no atkārtoti pārstrādājama materiāla
	Dzīvības apdraudējums un negadījuma risks attiecībā uz zīdaiņiem un bērniem!		
	Brīdinājums! Strāvas trieciena risks!		Utilizējiet iepakojumu un izstrādājumu videi nekaitīgā veidā!
	PAREDZĒTS PĀRTIKAS PRODUKTIEM! Šis izstrādājums neietekmē pārtikas produktu garšas un smaržas īpašības.		CE marķējums apliecina izstrādājuma atbilstību piemērojamo ES direktīvu prasībām.
	Grilēšanas/gatavošanas kombinācija (cepšana no augšas)		Grilēšanas/gatavošanas kombinācija (cepšanas no augšas/apakšas)
	Grilēšanas/gatavošanas kombinācija (cepšana no apakšas)		Uzmanību! Apdedzināšanās risks, ko rada karstas virsmas!

Mini cepeškrāsns

● Ievads



Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlēties augstas kvalitātes izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir

ši izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgas norādes attiecībā uz drošību, lietošanu un utilizāciju. Pirms izstrādājuma lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzī ar visu dokumentāciju.

● Paredzētais lietojums

Izstrādājums ir paredzēts tikai ēdiena cepšanai, uz-sildīšanai un grilēšanai, un tikai privātai lietošanai. Lietošana, kas neatbilst iepriekš aprakstītajam, vai izstrādājuma pārveidošana nav pieļaujama un var izraisīt savainojumus un izstrādājuma bojājumus. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas lietošanas dēļ. Izstrādājums nav paredzēts komerciālai izmantošanai.

● Daļu apraksts

- 1 Slides
- 2 Temperatūras regulators
- 3 Zaļa kontrollampīņa
- 4 Funkciju slēdzis
- 5 Sarkana kontrollampīņa
- 6 Taimeris
- 7 Drupaču paplāte (ievietota)
- 8 Grila reste
- 9 Cepšanas paplāte
- 10 Izņemšanas rīks

● Tehniskie dati

Tipa numurs:	PD-9007
Tīkla spriegums:	220-240 V~, 50/60 Hz
Enerģijas patēriņš:	1300 W
Gatavošanas	
kamera:	apm. 14 l
Izmērs:	apm. 40,5 x 27,0 x 34,0 cm (P x A x Dz)

● Piegādes komplektācija

- 1 mini cepeškrāsns
- 1 drupaču paplāte
- 1 grila reste
- 1 cepšanas paplāte
- 1 izņemšanas rīks
- 1 lietošanas pamācība



Drošības norādījumi

PIRMS IZSTRĀDĀJUMA PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES IEPAZĪTIES AR VISIEM LIETOŠANAS UN DROŠĪBAS NORĀDĪJUMIEM! NODODOT ŠO IZSTRĀDĀJUMU TREŠAJĀM PERSONĀM, NODODIET KOPĀ AR TO ARĪ VISU DOKUMENTĀCIJU!



⚠ BRĪDINĀJUMS!

**DZĪVĪBAS APDRAU-
DĒJUMS UN NEGADĪJUMA
RISKS ATTIECĪBĀ UZ
ZĪDAIŅIEM UN BĒRNIEM!**

Nekad neatstājiet bērnus bez uzraudzības kopā ar iepakojuma materiāliem. Pastāv nosmakšanas risks, ko rada iepakojuma materiāls. Bērni bieži neapzinās bīstamību.

- Vienmēr uzglabājiet izstrādājumu bērniem nepieejamā vietā.
- Šis izstrādājums nav rotaļlieta, tas nav paredzēts bērniem. Bērni neapzinās riskus, kas saistīti ar šī izstrādājuma lietošanu.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo izstrādājumu.
- Bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar vājām fiziskajām,

sensoriskajām vai garīgajām spējām, vai personas ar pieredzes un/vai zināšanu trūkumu šo ierīci var lietot tikai tad, ja viņus kāds uzrauga vai viņiem tiek paskaidrots, kā šo ierīci lietot droši, un tādējādi viņi apzinās iespējamos riskus.

- Bērni nedrīkst veikt izstrādājuma tīrīšanu un lietotāja apkopi, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un viņus neuzrauga.
- Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neļaujiet lietot ierīci un pieslēguma vadu.
- Izstrādājums ir jāatvieno no elektrotīkla, ja tas tiek atstāts bez uzraudzības vai tīrīts.
- Neatstājiet izstrādājumu vai iepakojuma materiālu neuzraudzītu bērniem pieejamā vietā. Plastmasas plēves/maisīni, stiropora daļas utt. varētu kļūt par bīstamu rotaļlietu bērniem.



Nepieļaujiet dzīvības apdraudējumu, ko rada elektriskais trieciens

- Pirms katras pieslēgšanas pie tīkla pārbaudiet, vai izstrādājums nav bojāts. Nekādā gadījumā nelietojiet izstrādājumu, ja tam ir konstatēti bojājumi.

