



## NAVODILA ZA UPORABO

# Mini pečica z nabolom za žar Steba Germany KB 28

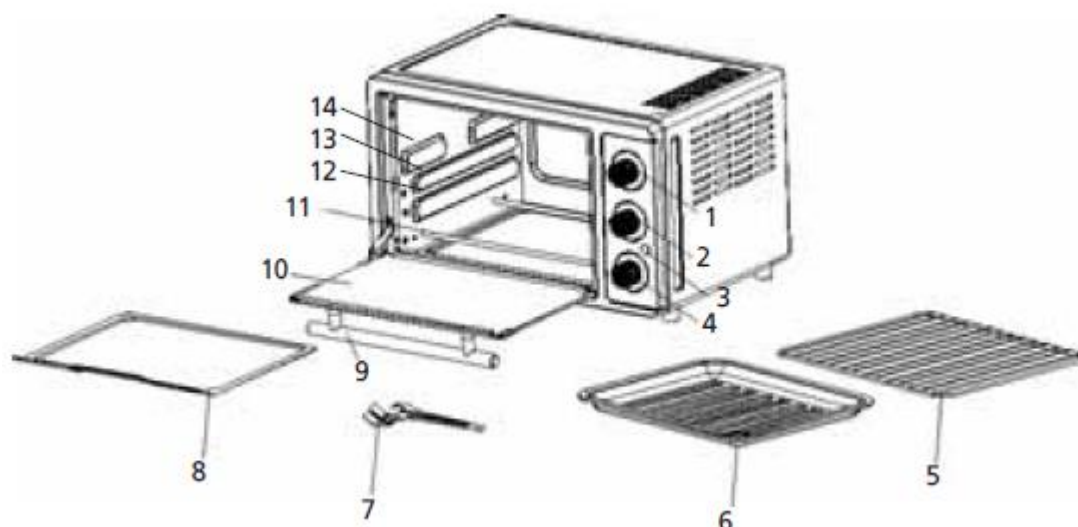
Kataloška št.: 15 55 318

**Steba**   
GERMANY

## Kazalo

Značilnosti naprave .....	3
Splošne informacije .....	3
Varnostni napotki .....	3
Začetek obratovanja .....	5
Časovnik .....	5
Nastavitve .....	5
1. Peka .....	5
2. Žar .....	6
3. Segrevanje - ohranjanje toplote .....	6
4. Raženj za pečenje mesa .....	6
5. Konvekcijsko kroženje zraka .....	6
Čiščenje in vzdrževanje .....	6
Pravilno odstranjevanje izdelka .....	7
Servis in popravila .....	7
Tabela receptov .....	8
Recepti .....	8
Meso na žaru .....	8
Pečenice .....	9
Mesne kroglice .....	9
Zrezki .....	9
Ražnjiči .....	9
Perutnina .....	10
Ribe .....	10
Gratiniranje .....	11
Torte in peciva .....	12
Garancijski list .....	14

## Značilnosti naprave



- |                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| 1) Gumb za nastavitev temperature | 8) Pladenj           |
| 2) Gumb za izbiro načina pečenja  | 9) Ročaj vrat        |
| 3) Moč                            | 10) Steklena vrata   |
| 4) Nastavitev časa                | 11) Grelni elementi  |
| 5) Rešetka                        | 12) Višina pečenja 1 |
| 6) Posoda za zbiranje tekočine    | 13) Višina pečenja 2 |
| 7) Ročaj raznja                   | 14) Višina pečenja 3 |

220-240V, 50/60Hz, 1500 W

## Splošne informacije

Ta naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo v zaprtih prostorih in se ne sme uporabljati v komercialne namene. Pozorno preberite navodila za uporabo in jih hranite na varnem. Če napravo predate drugi osebi, jo morate dati skupaj s priloženimi navodili za uporabo. Napravo uporabljajte samo v skladu z navodili za uporabo, pri čemer bodite posebej pozorni na varnostne napotke. Ne prevzemamo odgovornosti za škodo ali nesreče, ki so nastale kot posledica neupoštevanja navodil za uporabo.

