



DE	Gebrauchsanweisung	Toastofen	4
GB	Instructions for use	Rotisserie toast oven	10
FR	Mode d'emploi	Mini four rôtissoire	16
NL	Gebruiksaanwijzing	Roosterspits/oven	22
ES	Instrucciones de uso	Mini Horno Tostador-Asador	28
IT	Manuale d'uso	Fornetto con girarrosto	35
DK	Brugsanvisning	Toastovn med roterende grillspyd	42
SE	Bruksanvisning	Grillugn med roterande spett	48
FI	Käyttöohje	Grilliuuni	54
PL	Instrukcja obsługi	Piekarnik z opiekaczem i różnem	60
GR	Οδηγίες χρήσεως	Φουρνάκι με ψησταριά	67
RU	Руководство по эксплуатации	Тостер-печь-жаровня	74

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

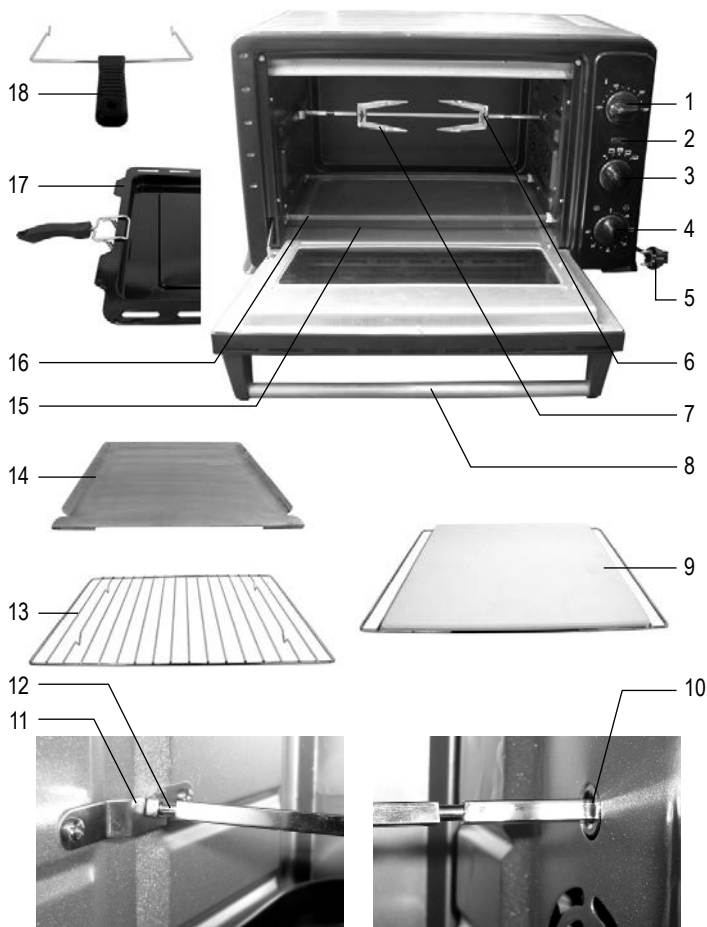
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



Toastofen

Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.


Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

1. Temperaturregler
2. Kontrollleuchte
3. 5-Stufen-Schalter
4. Timer
5. Anschlussleitung
6. Drehspieß
7. Befestigungsklammer
8. Türgriff
9. Pizzastein
10. Aufnahme Antriebsseite
11. Aufnahme Lagerung
12. Aufnahme Drehspießgriff
13. Backrost
14. Keksblech
15. Krümelblech
16. Heizelement
17. Backblech mit Griff
18. Drehspießgriff

Sicherheitshinweise

- **Achtung!** Während des Betriebes des Gerätes  kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!
- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Das Gerät daher im Reparaturfall zu unserem Kundendienst schicken (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Nach der Benutzung muss das Gerät gereinigt werden. Hinweise dazu bitte dem Abschnitt *„Reinigung und Pflege“* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem

betrieben zu werden.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickenungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Berühren Sie nicht die offenliegenden Heizelemente.
- Das Krümelblech muss unbedingt bei jedem Gebrauch unter den Heizelementen liegen!
- Überhitzte Öle und Fette können sich leicht entzünden. Daher darauf achten, dass kein Fett, z.B. durch ein überfülltes Backblech, auf die eingeschalteten Heizelemente tropft.
- Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Das Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und zu den Wänden müssen folgende Abstände eingehalten werden:
 - Seitlich: 12 cm
 - Hinten: 12 cm
 - Oben: 30 cm
- Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.
- Die Aufstellfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.

- Der Pizzastein wird sehr heiß und kühlt auch nur sehr langsam ab, nachdem das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen wurde. Verbrennungsgefahr bei Berührung!
- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor er aus dem Gerät entnommen wird.
- Keine Alufolie oder Ähnliches zwischen Backrost und Pizzastein legen. Den Pizzastein immer direkt auf den Backrost legen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- **Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen,**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
 - in Frühstückspensionen.

Temperaturregler

Mit Hilfe des Reglerknebels kann die

gewünschte Temperatur gewählt werden.

5-Stufen-Schalter

- Beide Heizelemente und Drehspieß ausgeschaltet



Oberhitze



Oberhitze mit Drehspieß



Ober- und Unterhitze



Unterhitze

Die Heizelemente werden erst nach Betätigung des Timers eingeschaltet.

Timer

Mit dem Timer kann die Einschaltzeit (max. 60 Minuten) vorgewählt werden. Zum Einstellen von Zeiten kleiner als 10 Minuten, drehen Sie den Knebel erst über diese Zeit hinaus und dann langsam auf die gewünschte Zeit zurück. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Heizelemente werden abgeschaltet. Zum Abschalten des Gerätes auch die Heizelemente ausschalten.

Kontrollleuchte

Die Kontrollleuchte leuchtet solange das Gerät eingeschaltet ist. Ist der Timer abgelaufen oder wird der Timer auf die Position „0“ gedreht, erlischt die Kontrollleuchte.

Umluft

Der Ventilator der Umluft ist immer zusammen mit den Heizelementen eingeschaltet.

Drehspieß

Beim Drehspieß wird nur mit der Oberhitze gegart.

- Bei Benutzung des Drehspießes immer das Backblech in eine Einschubleiste des

Gerätes schieben.

- Beachten Sie bei der Bestückung des Drehspießes, dass die oberen Heizelemente und das Backblech nicht berührt werden bzw. das Gargut einen ausreichenden Abstand dazu hat.
- Das Gargut in der Mitte mit dem Drehspieß durchstechen, damit es einen gleichmäßigen Abstand zum Backblech, den Gehäusewänden und den Heizelementen hat. Anschließend mit den Befestigungsklammern das Gargut in der Mitte des Drehspießes fixieren.
- Abstehende Teile des Gargutes (z.B. Flügel beim Hähnchen) mit einem Zahnstocher, einem Faden oder ähnlichem fixieren, damit sie sich nicht lösen können.

Einsetzen und Entnahme des Drehspießes:

- Bestückten Drehspieß auf den Drehspießgriff legen. Beachten Sie, dass der Drehspießgriff richtig in den Aufnahmen für den Drehspießgriff liegt.
- Aufnahme für die Antriebsseite in den Antrieb schieben (siehe Abbildung II).
- Aufnahme für die Lagerung in die Lagerseite setzen (siehe Abbildung I).
- Zur Entnahme des Drehspießes in umgekehrter Reihenfolge verfahren.

Keksblech

Auf dem Keksblech können optimal Kekse gebacken werden. Das Keksblech mit dem Rand nach oben auf den Backrost setzen (siehe Abbildung).

Pizzastein

- Den Pizzastein immer mittig auf den Backrost legen und den Backrost in das

Gerät schieben.

- Das Gerät wie unter *Bedienung* beschrieben auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
- Bei einigen vorgebackenen Pizzasorten mit einem besonders leichten Teig darf nur kurz vorgeheizt werden, da sonst der Boden der Pizza zu schnell bräunt.
- Ist das Gerät vorgeheizt, die Tür aufklappen und die Pizza mit einem Heber mittig auf den Stein legen. Die Pizza sollte etwas kleiner als der Stein sein, damit der Rand des Steins frei bleibt.
- Wenn der Käse auf der Pizza zerlaufen und der Boden leicht gebräunt ist, kann die Pizza mit einem Pizzaheber entnommen und serviert werden.

Vor der ersten Benutzung

- Gerät reinigen (siehe *Reinigung und Pflege*) und evtl. Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Das Gerät vor der ersten Benutzung mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten aufheizen. Dabei kann ein leichter Geruch entstehen, der sich jedoch nach kurzer Zeit verliert. Daher für ausreichende Lüftung sorgen.

Bedienung

- Kontrollieren Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob das Krümelblech unter den Heizelementen der Unterhitze liegt.
- Heizen Sie den Backraum mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze bei geschlossener Tür einige Minuten auf. Drehen Sie dazu den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die

gewünschte Aufheizzeit.

- Bestücken Sie den Backrost. Benutzen Sie bei fetthaltigem oder feuchtem Gut das Backblech, damit kein Fett oder Flüssigkeit in das Gerät tropft.
Bei Benutzung des Drehspießes das Backblech in die unterste Einschubleiste schieben.
- Bei Benutzung des Keksbleches oder des Pizzasteines diese jeweils direkt auf den Backrost setzen.
- Schließen Sie die Tür, drehen Sie den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Garzeit.
- Zum Überbacken können Sie wahlweise auf die Schaltstufe Oberhitze oder Ober- und Unterhitze umschalten.
- Auch während des Backvorganges können Sie die Schaltstufen wechseln.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit werden die Heizelemente automatisch durch den Timer abgeschaltet.
- Zum kurzzeitigen Unterbrechen des Garvorganges, den 5-Stufen-Schalter in die Schaltstellung „●“ drehen. Beachten Sie, dass der Timer weiterläuft.
- Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausschalten möchten, drehen Sie den Timer auf „0“ und den 5-Stufen-Schalter in die Schaltstellung „●“.
- Benutzen Sie nur den Türgriff beim Öffnen der heißen Glastür. Verwenden Sie den Backblechgriff bei der Entnahme des Backbleches bzw. den Drehspießgriff zur Entnahme des Drehspießes. Bei der Entnahme des Backrostes ggf. mit Keksblech verwenden Sie Topflappen. Das heiße Backblech nur auf eine wärmebeständige Unterlage stellen.
- Drehen Sie den 5-Stufen-Schalter nach

Beendigung der Speisenzubereitung in die Schaltstellung „●“ und ziehen Sie den Netzstecker.

Garzeiten

Die angegebenen Grill- bzw. Backzeiten sind Durchschnittswerte, da jedes Grill- bzw. Backgut unterschiedlich beschaffen ist; beachten Sie auch die Herstellerempfehlungen.

Speise	Temperatur / Schaltstufe	Garzeit
Hähnchen (Drehspieß)	200°C 	60 Min.
Pizza (tiefgekühlt)	200°C 	12-14 Min.
Toast Hawaii	175°C 	8-10 Min.
Baguette (tiefgekühlt)	180°C 	16-18 Min.
Plätzchen	175°C 	15-17 Min.
Kuchen	150°C 	50-60 Min.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Backofenspray verwenden.
- Das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.

- Backblech, Backrost, Keksblech, Drehspeiß und Befestigungsklammern können mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Sollte es erforderlich sein, kann das Krümelblech entnommen werden. Nach der Reinigung das Krümelblech unbedingt wieder unter die Heizelemente legen.
- Den Pizzastein vollständig abkühlen lassen. Eventuelle Speisereste können mit einem Holzschaber entfernt werden. Da der Pizzastein eine poröse Oberfläche hat, sind Verfärbungen durch die Speisen normal.
- Wenn der Stein zur Reinigung mit Wasser abgespült wird, diesen vor der nächsten Benutzung vollständig trocknen lassen. Nur mit einem trockenen Stein wird ein optimales Backergebnis erzielt.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service/Ersatzteilshop“.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße

Entsorgung.

Garantie

SEVERIN gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den SEVERIN-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.

Rotisserie toast oven

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation

1. Temperature control knob
2. Indicator lamp
3. 5-position switch
4. Timer
5. Power cord with plug
6. Rotating spit
7. Food holding clamps
8. Door handle
9. Pizza stone
10. Spit end-piece (drive unit connection)
11. Spit end-piece (idle)
12. Recesses for spit handle assembly
13. Baking rack
14. Biscuit tray
15. Crumb tray
16. Heating element
17. Baking tray with handle
18. Spit handle assembly

Important safety instructions

- **Warning:** the door as well as the

accessible surfaces of the appliance become hot during operation. Burns can occur from touching the hot parts!



- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Always clean the appliance after use. For detailed information, please refer to the section *General care and cleaning*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and

- by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
 - Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
 - The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
 - **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
 - Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
 - Do **not** touch the heating elements.
 - Before the appliance is used, the crumb tray must be fitted in its proper position under the lower heating elements.
 - Overheated oil or fat may ignite. Therefore do not overfill the baking tray; this will prevent fat from dripping onto the heating elements below.
 - Do not leave the appliance unattended while in use.
 - Do not use the appliance outdoors.
 - Sufficient ventilation must be ensured at all times. Do not place any objects on the unit, and make sure that the following minimum distances from any wall or other object are maintained:
 - Side: 12 cm
 - Rear: 12 cm
 - Top: 30 cm
 - The unit must not be installed inside a cupboard; when positioning the unit, also ensure that it is not placed directly underneath a shelf or any other similar object.
 - The feet on the base of the unit must not be removed.
 - Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or any inflammable materials.
 - During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. Do not position the appliance on or near hot surfaces, open flames or inflammable vapours.
 - **Caution:** the pizza stone becomes very hot during use, and will only cool down very slowly after the appliance has been switched off and disconnected from mains power. There is a severe danger of burns

in any case of contact.

- Always let the pizza stone cool down completely before it is removed from the appliance.
- **Caution:** do not place aluminium foil or anything similar between the grill rack and the pizza stone. Place the stone directly onto the rack.
- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
- Do not let the power cord hang free.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket**
 - after use, as well as
 - in cases of malfunction, and
 - during cleaning.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
 - in shops, offices and other similar working environments,
 - in agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
 - in bed-and breakfast type environments.

Temperature control

With the temperature control knob, the temperature can be set to the desired level.

5-position switch settings

- Both heating elements and rotating spit switched off.



Upper heat



Upper heat with rotating spit



Upper heat and lower heat



Lower heat

The heating elements will only be switched on after the timer is activated.

Timer

By using the timer, the cooking time can be selected up to a maximum of 60 minutes. To set a time of less than 10 minutes, turn the timer to a somewhat higher setting first and then slowly turn it back to the desired time setting. After the pre-programmed time has elapsed, an acoustic signal indicates that the heating elements are switched off. To switch off the entire appliance, the heating elements must be switched off as well.

Indicator lamp

The indicator lamp lights up when the appliance is switched on. It goes out once the pre-programmed time has elapsed, or if the switch is turned back to position 0.

Hot-air convection

The hot-air convection fan is activated automatically whenever the heating elements are switched on.

Rotating spit

When using the rotating spit, only the upper heating function is used.

- Before the spit is used, always ensure that the baking tray is properly inserted into any of the guide rails.
- When the food to be cooked is put onto the spit, make sure that it cannot come into contact with either the upper heating elements or the baking tray; ensure sufficient distance.
- Pierce the food to be cooked on the spit, making sure that the spit goes through the middle. This is to ensure that the

food is sufficiently distant from the baking tray, the oven interior and the heating elements. Use the holding clamps to secure the food in the centre of the spit.

- Any parts sticking out (e.g. wings of a chicken) should be held in with a toothpick, a piece of string or other suitable means. This ensures that no part of the food can protrude or come off during the cooking process.

Inserting and removing the rotating spit:

- Once the food has been securely attached, place the spit onto the handle assembly. Ensure that the indentations in the handle assembly fit into the corresponding recesses in the spit.
- Slide the spit end-piece with the drive unit connection into the drive unit (see picture II).
- Place the idle end of the spit into its holding bracket on the opposite side (see picture I).
- To remove the rotating spit, follow these steps in reverse order.

Biscuit tray

The biscuit tray is ideal for baking biscuits. Ensure that the tray is placed onto the grill rack with the rim facing upwards (see picture).

