



MINI-BACKOFEN / MINI OVEN / MINI-FOUR SGB 1200 E1

(DE) (AT) (CH)

MINI-BACKOFEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

MINI OVEN

Operation and safety notes

(FR) (BE)

MINI-FOUR

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

MINI-OVEN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z FUNKCJĄ GRILLA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

TROUBA NA GRILOVÁNÍ A PEČENÍ

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

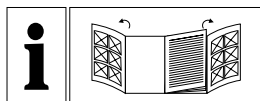
(SK)

AUTOMAT NA PEČENIE A GRILOVANIE

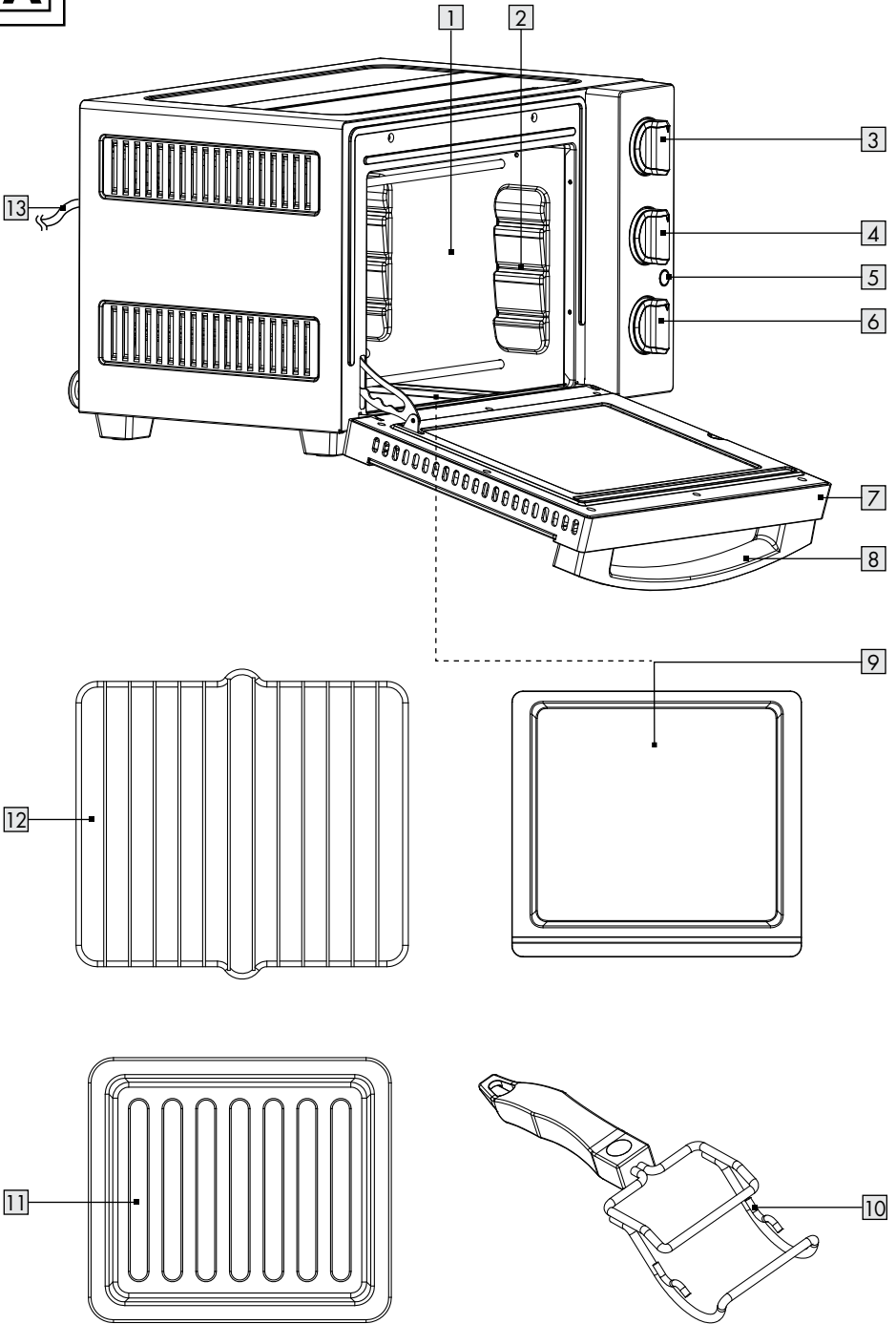
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

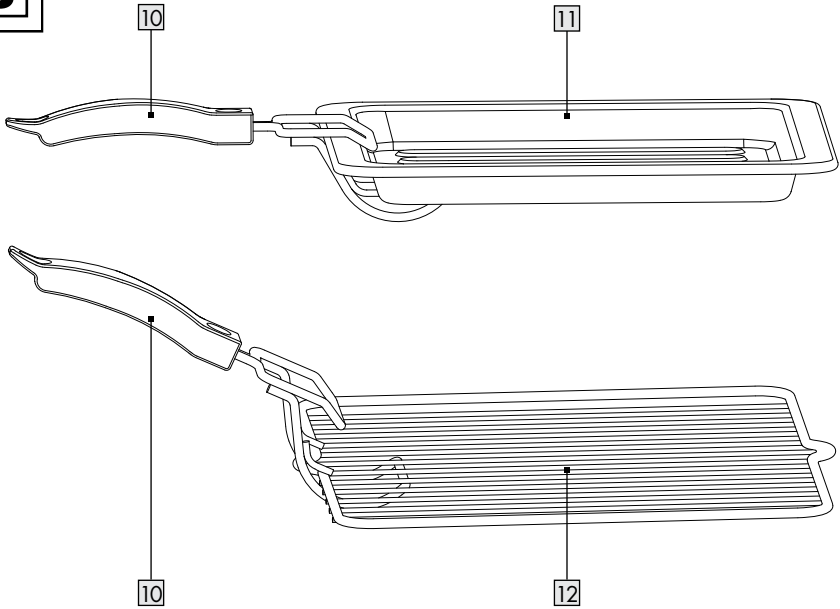
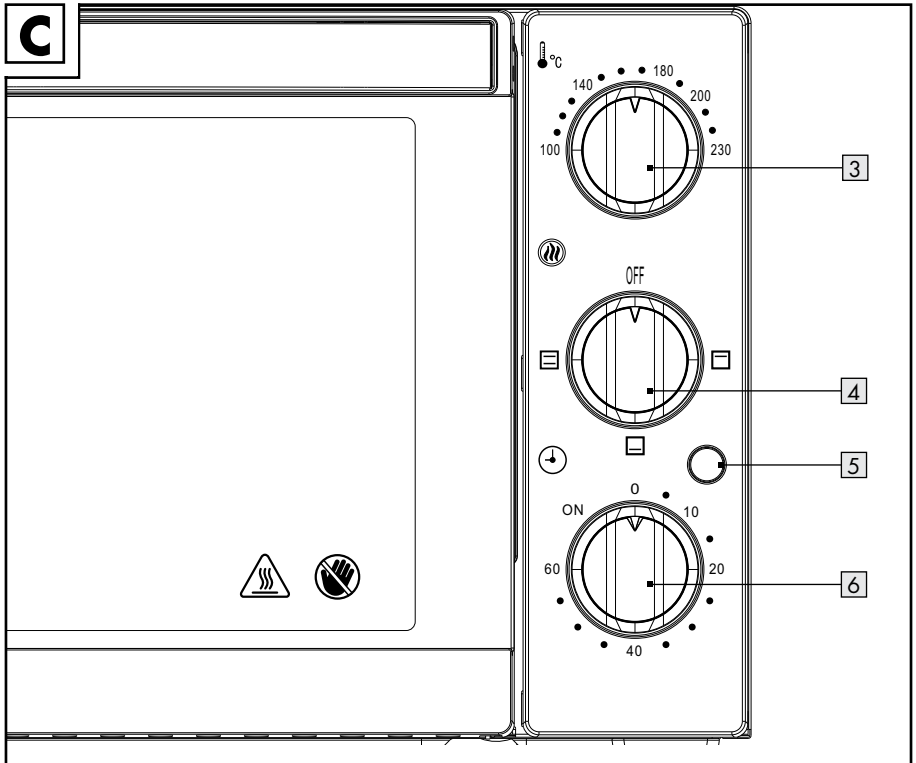
IAN 315110

OS



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	18
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	31
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	44
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	57
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	70
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	83














A

B**C**

Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	6
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Sicherheitshinweise	Seite	7
Vor der ersten Verwendung	Seite	10
Bedienung	Seite	11
Zubehör	Seite	11
Garen und Grillen	Seite	11
Ausschalten	Seite	12
Rezepte	Seite	12
Lachsfilet	Seite	12
Roastbeef-Steak	Seite	13
Gebratene Hühnerbrust	Seite	13
Gebratene Hühnerflügel mit schwarzem Pfeffer	Seite	13
Gebackene Garnelen	Seite	14
Rosmarinkartoffeln	Seite	14
Tex-Mex-Hühner-Quesadillas	Seite	15
Mini-Apfelkuchen	Seite	15
Gebratener Spargel	Seite	15
Schnelle Blechpizza	Seite	16
Reinigung und Pflege	Seite	16
Entsorgung	Seite	17
Garantie	Seite	17

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.	 Spannung (Wechselstrom)
		 Hertz (Netzfrequenz)
		 Watt
	WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.	 Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.
		 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.	 Gefahr - Risiko eines Stromschlags!
		 Achtung, heiße Oberfläche!
	ACHTUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ zeigt die Gefahr einer möglichen Sachbeschädigung an.	 Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.	

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.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist zum Grillen und Backen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.

Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1x Mini-Backofen
- 1x Krümelblech
- 1x Zange
- 1x Backblech
- 1x Grillrost
- 1x Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Garraum
- 2 Einschubebenen
- 3 Thermostat
- 4 Betriebsartenschalter
- 5 Kontrollleuchte
- 6 Timer
- 7 Tür
- 8 Griff
- 9 Krümelblech mit Einschubebene
- 10 Zange
- 11 Backblech
- 12 Grillrost
- 13 Anschlussleitung mit Netzstecker

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220 - 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
Schutzklasse:	I
Temperaturbereich:	100 bis 230 °C
Garraumvolumen:	ca. 15 Liter
TÜV-Rheinland / GS-zertifiziert	



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALL-GEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ⚠️ WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.
- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen.

Elektrische Sicherheit

- ⚠️ GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

**⚠ GEFAHR! Stromschlag-
gefahr!** Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

**⚠ GEFAHR! Stromschlag-
gefahr!** Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie es nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- ⚠ GEFAHR! Verbrennungs-
gefahr!** Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
 - Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
 - Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.


- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe und die mitgelieferte Zange, wenn Sie mit heißem Zubehör hantieren.
- Betreiben Sie das Produkt niemals ohne eingesetztes Krümelblech. Dies verhindert eine direkte Verschmutzung des Garraums und erleichtert die Pflege und Instandhaltung des Produkts.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Ofentürglases keine scharfen Scheuermittel, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
- Verwenden Sie niemals Dampfreiniger zur Reinigung.

● **Vor der ersten Verwendung**

Reinigung und Pflege

- ⚠ **WARNUNG! Verletzungsgefahr!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- Vor der ersten Verwendung: Betreiben Sie das Produkt ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Produktionsrückstände verdampfen.
 - Stellen Sie das Produkt auf eine ebene Fläche, die mindestens 15 cm Abstand zu Wänden für die Be- und Entlüftung lässt.
 - Entnehmen Sie jegliches Zubehör aus dem Garraum [1]. Entfernen Sie gröbere Verschmutzungen und verbleibende Verpackungsreste. Wischen Sie den Garraum mit einem sauberen und trockenen Tuch aus.
 - Schließen Sie die Tür [7].
 - Verbinden Sie den Netzstecker [13] mit einer geeigneten Steckdose.

- Schlagen Sie für die folgenden Schritte im Kapitel „Bedienung“ nach.
 - Stellen Sie den Betriebsartenschalter **4** auf  (Ober- und Unterhitze).
 - Stellen Sie das Thermostat **3** auf 230 °C.
 - Stellen Sie den Timer **6** auf 20 Minuten. Die Kontrollleuchte **5** schaltet sich ein. Eventuelle Rückstände werden verdampft. Dies ist normal und unbedenklich.
 - Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist: Lassen Sie das Produkt 10 Minuten lang abkühlen.
- Ziehen Sie den Netzstecker **13** aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

● **Bedienung**

● **Zubehör**

Krümblech

- ⚠ **ACHTUNG!** Das Krümblech **9** schützt den Boden des Garraums **1** vor groben Verschmutzungen und erleichtert die Reinigung. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich mit eingesetztem Krümblech.
- Halten Sie das Krümblech **9** an der erweiterten Griffkante. Schieben Sie das Krümblech am Produktboden (unter den unteren Heizelementen) bis zum Anschlag nach hinten.

Backblech

- Das Backblech **11** dient zum Garen von Speisen ohne Verwendung von Behältern.
- Verwenden Sie Backpapier, damit die Speisen nicht anbrennen und die Reinigung vereinfacht wird.

Grillrost

- Verwenden Sie den Grillrost **12**:
 - Wenn Sie größere Speisen grillen wollen.
 - Wenn Sie die Speisen in einem separaten Behälter garen.

i HINWEIS: Bei besonders fettigem oder saftigem Grillgut: Setzen Sie das Backblech **11** unter dem Grillrost **12** als Auffangschale ein

Zange

Die Zange **10** dient zum sicheren Hantieren mit dem Backblech **11** und dem Grillrost **12**, wenn diese noch heiß sind (siehe Abb. B).

- Halten Sie die Zange **10** leicht nach unten geneigt.
- Haken Sie die Zange **10** in den Rand des Backblechs **11** oder des Grillrosts **12** ein.




⚠ **ACHTUNG!** Beim Grillrost **12** müssen zusätzlich die kleinen Haken der Zange **10** von oben in das Gitter fassen.

- Neigen Sie die Zange **10** vorsichtig in Richtung der Waagerechten.
- Prüfen Sie, ob die Zange **10** fest sitzt. Bewegen Sie das Backblech **11** oder das Grillrost **12**.

● **Garen und Grillen**

(siehe Abb. C)

- Drehen Sie das Thermostat **3** auf die gewünschte Gartemperatur.
- Wählen Sie mit dem Betriebsartenschalter **4** die gewünschte Betriebsart aus:

Stellung	Betriebsart
OFF	Aus Die Heizelemente sind ausgeschaltet.
	Oberhitze Nur die oberen Heizelemente werden eingeschaltet.
	Unterhitze Nur die unteren Heizelemente werden eingeschaltet.
	Ober- und Unterhitze Die oberen und die unteren Heizelemente werden eingeschaltet.

- Stellen Sie den Timer **6** auf die gewünschte Garzeit ein (max. 60 Minuten). Ausgehend von der **0**-Position, lässt sich der Timer in beide Richtungen drehen.

Richtung	Garzeit
Im Uhrzeigersinn	Begrenzte Garzeit Das Produkt schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.
Gegen den Uhrzeigersinn	Unbegrenzte Garzeit Das Produkt schaltet sich nicht automatisch aus.
Richtung ON -Position	

- Sobald der Timer **6** eingestellt wurde, schaltet sich das Produkt automatisch ein.

HINWEISE:

- Solange das Produkt eingeschaltet ist, leuchtet die Kontrollleuchte **5**.
- Das Produkt benötigt 7 bis 10 Minuten, um die eingestellte Gartemperatur im Garraum **1** zu erreichen.
- Sie können nachträglich die eingestellte Garzeit jederzeit durch Drehen des Timers **6** ändern.

Ausschalten

- Drehen Sie den Timer **6** auf die Position **0**.
- Wenn das Produkt abgeschaltet wird:
 - ertönt ein Signal.
 - Erlischt die Kontrollleuchte **5**.

Rezepte

- ① **HINWEIS:** Die Menge der Inhaltsstoffe dient nur als Referenz. Sie kann nach persönlichen Wünschen angepasst werden.

Lachsfilet

Zutaten

- 70 g Miso, rot oder weiß
- 80 ml Sake
- 5 ml Sojasauce
- 30 ml pflanzliches Öl
- 50 g Zucker
- 4 Lachsfilets ohne Haut, mindestens 2,5 cm dick, jeweils 140 bis 170 g

Zubereitung

- Miso, Sake, Sojasauce, Öl und Zucker verquirlen. Die Oberflächen der Lachsfilets mit der Mischung einreiben. In einen verschleißbaren Kunststoffbeutel oder ein dicht verschließbares Gefäß legen. Entweder sofort mit dem nächsten Schritt fortfahren oder, für beste Ergebnisse, etwa 30 Minuten lang marinieren.
- Das Produkt bei Ober- und Unterhitze 10 Minuten lang auf 230 °C vorheizen. Das Backblech mit Aluminiumfolie auslegen. Überschüssige Marinade vom Lachs wischen und ihn auf das Backblech legen. Auf mittlerer Schiene in das Produkt schieben. Etwa 22 Minuten lang grillen, bis die Oberfläche gut gebräunt und der Lachs in der Mitte etwas warm ist. Bereiche, die anzubrennen drohen, mit Folie abdecken. Sofort servieren.

● Roastbeef-Steak

Zutaten

- 300 g zartes Rindfleisch
- 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel
- 1 Zitrone
- 50 g Austernsauce
- 50 g Butter
- 2 g Salz
- 10 g schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Das Produkt bei Ober- und Unterhitze für 10 Minuten auf 230 °C vorheizen.
- Das Rindfleisch in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Hammer beklopfen, um die Sehnen weich zu machen. Es kann bis zu einer Dicke von etwa 1 cm geklopft werden.
- Das Rind mit Austernsauce, Butter, Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
- Die Zwiebelscheiben auf dem Backblech verteilen. Die Rindfleisch-Stücke auf das Backblech legen. Das Backblech auf mittlerer Schiene in das Produkt schieben. 10 Minuten lang braten und herausnehmen.
- Das Rindfleisch mit etwas Zitronensaft beträufeln und 19 Minuten lang im Produkt erwärmen, bis es halbgar ist.