## Varnostni napotki



- Vroča površina! Obstaja nevarnost opeklin ob dotiku površine med delovanjem naprave. Postavite zadnjo stran naprave ob kuhinjsko steno. Otroke držite izven dosega naprave.
- Napravo priključite in uporabljajte v skladu s specifikacijami, navedenimi na nalepki.
- Ne dotikajte se naprave z mokrimi rokami.

- Ne vtikajte kabla v vtičnico, v katero je priključenih več drugih naprav.
- Ne uporabljajte naprave, če je vtični kabel poškodovan ali če napajalnega vtiča ni mogoče varno pritrditi v vtičnico.
- Ne spreminjajte nobenih delov naprave in je ne popravljajte sami.
- Naprave ne uporabljajte v bližini ognja ali v mokrem okolju.
- Ne uporabljajte naprave tam, kjer jo lahko dosežejo otroci, niti ne dovolite, da jo otroci uporabljajo sami.



- Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s premalo izkušenj in znanja samo, če jih pri uporabi nadzira oseba, ki je zadolžena za njihovo varnost, oziroma so prejele navodila za varno uporabo in razumejo z njimi povezane nevarnosti. Otroci embalaže ne smejo uporabljati kot igračo. Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave ne smejo izvajati otroci, razen če so stari 8 let ali več in so pod nadzorom.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini naprave in priključnega kabla.
- Naprave ne smete uporabljati s časovnikom ali ločenim oddaljenim sistemom!
- Nikoli ne vlecite napajalnega kabla in ga ne drgnite preko ostrih robovih.
- Naprave ne puščajte na prostem ali v vlažnih prostorih.
- Naprave med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki je nastala kot posledica uporabe naprave na drugačen način, kot je opisano v navodilih za uporabo, ali zaradi napake pri ravnanju z napravo.
- Zagotovite dovolj prostora okoli naprave. Naj bo sprednjo stran prosta, prav tako pa njena leva ali desna stran.
- Naprave nikoli ne uporabljajte na preprogi ali prtju ali kateri koli drugi površini, ki ni odporna proti vročini.
- Da bi preprečili poškodbe, naj popravila, kot je zamenjava poškodovanega kabla, izvaja samo za to usposobljeno osebje službe za stranke.
- Naprave ne smete oviti v aluminiasto folijo (kopičenje toplote).
- V napravo ne smete vstavljati materialov, kot so papir, karton, plastika itd.



- **Pozor! Ohišje in steklo se segrevata. Nevarnost opeklin!** Naprave ne postavljajte na občutljive površine (npr. pobarvano pohištvo), držite jo na razdalji najmanj 70 cm od vnetljivih materialov.
- Zadnja stran aparata mora biti nameščena neposredno ob kuhinjsko steno.

## Začetek obratovanja


Pomembno: Napravo pred prvo uporabo segrevajte vsaj 10 minut, da odstranite kakršne koli ostanke proizvodnega olja. Možno je, da se bo pri prvi uporabi iz

naprave rahlo kadilo. V napravo nikoli ne vstavljajte prevelikih kosov hrane in preprečite dotikanje grelnih elementov.

Hrano, ki vsebuje veliko maščobe, je potrebno peči na rešetki v položaju 2, pekač pa postavite v položaj 1. Po potrebi nekoliko znižajte temperaturo.

**Pri vseh programih pečenja bo v notranjosti pečice svetila lučka.**

## Časovnik

Zavrtite časovni gumb na zeleni čas. Ker gre za mehanski časovnik, ga morate najprej obrniti na 90 minut, nato pa se vrnite na zeleni čas. Vedno upoštevajte 10 minut predgretja. Če hrana ne porjavi dovolj, podaljšajte čas pečenja. 