Pizza stone

- Always place the pizza stone on the middle of the grill rack before inserting the rack into the appliance.
- Preheat the appliance to the required temperature as described in the section **Operation**.
- With certain pre-baked pizzas made from especially light dough, the pre-heating phase should be shortened; this is to

prevent the bottom layer of the pizza dough from browning too fast.

- After pre-heating, open the door and use a spatula to place the pizza on the centre of the stone. The pizza should be slightly smaller than the stone so that there is a clear space all round it.
- The pizza is ready once the cheese topping has melted and the bottom of the dough is slightly brown. Use a spatula for removing the pizza and serving it.

Start up

- Clean the appliance (see *General care and cleaning*) and remove any packing materials completely.
- Before using the appliance for the first time, let it heat up for 10 minutes with both heating elements on. When the appliance is switched on for the first time, a slight smell may be emitted. This is normal and will only last for a very short time. Ensure sufficient ventilation.

Operation







- Before using the appliance, make sure that the crumb tray is fitted in its proper position underneath the lower heating element.
- Pre-heat the oven compartment for several minutes with the door closed, using both heating elements. Set the temperature control knob to the required level and use the timer control knob to select the desired pre-heating time.
- Place the food to be cooked on the baking rack. When cooking food containing fat or moisture, use the baking tray to stop any dripping into the interior of the appliance. When using the rotating spit, always ensure that the baking tray is properly inserted in the lowest guide rails.

- If the biscuit tray or pizza stone is used, it should be placed straight onto the grill rack.
- Close the door, set the temperature control knob to the required level and use the timer knob to select the desired cooking time.
- For overhead baking or grilling, either the upper or the upper and lower elements may be selected.
- The switch settings (upper heat/lower heat) may be changed during the cooking process.
- After the pre-programmed cooking time has elapsed, the timer will automatically switch off the heating elements.
- To interrupt the cooking process temporarily, set the 5-position switch to the “●” position. However, it should be noted that the timer function continues during the interruption.
- To switch off the appliance earlier, set the timer to “0” and turn the 5-position switch to the “●” position.
- Always use the door handle to open the hot door after use. When removing the baking tray, use the tray handle provided. Likewise, when removing the spit, the spit handle must be used. To remove the baking tray and, if necessary, the biscuit tray with it, an oven cloth must be used. Always place the baking tray on a heat-resistant surface.
- After use, set the 5-position switch to the “●” position and remove the plug from the wall socket.

Cooking times

The grilling/cooking times listed are approximate times only, as each food to be grilled or cooked is of a different nature

and consistency; please also refer to the information contained on the food packaging.

Food	Temperature / setting	Grilling / cooking time
Chicken (rotating spit)	200°C 	60 mins.
Pizza (deep-frozen)	200°C 	12-14 mins.
Toast Hawaii	175°C 	8-10 mins.
Baguette (deep-frozen)	180°C 	16-18 mins.
Cookies, biscuits	175°C 	15-17 mins.
Cakes, pastry	150°C 	50-60 mins.

General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or spray-type oven cleaners.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- The baking tray, baking rack, biscuit tray, spit and holding clamps may be cleaned using hot water and a mild detergent, or in a dish-washer.
- If necessary, the crumb tray may be removed and cleaned using hot water and a mild detergent. Be sure to replace it in the proper position underneath the heating element after cleaning.

- Allow the pizza stone to cool down completely before cleaning. Any remaining food can be scraped off with a wooden spatula. Because the surface is porous, discoloration as a result of contact with food is normal.
- If the stone has been rinsed in water during the cleaning process, ensure that it has dried of completely before it is used again. Only a completely dry stone ensures best baking results.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials

which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have

as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Mini four rôtissoire

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.


Branchement au secteur

Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant avec terre, installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE"

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Sélecteur de température
2. Témoin lumineux
3. Commutateur 5 positions
4. Minuterie
5. Cordon d'alimentation avec fiche
6. Tournebroche
7. Broches à aliments
8. Poignée de la porte
9. Pierre à pizza
10. Embout du tournebroche (connexion du régulateur)
11. Embout du tournebroche (libre)
12. Logement du palier de poignée du tournebroche
13. Grille
14. Plaque à biscuits
15. Plat ramasse-miettes
16. Résistance
17. Plaque avec poignée
18. Palier de poignée du tournebroche

Importantes consignes de sécurité

- **Attention!** La porte et les surfaces accessibles de l'appareil deviennent très chaudes, danger de brûlures! 
- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Nettoyez toujours l'appareil après utilisation. Pour des informations plus détaillées, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- **Ne touchez pas** aux résistances.
- Avant d'utiliser l'appareil, le plat ramasse-miettes doit être installé correctement sous la résistance inférieure.
- L'huile ou la graisse trop chaude peut s'enflammer. Par conséquent, ne remplissez pas trop la plaque de cuisson; ceci afin que l'huile ou la graisse ne goutte pas sur la résistance en-dessous.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Une aération suffisante doit être constamment assurée. Ne placez aucun objet sur l'appareil et veillez à ce que les distances minimales suivantes soient respectées entre l'appareil et le mur ou tout autre objet:
 - Côtés: 12 cm
 - Arrière: 12 cm
 - Hauteur: 30 cm
- L'appareil ne doit pas être installé dans une armoire. Evitez aussi, au moment de mettre l'appareil en place, de l'installer directement sous une armoire ou tout autre objet analogue.
- Les pieds de l'appareil ne doivent pas être enlevés.
- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, buffets ou autres matériaux inflammables.
- Posez l'appareil sur une surface plate et résistante aux éclaboussures. Ne le posez pas sur une surface chaude, comme une cuisinière, ou près d'une flamme.
- **Attention** : La pierre à pizza devient très chaude pendant l'utilisation en ne refroidit





que très lentement après l'arrêt de l'appareil et sa déconnexion du secteur. Il existe un risque extrême de brûlure en cas de contact avec celle-ci.

- Laissez toujours la pierre à pizza complètement refroidir avant de la retirer de l'appareil.
- **Attention** : Ne placez aucun papier aluminium ou autre produit similaire entre la grille et la pierre à pizza. Placez la pierre directement sur la grille.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- **Eteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur**
 - après l'emploi,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Pour débrancher le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le câble mais servez-vous de la fiche.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
 - dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
 - dans des organisations agricoles,
 - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
 - et dans des maisons d'hôtes.

Sélecteur de température

Le sélecteur de température sera utilisé pour choisir le niveau de cuisson souhaité.

Les 5 positions de réglage du commutateur

- Les deux résistances et le tournebroche sont hors tension
 -  Résistance supérieure
 -  Résistance supérieure avec tournebroche
 -  Résistance supérieure et chaleur inférieure
 -  Résistance inférieure
- Les résistances ne se mettent en marche qu'une fois la minuterie activée.

Minuterie

Le temps de cuisson (max. 60 minutes) peut être présélectionné à l'aide de la minuterie. Pour déterminer un temps de cuisson de moins de 10 minutes, réglez la minuterie sur un temps de cuisson légèrement supérieur puis retournez doucement en arrière pour l'arrêter sur le temps de cuisson voulu. Dès que le temps de cuisson présélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et les résistances s'éteignent. Pour éteindre complètement l'appareil, vous devez mettre le commutateur hors tension.

Voyant

Le voyant s'allume lorsque l'appareil est mis sous tension. Il s'éteint dès que le temps de cuisson pré-programmé s'est écoulé, ou si le bouton de réglage est replacé sur la position 0.

Chaleur à convection

Le ventilateur de chaleur à convection est activé automatiquement dès que les résistances sont mises en route.

Tournebroche

Seule la fonction résistance supérieure est

utilisée avec le tournebroche.

- Avant d'utiliser le tournebroche, assurez-vous que la plaque est correctement insérée dans l'une des paires de glissières quelconque.
- Placez les aliments sur le tournebroche en vous assurant qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances supérieures ou la plaque de cuisson – assurez une distance suffisante.
- Percez les aliments à cuire à la broche en vous assurant que le tournebroche passe au milieu, et qu'ils sont à bonne distance de la plaque de cuisson, des parois du four et des résistances. Fixer les aliments au centre du tournebroche à l'aide des broches.
- Fixez toutes les parties qui dépassent (par ex. les ailes d'un poulet) afin d'éviter qu'elles ne se détachent durant la cuisson.

Pour mettre le tournebroche en place et le retirer:

- Une fois que les aliments sont fixés sur le tournebroche, placez celui-ci sur le palier de poignée. Assurez-vous que les dents du palier de poignée s'encastrent dans les creux correspondants sur le tournebroche.
- Glissez l'embout avec la connexion du régulateur dans le régulateur (voir Fig. II).
- Placez l'autre extrémité dans le support de l'autre côté (voir Fig. I).
- Pour retirer le tournebroche, faites l'inverse.

Plaque à biscuits

La plaque à biscuits est idéale pour la préparation de biscuits. Assurez-vous que la plaque est placée sur la grille le bord relevé vers le haut (voir photo).

Pierre à pizza

- Placez toujours la pierre à pizza au centre de la grille avant d'insérer la grille dans l'appareil.
- Préchauffez l'appareil à la température requise comme indiqué à la rubrique **Utilisation**.
- Avec certaines pizzas précuites fabriquées à partir d'une pâte particulièrement légère, la phase de préchauffage doit être plus courte afin d'éviter que le dessous de la pâte ne brunisse trop rapidement.
- Après la phase de préchauffage, ouvrez la porte du four, puis placez la pizza au centre de la pierre à l'aide d'une spatule. La pizza doit être légèrement plus petite que la pierre et laisser une marge autour.
- Lorsque le fromage est fondu et le dessous de la pâte légèrement brun, la pizza est prête. Retirez et servez la pizza avec une spatule.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois en suivant les instructions contenues dans le paragraphe *Entretien et nettoyage* et éliminez tous les résidus éventuels de l'emballage.
- Faites chauffer le commutateur supérieur et inférieur à vide pendant 10 minutes environ. L'appareil dégagera une odeur typique de neuf qui se dispersera rapidement. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours que le plat ramasse-miettes est correctement installé sous la résistance inférieure.

- Préchauffez le four avec les deux résistances pendant quelques minutes en gardant la porte fermée. Réglez le thermostat à la température requise et choisissez le temps de préchauffage requis à l'aide du bouton de réglage de la minuterie.
- Placez les aliments à cuire sur la grille. Il est préférable de cuire les aliments gras ou juteux dans la poêle, afin d'éviter que la graisse ou le jus ne s'infilte dans l'appareil.
Avant d'utiliser le tournebroche, assurez-vous que la plaque est correctement insérée dans l'une des paires de glissières quelconque.
- Lorsque vous utilisez la plaque à biscuits ou la pierre à pizza, placez celle-ci directement sur la grille.
- Refermez la porte, réglez le thermostat à la température souhaitée et choisissez le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la minuterie.
- Pour griller ou gratiner, vous pouvez enclencher la résistance supérieure ou les deux résistances, supérieure et inférieure.
- Les niveaux de cuisson peuvent être changés pendant la cuisson.
- Dès que le temps de cuisson présélectionné est écoulé, les résistances s'éteignent automatiquement.
- Pour interrompre momentanément la cuisson, réglez le commutateur 5-positions sur «●». Cependant, notez que la minuterie continue à marcher durant l'interruption.
- Pour éteindre l'appareil avant la fin du temps programmé, réglez la minuterie sur «0» et tournez le commutateur 5-positions sur «●».
- Utilisez toujours la poignée pour ouvrir la porte en fin de cuisson. Utilisez la poignée de plaque fournie pour retirer la plaque. De même, utilisez la poignée adéquate pour retirer le tournebroche. Pour retirer la plaque et, le cas échéant, la plaque à biscuits, utilisez toujours un torchon à four. Posez la plaque de cuisson sur une surface résistante à la chaleur.
- Après usage, réglez l'usage, réglez le commutateur 5-positions sur «●» et débranchez la prise de secteur.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson sont uniquement donnés à titre indicatif, dans la mesure où chaque aliment diffère de par sa nature et sa consistance. Reportez-vous également aux indications fournies sur l'emballage des aliments.

Aliment	Température / réglage	Temps de grillage / cuisson
Poulet (tournebroche)	200°C 	60 mn.
Pizza (surgelée)	200°C 	12-14 mn.
Toast Hawaii	175°C 	8-10 mn.
Baguette (surgelée)	180°C 	16-18 mn.
Cookies, biscuits	175°C 	15-17 mn.
Gâteaux, pâtisseries	150°C 	50-60 mn.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de décharge électrique, ne nettoyez pas l'appareil en le plongeant dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou durs, ni de bombes décape-four.
- Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.
- La plaque de cuisson, la grille, la plaque à biscuits, le tournebroche et les broches se nettoient avec de l'eau chaude et un détergent doux, ou peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Si nécessaire, le plat ramasse-miettes peut être enlevé et nettoyé à l'eau chaude additionnée d'un détergeant doux. Après nettoyage, vérifiez à le remettre en place sous la résistance inférieure.
- Laissez refroidir complètement la pierre à pizza avant de la nettoyer. Toute trace d'aliments peut être retirée à l'aide d'une spatule en bois. La décoloration de la surface au contact des aliments, due à sa porosité, est normale.
- Si le nettoyage a nécessité un rinçage à l'eau, assurez-vous que la pierre est complètement sèche avant de la réutiliser. Seule une pierre totalement sèche assure une cuisson optimale.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos

déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui

peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Roosterspit/oven

Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving

1. Temperatuurregelknop
2. Controlelampje
3. 5-standenschakelaar
4. Tijd klok
5. Snoer met stekker
6. Draaispit
7. Klemmen
8. Deurhandel
9. Pizza steen
10. Eindstuk spit (aandrijving)
11. Eindstuk spit (vrijloop)
12. Uitsparingen voor spithendel
13. Bakrek
14. Biscuitplaat
15. Kruimellade
16. Verwarmingselement
17. Bakplaat met hendel
18. Hendel spit

Belangrijke veiligheids instructies

- **Wees erg voorzichtig:** de deur en de toegankelijke oppervlakken van dit apparaat worden erg heet tijdens gebruik. Verbranding kan plaatsvinden bij het aanraken van hete onderdelen.
- Om risico's te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het netsnoer alleen uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparatie nodig is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat het schoonmaakt wordt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit schoonmaken met water en nooit onder water dompelen.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon. Raadpleeg voor uitgebreide informatie de paragraaf *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe tijd klok of



- een aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.
 - Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - Kinderen mogen dit apparaat in geen geval schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten, tenzij onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
 - Het apparaat en het netsnoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
 - **Waarschuwing:** houdt kinderen uit de nabijheid van inpakmateriaal, omdat deze een bron van gevaar zijn, bijv. voor verstikking.
 - Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer, evenals elk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten gecontroleerd worden. In geval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs een onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
 - De verwarmingselementen **niet** aanraken.
 - Voordat het apparaat wordt gebruikt, moet de kruimellade in de juiste positie onder de onderste verwarmingselementen geplaatst worden.
 - Oververhitte olie of vet kan ontbranden. Vul daarom de bakplaat niet te vol; dit zal voorkomen dat er vet op de onderliggende verwarmingselementen gaat druppelen.
 - Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
 - Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
 - Voldoende ventilatie moet altijd aanwezig zijn. Plaats nooit voorwerpen op het apparaat en zorg ervoor dat er voldoende ruimte aanwezig is tussen het apparaat, de muur en andere voorwerpen.
 - Zijkant: 12 cm
 - Achterkant: 12 cm
 - Bovenkant: 30 cm
 - Het apparaat mag niet in een kast geplaatst worden. Wanneer men het apparaat plaatst, ervoor zorgen dat het niet direct onder een keukenkastje of een ander voorwerp geplaatst wordt.
 - De poten aan de onderkant van het apparaat mogen niet verwijderd worden.
 - Plaats dit apparaat nooit bij of onder overhangende kasten of gordijnen of andere brandbare materialen.
 - Plaats dit apparaat tijdens gebruik op een hittebestendige ondergrond

ondoordringbaar voor spetters en vlekken. Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen.


