

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Toastofen (D)
Instructions for use	Toasting oven (GB)
Mode d'emploi	Mini four réchauffeur (F)
Gebruiksaanwijzing	Toast-oven (NL)
Instrucciones de uso	Mini Horno Tostador (E)
Manuale d'uso	Forno tostapane (I)
Brugsanvisning	Toastovn (DK)
Bruksanvisning	Grillugn (S)
Käyttöohje	Grilliuuni (FIN)
Instrukcja obsługi	Piekarnik-Toster (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Φουρνάκι (GR)
Руководство по эксплуатации	Тостер-печь (RUS)

---

**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.

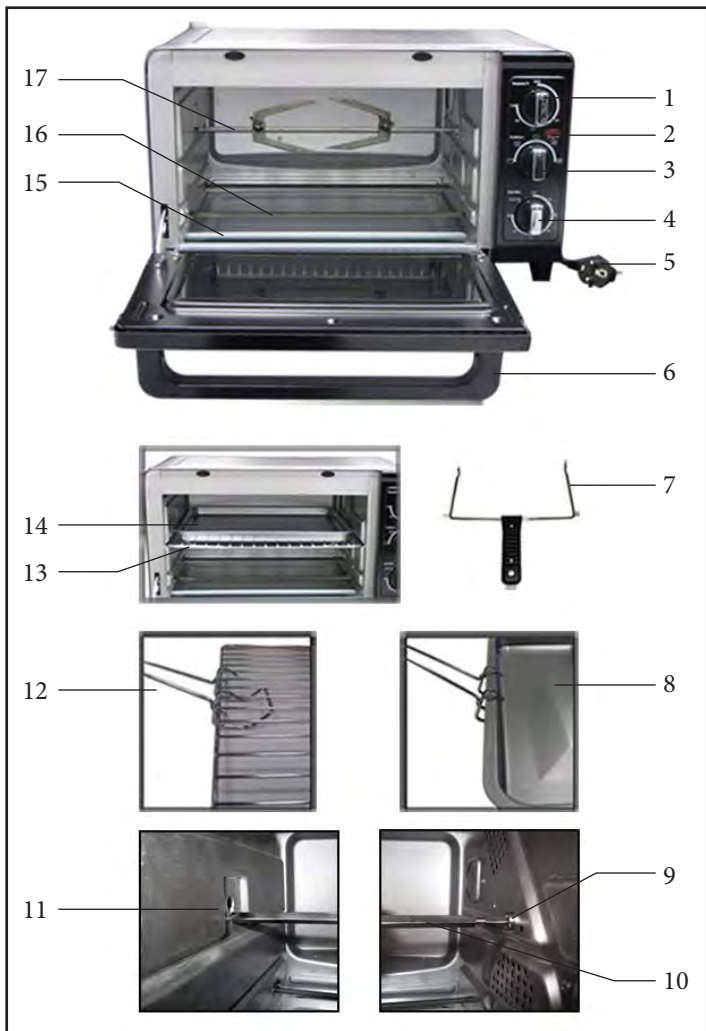
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sechs Kategorien Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, Beauty & Wellness 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](http://www.severin.de) oder [www.severin.com](http://www.severin.com).

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

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



**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. Türgriff
7. Drehspießgriff
8. Backblech mit Griff
9. Aufnahme Antriebsseite
10. Aufnahme für Drehspießgriff
11. Aufnahme Lagerung
12. Grillrost mit Griff
13. Grillrost
14. Backblech
15. Krümelblech
16. Heizelement
17. Drehspieß mit Befestigungsklammern

**Sicherheitshinweise**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und 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 ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollten vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn die Anschlussleitung einer unzulässigen Zugbelastung ausgesetzt worden ist. Eine Beschädigung ist von außen nicht immer erkennbar; deshalb lassen Sie das Gerät vor der nächsten Inbetriebnahme überprüfen.
- Bei der Inbetriebnahme von Elektrowärmegeräten entstehen hohe Temperaturen.



**Achtung!** Die Tür und die Gehäuseoberflächen werden heiß, Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie nicht die offenliegenden Heizelemente.
- Das Krümelblech muss unbedingt bei jedem Gebrauch unter den Heizelementen liegen!
- Die Aufstellfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.
- Überhitzte Öle und Fette können sich

leicht entzünden. Überfüllen Sie daher auch nicht das Backblech.

- Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- 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.
- Das Gerät nicht im Freien aufstellen.
- 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.

- 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 zweckfremd verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen

verwendet zu werden, z.B.


- in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
- in Frühstückspensionen
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anleitung.

### Temperaturregler

Mit Hilfe des Reglerkebels kann die gewünschte Temperatur gewählt werden.

### 5-Stufen-Schalter

 Oberhitze

 Oberhitze mit Drehspieß

 Ober- und Unterhitze



 Ober- und Unterhitze mit Umluft

 Oberhitze mit Umluft und Drehspieß

Die Heizelemente werden erst mit dem Timer eingeschaltet.

### Timer

Mit dem Timer kann eine bestimmte Einschaltdauer (max. 60 Minuten) oder der Dauerbetrieb eingestellt werden.

Für den Dauerbetrieb drehen Sie den Knebel gegen den Uhrzeigersinn auf die Position . Zum Abschalten des Gerätes drehen Sie den Knebel zurück auf die Position .

Wenn Sie eine bestimmte Zeit einstellen wollen, drehen Sie den Knebel im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit.

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.

### 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.

### Drehspieß

Beim Drehspieß wird wahlweise mit der Oberhitze oder zusätzlich mit Umluft gegart.

- Beachten Sie bei der Bestückung des Drehspießes, dass die Heizelemente 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 zu 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:*
  - Bestücken Drehspieß mit der Spitze nach rechts auf den Drehspießgriff legen. Beachten Sie, dass die Aufnahme für den Drehspießgriff richtig in der dafür vorgesehenen Ausbuchtungen an der rechten Seite des Drehspießgriffs liegt.
  - Aufnahme für die Lagerung in die Lagerseite setzen (siehe Abbildung I).
  - Dann Aufnahme für die Antriebsseite in den Antrieb schieben (siehe Abbildung II).
  - Beachten Sie, dass der Drehspieß sicher in der unteren Verjüngung der Lagerseite einrastet.
  - Zur Entnahme des Drehspießes in umgekehrter Reihenfolge verfahren.

### 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 bei maximaler Temperatureinstellung ca. 15 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/Sieden/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 Grillrost, das Backblech oder den Drehspieß.  
Benutzen Sie bei fetthaltigem oder feuchtem Gut das Backblech, damit kein Fett oder Flüssigkeit in das Gerät tropft.
- Bei Benutzung des Backbleches zunächst den Grillrost in das Gerät schieben und dann das Backblech darauf setzen.
- Schließen Sie die Tür, drehen Sie den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Garzeit oder auf Dauerbetrieb.
- 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.
- Um den Garvorgang vorzeitig zu beenden oder das Gerät im Dauerbetrieb auszuschalten, drehen Sie den Timer auf „0“.

- Benutzen Sie nur den Türgriff beim Öffnen der heißen Glastür. Verwenden Sie den Griff bei der Entnahme des Backbleches und des Grillrostes bzw. den Drehspießgriff zur Entnahme des Drehspießes. Das heiße Backblech und den Grillrost nur auf eine wärmebeständige Unterlage stellen.
- Drehen Sie den Temperaturregler nach Beendigung der Speisenzubereitung in die Schaltstellung „MIN“.
- 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)	180°C 	60-70 Min.
Pizza (tiefgekühlt)	200°C 	10-12 Min.
Pizza (tiefgekühlt)	220°C 	13-15 Min.
Toast Hawaii	220°C 	10-14 Min.
Baguette (tiefgekühlt)	200°C 	14-15 Min.
Baguette (tiefgekühlt)	220°C 	15-16 Min.
Plätzchen	175°C 	15-17 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, Grillrost, Drehspieß und Befestigungsklammern können mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel gereinigt werden.
- Sollte es erforderlich sein, kann das Krümelblech entnommen werden. Nach der Reinigung das Krümelblech unbedingt wieder unter die Heizelemente legen.

### 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



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

### 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 uns 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 Verkäufergarantien bleiben unberührt.



**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 of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

**Familiarisation**

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

**Important safety instructions**

- 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 should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless supervised.
- Children under 8 years of age must be kept well away from the appliance and its power cord while connected to the mains, or while it is cooling down after use.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children: there is a risk of suffocation.
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachments fitted should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on its operational safety.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Do not operate the appliance if excessive force has been used to pull the power cord. Damage cannot always be detected from the outside; the entire unit should therefore be checked by a qualified technician before it is used again.
- This appliance operates at very high temperatures.



**Warning:** the door as well as the accessible surfaces of the appliance become hot during operation - burns can result from touching these hot parts.

- Do **not** touch the heating elements.
- Always ensure that the crumb tray is properly fitted under the heating elements while the appliance is in use.
- The feet on the base of the unit must not be removed.
- Overheated oil or fat may tend to ignite. Therefore do not overfill the baking tray.
- Do not leave the appliance unattended while in use.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.
- Do not operate the appliance outdoors.
- 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.
- Do not allow the power cord to touch hot surfaces.
- 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 will be 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 areas,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,






- in bed-and-breakfast type environments.

- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

### Temperature control

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


### 5-position switch

-  Upper heat
-  Upper heat with rotating spit
-  Upper and lower heat
-  Upper and lower heat with hot-air convection function
-  Upper heat with hot-air convection function and rotating spit

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

### Timer

The timer can be used for either selecting a certain cooking time (up to 60 minutes), or for continuous operation.

To select continuous operation, turn the timer switch anti-clockwise to its  position. To turn the unit off, turn the switch to position 0. To pre-programme the cooking time, turn the switch clockwise to the desired time.

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.

### 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**.

### Rotating spit

The rotating spit is used with the upper heat function; in addition, the hot-air convection function can be selected.

- When food is put on the spit, make sure that it cannot come into contact with the heating elements; ensure sufficient distance.
- Make sure that the spit pierces through the middle of the food. This is to ensure that there is sufficient distance between the oven interior and the heating elements. Use the holding clamps to secure it in the centre of the spit.
- Any protruding parts (e.g. wings of a chicken) should be held in with a toothpick, a suitable piece of string or other suitable means. This ensures that no part of the food can stick out 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 with its tip facing right. Ensure that the indentation in the handle fits securely into the corresponding recess in the spit.
  - Place the idle end of the spit into its holding bracket on the opposite side (see picture I).
  - Slide the spit end-piece with the drive unit connection into the drive unit (see picture II).
  - Ensure that the spit end is securely engaged into the lower, narrow part of the holding bracket (idle side).
  - To remove the spit, follow these steps in reverse order.

### 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 15 minutes with both heating elements on. When the








appliance is first switched on, 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 to select the desired pre-heating time.
- Place the food to be cooked on the grill rack, the baking tray or the rotating spit. When cooking food containing fat or moisture, use the baking tray to stop any drips into the interior of the appliance.
- When using the baking tray, insert the grill rack first and place the tray on top.
- Close the door, set the temperature control to the required level and use the timer knob to select the desired cooking time, or continuous operation.
- For baking or grilling from above, either the upper or the upper and lower elements may be selected.
- The switch settings 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, or to switch off the oven during continuous operation, set the timer switch to **0**.
- Always use the door handle to open the glass door after use, when it is hot. When removing the baking tray or grill rack, use the handle provided. Likewise, when removing the spit, the spit handle must be used. Always place the baking tray and the grill rack on a heat-resistant surface.
- After cooking, always turn the temperature control to its **MIN** position.
- Remove the plug from the wall socket.

## Cooking times

The grilling/cooking times listed are approximate only, as each type of food is of a different nature and consistency; please also refer to the information contained on the food packaging.

Food	Temperature / switch setting	Grilling / cooking time
Chicken (rotating spit)	180°C 	60 - 70 mins.
Pizza (deep-frozen)	200°C 	10-12 mins.
Pizza (deep-frozen)	220°C 	13-15 mins.
'Hawaii' Toast	220°C 	10-14 mins.
Baguette (deep-frozen)	200°C 	14-15 mins.
Baguette (deep-frozen)	220°C 	15-16 mins.
Cookies, biscuits	175°C 	15-17 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, grill rack, rotating spit and holding clamps may be cleaned using hot water and a mild detergent.
  - 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.

## Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

## 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.

**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 terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. 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. Poignée de la porte
7. Palier de poignée du tournebroche
8. Plaque avec poignée
9. Embout du tournebroche (connexion du régulateur)
10. Logement du palier de poignée du tournebroche
11. Embout du tournebroche (libre)
12. Grille avec poignée
13. Grille
14. Plaque
15. Plat ramasse-miettes
16. Résistance
17. Tournebroche avec broches à aliments

**Consignes de sécurité importantes**

- 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 doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas procéder à des travaux de maintenance ou de nettoyage sur l'appareil à moins d'être surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et de son cordon d'alimentation lorsque l'appareil est branché sur une prise murale, ou pendant son refroidissement après utilisation.
- **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. Ne jamais faire fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Ne pas faire fonctionner si une force excessive a été utilisée pour tirer sur le cordon électrique. Les dégâts ne peuvent pas toujours être détectés de l'extérieur; l'appareil en entier doit donc être vérifié par un technicien qualifié avant d'être utilisé de nouveau.
- Les appareils de cuisson génèrent énormément de chaleur durant l'utilisation.



**Attention!** La porte et les surfaces accessibles de l'appareil deviennent très chaudes, danger de brûlures!

- **Ne touchez** pas aux résistances.
- Pendant l'utilisation, assurez-vous que le plat ramasse-miettes est correctement installé sous les résistances.

- Les pieds de l'appareil ne doivent pas être enlevés.
- L'huile ou la graisse trop chaude peut s'enflammer. Par conséquent, ne remplissez pas trop la plaque de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- 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.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, buffets ou autres matériaux inflammables.
- Posez l'appareil sur une surface plate et résistant aux éclaboussures. Ne le posez pas sur une surface chaude, comme une cuisinière, ou près d'une flamme.
- 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.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à une utilisation

domestique ou similaire, telle que






- dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
- dans des zones agricoles,
- par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
- et dans des maisons d'hôtes.

- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

### Sélecteur de température

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


### Les 5 positions de réglage du commutateur

-  Résistance supérieure
-  Résistance supérieure avec tournebroche
-  Résistance supérieure et résistance inférieure
-  Résistances supérieure et inférieure avec option chaleur à convection
-  Résistance supérieure, option chaleur à convection et tournebroche

Les résistances ne se mettent en marche qu'une fois la minuterie activée.

### Minuterie

La minuterie peut être utilisée soit pour sélectionner un certain temps de cuisson (jusqu'à 60 minutes), ou un fonctionnement en continu.

Pour sélectionner un fonctionnement en continu, faites tourner le bouton de réglage de la minuterie dans le sens contraire des aiguilles d'un montre et placez-le sur la position . Pour éteindre l'appareil, faites tourner le bouton de réglage jusqu'à la position 0.

Pour pré-programmer un temps de cuisson, faites tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps de cuisson désiré.

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.

### 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.

### Tournebroche

Le tournebroche s'utilise avec la résistance supérieure ; vous pouvez également sélectionner l'option chaleur à convection.

- Lorsque les aliments sont placés sur le tournebroche, assurez-vous que ceux-ci n'entrent pas en contact avec les résistances ; laissez une distance suffisante.
- Embrochez les aliments à cuire en vous assurant que le tournebroche passe au milieu, et qu'ils sont à bonne distance des parois du four et des résistances. Placez les aliments au centre du tournebroche à l'aide des broches.
- Attachez 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 ont bien été attachés sur le tournebroche, placez celui-ci sur le palier de la poignée, son extrémité pointue vers la droite. Assurez-vous que l'encoche sur le palier de la poignée s'adapte bien sur l'encoche correspondante du tournebroche.
  - Placez l'autre extrémité dans le support

de l'autre côté (voir Fig. I).

- Glissez l'embout avec la connexion du régulateur dans le régulateur (voir Fig. II).
- Assurez-vous que l'extrémité pointue du tournebroche s'engage bien dans la partie étroite inférieure du support (côté immobile)
- Pour retirer le tournebroche, effectuez l'opération inverse.

### Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois en suivant les instructions figurant dans le paragraphe *Entretien et nettoyage* et éliminez tous les résidus éventuels de l'emballage.
- Faites chauffer le four à vide avec les résistances supérieure et inférieure pendant 15 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, la plaque de cuisson ou le tournebroche. 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.
- Si vous utilisez la pierre à pizza, installez d'abord la grille puis placez la pierre par-dessus.
- Fermez la porte, réglez le thermostat sur la température de cuisson souhaitée et sélectionnez soit le temps de cuisson, soit optez pour un fonctionnement en





continu à l'aide du bouton de réglage de la minuterie.

- Pour griller ou gratiner, vous pouvez allumer 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 arrêter la cuisson, ou pour interrompre le fonctionnement en continu, réglez la minuterie sur **0**.
- Ouvrez toujours la porte vitrée du four en fin de cuisson à l'aide de la poignée. Servez-vous de la poignée fournie pour sortir la pierre à pizza ou la grille du four. De même, utilisez la poignée du tournebroche lorsque vous désirez le retirer du four. Placez toujours la plaque de cuisson et la grille sur une surface résistant à la chaleur.
- Après la cuisson, remplacez toujours le thermostat sur sa position **MIN**.
- Débranchez l'appareil.

### 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)	180°C 	60 - 70 mn.
Pizza (surgelée)	200°C 	10-12 mn.
Pizza (surgelée)	220°C 	13-15 mn.

Toast Hawaii	220°C 	10-14 mn.
Baguette (surgelée)	200°C 	14-15 mn.
Baguette (surgelée)	220°C 	15-16 mn.
Cookies, biscuits	175°C 	15-17 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 tout risque de choc 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 décapage-four.
- Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.
- La plaque de cuisson, la grille, le tournebroche et les broches peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un liquide 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.

### Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

### 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-agrées 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.

### Beste klant

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend 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 produkt 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. Deurhandel
7. Hendel spit
8. Bakplaat met hendel
9. Eindstuk spit (aandrijving)
10. Uitsparingen voor spithendel
11. Eindstuk spit (vrijloop)
12. Grillrek met hendel
13. Grillrek
14. Bakplaat
15. Kruidmelade
16. Verwarmingselement
17. Draaispit met klemmen

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en

veiligheidsvoorschriften begrijpen.

- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen niet worden toegestaan om schoonmaak of onderhoud werk aan deze apparaten te doen tenzij onder begeleiding.
- Kinderen onder 8 jaar oud moeten weggehouden worden van het apparaat wanneer het power snoer aangesloten is op het stroomnet, of wanneer het apparaat afkoelt na gebruik.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Niet gebruiken wanneer excessieve kracht is gebruikt om het aansluitsnoer uit de stopcontact te trekken. Schade is niet altijd aan de buitenkant te zien; alvorens het opnieuw wordt gebruikt moet het hele apparaat daarom worden nagekeken door een gekwalificeerd monteur.
- Dit apparaat werkt met zeer hoge temperaturen.



**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.

- De verhittingselementen **niet** aanraken.
- Zorg er voor gebruik altijd voor

dat de kruimellade juist onder het verwarmingselement van dit apparaat geplaatst is.

- De poten aan de onderkant van het apparaat mogen niet verwijderd worden.
- Oververhitte olie of vet kan ontbranden. Daarom, overvul de bakplaat niet.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Voldoende ventilatie moet altijd beschikbaar 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 nooit in een kast geplaatst worden. Wanneer men het apparaat plaatst moet men zorgen dat het niet direct onder een keukenkastje of een ander voorwerp geplaatst wordt.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Plaats dit apparaat nooit bij of onder overhangende kasten of gordijnen of andere brandbare materialen.
- Plaats dit apparaat tijdens gebruik op een hittebestendige ondergrond buiten bereik van water. Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met een hete ondergrond.
- Laat het snoer nooit 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 snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden






gesteld voor eventuele schades.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
  - in bed-en-ontbijt gasthuizen.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

### Temperatuurregelknop

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


### 5-standenschakelaar

-  Boven verhitten
-  Bovenverwarming met draaispit
-  Boven en onder verhitten
-  Boven en onderverwarming met hete lucht en convectie functie
-  Bovenverwarming met hete lucht convectie functie en draaispit

De verhittingselementen zullen alleen aangaan wanneer de tijdklok is ingeschakeld.

### Tijdklok

De tijdklok kan gebruikt worden voor het selecteren van een bepaalde kooktijd (tot 60 minuten), of voor onafgebroken gebruik.

Om onafgebroken gebruik te selecteren, draai de tijdklok schakelaar linksom naar de  stand. Om de unit uit te zetten, draai de schakelaar naar de **0** stand.

Om de kooktijd voor te programmeren, draai de schakelaar rechtsom naar de gewenste tijd. Om een tijd van minder dan 10 minuten in te stellen, draai de tijdklok 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.

### 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.

### Draaispit

Het draaispit is gebruikt met de bovenverwarmingsfunctie; tevens kan men de hete lucht convectie functie selecteren.

- 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 verwarmingselementen - 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 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:*
  - Zodra het voedsel op de juiste manier op het spit is aangebracht, plaats het op de hendel met de tip opwaarts. Zorg ervoor dat de inkeping in de hendel goed in de overeenkomende uitsparing van het spit past.
  - Plaats het vrijloop-uiteinde in de houdsteun aan de andere kant (zie afbeelding I) van het apparaat.
  - Schuif het uiteinde van het spit met de aansluiting voor de aandrijfeenheid in de

aandrijfeenheid.(zie afbeelding II).

- Zorg ervoor dat het spit veilig aangebracht is in het onderste, toelopende gedeelte van de brackethouder (ijdelzijde).
- Om het draaispit te verwijderen deze stappen in omgekeerde volgorde opvolgen.

### 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 15 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.

### 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 grillrek, de bakplaat of het draaispit. Gebruik bij het bereiden van voedsel dat vet of vocht bevat de bakplaat om druipen in het apparaat te voorkomen.
- Wanneer men de bakplaat gebruikt, eerst het grillrek inzetten en er dan de bakplaat op plaatsen.
- Sluit de deur, zet de temperatuurcontrole naar de gewenste level en gebruik de knop van de tijd klok om de gewenste kooktijd te selecteren, of voor onafgebroken gebruik.
- Voor het met bovenverwarming koken of grillen kunnen zowel de boven als de boven en onder elementen worden



gekozen.

- De stand van de schakelaar (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, of om het onafgebroken gebruik te stoppen, zet de tijd klok naar de 0 stand.
- Gebruik altijd de hendel om na gebruik de hete glazen deur te openen. Wanneer men de bakplaat of het grillrek verwijderd moet men de bijgeleverde hendel gebruiken. Tevens, wanneer men het draaispit verwijderd, moet men de spithendel gebruiken. De bakplaat en het grillrek altijd op een hittebestendig oppervlak plaatsen.
- Na het koken, zet de temperatuurcontrole altijd naar de **MIN** stand.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.

### 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.

Produkt	Temperatuur / instelling	Grill/ Kooktijd
Kip (draaispit)	180°C 	60 - 70 min.
Pizza (diepvries)	200°C 	10-12 min.
Pizza (diepvries)	220°C 	13-15 min.
Toast Hawaii	220°C 	10-14 min.
Baguette (diepvries)	200°C 	14-15 min.

Baguette (diepvries)	220°C 	15-16 min.
Koekjes, biscuits	175°C 	15-17 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, het grillrek, draaispit en de klemmen mogen schoongemaakt worden met heet water en zachte zeep.
- Wanneer nodig, mag de kruimellade 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.

### Weggoaien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

### 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.

**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**

Este aparato se debe conectar solamente a una toma de corriente con conexión a 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.

**Elementos componentes**

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

**Instrucciones importantes de seguridad**

- 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 deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- Los niños no deben realizar ninguna tarea de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén supervisados por un adulto.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato y de su cable eléctrico mientras está conectado a la red eléctrica, o mientras el aparato se está enfriando después de haberlo utilizado.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- No se debe utilizar si se ha tirado del cable eléctrico con excesiva fuerza. Una avería no se puede detectar siempre desde fuera; por lo tanto, el aparato completo debe ser examinado por un técnico cualificado antes de utilizarse de nuevo.
- **Sea muy cuidadoso.** Durante el funcionamiento de este aparato la cubierta y la puerta se calentarán alcanzando temperaturas muy elevadas.



**Advertencia:** la puerta y las superficies accesibles del aparato se calientan durante su funcionamiento. ¡Se pueden producir

- quemaduras al tocar las partes calientes!
- No toque los elementos calefactores.
  - Cuando utilice el aparato, compruebe siempre que la bandeja de migas está correctamente colocada bajo el componente calefactor.
  - No debe quitarle los pies que se encuentran en la base de la unidad.
  - El aceite o la grasa calentados en exceso pueden incendiarse. Por lo tanto no llene en exceso la bandeja de hornear.
  - No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
  - El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
  - Debe asegurarse 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:

Lateral: 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 utilice el aparato en exteriores.
- 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 encima o cerca de superficies calientes tales como resistencias eléctricas, ni próximo a una salida de gas u otras fuentes de calor.
- Nunca deje que el cable toque superficies calientes.
- No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- **Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la pared**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.


- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación.
- No se acepta responsabilidad alguna 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 zonas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
  - en casas rurales.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.


### Mando de control de temperatura


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


### Las 5 posiciones del interruptor

 Calor superior

 Calor superior y asador giratorio

 Calor superior e inferior

 Calor superior e inferior con función de convección por aire caliente

 Calor superior con función de convección por aire caliente y asador giratorio


El calor superior e inferior se encenderán solo cuando se active el temporizador.

### Temporizador

El temporizador se puede utilizar para seleccionar un tiempo de cocción determinado (hasta 60 minutos), o para



seleccionar el funcionamiento continuo.

Para seleccionar el funcionamiento continuo, gire el interruptor del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición . Para apagar el aparato, sitúe el interruptor hasta la posición 0.

Si desea programar el tiempo de cocción, gire el interruptor en el sentido de las agujas del reloj hasta seleccionar el tiempo deseado.

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.

### 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.

### Asador giratorio

El asador giratorio se utiliza con la función de calor superior; además, podrá seleccionar la función de convección por aire caliente.

- Cuando coloque en el asador el alimento a cocinar, asegúrese de que no está en contacto con los componentes calefactores; mantenga una distancia suficiente.
- Pinche el alimento a cocinar en el asador, asegurándose de que el asador pasa por el centro. Esto garantiza que existe suficiente distancia entre la superficie interior del horno y los componentes calefactores. 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 mondadientes, 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 con la punta hacia la derecha. Asegúrese de que las muescas del mango encajan correctamente en los huecos correspondientes del asador.
- Coloque la pieza final sin movimiento en el soporte correspondiente del otro lado (ver imagen I)
- Deslice la pieza final del asador con la conexión al eje transmisor dentro del eje (ver imagen II).
- Asegúrese de que el extremo con la punta encaja perfectamente en la parte inferior, estrecha de la abrazadera de sujeción (el lado libre).
- Para extraer el asador giratorio, siga estos pasos en orden inverso.

### Puesta en Marcha








- Limpie el aparato (ver *Limpieza y Mantenimiento General*) y retire completamente el material de embalaje.
- Antes de usar el aparato por primera vez, déjelo calentar durante 15 minutos con el calor superior e inferior 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 el calor superior e inferior. Ponga el mando de control de temperatura en la temperatura apropiada y use el mando del reloj para seleccionar el tiempo de precalentamiento deseado.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla, la bandeja o el asador giratorio. Cuando hornee alimentos grasos o húmedos, use

la bandeja de hornear para impedir los goteos dentro del aparato.