## Nastavitve



Toplota zgoraj + spodaj + konvekcija



Toplota zgoraj + konvekcija + raženj za pečenje mesa



Toplota zgoraj + spodaj




Toplota zgoraj + raženj za pečenje mesa





Toplota spodaj

## 1. Peka

Zavrtite gumb za način pečenja na enega od prikazanih simbolov. 

Preklopite in prilagodite zeleno temperaturo.

Med delovanjem bo svetila lučka. Ko se čas izteče, se bo oglasil zvonec in lučka bo ugasnila. Med pečenjem lahko grelni elementi žarijo v različnih barvah, pri čemer to ni znak okvare. 

Če želite, da spodnja stran hrane postane bolj hrustljava, zavrtite gumb za način pečenja na koncu na prikazani simbol. 

## 2. Žar

Zavrtite gumb za način pečenja na enega od prikazanih simbolov.  
Nastavite temperaturo na 230° C in nastavite časovnik na zeleni čas.  
Spodnji grelni elementi se ne bodo segrevali.



Položite hrano na rešetko, pekač pa na najnižji položaj v pečici.  
Hrano je potrebno obrniti na polovici časa pečenja na žaru.



Če želite peči hrano v pekaču, ga položite na rešetko in vstavite na zeleni položaj.

Za odstranjevanje pekača ali rešetke uporabite priloženi ročaj.  
Pozor! Tekočina v ponvi se močno segreje. Nevarnost opeklin!

## 3. Segrevanje - ohranjanje toplote

Nastavite časovnik. Zavrtite gumb za način pečenja na prikazani simbol.  
Nastavite temperaturo na 100° C. Položite hrano na pekač ali na žično rešetko in jo vstavite v pečico.



## 4. Raženj za pečenje mesa

Pričvrstite nabodalo za pečenje mesa v položaj na ražnju. Vezano meso ali perutnino položite na raženj in jo učvrstite z drugim nabodalom.

Prepričajte se, da je meso na sredini ražnja. Nabodalo z mesom dajte na ročaj ražnja in vstavite vrh nabodala v odprtino motorja na desni strani notranjega ohišja pečice.

Postavite drugo stran nabodala na držalo.

Posodo za zbiranje tekočine postavite na najnižjo možno raven in zavrtite gumb za način pečenja na enega od prikazanih simbolov.

Temperaturo nastavite na 230° C in s časovnikom prilagodite čas pečenja.



## 5. Konvekcijsko kroženje zraka

Ta program lahko uporabite za peko, ogrevanje ali odtajevanje.

Za uporabo te funkcije mora biti vklopljeno stikalo s simbolom za konvekcijsko kroženje zraka.

**Pozor:** Po končani peki, pečenju na žaru ali odtajevanju zavrtite gumb za način pečenja na "Off" in nastavite temperaturo na 100° C.

## Čiščenje in vzdrževanje

- Prepričajte se, da je kabel izvlečen iz vtičnice in da je naprava pred čiščenjem popolnoma ohlajena.
- Nikoli ne polivajte vode na steklena vrata, ko so še vroča.
- Vrata, kovinske dele v notranjosti in zunanjo površino očistite z milnico. Nato vse oprane dele osušite s suho krpo.

Steba Germany, proizvajalec: Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG, Pointstr. 2, 96129 Strullendorf, Nemčija.

- Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih materialov, čistil na osnovi kislin ali jeklene volne.
- Vse ostale dele naprave očistite z gobico.

## Pravilno odstranjevanje izdelka



Ta oznaka pomeni, da izdelka ne smete odvreči skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki v nobeni od držav EU. Da bi preprečili morebitno škodo za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov, jih reciklirajte odgovorno, s čimer boste pripomogli k trajnostni preuporabi materialnih virov. Za vrnitev vaše naprave po njeni uporabi, uporabite sisteme vračila in zbiranja ali se obrnite na prodajalca, kjer je bil izdelek kupljen. Ta izdelek bodo lahko sprejeli za okolju prijazno recikliranje.

**Odstranjevanje embalaže:** Ne zavržite embalaže vašega izdelka. Odložite jo v za to namenjene zbiralnike za recikliranje.