- **Waarschuwing:** de pizza steen wordt zeer heet tijdens gebruik en zal zeer langzaam afkoelen wanneer men het apparaat uitschakelt en loskoppelt van het stroomnet. Er is een groot gevaar voor verbranding wanneer men deze aanraakt.
- Laat de pizza steen geheel afkoelen voordat men deze van het apparaat verwijderd.
- **Waarschuwing:** plaats geen aluminium folie of iets gelijkwaardigs tussen het grillrek en de pizza steen. Plaats de steen direct op het rek.
- Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete delen van het apparaat.
- Laat het netsnoer niet los hangen.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact:**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het netsnoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet opgevolgd worden.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en

gelijkwaardige etablissementen,
- in bed-and breakfast gasthuizen.

Temperatuurregelknop

De temperatuurregelknop wordt gebruikt om de juiste temperatuur in te stellen.

5-standenschakelaarinstellingen

- Zowel de verwarmingselementen als het draaispit zijn uitgeschakeld
- 
- Boven verhitten
 - Bovenverwarming met draaispit
 - Boven en onder verhitten
 - Onder verhitten

De verhittingselementen zullen alleen aangaan wanneer de tijd klok is ingeschakeld.

Tijd klok

Met gebruik van de tijd klok kan men de kooktijd selecteren (max. 60 minuten). Om een tijd van minder dan 10 minuten in te stellen, draai de tijd klok eerst naar een iets hogere stand en dan langzaam terug naar de gewenste tijdstand. Wanneer de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is zal een pieptoon aangeven dat de verhittingselementen uitgeschakeld zijn. Om het hele apparaat uit te schakelen moeten ook de verwarmingselementen uitgeschakeld worden.

Indicator lamp

Het controlelampje zal aangaan wanneer het apparaat is aangezet. Het zal uitgaan zodra de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is, of de schakelaar teruggezet is naar de 0 stand.

Hete lucht convectie

De convectie ventilator wordt automatisch geactiveerd steeds als

de verwarmingselementen worden aangeschakeld.

Draaispit

Als het draaispit wordt gebruikt wordt alleen de boven-verwarmingfunctie gebruikt.

- Voordat het spit wordt gebruikt moet men er altijd voor zorgen dat de bakplaat op de juiste manier in èèn van de geleiderails is ingevoerd.
- Als het te koken eten aan het spit wordt gestoken moet er goed op worden gelet dat het niet in contact kan komen met de boven-verwarmingselementen of de bakplaat - zorg ervoor dat er voldoende ruimte is.
- Als het te koken eten aan het spit gestoken moet er goed op worden gelet dat het spit door het midden gaat. Dit zal ervoor zorgen dat het eten op voldoende afstand van de bakplaat, het interieur van de oven en de verwarmingselementen is. Gebruik nu de klemmen om het eten in het midden van het spit te houden.
- Eventueel uitstekende stukjes (b.v. vleugel van een kip) moeten op hun plaats worden gehouden met een tandenstoker, een stukje touw of andere geschikte middelen. Dit zal ervoor zorgen dat tijdens het kookproces geen delen van het eten zullen uitsteken of eraf komen.

Invoeren en verwijderen van het draaispit:

- Op het moment dat het eten op de juiste manier is aangebracht het spit op de hendel plaatsen. Let erop dat de inkepingen in de hendel passen in de overeenkomende uitsparingen in het spit.
- Schuif het uiteinde van het spit met de aansluiting voor de aandrijfleenheid in de

aandrijfleenheid.(zie afbeelding II).

- Plaats het vrijloop-uiteinde in de houdsteun aan de andere kant (zie afbeelding I) van het apparaat.
- Om het draaispit te verwijderen deze stappen in omgekeerde volgorde opvolgen

Biscuitplaat

De biscuitplaat is ideaal voor het bakken van biscuits. Zorg ervoor dat de plaat op het grillrek geplaatst word met de gebogen rand naar boven. (zie foto).

Pizza steen

- Leg de pizza steen altijd in het midden van het grillrek voordat men het rek in het apparaat plaatst.
- Het apparaat moet eerst voorverwarmt worden tot de gewenste temperatuur zoals wordt beschreven in de sectie **Gebruik**.
- Met verschillende voorgebakken pizzas gemaakt van licht deeg, moet de voorverwarm fase verkort worden; dit om te voorkomen dat de onderkant van het pizza deeg te snel bruin word.
- Na het voorverwarmen, open de deur en gebruik een spatel om de pizza in het midden van de steen te plaatsten. De pizza moet net iets kleiner zijn dan de steen zodat er rondom ruimte vrij is.
- De pizza is klaar wanneer de kaaslaag gesmolten is en de bodem van het deeg een lichtbruine kleur heeft. Gebruik de spatel om de pizza te verwijderen en te serveren.

Opstarten

- Maak het apparaat schoon (zie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*), en verwijder al het verpakkingsmateriaal.







- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt laat het eerst 10 minuten verhitten met beide elementen. Wanneer het apparaat voor de eerste keer verhit wordt zal er een vreemde lucht vanaf komen. Dit is normaal en zal maar voor korte tijd zijn. Zorg voor voldoende ventilatie.
- De stand van de schakelaar (Boven verhitten/Onder verhitten) kan tijdens het grillproces veranderd worden.
- Wanneer de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is zal de tijd klok automatisch de verhittingselementen uitschakelen.
- Om het kookproces te onderbreken moet de 5-standen schakelaar op de “●” stand worden ingesteld. Let er echter wel op dat de timerfunctie tijdens de onderbreking doorgaat.

Gebruik

- Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men er eerst voor zorgen dat de kruimellade juist onder het onderste verwarmingselement geplaatst is.
- Voorverwarm de ovenruimte voor een paar minuten met beide elementen en de ovendeur gesloten. Zet de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuur en gebruik de regelknop van de tijd klok om de gewenste voorverwarmingstijd te selecteren.
- Plaats het te bereiden voedsel op het bakrek. Gebruik bij het bereiden van voedsel dat vet of vocht bevat de bakplaat om druipen in het apparaat te voorkomen. Voordat men het draaispit gebruikt moet men ervoor zorgen dat de bakplaat op de juiste manier in een van de geleiderails is ingevoerd.
- Wanneer de biscuit plaat of de pizza steen gebruikt worden, moeten deze direct op het grillrek geplaatst worden.
- Sluit de deur, stel de temperatuurregelknop in op de gewenste temperatuur en gebruik de knop van de tijd klok om de gewenste bereidingstijd te selecteren.
- Voor het met bovenverwarming koken of grillen kunnen zowel de boven als de boven en onder elementen worden gekozen.
- Om het apparaat eerder uit te schakelen de timer op “0” instellen en de 5-standenschakelaar naar de “●” stand draaien.
- Te allen tijde de hendel gebruiken om na het koken de hete deur te openen. Als de dekplaat wordt verwijderd moet de meegeleverde bakplaathendel worden gebruikt. Evenzo, als het draaispit wordt verwijderd moet de hendel voor het draaispit worden gebruikt. Om de bakplaat, en wanneer nodig, met de biscuit plaat, moet men een pannelap gebruiken. De bakplaat altijd op een hittebestendig oppervlak plaatsen.
- Na gebruik de 5-standenschakelaar naar de “●” stand draaien en de stekker uit de wandstopcontact nemen.

Kooktijden

De gegeven grill/kooktijden zijn uitsluitend geschatte tijden, omdat elk voedsel dat gegrilld of gekookt wordt verschillend van aard en samenstelling is. S.v.p., raadpleeg de gegeven informatie op de verpakking van het voedsel.

Product	Temperatuur / instelling	Grill / Kooktijd
Kip (draaispit)	200°C 	60 min.
Pizza (diepvries)	200°C 	12-14 min.
Toast Hawaii	175°C 	8-10 min.
Baguette (diepvries)	180°C 	16-18 min.
Koekjes, biscuits	175°C 	15-17 min.
Cakes, gebakjes	150°C 	50-60 min.

Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Geen schuurmiddelen, agressieve reinigingsmiddelen of spray-type ovenreinigers gebruiken.
- De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
- De bakplaat, bakrek, biscuit plaat, spit en klemmen kunnen zowel met warm water en een zacht afwasmiddel als in een afwasmachine worden gereinigd.
- Wanneer nodig, mag de kruidellade verwijderd worden om schoon te maken met heet water en zachte zeep. Zorg ervoor dat men het na het schoonmaken terug plaatst in de juiste positie onder het

verwarmingselement.

- Laat de pizza steen geheel afkoelen voordat men deze schoonmaakt. Achtergebleven voedselresten kunnen afgekrapt worden met een houten spatel. Omdat het oppervlak poreus, verkleuring als gevolg van het contact met voedsel is normaal.
- Wanneer de steen is afgespoeld met water tijdens het schoonmaken, moet men ervoor zorgen dat deze geheel droog is voordat men het opnieuw gebruikt. Alleen wanneer de steen geheel droog is heeft men de beste bakresultaten.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Mini Horno Tostador-Asador

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red eléctrica

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Descripción

1. Mando de control de temperatura
2. Luz indicadora
3. Interruptor de cinco posiciones
4. Temporizador
5. Cable eléctrico, con enchufe
6. Asador giratorio
7. Abrazaderas para sujetar los alimentos
8. Tirador de puerta
9. Piedra para pizza
10. Pieza final del asador (conexión al eje transmisor)
11. Pieza final del asador (sin movimiento)
12. Huecos para el mango de montaje del asador
13. Parrilla de hornear
14. Bandeja para galletas
15. Bandeja de migas
16. Componente calefactor
17. Bandeja de hornear con mango
18. Mango para el montaje del asador

Importantes instrucciones sobre seguridad

- **Advertencia:** la puerta y las superficies accesibles del aparato se calientan durante su funcionamiento. ¡Se pueden producir quemaduras al tocar las partes calientes!
- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- El aparato se debe limpiar siempre después de su utilización. Para tener información detallada, consulte la sección *Limpieza y Mantenimiento General*.
- El aparato no debe ser utilizado



con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.

- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación

como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.

- **No** toque los elementos calefactores.
- Antes de utilizar este aparato, debe instalarse la bandeja de migas en la posición correcta debajo del elemento calefactor inferior.
- El aceite o la grasa calentados en exceso pueden incendiarse. Por lo tanto no llene en exceso la bandeja de hornear; de este modo evitará que la grasa gotee y caiga sobre el elemento calefactor inferior.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilizar el aparato en el exterior.
- Debe asegurar una ventilación suficiente en todo momento. No coloque objetos encima de la unidad, y asegúrese de que se respeten las siguientes distancias mínimas de una pared u otro objeto:
Lado: 12 cm
Posterior: 12 cm
Superior: 30 cm
- No debe instalarse este aparato dentro de un armario; al colocar el aparato, asegúrese también de no situarlo inmediatamente debajo de un armario o de cualquier otro objeto similar.
- No debe quitarle los pies que se encuentran en la base de la unidad.
- No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables.
- Cuando el aparato esté funcionando debe colocarse sobre una superficie resistente

al calor. No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes tales como resistencias eléctricas, ni próximo a una salida de gas u otras fuentes de calor.

- **Precaución:** la piedra para pizza se calienta mucho durante el uso, y no se enfriará lentamente después de apagar el aparato y desconectar el cable eléctrico. Existe un riesgo serio de quemaduras por contacto con la piedra.
- Espere siempre hasta que la piedra para pizza se haya enfriado por completo antes de extraerla del aparato.
- **Precaución:** no coloque papel de aluminio ni ningún producto similar entre la parrilla de hornear y la piedra para pizza. Coloque la piedra directamente sobre la parrilla.
- No deje que el cable de alimentación entre en contacto con ninguna parte del aparato que esté caliente.
- No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- **Desenchufe siempre el aparato**
 - después del uso,
 - si hay una avería, y
 - antes de limpiarlo.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; agarre la clavija.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
 - en casas rurales.

Mando de control de temperatura

El mando de control de la temperatura se utiliza para seleccionar el nivel de temperatura deseado.

Las cinco posiciones del interruptor

- Los dos calentadores y el asador giratorio están apagados



Calentador superior



Calentador superior y asador giratorio



Calentador superior e inferior



Calentador inferior

Los dos calentadores se encenderán solo cuando se active el temporizador.

Temporizador

Con ayuda del temporizador podemos seleccionar el tiempo de elaboración de los alimentos (máximo 60 minutos).

Si desea seleccionar una duración inferior a 10 minutos, gire primero el temporizador a un ajuste superior y después gírelo lentamente hasta el ajuste de tiempo deseado. Cuando el tiempo programado ha llegado a su final, una señal acústica indicará que el horno se ha apagado. Para apagar por completo el aparato, se deben apagar los calentadores también.

Luz indicadora

La luz indicadora se enciende cuando el aparato está funcionando. La luz se apaga cuando el tiempo programado ha transcurrido, o volviendo a colocar el interruptor en la posición 0.

Convección por aire caliente

El ventilador de convección por aire caliente se activa automáticamente cada vez que se encienden los elementos térmicos.

Asador giratorio

Cuando utilice el asador giratorio, sólo se utilizará la función del calentador superior.

- Antes de utilizar el asador, asegúrese siempre de que la bandeja de hornear está correctamente colocada en una de las guías.
- Cuando coloque en el asador el alimento a cocinar, asegúrese de que no entra en contacto con los calentadores superiores ni la bandeja para hornear – mantenga una distancia suficiente.
- Pinche el alimento a cocinar en el asador, asegurándose de que el asador pasa por el centro. Esto garantiza que el alimento está suficientemente separado de la bandeja de hornear, el interior del horno y los calentadores. Utilice entonces las abrazaderas para asegurar que el alimento está en el centro del asador.
- Cualquier parte que sobresalga (por ejemplo las alas del pollo) deberán sujetarse con un mondadiente, un trozo de hilo u otro elemento apropiado. Esto asegurará que ninguna parte del alimento salga o se desprenda durante el proceso de cocción.

Introducir y extraer el asador giratorio:

- Después de sujetar perfectamente el alimento, coloque el asador en el mango para el montaje. Asegúrese de que las muescas encajan en los huecos correspondientes del asador.
- Deslice la pieza final del asador con la conexión al eje transmisor dentro del eje (ver imagen II).
- Coloque la pieza final sin movimiento en el soporte correspondiente del otro lado (ver imagen I)
- Para extraer el asador giratorio, siga

estos pasos en orden inverso.

Bandeja para galletas

La bandeja para galletas es ideal para cocer galletas. Asegúrese de que la bandeja está colocada sobre la parrilla con el borde anguloso hacia arriba (ver imagen).

Piedra para pizza

- Coloque siempre la piedra para pizza en la zona central de la parrilla antes de introducir la parrilla en el aparato.
- Precaliente el aparato hasta la temperatura deseada según se describe en la sección **Funcionamiento**.
- Con ciertas pizzas pre-cocinadas hechas con masa muy ligera, la fase de precalentamiento debe ser más breve; esto evitará que la masa de la base de la pizza se dore demasiado rápidamente.
- Después del precalentamiento, abra la puerta y utilice una espátula para colocar la pizza en la parte central de la piedra. La pizza debe ser de tamaño ligeramente inferior a la piedra para que haya un espacio libre alrededor de la misma.
- La pizza estará lista cuando el queso se haya derretido y la masa de la base esté ligeramente dorada. Utilice una espátula para extraer la pizza y servirla.

Puesta en Marcha

- Limpie el aparato (ver *Limpieza y Mantenimiento General*) y retire completamente el material de empaque.
- Antes de usar el aparato por primera vez, déjelo calentar durante 10 minutos con los dos calentadores encendidos. Cuando se conecte el aparato por primera vez puede emitir un leve olor. Esto es normal y solo durará un corto tiempo. Asegúrese

de tener la habitación suficientemente ventilada.