- Nekavējoties atvienojiet tīkla kontaktdakšu no kontaktligzdas, ja uztverat neparastu trokšņu vai smaržu rašanos, vai atpazīstamas kļūdainas darbības gadījumā.
- Uzmaniet, lai tīkla kabelis lietošanas laikā nekādā gadījumā nekļūtu slapjš vai mitrs.
- Neiemērciet izstrādājumu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Sargiet izstrādājumu no mitruma, piloša ūdens un šļakatām.
- Nenovietojiet ar šķidrumu uzpildītus priekšmetus, piemēram, vāzes, uz izstrādājuma.
- Ja izstrādājumā iekļūst šķidrums, nekavējoties atvienojiet tīkla adapteri. Uzticiet speciālistam veikt izstrādājuma pārbaudi pirms atkārtotas lietošanas sākšanas.
- Sargiet tīkla kabeli no asām malām, mehāniskās slodzes un karstām virsmām.
- Savienojot tīkla kontaktdakšu ar tīkla strāvu vai atvienojot to, pieskarieties tikai tās izolētajai zonai!
- Lietojiet izstrādājumu vienīgi sausās telpās, nekādā gadījumā ārpus telpām vai mitrā vidē.
- Vienmēr pēc lietošanas un pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. Izstrādājums vēl uzņem nelielu jaudas daudzumu arī tad, kad

izstrādājums ir izslēgts, taču ir savienots ar elektroapgādi. Lai pilnīgi izslēgtu izstrādājumu, atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.

- Nekādā gadījumā neatveriet elektriskos komponentus un nespraudiet tajos nekādus priekšmetus. Šāda veida iejaukšanās darbības nozīmē dzīvības apdraudējumu, ko rada elektriskais trieciens.
- Ja šī izstrādājuma tīkla pieslēguma vads tiek bojāts, tā nomainīja jāveic ražotājam vai ražotāja klientu servisam, vai citai līdzvērtīgi kvalificētai personai, lai nepieļautu bīstamību.
- Pirms lietošanas pārliedzinieties, vai pieejamais tīkla spriegums atbilst izstrādājumam nepieciešamajam darba spriegumam (220–240 V~, 50/60 Hz).



Nepieļaujiet ugunsbīstamību un savainošanās risku

- Nenosedziet izstrādājumu ar priekšmetiem, kamēr to lietojat. Pārmērīga siltuma izdalīšanās var veicināt ugunsgrēka izcelšanos.
- Lietošanas laikā neatstājiet izstrādājumu bez uzraudzības.
- Pārmērīga siltuma izdalīšanās var veicināt ugunsgrēka izcelšanos.
- Nekādā gadījumā nežāvējiet tekstilizstrādājumus uz vai virs izstrādājuma vai tajā iekšā.
- Pieslēdziet izstrādājumu tikai viegli pieejamai kontaktligzdai, lai traucējumu gadījumā to var ātri atvienot no elektrotīkla.
- Vienmēr pārliedzinieties, ka izstrādājuma gaisa atveres nav aizsegas. Pārkaršanas risks!
- Izvietojiet tīkla kabeli tā, lai nevienam uz tā neuzkāptu vai nepakļuptu aiz tā.
-  Nekādā gadījumā nepieskarities stikla durvīm vai korpusam lietošanas laikā, jo tie ļoti uzkarst. Stikla durvju atvēršanai izmantojiet katlu paliktni no auduma vai tml. priekšmetu, lai izvairītos no apdegumiem!
- Nekad nepieskarities sildelementiem vai stiklam darbības laikā vai pirms izstrādājums ir atdzisis. Lietošanas laikā nepieskarities virsmām gatavošanas kamerā. Nogaidiet, līdz izstrādājums atdziest. Pretējā gadījumā var apdedzināties.
- Pēc izstrādājuma lietošanas ļaujiet tam atdzist, pirms transportējat to.

- Rīkojoties ar karstu izstrādājumu, vienmēr lietojiet virtuves cimdus vai katlu paliktņus no auduma!
- Nelietojiet izstrādājumu ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.



Mantas bojājumu risks

- Raugiet, lai izstrādājums, tīkla kabelis vai kontaktdakša nenonāk saskarē ar karstuma avotiem, piemēram, sildvirsmām vai atklātu liesmu.
- Lietojiet izstrādājumu tikai ar komplektācijā iekļautajiem oriģinālajiem piederumiem.
- Nesalokiet un nespiediet tīkla kabeli.
- Vienmēr atvienojiet tīkla kabeli no kontaktligzdas, turot aiz kontaktdakšas, nevis velkot aiz tīkla kabeļa.
- Pārliecinieties, ka darbības laikā izstrādājuma tiešā tuvumā neatrodas viegli uzliesmojoši materiāli (piem., trauku dvielis, katlu paliktņi no auduma utt.).
- Neizmantojiet cepšanas paplāti skābes vai sārmus saturošu un sāļu ēdienu uzglabāšanai un apstrādei!
- Lietotājam nav jāveic nekādi pasākumi, lai iestatītu izstrādājumu

atbilstoši 50 Hz vai 60 Hz. Izstrādājums automātiski iestatās atbilstoši 50 Hz vai 60 Hz.



PAREDZĒTS PĀRTIKAS PRODUKTIEM!

Šis izstrādājums neietekmē pārtikas produktu garšas un smaržas īpašības.

