



MINI-BACKOFEN/MINI OVEN SGB 1200 B5

DE

MINI-BACKOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

RO MD

CUPTOR

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

BG

МИНИ ФУРНА

Инструкции за обслужване и безопасност

PL

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

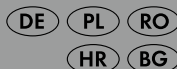
Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

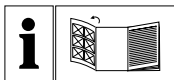
HR

MINI PEĆNICA

Upute za posluživanje i za Vašu
sigurnost

IAN 437396-2304





DE

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

PL

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

RO MD

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

HR

Prije čitanja, otvorite stranicu sa prikazima i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

BG

Преди да прочетете отворете на страницата с фигурите, след което се запознайте с всички функции на уреда.

DE	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	21
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	37
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	53
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	69



Legende der verwendeten Piktogramme	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	Seite	7
Teilebeschreibung.....	Seite	7
Technische Daten.....	Seite	7
Lieferumfang.....	Seite	7
Sicherheitshinweise	Seite	7
Produkt aufstellen	Seite	10
Vor der ersten Inbetriebnahme	Seite	11
Inbetriebnahme	Seite	12
Grillen und Backen.....	Seite	13
Reinigung und Pflege	Seite	14
Aufbewahrung	Seite	15
Fehlerbehebung	Seite	15
Entsorgung	Seite	15
Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	Seite	16
Garantie und Service	Seite	16
Garantie.....	Seite	16
Serviceadresse.....	Seite	16
Rezepte	Seite	17

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

Mini-Backofen

● Einleitung



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

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

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


● Lieferumfang

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



Sicherheitshinweise

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

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

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

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



Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag

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

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

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


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



Vermeiden Sie Brand- und Verletzungsgefahr

- Decken Sie das Produkt nicht mit Gegenständen ab, während Sie

es verwenden. Eine übermäßige Wärmeentwicklung kann zu Brandentwicklung führen.

- Lassen Sie das Produkt während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Eine übermäßige Wärmeentwicklung kann zur Brandentwicklung führen.
- Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Produkt.
- Schließen Sie das Produkt nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen am Produkt stets frei sind. Überhitzungsgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
-  Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse während der Benutzung, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür einen Topflappen o. Ä., um Verbrennungen zu vermeiden!
- Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor das Produkt abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Garraum.

Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.

- Lassen Sie das Produkt nach dem Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie es transportieren.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Produkt hantieren!
- Betreiben Sie das Produkt nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.



Gefahr von Sachbeschädigung

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Betreiben Sie das Produkt ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Produkts

befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.).

- Verwenden Sie das Backblech nicht zur Lagerung und Verarbeitung von säurehaltigen, alkalischen oder salzigen Speisen!
- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 Hz oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 Hz bzw. auf 60 Hz ein.



LEBENSMITTELECHT!

Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

● Produkt aufstellen

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

Hinweis: Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.

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

- Stellen Sie das Produkt nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

- Stellen Sie das Produkt niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
 - Der Abstand des Produktes zu Hängeschränken, Decken, Wänden oder Ähnlichem muss nach oben hin mindestens 10 cm und zur rechten und linken Seite jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Produkt z. B. nicht in Schränke o. Ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Produkts möglich und es könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.
 - Stellen Sie das Produkt nur auf eine hitzebeständige Unterlage. Andernfalls besteht Brandgefahr und das Produkt kann beschädigt werden. Der Bereich unter dem Boden des Produkts kann sich verfärben und beschädigt werden. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.
 - Stellen Sie das Produkt auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund (z. B. Edelstahlarbeitsplatten oder Natursteinarbeitsplatten wie Granit) auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Produkt.
 - Schieben Sie das Produkt mit der Rückseite bis an die Wand. Die Abstandhalter an der Rückseite müssen die Wand berühren. Achten Sie darauf, dass die Wand aus hitzebeständigem Material besteht, z. B. ein Fliesenspiegel, Naturstein oder Granit.
- **Vor der ersten Inbetriebnahme**
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
 - Drehen Sie den Temperaturregler **2** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die höchste Temperatur.
 - Drehen Sie den Funktionsschalter **4** auf Ober- und Unterhitze **☐**.
 - Öffnen Sie die Glastür und lassen Sie diese für diesen Vorgang geöffnet.
 - Entnehmen Sie eventuell eingesetztes Zubehör aus dem Garraum.
 - Drehen Sie den Timer **6** auf 20 Minuten. Das Produkt schaltet sich nach 20 Minuten automatisch ab. Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, stellen Sie den Funktionsschalter **4** auf **OFF** und stellen Sie den Timer **6** auf die Position „OFF“.
- Hinweis:** Beim erstmaligen Aufheizen des Produkts kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- Lassen Sie das Produkt abkühlen und reinigen Sie es wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Das Produkt ist nun einsatzbereit.

● Inbetriebnahme

Hinweise zur Glastür:

VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

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

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

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

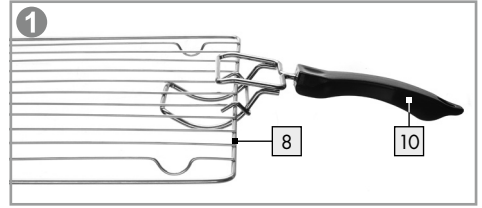
Öffnen und schließen Sie die Glastür stets vorsichtig. Um das Kippen des Ofens zu vermeiden, muss die Tür beim Öffnen und Schließen über die gesamte Bewegung am Griff geführt werden.

Krümellech einlegen:

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

Grillrost verwenden:

- Benutzen Sie immer die Entnahmezange [10], um den Grillrost [8] in das Produkt einzusetzen oder herauszunehmen. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.
- Legen Sie den Grillrost [8] niemals direkt auf die Heizstäbe. Andernfalls besteht Gefahr der Sachbeschädigung.
- Schieben Sie den Grillrost [8] in eine der drei Schienen [1] im Garraum des Produkts.
- Um den heißen Grillrost [8] entnehmen zu können, haken Sie die Entnahmezange [10] so ein, wie in der Abbildung 1 dargestellt.



Backblech verwenden:

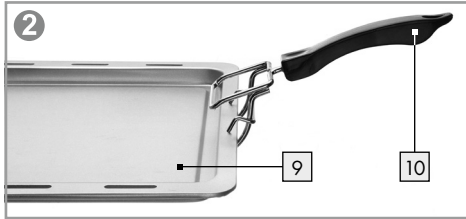
- Benutzen Sie immer die Entnahmezange [10], um das Backblech [9] in das Produkt einzusetzen oder herauszunehmen. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.

VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

- Legen Sie das Backblech [9] niemals direkt auf die Heizstäbe. Andernfalls besteht Gefahr der Sachbeschädigung.
- Verwenden Sie das Backblech [9] nicht zur Lagerung und Verarbeitung von säurehaltigen, alkalischen oder salzigen Speisen!
- Verwenden Sie, wenn möglich, immer Backpapier, um das Backblech [9] sauber zu halten und es vor eingebranntem Fett von Lebensmitteln zu schützen. Wird das Backblech [9] zum Backen mit Fett bestrichen, ist eine gründliche Reinigung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel erforderlich! Kratzen Sie nicht

mit scharfem Besteck auf dem Backblech [9].





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



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

Funktionsschalter:

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

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

Temperaturregler:

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

Dauerbetrieb/Timerbetrieb:

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

- Stellen Sie den Timer [6] auf die gewünschte Garzeit. Die rote Kontrollleuchte [5] leuchtet auf. Nach Beendigung der eingestellten Zeit

erklingt ein Signalton und das Produkt stoppt das Heizen. Die rote Kontrollleuchte [5] erlischt.