- Para poder utilizar la bandeja para hornear deberá introducir primero la rejilla del grill y colocar la bandeja encima.
- Cierre la puerta, sitúe el control de temperatura en la posición deseada y utilice el botón del temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado, o el funcionamiento continuo.
- Para asar por encima puede seleccionar el calor superior o el calor superior e inferior.
- Las posiciones del interruptor se pueden cambiar durante el proceso de cocción.
- Cuando el tiempo programado ha llegado a su final, una señal acústica indicará que el horno se ha apagado.
- Para interrumpir el tiempo de cocción, o detener el funcionamiento continuo, sitúe el interruptor del temporizador en la posición **0**.
- Utilice siempre el asa de la puerta para abrir la puerta caliente después de que el horno haya funcionado. Para extraer la bandeja o la rejilla, utilice el mango suministrado. Del mismo modo, para extraer el asador giratorio, se debe utilizar el mango del asador. Coloque siempre la bandeja y la rejilla sobre una superficie resistente al calor.
- Después de cocinar, siempre deberá situar el control de temperatura en la posición **MIN**.
- Desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente.

Alimento	Temperatura / ajuste	Tiempo de asado/ cocción
Pollo (asador giratorio)	180°C 	60 - 70 mins.
Pizza (congelada)	200°C 	10-12 mins.
Pizza (congelada)	220°C 	13-15 mins.
Tostada Hawaiana	220°C 	10-14 mins.
Baguette (congelada)	200°C 	14-15 mins.
Baguette (congelada)	220°C 	15-16 mins.
Galletas	175°C 	15-17 mins.

### Limpieza y Mantenimiento General

- Desenchufe siempre 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.
- El exterior del aparato se puede limpiar con un paño limpio y húmedo.
- La bandeja de hornear, la rejilla, el asador giratorio y las abrazaderas de sujeción se pueden limpiar con agua caliente y un detergente suave.
- 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.

### 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.

## Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

## Garantía

Este producto está garantizado por un período 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.

**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 esser collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

**Descrizione**

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

**Importanti norme di sicurezza**

- 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.

- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
  - Ai bambini comunque non deve essere permesso di effettuare lavori di pulizia o di manutenzione dell'apparecchio senza la dovuta sorveglianza.
  - Ai bambini di età inferiore agli 8 anni non deve essere consentito l'accesso all'apparecchio o al cavo di alimentazione quando è ancora collegato alla rete elettrica o mentre è in fase di raffreddamento dopo l'uso.
  - **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 mettere in uso l'apparecchio controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
  - Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
  - Non utilizzate più l'apparecchio in caso sia stata esercitata un'eccessiva forza nel tirare il cavo di alimentazione. Eventuali danni non sempre sono visibili dall'esterno; l'intero apparecchio va controllato da un tecnico qualificato prima di essere riutilizzato.
  - L'apparecchio funziona a temperature altissime.
- 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.

- **Non** toccate gli elementi riscaldanti.
- Assicuratevi sempre che il vassoio raccoglibriciole sia inserito correttamente sotto l'elemento riscaldante inferiore quando utilizzate l'apparecchio.
- Non togliete i piedini posti sulla base dell'apparecchio.
- L'olio o il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Consigliamo, pertanto, di non sovraccaricare la teglia.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- 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 utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- 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 essere 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.
- Evitate che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde.

- 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
  - uffici e altri ambienti commerciali,
  - zone agricole,
  - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
  - di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

### Selettore della temperatura

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

### Le 5 posizioni di regolazione dell'interruttore

- Elemento riscaldante superiore
- Elemento riscaldante superiore e rotazione spiedo
- Elemento riscaldante superiore e inferiore
- Elementi riscaldanti superiore e

inferiore con funzione a convezione di aria calda



Elemento riscaldante superiore con funzione a convezione di aria calda e rotazione spiedo

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

### Il contaminuti

Il timer contaminuti può essere utilizzato sia per stabilire un determinato tempo di cottura (sino a 60 minuti) sia per il funzionamento continuo.

Per selezionare il funzionamento continuo, ruotate la manopola del timer in senso antiorario sino alla posizione **ON**. Per spegnere l'apparecchio, ruotate la manopola sino alla posizione **0**.

Per pre-impostare il tempo di cottura, ruotate la manopola in senso orario sino al tempo desiderato.

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.

### 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**.

### Rotazione spiedo

La rotazione spiedo è usata insieme alla funzione elemento riscaldante superiore; è possibile inoltre selezionare anche la funzione a convezione di aria calda.

- Quando avete inserito gli alimenti sullo spiedo, accertatevi che non arrivino a toccare gli elementi riscaldanti; controllate che ci sia sempre un'adeguata distanza.
- Infilate gli alimenti da preparare al

girarrosto, facendo in modo che lo spiedo passi per il centro e che gli alimenti non tocchino 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 gli alimenti, sistemate lo spiedo sulla sua impugnatura montaspiedo tenendone l'estremità rivolta verso l'alto. Accertatevi che le rientranze che si trovano sull'impugnatura si inseriscano perfettamente nelle tacche corrispondenti che si trovano sullo spiedo.
- Inserite il supporto fisso sul gancio di fissaggio presente sul lato opposto (v. figura I).
- Fate scivolare lo spiedo, dal lato dell'innesto del motorino, all'interno del motorino (v. figura II).
- Controllate che l'estremità dello spiedo si incastrino in modo sicuro nella parte più bassa e sottile del braccio di supporto (lato neutro).
- Per rimuovere lo spiedo rotante, seguite queste stesse istruzioni nell'ordine inverso.

### 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 15 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.
- Preriscaldate 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.
- Sistemate gli alimenti da cucinare sulla griglia, nella teglia o sullo spiedo rotante. Usate la teglia per evitare che eventuali grassi o liquidi in essi contenuti, sgocciolino all'interno dell'apparecchio.
- Quando utilizzate la teglia, inserite prima la griglia e poi sistemateci sopra la teglia.
- Chiudete lo sportello, impostate il selettore di temperatura sul livello richiesto e azionando la manopola del timer selezionate il tempo di cottura necessario o il funzionamento continuo.
- 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 possono essere modificate durante il processo di cottura.
- Una volta terminato il periodo di cottura pre-programmato, il contaminuti spegnerà automaticamente gli elementi riscaldanti.
- Per interrompere il processo di cottura o per terminare il funzionamento continuo, impostate la manopola del timer su **0**.
- Per aprire lo sportello in vetro che durante l'uso è diventato caldo, utilizzate sempre l'impugnatura dello sportello. Per rimuovere la teglia o la griglia, utilizzate sempre l'impugnatura fornita in dotazione. Allo stesso modo, per rimuovere lo spiedo, utilizzate l'impugnatura montaspiedo. Poggiate sempre la teglia e la griglia su una

superficie termoresistente.

- Dopo la cottura, riportate sempre il selettore della temperatura sulla posizione **MIN**.
- 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)	180°C 	60 - 70 min.
Pizza (surgelata)	200°C 	10-12 min.
Pizza (surgelata)	220°C 	13-15 min.
Toast Hawaii	220°C 	10-14 min.
Sfilatino di pane (surgelato)	200°C 	14-15 min.
Sfilatino di pane (surgelato)	220°C 	15-16 min.
Dolcetti, biscotti	175°C 	15-17 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, lo spiedo e le forcelle di fissaggio degli alimenti possono essere lavati con acqua calda e un detersivo delicato.
- 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.

### Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

### 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.



**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.

**Apparatets dele**

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

**Vigtige sikkerhedsforskrifter**

- 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 bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at rengøre eller vedligeholde apparatet med mindre de er under opsyn.
- Børn under 8 år må holdes langt væk fra apparatet og dets ledning, både mens det er tilsluttet til strømforsyningen eller mens det koler af efter brug.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, 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 må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- Benyt ikke apparatet hvis der er trukket i ledningen med alt for stor kraft. Beskadigelse kan ikke altid påvises udefra; i sådanne tilfælde bør apparatet derfor gennemgås nøje af en autoriseret tekniker inden det atter tages i brug.
- Dette apparat arbejder ved meget høje temperaturer.



**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.

- Rør **aldrig** ved varmeelementerne.
- Sørg altid for at krummebakken er korrekt placeret under varmeelementerne når apparatet er i brug.
- Fødderne under ovnen må ikke fjernes.
- Overophedet olie eller fedt kan let antænde. Overfyld derfor aldrig bageformen.

- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- 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.
- Benyt ikke apparatet udendørs.
- 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.
- Sørg for at ledningen ikke berører de 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, der 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,
  - landhusholdninger,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og

tilsvarende foretagender,






- B&B pensionater.

- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

### Temperaturregulator

Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling.

### Indstillinger på 5-trins kontakten


-  Overvarme
-  Overvarme og roterende grillspyd
-  Over- og undervarme
-  Over- og undervarme med varmluftsfunktion
-  Overvarme med varmluftsfunktion og roterende grillspyd

Varmeelementerne vil først tænde efter at minuturet er aktiveret.

### Minutur

Minuturet kan benyttes til enten at vælge en tidsbestemt tilberedningstid (op til 60 minutter), eller til kontinuerlig betjening.

For at vælge kontinuerlig betjening drejes minuturet mod klokken hen på positionen

. For at slukke for apparatet drejes minuturet hen på positionen **0**.

Den tidsbestemte tilberedningstid vælges ved at dreje minuturet hen på den ønskede tidsangivelse.