● Izstrādājuma uzstādīšana

Norāde: izņemiet izstrādājumu un piederumus no iepakojuma. Noņemiet no izstrādājuma visas uzlīmes, aizsargplēves un transportēšanas stiprinājumus.

Norāde: pārbaudiet, vai piegādes komplektācija ir pilnīga un nav bojājumu.

Norāde: ņemiet vērā visas izstrādājuma daļas, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana”.

- Neuzstādiet izstrādājumu tiešā ūdens tuvumā, piem., pie izlietnēm, mazgāšanas tvertnēm vai mitrās pagraba telpās. Pretējā gadījumā pastāv elektriskā trieciena risks.
- Nekādā gadījumā nenovietojiet izstrādājumu zem sienas skapīšiem vai blakus aizkariem, skapju sienām vai citiem viegli uzliesmojošiem priekšmetiem.
- Attālumam starp izstrādājumu un sienas skapīšiem, griestiem, sienām vai tamlīdzīgiem priekšmetiem jābūt vismaz 10 cm augšpusē un 5 cm labajā un kreisajā pusē.

Tādēļ izstrādājumu nedrīkst ievietot skapjos vai tml. Citādi izstrādājumam nevar nodrošināt pietiekamu ventilāciju, kā rezultātā var izcelties ugunsgrēks vai rasties bojājumi.

- Novietojiet izstrādājumu tikai uz karstumizturīgas virsmas. Citādi pastāv ugunsgrēka un izstrādājuma bojājumu risks. Zona zem izstrādājuma pamatnes var iekrāsoties un tikt sabojāta. Turklāt mīkstas pamatnes gadījumā var palikt nepārejoši iespaidumi.
- Novietojiet izstrādājumu uz stingras, līdzenas un karstumizturīgas virsmas (piem., uz nerūsējošā tērauda darbvirsmas vai dabīgā akmens kā granīta darbvirsmām). Ap izstrādājumu nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.
- Piebīdiet izstrādājuma aizmuguri pie sienas. Aizmugurē esošajām starplikām ir jāpieskaras sienai. Pārliecinieties, ka siena ir no karstumizturīga materiāla, piem., no flīzēm, dabīgā akmens vai granīta.

● Pirms pirmās lietošanas reizes

- Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
- Pagrieziet temperatūras regulatoru [2] līdz atdurei pulksteņrādītāju virzienā uz augstāko temperatūru.

- Pagrieziet funkciju slēdzi [4] uz sildīšanu no augšas un apakšas .
 - Atveriet stikla durvis un atstājiet tās atvērtas šī procesa laikā.
 - Ja gatavošanas kamerā ir ievietoti piederumi, izņemiet tos.
 - Pagrieziet taimerī [6] uz 20 minūtēm. Pēc 20 minūtēm izstrādājums automātiski izslēdzas. Ja vēlaties priekšlaicīgi pārtraukt uzsildīšanas procesu, pagrieziet temperatūras regulatoru [2] pretēji pulksteņrādītāju virzienam līdz atdurei, pārslēdziet funkciju slēdzi [4] uz **OFF** un iestatiet taimerī [6] pozīcijā „OFF”.
- Norāde:** pirmo reizi uzkaršējot izstrādājumu, ražošanas procesā radušos atlikumu dēļ var rasties neliels dūmu un specifiskas smaržas. Tas ir normāli un pilnīgi droši. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju, piemēram, atverot logu.
- Ļaujiet izstrādājumam atdzist un tīriet to, kā aprakstīts nodaļā „Tīrīšana un kopšana”.

Izstrādājums tagad ir gatavs lietošanai.

● Pirmreizēja lietošana

Norādes par stikla durvīm: UZMANĪBU! MANTAS BOJĀJUMU RISKS!

Neatbalstieties pret stikla durvīm. Nenovietojiet uz stikla durvīm nekādus priekšmetus. Tas var izraisīt šarnīru bojājumus.

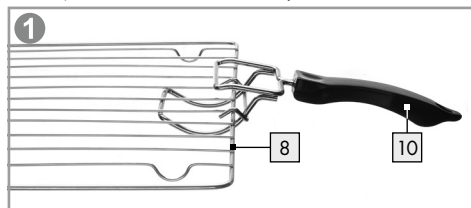
Gatavojot īpaši taukainus ēdienus, var būt liels dūmu daudzums. Tādā gadījumā neaizveriet stikla durvis līdz galam, bet gan atstājiet tās daļēji atvērtas: stikla durvīm ir fiksēta pozīcija, kurā tiek atstāta vaļā sprauga. Ja stikla durvis verat ciet piesardzīgi, tās aizvēršanas laikā uz brīdi nofiksējas šajā pozīcijā. Vienmēr atveriet un aizveriet stikla durvis uzmanīgi. Lai izvairītos no krāsns apgāšanās, stikla durvis visa atvēršanas un aizvēršanas procesa laikā ir jātur aiz roktura.

Drupaču paplātes ievietošana:

- Iebīdiet drupaču paplāti [7] zem apakšējiem sildelementiem tā, lai tā plakani piegul izstrādājuma pamatnei.