- Wenn Sie das Produkt ohne Zeitbegrenzung betreiben wollen (Dauerbetrieb), drehen Sie den Timer [6] gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „ON“. Die rote Kontrollleuchte [5] leuchtet auf. Wenn Sie den Betrieb beenden möchten, drehen Sie den Timer [6] im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“. Die rote Kontrollleuchte [5] erlischt.

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

● Grillen und Backen

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

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

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

3. Lassen Sie das Produkt auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
 - Schließen Sie die Glastür.

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler [2] ein.
 - Wählen Sie mit dem Funktionsschalter [4] die gewünschte Funktion.
 - Stellen Sie mit dem Timer [6] eine Vorheizzeit ein von mindestens 15 Minuten ein. Die rote Kontrollleuchte [5] zeigt an, dass das Produkt eingeschaltet ist. Der Schalter des Timers [6] bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“ zu.
4. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte [3] auf. Legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Grillrost [8] bzw. das Backblech [9] und schieben Sie es in eine der Schienen [1]. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizstäben des Produkts.
5. Schließen Sie die Glastür.
6. Stellen Sie mit dem Timer [6] die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein. Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.
- Hinweis:** Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 10 Minuten beträgt, stellen Sie den Timer [6] zunächst auf 20 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.
- Das Produkt schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus, ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchten [5]/[3] erlöschen. Wenn Sie den Heizvorgang vorzeitig unterbrechen wollen, drehen Sie den Temperaturregler [2] bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, stellen Sie den Funktionsschalter [4] auf **OFF** und stellen Sie den Timer [6] auf die Position „OFF“. Oder stellen Sie den Timer [6] auf die Position „ON“, um das Produkt ohne Zeitbegrenzung zu betreiben; wenn Sie den Betrieb beenden wollen, drehen Sie den Timer [6] auf die Position „OFF“.
7. Entnehmen Sie nach dem Heizvorgang den Grillrost [8] oder das Backblech [9] mit Hilfe der Entnahmezange [10].

● Reinigung und Pflege

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG!

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

- Reinigen Sie die Entnahmezange **10**, das Backblech **9**, den Grillrost **8** und das Krümelblech **7** in warmem Spülwasser. Verwenden Sie hierzu ein mildes Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

● Aufbewahrung

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

● Fehlerbehebung

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

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

● Entsorgung

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



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender

Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.



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



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den

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

● Vereinfachte EU-Konformitätserklärung

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

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



● Garantie und Service

● Garantie

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

Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

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

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

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

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

● Serviceadresse

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

IAN 437396-2304

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbonno und die Artikelnummer (IAN 437396-2304) als Nachweis für den Kauf bereit.

● Rezepte

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

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

Muffins

Zutaten für 4 Personen:

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

Zubereitung:

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

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toasts:

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

Zubereitung:

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

Tiefgefrorene Mini-Pizza backen

Zubereitung:

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

Spritzgebäck

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Die Butter schaumig schlagen.
2. Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
3. Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
4. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
5. Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.

- Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech [9] legen.
- Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze, ca. 10–15 Minuten auf der oberen Schiene, goldgelb backen.

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

Brötchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Baiser

Zutaten:

- 1 Eiweiß
- Salz
- 45 g Zucker

Zubereitung:

- Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
- Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
- Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
- Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
- Dann auf höchster Stufe steif schlagen.

- Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
- Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Backblech [9] spritzen.
- Den Grill- und Backautomaten auf ca. 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Das Baiser auf der oberen Schiene bei ca. 120 °C Ober- und Unterhitze ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter

Zubereitung:

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

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

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Schneiden Sie die Baguettes auf und hohlen Sie sie aus.

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

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

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

- Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.
- Stellen Sie die Auflaufform auf das Backblech 9.
- Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

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

Zubereitung:





















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

Hinweis: Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche 9.



Legenda zastosowanych piktogramów	Strona 22
Wstęp	Strona 23
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona 23
Opis części	Strona 23
Dane techniczne	Strona 23
Zawartość	Strona 23
Wskazówki bezpieczeństwa	Strona 23
Ustawianie produktu	Strona 27
Przed pierwszym uruchomieniem	Strona 27
Uruchomienie	Strona 28
Grillowanie i pieczenie	Strona 30
Czyszczenie i pielęgnacja	Strona 30
Przechowywanie	Strona 31
Usuwanie usterek	Strona 31
Utylizacja	Strona 32
Uproszczona deklaracja zgodności UE	Strona 32
Gwarancja i serwis	Strona 32
Gwarancja	Strona 32
Adres serwisu	Strona 33
Przepisy	Strona 33

Legenda zastosowanych piktogramów

	Należy przeczytać instrukcje		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 odpowiedzialnych źródeł
	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 ŻYWNÓŚĆ! Produkt nie wpływa ujemnie na właściwości smakowe i zapachowe.	CE	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 dokumentację.

● Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

● Opis części

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

● Dane techniczne

Numer typu:	PD-9007KL
Napięcie sieciowe:	220–240V~, 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 odłączać od sieci.
 - Nie pozostawiać produktu lub opakowania w nieodpowiednich miejscach. Folie/torebki plastikowe, elementy ze styropianu itp. mogą stać się niebezpieczną zabawką dla dzieci.



Porażenie prądem elektrycznym grozi śmiercią

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



Jak uniknąć zagrożenia pożarowego i obrażeń ciała

- Nie zakrywać produktu przedmiotami podczas jego używania. Nadmierne wydzielanie się ciepła może spowodować pożar.
- Nie pozostawiać włączonego produktu bez nadzoru. Nadmierne wydzielanie się ciepła może spowodować pożar.
- Nigdy nie suszyć tekstyliów lub przedmiotów na produkcie, ponad nim lub w nim.
- Produkt należy podłączać wyłącznie do dobrze dostępnego gniazdka wtykowego, aby w razie awarii móc go szybko odłączyć od sieci elektrycznej.
- Zwrócić uwagę na to, aby otwory wentylacyjne produktu zawsze

były wolne. Niebezpieczeństwo przegrzania!

- Kabel sieciowy umieścić tak, aby nikt nie miał możliwości na niego wejść lub potknąć się o niego.
-  Nigdy nie dotykać szklanych drzwiczek ani obudowy podczas użycia, bo stają się bardzo gorące. Do otwierania szklanych drzwiczek używać łapki do garnków itp., aby uniknąć poparzeń!
- Podczas pracy lub przed schłodzeniem produktu nigdy nie dotykać prętów grzejnych lub okienka wizyjnego. Nie sięgać do komory pieczenia podczas pracy urządzenia. Odczekać, aż produkt się schłodzi. W innym razie można się poparzyć.
- Przed transportowaniem najpierw pozostawić produkt do schłodzenia.
- Podczas obsługi gorącego produktu zawsze używać rękawicy kuchennej lub łapki do garnków!
- Nie używać produktu z minutnikiem zewnętrznym lub osobnym systemem zdalnego sterowania.



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.
- 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.

● 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 pozostawiając je otwarte dla tego procesu.
- Wyjąć ewentualnie założone akcesoria z komory pieczenia.

- Przekręcić minutnik [6] na 20 minut. Produkt wyłącza się automatycznie po 20 minutach. Jeśli nagrzewanie ma zostać przerwane przed czasem, przekręcić regulator temperatury [2] w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu, ustawić przełącznik funkcji [4] na **OFF** i minutnik [6] na pozycji „OFF”.
Wskazówka: Przy pierwszym nagrzewaniu produktu może dojść wskutek uwarunkowanych produkcją pozostałości do wytworzenia się lekkiego dymu i zapachu. Jest to normalne i całkowicie bezpieczne. Zapewnić wystarczającą wentylację, na przykład otworzyć okno.
- Pozostawić produkt do schłodzenia i oczyścić, jak jest to opisane w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Produkt jest gotowy do użycia.