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 varmelementerne er slukkede

## Indikatorlyst

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

## Roterende grillspyd

Det roterende grillspyd benyttes sammen med overvarmen; i tillæg kan man vælge varmluftsfunktionen.

- Når man sætter maden der skal tilberedes fast på grillspyddet, skal man sørge for at den ikke berører varmeelementet eller bagepladen – 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 ovnens sider og varmelementer 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, placeres grillspyddet på håndtaget så dets spids vender mod højre. Sørg for at fordybningen på håndtaget passer rigtigt ind i den tilsvarende udskæring på grillspyddet.
  - Placer den frie ende i holderen på den anden side (se billede I).
  - Skub den ende af grillspyddet med forbindelsen til drivakslen ind i drivakslen (se billede II).
  - Sørg for at enden af spyddet er forsvarligt sat ind i den nederste, smalle del af holderen (frie side).
  - Når grillspyddet skal tages ud igen, følges disse anvisninger i omvendt rækkefølge.

## Før brug

- Rengør apparatet (se under *Generel rengøring og vedligehold*) og fjern alle indpakningsmaterialer fuldstændigt.
- Inden apparatet benyttes første gang, tændes for begge varmelementer i 15 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 varmelementer 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 grillristen, bagepladen eller det roterende grillspyd. Når der tilberedes mad der indeholder fedtstof eller væde, benyttes bagepladen for at forhindre dryp og stænk på ovnens indre dele.
- Når bagepladen benyttes, indsættes grillristen først og derefter placeres bagepladen ovenpå.
- Luk ovndøren, sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug minuturet til at vælge den ønskede tilberedningstid eller kontinuerlig betjening.
- Ved almindelig bagning eller grilning kan man vælge enten kun at benytte det øverste eller både det øverste og det nederste varmeelement.
- Funktionsknappens indstilling kan ændres under selve tilberedningen.
- Når den forindstillede tilberedningstid er gået vil minuturet automatisk slukke for varmelementerne.
- For at afbryde tilberedningen eller for at slukke for den kontinuerlige betjening, sættes minuturet hen på positionen **0**.

- Benyt altid håndtaget til at åbne den varme ovndør efter brug. Når bagepladen eller grillristen tages ud skal man benytte det medfølgende håndtag. Det samme gælder for det roterende grillspyd, håndtaget til grillspyddet må benyttes. Placer altid den varme bageplade eller grillristen på et varmefast underlag.
- Efter brug drejes temperaturregulatoren hen på positionen **MIN**.
- Tag stikket 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)	180°C 	60 - 70 min.
Pizza (dybfrossen)	200°C 	10-12 min.
Pizza (dybfrossen)	220°C 	13-15 min.
Parisertoast	220°C 	10-14 min.
Flute (dybfrossen)	200°C 	14-15 min.
Flute (dybfrossen)	220°C 	15-16 min.
Småkager, kiks	175°C 	15-17 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, skrappe rengøringsmidler eller ovnrens på spraydåse.
  - Ydersiden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
  - Bagepladen, grillristen, grillspyddet og fæsteklummerne kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
  - 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 varmelementerne.

### Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

### 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 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.

**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.

**Komponenter**

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

**Viktiga säkerhetsföreskrifter**

- 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.

- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra apparaten eller göra servicearbeten på den ifall de inte är under uppsikt av en vuxen.
- Barn under 8 års ålder bör hållas på avstånd från apparaten och dess elsladd medan apparaten är påkopplad eller när den svalnar efter användningen.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Använd inte apparaten om våldsam kraft har använts för att dra elsladden ur uttaget. Skador märks inte alltid från utsidan; hela enheten borde därför kontrolleras av en kvalificerad tekniker innan den används igen.
- När apparaten är i bruk uppstår mycket höga temperaturer.



**Varning:** apparatens lucka och höljets ytor blir mycket heta när apparaten är i användning. Brännskador kan uppstå om man rör de heta delarna.

- Vidrör **inte** värmeelementen.
- Se alltid till att uppsamlingsplåten är ordentligt på plats under värmeelementena när apparaten är i användning.
- Fötterna på ugnens undersida bör inte tas bort.
- Olja eller fett som överhettas kan fatta eld. Se därför till att bakplåten inte blir

överfylld.

- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- 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.
- Använd inte apparaten utomhus.
- 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.
- Se till att sladden inte kommer i kontakt med 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.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i kontor och andra kommersiella miljöer,
  - inom jordbrukssektorn,
  - för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
  - för kunder i bed-and-breakfast hus.

- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

### Temperaturväljare

Temperaturväljaren används för att välja den önskade temperaturnivån.

### 5-positionsbrytarens inställningar

- Övre värme
- Övre värme med roterande spett
- Övre och undre värme
- Övre och undre värme med hetluftskonvektionsfunktion
- Övre värme med hetluftskonvektionsfunktion och roterande spett

Grillelementen upphettas endast då timern är aktiverad.

### Timer

Timern kan användas för att antingen välja en viss tillagningstid (upp till 60 minuter), eller för kontinuerlig funktion.

Välj kontinuerlig funktion genom att vrida timerknappen motsols till dess **ON** position. Stäng av apparaten genom att vrida knappen till position **0**.

Då du vill förprogrammera tillagningstiden vrider du knappen medsols till den önskade tiden.

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.

### 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.

### Roterande spett

Det roterande spettet används med den övre värmningsfunktionen; dessutom kan du välja hetluftskonvektionsfunktionen.

- När du sätter maten som skall tillagas på spettet bör du se till att det kommer i kontakt med värmeelementet – 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 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 med dess ändstycke riktat åt höger. Kontrollera att handtagets hack passas in i de motsvarande fördjupningarna i spettet.
  - Placera det andra ändstycket (som inte har någon drivenhetsanslutning) i dess hållarkonsol på andra sidan (se bild I).
  - Placera spettets ändstycke med dess drivenhetsanslutning i drivenheten (se bild II).
  - Se till att spettets ändstycke är ordentligt på plats i den lägre, smalare delen av hållarkonsolen (tomma sidan).
  - Följ dessa steg i motsatt ordning för att avlägsna det roterande spettet.

### Innan första användningen

- Rengör apparaten (se *Allmän skötsel och rengöring*) och avlägsna ev.

förpackningsmaterial.

- Värm apparaten i 15 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, bakplåten eller det roterande spettet. 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.
- Om du använder bakplåten bör du sätta grillgallret på plats först och plåten ovanpå.
- Stäng luckan, ställ temperaturväljaren på önskad temperaturnivå och använd timerns kontrollknapp för att välja tillagningstid eller kontinuerlig funktion.
- Vid tillagning i den övre delen av ugnen eller vid grillning kan du använda antingen det övre eller både det övre och under grillelementet.
- Funktionsknappens inställning kan ändras under tillagningsprocessen.
- När den förprogrammerade tillagningstiden nått sitt slut, kommer timern automatiskt att stänga av grillelementen.
- Du kan avbryta tillagningsprocessen eller avsluta den kontinuerliga funktionen genom att ställa in timerns kontrollknapp på 0.
- Använd alltid luckans handtag för att öppna glasluckan efter användningen.

- När du tar bort bakplåten eller grillgallret bör du använda handtaget som medföljer. Likaså bör du använda spettets handtag när du avlägsnar det roterande spettet. Placera alltid bakplåten och grillgallret på en värmebeständig yta.
- Efter tillagningen bör du alltid vrida temperaturväljaren till dess MIN position.
  - Dra 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)	180°C 	60 - 70 min.
Pizza (fryst)	200°C 	10-12 min.
Pizza (fryst)	220°C 	13-15 min.
Hawaii toast	220°C 	10-14 min.
Baguette (fryst)	200°C 	14-15 min.
Baguette (fryst)	220°C 	15-16 min.
Småkakor, kex	175°C 	15-17 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 ugnrensmedel i sprayform.
- Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Bakplåten, grillgallret, spettet och klämmorna kan rengöras med varmt vatten och diskmedel.
- 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.

### Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

### 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.



**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, maadoitettuun 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. Luukun kahva
7. Vartaan pidike
8. Uunipelti ja kahva
9. Vartaan päätyosa (yhdistetty moottoriin)
10. Vartaan pidikkeen syvennykset
11. Vartaan päätyosa (ei yhdistetty moottoriin)
12. Uuniritilä ja kahva
13. Uuniritilä
14. Uunipelti
15. Murualusta
16. Lämmityselementti
17. Pyörivä varras ja pidikkeet

**Tärkeitä turvaohjeita**

- 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.

- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Lasten ei saa antaa suorittaa laitteen puhdistus- tai huoltotöitä ilman valvontaa.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja sen virtajohdon luota, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan tai kun se on jäähtymässä käytön jälkeen.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Ennen laitteen käyttöä runko ja lisäosat on tarkastettava huolellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Älä käytä laitetta, jos liitäntäjohdosta on vedetty voimakkaasti. Vika ei aina näy ulospäin, joten tarkistuta laite ennen seuraavaa käyttöönottoa.
- Laite toimii erittäin korkealla lämmöllä ja sitä käytettäessä on oltava hyvin varovainen.



**Varoitus:** Laitteen luukku ja kosketuspinnat ovat käytön aikana kuumia. Niiden koskettaminen voi aiheuttaa palovammoja!

- Älä koske lämpöelementteihin.
- Varmista aina ennen käyttöä, että murualusta on kunnolla paikoillaan lämmityselementtien alla.
- Laitteen pohjassa olevia jalkoja ei saa irrottaa.
- Ylikuumennettu öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Sen vuoksi uunipeltiä ei pidä täyttää liikaa.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi

erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.