Grila restes lietošana:

- Vienmēr izmantojiet izņemšanas rīku [10], lai ieliktu grila resti [8] izstrādājumā vai izņemtu to. Citādi pastāv savainošanās risks.
 - Nekādā gadījumā nelieciet grila resti [8] tieši uz sildelementiem. Pretējā gadījumā pastāv mantas bojājumu risks.
- Iebīdiet grila resti [8] vienā no trim slīdēm [1] izstrādājuma gatavošanas kamerā.
 - Lai varētu izņemt karsto grila resti [8], ieāķējiet izņemšanas rīku [10] tā, kā parādīts 1. attēlā.



Cepšanas paplātes lietošana:

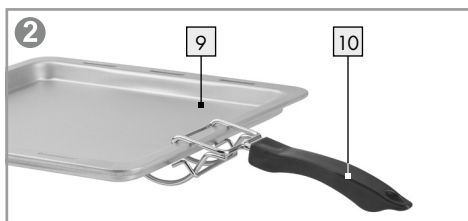
- Vienmēr izmantojiet izņemšanas rīku [10], lai ieliktu cepšanas paplāti [9] izstrādājumā vai izņemtu to. Citādi pastāv savainošanās risks.

UZMANĪBU! MANTAS BOJĀJUMU RISKS!

- Nekādā gadījumā nelieciet cepšanas paplāti [9] tieši uz sildelementiem. Pretējā gadījumā pastāv mantas bojājumu risks.
- Neizmantojiet cepšanas paplāti [9] skābes vai sārmus saturošu

un sāļu ēdienu uzglabāšanai un apstrādei!

- Cik iespējams, vienmēr lietojiet cepampapīru, lai uzturētu cepšanas paplāti [9] tīru un sargātu to no piedegušām pārtikas produktu taukvielām. Ja cepšanas paplāte [9] pirms cepšanas tiek iesmērēta ar taukvielām, ir nepieciešama rūpīga tīrīšana ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli! Neskrāpējiet cepšanas paplāti [9] ar asiem galda piederumiem.
- Iebīdiet cepšanas paplāti [9] vienā no trim slīdēm [1] izstrādājuma gatavošanas kamerā.
 - Lai varētu izņemt karsto cepšanas paplāti [9], ieāķējiet izņemšanas rīku [10] tā, kā parādīts 2. attēlā.



- Lai ieslēgtu izstrādājumu, pārslēdziet taimerī [6] pozīcijā „ON” vai uz vēlamo gatavošanas laiku (minūtēs).

Funkciju slēdzis:

Ar funkciju slēdzi [4] jūs varat ieslēgt izstrādājumu un iestatīt trīs dažādas funkcijas:

Simbols	Nozīme
	„Cepšana no augšas” piem., virskārtas apcepšanai
	„Cepšana no apakšas”, piem., kūkas cepšanai

Simbols	Nozīme
	„Cepšana no augšas un apakšas” piem., picas cepšanai
	„OFF”: izstrādājums ir izslēgts.

Temperatūras regulators:

Ar temperatūras regulatoru [2] jūs varat iestatīt vēlamo temperatūru.

Nepārtrauktas darbības režīms/ taimera režīms:

Ar taimera palīdzību [6] jūs varat iestatīt gatavošanas laiku:

- Iestatiet taimeri [6] uz vēlamo gatavošanas laiku. Sarkanā kontrollampīņa [5] iedegas. Pēc iestatītā laika beigām atskan skaņas signāls un izstrādājums pārtrauc sildīšanu. Sarkanā kontrollampīņa [5] nodziest.
- Ja vēlaties izstrādājumu lietot bez laika ierobežojuma (nepārtrauktas darbības režīms), pagrieziet taimeri [6] pretēji pulksteņa rādītāju virzienam uz pozīciju „ON”. Sarkanā kontrollampīņa [5] iedegas. Kad vēlaties pārtraukt darbību, pagrieziet taimeri [6] pulksteņrādītāju virzienā uz pozīciju „OFF”. Sarkanā kontrollampīņa [5] nodziest.

Norāde: jūs varat izmantot taimeri [6] arī bez sildīšanas funkcijas īsa laika uzņemšanai. Šajā nolūkā noregulējiet funkciju slēdzi [4] uz **OFF**. Pēc tam iestatiet taimerim [6] vēlamo laiku. Taimera [6] slēdzis virzās pretēji pulksteņrādītāju virzienam uz pozīciju „OFF”. Kad iestatītais laiks ir pagājis, atskan skaņas signāls. Izstrādājums šajā laikā neveic sildīšanu.

● Grilēšana un cepšana

- Nelieciet traukus vai pārtikas produktus tieši uz izstrādājuma pamatnes, uz sildelementiem vai drupaču paplātes [7]. Pretējā

gadījumā pastāv mantas bojājumu risks.