● Gebratene Hühnerbrust

Zutaten

- 300 g Hühnerbrust
- 1 Ei
- 30 g geriebener Parmesan-Käse
- 2 g Salz

Zubereitung

- Das Produkt bei Ober- und Unterhitze 10 Minuten lang auf 230 °C vorheizen.
- Die Hühnerbrust-Stücke werden mit einem Hammer leicht geklopft und danach 10 Minuten lang eingesalzen.
- Die Hühnerbrust-Stücke mit einer Mischung aus Ei und geriebenem Parmesan-Käse bestreichen.
- Das Backblech mit Öl einpinseln. Die Hühnerbrust-Stücke auf das Backblech legen. Das Backblech für 9 Minuten auf mittlerer Schiene in das Produkt schieben, bis die Hühnerhaut goldgelb ist.

● Gebratene Hühnerflügel mit schwarzem Pfeffer

Zutaten

- 8 Hühnerflügel
- 8 g schwarzer Pfeffer
- 5 g Kumin, gemahlen
- 5 g Honig
- 2 g Salz
- 30 g Olivenöl
- 50 g Reiswein

Zubereitung

- Das Produkt bei Ober- und Unterhitze 10 Minuten lang auf 230 °C vorheizen.
- Die Oberfläche der Hühnerflügel einige Male mit dem Messer einschneiden und die Flügel etwa 30 Minuten lang in Salz, Reiswein und schwarzem Pfeffer marinieren.
- Die Hühnerflügel mit Olivenöl einpinseln und auf den Grillrost legen. Den Grillrost auf mittlerer Schiene in das Produkt schieben. 20 Minuten lang braten. Zur Hälfte der Garzeit einmal umdrehen.
- Die Hühnerflügel mit Honig einstreichen. Mit gemahlenem Kumin bestreuen. Die Hühnerflügel in das Produkt legen. 6 Minuten lang backen.

● Gebackene Garnelen

Zutaten

- 6 große Garnelen (frisch oder aufgetaut)
- 100 g Kartoffelbrei
- 30 g gehackter Knoblauch
- 30 g Milch
- 25 g Butter
- 3 g Salz
- 25 g Weißwein
- 10 g schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- 2/3 des Garnelenfleisches von der Rückseite mit einem Messer einschneiden. 1/3 des Garnelenfleisches nicht durchschneiden. Einen Zahnstocher verwenden, um den Darm von der Rückseite und vom Kopfende zu entfernen. Die Rückseite der Garnele öffnen und mit einem Messer gegen den Faserverlauf des Garnelenfleisches schneiden.
- Die Garnelen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Weißwein und Salz beträufeln. Gleichmäßig verteilen. Abschließend mit schwarzem Pfeffer bestreuen. 10 Minuten lang marinieren.
- Butter, Milch und Knoblauch zum Kartoffelbrei hinzufügen und gleichmäßig verrühren. Die Rückseite der Garnelen mit dem Kartoffelbrei füllen.
- Das Produkt bei Ober- und Unterhitze 10 Minuten lang auf 180 °C vorheizen.
- Das Backblech auf mittlerer Schiene in das Produkt schieben und 15 Minuten lang braten.

● Rosmarinkartoffeln

Zutaten

- 450 g kleine Kartoffeln (gelb) – gewaschen und getrocknet
- 15 ml Olivenöl, und etwas mehr zum Einölen des Backblechs
- 3 g Knoblauchpulver
- 3 g frisch gehackter Rosmarin
- Feines Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Das Produkt bei Ober- und Unterhitze 10 Minuten lang auf 230 °C vorheizen.
- Das Backblech mit etwas Öl bestreichen.
- Die Kartoffeln in etwa 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben halbieren oder vierteln.
- In einer mittelgroßen Schale Kartoffeln, Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Salz und schwarzen Pfeffer vermengen. Gut schwenken, um alle Kartoffeln zu bedecken.
- Die Kartoffeln auf das vorbereitete Backblech legen. So anordnen, dass die Schnittflächen zum Blech zeigen und auf mittlerer Schiene in das Produkt schieben.
- Die Kartoffeln braten, gelegentlich wenden, bis sie goldgelb, knusprig und gar sind. Abhängig von der Größe der Kartoffeln dauert dies 30 bis 45 Minuten.

● Tex-Mex-Hühner-Quesadillas

Zutaten

- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g zerkleinertes Grillhuhn-Fleisch ohne Haut
- 135 g geriebener Gouda-Käse
- 1 eingelegter Jalapeño-Chili
- 40 g frische Korianderblätter
- 3 Mehl-Tortillas in Burrito-Größe

Zubereitung

- Das Produkt bei Ober- und Unterhitze 10 Minuten lang auf 230 °C vorheizen.
- Die Frühlingszwiebel in schmale Scheiben schneiden. Einige dunkelgrüne Teile zur Dekoration beiseite stellen.
- Huhn, Käse, Jalapeño, Koriander und die restliche Frühlingszwiebel gleichmäßig auf einer Seite jedes Tortillas verteilen.
- Die Quesadillas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf mittlerer Schiene 8 bis 10 Minuten lang braten, oder so lange, bis die Tortillas goldbraun sind und der Käse geschmolzen ist.
- Mit den zuvor beiseite gestellten Frühlingszwiebel-Stückchen garnieren.

● Mini-Apfelkuchen

Zutaten

- 1 Mehl-Tortilla-Wrap
- ½ Apfel
- 7 g Honig
- 0,5 g Zimt

Zubereitung

- Einen halben Apfel in schmale Scheiben schneiden.
- Die Tortilla auf eine flache Oberfläche legen. Den geschnittenen Apfel in der Mitte auflegen. Den Apfel mit Honig mischen und an der Oberfläche gleichmäßig mit Zimt bestreuen.
- Den Rand der Tortilla vorsichtig zur Mitte hin einschlagen und zu einem kleinen Apfelkuchen formen. Einige Zahnstocher verwenden, um die Tortilla an den Seiten zu befestigen, damit sie sich nicht öffnet.
- Das Produkt bei Ober- und Unterhitze 10 Minuten lang auf 230 °C vorheizen.
- Das Backblech mit Backspray besprühen.
- Den Mini-Kuchen auf mittlerer Schiene in das Produkt schieben und für etwa 7 Minuten backen.

● Gebratener Spargel

Zutaten

- 1 Bund Spargel
- 60 ml Olivenöl
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Das Produkt bei Ober- und Unterhitze 10 Minuten lang auf 230 °C vorheizen.
- Den Spargel gründlich waschen. Einen Bund zusammennehmen und etwa 2,5 cm vom zähen/dicken Ende abschneiden.
- Den Spargel in einer Lage am Backblech auslegen. Trocken tupfen.
- Das Olivenöl großzügig über dem Spargel verteilen. Anschließend den Spargel großzügig mit Salz und frisch geriebenem schwarzen Pfeffer bestreuen.
- Das Backblech auf mittlerer Schiene in das Produkt schieben und 10 Minuten lang braten.

● **Schnelle Blechpizza**


Zutaten


- 1 Stück Pizzaboden
(max. 26 cm Durchmesser)
- 30 ml Öl
- 165 ml Spaghetti-Sauce
- 200 g geriebener Gouda-Käse
- 18 Scheiben Pfefferoni
- 1 kleine, grüne Paprika, in Ringe geschnitten
- 2 große Pilze, in Scheiben geschnitten


Zubereitung


- Das Produkt bei Ober- und Unterhitze 10 Minuten lang auf 230 °C vorheizen.
- Das Backblech mit Backspray besprühen.
- Die Hälfte des Teigs auf das Backblech legen und auf mittlerer Schiene in das Produkt schieben. Mit 30 ml Öl bepinseln.
- 8 bis 9 Minuten lang backen, bis der Pizzaboden hellbraun ist.
- Den gebakenen Teig mit Sauce, geriebenem Gouda-Käse, Pfefferoni, grüner Paprika und Pilzen belegen.
- Weitere 11 bis 13 Minuten lang backen, bis der Käse geschmolzen und die Kruste braun ist.

● **Reinigung und Pflege**



 **GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.

 **GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

 **WARNUNG!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.


 **HINWEIS:** Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Garraum und Gehäuse

- Entfernen Sie das Zubehör aus dem Garraum .
- Verwenden Sie regelmäßig ein angefeuchtetes Tuch, um
 - die Oberflächen,
 - die Tür  (beidseitig) und
 - das Sichtfenster (beidseitig) abzuwischen.
- Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem angefeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu entfernen.
- Benutzen Sie keine Reinigungssprays und andere scharfe Putzmitteln, da diese Flecken, Streifen oder eine Trübung der Oberflächen hervorrufen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.

Zubehör

- Reinigen Sie das Zubehör in einem Spülbecken.
- Stark verschmutztes Zubehör: Lassen Sie das Zubehör vor der Reinigung eine Weile in einem Wasserbad einweichen.

 **ACHTUNG!** Die Zubehör ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

● 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.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



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

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.














Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.



Warnings and symbols used	Page	19
Introduction	Page	19
Intended use.	Page	19
Scope of delivery.	Page	20
Description of parts	Page	20
Technical data	Page	20
Safety instructions	Page	20
Before first use	Page	23
Operation	Page	24
Accessories	Page	24
Cooking and grilling	Page	24
Switching off.	Page	25
Recipes	Page	25
Salmon fillet	Page	25
Roasted beef steak	Page	26
Roast chicken breast.	Page	26
Roasted wings with black pepper	Page	26
Baked prawns	Page	27
Rosemary potatoes	Page	27
Tex-Mex chicken quesadillas	Page	28
Mini apple pie	Page	28
Roasted asparagus	Page	28
Quick pan pizza	Page	29
Cleaning and care	Page	29
Disposal	Page	30
Warranty	Page	30

Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

 <p>DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 Voltage (alternating current)
	 Hertz (supply frequency)
	 Watts
 <p>WARNING! This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 This product is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>	 Danger - risk of electric shock!
	 Warning - hot surface!
 <p>ATTENTION! This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.</p>	 Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.
 <p>NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.</p>	

MINI OVEN

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

This product is intended for heating and baking food. Do not use it for any other purpose.

The product is designed only for use in private household and must not be used in medicinal or commercial areas.

The manufacturer is not liable to damage caused by improper use.

● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packing materials before use.

- 1x Mini oven
- 1x Crumb tray
- 1x Tongs
- 1x Baking tray
- 1x Grill rack
- 1x Instruction manual

● Description of parts

- 1 Cooking chamber
- 2 Rack levels
- 3 Thermostat
- 4 Mode selector switch
- 5 Indicator light
- 6 Timer
- 7 Door
- 8 Handle
- 9 Crumb tray and insertion rack
- 10 Tongs
- 11 Baking tray
- 12 Grill rack
- 13 Power cord with power plug

● Technical data

Nominal voltage:	220 - 240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1200 W
Protection class:	I
Temperature range:	100 to 230 °C
Cooking chamber volume:	approx. 15 litres
TÜV-Rheinland / GS certified	



Safety instructions

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

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation.

Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the packaging material.

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years.

Intended use

⚠ WARNING! Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the product in any way.

- The product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.

Electrical safety

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Regularly check the power plug and the power cord for damages. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Operation

⚠ DANGER! Risk of burns!

During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

- Do not place the product on hot plates (gas, electric, coal cooking range etc.).
Operate the product on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Do not cover the product while it is in use or shortly after use, when it is still warm.
- The use of extension cords is not recommended. If the use of an extension cord is necessary, it must be designed for a current flow of at least 10 A.

- Lay cords and extension cords in such a way that they may not be tripped over or otherwise damaged.
- The product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always use oven mitts and the included tongs when handling hot accessories.
- Never operate the product without inserted crumb tray. This prevents direct contamination of the cooking chamber and facilitates the care and maintenance of the product.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Protect the product against heat. Do not place the product close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.
- Do not use abrasive cleaning agents to clean the oven door glass, as they may scratch the surface, which can lead to glass breakage.
- The product shall not be cleaned with a steam cleaner.

● **Before first use**


- Remove the packaging material. Check if all parts are complete.
- Before using the product for the first time: Operate the product empty in order to let any production residues evaporate.
 - Place the product on a flat surface that leaves at least 15 cm distance to walls to ensure ventilation.
 - Remove any accessories from the cooking chamber **1**. Remove coarse dirt and remaining packaging residue. Wipe the cooking chamber with a clean and dry cloth.
 - Close the door **7**.
 - Connect the power plug **13** with a suitable wall outlet.

Cleaning and care

⚠ WARNING! Risk of injury!

Disconnect the product from the power supply before cleaning and when not in use.


- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.

- For the following steps, refer to the “Operation” chapter.
 - Set the mode selector switch **4** to the  position (upper and lower heat).
 - Set the thermostat **3** to 230 °C.
 - Set the timer **6** to 20 minutes. The indicator light **5** switches on. Residues, if any, are evaporating. This is normal and harmless.
 - After the set time has elapsed: Allow the product to cool for 10 minutes.
- Disconnect the power plug **13** from the wall outlet.
- Clean the product and its accessories (see “Cleaning and care”).

● Operation

● Accessories

Crumb tray

 **ATTENTION!** The crumb tray **9** protects the bottom of the cooking chamber **1** from coarse dirt and facilitates cleaning.

Use the product only with inserted crumb tray.


- Hold the crumb tray **9** on the extended grip edge. Fully push in the crumb tray at the product's bottom (underneath the lower heating elements).

Baking tray

- The baking tray **11** is used for cooking food without separate container.
- Use baking paper to prevent food from burning and cleaning.

Grill rack


- Use the grill rack **12**:
 - when you want to grill larger meals.
 - when you cook the food in a separate container.

 **NOTE:** For very greasy or juicy food: Insert the baking tray **11** underneath the grill rack **12** as a drip tray.

Tongs

The tongs **10** are used for the safe handling of the baking tray **11** and the grill rack **12** when they are still hot (see fig. B).

- Hold the tongs **10** slightly downwards.
- Hook the tongs **10** into the edge of the baking tray **11** or the grill rack **12**.




 **ATTENTION!** When using the grill rack **12**, the small hooks of the tongs **10** must also grip from above into the grille.

- Tilt the tongs **10** carefully in the direction of the horizontal.
- Check if the tongs **10** have a tight grip. Move the baking tray **11** or the grill rack **12**.

● Cooking and grilling

(see fig. C)

- Set the desired cooking temperature by rotating the thermostat **3**
- Choose the desired cooking mode with the mode selector switch **4**:

Setting	Mode
OFF	Off Heating elements off.
	Upper heat Only upper heating elements are switched on.
	Lower heat Only lower heating elements are switched on.
	Upper and lower heat Upper and lower heating elements are switched on.

- Set the timer **6** to the desired cooking time (max. 60 minutes). Starting from the **0** position, the timer can be turned in both directions.

Rotation direction

Cooking time

Clockwise **Limited cooking time**
The product switched off when the set time has elapsed.

Anti-clockwise to **ON** position **Unlimited cooking time**
The product does not switch off automatically.

- Once the timer **6** has been set, the product turns on automatically.

① NOTES:

- The indicator light **5** remains lit as long as the product is switched on.
- The product requires 7 to 10 minutes to heat the cooking chamber **1** to the set cooking temperature.
- The cooking temperature setting be changed anytime by rotating the timer **6**.

● Switching off

- Rotate the timer **6** to the **0** position.
- When the product is switched off:
 - a signal tone sounds.
 - the indicator light **5** goes off.

● Recipes

- ① **NOTE:** The amount of ingredients is for reference only. It can be adjusted according to personal preferences.

● Salmon fillet

Ingredients

- 70 g red or white miso
- 80 ml sake
- 5 ml soy sauce
- 30 ml vegetable oil
- 50 g sugar
- 4 skinless salmon fillets, at least 2.5 cm thick, 140 g to 170 g each

Preparation

- Whisk together miso, sake, soy sauce, oil, and sugar. Rub mixture over every surface of salmon fillets. Transfer to a plastic zipper lock bag or sealable container. Proceed immediately to next step, or for best results, marinate for about 30 minutes.
- Preheat the product to 230 °C for 10 minutes upper and lower heat. Cover the baking tray with aluminium foil. Rub excess marinade off of salmon and place on baking tray at middle rack level. Broil until top surface is well charred and salmon is barely warm in the centre for about 22 minutes, using the foil to protect any areas that threaten to burn. Serve immediately.

● Roasted beef steak

Ingredients

- 300 g tender beef
- 1 onion, sliced
- 1 lemon
- 50 g oyster sauce
- 50 g butter
- 2 g salt
- 10 g black pepper

Preparation

- Preheat the product to 230 °C for 10 minutes upper and lower heat.
- Cut the beef into slices about 2 cm thick and beat it with a hammer to break the tendon. It can be beaten up to about 1 cm thick.
- Season beef with oyster sauce, butter, salt, and black pepper.
- Spread onion slices on the baking tray. Place beef slices on the baking tray. Place the baking tray at middle rack level. Bake for 10 minutes and remove.
- Sprinkle a little lemon juice on the beef and heat it in the product for 19 minutes until the beef becomes medium rare.

● Roast chicken breast

Ingredients

- 300 g chicken breast
- 1 egg
- 30 g grated Parmesan cheese
- 2 g salt

Preparation

- Preheat the product to 230 °C for 10 minutes upper and lower heat.
- Chicken breast slices are beaten loose with a hammer, then salted for 10 minutes.
- Hang the chicken slices with a mixture of eggs and grated Parmesan cheese.
- Brush oil on the baking tray. Place the chicken slices in the baking tray. Place the baking tray at middle rack level for 9 minutes until the skin is golden.

● Roasted wings with black pepper

Ingredients

- 8 chicken wings
- 8 g black pepper
- 5 g cumin powder
- 5 g honey
- 2 g salt
- 30 g olive oil
- 50 g rice wine

Preparation

- Preheat the product to 230 °C for 10 minutes upper and lower heat.
- Cut a few knives on the surface of chicken wings and add salt, rice wine and black pepper to marinate for 30 minutes.
- Brush the chicken wings with olive oil and put them on the grill rack. Place the grill rack on the middle rack level. Bake for 20 minutes. Turn over once in the middle.
- Brush the chicken wings with honey. Sprinkle with cumin powder. Place the chicken wings into the product. Heat for 6 minutes.

● Baked prawns

Ingredients

- 6 big prawns (fresh or unfrozen)
- 100 g mashed potatoes
- 30 g minced garlic
- 30 g milk
- 25 g butter
- 3 g salt
- 25 g white wine
- 10 g black pepper

Preparation

- Cut shrimp meat 2/3 from the back of the shrimp with a knife. Do not cut 1/3 of the shrimp meat. Use a toothpick to pick out the sand line on the back and the sand from the head. Open the back of the shrimp and cut it with a knife blade against the grain of the shrimp meat.
- Place the shrimp in a tin-paper baking pan, sprinkle with white wine and salt. Spread evenly. Finally, sprinkle with black pepper. Marinate for 10 minutes.
- Add butter, milk and garlic into the mashed potatoes and stir evenly. Fill the mashed potatoes on the back of the shrimp.
- Preheat the product to 180 °C for 10 minutes with upper and lower heat.
- Place the baking tray at the middle rack level and bake for 15 minutes.