Funcionamiento y manejo






- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la bandeja de migas está correctamente colocada en su posición debajo del elemento calefactor inferior.
- Precaliente el compartimiento del horno durante unos minutos con la puerta cerrada usando los dos calentadores. Ponga el mando de control de temperatura en la temperatura apropiada y use el mando del reloj para seleccionar el tiempo de precalentamiento deseado.
- Ponga los alimentos a hornear sobre la parrilla de hornear. Cuando hornee alimentos grasos o húmedos, use la bandeja de hornear para impedir los goteos dentro del aparato. Antes de utilizar el asador, asegúrese siempre de que la bandeja de hornear está correctamente introducida en una de las guías.
- Para poder utilizar la bandeja para galletas o la piedra para pizza, una de estas deberá colocarse sobre la parrilla.
- Cierre la puerta, ponga el mando de temperatura en la temperatura apropiada y use el mando del temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- Para asar por encima puede seleccionar el calentador superior o los calentadores superior e inferior.
- Las posiciones del interruptor (calentador superior/calentador inferior) se pueden cambiar durante el proceso de cocción.
- Cuando el tiempo programado ha llegado a su final, una señal acústica indicará que los calentadores se han apagado.

- Para interrumpir momentáneamente el proceso de cocción, ajuste el interruptor de 5-posiciones a la posición „●“. Sin embargo, debe tener en cuenta que la función del temporizador continúa durante esta interrupción.
- Para apagar el aparato más pronto, ajuste el temporizador a „0“ y gire el interruptor de 5-posiciones a la posición „●“.
- Utilice siempre el asa de la puerta para abrir la puerta caliente después de su funcionamiento. Para extraer la bandeja de hornear, utilice el mango de la bandeja suministrado. Del mismo modo, para extraer el asador giratorio, se debe utilizar el mango del asador. Para extraer la bandeja de hornear y, si fuera necesario, la bandeja para galletas con ella, utilice un guante protector. Coloque siempre la bandeja de hornear sobre una superficie resistente al calor.
- Después de su utilización, ajuste el interruptor de 5-posiciones en la posición „●“ y desenchufe el cable de la toma de la pared.

Tiempos de cocción

Los tiempos de asado/cocción detallados son sólo tiempos aproximados, porque cada alimento que desee asar o cocinar es de distinta naturaleza y consistencia, consulte también la información del envase del alimento.

Alimento	Temperatura / ajuste	Tiempo de asado / cocción
Pollo (asador giratorio)	200°C 	60 mins.

Pizza (congelada)	200°C 	12-14 mins.
Tostada Hawaiana	175°C 	8-10 mins.
Baguette (congelada)	180°C 	16-18 mins.
Galletas	175°C 	15-17 mins.
Pasteles, pastas	150°C 	50-60 mins.

Limpieza y Mantenimiento General

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, ni limpiadores de horno en espray.
- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
- La bandeja de hornear, la rejilla de hornear, la bandeja para galletas, el asador y las abrazaderas de sujeción se pueden limpiar con agua caliente y un detergente suave, o en el lavavajillas.
- Cuando sea necesario, puede extraer la bandeja de migas y limpiarla con agua caliente y un detergente suave. Después de su limpieza, asegúrese de volver a colocarla en su posición correcta debajo del elemento calefactor.
- Permita que la piedra para pizza se enfríe por completo antes de limpiarla. Cualquier resto de alimentos deberá rasarse con una espátula de madera. Debido a que la superficie es porosa, puede producirse una decoloración por el

contacto con los alimentos.

- Si enjuaga con agua la piedra durante el proceso de limpieza, asegúrese de secarla por completo antes de utilizarla de nuevo. Sólo conseguirá una cocción perfecta con una piedra completamente seca.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen

componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un periodo de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del

consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Fornetto con girarrosto

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete


L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio

1. Selettore di temperatura
2. Spia luminosa
3. Interruttore a 5 posizioni
4. Contaminuti
5. Cavo di alimentazione con spina
6. Spiedo rotante
7. Forcelle di fissaggio degli alimenti
8. Impugnatura sportello
9. Pietra refrattaria per pizze
10. Supporto dello spiedo (innesto del motorino)
11. Supporto dello spiedo (fisso)
12. Incavi di incastro per l'impugnatura montaspiedo
13. Griglia
14. Leccarda
15. Vassoio raccoglibriciole
16. Elemento riscaldante

17. Teglia con manico
18. Impugnatura montaspiedo

Importanti norme di sicurezza

- **Attenzione:** Lo sportello e le superfici esterne dell'apparecchio raggiungono temperature molto alte durante il funzionamento. Il contatto con gli elementi caldi potrebbe causare delle scottature. 
- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso. Per informazioni dettagliate, consultate la sezione *Manutenzione*

generale e pulizia.

- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di

alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- **Non** toccate gli elementi riscaldanti.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, sistemate correttamente il vassoio raccoglibriciole nella sua sede sotto gli elementi riscaldanti inferiori.
- L'olio o il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Consigliamo, pertanto, di non sovraccaricare la teglia; questo eviterà che il grasso sgoccioli sugli elementi riscaldanti inferiori.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Non utilizzate l'apparecchio in ambienti esterni.
- Assicurate sempre una sufficiente aerazione. Non poggiate sull'apparecchio nessun oggetto e rispettate le distanze minime qui di seguito indicate fra l'apparecchio e il muro o altri oggetti:
Lati: 12 cm

Dietro: 12 cm

Alto: 30 cm

- L'apparecchio non deve essere incassato all'interno di mobiletti chiusi. Quando sistemate l'apparecchio, evitate di installarlo direttamente sotto un armadio o qualsiasi altro oggetto simile.
- Non togliete i piedini posti sulla base dell'apparecchio.
- Non installate né utilizzate l'apparecchio vicino o sotto un armadio a muro o oggetti pendenti come tendaggi o altro materiale infiammabile.
- L'apparecchio, mentre è in funzione, deve esser posto su una superficie termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie. Non installate l'apparecchio vicino a superfici calde o a contatto diretto con fiamme libere o in prossimità di vapori infiammabili.
- **Attenzione:** la pietra refrattaria per pizze diventa molto calda durante l'uso, e il processo di raffreddamento è molto lento a cominciare dal momento in cui l'apparecchio è stato spento e staccato dalla rete di alimentazione elettrica. Esiste il serio pericolo di scottarsi anche al minimo contatto.
- Lasciate sempre raffreddare completamente la pietra refrattaria per pizze prima di rimuoverla dall'apparecchio.
- **Attenzione:** non inserite fogli di alluminio o di materiali simili tra la griglia e la pietra refrattaria per pizze. Sistemate la pietra refrattaria direttamente sulla griglia.
- Evitate che il cavo di alimentazione venga a contatto con parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo





di alimentazione.

- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente**
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
 - aziende agricole,
 - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
 - clienti di pensioni „bed-and-breakfast“ (letto & colazione).

Selettore della temperatura

Il selettore della temperatura serve per scegliere il livello di temperatura desiderato.

Le 5 posizioni di regolazione dell'interruttore

- Entrambi gli elementi riscaldanti e lo spiedo rotante sono spenti
-  Calore superiore
-  Calore superiore e rotazione spiedo
-  Calore superiore e inferiore
-  Calore inferiore

Gli elementi riscaldanti si accenderanno solamente dopo l'avviamento del contaminuti.

Il contaminuti

Il contaminuti permette di scegliere il tempo di cottura (massimo 60 minuti).

Per impostare un tempo inferiore ai 10 minuti, ruotate il timer sino a un'impostazione un po' più alta e poi riportatelo indietro lentamente sino all'impostazione di tempo desiderato. Alla fine del periodo di tempo pre-programmato, un segnale acustico indica che gli elementi riscaldanti sono spenti. Per spegnere completamente l'apparecchio, bisognerà spegnere gli elementi riscaldanti.

Spia luminosa

La spia luminosa si accende quando l'apparecchio viene attivato e si spegne al termine del tempo pre-programmato o se riportate manualmente l'interruttore sino alla posizione 0.

Funzione a convezione di aria calda

La ventilazione interna ad aria calda si attiva automaticamente ogni qual volta vengano accesi gli elementi riscaldanti.

Rotazione spiedo

Con la funzione della rotazione spiedo, si accende solo l'elemento riscaldante superiore.

- Prima di utilizzare lo spiedo, assicuratevi sempre che la teglia di cottura sia inserita correttamente lungo una delle scanalature di scorrimento.
- Quando utilizzate la funzione del girarrosto, assicuratevi che gli alimenti messi sullo spiedo non arrivino a toccare né gli elementi riscaldanti superiori né la teglia, ma che ci sia un sufficiente margine di gioco.
- Infilate gli alimenti da preparare al girarrosto, facendo in modo che lo spiedo

passi per il centro e che gli alimenti non tocchino né la teglia, né l'interno del forno né gli elementi riscaldanti. Poi, aiutandovi con le apposite forcelle, fissate gli alimenti al centro dello spiedo.

- Eventuali parti sporgenti (come per esempio le ali del pollo) devono essere fissate con degli stuzzicadenti, dello spago da cucina o altro. E questo per evitare che parti dell'alimento possano appunto sporgere o staccarsi durante il processo di cottura.

Come inserire e rimuovere lo spiedo rotante:

- Dopo aver fissato in modo sicuro l'alimento, inserite lo spiedo sull'impugnatura montaspiedo. Fate attenzione ad inserire la dentellatura presente sull'impugnatura in corrispondenza dell'apposito incavo presente sullo spiedo.
- Fate scivolare lo spiedo, dal lato dell'innesto del motorino, all'interno del motorino (v. figura II).
- Inserite il supporto fisso sul gancio di fissaggio presente sul lato opposto (v. figura I).
- Per rimuovere lo spiedo rotante, seguite queste stesse istruzioni nell'ordine inverso.

Leccarda

La leccarda è adatta per la cottura di biscotti. Assicuratevi di sistemare la leccarda direttamente sulla griglia in modo che i bordi ad angolo siano rivolti verso l'alto (v. figura).

Pietra refrattaria per pizze

- Sistemate la pietra refrattaria per pizze al centro della griglia sempre prima di

- inserirne la griglia nell'apparecchio.
- Preriscaldare l'apparecchio sino alla temperatura necessaria così come descritto nella sezione **Funzionamento**.
 - Per alcune basi di pizza pre-lievitate ottenute da impasti particolarmente leggeri, la fase di preriscaldamento deve essere ridotta; questo accorgimento impedirà che lo strato inferiore dell'impasto per pizza si abbrustolisca troppo velocemente.
 - Dopo il preriscaldamento, aprite lo sportello e aiutatevi con una spatola per far scivolare la pizza al centro della pietra refrattaria. La dimensione della pizza dovrà essere leggermente inferiore rispetto alla pietra, in modo da lasciare liberi i bordi.
 - La pizza è pronta quando il condimento di formaggio si sarà sciolto e lo strato inferiore dell'impasto sarà leggermente abbrustolito. Aiutatevi con una spatola per rimuovere la pizza dalla pietra refrattaria e servirla.

Primo utilizzo

- Pulite l'apparecchio (vedi *Manutenzione generale e pulizia*) e eliminate completamente il materiale d'imballaggio.
- Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta lasciatelo riscaldare per 10 minuti, con entrambi gli elementi riscaldanti accesi. Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, si potrebbe sentire un lieve odore. Questo fenomeno è perfettamente normale e durerà poco tempo. Assicuratevi che nel locale vi sia sufficiente ventilazione.

Funzionamento

- Prima di mettere in uso l'apparecchio,




- assicuratevi che il vassoio raccoglibriciole sia stato inserito correttamente sotto l'elemento riscaldante inferiore.
- Preriscaldare il forno per parecchi minuti, con lo sportello chiuso e tutti e due gli elementi riscaldanti accesi. Regolate la temperatura desiderata tramite l'apposito selettore e il tempo di preriscaldamento con la manopola contaminuti.
- Mettete sulla griglia gli alimenti da cuocere e usate la teglia per evitare che eventuali grassi o liquidi in essi contenuti, sgocciolino all'interno dell'apparecchio. Prima di utilizzare lo spiedo, assicuratevi sempre che la teglia di cottura sia inserita correttamente lungo una delle scanalature di scorrimento.
- Se utilizzate la leccarda o la pietra refrattaria per pizze, sistematele direttamente sulla griglia.
- Chiudete lo sportello, regolate al livello desiderato il selettore di temperatura e impostate il tempo di cottura per mezzo della manopola contaminuti.
- Per cucinare o grigliare la parte superiore degli alimenti accendete l'elemento riscaldante superiore o entrambi gli elementi, superiore e inferiore.
- Le regolazioni del selettore (calore superiore/calore inferiore) possono essere modificate durante il processo di cottura.
- Una volta terminato il periodo di cottura preprogrammato, il contaminuti spegnerà automaticamente gli elementi riscaldanti.
- Per interrompere brevemente il processo di cottura, girate l'interruttore a 5 posizioni sul simbolo "●". Il contaminuti, però, continuerà a funzionare anche durante l'interruzione.
- Per spegnere l'apparecchio prima del




tempo impostato, girate il contaminuti sullo "0" e l'interruttore a 5 posizioni sul simbolo "●".

- Usate sempre l'impugnatura apposita per aprire lo sportello perché diventa caldo durante il processo di cottura. Per rimuovere la teglia, aiutatevi con l'impugnatura apposita fornita in dotazione. E, allo stesso modo, per rimuovere lo spiedo rotante utilizzate l'impugnatura montaspiedo. Per rimuovere la teglia di cottura e, se necessario, anche la leccarda, utilizzate una presina da forno. Poggiate sempre la padella su una superficie termoresistente.
- Dopo l'uso, regolate l'interruttore a 5 posizioni sul simbolo "●" e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.

Tempi di cottura

I tempi di grigliatura/cottura qui sotto riportati sono solo approssimativi, dato che ogni pietanza da grigliare o cucinare è di diversa natura e consistenza; vi preghiamo pertanto di fare riferimento alle informazioni riportate sulle confezioni di ognuna delle pietanze.

Alimento	Temperatura / impostazioni	Tempi di grigliatura / cottura
Pollo (al girarrosto)	200°C 	60 min.
Pizza (surgelata)	200°C 	12-14 min.
Toast Hawaii	175°C 	8-10 min.

Sfilatino di pane (surgelato)	180°C 	16-18 min.
Dolcetti, biscotti	175°C 	15-17 min.
Torte, pasticcini	150°C 	50-60 min.

Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non utilizzate sostanze abrasive, né detersivi troppo aggressivi e nemmeno prodotti per la pulizia del forno del tipo a spray.
- Le pareti esterne dell'apparecchio vanno pulite con un panno umido non lanuginoso.
- La teglia, la griglia, la leccarda, lo spiedo e le forcelle possono essere lavati con acqua calda e un leggero detersivo o in lavastoviglie.
- Se necessario, potete rimuovere il vassoio raccoglibriciole e lavarlo con acqua calda e detersivo delicato. Assicuratevi poi di risistamarlo nella posizione corretta sotto l'elemento riscaldante inferiore.
- Lasciate raffreddare completamente la pietra refrattaria per pizze prima di pulirla. Ogni alimento residuo può essere raschiato via con una spatola di legno. Poiché la superficie è porosa, la decolorazione dovuta al contatto con gli alimenti è normale.

- Se la pietra refrattaria è stata lavata con acqua, assicuratevi che sia ben asciutta prima di riutilizzarla ancora. Solo una pietra refrattaria perfettamente asciutta garantisce ottimi risultati di cottura.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono

materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Toastovn med roterende grillspyd

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Oversigt

1. Temperaturregulator
2. Indikatorlys
3. 5-trins kontakt
4. Minutur
5. Ledning med stik
6. Roterende grillspyd
7. Fæsteklemmer
8. Dørhåndtag
9. Pizzabagesten
10. Grillspyddets endestykke (forbindelse til drivakslen)
11. Grillspyddets endestykke (fri)
12. Udskæringer til grillspyddets håndtag
13. Bagerist
14. Bageplade til småkager
15. Krummebakke
16. Varmeelement
17. Bageplade med håndtag
18. Fordybning på håndtaget til grillspyddet

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- **Vær yderst forsigtig:**  Lågen og grillens ydre flader bliver meget varme under brug. Udvis ekstrem forsigtighed: Forbrændinger kan opstå ved berøring af de varme dele.
- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Rengør altid apparatet efter brug. For udførlige oplysninger, bedes du se afsnittet *Generel rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer

med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.

- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Rør **aldrig** ved varmeelementerne.
- Inden apparatet tages i brug, skal

- krummebakken anbringes på plads under de nederste varmeelementer
- Overophedet olie eller fedt kan let antænde. Overfyld derfor aldrig bageformen; dermed undgår du, at fedt drypper ned på varmeelementerne nedenunder.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Der skal altid være tilstrækkelig ventilation. Placer ikke andre ting ovenpå ovnen, og sørg for at overholde følgende minimumsafstande mellem ovn og vægge eller andre genstande:
Siderne: 12 cm
Bagpå: 12 cm
Top: 30 cm
- Apparatet må ikke installeres inde i et skab; når ovnen skal placeres bør man også sikre sig at den ikke står tæt op under et skab eller noget tilsvarende.
- Fødderne under ovnen må ikke fjernes.
- Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale.
- Brug kun apparatet på et varrefast arbejdsbord, som tåler stænk og pletter. Placer ikke apparatet på eller nær ved varme overflader, åben ild eller letantændelige dampe.
- **Advarsel:** Pizzabagestenen bliver meget varm under brugen og vil bruge lang tid til at køle af selv efter at der er slukket for ovnen og stikket er taget ud af stikkontakten. Der er stor risiko for brandsår ved berøring.
- Lad altid pizzabagestenen køle fuldstændigt af inden den tages ud af ovnen.





- **Advarsel:** Læg ikke stanniol eller lignende mellem grillristen og pizzabagestenen. Placer bagestenen direkte på risten.
- Lad ikke ledningen komme i berøring med nogle af apparatets varme dele.
- Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten**
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - kontorer eller andre mindre virksomheder,
 - landbrugsvirksomheder,
 - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
 - B&B pensionater.

Temperaturregulator

Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling.

Indstillinger på 5-trins kontakten

- Begge varmeelementerne og det roterende grillspyd er slukket

-  Overvarme
-  Overvarme og roterende grillspyd
-  Over- og undervarme
-  Undervarme

Varmeelementerne vil først tænde efter at minuturet er aktiveret.

Minutur

Med minuturet kan man vælge den ønskede tilberedningstid (max. 60 minutter).

Hvis tiden skal indstilles til mindre end 10 minutter, må timeren først drejes hen på en noget højere indstilling og derefter langsomt drejes tilbage til den ønskede tidsindstilling. Efter den indstillede tid er gået vil et akustisk signal angive at varmeelementerne er slukkede. For at slukke for apparatet må også begge varmeelementerne være slukkede.

Indikatorlys

Indikatorlyset tænder når toastovnen startes. Det slukker når den forindstillede tilberedningstid er gået, eller hvis minuturet drejes hen på positionen 0.

Varmluft funktion

Ventilatoren til varmluft aktiveres automatisk når der tændes for varmeelementerne.

Roterende grillspyd

Når man benytter det roterende grillspyd, er det kun det øverste varmeelement der er i brug.

- Inden grillspyddet tages i brug skal man altid sørge for at bagepladen er placeret i en af de styrende riller.
- Når man sætter maden der skal tilberedes fast på grillspyddet, skal man sørge for at den ikke berører hverken varmeelementet foroven eller bagepladen forneden – sørg for tilstrækkelig afstand.
- Stik maden der skal tilberedes fast på spyddet og vær særlig opmærksom på om spyddet sidder midt i maden. Dette skal sikre at der er tilstrækkelig afstand fra bagepladen, ovnens sider og varmeelementer til maden. Benyt

fæsteklemmerne til at fastholde maden midt på spyddet.

- Dele der stikker ud (som f.eks. vingerne på en kylling) bør fæstes med en kødnål, tandstik, husholdningssnor eller lignende. Dette sikrer at der ikke er dele af maden der kommer til at stikke ud eller falde af under tilberedningen.

Indsætning og udtagning af det roterende grillspyd:

- Når maden er blevet sat forsvarligt fast på spyddet, placeres grillspyddet på håndtagets fordybninger. Sørg for at fordybningerne på håndtaget passer ind i udskæringerne på grillspyddet.
- Skub den ende af grillspyddet med forbindelsen til drivakslen ind i drivakslen (se billede II).
- Placer den frie ende i holderen på den anden side (se billede I).
- Når grillspyddet skal tages ud igen, følges disse anvisninger i omvendt rækkefølge.

Bageplade til småkager

Denne bageplade er ideel til bagning af kiks eller småkager. Sørg for at den placeres på grillristen med den vinklede kant opad (se billede).

Pizzabagestenen

- Sørg altid for at placere pizzabagestenen på midten af grillristen inden den sættes ind i ovnen.
- Forvarm ovnen til den ønskede temperatur som anvist i afsnittet *Betjening*.
- Til forbagte pizzaer med specielt let dej bør forvarmningen af ovnen forkortes; dette skal forebygges at bunden af pizzaen bliver for hurtigt brun.

- Efter forvarmningen åbnes ovndøren og pizzaen placeres på midten af bagestenen ved hjælp af en spatel. Pizzaen bør være lidt mindre end bagestenen så der er lidt fri kant hele vejen rundt.
- Pizzaen er færdig så snart osten på toppen af pizzaen er smeltet og bunden er let brun. Benyt en træspatel til at tage pizzaen ud og servere den med.

Før brug

- Rengør apparatet (se under *Generel rengøring og vedligehold*) og fjern alle indpakningsmaterialer fuldstændigt.
- Inden apparatet benyttes første gang, tændes for begge varmeelementer i 10 minutter. Når apparatet tændes første gang kan der opstå en smule lugt. Dette er normalt og vil fortage sig efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning.







Betjening

- Inden apparatet tilsluttes til strømforsyningen, skal man sørge for at krummebakken er korrekt placeret under det nederste varmeelement.
- Forvarm ovnrummet i adskillige minutter ved hjælp af begge varmeelementer og med lågen lukket. Sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug minuturet til at vælge hvor længe ovnen skal forvarmes.
- Placer maden der skal tilberedes på bageristen. Når der tilberedes mad der indeholder fedtstof eller væde, benyttes bagepladen for at forhindre dryp og stænk på ovnens indre dele. Sørg altid for at bagepladen er korrekt placeret i en af de nederste riller når det roterende grillspyd benyttes.

- Hvis bagepladen til småkager eller pizzabagestenen benyttes bør de placeres direkte på bageristen.
- Luk ovndøren, sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug minuturet til at vælge tilberedningstiden.
- Ved almindelig bagning eller grilning kan man vælge enten kun at benytte det øverste eller både det øverste og det nederste varmeelement.
- Funktionsknappens indstilling (overvarme/ undervarme) kan ændres under selve tilberedningen.
- Når den forindstillede tilberedningstid er gået vil minuturet automatisk slukke for varmeelementerne.
- For midlertidigt at afbryde tilberedningen drejes 5-trins kontakten hen på positionen "●". Man bør imidlertid være opmærksom på at minuturet ikke stopper under afbrydelsen.
- For at slukke for toastovnen før tiden er udløbet drejes minuturet hen på "0" og 5-trins kontakten hen på positionen "●".
- Benyt altid håndtaget til at åbne den varme ovndør efter brug. Når bagepladen tages ud skal man benytte det medfølgende håndtag til bagepladen. Det samme gælder for det roterende grillspyd, håndtaget til grillspyddet må benyttes. Hvis man skal tage bageristen ud og eventuelt bagepladen til småkager sammen med den, må man benytte grydelapper eller grillhandsker. Placer altid varme bageplader på et varmefast materiale.
- Efter brug sættes 5-trins kontakten hen på positionen "●" og stikket tages ud af stikkontakten.

Bagetider

De grill- og stegetider der er angivet herunder er kun omtrentlige, da al mad der skal tilberedes er forskellig og af forskellig konsistens; læs derfor også altid den information der er angivet på fødevarens emballage.

Fødevarer	Temperatur / indstilling	Grill-/ bagetider
Kylling (roterende grillspyd)	200°C 	60 min.
Pizza (dybfrossen)	200°C 	12-14 min.
Parisertoast	175°C 	8-10 min.
Flute (dybfrossen)	180°C 	16-18 min.
Småkager, kiks	175°C 	15-17 min.
Kager, wienerbrød	150°C 	50-60 min.

Generel rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt aldrig slibende, skræppe rengøringsmidler eller ovnrens på spraydåse.
- Ydersiden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
- Bagepladen, bageristen, bagepladen til småkager, grillspyddet og fæsteklemmerne kan rengøres med varmt

vand og et mildt opvaskemiddel, eller i opvaskemaskine.

- Ved behov kan krummebakken tages ud og rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Når den sættes tilbage efter rengøringen, skal man sørge for at placere den korrekt under varmeelementerne.
- Lad pizzabagestenen køle fuldstændigt af inden den rengøres. Overskydende madrester kan skrubes af med en træspatel. Eftersom overfladen er porøs, kan misfarvning som følge af kontakt med fødevarer forekomme.
- Hvis stenen har været rengjort med vand, skal man sørge for at den er fuldstændigt tør inden den benyttes igen. Kun en helt tør bagesten sikrer det bedste bageresultat.

om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder

Grillugn med roterande spett

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.


Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar

1. Temperaturväljare
2. Signallampa
3. 5-positionsbrytare
4. Timer
5. Elsladd med stickpropp
6. Roterande spett
7. Klämmor för maten
8. Dörrhandtag
9. Pizzasten
10. Spettets ändstycke (med anslutning för drivenhet)
11. Spettets ändstycke (utan anslutning för drivenhet)
12. Fördjupningar för montering av spetthandtaget
13. Grillgaller
14. Kakbricka
15. Uppsamlingsplåt
16. Värmeelement
17. Bakplåt med handtag
18. Spetthandtagets montering

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- **Varning:** apparatens lucka och höljets ytor blir mycket heta när apparaten är i användning. Brännskador kan uppstå om man rör de heta delarna. 
- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Rengör alltid apparaten efter användning. För mer detaljerad information, vänligen se avsnittet *Allmän skötsel och rengöring*.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Denna apparat kan endast användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk

rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.

- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Vidrör **inte** värmeelementen.
- Innan apparaten används bör

uppsamlingsplåten placeras i korrekt läge under de nedre värmeelementen.

- Olja eller fett som överhettas kan fatta eld. Se därför till att bakplåten inte blir överfylld; detta förhindrar fett från att rinna på värmeelementen.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Se alltid till att ventilationen är tillräcklig. Placera inga föremål ovanpå ugnen och se till att det fria avståndet mellan ugnen och väggen eller andra föremål är minst följande:
 - Sidorna: 12 cm
 - Bakom: 12 cm
 - Ovanför: 30 cm
- Enheten får inte installeras inuti ett skåp; placera den inte heller direkt under ett skåp eller dylika föremål.
- Fötterna på ugnens undersida bör inte tas bort.
- Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material.
- När apparaten är påkopplad bör den ställas på en värmebeständig yta, som är okänslig för stänk eller fläckar. Placera inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, öppen eld eller lättantändliga ångor.
- **Varning:** pizzastenen blir mycket het vid användningen och svalnar mycket långsamt efter det att apparaten har stängts av och kopplats från eluttaget. Risken för brännskador är stor om någon kommer i direktkontakt med stenen.
- Låt alltid pizzastenen svalna helt innan du avlägsnar den från apparaten.
- **Varning:** lägg inte aluminiumfolie eller liknande mellan grillgallret och pizzastenen.

Placera stenen direkt på gallret.

- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med apparatens heta ytor.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget**
 - efter användning,
 - om apparaten skulle uppvisa fel och, och
 - innan apparaten rengörs.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
 - för kunder i bed-and-breakfast hus.

Temperaturväljare

Temperaturväljaren används för att välja den önskade temperaturnivån.

5-positionsbrytarens inställningar

- Båda grillelementen och det roterande spettet är avstängda



Övervärme



Övervärme med roterande spett



Över- och undervärme



Undervärme

Grillelementen upphettas endast då timern är aktiverad.

Timer

Genom att använda timer kan man välja tillagningstid (max. 60 minuter).

Om du vill ställa in en tid som är mindre

än 10 minuter vrider du först timern till en inställning som är något högre och därefter vrider du den sakta tillbaka till den önskade tidsinställningen. När den förprogrammerade tiden nått sitt slut, hörs en ljudsignal som anger att elementen är avstängda. För att hela apparaten skall stängas av bör även värmeelementena stängas av.

Signallampa

Signallampan lyser när apparaten kopplas på. Den släcks när den förprogrammerade tiden har nått sitt slut, eller om knappen ställs tillbaka till position 0.

Funktion med hetluftskonvektion

Hetluftskonvektionen aktiveras automatiskt när du kopplar på värmeelementena.

Roterande spett

När du använder det roterande spettet är endast funktionen för övervärme i användning.

- Innan du använder spettet bör du alltid se till att bakplåten är ordentligt placerad i en ledskena.
- När du sätter maten som skall tillagas på spettet bör du se till att det varken kommer i kontakt med det övre värmeelementet eller bakplåten – kontrollera att avståndet är tillräckligt.
- Trä upp maten som skall tillagas på spettet och se till att maten blir genomborrad på mitten. På detta sätt är maten på tillräckligt långt avstånd från bakplåten, ugnens inre delar och värmeelementena. Använd nu klämmorna för att hålla fast maten på spettets mitt.
- Delar som sticker ut (t ex broilervingar) bör hållas in med tandpetare, en bit snöre eller dylikt. På detta sätt säkerställer du att inga

matdelar börjar sticka ut eller ramlar ner under tillagningen.

Montering och avlägsnande av det roterande spettet:

- Så snart maten är säkert fastsatt monterar du spettet på handtaget. Kontrollera att handtagets hack passar i de motsvarande fördjupningarna i spettet.
- Placera spettets ändstycke med dess drivenhetsanslutning i drivenheten (se bild II).
- Placera det andra ändstycket (som inte har någon drivenhetsanslutning) i dess hållarkonsol på andra sidan (se bild I).
- Följ dessa steg i motsatt ordning för att avlägsna det roterande spettet.

Kakbricka

Kakbrickan är avsedd att användas vid bakning av småkakor. Se till att placera brickan på grillgallret med den vinklade kanten uppåt (se bilden).

Pizzasten

- Placera alltid pizzastenen på grillgallrets mitt innan du placerar gallret i apparaten.
- Förvärm apparaten till den önskade temperaturen enligt avsnittet **Användning**.
- För vissa förgräddade pizzor som gjorts av speciellt lätt deg bör förvärmningsfasen förkortas; på detta sätt förhindrar du att pizzans botten inte gräddas för fort.
- Då apparaten värmts upp öppnar du luckan och använder en stekspade för att placera pizzen på stenens mitt. Pizzen borde vara något mindre än stenen så att det finns fritt utrymme runt den.
- Pizzen är färdig då ostfyllningen har smält och botten blivit ljusbrun. Använd

en stekspade för att ta bort pizzen och servera den.

Innan första användningen

- Rengör apparaten (se *Allmän skötsel och rengöring*) och avlägsna ev. förpackningsmaterial.
- Värm apparaten i 10 minuter med bägge grillelement påkopplade, innan du tar apparaten i bruk första gången. När apparaten kopplas på för första gången kan en lätt lukt uppstå. Detta är normalt och försvinner efter en stund. Vädra ordentligt.

Användning







- Innan du kopplar på apparaten bör du se till att uppsamlingsplåten är ordentligt på plats under det lägre värmeelementet.
- Förvärm ugnsutrymmet i flera minuter med luckan stängd och båda elementen påkopplade. Ställ in temperaturväljaren på önskad temperaturnivå och använd timern för att ställa in den önskade förvärmningstiden.
- Placera maten på grillgallret. När du lagar mat som innehåller fett eller fukt, bör du använda bakplåten för att förhindra att fett eller fukt droppar på apparatens inre delar.
Innan du använder det roterande spettet, bör du alltid se till att bakplåten är ordentligt på plats i en av ledskenorna.
- Om du använder kakbrickan eller pizzastenen bör de placeras direkt på grillgallret.
- Stäng luckan, ställ temperaturväljaren på önskad temperaturnivå och välj tillagningstid med timerns kontrollknapp.
- Vid tillagning i den övre delen av ugnen eller vid grillning kan du använda antingen

det övre eller både det övre och undre grillelementet.