1. Ievietojiet izstrādājumā drupaču paplāti [7].
2. Izņemiet grila resti [8] un cepšanas paplāti [9] no izstrādājuma. Ja nepieciešams, ielieciet cepšanas paplātē [9] cepampapīru vai ietaukojiet to ar cepšanai piemērotām taukvielām.
- Norāde:** atkarībā no gatavojamā ēdiena cepeškrāsnī var būt iepriekš jāuzkarsē. Ievērojiet norādes attiecīgajā receptē. Iepriekšēja uzkaršēšana ir lietderīga īsa cepšanas laika gadījumā, piemēram, lai iegūtu kraukšķīgu garozu, kā arī jutīgiem ēdieniem, kam nepieciešama konstanta temperatūra, piemēram, suflē. Ja iepriekšēja uzkaršēšana nav nepieciešama, izlaidiet 3. darbības soli.
3. Ļaujiet izstrādājumam uzkarst līdz vēlamajai temperatūrai:
 - Aizveriet stikla durvis.
 - Iestatiet vēlamo temperatūru, izmantojot temperatūras regulatoru [2].
 - Ar funkciju slēdzi [4] ieslēdziet vēlamo funkciju.
 - Ar taimeri [6] iestatiet vismaz 15 minūšu iepriekšējas uzsildīšanas laiku. Sarkanā kontrollampīņa [5] norāda, ka izstrādājums ir ieslēgts. Taimera [6] slēdzis virzās pretēji pulksteņrādītāju virzienam uz pozīciju „OFF”.
4. Tiklīdz iestatītā temperatūra ir sasniegta, iedegas zaļā kontrollampīņa [3]. Uzlieciet grilējamos vai cepamos produktus uz grila restes [8] vai cepšanas paplātes [9] un iebīdiet to slēdīs [1]. To darot, ievērojiet pietiekamu atstatumu starp grilējamajiem vai cepamajiem produktiem un izstrādājuma iekšienām un sildelementiem.
5. Aizveriet stikla durvis.
6. Ar taimeri [6] iestatiet vēlamo grilēšanas vai cepšanas laiku. Maksimālais grilēšanas vai cepšanas laiks ir 60 minūtes.

Norāde: ja grilējamo vai cepamo produktu gatavošanas laiks ir īsāks par 10 minūtēm, vispirms iestatiet taimeri [6] uz 20 minūtēm un pēc tam atpakaļ uz vēlamo grilēšanas vai cepšanas laiku.

Izstrādājums pēc iestatītā laika automātiski izslēdzas, atskan skaņas signāls un

kontrollampiņas [5]/[3] nodziest. Ja vēlaties priekšlaicīgi pārtraukt uzsildīšanas procesu, pagriežiet temperatūras regulatoru [2] līdz atdurei pretēji pulksteņrādītāju virzienam, pārslēdziet funkciju slēdzi [4] uz **OFF** un iestatiet taimeri [6] pozīcijā „OFF”. Vai arī iestatiet taimeri [6] pozīcijā „ON”, lai izstrādājums darbojas bez laika ierobežojuma, un kad vēlaties pārtraukt darbību, pagriežiet taimeri [6] uz pozīciju „OFF”.

7. Pēc uzkarsēšanas izņemiet grila resti [8] vai cepšanas paplāti [9], izmantojot izņemšanas rīku [10].

● Tīrīšana un kopšana

BRĪDINĀJUMS! STRĀVAS TRIECIENA RISKS!

- Pirms katras tīrīšanas reizes atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas!
- Nekādā gadījumā neiemērciet izstrādājumu ūdenī vai citos šķidrumos!

UZMANĪBU! MANTAS BOJĀJUMU RISKS!

- Neizmantojiet abrazīvus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus. Tie var sabojāt virsmu.

- Nemazgājiet izstrādājuma daļas trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet gatavošanas kameru ar izsmidzināmu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli, jo tā paliekas vairs nevarēs notīrīt no sildelementiem.

- Vislabāk tīriet izstrādājumu un piederumus uzreiz pēc atdzišanas. Tad ir vieglāk notīrīt pārtikas produktu atlikumus.
- Noslaukiet izstrādājumu ar mitru drānu. Ja nepieciešams, izmantojiet uz drānas arī maigu tīrīšanas līdzekli, un pēc tam notīriet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu. Visu rūpīgi nožāvējiet.
- Tīriet gatavošanas kameru un stikla durvis ar mitru drānu. Ja nepieciešams, izmantojiet uz drānas arī maigu tīrīšanas līdzekli, un pēc tam notīriet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu. Visu rūpīgi nožāvējiet.
- Tīriet izņemšanas rīku [10], cepšanas paplāti [9], grila resti [8] un drupaču paplāti [7] siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Izmantojiet maigu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas rūpīgi nožāvējiet visas daļas.

● Uzglabāšana

- Uzglabājiet notīrīto izstrādājumu un tā piederumus tīrā un sausā vietā bez putekļiem.
- Jūs varat arī tīkla kabeli ap starplikām izstrādājuma aizmugurē.