● Rosemary potatoes

Ingredients

- 450 g baby potatoes (yellow) – washed and dried
- 15 ml olive oil, plus more for oiling the pan
- 3 g granulated garlic
- 3 g chopped fresh rosemary
- Fine sea salt
- Black pepper

Preparation

- Preheat the product to 230 °C for 10 minutes with upper and lower heat.
- Lightly oil the baking tray.
- Cut the potatoes in half or quarters about 1.5 to 2 cm thick.
- In a medium bowl, combine potatoes, olive oil, garlic, rosemary, salt, and black pepper. Toss well to coat.
- Transfer potatoes to the prepared baking tray. Arrange it with the cut sides facing the tray at middle rack level.
- Roast potatoes, flipping occasionally, until golden, crispy, and fork-tender about 30 to 45 minutes, depending on the size of your potatoes.

● Tex-Mex chicken quesadillas

Ingredients

- 2 green onions
- 250 g shredded skinless rotisserie chicken meat
- 135 g shredded Gouda cheese
- 1 pickled Jalapeño chili
- 40 g fresh cilantro leaves
- 3 burrito-size flour tortillas

Preparation

- Preheat the product to 230 °C for 10 minutes with upper and lower heat.
- Thinly slice the green onions. Set aside some dark green tops for decoration later.
- Evenly divide chicken, cheese, jalapeño, cilantro, and remaining green onion on one side of each tortilla.
- Put the quesadillas on foil-lined baking tray at middle rack level and bake for 8 to 10 minutes, or until tortillas are golden brown and cheese is melted.
- Sprinkle with reserved green onions to make them look pretty.

● Mini apple pie

Ingredients

- 1 flour tortilla wrap
- ½ apple
- 7 g honey
- 0.5 g cinnamon

Preparation

- Take half an apple and cut it into thin slices.
- Get the tortilla and place it on a flat surface. Add the sliced apple and put it all in the centre. Mix the apple with honey and sprinkle the cinnamon evenly on top of it.
- Gently fold up the corners of the tortilla to the centre, create a little apple pie pouch. Use some toothpicks to keep the sides of the tortilla in place, so it does not open.
- Preheat the product to 230 °C for 10 minutes upper and lower heat.
- Spray baking pan with non-stick cooking spray.
- Place the mini pie inside at middle rack level for about 7 minutes.

● Roasted asparagus

Ingredients

- 1 bunch asparagus
- 60 ml olive oil
- Salt
- Freshly ground black pepper

Preparation

- Preheat the product to 230 °C for 10 minutes upper and lower heat.
- Wash the asparagus thoroughly. Stack a bunch together and lop off the tough/thick bottom an 2.5 cm or so.
- Spread out the asparagus in a single layer on the baking tray. Pat it dry.
- Begin by generously drizzling olive oil all over the asparagus. Then, sprinkle the asparagus generously with salt and freshly ground black pepper.
- Place the baking pan at the middle rack level for 10 minutes.

● Quick pan pizza

Ingredients


- 1 piece refrigerator pizza crust (max. 26 cm diameter)
- 30 ml oil
- 165 ml spaghetti sauce
- 200 g shredded Gouda cheese
- 18 slices pepperoni
- 1 small green pepper, sliced into rings
- 2 large mushrooms, sliced


Preparation


- Preheat your product to 230 °C for 10 minutes upper and lower heat.
- Spray baking pan with non-stick cooking spray.
- Press half of dough into the baking tray at middle rack level. Brush with 30 ml oil.
- Bake 8 to 9 minutes or until light brown.
- Top baked crust with sauce, shredded Gouda cheese, pepperoni, green pepper, and mushrooms.
- Bake an additional 11 to 13 minutes or until cheese is melted and crust is brown.

● Cleaning and care



 **DANGER! Risk of electric shock!** Before cleaning: Always disconnect the product from the wall outlet.

 **DANGER! Risk of burns!** Do not clean the product right after operation. Let the product cool first.

 **WARNING!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.


 **NOTE:** Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.

Cooking chamber and housing

- Remove the accessories from the cooking chamber .
- Regularly wipe
 - the housing,
 - the door  (both sides)
 - the viewing window (both sides) with a damp cloth.
- If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.
- Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- Do not use abrasive cleaning agents.

Accessories

- Clean the accessories in a kitchen sink.
- Heavily soiled accessories: Before cleaning, soak the accessories in a water bath for a while.

 **ATTENTION!** The accessories are not suitable for cleaning in the dishwasher.

● **Disposal**

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



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



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it - at our choice - free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.














The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e. g. batteries) or for damage to fragile parts, e. g. switches, rechargeable batteries or glass parts.



Avertissements et symboles utilisés	Page	32
Introduction	Page	32
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	32
Contenu de la livraison	Page	33
Description des pièces	Page	33
Caractéristiques techniques	Page	33
Consignes de sécurité	Page	33
Avant la première utilisation	Page	36
Fonctionnement	Page	37
Accessoires	Page	37
Cuire et griller	Page	37
Arrêt	Page	38
Recettes	Page	38
Filet de saumon	Page	38
Steak de bœuf	Page	39
Blanc de poulet rôti	Page	39
Ailes de poulet rôties au poivre noir	Page	39
Crevettes grillées	Page	40
Pommes de terre au romarin	Page	40
Quesadillas Tex-Mex au poulet	Page	41
Mini gâteau aux pommes	Page	41
Asperge rôtie	Page	41
Pizza rapide au four	Page	42
Nettoyage et entretien	Page	42
Mise au rebut	Page	43
Garantie	Page	43

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

 <p>DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 Tension (courant alternatif)
	 Hertz (fréquence du secteur)
	 Watt
 <p>AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 Ce produit est de la classe de protection I et doit être mis à la terre.
	 Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
 <p>PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 Danger - risque d'électrocution !
	 Attention, surface chaude !
 <p>ATTENTION ! Ce symbole avec ce signal important « Attention » indique un possible risque de dégâts matériels.</p>	 Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
 <p>REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>	

MINI-FOUR

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est prévu pour griller et cuire des produits alimentaires. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins.

Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de la livraison

Après l'ouverture du produit, vérifiez l'exhaustivité de la livraison et si toutes les pièces sont en parfait état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant utilisation.

- 1 Mini-four
- 1 Plaque de protection
- 1 Pince
- 1 Lèchefrite
- 1 Grille de cuisson
- 1 Mode d'emploi

● Description des pièces

- 1 Compartiment de cuisson
- 2 Niveaux de positionnement
- 3 Thermostat
- 4 Bouton de mode de fonctionnement
- 5 Voyant de contrôle
- 6 Minuteur
- 7 Porte
- 8 Poignée
- 9 Plaque de protection avec niveau de positionnement
- 10 Pince
- 11 Lèchefrite
- 12 Grille de cuisson
- 13 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur

● Caractéristiques techniques

Tension d'entrée :	220 - 240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1200 W
Classe de protection :	I
Plage de température :	100 à 230 °C
Volume du compartiment de cuisson :	env. 15 litres
TÜV-Rheinland/certifié GS	



Consignes de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS CONCERNANT SON UTILISATION ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée pour les dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap

⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie.

Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien réalisable par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon électrique.

Utilisation conforme aux prescriptions

⚠ AVERTISSEMENT ! Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et domaines similaires tels que :
 - dans les cuisines pour le personnel de magasins, les bureaux et autres domaines commerciaux ;
 - dans les propriétés agricoles ;
 - dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour la clientèle
 - dans les chambres d'hôtes.

Sécurité électrique

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même.

En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.
- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Vérifiez régulièrement la fiche de secteur et le câble de branchement afin de détecter des dommages. Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

- Protégez le câble électrique de tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le câble électrique hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.

Fonctionnement

- ⚠ DANGER ! Risque de brûlures !** Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après l'utilisation.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
 - Ne couvrez pas le produit pendant son fonctionnement, mais également après son utilisation tant qu'il est encore chaud.
 - L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait nécessaire, elle doit être compatible à une puissance électrique d'au moins 10 A.

- Posez le cordon d'alimentation et la rallonge électrique en toute sécurité afin que personne ne puisse trébucher dessus et que rien ne puisse être endommagé.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmeur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Utilisez toujours des gants de protection spécial four et la pince fournie pour manipuler des accessoires chauds.
- Il est d'interdit d'utiliser le produit sans sa plaque de protection. Cela empêche de salir directement le compartiment de cuisson et facilite le nettoyage et l'entretien du produit.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct, les projections et l'égouttement d'eau.
- Protégez le produit de la chaleur. Ne posez pas le produit à proximité de flammes ou sources de chaleur comme des fours ou des chauffages.
- N'utilisez pas de produits abrasifs puissants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer sa surface et provoquer un bris de verre.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer.

● **Avant la première utilisation**


- Retirez les matériaux d'emballage. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Avant la première utilisation : faites fonctionner le produit sans aliments à l'intérieur afin que les résidus de fabrication éventuellement présents s'évaporent.
 - Afin de garantir la circulation de l'air et la ventilation, placez le produit sur une surface plane ; veillez à ce qu'une distance minimale de 15 cm des autres parois soit respectée.
 - Retirez tous les accessoires du compartiment de cuisson **1**. Enlevez la saleté grossière et les restes d'emballage. Ensuite, essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon propre et sec.
 - Fermez bien la porte **7**.
 - Branchez la fiche de secteur **13** sur une prise de courant compatible.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Débranchez

le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.


- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.

- Reportez-vous au chapitre « Fonctionnement » pour les étapes suivantes.
- Réglez le bouton de mode de fonctionnement **4** sur  (la chaleur diffusée en haut et en bas).
- Placez le thermostat **3** sur 230 °C.
- Réglez le minuteur **6** sur 20 minutes. Le voyant de contrôle **5** s'allume. Des résidus éventuels s'évaporent. C'est normal et inoffensif.
- Après que la durée réglée se soit écoulée : laissez le produit refroidir pendant 10 minutes.
- Débranchez la fiche de secteur **13** de la prise de courant.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

● **Fonctionnement**

● **Accessoires**

Plaque de protection

 **ATTENTION !** La plaque de protection **9** protège le fond du compartiment de cuisson **1** des grosses saletés et facilite le nettoyage. Utilisez le produit avec sa plaque de protection toujours installée.


- Tenez la plaque de protection **9** par les bords élargis. Poussez la plaque de protection vers l'arrière jusqu'à son enclenchement afin qu'elle soit positionnée sur le fond du produit (sous les résistances de chauffage inférieures).

Lèche-frite

- La lèche-frite **11** sert à cuire des aliments sans l'utilisation de plats.
- Utilisez du papier sulfurisé afin que les aliments ne soient pas directement en contact durant la cuisson ; cela facilitera le nettoyage.

Grille de cuisson


- Utilisez la grille de cuisson **12** :
 - si vous voulez griller de plus grands aliment ;
 - si vous faites cuire les aliments dans un plat séparé.

 **REMARQUE :** pour les grillades particulièrement grasses ou juteuses : insérez la lèche-frite **11** sous la grille de cuisson **12** comme plateau de récupération

Pince

La pince **10** permet une manipulation en toute sécurité de la lèche-frite **11** et de la grille de cuisson **12** lorsqu'elles sont encore chaudes (voir ill. B).

- Tenez la pince **10** inclinée légèrement vers le bas.
- Accrochez la pince **10** dans le bord de la lèche-frite **11** ou de la grille de cuisson **12**.




 **ATTENTION !** Pour la grille de cuisson **12**, les petits crochets de la pince **10** doivent également être enclenchés en-haut dans la grille.

- Inclinez avec précaution la pince **10** à l'horizontale.
- Vérifiez que la pince **10** est bien installée. Déplacez la lèche-frite **11** ou la grille de cuisson **12**.

● **Cuire et griller**

(voir l'ill. C)

- Tournez le thermostat **3** sur la température de cuisson souhaitée.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité avec le bouton de mode de fonctionnement **4** :

Réglage	Mode de fonctionnement
OFF	Désactivé Les résistances de chauffage sont désactivées.
	Chaleur en haut Seulement les résistances du haut sont activées.
	Chaleur en bas Seulement les résistances du bas sont activées.
	Chaleur en haut et en bas Les résistances du haut et du bas sont activées.

- Placez le minuteur [6] sur la durée souhaitée (60 minutes maxi). À partir de la position 0, le minuteur peut être tourné dans les deux sens.

Direction	Temps de cuisson
Dans le sens des aiguilles d'une montre	Temps de cuisson limité Le produit s'éteint automatiquement une fois le délai défini écoulé.
Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - position ON	Temps de cuisson illimité Le produit ne s'éteint pas automatiquement.

- Après que le minuteur [6] soit réglé, le produit se met automatiquement en marche.

❗ REMARQUES :

- Tant que le produit est allumé, le voyant de contrôle [5] est allumé.
- Le produit nécessite 7 à 10 minutes pour que le compartiment de cuisson [1] atteigne la température réglée.
- Vous pouvez ensuite modifier le temps de cuisson réglé à tout moment en tournant le minuteur [6].

● Arrêt

- Tournez le minuteur [6] sur la position 0.
- Lorsque le produit est arrêté :
 - un signal sonore retentit,
 - le voyant de contrôle [5] s'éteint.

● Recettes

- ❗ **REMARQUE :** la quantité des ingrédients ne sert que de référence. Elle peut être adaptée selon vos souhaits.

● Filet de saumon

Ingrédients

- 70 g miso, rouge ou blanc
- 80 ml sake
- 5 ml sauce de soja
- 30 ml huile végétale
- 50 g sucre
- 4 filets de saumon sans la peau, d'une épaisseur d'au moins 2,5 cm, chacun de 140 à 170 g

Préparation

- Mélanger les ingrédients suivants : miso, sake, sauce de soja, huile et sucre. Frotter la surface des filets de saumon avec ce mélange. Les placer dans un sac en plastique scellable ou un récipient hermétique et fermer. Soit continuer en réalisant l'étape suivante soit pour obtenir de meilleurs résultats, laisser mariner environ 30 minutes.
- Préchauffer le produit à 230 °C pendant 10 minutes avec les résistances du haut et du bas. Disposer du papier aluminium sur la lèche-frite. Essuyer l'excès de marinade des filets de saumon et les placer sur la lèche-frite. La glisser sur le rail du milieu dans le produit. Griller environ 22 minutes jusqu'à ce que la surface soit bien dorée et que le saumon soit chaud à l'intérieur. Couvrir les zones qui menacent de brûler avec du papier d'aluminium. Servir immédiatement.

● Steak de bœuf

Ingrédients

- 300 g viande de bœuf tendre
- 1 oignon coupé en tranches
- 1 citron
- 50 g sauce aux huîtres
- 50 g beurre
- 2 g sel
- 10 g poivre noir

Préparation

- Préchauffer le produit à 230 °C pendant 10 minutes avec les résistances du haut et du bas.
- Couper le bœuf en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur et les passer à l'attendrisseur pour ramollir les tendons. Le bœuf peut être réduit à une épaisseur d'environ 1 cm.
- Assaisonner le bœuf avec la sauce aux huîtres, le beurre, le sel et le poivre noir.
- Répartir les tranches d'oignon sur la lèchefrite. Placer les morceaux de bœuf sur la lèchefrite. Glisser la lèchefrite sur le rail du milieu dans le produit. Rôtir pendant 10 minutes et retirer du four.
- Arroser le bœuf avec un peu de jus de citron et laisser chauffer pendant 19 minutes jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit.

● Blanc de poulet rôti

Ingrédients

- 300 g blanc de poulet
- 1 œuf
- 30 g de parmesan râpé
- 2 g sel

Préparation

- Préchauffer le produit à 230 °C pendant 10 minutes avec les résistances du haut et du bas.
- Les morceaux de blanc de poulet sont légèrement passés à l'attendrisseur puis laisser au contact du sel pendant 10 minutes.
- Badigeonner les blancs de poulet avec un mélange d'œuf et de parmesan râpé.
- Appliquer au pinceau de l'huile sur la lèchefrite. Placer les morceaux de poulet sur la lèchefrite. Placer la lèchefrite sur le rail du milieu dans le produit et laisser dorer la peau du poulet pendant 9 minutes.

● Ailes de poulet rôties au poivre noir

Ingrédients

- 8 ailes de poulet
- 8 g poivre noir
- 5 g cumin, moulu
- 5 g miel
- 2 g sel
- 30 g huile d'olive
- 50 g alcool de riz

Préparation

- Préchauffer le produit à 230 °C pendant 10 minutes avec les résistances du haut et du bas.
- Couper plusieurs fois la surface des ailes de poulet avec un couteau et faire mariner les ailes pendant environ 30 minutes dans les ingrédients suivants : sel, alcool de riz et poivre noir.
- Badigeonner les ailes de poulet avec de l'huile d'olive et les déposer sur la grille de cuisson. Faire glisser la grille de cuisson sur le rail central dans le produit. Rôtir pendant 20 minutes. Retourner à mi-cuisson.
- Badigeonner les ailes de poulet avec du miel. Saupoudrer de cumin moulu. Remettre les ailes de poulet dans le produit. Cuire pendant 6 minutes.

● Crevettes grillées

Ingrédients

- 6 grosses crevettes (fraîches ou décongelées)
- 100 g purée de pomme de terre
- 30 g ail haché
- 30 g lait
- 25 g beurre
- 3 g sel
- 25 g vin blanc
- 10 g poivre noir

Préparation

- Couper les 2/3 de la chair des crevettes au dos avec un couteau. Laisser 1/3 de la chair des crevettes non coupés. Utiliser un cure-dent pour enlever l'intestin sur le dos et à l'extrémité de la tête. Ouvrir le dos des crevettes et les couper avec un couteau dans le sens opposé de la fibre de la chair des crevettes.
- Placer les crevettes sur la lèche-frite recouverte de papier sulfurisé ; les arroser de vin blanc et saler. Répartir de manière égale. Pour finir, saupoudrer de poivre noir. Laisser mariner 10 minutes.
- Ajouter le beurre, le lait et l'ail à la purée de pommes de terre et mélanger bien. Garnir le dos des crevettes avec la purée de pommes de terre.
- Préchauffer le produit à 180 °C pendant 10 minutes avec les résistances du haut et du bas.
- Glisser la lèche-frite sur le rail du milieu dans le produit et laisser cuire pendant 15 minutes.