- 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.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä aseta laitetta seinäkaapin, tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen.
- Käytön ajaksi laite on asetettava lämmön- ja roiskeenkestävälle alustalle. Älä aseta laitetta kuumalle alustalle, tai tulen tai palovaarallisen höyryn läheisyyteen.
- Älä anna liitäntäjohdon koskea kuumia pintoja.
- Älä anna liitäntäjohdon roikkua laitteesta.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa on toimintahäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistotulppaan.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkait
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos


laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.


## Lämpötilan säätö


Lämpötila voidaan säätää halutuksi lämpötilan säätimellä.


## 5-asentoinen kytkin

 Ylälämpö

 Ylälämpö ja pyörivä varras

 Ylä- ja alalämpö


 Ylä- ja alalämpö kuuman ilman kiertotoiminnolla

 Ylälämpö kuuman ilman kiertotoiminnolla ja pyörivän vartaan kera

Lämpöelementit kuumenevat vasta kun ajastin aktivoidaan.

## Ajastin

Ajastimella voidaan valita joko tietty kypsennysaika (enintään 60 minuuttia tai jatkuva toiminta.

Jatkuva toiminta valitaan kääntämällä ajastimen kytkintä vastapäivään asentoon . Laite kytketään pois päältä kääntämällä kytkin asentoon 0.

Kypsennysaika esiohjelmoidaan kääntämällä kytkintä myötäpäivään haluttuun aikaan.

Aika asetetaan alle 10 minuuttiin kääntämällä ajastinta ensin hieman suurempaan asetukseen ja kääntämällä sitä sitten hitaasti takaisin haluttuun aika-asetuksen kohdalle. Kun ohjelmoitu aika loppuu, äänimerkki ilmoittaa lämpöelementtien sammumisesta.

## Merkkivalo

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

## Pyörivä varras

Pyörivää varrasta käytetään ylälämpötoiminnon kera. Lisäksi voidaan valita kuuman ilman kiertotoiminto.

- Kun laitat ruoan vartaaseen, varmista, ettei se voi koskettaa lämpöelementtejä – varmista riittävä etäisyys.
- Keihästä kypsennettävä ruoka vartaaseen keskikohdastaan. Siten varmistat, että ruoka on riittävän etäällä 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 kypsentämisen aikana.
- *Pyörivän vartaan kiinnittäminen ja irrottaminen:*
  - Kun ruoka on kunnolla paikoillaan, aseta varras pidikkeeseensä niin, että sen kärki osoittaa oikealle. Varmista, että pidikkeen syvennykskohdat kiinnittyvät vartaan vastaaviin koloihin.
  - Aseta toinen pää toisella puolella olevaan pidikkeeseen (katso kuvaa I).
  - Liu'uta vartaan moottoriin yhdistettävä pää moottorin käyttöosaan (katso kuvaa II).
  - Varmista, että vartaan pää kiinnittyy turvallisesti pidikkeen kapeaan alaosaan (ei yhdistetty moottoriin).
  - Suorita edellä kuvatut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä irrottaessasi vartaan.

### Käynnistys

- Puhdista laite (ks. *Laitteen puhdistus ja hoito*) ja poista kaikki pakkausmateriaali.
- Ennen ensikäyttöä anna molempien lämpöelementtien olla päällä 15 minuutin ajan. Lämmön tullessa päälle ensimmäistä kertaa laitteesta saattaa erittyä hajuja. 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 uuniritilälle, uunipellille tai pyörivään vartaaseen. Jos kypsennettävät aineet ovat rasvaisia tai sisältävät nestettä, aseta grillialusta alle keräämään tipat ja roiskeet.
- Jos käytät uunipeltiä, aseta paikoilleen ensin uuniritilä ja sijoita uunipelti yläpuolelle.
- Sulje luukku, aseta lämmönsäädin halutulle tasolle ja valitse ajastinpainikkeella haluttu kypsennysaika tai jatkuva toiminta.
- Yläpinnan grillaukseen voit käyttää joko ylä- tai alalämpöä.
- Kytkimen asentoa voi muuttaa kypsennyksen aikana.
- Kun säädetty kypsennysaika päättyy, ajastin sammuttaa lämpöelementit automaattisesti.
- Kypsennystoimenpide keskeytetään tai jatkuva toiminta lopetetaan kytkemällä ajastimen kytkin asentoon **0**.
- Avaa kuuma lasiovi käytön jälkeen aina kahvasta. Poista uunipelti tai uuniritilä tarkoitukseen varatulla kahvalla. Poista pyörivä varras samoin vartaan pidikkeellä. Aseta uunipelti ja uuniritilä aina kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Kytke aina kypsennyksen jälkeen lämmönsäädin asentoon **MIN**.
- Irrota pistotulppa seinäpistorasiasta.

### Kypsennysajat

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

Ruoka	Lämpö/asetus	Grillaus/kypsennysaika
Kananpoika (pyörövarras)	180°C 	60 - 70 min.

Pizza (pakastettu)	200°C 	10-12 min.
Pizza (pakastettu)	220°C 	13-15 min.
Päällystetty leipä	220°C 	10-14 min.
Patonki (pakastettu)	200°C 	14-15 min.
Patonki (pakastettu)	220°C 	15-16 min.
Keksit	175°C 	15-17 min.

## 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 säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

[www.harrymarcell.fi](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)

## 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 suihketyyppisiä uuninpuhdistusaineita.
  - Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.
  - Uunipelti, uuniritilä, pyörivä varras ja pidikkeet voidaan puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella.
  - Tarvittaessa murualusta voidaan poistaa ja puhdistaa kuumalla vedellä miedolla pesuaineella. Muista asettaa se puhdistamisen jälkeen takaisin paikalleen kuumentimen alapuolelle.

## Jätehuolto



Vanhoja tai viallisia laitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

### 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. 5-pozycyjny przełącznik
4. Czasomierz
5. Przewód zasilający z wtyczką
6. Uchwyt drzwiczek
7. Uchwyt do zakładania rożna
8. Blacha do pieczenia z uchwytem
9. Końcówka rożna, połączona z mechanizmem obrotowym
10. Wgłębienia na uchwyt do zakładania rożna
11. Końcówka rożna (bez napędu)
12. Kratka grilla z uchwytem
13. Kratka grilla
14. Blacha do pieczenia
15. Tacka na okruchy
16. Element grzejny
17. Obracający się rożen z widelkami

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód zasilający był narażony na gwałtowne szarpnięcia. Nie zawsze

można zauważyć uszkodzenia patrząc na urządzenie wyłącznie z zewnątrz. Dlatego przed ponownym użyciem całe urządzenie powinno zostać sprawdzone przez wykwalifikowanego serwisanta.

- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Kiedy urządzenie jest podłączone do sieci albo jeszcze stygnie po pracy, nie wolno dopuszczać do niego dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia jeśli wyciągano przewód przyłączeniowy z dużą siłą. Nie zawsze można zauważyć uszkodzenia patrząc na urządzenie wyłącznie z zewnątrz. Wobec tego, przed ponownym użyciem, należy całe urządzenie poddać kontroli wykwalifikowanego serwisanta.
- Urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. **Uwaga:** W czasie pracy urządzenia jego drzwiczki i inne łatwodostępne części



nagrzewają się do wysokiej temperatury. Kontakt z nimi grozi poparzeniem!

- Nie dotykać elementów grzejnych.
- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy tacka na okruchy jest prawidłowo założona pod elementami grzejnymi.
- Nie wyjmować stopek, na których stoi piekarnik.
- Rozgrzany olej może się łatwo zapalić. Dlatego nie należy przepelniać blachy do pieczenia.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- 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 używać urządzenia na zewnątrz.
- 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 w pobliżu gorących powierzchni, otwartego ognia lub łatwopalnych oparów.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi elementami.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka**

#### **każdorazowo:**

- **po zakończeniu pracy;**
- **w przypadku awarii urządzenia;**
- **i 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 odpowiedzialność 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.
- Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

#### **Regulator temperatury**

Gałka regulatora temperatury służy do ustawienia odpowiedniej mocy grzania.

#### **5-pozycyjny przełącznik**


- Górny element
- Górny element z obracającym się rotmem
- Górny i dolny element
- Górny i dolny element z funkcją ogrzewania konwekcyjnego.
- Górny element z obracającym się rotmem i funkcją ogrzewania konwekcyjnego.

Elementy grzejne włączają się dopiero po

nastawieniu czasomierza.

### Czasomierz

Czasomierz może być wykorzystywany do ustawienia określonego czasu pracy (do 60 min) albo do ustawienia pracy ciągłej.

Aby ustawić pracę ciągłą, przekręcić czasomierz w lewo do pozycji . Aby wyłączyć urządzenie, ustawić pokrętko w pozycji 0.

Aby zaprogramować czas pracy, przekręcić pokrętko w prawo do żądanej pozycji.

Aby ustawić czas pracy krótszy niż 10 minut, najpierw przekręcić czasownik na nieco wyższą pozycję, po czym powoli przekręcić go z powrotem do żadanego ustawienia. Po upływie zaprogramowanego czasu słychać będzie sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się elementów grzejnych

### Wskaźnik świetlny

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

### Obracający się rożen

Obracający się rożen można włączać wraz z głównym elementem grzejnym, a dodatkowo można włączyć funkcję ogrzewania konwekcyjnego.