- Funktionsknappens inställning (över-/ undervärme) kan ändras under tillagningsprocessen.
- När den förprogrammerade tillagningstiden nått sitt slut, kommer timern automatiskt att stänga av grillelementen.
- Du kan avbryta tillagningsprocessen tillfälligt genom att ställa in 5-stegsbrytaren på "●" position. Du bör dock notera att timerns funktion fortsätter under avbrottet.
- Om du vill stänga av apparaten tidigare ställer du in timern på "0" och vrider 5-positionsbrytaren till "●" position.
- Använd alltid luckans handtag för att öppna den heta luckan efter användningen. När du tar bort bakplåten bör du använda bakplåtens handtag. Likaså bör du använda spettets handtag när du avlägsnar det roterande spettet. Då du tar bort bakplåten och vid behov även kakbrickan, bör du använda en grytlapp. Placera alltid bakplåten på en värmebeständig yta.
- Efter användningen ställer du in 5-positionsbrytaren på "●" position och drar stickproppen ur vägguttaget.

Tillagningstider

Grillnings/tillagningstiderna är endast ungefärliga, eftersom all mat som grillas eller tillagas är olika till beskaffenhet och konsistens; vänligen läs även informationen på matförpackningen.

Mat	Temperatur / inställning	Grillnings-/ tillagningstid
Broiler (roterande spett)	200°C 	60 min.
Pizza (frost)	200°C 	12-14 min.
Hawaii toast	175°C 	8-10 min.
Baguette (frost)	180°C 	16-18 min.
Småkakor, kex	175°C 	15-17 min.
Kakor, bakelser	150°C 	50-60 min.

Allmän skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel, starka rengöringslösningar eller ugsnrengöringsmedel i sprayform.
- Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Bakplåten, grillgallret, kakbrickan, spettet och klämmorna kan rengöras med varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin.
- Vid behov kan uppsamlingsplåten tas bort för rengöring med hett vatten och ett mildt diskmedel. Se till att sätta den tillbaka i rätt position under värmeelementena efter rengöringen.
- Låt pizzastenen svalna helt innan du rengör den. Matrester kan skrapas bort

med en stekspade av trä. Eftersom ytan är porös kan missfärgning uppstå till följd av kontakt med matprodukter.

- Om stenen har sköljts med vatten vid rengöringen bör du se till att den är helt torr innan den används igen. Stenen bör vara helt torr för att ge det bästa bakningsresultatet.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som

kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Grilliuuni

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Osat

1. Lämmönsäädin
2. Merkkivalo
3. 5-asentoinen kytkin
4. Ajastin
5. Liitäntäjohto, jossa pistoke
6. Pyörivä varras
7. Ruoan pidikkeet
8. Luukun kahva
9. Pizzakivialusta
10. Vartaan päätyosa (yhdistetty moottoriin)
11. Vartaan päätyosa (ei yhdistetty moottoriin)
12. Vartaan pidikkeen syvennykset
13. Ritilä
14. Keksipelti
15. Murualusta
16. Lämmituselementti
17. Uunipelti ja kahva
18. Vartaan pidike

Tärkeitä turvaohjeita

- **Varoitus:** laitteen luukku ja

kosketuspinnat ovat käytön aikana kuumia.



Niiden koskettaminen voi aiheuttaa palovammoja!

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Puhdista laite aina käytön jälkeen. Lisätietoja on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli

heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.

- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- **Älä** koske lämpöelementteihin.
- Ennen laitteen käyttöä murualusta on asetettava paikalleen alempien lämpöelementtien alle.
- Ylikuumennettu öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Sen vuoksi uunipeltiä ei pidä täyttää liikaa. Näin vältät rasvan tippumisen alla oleville lämpöelementeille.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Älä käytä laitetta ulkona.

- Huolehdi aina riittävästä tuuletuksesta. Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Varmista, että laite on vähintään seuraavilla etäisyyksillä seinästä tai esineistä:

Sivu:	12 cm
Takaosa:	12 cm
Yläpuoli:	30 cm
- Laitetta ei saa sijoittaa kaappiin. Laitetta paikoilleen sijoitettaessa on myös varmistettava, että sitä ei aseteta kaapin tms. alapuolelle.
- Laitteen pohjassa olevia jalkoja ei saa irrottaa.
- Älä aseta laitetta seinäkaapin, tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen.
- Käytön ajaksi laite on asetettava lämmön- ja roiskeiden kestäväälle alustalle. Älä aseta laitetta kuumalle alustalle, tai tulen tai palovaarallisen höyryn läheisyyteen.
- **Varoitus:** pizzakivialusta on käytön aikana erittäin kuuma, ja jäähtyy hyvin hitaasti, kun laite on sammutettu ja irrotettu verkkovirrasta. Kosketuksen liittyä vakava palovammavaara.
- Anna pizzakivialustan aina jäähtyä kokonaan, ennen kuin poistat sen laitteesta.
- **Varoitus:** älä aseta alumiinifoliota tai mitään sen tyyppistä ritilän ja pizzakivialustan väliin. Aseta pizzakivialusta suoraan ritilälle.
- Älä anna liitäntäjohtoon koskea laitteen kuumia osia.
- Älä anna liitäntäjohtimen roikkua laitteesta.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
 - käytön jälkeen,
 - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
 - ennen laitteen puhdistamista.

- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
 - maatalousyritykset
 - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
 - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

Lämpötilan säätö

Lämpötila voidaan säätää halutuksi lämpötilan säätimellä.

5-asentoinen kytkin

- Molemmat lämpöelementit ja pyörivä varras ovat poissa päältä



Ylälämpö



Ylälämpö ja pyörivä varras



Ala- ja ylälämpö



Alalämpö

Lämpöelementit kuumentavat vasta kun ajastin aktivoidaan.

Ajastin

Kypsennysajan voi säätää ajastimen avulla (enintään 60 min.).

Aika asetetaan alle 10 minuuttiiin kääntämällä ajastinta ensin hieman suurempaan asetukseen ja kääntämällä sitä sitten hitaasti takaisin halutun aika-asetuksen kohdalle. Kun ohjelmoitu aika loppuu, äänimerkki ilmoittaa lämpöelementtien sammumisesta. Kun koko laite kytketään pois päältä, myös

lämpöelementit on sammutettava.

Merkkivalo

Merkkivalo syttyy, kun laite on käynnistetty. Se sammuu kun esiohjelmoitu aika on kulunut tai jos kytkin on käännetty takaisin asentoon 0.

Kuuman ilman konvektio

Kuuman ilman konvektiopuhallin aktivoituu automaattisesti, kun lämpöelementit kytketään päälle.

Pyörivä varras

Pyörivän vartaan kanssa käytetään vain ylälämpötoimintoa.

- Varmista ennen vartaan käyttöä, että uunipelti on kunnolla ohjauskiskoillaan.
- Kun asetat ruoan vartaaseen varmista, että se kosketa ylälämpöelementtiä tai uunipeltiä – varaa riittävä etäisyys.
- Keihästä kypsennettävä ruoka vartaaseen keskikohdastaan. Siten varmistat, että ruoka on riittävän etäällä uunipellistä, uunin sisäosista ja lämpöelementeistä. Kiinnitä ruoka pidikkeillä vartaan keskelle.
- Ulkonevat osat (esim. kananpojan siivet) on syytä kiinnittää hammastikulla, narulla tai muulla sopivalla tavalla. Näin mikään osa ruoasta ei irtoa kypsennyksen aikana.

Pyörivän vartaan kiinnittäminen ja irrottaminen:

- Kun ruoka on kunnolla paikoillaan, aseta varras pidikkeeseensä. Varmista, että pidikkeen pykälät sopivat vartaan vastaaviin syvennyksiin.
- Liu'uta vartaan moottoriin yhdistettävä pää moottorin käyttöosaan (katso kuvaa II).
- Aseta toinen pää toisella puolella olevaan

pidikkeeseen (katso kuvaa I).

- Suorita edellä kuvatut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä irrottaessasi vartaan.

Keksipelti

Keksipelti soveltuu erinomaisesti keksien paistamiseen. Varmista, että pelti on asetettu ritilälle taitettu reuna ylöspäin (katso kuvaa).

Pizzakivialusta

- Aseta pizzakivialusta aina ritilän keskelle ennen kuin laitat ritilän laitteeseen.
- Esikuumenna laite haluttuun lämpötilaan kohdassa **Käyttö** kuvatulla tavalla.
- Joillakin esikypsytyillä, erityisen kevyestä taikinasta valmistetuilla pizzoilla esilämmitysjaksoa on syytä lyhentää, jotta pizzan pohja ei tummenisi liian nopeasti.
- Avaa esilämmityksen jälkeen ovi ja aseta pizza lastalla keskelle alustaa. Pizzan tulisi olla vähän alustaa pienempi, niin että pizzan ympärille jää joka puolella tyhjää tilaa.
- Pizza on valmis, kun juusto on sulanut ja taikinapohja hieman tummunut. Poista pizza lastalla ja tarjoile.

Käynnistys

- Puhdista laite (ks. *Laitteen puhdistus ja hoito*) ja poista kaikki pakkauspohjat.
- Ennen ensikäyttöä anna molempien lämpöelementtien olla päällä kymmenen minuutin ajan. Lämmön tullessa päälle ensimmäistä kertaa laitteesta saattaa erittyä hajua. Ilmiö on aivan normaali ja kestää vain lyhyen ajan. Varmista, että huoneessa on tarpeeksi hyvä ilmanvaihto.

Käyttö

- Varmista ennen laitteen käyttöä, että

murualusta on kiinnitetty paikalleen alemman kuumentimen alapuolelle.







- Esilämmitä kypsennystilaa molemmilla lämpöelementeillä usean minuutin ajan luukun ollessa suljettuna. Aseta lämmönsäädin halutulle tasolle ja valitse sopiva esilämmitys aika ajastimella.
- Aseta kypsennettävä ruoka grilliritilälle. Jos kypsennettävät aineet ovat rasvaisia tai sisältävät nestettä, aseta grillialusta alle keräämään tipat ja roiskeet. Kun käytät varrasta varmista, että uunipelti on asetettu kunnolla johonkin ohjauksiskoista.
- Jos käytät keksipeltiä tai pizzakivipohjaa, ne tulee asettaa suoraan ritilälle.
- Sulje luukku, aseta lämmönsäädin halutulle tasolle ja säädä ajastin sopivalle kypsennysajalle.
- Yläpinnan grillaukseen voit käyttää joko ylä- tai alalämpöä.
- Kytkimen asentoa (ylälämpö/alalämpö) voi muuttaa kypsennyksen aikana.
- Kun säädetty kypsennysaika päättyy, ajastin sammuttaa lämpöelementit automaattisesti.
- Keskeytä kypsennys tilapäisesti asettamalla 5-asentoinen kytkin "●"-asentoon. Huomaa kuitenkin, että ajastintoiminto jatkuu keskeytyksen aikana.
- Sammuta laite etuajassa asettamalla ajastin asentoon "0" ja kääntämällä 5-asentoinen kytkin "●"-asentoon.
- Avaa kuuma ovi käytön jälkeen aina kahvasta. Poista uunipelti tarkoitukseen varatulla kahvalla. Poista pyörivä varras samoin vartaan pidikkeellä. Kun poistat uunipeltiä ja tarpeen vaatiessa keksipeltiä, käytä uunikinnasta. Aseta uunipelti aina kuumuutta kestäväälle

alustalle.

- Aseta käytön jälkeen 5-asentoinen kytkin "●"-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.

Kypsennysajat

Alla olevat grillaus-/kypsennysajat ovat keskimääräisiä, sillä kaikki kypsennettävä ruoka on erilaista. Katso myös ruoan pakkausmerkintöjä.

Ruoka	Lämpö/ asetus	Grillaus/ kypsennysaika
Kananpoika (pyörövarras)	200°C 	60 min.
Pizza (pakastettu)	200°C 	12-14 min.
Päällystetty leipä	175°C 	8-10 min.
Patonki (pakastettu)	180°C 	16-18 min.
Keksit	175°C 	15-17 min.
Kakut, leivonnaiset	150°C 	50-60 min.

Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia, voimakkaita puhdistusaineita tai spray-tyyppisiä uuninpuhdistusaineita.
- Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla

kankaalla.

- Unipeltiä, uuniritilä, keksipelti, varras ja pidikkeet voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.
- Tarvittaessa murualusta voidaan poistaa ja puhdistaa kuumalla vedellä miedolla pesuaineella. Muista asettaa se puhdistamisen jälkeen takaisin paikalleen kuumentimen alapuolelle.
- Anna pizzakivialustan jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Pintaan jääneen ruoan voi raapia pois puulastalla. Koska alustan pinta on huokoinen, on normaalia, että se värjäytyy ollessaan kosketuksessa ruoan kanssa.
- Jos huuhtelet alustan vedellä puhdistuksen yhteydessä, varmista, että se on kokonaan kuivunut ennen kuin käytät sitä uudelleen. Vain täysin kuivalla alustalla saadaan paras paistotulos.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista

lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säättämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH,
Saksa

Maahantuojaja:

Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Piekarnik z opiekaczem i rożnem

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw

1. Regulator temperatury
2. Wskaźnik świetlny
3. Pięcipozycyjny przełącznik grzania
4. Czasomierz
5. Przewód zasilający z wtyczką
6. Obracający się rożen
7. Zaczepy na produkty żywnościowe
8. Uchwyt drzwiczek
9. Kamionkowa płyta do pizzy
10. Końcówka różna, połączona z mechanizmem obrotowym
11. Końcówka różna (sam pręt bez połączenia)
12. Wgłębienia na widelki do zakładania różna
13. Kratka grilla
14. Blacha na ciastka
15. Tacka na okruszki

16. Element grzejny
17. Blacha do pieczenia z uchwytem
18. Widelki do zakładania różna

Instrukcja bezpieczeństwa

- **Uwaga:** W czasie pracy urządzenia jego drzwiczki i inne łatwo dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Kontakt z nimi grozi poparzeniem!
- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Zanurzenie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.
- Po użyciu urządzenia zawsze należy je wyczyścić. Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.







- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- **Nie** dotykać elementów grzejnych.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy założyć pod dolnymi elementami grzejnymi tackę na okruszki.
- Rozgrzany olej może się łatwo zapalić. Dlatego nie należy przepelniać blachy do pieczenia. Pozwoli to zapobiec skapywaniu tłuszczu na dolne elementy grzeje.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Należy zapewnić dostateczny stały przepływ powietrza. Na kuchence nie należy kłaść żadnych przedmiotów, a ponadto należy zapewnić, by wolna przestrzeń wokół urządzenia była nie mniejsza niż podano poniżej:
 Po bokach: 12 cm
 Z tyłu: 12 cm
 Z góry: 30 cm

- Nie należy usuwać podstawek znajdujących się na spodniej płycie. Urządzenia nie wolno instalować wewnątrz szafki, bezpośrednio pod płytą lub szafką.
- Nie wyjmować stopek, na których stoi piekarnik.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu półek ściennych lub pod przedmiotami wiszącymi takimi jak firanki czy inne łatwopalne tworzywa.
- Podczas pracy urządzenie musi być ustawione na powierzchni odpornej na wysokie temperatury i odpryski tłuszczu. Nie należy ustawiać urządzenia na, lub w pobliżu, gorących powierzchni, otwartego ognia lub łatwopalnych oparów.
- **Uwaga:** kamionkowa płyta do pizzy rozgrzewa się do b. wysokich temperatur i stygnie bardzo powoli dopiero po wyłączeniu piekarnika. W przypadku kontaktu istnieje poważne niebezpieczeństwo poparzenia.
- Przed wyjęciem kamionkowej płyty z urządzenia odczekać aż zupełnie ostygnie.
- Uwaga: nie wkładać folii aluminiowej ani innych podobnych materiałów pomiędzy kratkę grilla a płytę kamionkową. Położyć płytę bezpośrednio na kratkę grilla.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał żadnych gorących elementów.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego każdorazowo:**
 - po zakończeniu pracy
 - w przypadku awarii urządzenia
 - przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - biurach lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.

Regulator temperatury

Galką regulatora temperatury wybieramy odpowiednią moc grzania.

Pięciopozycyjny przełącznik grzania

- Obydwa elementy grzejne oraz obracający się rożen są wyłączone
-  Górny element
-  Górny element z obracającym się rożnem
-  Górny i dolny element
-  Dolny element

Elementy grzejne włączają się dopiero po nastawieniu czasomierza.