● Traucējumu novēršana

Kļūdas ziņojums	Cēlonis	Risinājums
Izstrādājums nedarbojas.	Kontaktlīgza nav savienota ar elektrotīklu.	Iespraudiet kontaktdakšu kontaktlīgzdā.
	Kontaktlīgza ir bojāta.	Izmantojiet citu kontaktlīgzdu.
	Izstrādājums ir bojāts.	Vērsieties servisā.
Sarkanā kontrol-lampīna [5] deg, bet izstrādājums neuzsilst.	Funkciju slēdzis [4] atrodas pozīcijā „OFF”.	Pagrieziet funkciju slēdzi [4] uz vēlamo funkciju.
Ēdiena gatavošanas laiks liekas pārāk ilgs.	Stikla durvis tika ļoti bieži atvērtas, lai pārbaudītu gatavošanas progresu.	Neatveriet stikla durvis biežāk kā nepieciešams.
	Ir iestatīta nepareiza temperatūra.	Pārbaudiet temperatūras iestatījumus.
Lietošanas laikā izdalās dūmi un specifisks aromāts.	Uz sildelementiem atrodas tīrīšanas līdzekļa vai pārtikas produktu atliekas.	Izņemiet ēdienu no izstrādājuma un turpiniet gatavošanas procesu ar atvērtām stikla durvīm, līdz vairs neveidojas dūmi.
Ja traucējumus nevar novērst ar iepriekš norādītajiem kļūdu novēršanas ieteikumiem vai jūs konstatējat cita veida traucējumus, lūdzu, vērsieties mūsu servisā.		

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.



Šķirojot atkritumus, ievērojiet marķējumus uz iepakojuma materiāliem, kas ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un numuriem

(b) ar šādu nozīmi: 1–7: plastmasas/20–22: papīrs un kartons/80–98: saistvielas.



Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.



Kad izstrādājums ir nolietots, vides aizsardzības nolūkā neizmetiet to sadzīves atkritumos, bet gan veiciet pienācīgu utilizāciju. Informāciju par atkritumu nodošanas vietām un to darbalaikiem varat saņemt savā pašvaldībā.

● Vienkāršota ES atbilstības deklarācija

Šis izstrādājums atbilst spēkā esošo Eiropas direktīvu un valsts līmeņa normatīvu prasībām. Atbilstība ir apliecināta. Attiecīgās deklarācijas un cita dokumentācija pieejama pie ražotāja, un to var pieprasīt. Pilnīgo ES atbilstības deklarāciju var lejupielādēt, izmantojot šo saiti:

www.smart-servicecenter.eu



● Garantija un serviss

● Garantija

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā

jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtīdži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

● Servisa adrese

Sertronics GmbH
Ostring 60
D-66780 Saarlouis-Fraulautern
VĀCIJA
00800 333 00 888*
smartwares-service-lv@sertronics.de
*Bez maksas numurs

IAN 500468_2504

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu lūdzam uzglabāt kases čeku un preces numuru (IAN 500468_2504).

● Receptes

Šī nodaļa ietver dažus piemērus ēdienu pagatavošanai, šie piemēri ir tikai ieteikumi. Pagatavošanas ilgums var atšķirties. Receptēm ir ieteikuma raksturs. Visas sastāvdaļas un gatavošanas dati ir aptuveni. Papildiniet šīs receptes atbilstoši savai personīgajai pieredzei.

Norāde: ievērojiet gatavošanas norādes uz pārtikas produktu iepakojuma.

Kēksi

Sastāvdaļas 4 cilvēkiem:

60 g cukura
150 g miltu
½ tējk. cepamā pulvera
½ tējk. dzeramās sodas
Šķipsniņa sāls
1 ola (M)
125 ml miltu
60 ml saulespuķu eļļas
1 tējk. vaniļas ekstrakta

Pagatavošana:

1. Uzsildiet cepeškrāni.
2. Vispirms ielieciet bļodā cukuru, miltus, cepamo pulveri, dzeramo sodu un sāli un samaisiet visas sastāvdaļas ar karoti.
3. Pēc tam pievienojiet olu, pienu, saulespuķu eļļu un vaniļas ekstraktu un maisiet visas sastāvdaļas ar putošanas slotiņu apm. 2 minūtes, līdz izveidojas viendabīga miklas masa.
4. Vienmērīgi iepildiet miklu kēksu veidnē.
5. Cepiet kēksus apm. 200 °C temperatūrā, cepšanas no augšas un apakšas režīmā, 25 minūtes, novietojot paplāti uz zemākās sliedes.

Karstmaizes Havaju gaumē

Sastāvdaļas 4 karstmaizēm:

4 šķēles tostermaizes
1–2 ēdamkarotes remulādes mērces
120 g vārīta šķiņķa
½ skārdene konservētu ananasu
4 šķēles siera uzkausēšanai pa virsu
Karijs

Pagatavošana:

1. Vispirms apgrauzdējiet tostermaizi.
2. Pēc tam plānā kārtā uzsmērējiet remulādes mērci un pa virsu uzlieciet vārīta šķiņķa šķēles.
3. Katrai tostermaizes šķēlei pa virsu uzlieciet ananasa šķēli. Uzberiet kariju.
4. Pēc tam uz katras ananasa šķēles uzlieciet siera šķēli.
5. Uzlieciet Havaju stila tostermaizes uz grila restes [8] un ievietojiet to grilēšanas un cepšanas krāsnī uz augšējās sliedes apm. 200 °C temperatūrā, cepšanas no augšas režīmā, un cepiet tās apm. 8 minūtes.