- Przy nadziewaniu produktów na rożen zwrócić uwagę na to, by nie mogły się one stykać z elementami grzejnymi – zapewnić odpowiednią odległość.
- Wsunąć produkt na rożen w taki sposób, aby metalowy pręt przechodził przez jego środek. Ma to służyć zapewnieniu odpowiedniej odległości pomiędzy produktem wewnątrz piekarnika a elementami grzejnymi. Następnie użyć widełek, aby umieścić produkt 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 wpadnie do środka w trakcie pieczenia.

- *Wkładanie i wyjmowanie obracającego się rożna:*
  - Kiedy produkt zostanie odpowiednio nadziany, umieścić rożen we wgłębieniach uchwytu, końcówką zwróconą w prawo. Zwrócić uwagę, aby wgłębienia na końcach uchwytu dokładnie zestawily się z wgłębieniami na końcówkach rożna.
  - Włożyć drugą końcówkę na zaczep mocujący po przeciwnej stronie (zob. rys. I).
  - Wsunąć do mechanizmu obrotowego tę końcówkę rożna, która ma połączenie z mechanizmem obrotowym (zob. rys. II).
  - Zwrócić uwagę, aby końcówka rożna prawidłowo połączyła się z niższą, węższą częścią zaczepu mocującego (po stronie bez napędu).
  - Aby wyjąć obracający się rożen, powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

### 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. 15 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 okruszki.
- Rozgrzewać piekarnik przez parę minut przy zamkniętych drzwiczkach, używając

obu elementów grzejnych. Przy pomocy regulatora temperatury nastawić żądaną temperaturę, a na czasomierzu ustawić czas pieczenia.

- Umieścić przygotowywaną żywność na kratce grilla, blasze do pieczenia bądź rożnie. W przypadku produktów zawierających dużą ilość tłuszczu zaleca się stosowanie blachy do pieczenia. Zapobiega ona skapywaniu tłuszczu do wnętrza piekarnika.
- Korzystając z blachy do pieczenia, najpierw wsunąć kratkę grilla i na niej postawić blachę.
- Zamknąć drzwiczki, ustawić żądaną temperaturę oraz za pomocą pokrętła czasomierza ustawić żądany czas pieczenia albo pracę ciągłą.
- Przy opiekaniu z góry lub pieczeniu na rożnie używać wyłącznie górnego elementu grzejnego, albo obydwu elementów grzejnych, tj. górnego i dolnego.
- Ustawienie przełącznika można zmieniać w trakcie pieczenia.
- Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia, czasomierz automatycznie wyłączy elementy grzejne.
- Aby przerwać pracę urządzenia lub zakończyć ją, jeśli ustawione było na pracę ciągłą, ustawić czasomierz w pozycji 0.
- Po zakończeniu pieczenia otworzyć szklane drzwiczki chwytając wyłącznik za uchwyt. Wyjmując blachę lub kratkę użyć uchwyty znajdującego się w zestawie. Podobnie przy wyjmowaniu rożna, użyć przeznaczanego do tego celu uchwyty. Blachę do pieczenia i kratkę grilla zawsze należy kłaść na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Po zakończeniu pracy ustawić pokrętło temperatury w pozycji MIN.
- Wyjąć wtyczkę z kontaktu.

### Czas pieczenia/pieczenia na rożnie

Podany poniżej czas pieczenia/pieczenia na rożnie jest tylko orientacyjny, gdyż każdy produkt żywnościowy różni się rodzajem,

konsystencją itp.; zaleca się sprawdzić informacje na opakowaniu.

Produkt	Temperatura / ustawienie	Czas pieczenia/ pieczenia na rożnie
Kurczak (obracający się rożen)	180°C 	60 - 70 minut
Pizza (głęboko zamrożona)	200°C 	10-12 minut
Pizza (głęboko zamrożona)	220°C 	13-15 minut
Grzanka hawajska	220°C 	10-14 minut
Bagietka	200°C 	14-15 minut
(głęboko zamrożona)	220°C 	15-16 minut
Ciasteczka, herbatniki	175°C 	15-17 minut

### Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, środków ściernych, ani aerozoli do czyszczenia piekarników i kuchenek.
- Zewnętrzna obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- Blachę do pieczenia, kratkę grilla, obracający się rożen i widelki można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego



płynu.

- W razie potrzeby tackę na okruchy można wyjąć do mycia i umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu. Po umyciu należy pamiętać o wsunięciu jej z powrotem pod element grzejny.

### Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

### 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.

**Αγαπητοί πελάτες,**

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 φις
6. Λαβή πόρτας
7. Διάταξη λαβής σούβλας
8. Ταψί με λαβή
9. Άκρο σούβλας (σύνδεση σε μονάδα κίνησης)
10. Εσοχές για τη διάταξη λαβής σούβλας
11. Άκρο σούβλας (αδρανές)
12. Σχάρα με λαβή
13. Σχάρα
14. Ταψί
15. Δίσκος συλλογής σταγόνων
16. Θερμαντικό στοιχείο
17. Περιστρεφόμενη σούβλα με βελόνες συγκράτησης φαγητού

**Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας**

- 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 κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός αν επιτηρούνται.
- Τα παιδιά που είναι μικρότερα από 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε αρκετή απόσταση από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της ενώ αυτό είναι συνδεδεμένο με την κεντρική ηλεκτρική παροχή ή όταν η συσκευή κρύνει μετά τη χρήση της.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για τυχόν παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- Μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία αν έχει χρησιμοποιηθεί υπερβολική δύναμη για να τραβηχτεί το ηλεκτρικό καλώδιο. Η βλάβη δεν μπορεί πάντα να εντοπιστεί από την εξωτερική όψη. Ολόκληρη η συσκευή θα πρέπει επομένως να ελεγχθεί από αρμόδιο τεχνικό πριν χρησιμοποιηθεί πάλι.

- Η συσκευή αυτή λειτουργεί σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.



**Προειδοποίηση:** Η πόρτα, καθώς και οι προσιτές επιφάνειες της συσκευής, θερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθούν εγκαύματα αν αγγίξετε τα θερμά μέρη!

- Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, να ββαιώνεστε πάντα ότι ο δίσκος συλλογής σταγόνων είναι σωστά προσαρμοσμένος κάτω από τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μη βγάζετε τα πόδια από τη βάση της συσκευής.
- Το υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος μπορεί να αναφλέγονται. Επομένως, μην παραγεμίζετε το ταψί.
- Μην απομακρύνετε όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Πρέπει να υπάρχει πάντοτε επαρκής εξαερισμός. Μην ακουμπάτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και φροντίστε 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, ββαιωθείτε επίσης ότι δε βρίσκεται ακριβώς κάτω από ένα ντουλάπι ή άλλο παρόμοιο αντικείμενο.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- 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.




- Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με πολύ καυτές επιφάνειες.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- **Φροντίστε πάντα να κλείνετε τη συσκευή, και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης,
  - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- 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 περιοχές,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίστε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνονται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

### Ρύθμιση θερμοκρασίας

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

### Ρυθμίσεις διακόπτη 5 θέσεων

-  Άνω θέρμανση
-  Άνω θέρμανση με περιστρεφόμενη σούβλα

-  Άνω και κάτω θέρμανση
-  Άνω και κάτω θέρμανση με λειτουργία μεταγωγής θερμού αέρα
-  Άνω θέρμανση με λειτουργία μεταγωγής θερμού αέρα και περιστρεφόμενη

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

### Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε ένα συγκεκριμένο χρόνο μαγειρέματος (έως 60 λεπτά) ή για συνεχόμενη λειτουργία.

Για να επιλέξετε συνεχόμενη λειτουργία, περιστρέψτε το χρονοδιακόπτη αριστερόστροφα στη θέση **ON**. Για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα, περιστρέψτε το διακόπτη στη θέση **0**.

Για να προγραμματίσετε από πριν το χρόνο μαγειρέματος, περιστρέψτε το διακόπτη δεξιόστροφα στον επιθυμητό χρόνο.

Για να ρυθμίσετε χρόνο συντομότερο από 10 λεπτά, περιστρέψτε αρχικά το χρονοδιακόπτη σε υψηλότερη ρύθμιση και κατόπιν φέρτε τον αργά στον επιθυμητό χρόνο. Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, ένα ηχητικό σήμα δείχνει ότι έχουν σβήσει τα θερμαντικά στοιχεία.

### Ενδεικτική λυχνία

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

### Περιστρεφόμενη σούβλα

Η περιστρεφόμενη σούβλα χρησιμοποιείται με τη λειτουργία άνω θέρμανσης. Επιπλέον, μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία μεταγωγής θερμού αέρα.

- Όταν το φαγητό τοποθετηθεί στη σούβλα, βεβαιωθείτε ότι δεν μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Εξασφαλίστε επαρκή απόσταση.
- Τρυπήστε με τη σούβλα το φαγητό που

πρόκειται να μαγειρέψετε, φροντίζοντας τη σούβλα να μη διαπερνά από το κέντρο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι το φαγητό απέχει αρκετά από 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 κάποιο 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 λαβή με το άκρο της στραμμένο προς τα δεξιά. Βεβαιωθείτε ότι οι οδοντώσεις στη λαβή ταιριάζουν καλά στην αντίστοιχη εσοχή στη σούβλα.
  - Τοποθετήστε το αδρανές άκρο της σούβλας στο στήριγμα συγκράτησής του που βρίσκεται στην απέναντι πλευρά (βλ. Εικόνα I).
  - Ολισθήστε το άκρο της σούβλας με τη σύνδεση μονάδας κίνησης στη μονάδα κίνησης (βλ. Εικόνα II).
  - Βεβαιωθείτε ότι το άκρο της σούβλας είναι καλά ασφαλισμένο στο κάτω, στενό τμήμα του στηρίγματος συγκράτησης (αδρανές πλευρά).
  - Για να αφαιρέσετε την περιστρεφόμενη σούβλα, ακολουθήστε τα βήματα αυτά με αντίστροφη σειρά.