● Pommes de terre au romarin

Ingrédients

- 450 g petites pommes de terre (jaunes) - lavées et séchées
- 15 ml huile d'olive, et un peu plus pour huiler la lèche-frite
- 3 g ail en poudre
- 3 g romarin frais haché
- Sel de mer fin
- Poivre noir

Préparation

- Préchauffer le produit à 230 °C pendant 10 minutes avec les résistances du haut et du bas.
- Badigeonner la lèche-frite avec un peu d'huile.
- Couper les pommes de terre en deux ou en quatre, en tranches d'environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur.
- Dans un saladier moyen, mélanger les pommes de terre, l'huile d'olive, l'ail, le romarin, le sel et le poivre noir. Bien mélanger pour couvrir toutes les pommes de terre.
- Placer les pommes de terre sur la lèche-frite préparée. Disposer les surfaces coupées au contact de la lèche-frite ; la glisser sur le rail du milieu dans le produit.
- Rôtir les pommes de terre en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient jaunes dorées, croustillantes et cuites. En fonction de la taille des pommes de terre, la cuisson prend entre 30 et 45 minutes.

● Quesadillas Tex-Mex au poulet

Ingrédients

- 2 oignons de printemps
- 250 g viande de poulet à griller hachée grossièrement sans peau
- 135 g gouda râpé
- 1 piment Jalapeño mariné
- 40 g de feuille de coriandre frais
- 3 tortillas prêtes à l'emploi - taille d'un burrito

Préparation

- Préchauffer le produit à 230 °C pendant 10 minutes avec les résistances du haut et du bas.
- Couper l'oignon de printemps en fines tranches. Réserver quelques parties bien vertes pour la décoration.
- Répartir le poulet, le fromage, le jalapeño, la coriandre et le reste des oignons de printemps uniformément sur un côté de chaque tortilla.
- Placer les quesadillas sur une lèchefrite recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire sur le rail du milieu pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les tortillas soient bien dorées et que le fromage soit fondu.
- Décorer avec les morceaux d'oignon de printemps réservés.

● Mini gâteau aux pommes

Ingrédients

- 1 tortilla prête à l'emploi
- ½ pomme
- 7 g miel
- 0,5 g cannelle

Préparation

- Coupez une demi-pomme en fines tranches.
- Placer la tortilla sur une surface plane. Placer la pomme coupée au milieu. Mélanger la pomme avec le miel et saupoudrer uniformément de cannelle toute la surface.
- Plier délicatement le bord de la tortilla vers le centre et former un petit gâteau aux pommes. Utiliser des cure-dents pour fixer la tortilla sur les côtés afin qu'elle ne s'ouvre pas.
- Préchauffer le produit à 230 °C pendant 10 minutes avec les résistances du haut et du bas.
- Vaporiser la lèchefrite avec un spray à pâtisserie.
- Glisser les petits gâteaux sur le rail au milieu du produit et laisser cuire pendant 7 minutes.

● Asperge rôtie

Ingrédients

- 1 botte d'asperge
- 60 ml huile d'olive
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu

Préparation

- Préchauffer le produit à 230 °C pendant 10 minutes avec les résistances du haut et du bas.
- Bien laver les asperges. Prendre la botte et couper environ 2,5 cm des extrémités dures/épaisses.
- Disposer les asperges en une couche sur la lèchefrite. Tamponner pour sécher.
- Répartir l'huile d'olive généreusement sur les asperges. Ensuite, saupoudrer généreusement les asperges de sel et de poivre noir fraîchement moulu.
- Glisser la lèchefrite sur le rail du milieu dans le produit et laisser cuire pendant 10 minutes.

● Pizza rapide au four


Ingrédients


- 1 pâte à pizza (diamètre de 26 cm maxi)
- 30 ml huile
- 165 ml sauce pour spaghetti
- 200 g gouda râpé
- 18 rondelles de piment doux
- 1 petit poivron vert, coupé en rondelles
- 2 gros champignons tranchés


Préparation


- Préchauffer le produit à 230 °C pendant 10 minutes avec les résistances du haut et du bas.
- Vaporiser la lèchefrite avec un spray à pâtisserie.
- Placer la moitié de la pâte sur la lèchefrite et la glisser sur le rail du milieu dans le produit. Badigeonner avec 30 ml d'huile.
- Cuire au four pendant 8 à 9 minutes jusqu'à ce que la pâte à pizza soit légèrement dorée.
- Garnir la pâte cuite au four avec les ingrédients suivants : sauce, gouda râpé, piment doux, poivron vert et champignons.
- Cuire au four encore 11 à 13 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la croûte soit brune.

● Nettoyage et entretien



 **DANGER ! Risque d'électrocution !** Avant le nettoyage : Débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.

 **DANGER ! Risque de brûlures !** Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

 **AVERTISSEMENT !** Ne plongez jamais les pièces électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.


 **REMARQUE :** nettoyez le produit immédiatement après qu'il soit refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à enlever.

Compartment de cuisson et carcasse

- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson .
- Utilisez régulièrement un chiffon humide afin d'essuyer
 - les surfaces ;
 - la porte  (des deux côtés) ;
 - le hublot (des deux côtés).
- Si nécessaire, appliquez un détergent doux sur votre lavette. Essuyez ensuite avec un chiffon humide afin d'éliminer tout résidu de détergent.
- N'utilisez pas de sprays de nettoyage ou d'autres produits de nettoyage puissants car ils pourraient causer des taches, des traînées ou un changement d'apparence des surfaces.
- Il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.

Accessoires

- Nettoyez les accessoires dans un évier.
- Accessoires fortement salis : laissez tremper l'accessoire dans de l'eau pendant un moment avant de le nettoyer.

 **ATTENTION !** Les accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.

● Mise au rebut

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



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



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.



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



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

● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.





La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

CE

Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	45
Inleiding	Pagina	45
Beoogd gebruik	Pagina	45
Leveringsomvang	Pagina	46
Onderdelenbeschrijving	Pagina	46
Technische gegevens	Pagina	46
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	46
Voor het eerste gebruik	Pagina	49
Bediening	Pagina	50
Accessoires	Pagina	50
Garen en grillen	Pagina	50
Uitschakelen	Pagina	51
Recepten	Pagina	51
Zalmfilet	Pagina	51
Roastbeefsteak	Pagina	52
Gebraden kippenborst	Pagina	52
Gebraden kippenvleugeltjes met zwarte peper	Pagina	52
Gebakken garnalen	Pagina	53
Rozemarijnaardappels	Pagina	53
Tex-Mex kippenquesadillas	Pagina	54
Mini-appelkoek	Pagina	54
Gegrilde asperges	Pagina	54
Snelle blikpizza	Pagina	55
Reiniging en onderhoud	Pagina	55
Afvoer	Pagina	56
Garantie	Pagina	56

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

 <p>GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 <p>Spanning (wisselstroom)</p>
	 <p>Hertz (netfrequentie)</p>
	 <p>Watt</p>
 <p>WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelgroot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 <p>Dit product is ingedeeld in beschermingsklasse I en moet geaard worden.</p>
	 <p>Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.</p>
 <p>VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.</p>	 <p>Gevaar - Kans op elektrische schokken!</p>
	 <p>Opgelet, heet oppervlak!</p>
 <p>OPGELET! Dit symbool met de aanduiding "Opgelet" geeft aan dat er mogelijk gevaar bestaat op materiële schade.</p>	 <p>Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.</p>
 <p>TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.</p>	

MINI-OVEN

● Inleiding

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

● Beoogd gebruik

Dit product is bestemd voor het grillen en bakken van levensmiddelen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privé- en niet voor commercieel gebruik.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade door onjuist gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder vóór gebruik al het verpakkingsmateriaal.

- 1x Mini-oven
- 1x Kruiellade
- 1x Grijptang
- 1x Bakblik
- 1x Grillrooster
- 1x Gebruiksaanwijzing

● Onderdelenbeschrijving

- 1 Gaarruimte
- 2 Inschuifplaten
- 3 Thermostaat
- 4 Keuzeschakelaar gebruikswijzen
- 5 Controlelampje
- 6 Timer
- 7 Deur
- 8 Greep
- 9 Kruiellade met inschuifplaat
- 10 Grijptang
- 11 Bakblik
- 12 Grillrooster
- 13 Aansluitsnoer met netstekker

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220 - 240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1200 W
Beschermingsklasse:	I
Temperatuurbereik:	100 tot 230 °C
Inhoud gaarruimte:	ca. 15 liter
TÜV-Rheinland / GS-gecertificeerd	



Veiligheidsaanwijzingen

MAAK U, VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT, VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEEFT, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

In geval van schade door het niet de hand houden aan deze gebruiksaanwijzing vervallen uw garantie-aanspraken! Wij zijn niet aansprakelijk voor gevolgschade! Wij zijn niet aansprakelijk voor materiële schade of lichamelijk letsel die optreedt als gevolg van onreglementair gebruik of niet-naleving van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een risico voor verstikkingsgevaar.

Kinderen onderschatten vaak de daarmee verbonden gevaren. Het verpakkingsmateriaal is geen speelgoed.

- Dit product mag door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis alleen gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het elektrische aansluitsnoer worden gehouden.

Beoogd gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!**

Onjuist gebruik kan leiden tot verwondingen. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing. Probeer niet het product op een of andere wijze te veranderen.

- Het apparaat is bestemd om in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen te worden gebruikt zoals bijvoorbeeld:
 - in keukens voor medewerkers in winkels, bureaus en andere commerciële instellingen;
 - in agrarische gebouwen;
 - door klanten in hotels, motels en andere onderkomens
 - in bed-and-breakfasts.

Elektrische veiligheid

⚠ **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

Probeer nooit het product zelf te repareren.

In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Gebruik het product nooit als het beschadigd is. Ontkoppel het product van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje aangegeven informatie over de stroomvoorziening.
- Controleer de netstekker en het elektrische aansluitsnoer regelmatig op beschadigingen. Als het elektrische snoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of door vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

Bediening

⚠ GEVAAR!

Verbrandingsgevaar! Het product wordt tijdens het gebruik heet.

Raak het product niet aan tijdens of direct na gebruik.

- Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Dek het product niet af zolang het wordt gebruikt of kort na gebruik als het nog warm is.
- Gebruik van verlengsnoeren wordt afgeraden. Mocht gebruik van een verlengsnoer nodig zijn, dan moet dit minimaal geschikt zijn voor een stroomsterkte van 10 A.

- Leg de aansluit- en de verlengsnoeren zo dat niemand erover kan struikelen en niets beschadigd kan worden.
- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen en de meegeleverde grijptang als u met hete accessoires werkt.
- Gebruik het product nooit zonder er de kruimellade in te hebben gezet. Dit voorkomt dat de gaarruimte direct vies wordt en maakt onderhoud en service van het product gemakkelijker.
- Bescherm het product, het elektrische aansluitsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Bescherm het product tegen hitte. Zet het product niet neer in de buurt van open vlammen of warmtebronnen zoals kachels of verwarmingsapparatuur.
- Gebruik om het glas van de ovendeur schoon te maken geen scherpe schuurmiddelen omdat deze krassen kunnen veroorzaken wat er uiteindelijk toe kan leiden dat het glas breekt.
- Gebruik nooit een stoomreiniger om het product mee schoon te maken.

Reiniging en Onderhoud

⚠ WAARSCHUWING!


Verwondingsgevaar!

Ontkoppel het product van het elektriciteitsnet voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Trek de netstekker nooit aan het elektrisch snoer uit het stopcontact.

● Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Voor het eerste gebruik: Gebruik het product leeg om er zo voor te zorgen dat eventuele productieresten verdampen.
 - Zet het product op een horizontaal oppervlak met minimaal 15 cm afstand tot muren zodat er voldoende ruimte is voor goede ventilatie.
 - Haal alle accessoires uit de gaarruimte **[1]**. Verwijder de grotere verontreinigingen en achterblijvende resten verpakkingsmateriaal. Veeg de gaarruimte met een schone, droge doek schoon.
 - Sluit de deur **[7]**.
 - Steek de netstekker **[13]** in een daarvoor geschikt stopcontact.

- Raadpleeg voor de volgende stappen het hoofdstuk "Bediening".
 - Zet de keuzeschakelaar gebruikswijzen **4** op  (Boven- en benedenwarmte).
 - Zet de thermostaat **3** op 230 °C.
 - Zet de timer **6** op 20 minuten. Het controlelampje **5** gaat branden. Eventuele resten verdampen. Dit is normaal en ongevaarlijk.
 - Nadat de ingestelde tijd is verstreken: Laat het product 10 minuten lang afkoelen.
- Trek de netstekker **13** uit het stopcontact.
- Maak het product en alle accessoires schoon (zie "Reiniging en onderhoud").

● **Bediening**

● **Accessoires**

Kruimellade

- ⚠ **OPGELET!** De kruimellade **9** beschermt de bodem van de gaaruimte **1** tegen grote verontreinigingen en maakt het schoonmaken gemakkelijker. Gebruik het product alleen als het kruimellade erin is gezet.
- Pak de kruimellade **9** vast aan de bredere zijkant. Schuif de kruimellade tot de aanslag over de onderkant van het product (onder de onderste verwarmingselementen) naar achteren.

Bakblik

- Het bakblik **11** dient voor het klaarmaken van gerechten zonder gebruik te maken van containers.
- Gebruik bakpapier om te voorkomen dat gerechten aanbranden en schoonmaken moeilijker wordt.

Grillrooster

- Gebruik het grillrooster **12**:
 - Als u grotere gerechten wilt grillen.
 - Als u gerechten in een aparte bak wilt klaarmaken.

- ⓘ **TIP:** In geval van bijzonder vette of sappige grillspijzen: Zet het bakblik **11** als opvangschaal onder het grillrooster **12**.

Grijptang

De grijptang **10** dient om het bakblik **11** en het grillrooster **12** veilig vast te pakken als deze nog heet zijn (zie afb. B).

- Houd de grijptang **10** enigszins naar beneden gericht.
- Pak met de grijptang **10** de rand van het bakblik **11** of het grillrooster **12** vast.

⚠ **OPGELET!** Wilt u het grillrooster **12** vastpakken, dan moet u ook met de kleine haak van de tang **10** van boven het rooster vastpakken.

- Kantel de grijptang **10** langzaam totdat u deze horizontaal houdt.
- Controleer of de grijptang **10** goed vastzit. Beweeg het bakblik **11** of het grillrooster **12**.

● **Garen en grillen**

(zie afb. C)

- Zet de thermostaat **3** op de gewenste gaartemperatuur.
- Kies met de keuzeschakelaar **4** de gewenste gebruikswijze:

Stand	Gebruikswijze
OFF	Uit De verwarmingselementen zijn uitgeschakeld.
	Verhitting van boven Alleen de bovenste verwarmingselementen worden aangezet.
	Verhitting van beneden Alleen de onderste verwarmingselementen worden aangezet.
	Verhitting van boven en van beneden Zowel de bovenste als de onderste verwarmingselementen worden aangezet.

- Zet de timer **6** op de gewenste bereidingstijd (max. 60 minuten). Vanuit de **0**-stand kan de timer in beide richtingen gedraaid worden.

Richting	Gaartijd
Met de wijzers van de klok mee	Beperkte gaartijd Na afloop van de ingestelde tijd zet het product zichzelf automatisch uit.
Tegen de wijzers van de klok in in de richting van de ON -stand.	Onbepaalde gaartijd Het product schakelt zichzelf niet automatisch uit.

- Zodra de timer **6** is ingesteld, zet het product zichzelf automatisch aan.

TIPS:

- Zolang het product ingeschakeld is, brandt het controlelampje **5**.
- Het product heeft 7 tot 10 minuten nodig om de ingestelde gaartemperatuur in de gaarruimte **1** te bereiken.
- U kunt de ingestelde gaartijd altijd later veranderen door de timer **6** te verdraaien.

Uitschakelen

- Zet de timer **6** op stand **0**.
- Als het product wordt uitgeschakeld:
 - Klinkt er een geluidssignaal.
 - Het controlelampje **5** dooft.

Recepten

- TIP:** De hoeveelheden van de diverse ingrediënten dienen alleen als referentie. De hoeveelheid kan naar persoonlijke voorkeur aangepast worden.

Zalmfilet

Ingrediënten

- 70 g Rode of witte miso
- 80 ml Sake
- 5 ml Sojasaus
- 30 ml Plantaardige olie
- 50 g Suiker
- 4 Zalmfilets zonder vel, minstens 2,5 cm dik, 140 tot 170 g per stuk

Bereiding

- Miso, sake, sojasaus, olie en suiker mengen. Het oppervlak van de zalmfilets met het mengsel inwrijven. In een afsluitbare plastic zak of een goed afsluitbare container leggen. Ofwel direct met de volgende stap doorgaan dan wel, voor het beste resultaat, ongeveer 30 minuten laten marinieren.
- De oven met ingeschakelde bovenste en onderste verwarmingselementen 10 minuten lang bij 230 °C voorverhitten. Aluminiumfolie in het bakblik aanbrengen. Het teveel aan marinade van de zalm verwijderen en de zalm in het bakblik leggen. Op de middelste rails in het product schuiven. Ongeveer 22 minuten laten grillen totdat het oppervlak goed bruin geworden is en de zalm binnenin een beetje warm is. Die gedeeltes die mogelijk zouden kunnen aanbranden, met folie afdekken. Direct serveren.

● Roastbeefsteak

Ingrediënten

- 300 g Mals rundvlees
- 1 In schijfjes gesneden ui
- 1 Citroen
- 50 g Oestersaus
- 50 g Boter
- 2 g Zout
- 10 g Zwarte peper

Bereiding

- De oven met ingeschakeld bovenste en onderste verwarmingselement 10 minuten lang bij 230 °C voorverhitten.
- Het rundvlees in ongeveer 2 cm dikke stukken snijden en er met een hamer op kloppen om de zentjes zacht te maken. Bekloppen kan met stukken met een dikte tot 1 cm.
- Het rundvlees met oestersaus, boter, zout en zwarte peper kruiden.
- De schijfjes ui over het bakblik verdelen. De stukken rundvlees op het bakblik leggen. Het bakblik op de middelste rails in het product schuiven. 10 Minuten lang braden en het blik uit de oven nemen.
- Een beetje citroensap op het rundvlees druppelen en 19 minuten in de oven grillen tot het vlees halfgaar is.