● Uruchomienie

Wskazówki dotyczące szklanych drzwiczek: OSTROŻNIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH!

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

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

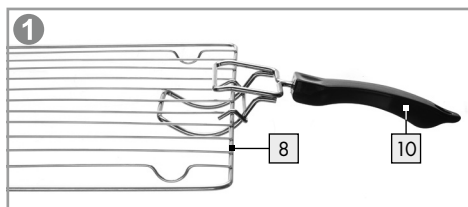
Zawsze ostrożnie otwierać i zamykać szklane drzwiczki. Aby zapobiec przechyleniu się piekarnika, drzwiczki muszą być prowadzone przez uchwyt podczas całego ruchu podczas otwierania i zamykania.

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 pręt grzejny. 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.

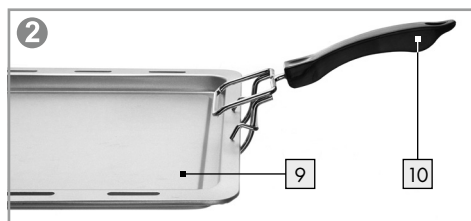


Zastosowanie blachy do pieczenia:

- 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 prętę grzejną. 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 sztuczkami 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 pozycji „ON” lub na wybrany czas pieczenia (minuty).

Przełącznik funkcji:

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

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

Regulator temperatury:

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

Tryb pracy ciągłej/tryb minutnika:

Za pomocą minutnika [6] można ustawić czas pieczenia:

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

Wskazówka: Minutnika [6] można używać również bez funkcji grzania do krótkiego pomiaru czasu. W tym celu ustawić przełącznik funkcji [4] na **OFF**. Następnie ustawić wybrany czas na minutniku [6]. Przełącznik minutnika [6] przesuwa się teraz w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję „OFF”. Sygnał dźwiękowy włącza się po upływie ustawnego 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, pominiąć 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 żdaną 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, słychać sygnał dźwiękowy i gasną 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 reszki 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 szczytce 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 gniazdka 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.

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
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 wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

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

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

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

● Adres serwisu

Teknihall Elektronik GmbH
Alfred-Nobel-Str. 1
63128 Dietzenbach
NIEMCY
00800 333 00 888*
smartwares-service-pl@teknihall.com
*Połączenie bezpłatne

IAN 437396-2304

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować jako dowód zakupu paragon i numer artykułu (IAN 437396-2304).

● 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.

Test hawajski

Składniki na 4 tosty:

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

Przygotowanie:

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

Pieczenie mrożonej mini pizzy

Przygotowanie:

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

Krucze ciasteczka

Składniki:

- 125 g masła
- 125 g cukru
- 1 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].

Butki

Składniki:

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

Przygotowanie:

1. Wszystko dobrze wyrobić i uformować z tego małe butki.
2. Butki 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 zmieszać go z żółtkiem, w innym razie pianą z białka nie będzie sżywna.
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 pianą z białek zacznie sżywnieć.
5. Następnie ubić na sżywno na najwyższych obrotach.
6. Dodać pozostały cukier. W ten sposób masa bezowa uzyska wymaganą sżywność.
7. Napełnić 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 wmieszać 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 połówce 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 mąki
- 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 odcedzania 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 zapiekankę w ok. 200 °C we nagrzanym piekarniku przy grzaniu górnym i dolnym przez ok. 20 minut na dolnej szynie.
9. Włożyć kieszenie z ciasta francuskiego na blasze do pieczenia [9]. Pozostawić wystarczająco dużo miejsca między każdą kieszenią, ponieważ ciasto francuskie urośnie.
10. Kieszenie z ciasta francuskiego piec na dolnej szynie w ok. 220 °C przy grzaniu górnym i dolnym przez ok. 25–30 minut. Ciasto francuskie powinno lekko zbrązowieć.

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

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.

Legenda pictogramelor utilizate	Pagina	38
Introducere	Pagina	39
Utilizare conformă scopului.....	Pagina	39
Descrierea componentelor	Pagina	39
Date tehnice	Pagina	39
Pachetul de livrare	Pagina	39
Indicații de siguranță	Pagina	39
Amplasarea produsului	Pagina	42
Anterior primei puneri în funcțiune	Pagina	43
Punerea în funcțiune	Pagina	44
Grătar și coacere.....	Pagina	45
Curățare și întreținere	Pagina	46
Depozitare	Pagina	47
Depanare	Pagina	47
Înlăturare	Pagina	47
Declarație de conformitate UE simplificată	Pagina	48
Garanție și service	Pagina	48
Garanție	Pagina	48
Adresa de service	Pagina	48
Rețete	Pagina	49

Legenda pictogramelor utilizate

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

Cuptor

● Introducere



Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acesta conține informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea acestui produs, familiarizați-vă mai întâi cu instrucțiunile de utilizare și de siguranță. Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.

● Utilizare conformă scopului

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

● Descrierea componentelor

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

● Date tehnice

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

● Pachetul de livrare

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



Indicații de siguranță

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



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

Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați în apropierea materialului de ambalaj. Există pericol de asfixiere datorită materialului

de ambalaj. Copiii subapreciază deseori pericolele.

- Nu lăsați produsul la îndemâna copiilor.
- Acest produs nu este o jucărie și nu trebuie să ajungă în mâna copiilor. Copiii nu pot recunoaște pericolele, cauzate de utilizarea acestui produs.
- Copiii nu au voie să se joace cu produsul.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii de peste 8 ani, precum și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, doar dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea sigură a aparatului și pericolele ce pot rezulta.
- Curățarea produsului și întreținerea acestuia nu trebuie realizate de către copii, decât în cazul în care, aceștia au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați.
- Copii sub 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablurile de conexiune.
- Separați produsul întotdeauna de rețea, dacă nu este supravegheat sau în timpul curățării.
- Nu lăsați produsul sau ambalajul împrăștiate prin locuință.

Foliile/pungile din plastic, componentele de polistiren etc. pot deveni jucării periculoase pentru copii.



Evitați pericolul de moarte datorat șocului electric


- Înainte de fiecare conectare la rețea, verificați produsul cu privire la eventuale deteriorări. Nu folosiți niciodată produsul dacă ați identificat deteriorări.
- Scoateți imediat ștecărul din priză, dacă percepeți un miros sau zgomot neobișnuit sau dacă ați identificat o defecțiune.
- Asigurați-vă ca în timpul funcționării cablul de alimentare de la rețea să nu se ude sau umezească niciodată.
- Nu scufundați produsul în apă sau în alte lichide.
- Protejați produsul împotriva umidității, picăturilor de apă și stropirii.
- Nu așezați obiecte umplute cu lichide ca de ex.: vase, pe produs.
- Dacă pătrunde lichid în produs, scoateți imediat ștecărul din priză. Verificați produsul înainte de o nouă punere în funcțiune.

- Protejați cablul de alimentare de la rețea contra muchiiilor ascuțite, solicitărilor mecanice și suprafețelor fierbinți.
- Apucați numai zona izolată a ștecărului în momentul conectării sau deconectării de la curentul de rețea!
- Utilizați produsul numai în încăperi uscate, niciodată în aer liber sau în mediu umed.
- După utilizare și înainte de fiecare curățare separați întotdeauna produsul de rețeaua de curent. Produsul mai consumă puțin curent chiar și în stare oprită, atunci când este conectat la rețeaua de alimentare cu curent. Pentru a opri produsul complet, scoateți ștecărul din priză.
- Nu deschideți niciodată componentele electrice și nu introduceți obiecte în acestea. Astfel de intervenții reprezintă pericole de moarte prin electrocutare.
- Atunci când este deteriorat cablul de alimentare de la rețea al acestui produs, cablul trebuie înlocuit de către producător sau serviciul pentru clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară, pentru a evita pericolele.
- Înainte de utilizare asigurați-vă că tensiunea de rețea existentă

corespunde cu tensiunea de funcționare, necesară a produsului (220-240V~, 50/60 Hz).