Papir, karton in embalažo iz valovite lepenke odložite v zbiralnike za reciklažo papirja.

Plastični embalažni material in folije je treba odložiti v za to namenjene zbiralnike.



Primeri plastične identifikacije:

PE za polietilen, oznaka 02 za HDPE, 04 za LDPE, PP za polipropilen, PS za polistiren.

## Servis in popravila

Če aparat potrebuje popravilo, stopite v stik s svojim trgovcem ali s proizvajalcem:

STEBBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Nemčija  
Telefonska številka za distribucijo: 09543 / 449-17 / -18,  
Telefonska številka za servis: 09543 / 449-44,  
Fax: 09543 / 449-19  
Elektronska pošta: elektro@steba.com  
Spletna stran: <http://www.steba.com>

**Nevarnost!** Električne naprave smejo popravljati samo za to usposobljene osebe, saj imajo lahko nepravilna popravila resne posledice.

## Tabela receptov

	Višina pečenja	Način pečenja	Temperatura	Približen čas pečenja (minute)
Jabolčna pita	1		180° C	50 - 60
Jabolčni štrudelj	1		180° C	40 - 45
Pečenka	2		230° C	60
Zrezek	3		230° C	7 + 5
Ribji file	2		230° C	7 + 8
Mesne kroglice	3		230° C	7 + 7
Biskvit	1		180° C	40
Piščanec	1		230° C	60 - 75
Telečja jetra	2		230° C	5 + 4
Vlečeno testo	1		180° C	12-15
Pizza	1		230° C	15-20

## Recepti

### Meso na žaru

**Ne tolcite mesa za žar, le rahlo ga sploščite in ga nato povrnite v njegovo obliko. Nikoli ne luknjajte mesa, sicer bodo sokovi odtekli in se bo meso med pečenjem izsušilo.**

Če želite meso zmehčati ali spremeniti njegov okus, ga dajte v marinado in dlje časa pustite v njej. Zamrznjene kose takoj dajte v marinado in pustite, da se odtalijo v njej. Pred kuhanjem mora biti marinirano meso dobro odcejeno in po celotni površini obdano z marinado.



## Pečenice

Glede na vaš okus lahko uporabite pečenice iz grobo ali fino mletega mesa, vendar so za samo pečenje bolj primerne iz fino mletega mesa.

Pečenice najprej za kratek čas pokuhajte v vroči vodi, da se učvrstijo, nato pa jih osušite s čisto krpo. Položite jih na rešetko in vstavite v pečico.

## Mesne kroglice

(za 4 ljudi)

150g tatarskega bifteka, 100g mletega mesa, 1 jajčni rumenjaki, ½ srednje velike čebule, ½ šopka peteršilja, 2 žlici olja, 1 strok česna (po želji izpustite), 1 suha žemljica, sol, poper, paprika, muškati orešček.

Dobro premešajte tatarski biftek, mleto meso, rumenjaki in žemljico, namočeno v vodi. Dodajte na drobno nasekljano čebulo in peteršilj, strt strok česna in olje. Meso po okusu začinite s soljo, poprom, papriko in muškatnim oreščkom.

Oblikujte mesne kroglice, jih položite na pladenj in specite v pečici.

## Zrezki

150-200g govejih zrezkov na osebo.

Naoljite zrezke na obeh straneh, jih položite na rešetko in vstavite v pečico. Glede na vaš okus lahko pripravite meso tako, da je v sredini še vedno rahlo surovo, da je srednje pečeno (v sredini rožnate barve) ali pa da je popolnoma pečeno. Stanje zrezka lahko preverite tako, da nanj pritisnete z vilico. Če se meso vda pod pritiskom vilice, je v notranjosti še vedno surovo. Dobro zapečen zrezek bo v nasprotju izgubil svojo elastičnost. Ko je zrezek pečeno, ga začinite s soljo in poprom. Da poudarite okus zrezka, ga namažite z zeliščnim maslom.