● Gebraden kippenborst

Ingrediënten

- 300 g Kippenborst
- 1 Ei
- 30 g Geraspte Parmezaanse kaas
- 2 g Zout

Bereiding

- De oven met ingeschakelde bovenste en onderste verwarmingselementen 10 minuten lang bij 230 °C voorverhitten.
- Lichtjes met een vleeshamer op de stukken kippenborst kloppen, zout eroverheen strooien en daarna 10 minuten laten inwerken.
- De stukken kippenborst met een mengsel van ei en geraspte Parmezaanse kaas bestrijken.
- Het bakblik met olie bestrijken. De stukken kippenborst in het bakblik leggen. Het bakblik op de middelste rail in de oven schuiven en 9 minuten laten bakken tot het vel van de kip goudgeel is.

● Gebraden kippenvleugeltjes met zwarte peper

Ingrediënten

- 8 Kippenvleugeltjes
- 8 g Zwarte peper
- 5 g Gemalen komijn
- 5 g Honing
- 2 g Zout
- 30 g Olijfolie
- 50 g Sake

Bereiding

- De oven met ingeschakelde bovenste en onderste verwarmingselementen 10 minuten lang bij 230 °C voorverhitten.
- Het oppervlak van de kippenvleugeltjes met een mes een paar maal inkepen en de vleugeltjes ca. 30 minuten lang marinieren in een mengsel van zout, sake en zwarte peper.
- De kippenvleugeltjes met olijfolie bestrijken en op het grillrooster leggen. Het grillrooster op de middelste rails in het product schuiven. 20 Minuten lang braden. Halverwege het braden het gerecht eenmaal omdraaien.
- De kippenvleugeltjes met honing bestrijken en met gemalen komijn bestrooien. De kippenvleugeltjes in de oven leggen. 6 Minuten lang bakken.

● Gebakken garnalen

Ingrediënten

- 6 Grote garnalen (vers of ontdood)
- 100 g Aardappelpuree
- 30 g Gehakt knoflook
- 30 g Melk
- 25 g Boter
- 3 g Zout
- 25 g Witte wijn
- 10 g Zwarte peper

Bereiding

- In 2/3 van het garnalenvlees aan de rugkant met een mes insnijdingen maken. 1/3 deel van het garnalenvlees niet doorsnijden. Een tandenstoker gebruiken om de darmen van de achterkant en de kop te verwijderen. De rugkant van de garnaal opensnijden en met een mes tegen de vezelstructuur van het garnalenvlees in snijden.
- De garnalen op bakpapier in het bakblik leggen en met witte wijn en zout bestrooien. Gelijkmatic verdelen. Afsluitend met zwarte peper bestrooien. 10 Minuten lang laten marineren.
- Boter, melk en knoflook aan de aardappelpuree toevoegen en gelijkmatic dooreenroeren. De rugkant van de garnalen met de aardappelpuree vullen.
- De oven met ingeschakelde bovenste en onderste verwarmingselementen 10 minuten lang bij 180 °C voorverhitten.
- Het bakblik op de middelste rails in de oven schuiven en 15 minuten lang braden.

● Rozemarijn aardappels

Ingrediënten

- 450 g Kleine aardappels, (geel-)gewassen en gedroogd
- 15 ml Olijfolie en wat meer om het bakblik mee in te vetten
- 3 g Knoflookpoeder
- 3 g Vers gehakte rozemarijn
- Fijn zeezout
- Zwarte peper

Bereiding

- De oven met ingeschakelde bovenste en onderste verwarmingselementen 10 minuten lang bij 230 °C voorverhitten.
- Het bakblik met een beetje olie bestrijken.
- De aardappels in ongeveer 1,5 tot 2 cm dikke schijven halveren of in kwarten snijden.
- In een middelgrote schaal aardappels, olijfolie, knoflook, rozemarijn, zout en zwarte peper mengen. Goed heen en weer zwenken om alle aardappels te bedekken.
- De aardappels op het klaargezette bakblik leggen. Zo neerleggen dat de snijvlakken naar het blik zijn gericht en dan het blik op de middelste rails in de oven schuiven.
- De aardappels onder af en toe omdraaien grillen totdat ze goudgeel, knisperig en gaar zijn. Afhankelijk van hoe groot de aardappels in, duurt dit 30 tot 45 minuten.

● Tex-Mex kippenquesadillas

Ingrediënten

- 2 Lente-uien
- 250 g In stukjes gesneden braadkip zonder vel
- 135 g Geraspte Goudse kaas
- 1 Ingemaakte jalapenochili
- 40 g Verse korianderblaadjes
- 3 Meeltortillas ter grootte van burrito's

Bereiding

- De oven met ingeschakelde bovenste en onderste verwarmingselementen 10 minuten lang bij 230 °C voorverhitten.
- De lente-uien in dunne schijfjes snijden. Een paar donkergroene stukjes ter latere decoratie opzijleggen.
- Kip, kaas, jalapeno, koriander en de rest van de lente-uien gelijkmatig over één kant van iedere tortilla verspreiden.
- De quesadillas op bakpapier in een bakblik leggen. Ongeveer 8 tot 10 minuten op de middelste rails grillen of zo lang tot de tortilla's goudbruin zijn en de kaas gesmolten is.
- Met de eerder opzijgelegde stukjes lente-uien garneren.

● Mini-appelkoek

Ingrediënten

- 1 Meel-tortillawrap
- ½ Appel
- 7 g Honing
- 0,5 g Kaneel

Bereiding

- Een halve appel in smalle schijfjes snijden.
- De tortilla op een vlak oppervlak leggen. De gesneden appel in het midden erop leggen. De appel met honing mengen en het oppervlak gelijkmatig met kaneel bestrooien.
- De rand van de tortilla voorzichtig tot het midden terugklappen en er een soort klein taartje van maken. Een paar tandenstokers gebruiken om de tortilla aan de zijanten mee vast te steken om te voorkomen dat het taartje opengaat.
- De oven met ingeschakelde bovenste en onderste verwarmingselementen 10 minuten lang bij 230 °C voorverhitten.
- Het bakblik inspuiten met bakspray.
- Het minitaartje op de middelste rails in de oven schuiven en ca. 7 minuten lang bakken.

● Gegrilde asperges

Ingrediënten

- 1 Bosje asperges
- 60 ml Olijfolie
- Zout
- Vers gemalen zwarte peper

Bereiding

- De oven met ingeschakelde bovenste en onderste verwarmingselementen 10 minuten lang bij 230 °C voorverhitten.
- De asperges goed wassen. Een bosje beetpakken en ongeveer 2,5 cm voor het taaië/dikke uiteinde afsnijden.
- De asperges als laag in het bakblik leggen. Droog betten.
- Een royale hoeveelheid olijfolie over de asperges uitgieten. Tenslotte de asperges royaal met zout en vers geraspte zwarte peper bestrooien.
- Het bakblik op de middelste rails in de oven schuiven en 10 minuten lang braden.

● Snelle blikpizza


Ingrediënten

- 1 Stuk pizzabodem (doorsnede max. 26 cm)
- 30 ml Olie
- 165 ml Spaghettisous
- 200 g Geraspte Goudse kaas
- 18 Plakjes peperoni
- 1 Kleine, groene paprika, in ringen gesneden
- 2 Grote champignons, in schijfjes gesneden


Bereiding


- De oven met ingeschakelde bovenste en onderste verwarmingselementen 10 minuten lang bij 230 °C voorverhitten.
- Het bakblik inspuiten met bakspray.
- De helft van het deeg in het bakblik leggen en op de middelste rail in het product leggen. Met 30 ml olie inwrijven.
- 8 tot 9 minuten lang bakken totdat de pizzabodem lichtbruin geworden is.
- Het gebakken deeg beleggen met saus, geraspte Goudse kaas, peperoni, groene paprika en champignons.
- Nogmaals 11 tot 13 minuten bakken totdat de kaas gesmolten en de korst bruin is.

● Reiniging en onderhoud



 **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!** Voorafgaand aan het schoonmaken: Ontkoppel het product altijd van het elektriciteitsnet.

 **GEVAAR! Verbrandingsgevaar!** Maak het product niet schoon direct nadat u het gebruikt hebt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

 **WAARSCHUWING!** Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.


 **TIP:** Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.

Gaarruimte en behuizing

- Verwijder alle accessoires uit de gaarruimte .
- Gebruik regelmatig een vochtige doek om
 - de oppervlakken,
 - de deur  (beide kanten) en
 - het kijkvenster (beide kanten)af te vegen.
- Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek doen. Wrijf daarna af met een enigszins vochtige doek om resten van het afwasmiddel te verwijderen.
- Gebruik geen schoonmaakspays en andere scherpe schoonmaakmiddelen omdat deze vlekken of strepen kunnen veroorzaken of de oppervlakken dof kunnen maken.
- Gebruik nooit schuurmiddelen.

Accessoires

- Maak de accessoires schoon in een afwasbak.
- Sterk verontreinigde accessoires: Laat de accessoires voorafgaand aan het schoonmaken een tijdje in water inweken.

 **OPGELET!** De accessoires zijn niet geschikt om in de vaatwasser schoongemaakt te worden.

● Afvoer

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



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



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons - naar onze keuze - gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.














De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

CE

Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	58
Wstęp	Strona	58
Przeznaczenie	Strona	58
Zakres dostawy	Strona	59
Opis części	Strona	59
Dane techniczne	Strona	59
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	Strona	59
Przed pierwszym użyciem	Strona	62
Użytkowanie	Strona	63
Akcesoria	Strona	63
Gotowanie i grillowanie	Strona	63
Wyłączanie	Strona	64
Przepisy	Strona	64
Filet z łososia	Strona	64
Pieczony stek wołowy	Strona	65
Pieczona pierś z kurczaka	Strona	65
Pieczone skrzydełka kurczaka z czarnym pieprzem	Strona	65
Pieczone krewetki	Strona	66
Ziemniaki z rozmarynem	Strona	66
Quesadillas z kurczaka Tex-Mex	Strona	67
Mini szarlotka	Strona	67
Pieczone szparagi	Strona	67
Szybka pizza z patelni	Strona	68
Czyszczenie i konserwacja	Strona	68
Utylizacja	Strona	69
Gwarancja	Strona	69

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

 <p>NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 Napięcie (prąd przemienny)
	 Herc (częstotliwość sieciowa)
	 Wat
 <p>OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.</p>	 Ten produkt posiada klasę ochrony I musi być uziemiony.
	 Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
 <p>OSTROŻNIE! Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.</p>	 Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
	 Uwaga, gorąca powierzchnia!
 <p>UWAGA! Ten symbol ze słowem ostrzegawczym „Uwaga” wskazuje na możliwość uszkodzenia mienia.</p>	 Bezpieczna żywność. Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
 <p>RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.</p>	

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 dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Przeznaczenie

Ten produkt jest przeznaczony do grillowania i pieczenia potraw. Nie używać do żadnych innych celów.

Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych, a nie do celów komercyjnych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania.

● Zakres dostawy

Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i czy wszystkie części są w dobrym stanie. Przed użyciem produktu usunąć wszystkie materiały pakunkowe.

- 1x Piekarnik elektryczny z funkcją grilla
- 1x Tacka na okruchy
- 1x Szczypce
- 1x Tacka do pieczenia
- 1x Ruszt grilla
- 1x Instrukcja obsługi

● Opis części

- 1 Komora
- 2 Prowadnice
- 3 Termostat
- 4 Przełącznik trybu pracy
- 5 Wskaźnik
- 6 Minutnik
- 7 Drzwiczki
- 8 Uchwyt
- 9 Tacka na okruchy z prowadnicą
- 10 Szczypce
- 11 Tacka do pieczenia
- 12 Ruszt grilla
- 13 Kabel zasilający z wtyczką

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220 - 240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	1200 W
Klasa ochrony:	I
Zakres temperatur:	100 do 230 °C
Pojemność komory:	ok. 15 litrów
Certyfikat TÜV-Rheinland i GS	



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

**PRZED ROZPOCZĘCIEM
UŻYWANIA PRODUKTU
ZAPOZNAĆ SIĘ ZE
WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI
O BEZPIECZEŃSTWIE ORAZ
Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI!
PRZEKAZUJĄC PRODUKT INNYM
OSOBOM NALEŻY DOŁĄCZYĆ
WSZYSTKIE DOKUMENTY!**

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi nie są objęte gwarancją! Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku wystąpienia szkód wtórnych! Nie bierzemy odpowiedzialności za uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

Dzieci i osoby z ograniczeniami

**⚠ OSTRZEŻENIE!
ZAGROŻENIE WYPADKIEM
I NIEBEZPIECZEŃSTWO
UTRATY ŻYCIA DLA
NIEMOWLĄT I MAŁYCH
DZIECI!**

Nie zostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu materiałów pakunkowych. Materiały pakunkowe grożą zadławieniem.

Dzieci często nie są w stanie ocenić związanych z tym niebezpieczeństw. Opakowanie nie jest zabawką.

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia urządzenia i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia ani prac konserwacyjnych wykonywanych przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilającego.

Przeznaczenie

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Niewłaściwe użytkowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Z produktu należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Nigdy nie próbować modyfikowania produktu w żaden sposób.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak:
 - w kuchniach dla personelu zatrudnionego w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
 - w gospodarstwie rolnym;
 - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych
 - typu Bed & Breakfast.

Bezpieczeństwo elektryczne

- ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!**
Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nigdy nie próbować samodzielnego naprawiania. W razie awarii, naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo

porażenia prądem! Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo

porażenia prądem!

Nie używać uszkodzonego urządzenia. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Regularnie sprawdzać, czy wtyczka sieciowa i kabel zasilający nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje, co umożliwia uniknięcie zagrożeń.

- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

Użytkowanie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko poparzenia!

Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywać produktu podczas używania i gdy jest jeszcze ciepły.
- Używanie przedłużaczy nie jest zalecane. W przypadku konieczności użycia przedłużacza należy stosować taki, który jest przystosowany do przepływu prądu o natężeniu co najmniej 10 A.

- Kable połączeniowe i przedłużacze układać w taki sposób, aby nikt nie mógł się o nie potknąć i aby nic nie zostało uszkodzone.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Podczas posługiwania się gorącymi akcesoriami zawsze używać rękawic kuchennych i dołączonych szczypiec.
- Nigdy nie używać urządzenia bez włożonej tacy na okruszki. Zapobiega to bezpośrednio zanieczyszczeniu komory i ułatwia czyszczenie oraz konserwację produktu.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę kabla przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Chronić produkt przed wysoką temperaturą. Nie umieszczać produktu w pobliżu otwartego ognia ani źródeł ciepła, takich jak piece lub grzejniki.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie używać szorstkich materiałów ściernych, ponieważ mogą porysować powierzchnię, doprowadzając do pęknięcia szkła.
- Nigdy nie używać do czyszczenia parowych środków czyszczących.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!**


Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!

Wyłączać produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka, ciągnąc za kabel zasilający.

● **Przed pierwszym użyciem**

- Usunąć opakowanie. Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Przed pierwszym użyciem: Uruchomić produkt bez zawartości, aby wyparowały wszelkie pozostałości produkcyjne.
 - Produkt postawić na płaskiej powierzchni, co najmniej 15 cm od ścian, aby zapewnić wentylację.
 - Z komory **1** wyjąć wszystkie akcesoria. Usunąć większe zabrudzenia i resztki opakowania. Komorę do gotowania przetrzeć czystą i suchą ściereczką.
 - Zamknąć drzwiczki **7**.
 - Wtyczkę kabla zasilającego **13** podłączyć do gniazdka sieciowego.

- Wykonać następujące polecenia z rozdziału „Użytkowanie”.
 - Przełącznik trybu pracy [4] ustawić w pozycji  (grzałka górna i dolna).
 - Termostatem [3] ustawić temperaturę 230 °C.
 - Minutnikiem [6] ustawić czas 20 minut. Wskaźnik [5] zaświeci się. Wszelkie ewentualne pozostałości zostaną odparowane. To normalne i nieszkodliwe.
 - Po upływie ustawionego czasu: Pozwolić, aby produkt stygł przez 10 minut.
- Wtyczkę [13] wyjąć z gniazdka sieciowego.
- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

● **Użytkowanie**

● **Akcesoria**

Tacka na okruchy

⚠ UWAGA! Tacka na okruchy [9] chroni spód komory [1] przed silnymi zabrudzeniami i ułatwia czyszczenie.

Produkt powinien być używany tylko z włożoną tacką na okruchy.

- Położyć tackę na okruchy [9] na wydłużonej krawędzi uchwytu. Wsunąć całkowicie tackę na okruchy w prowadnicę na spodzie produktu (pod dolne elementy grzejne).

Tacka do pieczenia

- Tacka do pieczenia [11] służy do pieczenia potraw bez używania pojemników.
- Używać papieru do pieczenia, aby żywność nie przypalała się, a czyszczenie było łatwiejsze.

Ruszt grilla

- Używanie rusztu grilla [12]:
 - Do grillowania większych porcji.
 - Do pieczenia potraw w osobnym pojemniku.

ⓘ RADA: W przypadku szczególnie tłustych lub soczystych potraw: Tackę do pieczenia [11] podłożyć pod ruszt grilla [12], aby pełniła funkcję ociekacza

Szczypce

Szczypce [10] służą do bezpiecznego manipulowania tacką do pieczenia [11] i rusztem grilla [12], gdy są jeszcze gorące (patrz rys. B).

- Trzymać szczypce [10] skierowane lekko w dół.
- Zaczepić szczypce [10] o krawędź tacki do pieczenia [11] lub rusztu grilla [12].




⚠ UWAGA! W przypadku rusztu grilla [12] małe zaczepy szczypiec [10] muszą obejmować ruszt również od góry.

- Ostrożnie przechylić szczypce [10] w kierunku poziomym.
- Sprawdzić, czy szczypce [10] zapewniają pewny chwyt. Przesuń tackę do pieczenia [11] lub ruszt grilla [12].