Evitați pericolul de incendiu și de vătămare

- Nu acoperiți produsul cu obiecte, în timp ce îl utilizați. Producerea de căldură în exces poate cauza incendii.
- Nu lăsați produsul nesupravegheat în timpul funcționării. Producerea de căldură în exces poate cauza incendii.
- Nu uscați niciodată articole textile sau obiecte pe, deasupra sau în produs.
- Conectați produsul numai la o priză ușor accesibilă, pentru ca în cazul apariției de defecțiuni să puteți separa produsul de rețeaua electrică.
- Asigurați-vă că orificiile de aerișire de la produs să fie mereu libere. Pericol de supraîncălzire!
- Instalați cablul de alimentare astfel încât, nimeni să nu poată să pășească sau să se împiedice de acesta.
-  Nu atingeți niciodată ușa de sticlă sau carcasa în timpul utilizării, deoarece acestea devin foarte fierbinți. Pentru


deschiderea ușii de sticlă folosiți o lavetă de vase sau altele similare, pentru a împiedica arsurile!

- Nu atingeți niciodată elementele de încălzire sau fereastra de vizualizare în timpul funcționării sau înainte ca produsul să se fi răcit. Nu interveniți în cuptor în timpul funcționării. Așteptați până când produsul s-a răcit. În caz contrar v-ați putea arde.
- Lăsați produsul să se răcească după utilizare, înainte de a-l transporta.
- Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie sau lavete de vase, când lucrați cu produsul fierbinte!
- Nu folosiți produsul cu un temporizator extern sau un sistem separat cu telecomandă.



Pericol de daune materiale

- Asigurați-vă ca produsul, cablul de alimentare de la rețea sau ștecherul să nu intre în contact cu surse de căldură precum plitele de cuptor sau focul deschis.
- Utilizați produsul numai cu accesoriile originale livrate.
- Nu îndoțiți sau striviți cablul de alimentare.

- Apucați întotdeauna cablul de curent de ștecher și nu trageți de cablul de alimentare.
- Aveți grijă ca în timpul funcționării să nu se afle materiale ușor inflamabile în imediata apropiere a produsului (de ex.: prosop de bucătărie, lavete pentru vase etc.).
- Nu folosiți tava de copt pentru depozitarea și prelucrarea alimentelor acide, alcaline sau sărate!
- Nu sunt necesare niciun fel de măsuri din partea utilizatorului, pentru a regla produsul la 50 sau 60 Hz. Produsul se reglează automat la 50 respectiv, la 60 Hz.
-  **SIGUR PENTRU ALIMENTE!** Caracteristicile gustative și olfactive nu sunt influențate de acest produs.

● Amplasarea produsului

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

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

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

- Nu amplasați produsul în imediata apropiere a apei, de ex.: lângă chiuvete, vane de spălat

sau în beciuri umede. În caz contrar există risc de electrocutare.

- Nu amplasați produsul niciodată sub dulapuri suspendate sau pe lângă perdele sau alte obiecte inflamabile.
- Distanța produsului față de dulapuri suspendate, tavane, pereți sau altele similare trebuie să fie în sus minimum 10 cm și în partea dreapta și stânga de câte 5 cm. De aceea produsul nu trebuie amplasat de ex.: în dulapuri sau altele similare. În caz contrar nu este posibilă o aerisire suficientă a produsului și se poate cauza un incendiu sau produsul poate fi deteriorat.
- Așezați produsul numai pe o suprafață rezistentă la temperaturi ridicate. În caz contrar există risc de incendiu și produsul se poate deteriora. Zona de sub partea inferioară a produsului se poate decolora și deteriora. În afară de aceasta pot apărea urme permanente pe o suprafață moale.
- Așezați produsul pe un fundament nivelat, stabil și rezistent la temperaturi ridicate (de ex.: plăci de lucru din oțel inoxidabil sau plăci de lucru din piatră naturală precum granit). Asigurați

o ventilație suficientă în jurul produsului.

- Împingeți produsul cu partea din spate până la perete. Distanțele din partea din spate trebuie să atingă peretele. Aveți grijă ca peretele să fie din material rezistent la temperaturi ridicate, de ex.: faianță, piatră naturală sau granit.

● **Anterior primei puneri în funcțiune**

- Introduceți ștecărul în priză.
- Rotiți regulatorul de temperatură [2] în sensul acelor de ceasornic până la capăt la cea mai mare temperatură.
- Rotiți comutatorul de funcții [4] în poziția pentru căldura de sus și de jos [].
- Deschideți ușa de sticlă și lăsați-o deschisă pentru acest procedeu.
- Scoateți eventualele accesorii introduse din cuptor.
- Reglați cronometrul [6] pe 20 de minute. Produsul se oprește automat după 20 de minute. Dacă doriți să întrerupeți procesul de încălzire înainte de timpul reglat, rotiți regulatorul de temperatură [2] contrar sensului acelor de ceasornic până la capăt, reglați comutatorul de funcții [4] la [OFF] și poziționați cronometrul [6] în poziția „OFF”.

Indicație: La prima încălzire a produsului poate apărea puțin fum și se poate forma un miros datorită resturilor cauzate de fabricație. Acest lucru este normal și nu este periculos. Asigurați o ventilație suficientă, de exemplu deschideți fereastra.

- Lăsați să se răcească produsul și curățați-l ca în modul descris în capitolul „Curățare și întreținere”.

Produsul este acum gata de utilizare.

● Punerea în funcțiune

Indicații privind ușa din sticlă:

PRECAUȚIE! PERICOL DE DAUNE MATERIALE!

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

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

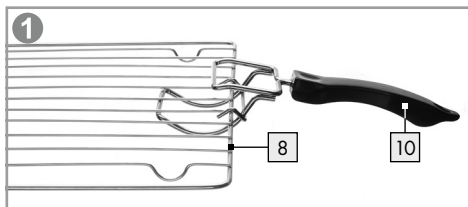
Deschideți și închideți ușa din sticlă întotdeauna cu atenție. Pentru a împiedica răsturnarea cuptorului, ușa trebuie condusă la deschidere și închidere prin toată mișcarea de la mâner.

Introducerea tăvii pentru reziduuri:

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

Utilizarea grătarului:

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



Utilizarea tăvii de copt:

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

PRECAUȚIE! PERICOL DE DAUNE MATERIALE!

- Nu puneți tava de copt [9] niciodată direct pe elementele de încălzire. În caz contrar există pericol de daune materiale.
- Nu folosiți tava de copt [9] pentru depozitarea și prelucrarea alimentelor acide, alcaline sau sărate!
- Folosiți pe cât posibil întotdeauna hârtie de copt, pentru a menține tava de copt [9] curată și a o proteja contra grăsimii arse din alimente. Dacă tava de copt [9] se unge cu grăsime pentru copt, este necesară o curățare temeinică cu apă caldă și detergent fin de vase! Nu zgâriați cu tacâmuri ascuțite tava de copt [9].

- Împingeți tava de copt [9] în una dintre cele trei șine [1] din cuptor.
- Pentru a putea scoate tava de copt [9] fierbinte, agățați cleștele [10] ca în fig. 2.