Czasomierz

Czas przygotowywania można nastawić przy pomocy czasomierza (maksymalnie 60 min). Aby ustawić czas pracy krótszy niż 10 minut, najpierw przekręcić czasownik na nieco wyższą pozycję, po czym powoli przekręcić go z powrotem do żądanego ustawienia. Po upływie zaprogramowanego czasu słychać będzie sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się elementów grzejnych. Aby wyłączyć całe urządzenie, elementy grzejne muszą być również wyłączone.

Wskaźnik świetlny

Wskaźnik świetlny zapala się, kiedy urządzenie jest włączone. Gaśnie, kiedy upłynie zaprogramowany czas pracy lub kiedy pokrętko zostanie ustawione w pozycji 0.

Gorący nawiew

Wentylator gorącego nawiewu włącza się automatycznie wraz z włączeniem elementów grzejnych.

Obracający się rożen

Podczas używania obracającego się rożna, powinien być włączony tylko górny element grzejny.

- Przed włączeniem rożna zawsze należy sprawdzić, czy blacha do pieczenia jest prawidłowo wsunięta.
- Przy wkładaniu produktów do pieczenia na rożen upewnić się, czy nie dotykają one górnego elementu grzejnego oraz blachy do pieczenia – zachować odpowiednią odległość.
- Wsunąć produkt na rożen, upewniając się, że metalowy pręt przechodzi przez jego środek. W ten sposób pieczony produkt pozostanie w odpowiedniej odległości od blachy do pieczenia, ścianek piekarnika oraz elementów grzejnych. Następnie użyć zaczepów, aby produkt znalazł się na środku rożna.
- Wszelkie wystające części (np. skrzydełka kurczaka) należy przyczepić wykałaczką, kawałkiem sznurka lub w inny podobny sposób. Dzięki temu żaden kawałek pieczonego produktu nie będzie o nic zahaczać ani nie wypadnie do środka w trakcie pieczenia.

Wkładanie i wyjmowanie obracającego się rożna:

- Po prawidłowym umocowaniu produktu na rożnie, włożyć pręt na widelki do wkładania rożna. Sprawdzić, czy wgłębienia w widelkach pasują do wgłębień w rożnie.
- Wsunąć końcówkę rożna, która ma połączenie z mechanizmem obrotowym, do mechanizmu obrotowego (patrz rys. II).
- Włożyć drugą końcówkę na zaczep mocujący po przeciwnej stronie (patrz rys. I).
- Aby wyjąć obracający się rożen, powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Blacha na ciastka

Blacha ta przeznaczona jest do pieczenia ciasteczek. Umieszczać ją w kratce grilla zakrzywioną krawędzią ku górze (patrz rys.).

Płyta kamionkowa na pizzę

- Płyte kamionkową zawsze należy umieszczać na środku kratki grilla przed wsunięciem jej do piekarnika.
- Rozgrzać piekarnik do odpowiedniej temperatury, zgodnie z opisem w punkcie **Pieczenie**.
- W przypadku niektórych pizz, wstępnie upieczonych, wykonanych z lekkiego ciasta, należy odpowiednio skrócić fazę rozgrzewania, aby uniknąć przypalenia dna pizzy.
- Po rozgrzaniu piekarnika otworzyć drzwiczki i za pomocą łopatkı umieścić pizzę na środku płyty. Pizza powinna być nieco mniejsza niż płyta, tak aby z każdej strony zostało trochę wolnego miejsca.
- Pizza będzie gotowa, kiedy stopi się wierzchnia warstwa sera, a dno lekko się zarumieni. Używając łopatki wyjąć pizzę i podać.

Uruchomienie urządzenia

- Urządzenie należy wyczyścić według instrukcji *Czyszczenie i konserwacja*, a także usunąć wszelkie elementy opakowania.
- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy je nagrzewać przez ok. 10 min. używając obu elementów grzejnych. Czynności tej może towarzyszyć lekki nieprzyjemny zapach. Jest to całkiem normalne i minie po krótkim czasie. Należy pamiętać o odpowiedniej wentylacji pomieszczenia.

Pieczenie

- Przed włączeniem piekarnika sprawdzić, czy pod dolnym elementem grzejnym znajduje się prawidłowo włożona tacka na okruchy.
- Rozgrzewać piekarnik przez parę minut przy zamkniętych drzwiczkach, używając obu elementów grzejnych. Przy pomocy regulatora temperatury nastawić żadaną temperaturę, a na czasomierzu ustawić czas pieczenia.
- Produkty przeznaczone do pieczenia umieszczamy na kratce grilla. W przypadku produktów zawierających dużą ilość tłuszczu zaleca się stosowanie blachy do pieczenia. Zapobiega ona skapywaniu tłuszczu do wnętrza piekarnika. Przed włączeniem różna zawsze należy sprawdzić, czy blacha do pieczenia jest prawidłowo wsunięta.
- Używając blachy do ciastek lub płyty kamionkowej do pizzy, należy umieszczać je bezpośrednio na kratce grilla.
- Następnie zamknąć drzwiczki piekarnika, nastawić żadaną temperaturę i zaprogramować czas pieczenia.

- Przy opiekaniu z góry lub pieczeniu na różnie używać albo wyłącznie górny element grzejny albo obydwie elementy grzejne: tj. górny i dolny.
- Ustawienie przełącznika (górny element/dolny element) można zmieniać w trakcie pieczenia.
- Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia, czasomierz automatycznie wyłączy elementy grzejne.
- Aby chwilowo przerwać proces pieczenia, nastawić pięciopozycyjny przełącznik grzania na pozycję „●”. Należy jednak pamiętać, że podczas przerwy w pieczeniu czasomierz nadal pracuje.
- Aby wyłączyć urządzenie, nastawić czasomierz na „0” i przekreślić przełącznik na pozycję „●”.
- Do otwierania gorących drzwiczek po pieczeniu zawsze używać specjalnego uchwytu. Przy wyjmowaniu blachy do pieczenia, używać uchwytu do blachy. Podobnie przy wyjmowaniu obracającego się różna, używać uchwytu do różna. Do wyjmowania blachy do pieczenia lub blachy do ciastek stosować ściereczkę lub specjalną rękawicę. Blachę należy zawsze kłaść na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Po zakończeniu pracy, ustawić pięciopozycyjny przełącznik grzania na pozycję „●” i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Czas pieczenia/pieczenia na różnie

Podany poniżej czas pieczenia/pieczenia na różnie jest tylko przybliżony, gdyż każdy produkt żywnościowy różni się rodzajem, konsystencją itp.; sprawdź również informacje na opakowaniu.

Produkt	Temperatura / ustawienie	Czas pieczenia / pieczenia na rożnie
Kurczak (obracający się rożen)	200°C 	60 minut
Pizza (głęboko zamrożona)	200°C 	12-14 minut
Grzanka hawajska	175°C 	8-10 minut
Bagietka (głęboko zamrożona)	180°C 	16-18 minut
Ciasteczka, herbatniki	175°C 	15-17 minut
Ciasta	150°C 	50-60 minut

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, środków ścierających, ani aerozoli do czyszczenia piekarników i kuchenek.
- Zewnętrzną obudowę można oczyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- Blachę do pieczenia, kratkę grilla, blachę do ciastek, rożen i zaczepy na żywność można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia

naczyń lub w zmywarce.

- W razie potrzeby tackę na okruszki można wyjąć do mycia i umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu. Po umyciu należy pamiętać o wsunięciu jej z powrotem pod element grzejny.
- Przed myciem płyty kamionkowej do pizzy odczekać aż zupełnie ostygnie. Wszelkie resztki żywności można zeskrobać drewnianą łopatką. Ponieważ powierzchnia płyty jest porowata, pojawienie się odbarwień w wyniku kontaktu z żywnością jest zjawiskiem normalnym.
- Jeżeli podczas czyszczenia płyta była płukana w wodzie, zadbać o to by przed ponownym użyciem była ona zupełnie sucha. Prawidłowy efekt pieczenia uzyskuje się tylko na zupełnie suchej płycie.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz z zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych

elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Φουρνάκι με ψησταριά

Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
2. Ενδεικτική λυχνία
3. Διακόπτης 5 θέσεων
4. Χρονοδιακόπτης
5. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
6. Περιστρεφόμενη σούβλα
7. Βελόνες συγκράτησης φαγητού
8. Λαβή πόρτας
9. Πλάκα πίτσας
10. Άκρο σούβλας (σύνδεση σε μονάδα κίνησης)
11. Άκρο σούβλας (αδρανές)
12. Εσοχές για τη διάταξη λαβής σούβλας
13. Σχάρα
14. Ταψί μπισκότων
15. Δίσκος συλλογής σταγόνων
16. Θερμαντικό στοιχείο
17. Ταψί με λαβή

18. Διάταξη λαβής σούβλας

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- **Προειδοποίηση:** Η πόρτα, καθώς και οι προσιτές επιφάνειες της συσκευής, θερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθούν εγκαύματα αν αγγίξετε τα θερμά μέρη!
- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Να καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση. Για λεπτομερείς πληροφορίες, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός»



και φροντίδα».

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά

συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.

- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- **Μην** αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πρέπει να τοποθετήσετε το δίσκο συλλογής σταγόνων στη σωστή θέση κάτω από τα κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- Το υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος μπορεί να αναφλέγονται. Επομένως, μην παραγεμίζετε το ταψί. Έτσι, το λίπος δεν θα στάξει επάνω στα θερμαντικά στοιχεία στο κάτω μέρος.
- Μην απομακρύνετε όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Πρέπει να υπάρχει πάντοτε επαρκής εξαερισμός. Μην ακουμπάτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και φροντίζετε να τηρούνται οι ακόλουθες ελάχιστες αποστάσεις:
Πλευρές: 12 εκ.
Όπισθεν: 12 εκ.
Επάνω: 30 εκ.
- Η μονάδα δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι. Όταν τοποθετείτε τη μονάδα, βεβαιωθείτε επίσης ότι δε βρίσκεται ακριβώς κάτω από ένα

- ντουλάπι ή άλλο παρόμοιο αντικείμενο.
- Μη βγάζετε τα πόδια από τη βάση της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από λεκέδες. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, γυμνή φλόγα ή εύφλεκτο ατμό.
- **Προσοχή!** Η πλάκα πίτσας θερμαίνεται υπερβολικά κατά τη χρήση, ενώ θα ψυχθεί πολύ αργά μόνο μετά από την απενεργοποίηση της συσκευής και την αποσύνδεσή της από την κεντρική ηλεκτρική παροχή. Υπάρχει σοβαρός κίνδυνος για εγκαύματα σε περίπτωση επαφής.
- Πάντα να αφήνετε την πλάκα πίτσας να ψύχεται εντελώς πριν τη βγάλετε από τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλο παρόμοιο υλικό μεταξύ της σχάρας και της πλάκας για πίτσα. Τοποθετήστε την πλάκα απευθείας επάνω στη σχάρα.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- **Φροντίζετε πάντα να κλείνετε τη συσκευή, και να βγάζετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα**
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση βλάβης,
 - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.

- Όταν βγάζετε το φως από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

Ρύθμιση θερμοκρασίας

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στο επιθυμητό βαθμό με τη βοήθεια του διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας.

Ρυθμίσεις διακόπτη 5 θέσεων

- Τα δύο θερμοκρασιακά στοιχεία και η περιστρεφόμενη σούβλα είναι σβηστά.



Άνω θέρμανση



Άνω θέρμανση με περιστρεφόμενη σούβλα



Άνω και κάτω θέρμανση



Κάτω θέρμανση

Τα θερμοκρασιακά στοιχεία θα ανάψουν μόνο μετά την ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη.

Χρονοδιακόπτης

Με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη, μπορείτε να επιλέξετε χρόνο ψησίματος έως 60 λεπτά, το μέγιστο.

Για να ρυθμίσετε χρόνο συντομότερο από 10 λεπτά, περιστρέψτε αρχικά το χρονοδιακόπτη σε υψηλότερη ρύθμιση και κατόπιν φέρετε τον αργά

στον επιθυμητό χρόνο. Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, ένα ηχητικό σήμα δείχνει ότι έχουν σβήσει τα θερμαντικά στοιχεία. Για να σβήσετε ολόκληρη τη συσκευή, θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένα και τα θερμαντικά στοιχεία.

Ενδεικτική λυχνία

Η ενδεικτική λυχνία ανάβει όταν η συσκευή ενεργοποιηθεί. Σβήνει όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος ή αν περιστρέψετε το διακόπτη ξανά στη θέση 0.

Μεταγωγή θερμού αέρα

Ο ανεμιστήρας μεταγωγής θερμού αέρα ενεργοποιείται αυτόματα κάθε φορά που ανάβουν τα θερμαντικά στοιχεία.

Περιστρεφόμενη σούβλα

Όταν χρησιμοποιείτε την περιστρεφόμενη σούβλα, τίθεται σε λειτουργία μόνο η άνω θέρμανση.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, να φροντίζετε πάντα η σχάρα να είναι σωστά τοποθετημένη σε μία από τις ράγες οδήγησης.
- Όταν το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε τοποθετηθεί στη σούβλα, βεβαιωθείτε ότι δεν μπορεί να έρθει σε επαφή με τα άνω θερμαντικά στοιχεία και το ταψί. Εξασφαλίστε επαρκείς αποστάσεις.
- Τρυπήστε με τη σούβλα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε, φροντίζοντας η σούβλα να μη διαπερνά από το κέντρο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι το φαγητό απέχει αρκετά από το ταψί, το εσωτερικό του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία. Τώρα, ασφαλίστε το φαγητό στο κέντρο της σούβλας με τις βελόνες συγκράτησης.

- Κάθε μέρος που προεξέχει (π.χ. οι φτερούγες του κοτόπουλου) θα πρέπει να συγκρατηθεί με μια οδοντογλυφίδα, λίγο σπάγκο ή κάποιιο άλλο κατάλληλο μέσο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι δεν θα προεξέχει και δεν θα αποκοπεί κανένα μέρος του φαγητού κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Τοποθέτηση και αφαίρεση της περιστρεφόμενης σούβλας:

- Μόλις το φαγητό προσδεθεί με ασφάλεια, τοποθετήστε τη σούβλα στη διάταξη λαβής. Βεβαιωθείτε ότι οι οδοντώσεις της διάταξης λαβής ταιριάζουν στις αντίστοιχες εσοχές στη σούβλα.
- Ολισθήστε το άκρο της σούβλας με τη σύνδεση μονάδας κίνησης στη μονάδα κίνησης (βλ. Εικόνα II).
- Τοποθετήστε το αδρανές άκρο της σούβλας στο στήριγμα συγκράτησής του που βρίσκεται στην απέναντι πλευρά (βλ. Εικόνα I).
- Για να αφαιρέσετε την περιστρεφόμενη σούβλα, ακολουθήστε τα βήματα αυτά με αντίστροφη σειρά.

Ταψί μπισκότων

Το ταψί μπισκότων είναι ιδανικό για το ψήσιμο μπισκότων. Βεβαιωθείτε ότι το ταψί είναι τοποθετημένο στη σχάρα με τις γωνίες στο χέιλος να είναι στραμμένες προς τα επάνω (βλ. Εικόνα).

Πλάκα πίτσας

- Να τοποθετείτε πάντα την πλάκα πίτσας στο κέντρο της σχάρας πριν εισάγετε τη σχάρα στη συσκευή.
- Προθερμάνετε τη συσκευή στην απαιτούμενη θερμοκρασία όπως περιγράφεται στην παράγραφο

Λειτουργία.