● **Gotowanie i grillowanie**

(patrz rys. C)

- Termostatem [3] ustawić żądaną temperaturę.
- Pokrętkiem rodzaju pracy [4] wybrać żądany tryb pracy:

Ustawienie	Tryb pracy
OFF	Wyłączony Elementy grzejne wyłączone.
	Grzałka górna Włączone są tylko górne elementy grzejne.
	Grzałka dolna Włączone są tylko dolne elementy grzejne.
	Grzałka górna i dolna Włączone są górne i dolne elementy grzejne.

- Minutnikiem [6] ustawić żądany czas gotowania (maks. 60 minut). Pokrętle minutnika można kręcić od pozycji 0 w obu kierunkach.

Kierunek	Czas pieczenia
Zgodnie z ruchem wskazówek zegara	Ograniczony czas pieczenia Produkt wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.
Przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji ON	Nieograniczony czas gotowania Produkt nie wyłączy się automatycznie.

- Po ustawieniu czasu minutnikiem [6], produkt włączy się automatycznie.

❗ RADA:

- Wskaźnik [5] będzie świecić się tak długo, jak długo produkt będzie włączony.
- Produkt potrzebuje od 7 do 10 minut, aby w komorze [1] uzyskać ustawioną temperaturę gotowania.
- Czas gotowania można zmienić w dowolnej chwili kręcąc pokrętle minutnika [6].

● **Wyłączenie**

- Pokrętle minutnika [6] ustawić w pozycji 0.
- Gdy produkt zostanie wyłączony:
 - Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Wskaźnik [5] zgaśnie.

● **Przepisy**

- ❗ **RADA:** Ilości składników podano tylko jako odniesienie. Można je dostosować do osobistych upodobań.

● **Filet z łososia**

Składniki

- 70 g czerwonego lub białego miso
- 80 ml sake
- 5 ml sosu sojowego
- 30 ml oleju roślinnego
- 50 g cukru
- 4 filety z łososia bez skóry, grubość co najmniej 2,5 cm, waga każdego od 140 do 170 g

Przygotowanie

- Wymieszać miso, sake, sos sojowy, olej i cukier. Powierzchnie filetów z łososia natrzeć przygotowaną mieszanką. Umieścić w zamkniętej plastikowej torbie lub zamkniętym pojemniku. Prześć bezpośrednio do następnego kroku, albo marynować przez około 30 minut, aby uzyskać najlepsze wyniki.
- Rozgrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 230 °C, używając dolnej i górnej grzałki. Tackę do pieczenia wyłożyć folią aluminiową. Zetrzeć nadmiar marynaty z łososia i położyć na tacce do pieczenia. Wsunąć tackę w środkowe prowadnice produktu. Grillować przez około 22 minuty, aż powierzchnia będzie mocno zrumieniona, a łosoś na środku będzie lekko ciepły. Używać folii do przykrycia miejsc, które mogą ulec przypaleniu. Podawać natychmiast.

● Pieczony stek wołowy

Składniki

- 300 g delikatnej wołowiny
- 1 cebula, pokrojona w plastry
- 1 cytryna
- 50 g sosu z ostryg
- 50 g masła
- 2 g soli
- 10 g czarnego pieprzu

Przygotowanie

- Rozgrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 230 °C za pomocą dolnej i górnej grzałki.
- Wołowinę pokroić na plastry o grubości około 2 cm i pobić tłuczkiem, aby zmiękczyć ścięgna. Można rozbić do grubości około 1 cm.
- Doprawić wołowinę sosem ostrygowym, masłem, solą i czarnym pieprzem.
- Na tacce do pieczenia ułożyć plasterki cebuli. Kawalki wołowiny ułożyć na tacce do pieczenia. Tackę do pieczenia wsunąć w środkowe prowadnice produktu. Piec przez 10 minut i wyjąć.
- Skropić wołowinę odrobiną soku z cytryny i podgrzewać produkt przez 19 minut, aż będzie średnio wysmażona.

● Pieczona pierś z kurczaka

Składniki

- 300 g piersi z kurczaka
- 1 jajko
- 30 g tartego sera parmezan
- 2 g soli

Przygotowanie

- Rozgrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 230 °C, używając dolnej i górnej grzałki.
- Kawalki piersi kurczaka lekko pobić tłuczkiem, a następnie posolić i odstawić na 10 minut.
- Kawalki piersi kurczaka natrzeć mieszanką jajka i startego sera parmezan.
- Tackę do pieczenia nasmarować olejem. Kawalki piersi kurczaka ułożyć na tacce do pieczenia. Tackę do pieczenia wsunąć w środkowe prowadnice produktu na 9 minut, aż skórka kurczaka zrumieni się na złoto-żółty kolor.

● Pieczone skrzydełka kurczaka z czarnym pieprzem

Składniki

- 8 skrzydełek kurczaka
- 8 g czarnego pieprzu
- 5 g kminku w proszku
- 5 g miodu
- 2 g soli
- 30 g oliwy z oliwek
- 50 g wina ryżowego

Przygotowanie

- Rozgrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 230 °C, używając dolnej i górnej grzałki.
- Powierzchnię skrzydełek kurczaka naciąć kilka razy nożem i marynować w soli, winie ryżowym i czarnym pieprzu przez około 30 minut.
- Skrzydełka kurczaka nasmarować oliwą z oliwek i położyć na ruszcie grilla. Ruszt grilla wsunąć w środkowe prowadnice produktu. Piec przez 20 minut. Odwrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
- Posmarować skrzydełka kurczaka miodem. Posypać kminkiem. Włożyć skrzydełka kurczaka do produktu. Piec przez 6 minut.

● Pieczone krewetki

Składniki

- 6 dużych krewetek (świeżych lub rozmrożonych)
- 100 g tłuczonych ziemniaków
- 30 g posiekanego czosnku
- 30 g mleka
- 25 g masła
- 3 g soli
- 25 g białego wina
- 10 g czarnego pieprzu

Przygotowanie

- Wyciąć nożem 2/3 mięsa z tyłu krewetek. 1/3 mięsa krewetek pozostawić nie wyciętą. Używając wykałaczki usunąć linię piasku z tyłu krewetek i piasek z głowy. Otworzyć grzbiet krewetek i ponacinać nożem mięso w poprzek włókien.
- Krewetki ułożyć na tacce, wyłożonej papierem do pieczenia, skropić białym winem posolić. Rozłożyć równomiernie. Na koniec posypać czarnym pieprzem. Marynować przez 10 minut.
- Do tłuczonych ziemniaków dodać masło, mleko i czosnek i wymieszać na jednolitą masę. Tył krewetek wypełnić tłuczonymi ziemniakami.
- Rozgrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 180 °C, używając dolnej i górnej grzałki.
- Tackę do pieczenia wsunąć w środkowe prowadnice produktu i piec przez 15 minut.

● Ziemniaki z rozmarynem

Składniki

- 450 g małych ziemniaków (żółtych) - umytych i osuszonych
- 15 ml oliwy z oliwek i jeszcze trochę do nasmarowania tacki
- 3 g sproszkowanego czosnku
- 3 g świeżo posiekanego rozmarynu
- Drobną sól morską
- Czarny pieprz

Przygotowanie

- Rozgrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 230 °C, używając dolnej i górnej grzałki.
- Tackę do pieczenia posmarować odrobiną oleju.
- Ziemniaki pokroić na połówki i ćwiartki o grubości około 1,5 do 2 cm.
- W średniej wielkości misce wymieszać ziemniaki, oliwę z oliwek, czosnek, rozmaryn, sól i czarny pieprz. Wymieszać starannie, aby pokryć wszystkie ziemniaki.
- Ziemniaki ułożyć na przygotowanej tacce do pieczenia. Ułożyć tak, aby przecięte powierzchnie przylegały do powierzchni tacki i wsunąć tackę w środkowe prowadnice produktu.
- Piec ziemniaki, przewracając od czasu do czasu, aż zmienią kolor na złoty i będą chrupiące i ugotowane. W zależności od wielkości ziemniaków zajmuje to od 30 do 45 minut.

● Quesadillas z kurczaka Tex-Mex

Składniki

- 2 zielone cebule
- 250 g grillowanego mięsa drobiowego bez skóry
- 135 g startego sera gouda
- 1 papryczka chili jalapeño
- 40 g świeżych liści kolendry
- 3 tortille mączne w rozmiarze burrito

Przygotowanie

- Rozgrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 230 °C, używając dolnej i górnej grzałki.
- Cebulę pokroić w cienkie plasterki. Trochę ciemnozielonych kawałków odłożyć na bok do dekoracji.
- Równomiernie rozłożyć kurczaka, ser, jalapeño, kolendrę i resztę cebuli po jednej stronie każdej tortilli.
- Quesadillas ułożyć na tacce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec na średnim poziomie przez 8 do 10 minut lub tak długo, aż tortille będą złocisto-brązowe, a ser się roztopi.
- Udekorować odłożonymi kawałkami cebuli.

● Mini szarlotka

Składniki

- 1 mączna tortilla do zawijania
- ½ jabłka
- 7 g miodu
- 0,5 g cynamonu

Przygotowanie

- Połowkę jabłka pokroić na cienkie plasterki.
- Tortillę ułożyć na płaskiej powierzchni. Pokrojone jabłko ułożyć na środku. Jabłko wymieszać z miodem i równomiernie oprószyć cynamonem na całej powierzchni.
- Ostrożnie zagiąć do środka krawędź tortilli i uformować matę szarlotkę. Kilkomata wykałaczkami spiąć boki tortilli, aby placek nie otworzył się.
- Rozgrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 230 °C, używając dolnej i górnej grzałki.
- Tackę do pieczenia spryskać sprayem do pieczenia.
- Tackę z mini ciastem wsunąć w środkowe prowadnice produktu i piec około 7 minut.

● Pieczone szparagi

Składniki

- 1 pęczek szparagów
- 60 ml oliwy z oliwek
- Sól
- Świeżo zmielony czarny pieprz

Przygotowanie

- Rozgrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 230 °C, używając dolnej i górnej grzałki.
- Szparagi dokładnie umyć. Złożyć wiązki razem i odciąć kawałki ok. 2,5 cm od twardego lub grubego końca.
- Ułożyć szparagi warstwami na tacce do pieczenia. Wyrzeć do sucha.
- Obficie polać szparagi oliwą z oliwek. Następnie posypać szparagi obficie solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem.
- Tackę do pieczenia wsunąć w środkowe prowadnice produktu i piec przez 10 minut.

● Szybka pizza z patelni

Składniki

- 1 spód na pizzę (średnica maks. 26 cm)
- 30 ml oleju
- 165 ml sosu do spaghetti
- 200 g startego sera gouda
- 18 plasterków papryczki pepperoni
- 1 mała, pokrojona w krążki zielona papryka
- 2 duże, pokrojone w plasterki grzyby

Przygotowanie

- Rozgrzewać produkt przez 10 minut do temperatury 230 °C, używając dolnej i górnej grzałki.
- Tackę do pieczenia spryskać sprayem do pieczenia.
- Połowę ciasta ułożyć na tacce do pieczenia i wsunąć w środkowe prowadnice produktu. Rozprowadzić pędzlem 30 ml oleju.
- Piec przez 8 do 9 minut, aż baza pizzy będzie jasnobrązowa.
- Upieczone ciasto przykryć sosem, startym serem gouda, papryką pepperoni, zieloną papryką i grzybami.
- Piec przez kolejne 11 do 13 minut, aż ser się rozpuści, a skorupka będzie brązowa.

● Czyszczenie i konserwacja



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Przed czyszczeniem: Zawsze odłączać produkt od źródła zasilania.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko poparzenia!

Nie czyścić produktu bezpośrednio po użyciu. Najpierw należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie.





OSTRZEŻENIE! Nie zanurzać części elektrycznych produktu w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.



RADA: Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki jedzenia zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.

Komora i obudowa

- Z komory  wyjąć akcesoria.
- Regularnie przecierać
 - obudowę,
 - drzwiczki  (z obu stron) i
 - okno podglądu (z obu stron) za pomocą wilgotnej ściereczki.
- W razie potrzeby na ściereczkę nanieść łagodny detergent. Następnie przetrzeć wilgotną ściereczką, aby usunąć resztki detergentu.
- Nie używać aerozoli do czyszczenia ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one zostawiać plamy i smugi lub matowieć powierzchnie.
- Nie używać środków ściernych.

Akcesoria

- Akcesoria myć w zlewie.
- Silnie zabrudzone akcesoria: Przed czyszczeniem moczyć przez chwilę w kąpielu wodnej.



UWAGA! Akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

● 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.



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów.



Logo Triman jest ważne tylko dla Francji. 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.

● Gwarancja

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przełączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.




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



Použitá výstražná upozornění a symbolyStrana	71
ÚvodStrana	71
Použití v souladu s určenímStrana	71
Rozsah dodávkyStrana	72
Popis dílůStrana	72
Technická dataStrana	72
Bezpečnostní pokynyStrana	72
Před prvním použitímStrana	75
ObsluhaStrana	76
PříslušenstvíStrana	76
Vaření a grilováníStrana	76
VypnutíStrana	77
ReceptyStrana	77
Filet z lososaStrana	77
Rostbifový steakStrana	78
Pečená kuřecí prsaStrana	78
Pečená kuřecí křídélka s černým pepřemStrana	78
Pečené krevetyStrana	79
Rozmarýnové bramboryStrana	79
Tex-Mex kuřecí quesadillasStrana	80
Jablečné minikoláčeStrana	80
Pečený chřestStrana	80
Rychlá pizza na plechuStrana	81
Čistění a péčeStrana	81
ZlikvidováníStrana	82
ZárukaStrana	82

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:

 <p>NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 Napětí (střídavý proud)
	 Hertz (síťová frekvence)
	 Watt
 <p>VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.</p>	 Tento výrobek je zařazen do ochranné třídy I a musí být uzemněn.
	 Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
 <p>OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.</p>	 Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
	 Pozor, horký povrch!
 <p>VÝSTRAHA! Tento symbol se signálním slovem „Výstraha“ označuje nebezpečí možného poškození majetku.</p>	 Bezpečné pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
 <p>UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.</p>	

TROUBA NA GRILOVÁNÍ A PEČENÍ

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

Tento výrobek je určen ke grilování a pečení potravin. Nepoužívejte ho pro jiné účely.

Výrobek je určen výhradně pro použití v domácnostech a nikoliv pro komerční účely.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte všechny obalové materiály.

- 1x Trouba na grilování a pečení
- 1x Plech na drobky
- 1x Kleště
- 1x Pečící plech
- 1x Grilovací rošt
- 1x Návod k obsluze

● Popis dílů

- 1 Varný prostor
- 2 Zasouvací plošina
- 3 Termostat
- 4 Přepínač režimů
- 5 Kontrolka
- 6 Časovač
- 7 Dveře
- 8 Rukojeť
- 9 Plech na drobky se zasouvací plošinou
- 10 Kleště
- 11 Pečící plech
- 12 Grilovací rošt
- 13 Přívodní vedení se sířovou zástrčkou

● Technická data

Vstupní napětí:	220 - 240 V~, 50 Hz
Příkon:	1200 W
Ochranná třída:	I
Rozsah teplot:	100 až 230 °C
Objem trouby:	cca 15 litrů
Certifikované TÜV-Rheinland / GS	



Bezpečnostní pokyny

SEZNAMTE SE PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A POKYNY PRO OBSLUHU! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, DEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze se Vaše záruka ruší! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! V případě škody na majetku nebo zranění způsobené nesprávným používáním nebo nedodržením bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná odpovědnost!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ŽIVOTA A NEHOD PRO BATOLATA A DĚTI!

Nenechte děti nikdy hrát si bez dozoru s balicími materiály. Obalový materiál představuje nebezpečí udušení.

Děti často podceňují s tím spojená nebezpečí. Balicí materiál není hračka.

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
- Čištění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly starší než 8 let a byly pod dozorem.
- Děti mladší než 8 let je třeba držet v dostatečné vzdálenosti od zařízení a připojovacího vedení.

Použití v souladu s určením

⚠ VAROVÁNÍ! Neodborné použití může vést k zraněním. Používejte tento výrobek výhradně podle tohoto návodu. Nepokoušejte se výrobek jakýmkoliv způsobem měnit.

- Tento výrobek je určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a pro podobné aplikace, jako například:
 - v kuchyňkách pro spolupracovníky, v obchodech, kancelářích a jiných živnostenských oblastech;
 - v zemědělských usedlostech;
 - zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních
 - v penzionech se snídaní.

Elektrická bezpečnost

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem! Nepokoušejte se nikdy výrobek sami opravovat. V případě poruchy opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem! Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem! Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

- Výrobek nesmí být používán, pokud spadl nebo má viditelné známky poškození.
- Před připojením výrobku k síti zkontrolujte, zda napětí a proud splňují údaje pro napájení uvedené na typovém štítku.
- Pravidelně kontrolujte síťovou zástrčku a síťový kabel na poškození. Když je připojovací vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo rizikům.

- Chraňte přírodní vedení před poškozením. Nenechte ho viset přes ostré hrany a nelámejte ho ani neohýbejte. Chraňte přípojné vedení před horkými povrchy a otevřenými plameny.

Obsluha

- ⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin!** Výrobek se v průběhu používání zahřeje. Nedotýkejte se výrobku v průběhu nebo bezprostředně po použití.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba, atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
 - Výrobek nezakrývejte, pokud je v používání nebo krátce po používání, dokud je ještě teplý.
 - Používání prodlužovacích vedení se nedoporučuje. Pokud je však použití prodlužovacího vedení nezbytné, musí být určeno pro proud nejméně 10 A.


- Přívodní kabel a prodlužovací vedení položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout ani aby se nemohlo nic poškodit.
- Tento výrobek není určen k tomu, aby byl používán s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Při manipulaci s horkými příslušenstvími vždy používejte kuchyňské rukavice a dodané kleště.
- Nikdy nepoužívejte výrobek bez vloženého plechu na drobky. To zabraňuje přímému znečištění varného prostoru a usnadňuje péči a údržbu výrobku.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodě.
- Chraňte výrobek proti horku. Nepokládejte výrobek do blízkosti otevřených plamenů nebo zdrojů tepla, jako jsou kamna nebo ohřívače.
- K čištění skla dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní prostředky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k prasknutí skla.
- K čištění nikdy nepoužívejte parní čistič.