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

Comutator funcții:

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

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

Regulator de temperatură:

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

Funcționare permanentă/funcționare cu cronometru:

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

- Reglați cronometrul [6] la durata de preparare dorită. Becul de control roșu [5] se aprinde. După scurgerea duratei reglate se aude un semnal sonor și produsul oprește încălzirea. Becul de control roșu [5] se stinge.

- Dacă doriți să folosiți produsul fără limitare temporală (funcționare continuă), rotiți cronometrul [6] contrar sensului acelor de ceasornic în poziția „ON”. Becul de control roșu [5] se aprinde. Dacă doriți să opriți funcționarea, rotiți cronometrul [6] în sensul acelor de ceasornic în poziția „OFF”. Becul de control roșu [5] se stinge.

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

● Grătar și coacere

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

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

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

3. Lăsați să se încălzească produsul la temperatura dorită:
 - Închideți ușa din sticlă.
 - Reglați temperatura dorită cu regulatorul de temperatură [2].

- Selectați cu comutatorul de funcții [4] funcția dorită.
 - Reglați cu cronometrul [6] o durată de preîncălzire de minimum 15 minute. Becul de control roșu [5] indică faptul că produsul este pornit. Comutatorul cronometrului [6] se mișcă acum contrar sensului acelor de ceasornic înspre poziția „OFF”.
 - 4. Odată ce s-a atins temperatura reglată, becul de control verde [3] se aprinde. Puneți alimentele pentru grătar respectiv copt pe grătar [8] respectiv tava de copt [9] și împingeți-o în una dintre șine [1]. La aceasta aveți grijă la o distanță suficientă a alimentelor pentru grătar respectiv copt față de pereții interiori și elementelor de încălzire ale produsului.
 - 5. Închideți ușa din sticlă.
 - 6. Cu cronometrul [6] reglați durata de gătit la grătar respectiv de copt dorită. Durata maximă de gătit la grătar respectiv de copt este de 60 de minute.
- Indicație:** Dacă durata alimentelor dvs. pentru grătar respectiv copt este mai mică decât 10 minute, reglați cronometrul [6] mai întâi la 20 de minute și apoi înapoi la durata de grătar respectiv copt dorită.
- Produsul se oprește automat după durata reglată, se aude un semnal sonor și becurile de control [5]/[3] se sting. Dacă doriți să întrerupeți procesul de încălzire înainte de timpul reglat, rotiți regulatorul de temperatură [2] până la capăt contrar sensului acelor de ceasornic, reglați comutatorul de funcții [4] la [OFF] și poziționați cronometrul [6] în poziția „OFF”. Sau aduceți cronometrul [6] în poziția „ON”, pentru a folosi produsul fără limitare temporală, dacă doriți să opriți funcționarea rotiți cronometrul [6] în poziția „OFF”.
- 7. După procesul de încălzire scoateți grătarul [8] sau tava de copt [9] cu ajutorul cleștelui [10].

● Curățare și întreținere

AVERTISMENT! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

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

PRECAUȚIE! PERICOL DE DAUNE MATERIALE!

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

● Depozitare

- Depozitați produsul curățat și accesoriile sale într-un loc curat, fără praf și uscat.

- Puteți înfășura cablul de alimentare în jurul distanțierelor din spatele produsului.

● Depanare

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

Dacă defecțiunile nu se pot remedia prin acțiunile menționate mai sus sau dacă identificați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă departamentului nostru de service.

● Înlăturare

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



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



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



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoiul menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predați-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

● **Declarație de conformitate UE simplificată**

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

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



● **Garanție și service**

● **Garanție**

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

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

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

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

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

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

Tempul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

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

● **Adresa de service**

Teknihall Elektronik GmbH
Alfred-Nobel-Str. 1
63128 Dietzenbach
GERMANIA
0800 896 144*
smartwares-service-ro@teknihall.com
smartwares-service-md@teknihall.com
* număr telefonic gratuit

IAN 437396-2304

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 437396-2304) ca dovadă de achiziție.

● Rețete

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

Indicație: Respectați indicațiile de preparare de pe ambalajul alimentelor.

Brioșe

Ingrediente pentru 4 persoane:

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

Preparare:

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

Toast hawaii

Ingrediente pentru 4 porții de toast:

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

Preparare:

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

Coacere mini-pizza congelată

Preparare:

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

Prăjitură din aluat fraged

Ingrediente:

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

Preparare:

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

cca. 10–15 minute pe șina de sus, până devine aurie.

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

Pituțe

Ingrediente:

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

Preparare:

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

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

Bezele

Ingrediente:

1 albuș de ou
sare
45 g zahăr

Preparare:

1. Puneți albușul de ou răcit într-un castron fără grăsimi. Nu trebuie să se amestece gălbenuș de ou, deoarece în caz contrar spuma din albușul de ou nu se întărește.
2. Bateți albușul de ou la o treaptă redusă, ca să nu se formeze bule prea mari în spumă.
3. Condimentați cu o priză de sare.
4. Adăugați treptat jumătate din zahăr, când spuma începe să se întărească.
5. Apoi bateți la cea mai înaltă treaptă.
6. Adăugați restul de zahăr. Astfel masa de bezele obține consistența necesară.
7. Umpleți masa de bezele într-un sprîț pentru aluaturi cu gura sub formă de stea și formați

la distanță mică rozete, limbi sau alte forme pe tava de copt [9] tapetată cu hârtie de copt.

8. Preîncălziți cuptorul la cca. 120 °C căldură de sus și de jos.
9. Coaceți bezele pe șina de sus la cca. 120 °C căldură de sus și de jos pentru cca. 2 ore.

Crutoane de unt

Ingrediente:

2 felii de pâine toast
1 lingură unt

Preparare:

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

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

Baghete cu carne măcinată

Ingrediente:

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

Preparare:

1. Tăiați baghetele pe lungime și scoateți miezul.
2. Amestecați carnea măcinată, pasta de roșii, ceapa, parmezanul puțină sare și piper.
3. Formați carnea măcinată în 4 chifteluțe la fel de mari, pe cât posibil de plate și puneți-le pe jumătățile de baghete.

4. Tăiați roșiile felii și puneți-le pe baghete.
5. Puneți brânza pe baghete.
6. Puneți baghetetele pe o tavă de copt [9] și coaceți-le la cca. 225 °C în cuptorul preîncălzit la căldură de sus și de jos pentru cca. 20 de minute pe șina de jos.

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

Conopidă (gratinată)

Ingrediente:

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

Preparare:

1. Împărțiți conopida în buchețele și spălați-o.
2. Fierbeți conopida cu feliile de lămâie în apă clocotită cu sare pentru 8–10 minute, astfel încât conopida să fie al dente. La scurgerea apei rețineți cca. 150 ml de apă fiartă.
3. Într-un vas topiți untul și prăjiți făina amestecând continuu cca. 1 minut.
4. Adăugați apa în care ați fiert conopida amestecând continuu și lăsați să fiarbă cca. 2 minute. Dacă făina devine prea tare mai adăugați treptat apă, până când obțineți o consistență cremoasă. Condimentați cu suc de lămâie, sare, piper și nucșoară.
5. Puneți conopida într-o caserolă (diametru de cca. 14 cm) și turnați sosul uniform deasupra.
6. Presărați brânza și batoanele de migdale deasupra.
7. Puneți caserola pe tava de copt [9].
8. Gratinați suflul la cca. 200 °C în cuptorul preîncălzit la căldură de sus și de jos pentru cca. 20 de minute pe șina de jos.