- Για μερικές προμαγειρεμένες πίτσες από ιδιαίτερα ελαφριά ζύμη, η φάση προθέρμανσης θα πρέπει να είναι πιο σύντομη. Αυτό γίνεται για να μην πάρει πολύ γρήγορα χρώμα το κάτω στρώμα της ζύμης.
- Μετά από την προθέρμανση, ανοίξτε την πόρτα και χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να τοποθετήσετε την πίτσα στο κέντρο της πλάκας. Η πίτσα θα πρέπει να είναι λίγο μικρότερη από την πλάκα ώστε να υπάρχει ελεύθερος χώρος γύρω από αυτήν.
- Η πίτσα είναι έτοιμη όταν έχει λιώσει το τυρί και είναι ελαφρώς καφέ το κάτω μέρος της ζύμης. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για την αφαίρεση της ζύμης και το σερβίρισμά της.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Καθαρίστε τη συσκευή (βλ. «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα») και βγάλτε όλο το υλικό συσκευασίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφήστε την να θερμανθεί για 10 λεπτά με αναμμένα και τα δύο θερμαντικά στοιχεία. Όταν ανάβει η συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια ελαφρά οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν θα κρατήσει παρά μόνο για λίγα λεπτά. Φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

Λειτουργία

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συλλογής σταγόνων βρίσκεται τοποθετημένος στη σωστή θέση κάτω από το κάτω θερμαντικό στοιχείο.


- Προθερμάνετε το τμήμα του φούρνου για αρκετά λεπτά με την πόρτα κλειστή, χρησιμοποιώντας και τα δύο θερμαντικά στοιχεία. Θέστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στον απαιτούμενο βαθμό και ρυθμίστε το χρόνο προθέρμανσης με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη.
- Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε επάνω στη σχάρα. Όταν πρόκειται να μαγειρέψετε φαγητό το οποίο έχει λίπος ή υγρασία, χρησιμοποιήστε το ταψί για να μη στάζουν ζωμοί στο εσωτερικό της συσκευής. Όταν χρησιμοποιείτε την περιστρεφόμενη σουβλα, να φροντίζετε πάντα το ταψί να είναι σωστά τοποθετημένο στις χαμηλότερες ράγες οδήγησης.
- Αν χρησιμοποιείτε το ταψί μπισκότων ή την πλάκα πίτσας, θα πρέπει να τα τοποθετήσετε απευθείας στη σχάρα.
- Κλείστε την πόρτα, θέστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στον απαιτούμενο βαθμό και ρυθμίστε το χρόνο ψήσιματος με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη.
- Για ψήσιμο από το επάνω μέρος και ψήσιμο στη σχάρα, πρέπει να χρησιμοποιείτε το άνω θερμαντικό στοιχείο ή το άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- Μπορείτε να αλλάζετε τις ρυθμίσεις του διακόπτη (άνω θέρμανση/κάτω θέρμανση) κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, ο χρονοδιακόπτης κλείνει αυτόματα τα θερμαντικά στοιχεία.
- Για να διακόψετε προσωρινά τη διαδικασία μαγειρέματος, θέστε το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση «●».

Ωστόσο, πρέπει να σημειώσετε ότι ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει κατά τη διακοπή.

- Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή νωρίτερα, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στο «0» και θέστε το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση «●».
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε τη ζεστή πόρτα μετά τη λειτουργία. Όταν αφαιρείτε το ταψί, χρησιμοποιήστε τη λαβή ταψιού που παρέχεται. Ομοίως, όταν αφαιρείτε την περιστρεφόμενη σούβλα, πρέπει να χρησιμοποιείτε τη λαβή της σούβλας. Για να αφαιρέσετε το ταψί μπισκότων μαζί με αυτό, αν απαιτείται, χρησιμοποιήστε ένα πανί για το φούρνο. Να τοποθετείτε πάντοτε το ταψί σε επιφάνειες που αντέχουν στη θερμότητα.
- Μετά από τη χρήση, θέστε πάλι το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση «●» και βγάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.

Χρόνοι ψησίματος

Οι χρόνοι ψησίματος/μαγειρέματος που παρατίθενται αποτελούν μόνο προσεγγιστικούς χρόνους, επειδή διαφέρει η φύση και η σύσταση κάθε τρόφιμου που θα ψήσετε ή θα μαγειρέψετε. Ανατρέξτε στις πληροφορίες που αναγράφονται στη συσκευασία των τροφίμων.

Τρόφιμο	Θερμοκρασία / Ρύθμιση	Χρόνος ψησίματος/μαγειρέματος
Κοτόπουλο (περιστρεφόμενη σούβλα)	200°C 	60 λεπτά

Πίτσα (κατεψυγμένη)	200°C 	12-14 λεπτά
Τοστ	175°C 	8-10 λεπτά
Μπαγκέτα (κατεψυγμένη)	180°C 	16-18 λεπτά
Μπισκότα	175°C 	15-17 λεπτά
Κέικ, γλυκά	150°C 	50-60 λεπτά

Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά, σκληρά διαλύματα καθαρισμού ή καθαριστικά φούρνου τύπου σπρέι.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το ταψί, τη σχάρα, το ταψί μπισκότων, τη σούβλα και τις βελόνες συγκράτησης με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό ή σε ένα πλυντήριο πιάτων.
- Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να βγάλετε το δίσκο συλλογής σταγόνων πριν τον καθαρίσετε με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Μετά το καθαρισμό, βεβαιωθείτε να τον τοποθετήσετε ξανά στη σωστή θέση κάτω από το θερμομαντικό στοιχείο.
- Αφήστε την πλάκα πίτσας να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε. Μπορείτε

να αφαιρέσετε με ξύσιμο τυχόν υπολείμματα φαγητού με μια ξύλινη σπάτουλα. Είναι φυσιολογικό να συμβεί αποχρωματισμός ως αποτέλεσμα της επαφής με το φαγητό επειδή η επιφάνεια είναι πορώδης.

- Σε περίπτωση που πλύνετε την πλάκα με νερό κατά τη διαδικασία καθαρισμού, βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνή πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά. Τα βέλτιστα αποτελέσματα ψησίματος εξασφαλίζονται μόνο με μια τελείως στεγνή πλάκα.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν

πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Тостер-печь-жаровня

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство

1. Регулятор температуры
2. Индикаторная лампочка
3. Пятипозиционный переключатель
4. Таймер
5. Шнур питания с вилкой
6. Вращающийся вертел
7. Держатели для мяса
8. Ручка дверцы
9. Плита для пиццы
10. Концевая часть вертела (для присоединения к приводу)
11. Концевая часть вертела (свободная)
12. Вырезы для ручки вертела
13. Решетка - гриль
14. Противень для печеня
15. Поддон для крошек
16. Нагревательный элемент

17. Противень с ручкой
18. Ручка вертела в сборе


Важные указания по технике безопасности


- **Будьте осторожны:** при работе прибора его дверца и поверхность сильно нагреваются. При прикосновении к горячим частям можно обжечься!
- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Всегда очищайте прибор после использования. Чтобы получить более подробную информацию по очистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий



уход и чистка».

- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- **Не** прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Перед использованием прибора правильно установите поддон для крошек под нижними нагревательными элементами.
- Перегретое масло или жир имеет тенденцию к воспламенению, поэтому не допускайте переполнения противня: это позволит избежать попадания капель жира на нижние нагревательные элементы.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте этот прибор вне помещения.
- Необходимо всегда обеспечивать достаточную вентиляцию. Не кладите

- на прибор никаких предметов; следите за тем, чтобы прибор находился на следующем минимальном удалении от стены или от любого другого предмета:
- сбоку: на 12 см;
 - сзади: на 12 см;
 - сверху: на 30 см.
- Не следует устанавливать прибор в шкафу; кроме того, при установке прибора следите за тем, чтобы он не находился прямо под шкафом или под любым другим подобным предметом.
 - Не следует снимать ножки, прикрепленные к нижней части прибора.
 - Не устанавливайте прибор и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавеси и другие воспламеняемые материалы.
 - Во время работы прибор должен стоять на жаропрочной поверхности, устойчивой к брызгам и пятнам. Не устанавливайте прибор на горячие поверхности или около них или у открытого пламени или воспламеняющихся паров.
 - **Будьте осторожны!** Камень для выпечки пиццы при работе прибора сильно нагревается и остывает очень медленно после выключения прибора и отсоединения его от сети. При любом прикосновении к нему можно получить сильный ожог.
 - Прежде чем извлечь из прибора камень для выпечки пиццы, дайте ему достаточно остыть.
 - **Внимание!** Не помещайте алюминиевую фольгу или любой другой подобный материал между решеткой-грилем и камнем для пиццы. Кладите камень прямо на решетку.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не соприкасался с горячей поверхностью прибора.
 - Не допускайте свободного провисания шнура питания.
 - **После применения обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки:**
 - после использования;
 - при любой неполадке;
 - перед чисткой прибора.
 - Никогда не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из настенной розетки, беритесь только за вилку.
 - Изготовитель не несет ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения данной инструкции.
 - Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
 - в офисах или в других коммерческих помещениях;
 - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
 - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
 - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- ### Регулировка температуры
- Нужная температура задается при помощи регулятора температуры.
- ### Положения пятипозиционного переключателя
- оба нагревательных элемента и вращающийся вертел отключены
 -  верхний элемент

 верхний элемент и вращающийся вертел

 верхний и нижний элементы

 нижний элемент.

Элементы начнут нагреваться только после установки таймера.

Таймер

С помощью таймера можно установить время работы устройства (макс. 60 мин). Чтобы задать время менее 10 минут, сначала установите таймер на более продолжительное время, а затем медленно поворачивайте его назад до установки на нужное время. После истечения установленного времени раздастся звуковой сигнал, означающий, что элементы отключились. Чтобы полностью отключить прибор, следует также отключить и нагревательные элементы.

Индикаторная лампочка

Индикаторная лампочка загорается при включении прибора. Это происходит, как только истекает предварительно установленное время, или если выключатель возвращается в исходное положение 0.

Конвекция горячего воздуха

Вентилятор для конвекции горячего воздуха включается автоматически при включении нагревательных элементов.

Вращающийся вертел

При использовании вращающегося вертела работает только верхний нагрев.

- Перед использованием вращающегося вертела обязательно проверяйте, чтобы противень был правильно

вставлен в одну из направляющих.

- При насаживании приготавливаемой пищи на вертел следите за тем, чтобы она не касалась верхних нагревательных элементов или противня, то есть обеспечьте между ними достаточный зазор.
- Насадите пищу таким образом, чтобы вертел проходил по ее середине. Это нужно для того, чтобы пища находилась на достаточном удалении от противня, внутренней поверхности печи и нагревательных элементов. После этого закрепите пищу по центру вертела при помощи держателей.
- Скрепите выступающие из противня части пищи (например, крылышки цыпленка) зубочисткой, ниткой или чем-то подобным. Теперь они не будут выступать или свешиваться через края противня в процессе готовки.

Установка и извлечение вращающегося вертела:

- После надежного закрепления пищи, присоедините вертел в ручке. Убедитесь, что выступы на ручке вошли в соответствующие выемки на вертеле.
- Вставьте концевую часть вертела для присоединения к приводу в отверстие (см. илл. II).
- Вставьте свободный конец вертела в крепежную скобу на другой стороне (см. илл. I).
- Чтобы извлечь вращающийся вертел, выполните эти действия в обратном порядке.

Противень для печенья

Противень для печенья идеально подходит для выпечки печенья.

Убедитесь, что противень установлен на решетку-гриль бортиками вверх (см. илл.).

Плита для пиццы

- Всегда ставьте плиту для пиццы на середину решетки перед установкой решетки в прибор.
- Разогрейте прибор до требуемой температуры, как описано в разделе **Эксплуатация**.
- При выпечке некоторых видов полуфабрикатной пиццы, приготовленной из очень легкого теста, время разогрева может быть сокращено; это делается для того, чтобы не допустить слишком быстрого подрумянивания нижнего слоя теста пиццы.
- После разогрева откройте дверцу печи и поместите пиццу в центр плиты при помощи лопаточки. Пицца должна быть немного меньше плиты, чтобы вокруг нее оставалось свободное пространство
- Пицца будет готова, как только расплавится ее сырный верх и подрумянится нижняя часть. Чтобы снять и подать пиццу к столу, пользуйтесь лопаточкой.

Включение

- Удалите весь упаковочный материал и очистите устройство (см. раздел *«Общий уход и чистка»*).
- Перед использованием устройства первый раз прогрейте его в течение 10 минут, включив оба нагревательных элемента. При первом включении устройства может появиться слабый запах. Это нормальное явление, которое продолжается короткое время.

Обеспечьте достаточную вентиляцию.

Эксплуатация


- Прежде чем приступить к использованию прибора, убедитесь, что поддон для крошек установлен в нужном положении под нижним нагревательным элементом.
- Прогрейте устройство в течение нескольких минут с закрытой дверцей, используя оба элемента. Установите регулятор температуры на требуемую температуру нагрева, а таймер - на нужное время.
- Поместите продукты для готовки на решетку-гриль. При готовке продуктов с большим содержанием жира или влаги, используйте противень, чтобы предотвратить попадание жира или влаги внутрь устройства. При использовании вращающегося вертела обязательно проверяйте, чтобы противень были правильно вставлен в одну из нижних направляющих.
- Если Вы используете противень для печенья или плиту для пиццы, ставьте их прямо на решетку-гриль.
- Закройте дверцу и установите регулятор температуры на требуемую температуру нагрева, а таймер - на нужное время.
- Для запекания или жарки в верхней части прибора, используйте верхний или верхний и нижний нагревательные элементы.
- Во время готовки положение переключателя (верхний / нижний элемент) можно изменять.
- После истечения установленного времени таймер автоматически

- выключит нагревательные элементы.
- Чтобы прервать процесс готовки на некоторое время, установите 5-позиционный переключатель в положение «●». Однако следует помнить, что таймер во время перерыва продолжает работать.
- Чтобы выключить прибор раньше, установите таймер на «0», а 5-позиционный переключатель, в положение «●».
- После использования прибора всегда открывайте горячую дверцу только за ручку. При извлечении противня используйте ручку из комплекта поставки. Для снятия вращающегося вертела также пользуйтесь его ручкой. Чтобы снять противень и, если необходимо, вместе с ним противень для печенья, пользуйтесь кухонной прихваткой. Всегда ставьте противень на теплостойкую поверхность.
- После применения прибора, установите 5-позиционный переключатель в положение «●» и выньте вилку из стенной розетки.

Время приготовления

Приведенное в таблице время жарки / готовки является приблизительным, так как пища, которую нужно пожарить или приготовить, имеет разную природу и консистенцию. Руководствуйтесь, пожалуйста, рекомендациями, данными на упаковке продуктов.

Продукт	Температурная уставка	Время жарки/ приготовления
Цыпленок (на вертеле)	200 °C 	60 мин

Пицца (замороженная)	200 °C 	12-14 мин
Тост «Гавайи»	175 °C 	8-10 мин
Багет (замороженный)	180 °C 	16-18 мин
Домашнее печенье, сухое печенье	175 °C 	15-17 мин
Торты, пирожные	150 °C 	50-60 мин

Общий уход и чистка

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Не применяйте абразивные материалы, сильнодействующие моющие средства или спреи для чистки печей.
- Снаружи корпус можно протереть влажной безворсовой тканью.
- Противень, решетку – гриль, противень для печенья, вертел и держатели продукта можно мыть в горячей воде с применением мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.
- Если необходимо, поддон для крошек можно снять и вымыть в горячей воде с мягким моющим средством. После чистки не забудьте установить поддон для крошек обратно под нагревательный элемент.
- Перед тем как приступить к чистке плиты для пиццы, дайте ей полностью

остыть. Оставшуюся пищу можно соскрести деревянной лопаточкой. Так как плита пористая, то ее обесцвечивание при контакте с пищей является нормальным явлением.

- Если Вы ополаскивали плиту водой во время чистки, убедитесь, что она полностью высохла, прежде чем использовать ее снова. Самую лучшую выпечку можно получить только на совершенно сухой плите.

Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством,

регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen

Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Service stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique

Dancal N.V.
Bavikhoofsstraat 72
8520 Kuumne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina

Malistic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria

Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic

ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia

TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus

G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Denmark

Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammisaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana

Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France

SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece

BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel

Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia

Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan

F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea

Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia

SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia

Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland

HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway

Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Auferma
Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3
4410 455 Arcozelo
Tel.: 022/616 7300
Fax: 022/616 7325
auferma@auferma.pt

Russian Federation

Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тен.: (495)585-05-73

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^F
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia

SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska

Rakspécialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de