## Ražnjiči

Pomembno pri pripravi ražnjičev je, da vse sestavine narežete na enako velike koščke, da se bodo lahko spekli istočasno in enakomerno.

### Mešani ražnjiči (4 ražnjiči)

200g govejih zrezkov, 200g svinjskih zrezkov, 100g narezane slanine, 3 čebule, 2 papriki, sol, poper, paprika v prahu, začimbe za kari, olje, omaka za šiš kebab.

Narežite čebulo in papriko na debele rezine, meso pa na enako velike koščke. Nato nabodite izmenično meso, papriko, čebulo in slanino na nabodala za ražnjiče in vse skupaj naoljite. Ko so ražnjiči pečeni, jih začinite in postrezite z različnimi omakami.

### Balkanski ražnjiči (4 ražnjiči)

400g mešane svinjine (ledja, vrat), 4 velike čebule, 200g kumar, 100g vloženi paprik, sol, paprika v prahu, poper, začimbe za kari, kečap.

Rahlo pocvrte čebulo, ki ste jo narezali na 4 dele. Narežite meso na enako velike koščke in jih izmenično s čebulo, koščki kumare in paprike nabodite na nabodala za ražnjiče. Vse skupaj naoljite in specite v pečici. Ko so ražnjiči pečeni, jih začinite z

Steba Germany, proizvajalec: Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG, Pointstr. 2, 96129 Strullendorf, Nemčija.

mešanico začimb in kečapom.

### **Kavkaški ražnjiči (4 ražnjiči)**

400g nemastne jagnjetine, 1 strok česna, 100-150g slanine, 3 velike čebule, olje, sol, začimbe za kari.

Natrite meso s strokom česna in ga narežite na enako velike koščke. Narežite slanino na ustrezno velike koščke in čebulo na četrtine.

Izmenično nabodite meso, četrtine čebule in slanino na nabodala za ražnjiče. Naoljite ražnjiče in jih specite v pečici. Ko so ražnjiči pečeni, jih začinite s soljo in obilico karija.

## **Perutnina**

Perutnina je v osnovi namenjena peki z sevanjem toplote. Njena koža namreč deluje kot zaščitna obloga, pod katero se meso kuha v lastni maščobi.

Pomembno: Perutnino se lahko soli pred peko, saj bo koža sokovom preprečila, da odtekajo.

Meso je pripravljeno, ko se koža na nogi skrči. Ko prebodete meso, mora biti sok, ki izteče jasen, brez barve. Perutnino pred pečenjem vedno popolnoma odtajajte, saj boste lahko le tako odstranili drobovino.

Ne uporabljajte marinade, še posebej, če vsebuje papriko ali kari. Te začimbe dodajte v zadnjih minutah pečenja, sicer bo koža potemnela in bo imelo meso okus po zažganem.

Uživajte perutnino le, ko je popolnoma pečena!

### **Piščanec po francosko (za 2 osebi)**

1 piščanec (pb. 1000g), nekaj pehtrana, 50g masla, 1 žlička soli, poper, paprika v prahu.

Operite piščanca, dobro ga osušite in ga odznotraj začinite s soljo, poprom in papriko v prahu. Stopite maslo in ga zmešajte s soljo in pehtranom, nato pa z mešanico enakomerno premažite piščanca od zunaj.

## **Ribe**

Tudi riba je odlična za peko z obsevanjem toplote. Speče se v nekaj minutah in skoraj ne potrebuje maščobe. Ribo je potrebno peči na visoki temperaturi, da beljakovine v zunanem delu hitro zakrknijo, meso pa navznoter ostane mehko in sočno.

Za ta način priprave so primerne predvsem manjše ribe, kot naprimer postrvi, lahko pa se pripravi tudi ribje fileje oz. kose rib kot so skuše, sledi, bele ribe, linje, male ščuke, morski listi, jegulje, morski romb in losos, pa tudi ribje palčke.