Pateuri umplute cu somon

Ingrediente:

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





















Preparare:

1. Desfaceți foile de foietaj și după caz, lăsați să se decongeleze.
2. Amestecați brânza proaspătă cu sare, piper și sucul de la o lămâie.
3. Tăiați ceapa în cubulețe fine.
4. Adăugați jumătate din somon și ceapa la masa de brânză proaspătă și zdrobiți grosier cu un mixer vertical.
5. Restul de somon tăiați în fâșii fine.
6. Adăugați somonul și mărarul la masă și amestecați totul.
7. Puneți câte o lingură din masă pe foaia de foietaj și împăturiți-o.
8. Ungeți pateul format cu gălbenuș.
9. Puneți pateurile pe tava de copt [9]. Lăsați suficientă distanță între pateuri, deoarece aluatul de foietaj mai crește.
10. Lăsați să se coacă pateurile pe șina de jos la cca. 220 °C căldură de sus și de jos pentru cca. 25–30 de minute. Aluatul de foietaj trebuie să devină ușor maroniu.

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



Značenje korištenih simbola	Stranica	54
Uvod	Stranica	54
Namjenska uporaba	Stranica	55
Opis dijelova	Stranica	55
Tehnički podaci	Stranica	55
Opseg isporuke	Stranica	55
Sigurnosne upute	Stranica	55
Postavljanje proizvoda	Stranica	58
Prije prvog puštanja u rad	Stranica	59
Puštanje u rad	Stranica	59
Roštiljanje i pečenje	Stranica	61
Čišćenje i njega	Stranica	62
Čuvanje	Stranica	62
Uklanjanje pogrešaka	Stranica	62
Zbrinjavanje	Stranica	63
Pojednostavljena EU-izjava o sukladnosti	Stranica	63
Garancija i servis	Stranica	63
Garancija	Stranica	63
Adresa servisa	Stranica	64
Recepti	Stranica	64

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

Mini pećnica

● Uvod



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

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

● Namjenska uporaba

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

● Opis dijelova

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

● Tehnički podaci

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

● Opseg isporuke

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



Sigurnosne upute

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



UPOZORENJE!

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

Ne ostavljajte djecu nikada bez nadzora s ambalažnim materijalom. Prijeti opasnost od gušenja ambalažnim materijalom. Djeca često podcjenjuju opasnosti.

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

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

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



Izbjegnite opasnost po život od strujnog udara

- Prije svakog priključenja na strujnu mrežu, provjerite proizvod na sva moguća oštećenja. Ne koristite proizvod nikada, ako ustanovite bilo kakva oštećenja.
- Odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice ako primijetiti neobičan zvuk i miris ili u slučaju prepoznatog kvara.

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


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



Izbjegnite opasnost od požara i ozljeda

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

slučaju kvara možete brzo otpojiti od strujne mreže.

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



Opasnost od materijalne štete

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



PRIKLADNO ZA NAMIRNICE! Ovaj

proizvod ne utječe na svojstva okusa i mirisa.

● Postavljanje proizvoda

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

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

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

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

požara i proizvod se može oštetiti. Područje ispod dna proizvoda može promijeniti boju i može se oštetiti. Osim toga, ako je tlo mekano, na podlozi mogu nastati trajni otisci.

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

● Prije prvog puštanja u rad

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

stavite funkcijsku sklopku [4] na [OFF] i stavite tajmer [6] na položaj „OFF“.

Napomena: pri prvom zagrijavanju proizvoda zbog ostataka od proizvodnje može doći do blage pojave dima i mirisa. To je normalno i potpuno bezopasno. Pobrinite se za dovoljnu ventilaciju, primjerice, otvorite prozor.

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

Proizvod je sada spreman za rad.

● Puštanje u rad

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

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

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

Umetanje lima za mrvice:

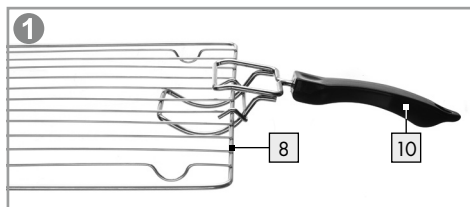
- Ugurajte lim za mrvice [7] ispod donjih grijaćih šipki tako da se nalazi ravno na dnu proizvoda.

Uporaba rešetke za roštiljanje:

- Uvijek upotrebljavajte hvataljke [10] za umetanje u proizvod i vađenje rešetke za roštiljanje [8]. Inače prijeti opasnost od ozljeda.
- Nikada nemojte stavljati rešetku za roštiljanje [8] izravno na

grijaće šipke. U suprotnom postoji opasnost od materijalne štete.

- Gurnite rešetku za roštiljanje [8] u jednu od tri vodilice [1] u prostoru za pečenje proizvoda.
- Da biste mogli izvaditi vruću rešetku za roštiljanje [8] zakačite hvataljku [10] kako je prikazano na slici 1.



Uporaba lima za pečenje:

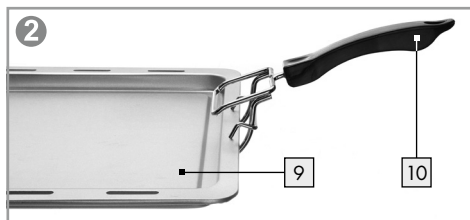
- Uvijek upotrebljavajte hvataljke [10] za umetanje u proizvod i vađenje lima za pečenje [9]. Inače prijeti opasnost od ozljeda.

OPREZ! OPASNOST OD MATERIJALNE ŠTETE!

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

Ako se lim za pečenje [9] radi pečenja maže mašću, potrebno je temeljito čišćenje toplom vodom i blagim deterdžentom za suđe! Nemojte oštrim priborom za jelo strugati po limu za pečenje [9].

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



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

Funkcijska sklopka:

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

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

Regulator temperature:

Regulatorom temperature [2] možete postaviti željenu temperaturu.

Stalni rad/rad tajmera:

S pomoću tajmera [6] možete postaviti vrijeme pečenja:

- Postavite tajmer [6] na željeno vrijeme pečenja. Crvena kontrolna lampica [5] počinje svijetliti. Nakon isteka postavljenog vremena oglašava se zvučni signal i proizvod prestaje sa zagrijavanjem. Crvena kontrolna lampica [5] prestaje svijetliti.
- Ako želite da proizvod radi bez vremenskog ograničenja (stalni rad), okrenite tajmer [6] u smjeru suprotnom od kazaljke sata na položaj „ON“. Crvena kontrolna lampica [5] počinje svijetliti. Ako želite završiti s radom, okrenite tajmer [6] u smjeru kazaljke sata na položaj „OFF“. Crvena kontrolna lampica [5] prestaje svijetliti.

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

● Roštiljanje i pečenje

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

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

Napomena: ovisno o jelu, pećnica se mora prethodno zagrijati. Pridržavajte se uputa dotičnog recepta. Prethodno zagrijavanje ima smisla za vrlo kratka vremena pečenja, za

hrskave korice te za osjetljiva jela koja zahtijevaju konstantnu temperaturu kao što su, primjerice, nabujci. Ako prethodno zagrijavanje nije potrebno, preskočite korak 3.