Sasaldētas mini picas cepšana

Pagatavošana:

1. Iebīdiet grila resti [8] grilēšanas un cepšanas kameras augšējā sliedē.
2. Uzlieciet saldēto mini picu bez iepakojuma uz grila restes [8].
3. Cepiet mini picu cepšanas no augšas un apakšas režīmā, apm. 20 minūtes.
4. Lūdzu, ievērojiet norādes uz iepakojuma attiecībā uz temperatūru.

Smilšu miklas cepumi

Sastāvdaļas:

125 g sviesta
125 g cukura
1 paciņa vaniļas cukura
1 šķipsniņa sāls
1 ola
1 olas baltums
250 g miltu (tips: 405)
1 tējkarote cepamā pulvera
Sarīvēta miziņa no pus citrona

Pagatavošana:

1. Saputojiet sviestu.
2. Pievienojiet cukuru, vaniļas cukuru, citrona miziņu un olas.
3. Samaisiet miltus, cepamo pulveri un sāli un iemaisiet tos ar apļveida kustībām miklā, izmantojot maisīšanas karoti.
4. Atstājiet miklu apm. 10 minūtes „atpūsties”.
5. Izveidojiet no miklas vēlamās formas cepumus, piem., izmantojot gaļas maļamo mašīnu,

cepumu spiešanas formiņas vai konditorejas maišīnu.

6. Uzlieciet smilšu miklas cepumus uz cepšanas paplātes [9], kas izklāta ar cepampapīru.
7. Cepiet smilšu miklas cepumus iepriekš uzkrāsētā krāsnī 180 °C temperatūrā, cepšanas no augšas un apakšas režīmā, apm. 10–15 minūtes uz augšējās sliedes, līdz tie ir zeltaini dzeltenīgi.

Norāde: ar miklas daudzumu pietiek vairākām cepšanas paplātēm [9].

Maizītes

Sastāvdaļas:

300 g miltu (vai pilngraudu miltu)
2 pilnas tējkarotes cepamā pulvera
200 g linšķekļu
1 ola
500 g biezpiena
1 tējkarote sāls
Pēc izvēles ķīmenes, sīpoli, speķis utt.

Pagatavošana:

1. Visu rūpīgi samīciet kopā un izveidojiet no masas mazas maizītes.
2. Uzlieciet maizītes uz cepšanas paplātes [9], kas izklāta ar cepampapīru.
3. Cepiet apm. 200 °C temperatūrā, cepšanas no augšas režīmā, apm. 30 minūtes uz augšējās sliedes.

Norāde: ar miklas daudzumu pietiek vairākām cepšanas paplātēm [9].

Bezē cepumi

Sastāvdaļas:

1 olas baltums
Sāls
45 g cukura

Pagatavošana:

1. Ielieciet atdzesētu olas baltumu maisīšanas bļodā bez taukvielām. Nedrīkst iejaukt olas dzeltenumu, jo tad olu baltuma konsistence nebūs stingra.

2. Putojiet olas baltumu ar lēnu ātrumu, lai masā neveidojas pārāk lieli burbuļi.
3. Pievienojiet nelielu šķipsniņu sāls.
4. Pamazām pievienojiet pusi cukura, kad olas baltuma masa sāk kļūt stingra.
5. Pēc tam ar lielu ātrumu saputojiet stingrā masā.
6. Pievienojiet atlikušo cukuru. Tādējādi bezē masa iegūst nepieciešamo stingrību.
7. Ielejiet bezē masu konditorejas maisiņā ar lielu zvaigzņveida uzgali un veidojiet rozetes, garenas vai citas formas cepumus ar nelielu atstatumu uz cepšanas paplātes **9**, kas izklāta ar cepampapīru.
8. Grilēšanas un cepšanas krāsnī iepriekš uzsildiet līdz apm. 120 °C temperatūrai, cepšanas no augšas un apakšas režīmā.
9. Cepiet bezē cepumus apm. 120 °C temperatūrā, cepšanas no augšas un apakšas režīmā, apm. 2 stundas.

Sviesta grauzdiņi

Sastāvdaļas:

2 šķēles tostermaizes
1 ēd.k. sviesta

Pagatavošana:

1. Sagrieziet tostermaizi mazos kubiņos.
2. Izkausējiet sviestu katlā ar nelielu karstumu un iemaisiet tajā tostermaizi.
3. Izklājiet cepšanas paplāti **9** ar cepampapīru un vienmērīgi izklājiet uz tās tostermaizes kubiņus.
4. Cepiet tostermaizes kubiņus apm. 170 °C temperatūrā, cepšanas no augšas režīmā, uz augšējās sliedes. Pēc apm. 7–10 minūtēm apgrieziet tostermaizes kubiņus un cepiet tos vēl 7–10 minūtes, līdz tostermaizes kubiņi ir zeltaini brūni.

Norāde: jūs varat parastā sviesta vietā lietot arī zaļumu vai ķiploku sviestu. Tādā gadījumā samazina cepšanas ilgumu par apm. 5 minūtēm.