● **Před prvním použitím**

- Odstraňte veškeré balicí materiály. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Před prvním použitím: Provozujte výrobek bez jakéhokoliv obsahu, aby se případné zbytky z výroby vypařily.
 - Postavte výrobek na rovnou plochu, která nechává minimálně 15 cm odstup pro přívod a odvod ventilace.
 - Odstraňte veškeré příslušenství z prostoru vaření **1**. Odstranění hrubých nečistot a zbývající zbytků obalů. Varný prostor otírejte na čistém a suchém hadříkem.
 - Zavřete dveře **7**.
 - Spojte síťovou zástrčku **13** s vhodnou zásuvkou.

Čištění a péče

- ▲ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!** Odpojte výrobek od sítě před tím, než ho budete čistit nebo se nebude používat.
- Nevytahujte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky za spojovací vedení.

- Hledejte pro následující kroky v kapitole „Obsluha“.
- Nastavte přepínač režimů **4** na  (Horní a dolní ohřev).
- Termostat **3** nastavte na 230 °C.
- Nastavte časovač **6** na 20 minut. Zapne se kontrolka **5**. Případné zbytky se odpaří. To je normální a nezávadné.
- Po uplynutí nastaveného času: Nechte přístroj 10 minut chladnout.
- Vytáhněte síťovou zástrčku **13** ze zásuvky.
- Očistěte výrobek a díly příslušenství (viz oddíl „Čištění a péče“).

● **Obsluha**

● **Příslušenství**

Plech na drobky

⚠ VÝSTRAHA! Plech na drobky **9** chrání dno varného prostoru **1** proti hrubým nečistotám a usnadňuje čištění.

Používejte tento výrobek výhradně s vloženým plechem na drobky.

- Držte plech na drobky **9** na prodlouženém okraji rukojeti. Zasuňte plech na drobky na dno výrobku (pod spodní topné elementy) až na doraz dozadu.

Pečící plech

- Pečící plech **11** se používá pro úpravu potravin bez použití nádob.
- Používejte papír na pečení, aby se jídlo nepřipálilo a zjednodušilo se čištění.

Grilovací rošt

- Používejte grilovací rošt **12**:
 - Chcete-li grilovat větší jídla.
 - Když vaříte jídla v samostatné nádobě.

ⓘ UPOZORNĚNÍ: Při obzvláště mastných nebo šfavnatých grilovaných potravinách: Vložte pečící plech **11** pod grilovací rošt **12** jako odkapávací misku

Kleště

Kleště **10** slouží k bezpečné manipulaci s pečícím plechem **11** a grilovacím roštem **12**, když jsou ještě horké (viz obr. B).

- Držte kleště **10** skloněné mírně dolů.
- Zahákněte kleště **10** do okraje pečícího plechu **11** nebo grilovacího roštu **12**.




⚠ VÝSTRAHA! U grilovacího roštu **12** se musí navíc malé háčky kleští **10** zachytit shora do mřížky.

- Nakloňte kleště **10** opatrně ve směru horizontály.
- Zkontrolujte, zda kleště **10** pevně sedí. Přesuňte plech **11** nebo grilovací rošt **12**.

● **Vaření a grilování**

(viz obr. C)

- Otočte termostat **3** na požadovanou teplotu vaření.
- Zvolte tlačítkem provozních režimů **4** požadovaný provozní režim:

Poloha	Provozní režim
OFF	Vyp Topné prvky jsou vypnuty.
	Horní ohřev Jsou zapnuty pouze horní topné prvky.
	Spodní ohřev Jsou zapnuty pouze spodní topné prvky.
	Horní a dolní ohřev Jsou zapnuty horní i spodní topné prvky.

- Nastavte časovač [6] na požadovanou dobu vaření (max. 60 minut). Počínaje polohou 0 se dá časovač otáčet v obou směrech.

Směr	Doba přípravy
Ve směru otáčení hodinových ručiček	Omezená doba vaření Rádio se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.
Proti směru hodinových ručiček poloha ON	Neomezená doba vaření Výrobek se automaticky nevypne.

- Jakmile je časovač [6] nastaven, výrobek se automaticky zapne.

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Dokud je výrobek zapnut, svítí kontrolka [5].
- Tento výrobek potřebuje 7 až 10 minut, aby se ve varném prostoru [1] dosáhlo požadované teploty vaření.
- Nastavenou dobu vaření otočením časovače [6] můžete dodatečně kdykoliv změnit.

● Vypnutí

- Otočte časovač [6] do polohy 0.
- Když se výrobek vypne:
 - Zazní signál.
 - Rozsvítí se kontrolka [5].

● Recepty

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** Množství složek slouží pouze pro referenci. Ty lze upravit dle osobních přání.

● Filet z lososa

Přísady

- 70 g misa, červeného nebo bílého
- 80 ml saké
- 5 ml sojové omáčky
- 30 ml rostlinného oleje
- 50 g cukru
- 4 filety z lososa bez kůže, o tloušťce alespoň 2,5 cm, 140 až 170 g každý

Příprava

- Miso, saké, sójovou omáčku, olej a cukr rozšleháme. Veřeme směs do povrchů lososových filetů. Vložíme do uzavíratelného plastového sáčku nebo těsně uzavíratelné nádoby. Bud' okamžitě pokračujte dalším krokem, nebo, pro dosažení nejlepších výsledků, asi 30 minut marinujte.
- Výrobek předehejvíte horním a dolním ohřevem po dobu 10 minut na teplotu 230 °C. Vložte pečicí plech hliníkovou fólií. Z lososa ořete přebytečnou marinádu a umístěte ho na plech. Zasuňte do výrobku na prostřední polici. Grilujte asi 22 minut až je povrch pěkně zhnědlý a losos je uprostřed trochu teplý. Oblasti, které jsou ohroženy připálením, přikryjte fólií. Ihned podávejte.

● Rostbifový steak

Přísady

- 300 g jemného hovězího masa
- 1 na kolečka nakrájená cibule
- 1 citrón
- 50 g ústřicové omáčky
- 50 g másla
- 2 g soli
- 10 g černého pepře

Příprava

- Výrobek předehtějte horním a dolním ohřevem po 10 minut na teplotu 230 °C.
- Hovězí maso nakrájejte na asi 2 cm silné plátky a vyklepejte paličkou, tak, aby šlachy změkly. To může být naklepáno až na tloušťku asi 1 cm.
- Okořeňte hovězí ústřicovou omáčkou, máslem, solí a pepřem.
- Rozložte plátky cibule na plech. Položte kousky hovězího na pečicí plech. Pečicí plech zasuňte do výrobku na prostřední polici. Pečte 10 minut a vyjměte.
- Pokropte hovězí maso trochou citronové šťávy a 19 minut ve výrobku ohřívejte, až je napůl uvařené.

● Pečená kuřecí prsa

Přísady

- 300 g kuřecích prsou
- 1 vejce
- 30 g strouhaného parmezánu
- 2 g soli

Příprava

- Výrobek předehtějte horním a dolním ohřevem po dobu 10 minut na teplotu 230 °C.
- Kuřecí prsa se lehce naklepuj paličkou a potom se po dobu 10 minut prosolují.
- Kuřecí prsa potřeme směsí vajec a strouhaného parmezánu.
- Pečicí plech potřeme štětcem olejem. Kuřecí prsa položte na pečicí plech. Pečicí plech zasuňte na 9 minut do střední polohy ve výrobku, až je kuřecí kůže upečena dozlatova.

● Pečená kuřecí křídélka s černým pepřem

Přísady

- 8 kuřecích křídélek
- 8 g černého pepře
- 5 g mletého kmínu
- 5 g medu
- 2 g soli
- 30 g olivového oleje
- 50 g rýžového vína

Příprava

- Výrobek předehtějte horním a dolním ohřevem po dobu 10 minut na teplotu 230 °C.
- Povrch kuřecích křídélek nařízněte několikrát nožem a asi 30 minut je marinujte v soli, rýžovém víně a černém pepři.
- Kuřecí křídélka natřete štětcem olivovým olejem a položte na grilovací rošt. Zasuňte grilovací rošt do střední zásuvky výrobku. Pečte po dobu 20 minut. Jednou otočte v polovině doby přípravy.
- Kuřecí křídélka potřete medem. Posypejte mletým kmínem. Kuřecí křídélka vložte do výrobku. Pečte 6 minut.

● Pečené krevety

Přísady

- 6 velkých krevet (čerstvé nebo rozmražené)
- 100 g bramborové kaše
- 30 g nasekaného česneku
- 30 g mléka
- 25 g másla
- 3 g soli
- 25 g bílého vína
- 10 g černého pepře

Příprava

- 2/3 masa krevet ze zadní strany nařežte nožem. 1/3 masa krevet neřežte nožem. Použijte párátko pro odstranění střeva od zadní strany a od konce hlavy. Otevřete zadní část krevety a řežte nožem proti průběhu vláken masa krevet.
- Položte krevety na pečicí plech vyložený pečicím papírem, pokapejte bílým vínem a solí. Rovnoměrně je rozdělte. Nakonec je posypejte černým pepřem. Marinujte po dobu 10 minut.
- Přidejte máslo, mléko a česnek k bramborové kaši a rovnoměrně promíchejte. Naplňte zadní část krevet bramborovou kaší.
- Výrobek předeheřte horním a dolním ohřevem po dobu 10 minut na teplotu 180 °C.
- Pečicí plech zasuňte do výrobku na prostřední polici a 15 minut pečte.

● Rozmarýnové brambory

Přísady

- 450 g malých brambor (žlutých) - omytých a osušených
- 15 ml olivového oleje, a o něco více pro namazání pečicího plechu
- 3 g česnekového prášku
- 3 g nasekaného rozmarýnu
- Jemná mořská sůl
- Černý pepř

Příprava

- Výrobek předeheřte horním a dolním ohřevem po dobu 10 minut na teplotu 230 °C.
- Pečicí plech potřete trochou oleje.
- Brambory rozpulte nebo rozčtvřte na asi 1,5 až 2 cm silné plátky.
- Brambory, olivový olej, česnek, rozmarýn, sůl a pepř smíchejte ve středně velké misce. Dobře zamíchejte, abyste pokryli všechny brambory.
- Rozmístěte brambory na připravený pečicí plech. Uspořádejte je tak, aby řezné plochy směřovaly k plechu a ten zasuňte na střední zásuvku ve výrobku.
- Brambory pečte, občas je obraťte, dokud nejsou zlatohnědé, křupavé a dopečené. To trvá v závislosti na velikosti brambor 30 až 45 minut.

● Tex-Mex kuřecí quesadillas

Přísady

- 2 jarní cibule
- 250 g drceného kuřecího masa na gril bez kůže
- 135 g strouhaného sýra Gouda
- 1 naložené Jalapeño-Chili
- 40 g čerstvého koriandru
- 3 moučné tortilly v burrito velikosti

Příprava

- Výrobek předehejte horním a dolním ohřevem po dobu 10 minut na teplotu 230 °C.
- Jarní cibuli nakrájejte na tenké plátky. Dejte několik tmavě zelených částí stranou na ozdobení.
- Kuře, sýr, Jalapeño, koriandr a zbývající jarní cibulku rovnoměrně rozmístěte na jedné straně každé tortilly.
- Položte quesadillas na pečicí plech vyložený pečícím papírem. Pečte 8 až 10 minut na středním stojanu pečení, nebo až jsou tortilly zlatohnědé a sýr je roztavený.
- Ozdobte kousky jarní cibulky, kterou jste dříve dali stranou.

● Jablečné minikoláče

Přísady

- 1 balíček mouky na tortillu
- ½ jablka
- 7 g medu
- 0,5 g skořice

Příprava

- Půl jablka nakrájejte na tenké plátky.
- Položte tortillu na rovný povrch. Nakrájené jablko umístěte do středu. Smíchejte jablko s medem a posypejte ho na povrchu rovnoměrně skořicí.
- Okraj tortilly mírně natlačte směrem ke středu a zformujte malý jablečný koláč. Použijte několik párátek pro upevnění tortilly na bocích tak, aby se neotevřela.
- Výrobek předehejte horním a dolním ohřevem po dobu 10 minut na teplotu 230 °C.
- Pečicí plech postříkejte pečícím sprejem.
- Zasuňte minikoláč do střední zásuvky do výrobku a pečte asi 7 minut.

● Pečený chřest

Přísady

- 1 svazek chřestu
- 60 ml olivového oleje
- Soli
- Čerstvě namletý černý pepř

Příprava

- Výrobek předehejte horním a dolním ohřevem po dobu 10 minut na teplotu 230 °C.
- Chřest důkladně umyjte. Vezměte svazek pohromadě a asi 2,5 cm od tvrdého/tlustého konce ho odřízněte.
- Položte chřest v jedné vrstvě na pečicí plech. Osušte tupováním.
- Rozlijte olivový olej velkoryse na chřest. Pak posypeme chřest velkoryse solí a čerstvě namletým černým pepřem.
- Pečicí plech zasuňte do výrobku na prostřední polici a pečte 10 minut.

● Rychlá pizza na plechu

Přísady

- 1 plátek základu pizzy (max. 26 cm v průměru)
- 30 ml oleje
- 165 ml špagetové omáčky
- 200 g strouhaného sýra Gouda
- 18 plátků feferonek
- 1 malá zelená paprika, nakrájená na kolečka
- 2 velké houby, nakrájené na kolečka

Příprava

- Výrobek předeheřte horním a dolním ohřevem po dobu 10 minut na teplotu 230 °C.
- Pečicí plech postříkejte pečícím sprejem.
- Polovinu těsta položte na pečicí plech a dejte do střední zásuvky výrobku. Potřete asi 30 ml oleje.
- Pečeme 8 až 9 minut, dokud základ pizzy má světle hnědou barvu.
- Upečené těsto obložte omáčkou, strouhaným sýrem Gouda, feferonkami, zelenou paprikou a houbami.
- Pečte dalších 11 až 13 minut, až se sýr se roztaví a kůrka je hnědá.

● Čištění a péče



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí zranění elektrickým proudem! Před čištěním: Výrobek vždy oddělte od napájení.



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálenin! Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.



VAROVÁNÍ! Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.



UPOZORNĚNÍ: Vycištěte výrobek bezprostředně po vychladnutí. Jakmile zbytky potravin oschnou, nejdou snadno odstranit.

Varný prostor a kryt

- Odstraňte veškeré příslušenství z varného prostoru **1**.
- Pravidelně používejte vlhký hadřík, abyste ořetli
 - povrchy,
 - dveře **7** (obě strany) a
 - okno (na obou stranách).
- Pokud je to nutné, dejte jemný čisticí prostředek na tkaninu. Ořete následně vlhkým hadříkem, abyste odstranili zbytky mycího prostředku.
- Nepoužívejte žádné čisticí spreje a jiné ostré čisticí prostředky, protože ty mohou způsobit skvrny, pruhy nebo zákal povrchů.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Příslušenství

- Příslušenství čistěte v dřezu.
- Silně znečištěné příslušenství: Nechte příslušenství před čištěním chvíli odmočit ve vodní lázni.



VÝSTRAHA! Příslušenství není vhodné pro čištění v myčce na nádobí.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1 – 7: umělé hmoty / 20 – 22: papír a lepenka / 80 – 98: složené látky.



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Ušchovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.










Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.



Použitie výstražné upozornenia a symbolyStrana	84
ÚvodStrana	84
Použitie v súlade so zadaným účelomStrana	84
Rozsah dodávkyStrana	85
Popis dielovStrana	85
Technické údajeStrana	85
Bezpečnostné upozorneniaStrana	85
Pred prvým použitímStrana	88
ObsluhaStrana	89
PríslušenstvoStrana	89
Varenie a grilovanieStrana	89
VypnutieStrana	90
ReceptyStrana	90
Filety z lososaStrana	90
Roastbeef steakStrana	91
Pečené kuracie prsiaStrana	91
Pečené kuracie krídla s čiernym korenímStrana	91
Pečené krevetyStrana	92
Zemiaky s rozmarínomStrana	92
Kuracia quesadilla tex-mexStrana	93
Mini jablkový koláčStrana	93
Pečená špargľaStrana	93
Rýchla pizza na plechuStrana	94
Čistenie a starostlivosťStrana	94
LikvidáciaStrana	95
ZárukaStrana	95

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tejto príručke a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:

	NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.	V~ Napätie (striedavý prúd)
		Hz Hertz (sieťová frekvencia)
		W Watt
	VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.	
		Tento produkt je klasifikovaný ako ochranná trieda I a musí sa uzemniť.
	POZOR! Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.	
		Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
	OPATRNE! Tento symbol so signálnym slovom „Opatrne“ označuje možné poškodenie majetku.	
		Pozor, horúci povrch!
	UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.	
		Vhodné pre potraviny. Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje chuť alebo vôňu.

AUTOMAT NA PEČENIE A GRILOVANIE

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Použitie v súlade so zadaným účelom

Tento produkt je určený na grilovanie a pečenie potravín. Nepoužívajte ho na žiadne iné účely.

Produkt je určený len na použitie v súkromných domácnostiach a nie na komerčné účely.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody, ktoré boli spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku skontrolujte, či je balenie kompletne a či sú všetky časti v požadovanom stave. Pred používaním odstráňte všetky obalové materiály.

- 1x Mini pec na pečenie
- 1x Plech na omrvinky
- 1x Kliešte
- 1x Plech na pečenie
- 1x Grilovací rošt
- 1x Návod na používanie

● Popis dielov

- 1 Priestor na varenie
- 2 Úrovne na zasúvanie
- 3 Termostat
- 4 Prepínač prevádzkových režimov
- 5 Kontrolka
- 6 Časovač
- 7 Dvere
- 8 Rukoväť
- 9 Plech na omrvinky
- 10 Kliešte
- 11 Plech na pečenie
- 12 Grilovací rošt
- 13 Napájací kábel s konektorom

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220 - 240 V~, 50 Hz
Príkón:	1200 W
Trieda ochrany:	I
Teplotný rozsah:	100 °C až 230 °C
Objem varného priestoru:	cca 15 litrov
TÜV-Rheinland/certifikát GS	



Bezpečnostné upozornenia

PRED POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI POKYNNI A POKYNNI NA POUŽITIE! KEĎ BUDETE TENTO VÝROBOK ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K VÝROBKU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade majetkových alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

**⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČENSTVO
OHROZENIA ŽIVOTA A
ÚRAZU PRE KOJENCOV A
DETI!**

Deti nikdy nenechávajúte bez dozoru v blízkosti obalových materiálov. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía.