### **File zlatega ostriža ali polaka**

1 paket zamrznjenega zlatega ostriža ali file saja, limonin sok, sol, paradižniki, olje. Ribje fileje vzemite iz embalaže in jih odtalite. Pred peko ribe pokapajte z limoninim sokom in jih rahlo solite. Naoljite pekač. Po peki okrasite s svežim paradižnikom.

### **Ribje palčke**

Zamrznjene ribje palčke položite na pekač, pokrijte s koščki masla in jih specite.

### **Postrv po mlinarsko**

1 postrv na osebo (približno 300 g), limonin sok, sol, maslo.

Če je mogoče, uporabite svežo postrv. Postrvi odstranite drobovje in jo osušite. Dobro očistite njeno notranjost in jo nato pokapajte z limoninim sokom od znotraj in od zunaj ter jo rahlo osolite. Po želji jo napolnite z zelišči.

Postrv položite na rešetko in jo specite. Po serviranju oblijte filetirano postrv s stopljenim maslom.

### **Skuša**

1 skuša na osebo, limonin sok, sol, maslo.

Za pasto: 2 žlici gorčice, 2 žlici sesekljanega peteršilja.

Skuši odstranite drobovje, jo dobro operite in osušite. Na vsaki strani zarezite tri diagonalne linije in jo od znotraj in od zunaj pokapajte z limoninim sokom in po okusu posolite.

## **Gratiniranje**

### **Havajski toast (za eno osebo)**

1 rezina kuhane šunke (20 g), 1 rezina ananasa, 1 rezina sira ementalca, maslo, 1 rezina opečenega kruha.

Na opečen kruh namažite maslo in ga prekrijte s šunko, ananasom in sirom.

Kruh položite na rešetko in vstavite v pečico.

### **Pica z gobami in salamo (za 4 osebe)**

Testo: 15 g kvasa, 2 žlici mlačne vode, 1 ščepec sladkorja, malo manj kot 2 skodelici moko, ½ žličke soli, 1 žlica oljčnega olja.

Omaka: 1 čebula, ½ skodelice olupljenih paradižnikov, 1 manjša konzerva paradižnikove mezge, ½ žličke bazilike, ½ žličke oljčnega olja, ½ čajne žličke origana, sladkor in sol, ½ stroka zdrobljenega česna, 1 žlica oljčnega olja.

Nadev: 250 g sira mocarela, 125 g salame, 1 konzerva gob.

Kvas zmešajte z vodo in sladkorjem. Pokrijte ga in postavite na toplo, dokler ne začne vzhajati in začnejo nastajati mehurčki. V tem času presejte moko in sol v večjo posodo. Na sredini moko naredite jamico in vzhajani kvas zmešajte s preostalo moko in oljem. Sestavine zmešajte s kavljem za testo. Testo oblikujte v kepo, posujte jo z moko, zavijte v krpo in pustite na toplem, dokler se njena velikost ne podvoji (približno 1 uro).

Za omako na vročem olju prepražite čebulo, da postekleni. Dodajte česen, grobo nasekljane paradižnike s paradižnikovim sokom in paradižnikovo mezgo ter premešajte. Omako začinite s preostalimi sestavinami in napoln pokrito 30 minut dušite na nizkem ognju.

Omaka med testom in nadevom bo naredila jed bolj okusno, sočno in z bolj intenzivno aromo. Uporablja se lahko pri številnih različicah pic.

Pekač naoljite in nanj razprostrite testo. Preko testa prelijte omako, po vrhu pa posujte narezano mocarelo, rezine salame in nasekljane gobe. Za konec pico pokapljajte še z olivnim oljem. Pekač vstavite v pečico in specite pico.

## Torte in peciva

### Zdrava torta

Pekač za kruh, dolg 30 cm.

Sestavine:

200 g sladkorja, 200 g moke, 200 g mehkega masla ali margarine, 1 paket vaniljevega sladkorja, 4 srednje velika jajca, 1 ½ čajne žličke pecilnega praška, 1 ščepec soli.