Bagetes ar malto gaļu

Sastāvdaļas:

2 bagetes

250 g maltās gaļas (cūkgaļas un liellopa gaļas maisījums)

2 tomāti

1 sīpols (kubiņos)

2 ēd.k. tomātu biezeņa

40 g rīvēta parmezāna siera

4 siera šķēles

Sāls un pipari

Pagatavošana:

1. Pārgrieziet bagetes uz pusēm un izgrebiet tajās iedobumus.
2. Samaisiet malto gaļu ar tomātu biezeni, sīpoliem, parmezāna sieru, nedaudz sāli un pipariem.
3. Izveidojiet no maltās gaļas 4 vienāda izmēra, pēc iespējas plakanas formas kotletes un ielieciet tās bagetes pusītēs.
4. Sagrieziet tomātus šķēlēs un uzlieciet tās uz bagetēm.
5. Uzlieciet uz bagetēm siera šķēles.
6. Uzlieciet bagetes uz cepšanas paplātes **9** un cepiet tās apm. 225 °C temperatūrā iepriekš sakarsētā krāsnī, cepšanas no augšas un apakšas režīmā, apm. 20 minūtes uz apakšējās sliedes.

Norāde: jūs varat maltajai gaļai pievienot arī baziliku, čili vai citas garšvielas.

Ziedkāposts (gratēns)

Sastāvdaļas:

½ galviņa ziedkāposta (apm. 250 g)

3 citrona šķēles

1 ēd.k. sviesta

1 tēj.k. ar kaudzi miltu

1 ēd.k. citronu sulas

1 ēd.k. maņdeļu skaidiņu

2 ēd.k. siera (rīvēta)

Sāls, pipari, muskatrieksts

Pagatavošana:

1. Sadaliet ziedkāpostu rozetēs un nomazgājiet tās.
2. Vāriet ziedkāpostu kopā ar citrona šķēlēm verdošā sālsūdenī 8–10 minūtes, līdz ziedkāposts ir vidēji stīgs. Nokāšot ziedkāpostu, saglabājiet apm. 150 ml ūdens, kurā tas tika vārīts.
3. Izkausējiet sviestu katlā, pievienojiet miltus un nepārtraukti maisiet apm. 1 minūti.

4. Nepārtraukti maisot, pievienojiet ūdeni, kurā tika vārīts ziedkāposts, un vāriet apm. 2 minūtes. Ja miltu masa kļūst pārāk stingra, pamazām pievienojiet vēl mazliet ūdens, līdz tiek sasniegta krēmveida konsistence. Pievienojiet citronu sulu, sāli, piparus un muskatkietu pēc garšas.
5. Ielieciet ziedkāpostu sacēpumu veidnē (ar apm. 14 cm diametru) un vienmērīgi pārlejiet pāri mērci.
6. Pa virsu pārkaisiet sieru un mandeļu skaidiņas.
7. Novietojiet sacēpumu veidni uz cepšanas paplātes [9].
8. Cepiet sacēpumu apm. 200 °C temperatūrā iepriekš sakarsētā cepeškrāsnī, cepšanas no augšas un apakšas režīmā, apm. 20 minūtes uz apakšējās sliedes.

9. Uzlieciet kārtainās mīklas kabatiņas uz cepšanas paplātes [9]. Atstājiet pietiekamu atstātumu starp kabatiņām, jo kārtainā mīkla izplešas.
10. Cepiet kārtainās mīklas kabatiņas apm. 220 °C temperatūrā, cepšanas no augšas un apakšas režīmā, apm. 25–30 minūtes. Kārtainajai mīklai vajadzētu kļūt gaiši brūnai.

Norāde: ar norādīto daudzumu pietiek vairākām cepšanas paplātēm [9].

Kārtainās mīklas kabatiņas ar laša pildījumu

Sastāvdaļas:

- 1 iepak. kārtainās mīklas plāksņu (apm. 8 gab.)
- 1 iepak. kūpināta laša šķēlēs (apm. 200 g)
- 1 citrons
- 1 sīpols
- 1 iepak. svaigā krēmsiera (200 g)
- Svaigas dilles
- Sāls un pipari
- 1 olas dzeltenus

Pagatavošana:

1. Atdaliet kārtainās mīklas plāksnes vienu no otras un, ja nepieciešams, ļaujiet tām atkust.
2. Samaisiet svaigo krēmsieru ar sāli, pipariem un sulu no viena citriona.
3. Sagriežiet sīpolu mazos kubiņos.
4. Pievienojiet pusi laša un sīpolus svaigā krēmsiera masai un rupji sablenderējiet visu kopā ar rokas mikseri.
5. Sagriežiet atlikušo lasi smalkās strēmelītēs.
6. Pievienojiet masai lasi un dilles un samaisiet visu.
7. Uzlieciet pa vienai ēdamkarotei masas uz katras kārtainās mīklas plāksnes un aizlokiet tās.
8. Izveidotās kabatiņas apsmērējiet ar olas dzeltenumu.

Tristar Europe B.V.

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

Last Information Update · Tietojen tila
Informationsstatus · Tilstand af information
Stan informacji · Informācijas pobūdis
Info esitamise aeg · Informācija aktualizēta:
08/2025 · Ident.-No.: PD-9007082025-2



IAN 500468_2504