3. Ostavite proizvod da se zagrije na željenu temperaturu:
 - Zatvorite staklena vrata.
 - Postavite željenu temperaturu s pomoću regulatora temperature [2].
 - Funkcijskom sklopkom [4] odaberite željenu funkciju.
 - Tajmerom [6] namjestite vrijeme zagrijavanja od najmanje 15 minuta. Crvena kontrolna lampica [5] pokazuje da je proizvod uključen. Sklopka tajmera [6] sada se pomiče u smjeru suprotnom od kazaljke sata prema položaju „OFF“.
4. Čim je postignuta postavljena temperatura počinje svijetliti zelena kontrolna lampica [3]. Stavite hranu za roštiljanje, odnosno pečenje na rešetku za roštiljanje [8], odnosno lim za pečenje [9] i gurnite ih u jednu od vodilica [1]. Pri tome pazite na dovoljan razmak hrane za roštiljanje, odnosno pečenje od unutrašnjih stijenki i grijaćih štapova proizvoda.
5. Zatvorite staklena vrata.
6. Tajmerom [6] postavite željeno vrijeme roštiljanja, odnosno pečenja. Maksimalno vrijeme roštiljanja, odnosno pečenja iznosi 60 minuta.

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

Proizvod se automatski isključuje nakon postavljenog vremena, oglašava se zvučni signal, a kontrolne lampice [5]/[3] se isključuju. Ako postupak grijanja želite prekinuti prijevremeno, okrenite regulator temperature [2] u smjeru suprotnom od kazaljke sata do graničnika, stavite funkcijsku sklopku [4] na **OFF** i stavite tajmer [6] na položaj „OFF“. Ili postavite tajmer [6] na položaj „ON“ da bi proizvod radio bez vremenskog ograničenja, a ako želite prestati s radom, okrenite tajmer [6] na položaj „OFF“.

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

● Čišćenje i njega

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

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

OPREZ! OPASNOST OD MATERIJALNE ŠTETE!

- Ne upotrebljavajte abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Mogu oštetiti površinu.
- Nemojte čistiti dijelove proizvoda u perilici posuđa.
- Nemojte čistiti prostor za pečenje sprejom za pećnicu jer se ostaci

na grijaćim šipkama više neće moći ukloniti.

- Očistite proizvod i dijelove pribora najbolje odmah nakon što su se ohladili. Tako će se ostaci namirnica lakše ukloniti.
- Obrišite proizvod vlažnom krpom. Prema potrebi stavite blagi deterdžent na krpu i prebrišite nakon toga krpom navlaženom čistom vodom. Sve dobro osušite.
- Čistite prostor za pečenje i staklena vrata vlažnom krpom. Prema potrebi stavite blagi deterdžent na krpu i prebrišite nakon toga krpom navlaženom čistom vodom. Sve dobro osušite.
- Očistite hvataljke [10], lim za pečenje [9], rešetku za roštiljanje [8] i lim za mrvice [7] u toploj vodi za pranje posuđa. Za to upotrijebite blago sredstvo za pranje posuđa. Nakon čišćenja dobro osušite sve dijelove.

● Čuvanje

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

● Uklanjanje pogrešaka

Smetnja	Uzrok	Rješenje
Proizvod ne funkcionira.	Mrežni kabel nije priključen na električnu mrežu.	Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
	Mrežna utičnica je neispravna.	Upotrijebite drugu mrežnu utičnicu.
	Proizvod je neispravan.	Obratite se servisnoj službi.
Crvena kontrolna lampica [5] svijetli, ali proizvod ne grije.	Funkcijska sklopka [4] je na položaju „OFF“.	Okrenite funkcijsku sklopku [4] na željenu funkciju.
Vrijeme pečenja jela čini se jako dugo.	Staklena vrata jako su često otvarana radi kontrole napretka pečenja.	Nemojte otvarati staklena vrata češće nego što je potrebno.
	Postavljena je pogrešna temperatura.	Provjerite postavke temperature.

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

● Zbrinjavanje

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



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



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



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

● Pojednostavljena EU-izjava o sukladnosti

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

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



● Garancija i servis

● Garancija

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

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

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

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

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

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

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

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

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

● Adresa servisa

Teknihall Elektronik GmbH
Alfred-Nobel-Str. 1
63128 Dietzenbach
NJEMAČKA
00800 333 00 888*
smartwares-service-hr@teknihall.com
* Besplatan broj

IAN 437396-2304

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 437396-2304) kao dokaz o kupnji.

● Recepti

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

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

Muffini

Sastojci za 4 osobe:

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

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

Priprema:

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

Havajski toast

Sastojci za 4 toasta:

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

Priprema:

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

Pečenje zamrznute mini pizze

Priprema:

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

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

Keksi od prhkog tijesta

Sastojci:

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

Priprema:

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

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

Pecivo

Sastojci:

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

Priprema:

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

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

Puslice

Sastojci:

- 1 bjelanjak
- sol
- 45 g šećera

Priprema:

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

Krutoni s maslacem

Sastojci:

- 2 kriške toast kruha
- 1 jušna žlica maslaca

Priprema:

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

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

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

Bageti s mljevenim mesom

Sastojci:

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

Priprema:

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

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

Cvjetača (gratinirana)

Sastojci:

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

Priprema:

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

Lisnato tijesto punjeno lososom

Sastojci:

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

Priprema:

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

Napomena: navedena količina dovoljna je za više limova za pečenje [9](#).



Легенда на използваните пиктограми	Страница	70
Увод	Страница	71
Употреба по предназначение.....	Страница	71
Описание на частите	Страница	71
Технически данни	Страница	71
Обем на доставката.....	Страница	71
Указания за безопасност	Страница	71
Инсталиране на продукта	Страница	75
Преди първото пускане в действие	Страница	76
Пускане в действие	Страница	76
Гриловане и печене	Страница	78
Почистване и поддръжка	Страница	79
Съхранение	Страница	79
Отстраняване на грешки	Страница	80
Изхвърляне	Страница	80
Опростена ЕС декларация за съответствие	Страница	80
Гаранция и сервиз	Страница	81
Гаранция	Страница	81
Гаранционни условия	Страница	81
Обхват на гаранцията.....	Страница	81
Процедура при гаранционен случай	Страница	82
Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване	Страница	82
Сервизно обслужване	Страница	82
Вносител	Страница	82
Адрес на сервиза	Страница	83
Рецепти	Страница	83

Легенда на използваните пиктограми

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

Мини фурна

● Увод



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

● Употреба по предназначение

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

● Описание на частите

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

● Технически данни

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

● Обем на доставката

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



Указания за безопасност

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



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
ОПАСНОСТ ЗА ЖИВОТА**

И ОПАСНОСТ ОТ ЗЛОПОЛУКА ЗА БЕБЕТА И МАЛКИ ДЕЦА!

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

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

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



Избягвайте опасност за живота от токов удар


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

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



Избягвайте опасност от пожар и нараняване

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

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



Опасност от материални щети

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

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



ГОДЕН ЗА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ!

Този продукт не влошава вкусовите и ароматните качества.

● Инсталиране на продукта

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

Указание: Проверете доставката за пълнота и повреди.

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

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

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

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

напр. плочки, естествен камък или гранит.

● Преди първото пускане в действие

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

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

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

Сега продуктът е готов за употреба.

● Пускане в действие

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

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

Ако приготвяте твърде мазни ястия, това може да доведе до повишено задимяване. В този случай не затваряйте напълно стъклената врата, а я оставете отворена с малък процеп: Стъклената врата има положение за фиксиране, така че да е отворена на един процеп. Ако затворите стъклената врата внимателно, тя ще се фиксира в това положение точно преди да се затвори. Винаги отваряйте и затваряйте внимателно стъклената врата. За да се предотврати преобръщане на фурната, движението на пълно отваряне и затваряне на вратата трябва да се изпълнява посредством дръжката.