V skledo dajte maslo, sladkor in vanilin sladkor ter stepajte z ročnim mešalnikom na najvišji nastavitvi 5 minut, da se testo speni. Dodajte jajca eno po eno in nadaljujte z mešanjem. Dodajte presejano moko, sol in pecilni prašek ter maso hitro in temeljito premešajte. Pekač za kruh namastite in pomokajte. Testo prelijte v pekač in postavite na rešetko v pečico.

Pecite biskvit, dokler ni lepe zlato rumene barve.

### Jabolčna pita

Okrogel pekač s premerom 20 cm

Sestavine:

Testo: 120 g sladkorja, 200 g moke, 100 g hladne margarine ali masla, 1 ščepec soli, ½ jajca.

Nadev: 600 g kislih jabolk, 60 g rozin, 60 g sladkorja, 2 žlici seseklanih oreščkov, 1 žlička cimeta, 1 čajna žlička limoninega soka.

Za premaz: ½ jajca.

Vse sestavine za testo dajte v skledo in jih previdno pregnetite, da dobite gladko testo. Testo pustite, da počiva na hladnem.

2/3 testa razvaljajte približno 1/2 cm na debelo in z njim obložite dno in stranice pekača, ki ste ga pred tem namastili in pomokali.

Olupite jabolka in jih narežite na tanke rezine. Zmešajte jih z rozinami, sladkorjem, oreščki, cimetom in limoninim sokom ter jih dodajte na testo.

Preostalo testo razvaljajte v trakove in jih položite navzkrižno preko pite. Površino premažite s preostalim jajcem.

Po peki torto vzemite iz pekača, ko je še mlačna.

### Orehova torta (predpripravljena torta)

Upoštevajte splošna navodila proizvajalca na embalaži mešanice za torto.

Številka 480-13080 z dne 01/2017

VSE PRAVICE PRIDRŽANE

IMETNIK PRAVIC:

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf

Elektro@steba.com

www.steba.com

Telefonska številka centrale: 09543-449- 0

Fax: 09543-449-19

Telefonska številka distribucije: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18

Steba Germany, proizvajalec: Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG, Pointstr. 2, 96129 Strullendorf, Nemčija.

Pridržujemo si pravico do napak in tehničnih sprememb, ne prevzemamo odgovornosti za napake pri prevodu.



Conrad Electronic d.o.o. k.d.  
Ljubljanska c. 66, 1290 Grosuplje  
Faks: 01/78 11 250  
Telefon: 01/78 11 248  
[www.conrad.si](http://www.conrad.si), [info@conrad.si](mailto:info@conrad.si)

## GARANCIJSKI LIST

Izdelek: **Mini pečica z nabodalom za žar Steba Germany KB 28**  
Kat. št.: **15 55 318**

### **Garancijska izjava:**

Dajalec garancije Conrad Electronic d.o.o.k.d., jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga potrošniku. **Garancija velja na območju Republike Slovenije. Garancija za izdelek je 1 leto.**

Izdelek, ki bo poslan v reklamacijo, vam bomo najkasneje v skupnem roku 45 dni vrnili popravljenega ali ga zamenjali z enakim novim in brezhibnim izdelkom. Okvare zaradi neupoštevanja priloženih navodil, nepravilne uporabe, malomarnega ravnanja z izdelkom in mehanske poškodbe so izvzete iz garancijskih pogojev. **Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.**

Vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate proizvajalec zagotavlja še 3 leta po preteku garancije.

Servisiranje izvaja družba CONRAD ELECTRONIC SE, Klaus-Conrad-Strasse 1, 92240 Hirschau, Nemčija.

Pokvarjen izdelek pošljete na naslov: Conrad Electronic d.o.o. k.d., Ljubljanska cesta 66, 1290 Grosuplje, skupaj z računom in izpolnjenim garancijskim listom.

**Prodajalec:**

---

**Datum izročitve blaga in žig prodajalca:**

---

**Garancija velja od dneva izročitve izdelka, kar kupec dokaže s priloženim, pravilno izpolnjenim garancijskim listom.**