Deti často podceňujú riziká spojené s obalovými materiálmi. Obalový materiál nie je hračka.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Deti sa nesmú hrať so zariadením.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a staršie deti musia byť pri týchto činnostiach pod dozorom.
- Deťom mladším ako 8 rokov nedovoľte priblížiť sa k produktu a k napájaciemu vedeniu.

Použitie v súlade so zadaným účelom

- ⚠ VÝSTRAHA!** Neodborné použitie môže spôsobiť zranenia. Tento produkt používajte výlučne podľa tohto návodu. Nepokúšajte sa produkt žiadnym spôsobom meniť.
- Tento produkt je určený na to, aby sa používal v domácnosti, prípadne na podobné používanie, ako napríklad:
 - v kuchyniach pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - v poľnohospodárskych usadlostiach;
 - zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach
 - v penziónoch s raňajkami.

Elektrická bezpečnosť

- ⚠ NEBEZPEČENSTVO!**
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Nepokúšajte sa opravovať produkt svojpomocne. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne len kvalifikovaní odborníci.

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt sa nesmie používať, ak spadne alebo má viditeľné poškodenia.
- Pred pripojením produktu k elektrickej sieti skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Sieťovú zástrčku a prípojné vedenie pravidelne kontrolujte na poškodenia. Keď je pripájacie vedenie poškodené, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícka služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.

- Prípojné vedenie chráňte pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Prípojné vedenie držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

Obsluha

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo

popálenia! Produkt je počas prevádzky horúci.

Produktu sa nedotýkajte počas používania alebo bezprostredne po ňom.

- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt používajte na rovnom, stabilnom, čistom, teplu vzdornom a suchom povrchu.
- Produkt nezakrývajte, keď sa používa alebo krátko po ukončení používania, kým je ešte teplý.
- Používanie predlžovacích káblov sa neodporúča. Ak by bolo nevyhnutné použiť predlžovací kábel, musí byť tento určený pre hodnotu prúdu minimálne 10 A.

- Uložte prípojné a predlžovacie vedenia tak, aby nikto nemohol zakopnúť a nič sa nemohlo poškodiť.
- Tento produkt nie je určený na to, aby bol prevádzkovaný s použitím externých spínacích hodín alebo samostatného diaľkového systému.
- Keď manipulujete s horúcim príslušenstvom, vždy použite rukavice a dodané kliešte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte bez vloženého plechu na omrvinky. To zabráni priamemu znečisteniu priestoru na varenie a uľahčí starostlivosť a údržbu výrobku.
- Produkt, prípojné vedenie a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Produkt chráňte pred teplom. Produkt neumiestňujte do blízkosti otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla, ako sú kachle alebo ohrievače.
- Na čistenie skla na dverách pece nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškríabať povrch, čo môže viesť k prasknutiu skla.
- Na čistenie nikdy nepoužívajte parný čistič.

Čistenie a starostlivosť

⚠ VÝSTRAHA!


Nebezpečenstvo

poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho od elektrickej siete.

- Napájací konektor neťahajte zo zásuvky za kábel.

● Pred prvým použitím

- Odstráňte obal. Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- Pred prvým použitím: Výrobok prevádzkujte prázdny, aby sa vyparili eventuálne zvyšky z výroby.
 - Výrobok postavte na rovnú plochu, ktorá je vzdialená minimálne 15 cm od stien, aby bolo zabezpečené vetranie a odvetrávanie.
 - Z priestoru na varenie [1] vyberte všetko príslušenstvo. Vyberte hrubšie nečistoty a zvyšky z obalov. Priestor na varenie utrite čistou a suchou handrou.
 - Zatvorte dvere [7].
 - Napájací konektor [13] zapojte do vhodnej zásuvky.

- Ďalšie kroky pozrite v kapitole „Obsluha“.
- Prepínač prevádzkových režimov **4** prepnite na  (ohrev z hornej a spodnej strany).
- Termostat **3** nastavte na 230 °C.
- Časovač **6** nastavte na 20 minút. Rozsvieti sa kontrolka **5**. Eventuálne zvyšky sa vyparia. To je normálne a nezávadné.
- Po uplynutí nastaveného času: Produkt nechajte 10 minút ochladnúť.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku **13** zo zásuvky.
- Vyčistite produkt a diely príslušenstva (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

● **Obsluha**

● **Príslušenstvo**

Plech na omrvinky

⚠ OPATRNE! Plech na omrvinky **9** chráni dno priestoru na varenie **1** pred hrubými nečistotami a uľahčuje čistenie. Produkt používajte výlučne s vloženým plechom na omrvinky.

- Plech na omrvinky **9** držte za rozšírenú hranu držiaka. Plech na omrvinky zasuníte v spodnej časti produktu (pod spodným vyhrievacím článkami) až na doraz dozadu.

Plech na pečenie

- Plech na pečenie **11** slúži na pečenie jedál bez použitia nádob.
- Použite papier na pečenie, aby sa jedlo nepripáľilo a čistenie nebolo náročné.

Grilovací rošt

- Grilovací rošt **12** používajte:
 - Keď chcete grilovať väčšie jedlá.
 - Keď chcete variť jedlá v samostatnej nádobe.

ⓘ UPOZORNENIE: V prípade mimoriadne masného alebo šľavnatého grilovaného jedla: Vložte plech na pečenie **11** pod grilovací rošt **12**, a tak bude slúžiť ako záchytná miska

Kliešte

Kliešte **10** slúžia na bezpečnú manipuláciu s plechom na pečenie **11** a grilovacím roštom **12**, keď sú tieto ešte stále horúce (pozri obr. B).

- Kliešte **10** držte naklonené mierne nadol.
- Kliešte **10** zaistíte do okraja plechu na pečenie **11** alebo grilovacieho roštu **12**.


⚠ OPATRNE! Pri grilovacom rošte **12** musia dodatočne malé háky na kliešoch **10** zasahovať zhora do mriežky.

- Kliešte **10** opatrne nakloňte do vodorovného smeru.
- Skontrolujte, či sú kliešte **10** dobre upevnené. Pohybte plechom na pečenie **11** alebo grilovacím roštom **12**.

● **Varenie a grilovanie**

(pozri obr. C)

- Termostat **3** nastavte na požadovanú teplotu varenia.
- S prepínačom prevádzkových režimov **4** vyberte požadovaný režim:

Poloha	Prevádzkový režim
OFF	Vypnúť Vyhrievacie články sú vypnuté.
	Ohrev hornej časti Zapnú sa iba horné vyhrievacie články.
	Ohrev spodnej časti Zapnú sa iba spodné vyhrievacie články.
	Ohrev spodnej aj hornej časti Zapnú sa horné a spodné vyhrievacie články.

- Časovač [6] nastavte na požadovaný čas varenia (max. 60 minút). Vychádzajúc z polohy 0, časovač je možné otáčať do oboch strán.

Smer	Čas varenia
V smere pohybu hodinových ručičiek	Obmedzený čas varenia Produkt sa vypne automaticky po uplynutí nastaveného času.
Proti smeru pohybu hodinových ručičiek poloha ON	Neobmedzený čas varenia Produkt sa automaticky nevypne.

- Po nastavení časovača [6] sa produkt automaticky zapne.

❗ UPOZORNENIA:

- Keď je produkt zapnutý, svieti kontrolka [5].
- Produkt potrebuje 7 až 10 minút času na dosiahnutie požadovanej teploty v priestore na varenie [1].
- Nastavený čas varenia môžete kedykoľvek dodatočne zmeniť otočením časovača [6].

● Vypnutie

- Časovač [6] prepnite do polohy 0.
- Keď sa produkt vypne:
 - Zaznie signál.
 - Kontrolka [5] zhasne.

● Recepty

- ❗ **UPOZORNENIE:** Uvedené množstvá sú iba orientačné hodnoty. Môžete ich upraviť podľa svojho uváženia.

● Filety z lososa

Prísady

- 70 g miso, červené alebo biele
- 80 ml saké
- 5 ml sójovej omáčky
- 30 ml rastlinného oleja
- 50 g cukru
- 4 filety z lososa bez kože, minimálne 2,5 cm hrubé, s hmotnosťou 140 až 170 g

Príprava

- Miso, saké, sójovú omáčku, olej a cukor rozmiešame. Touto zmesou potrieme filety z lososa. Vložíme do uzatvárateľného plastového vrečka alebo do utesnenej nádoby. Buď ihneď pokračujeme s ďalším krokom alebo, pre lepší výsledok, marinujeme približne 30 minút.
- Produkt predohrejeme s horným a spodným ohrevom 10 minút na 230 °C. Na plech na pečenie položíme alobal. Zvyšnú marinádu z lososa zotrieme a položíme ho na plech na pečenie. Plech zasunieme na strednej koľajničke do vnútra produktu. Grilujeme približne 22 minút, až je povrch opečený a losos je v strede teplý. Oblasti, ktoré by sa mohli pripáliť, prikryjeme fóliou. Okamžite podávame.

● Roastbeef steak

Prísady

- 300 g jemného hovädzieho mäsa
- 1 na plátky nakrájaná cibuľa
- 1 citrón
- 50 g ustricovej omáčky
- 50 g masla
- 2 g soli
- 10 g čierneho korenia

Príprava

- Produkt predohrejeme s horným a spodným ohrevom 10 minút na 230 °C.
- Hovädzie mäso nakrájame na približne 2 cm hrubé plátky a naklepeme ich, aby šlachy zmäkli. Naklepať ho môžeme na hrúbku približne 1 cm.
- Mäso okoreníme ustricovou omáčkou, maslom, soľou a čiernym korením.
- Po plechu na pečenie rozložíme nakrájanú cibuľu. Na plech položíme pripravené mäso. Plech zasunieme na strednú koľajničku do vnútra výrobu. Pečieme 10 minút a vyberieme plech von.
- Na hovädzie mäso nakvapkáme trochou citrónovej šťavy a 19 minút ešte ohrievame v produkte, až je polouvarené.

● Pečené kuracie prsia

Prísady

- 300 g kuracích prs
- 1 vajce
- 30 g nastrúhaného parmezánu
- 2 g soli

Príprava

- Produkt predohrejeme s horným a spodným ohrevom 10 minút na 230 °C.
- Kúsky kuracích prs mierne naklepeme a potom necháme 10 minút osolené odstáť.
- Kúsky kuracích prs potrieme zmesou vajíčka a nastrúhaného parmezánu.
- Plech na pečenie potrieme olejom. Na plech položíme kúsky kuracích prs. Plech na pečenie zasunieme na 9 minút na strednej koľajničke dovnútra, až sú kuracie prsia zlato-hnedé.

● Pečené kuracie krídla s čiernym korením

Prísady

- 8 kuracích krídel
- 8 g čierneho korenia
- 5 g rímskej rasce, mletej
- 5 g medu
- 2 g soli
- 30 g olivového oleja
- 50 g ryžového vína

Príprava

- Produkt predohrejeme s horným a spodným ohrevom 10 minút na 230 °C.
- Povrch kuracích krídel niekoľkokrát narežeme nožom a krídla marinujeme približne 30 minút v soli, ryžovom víne a čiernom korení.
- Kuracie krídla potrieme olivovým olejom a položíme na grilovací rošt. Grilovací rošt zasunieme na strednej koľajničke do vnútra výrobu. Pečieme 20 minút. V polovici času krídla otočíme.
- Kuracie krídla potrieme medom. Posypeme rozomletou rímskou rascou. Kuracie krídla vložíme do produktu. Pečieme 6 minút.

● Pečené krevety

Prísady

- 6 veľkých kreviet (čerstvé alebo rozmrazené)
- 100 g zemiakovej kaše
- 30 g nasekaného cesnaku
- 30 g mlieka
- 25 g masla
- 3 g soli
- 25 g bieleho vína
- 10 g čierneho korenia

Príprava

- 2/3 mäsa kreviet narežeme zo zadnej strany nožom. 1/3 mäsa kreviet necháme nenarezanú. Použijeme špáradlo, aby sme odstránili črevo zo zadnej strany a konca hlavy. Otvoríme zadnú stranu krevety a režeme nožom proti vláknam.
- Krevety položíme na plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie, pokvapkáme bielym vínom a osolíme. Rovnomerne rozložíme. Potom okoreníme čiernym korením. Marinujeme 10 minút.
- Do zemiakovej kaše pridáme maslo, mlieko a cesnak a dobre premiešame. Zadnú stranu kreviet naplníme zemiakovou kašou.
- Produkt predohrejeme s horným a spodným ohrevom 10 minút na 180 °C.
- Plech zasunieme na strednej koľajničke do vnútra výrobku a pečieme 15 minút.

● Zemiaky s rozmarínom

Prísady

- 450 g malých zemiakov (žlté) – umyté a uschnuté
- 15 ml olivového oleja a trochu na naolejovanie plechu na pečenie
- 3 g cesnakového prášku
- 3 g červeného nasekaného rozmarínu
- Jemná morská soľ
- Čierne korenie

Príprava

- Produkt predohrejeme s horným a spodným ohrevom 10 minút na 230 °C.
- Plech na pečenie potrieme olejom.
- Zemiaky narežeme na polovice alebo štvrtiny na 1,5 až 2 cm hrubé kúsky.
- V stredne veľkej miske rozmiešame spolu so zemiakmi olivový olej, cesnak, rozmarín, soľ a čierne korenie. Dobre pootáčame, aby boli zmesou pokryté celé zemiaky.
- Zemiaky položíme na pripravený plech. Usporiadame ich tak, aby rezné plochy smerovali k plechu a zasunieme na strednej koľajničke dovnútra produktu.
- Zemiaky pečieme, príležitostne otáčame, až sú zlato-žlté, chrumkavé a upečené. V závislosti od veľkosti zemiakov to môže trvať 30 až 45 minút.

● Kuracia quesadilla tex-mex

Prísady

- 2 jarne cibulky
- 250 g narezaného kuracieho mäsa na grilovanie bez kože
- 135 g nastrúhaného syra Gouda
- 1 naložená paprička Jalapeño
- 40 g lístkov čerstvého koriandru
- 3 tortily vo veľkosti burita

Príprava

- Produkt predohrejeme s horným a spodným ohrevom 10 minút na 230 °C.
- Jarnú cibuľku nakrájame na malé kolieska. Zopár tmavozelených častí odložíme na dekoratívne účely.
- Kura, syr, papričku Jalapeño, koriander a zvyšok jarnej cibulky rovnomerne rozložíme na jednu stranu tortily.
- Quesadilly položíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme na strednej koľajničke 8 až 10 minút alebo dotedy, až sú tortily zlato-hnedé a syr je roztopený.
- Obložíme predtým odloženými kúskami jarnej cibulky.

● Mini jablkový koláč

Prísady

- 1 tortilový wrap
- Polovica jablka
- 7 g medu
- 0,5 g škoricice

Príprava

- Polovicu jablka narežeme na úzke plátky.
- Tortilu položíme na rovný povrch. Nakrájané jablko položíme do stredu. Jablko natrieme medom a povrch rovnomerne posypeme škoricou.
- Okraj tortily opatrne zavinieme do stredu a vytvárame malý jablkový koláč. Použijeme niekoľko špáradiel na upevnenie tortily na bokoch, aby sa neatvárala.
- Produkt predohrejeme s horným a spodným ohrevom 10 minút na 230 °C.
- Plech na pečenie postriekame sprejom na pečenie.
- Mini koláč vložíme na strednej koľajničke dovnútra a pečieme približne 7 minút.

● Pečená špargľa

Prísady

- 1 zväzok špargle
- 60 ml olivového oleja
- Soľ
- Čerstvo namleté čierne korenie

Príprava

- Produkt predohrejeme s horným a spodným ohrevom 10 minút na 230 °C.
- Špargľu dôkladne umyjeme. Zoberieme celý zväzok a odrežeme približne 2,5 cm jemné/hrubé konce.
- Špargľu položíme v jednej vrstve na plech na pečenie. Nasucho postláčame.
- Špargľu dobre naolejujeme olivovým olejom. Potom ju osolíme dostatočným množstvom soli a posypeme čerstvo namletým čiernym korením.
- Plech zasunieme na strednej koľajničke do vnútra výrobku a pečieme 10 minút.

● Rýchla pizza na plechu


Prísady


- 1 cesto na pizzu (max. priemer 26 cm)
- 30 ml oleja
- 165 ml omáčky na špagety
- 200 g nastrúhaného syra Gouda
- 18 kúskov feferónov
- 1 malá zelená paprika, nakrájaná na krúžky
- 2 veľké hríby, narezané na plátky


Príprava


- Produkt predohrejeme s horným a spodným ohrevom 10 minút na 230 °C.
- Plech na pečenie postriekame sprejom na pečenie.
- Polovicu cesta položíme na plech na pečenie a zasunieme do produktu na strednej koľajničke. Potrieme 30 ml oleja.
- Pečieme 8 až 9 minút, až je cesto na pizzu svetlohnedé.
- Upečené cesto potrieme omáčkou na špagety, pridáme nastrúhaný syr Gouda, feferóny, zelenú papriku a hríby.
- Pečieme ďalších 11 až 13 minút, až je syr roztopený a kôrka hnedá.

● Čistenie a starostlivosť



 **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!** Pred čistením: Produkt vždy odpojte od napájania.

 **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia!** Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

 **VÝSTRAHA!** Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcou vodou.


 **UPOZORNENIE:** Produkt očistite hneď po vychladnutí. Ak sa na produkte nachádzajú zaschnuté zvyšky potravín, ťažko sa odstraňujú.

Priestor na varenie a teleso

- Z priestoru na varenie vyberte všetko príslušenstvo .
- Používajte iba navlhčenú handru, na
 - utretie povrchov,
 - dverí  (z oboch strán) a
 - okienka (z oboch strán).
- Podľa potreby pridajte na handričku jemný umývací prostriedok. Aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku, použite následne navlhčenú handru.
- Nepoužívajte spreje na čistenie a iné agresívne čistiace prostriedky, lebo tieto môžu spôsobiť fľaky, pásy alebo zakalenie povrchu.
- Nepoužívajte prostriedky na drhnutie.

Príslušenstvo

- Príslušenstvo umyte vo výlevke.
- Príliš znečistené príslušenstvo: Nechajte ho pred umývaním chvíľu namočené vo vode.

 **OPATRNE!** Príslušenstvo nie je vhodné na umývanie v umývačke riadu.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: Plasty / 20 - 22: Papier a kartón / 80 - 98: Spojené látky.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu.

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
DE-74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-Nr.: HG05071
Version: 04/2019

IAN 315110