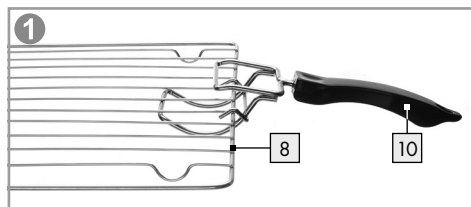
Поставяне на тавата за трохи:

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

Използване на грил скарата:

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

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



Използване на тавата:

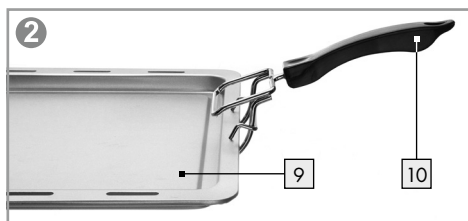
- Винаги използвайте щипката за изваждане [10], за да поставите тавата [9] в продукта или да я извадите. В противен случай съществува опасност от нараняване.

ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не поставяйте тавата [9] директно върху нагревателите. В противен случай съществува опасност от материални щети.
- Не използвайте тавата [9] за съхранение и обработка на киселинни, алкални или солени храни!
- По възможност използвайте винаги хартия за печене, за да поддържате тавата [9] чиста и

да я предпазите от загоряла мазнина от хранителни продукти. Ако тавата [9] е намазана с мазнина за печене, е необходимо основно почистване с топла вода и мек миещ препарат! Не драскайте тавата [9] с остри прибори.

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



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

Функционален превключвател:

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

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

Температурен регулатор:

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

Непрекъснат работен режим/Режим с таймер:

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

- Настройте таймера [6] на необходимото време за готвене. Червената контролна лампа [5] светва. След изтичане на настроеното време прозвучава сигнал и продуктът спира да се нагрива. Червената контролна лампа [5] изгасва.
- Ако искате продуктът да работи без времево ограничение (непрекъснат работен режим), завъртете таймера [6] обратно на часовниковата стрелка в положение „ON“. Червената контролна лампа [5] светва. Ако искате да прекратите работния режим, завъртете таймера [6] по посока на часовниковата стрелка в положение „OFF“. Червената контролна лампа [5] изгасва.

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

● Гриловане и печене

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

1. Поставете тавата за трохи [7] в продукта.
2. Извадете грил скарата [8] и тавата [9] от продукта. При необходимост поставете върху тях хартия за печене или намажете тавата [9] с мазнина, подходяща за печене.
Указание: В зависимост от ястието, фурната трябва да се загрее предварително. Придържайте се към инструкциите в съответната рецепта. Предварителното загреване е подходящо за много кратко време за печене, за хрупкава коричка и деликатни ястия, които изискват постоянна температура, като например суфле. Ако не е необходимо предварително загреване, пропуснете стъпка 3.
3. Оставете продукта да се загрее до необходимата температура:
 - Затворете стъклената врата.
 - Настройте необходимата температура посредством температурния регулатор [2].
 - Посредством функционалния превключвател изберете [4] необходимата функция.
 - Посредством таймера [6] настройте време за предварително загреване от минимум 15 минути. Червената контролна лампа [5] отчита, че продуктът е включен. Сега превключвателят на таймера [6] се върти обратно на часовниковата стрелка в положение „OFF“.
4. При достигане на настроената температура светва зелената контролна лампа [3]. Поставете храната за гриловане или печене върху грил скарата [8] или тавата [9] и я вкарайте в една от релсите [1]. Уверете се, че има достатъчно разстояние между храната за печене или гриловане спрямо вътрешните стени и нагревателите на продукта.
5. Затворете стъклената врата.
6. Посредством таймера [6] настройте необходимото време за гриловане или печене. Максималното време за гриловане или печене е 60 минути.
Указание: Ако времето за гриловане или печене на храната е по-малко от 10 минути, настройте таймера [6] първо на 20 минути и след това обратно на необходимото време за гриловане или печене.
Продуктът се изключва автоматично след настроеното време, прозвучава сигнал и

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

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

● Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

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

ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте абразивни или агресивни почистващи средства. Те могат да повредят повърхността.

- Не почиствайте частите на продукта в съдомиялна машина.
- Не почиствайте отделението за готвене със спрей за фурни, тъй като остатъците върху нагревателите не могат да се отстранят повече.
- Най-добре е да почиствате продукта и принадлежностите веднага след изстиване. Тогава остатъците от хранителни продукти се премахват по-лесно.
- Почиствайте продукта с влажна кърпа. При необходимост добавете мек миеш препарат върху кърпа, навлажнена с чиста вода, и почистете. След това подсушете добре.
- Почиствайте отделението за готвене и стъклената врата с влажна кърпа. При необходимост добавете мек миеш препарат върху кърпа, навлажнена с чиста вода, и почистете. След това подсушете добре.
- Почиствайте щипката за изваждане [10], тавата [9], грил скарата [8] и тавата за трохи [7] в топла вода. За целта използвайте мек миеш препарат. След почистване подсушавайте всички части добре.

● Съхранение

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

● Отстраняване на грешки

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

Ако повредите не могат да бъдат отстранени по посочените по-горе начини или ако установите друг вид неизправност, моля, обърнете се към нашия сервиз.

● Изхвърляне

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



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



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



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

● Опростена ЕС декларация за съответствие

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

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



● **Гаранция и сервиз**

● **Гаранция**

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

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

● **Гаранционни условия**

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

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

Ремонтът или замяната на продукта не порожда нова гаранция.

● **Обхват на гаранцията**

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

● Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 437396-2304) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

● Ремонтен сервиз/ извънгаранционно обслужване

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

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

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

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

● Сервизно обслужване

България

Тел.: 00800 333 00 888

Е-мейл: smartwares-service-bg@teknihall.com

IAN 437396-2304

● Вносител

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

ТРАЙСТАР ЮРЪП Б.В.

Юлес Верневег 87

5015 БХ Тилбург

ХОЛАНДИЯ

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

трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦЦУПС

● Адрес на сервиза

Teknihall Elektronik GmbH

Alfred-Nobel-Str. 1

63128 Dietzenbach

DEUTSCHLAND

00800 333 00 888*

smartwares-service-bg@teknihall.com

*Безплатен номер

IAN 437396-2304

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 437396-2304) като доказателство за покупката.

● Рецепти

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

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

Мъфини

Съставки за 4 души:

60 g захар

150 g брашно

½ ч.л. бакпулвер

½ ч.л. сода бикарбонат

щипка сол

1 яйце (M)

125 ml прясно мляко

60 ml слънчогледово олио

1 ч.л. ванилов екстракт

Приготвяне:

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

Хавайски тост

Съставки за 4 тоста:

4 филии хляб за тост

1-2 супени лъжици ремулада (сос тартар)

120g варена шунка

½ кутия ананас

4 плочки кашкавал за запичане

Къри

Приготвяне:

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

Печене на дълбоко замразена мини пица

Приготвяне:

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

4. Моля, съблюдавайте указанията върху опаковката относно температурата.

Шприц бисквити

Съставки:

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

Приготвяне:

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

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

Хлебчета

Съставки:

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

Приготвяне:

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

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

Меренг

Съставки:

- 1 белтък
- сол
- 45 g захар

Приготвяне:

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

Маслени крутони

Съставки:

- 2 филии хляб за тост
- 1 с.л. масло

Приготвяне:

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

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

Багети с кайма

Съставки:

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

Приготвяне:

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

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

Карфиол (суфле)

Съставки:

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

Приготвяне:

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

Джобчета от бутертесто с пълнеж от сьомга

Съставки:

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

Приготвяне:

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

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

Tristar Europe B.V.

Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg
THE NETHERLANDS

Stand der Informationen · Stan informacii
Versiunea informațiilor · Stanje informacija
Актуалност на информацията: 08/2023
Ident.-No.: PD-9007KL082023-10



IAN 437396-2304