### 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 15 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, στο ταψί ή στη σούβλα. 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 το ταψί ψησίματος, εισάγετε πρώτα τη σχάρα και τοποθετήστε το ταψί από πάνω.
- Κλείστε την πόρτα, θέστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στον απαιτούμενο βαθμό και χρησιμοποιήστε το χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος ή τη συνεχόμενη λειτουργία.
- Για ψήσιμο από το επάνω μέρος και ψήσιμο στη σχάρα, πρέπει να χρησιμοποιείτε το άνω θερμαντικό στοιχείο ή τα άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- Μπορείτε να αλλάζετε τις ρυθμίσεις του διακόπτη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, ο χρονοδιακόπτης κλείνει αυτόματα τα θερμαντικά στοιχεία.
- Για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ή να τερματίσετε τη συνεχόμενη λειτουργία, θέστε το

χρονοδιακόπτη στη θέση 0.

- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε τη ζεστή γυάλινη πόρτα μετά τη λειτουργία. Όταν αφαιρείτε το ταψί ψησίματος ή τη σχάρα, χρησιμοποιήστε τη λαβή που παρέχεται. Ομοίως, όταν αφαιρείτε την περιστρεφόμενη σούβλα, πρέπει να χρησιμοποιείτε τη λαβή της σούβλας. Να τοποθετείτε πάντοτε το ταψί και τη σχάρα σε επιφάνειες που αντέχουν στη θερμότητα.
- Μετά το μαγείρεμα, πάντα να περιστρέφετε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στη θέση MIN.
- 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 τροφίμου που θα ψήσετε ή θα μαγειρέψετε. Ανατρέξτε στις πληροφορίες που αναγράφονται στη συσκευασία των τροφίμων.

Τρόφιμο	Θερμοκρασία / Ρύθμιση	Χρόνος ψησίματος/μαγειρέματος
Κοτόπουλο (περιστρεφόμενη σούβλα)	180°C 	60 - 70 λεπτά
Πίτσα (κατεψυγμένη)	200°C 	10-12 λεπτά
Πίτσα (κατεψυγμένη)	220°C 	13-15 λεπτά
Τοστ	220°C 	10-14 λεπτά
Μπαγκέτα (κατεψυγμένη)	200°C 	14-15 λεπτά
Μπαγκέτα (κατεψυγμένη)	220°C 	15-16 λεπτά

Μπισκότα	175°C 	15-17 λεπτά
----------	---	-------------

σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

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

### 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, τη σούβλα και τις βελόνες συγκράτησης με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
  - 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 θερμαντικό στοιχείο.

### Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμμάτα σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

### 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

**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. 5-позиционный переключатель
4. Таймер
5. Шнур питания с вилкой
6. Ручка дверцы
7. Ручка вертела в сборе
8. Противень с ручкой
9. Торцевая часть вертела (для присоединения к приводу)
10. Кольцевой паз для ручки вертела
11. Торцевая часть вертела (свободная)
12. Решетка-гриль с ручкой
13. Решетка-гриль
14. Противень
15. Поддон для крошек
16. Нагревательный элемент
17. Вращающийся вертел с держателями для продуктов

**Правила безопасности**

- 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.

- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Детей нельзя допускать к чистке прибора и уходу за ним без присмотра.
- Следите за тем, чтобы дети, не достигшие 8-летнего возраста, находились на достаточном удалении от прибора, а также от шнура питания, если прибор включен в сеть или когда он остывает после использования.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Перед 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, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении такого повреждения.
- Не включайте прибор, если шнур питания был подвергнут чрезмерному натяжению. В этом случае повреждение не всегда можно обнаружить посредством внешнего осмотра.

Поэтому перед повторным включением прибора его должен проверить квалифицированный специалист.

- Этот прибор работает при очень высокой температуре.



**Будьте осторожны:** при работе прибора его дверца и поверхность сильно нагреваются. При прикосновении к горячим частям можно обжечься!

- Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- При использовании прибором обязательно проверяйте, чтобы поддон для крошек был правильно установлен под нагревательными элементами.
- Не следует снимать ножки, прикрепленные к нижней части прибора.
- Перегретое масло или жир имеет тенденцию к воспламенению. Поэтому не переполняйте противень.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- 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 шкаф; кроме того, при установке прибора следите за тем, чтобы он не находился прямо под шкафом или под любым другим подобным предметом.
- Не используйте прибор вне помещения.
- Не устанавливайте прибор и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавески и другие

воспламеняющиеся материалы.






- Во время работы прибор должен стоять на термостойкой поверхности, устойчивой к брызгам и пятнам. Не устанавливайте прибор на горячие поверхности или около них или у открытого пламени или воспламеняющихся паров.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался нагреваемой поверхности прибора.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- **Обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур питания, беритесь только за вилку.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.



## Регулировка температуры

Нужная температура задается при помощи регулятора температуры.


## Положения 5-позиционного переключателя

-  верхний нагрев
-  верхний нагрев с вращающимся вертелом
-  верхний и нижний нагрев
-  верхний и нижний нагрев с функцией конвекции горячего воздуха
-  верхний нагрев с функцией конвекции горячего воздуха и вращающимся вертелом

Нагревательные элементы начнут нагреваться только после установки таймера.

## Таймер

Таймер может использоваться как для установки определенного времени готовки (до 60 минут), так и для выбора непрерывного режима готовки.

Чтобы выбрать непрерывный режим готовки, установите таймер против часовой стрелки в положение . Для выключения прибора установите таймер в положение 0. Чтобы задать продолжительность готовки, установите таймер по часовой стрелке на желаемое время готовки.

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 нагревательные элементы отключились.

## Индикаторная лампочка

Индикаторная лампочка загорается при включении прибора. Она гаснет сразу

же после истечения заданного времени или после обратной установки таймера положение 0.

## Вращающийся вертел

Вращающийся вертел используется при верхнем нагреве; кроме того, можно также выбрать функцию конвекции горячего воздуха.

- При насаживании продукта на вертел следите за тем, чтобы он не касался нагревательных элементов; обеспечьте между продуктом и нагревательными элементами достаточный зазор.
- Убедитесь, что вертел проходит по середине продукта. Это нужно для того, чтобы обеспечить достаточный зазор между внутренней поверхностью печи и нагревательными элементами. После этого закрепите продукт по центру вертела при помощи держателей.
- Скрепите выступающие из противня части продукта (например, крылышки цыпленка) зубочисткой, ниткой или чем-то подобным. Теперь они не будут выступать или свешиваться через края противня в процессе готовки.
- *Установка и снятие вращающегося вертела:*
  - После надежного закрепления продукта на держателе вставьте вертел в ручку правым концом. Убедитесь, что выемка на ручке правильно вошла в кольцевой паз на вертеле.
  - Вставьте свободный конец вертела в крепежную скобу на другой стороне (см. илл. I).
  - Вставьте концевую часть вертела в отверстие для присоединения к приводу (см. илл. II).
  - Убедитесь, что конец вертела надежно вошел в нижнюю узкую часть крепежной скобы (на свободной стороне).
  - Чтобы извлечь вращающийся вертел, выполните эти действия в обратном

порядке.

### Включение

- Удалите весь упаковочный материал и очистите прибор (см. раздел **Общее обслуживание и чистка**).
- Перед использованием прибора в первый раз прогрейте его в течение 15 минут, включив оба нагревательных элемента. При первом включении прибора 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 правильно установлен под нижним нагревательным элементом.
- Прогрейте прибор 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, на противень или насадите на вращающийся вертел. При готовке продуктов с большим содержанием жира или влаги, используйте противень, чтобы предотвратить попадание жира или влаги внутрь прибора.
- Если вы используете противень, сначала установите решетку-гриль, а затем поставьте на нее противень.
- Закройте дверцу, установите регулятор температуры на нужную степень нагрева и задайте таймером нужное время готовки или готовку в постоянном режиме.
- Для запекания или грилирования в верхней части прибора, используйте верхний или верхний и нижний нагревательные элементы.
- Во время готовки положение




переключателя можно изменять.

- После истечения установленного времени таймер автоматически выключит нагревательные элементы.
- Чтобы приостановить процесс приготовления, или чтобы закончить готовку в непрерывном режиме, установите таймер в положение **0**.
- После использования прибора всегда открывайте горячую стеклянную дверцу только за ручку. При извлечении противня или решетки-гриль пользуйтесь ручкой из комплекта поставки. Для снятия вращающегося вертела также пользуйтесь его ручкой. Всегда ставьте противень и решетку-гриль на термостойкую поверхность.
- После завершения готовки всегда поворачивайте регулятор температуры в положение **MIN**.
- Выньте штепсельную вилку из розетки.

### Время готовки

Приведенное в таблице время грилирования или запекания является приблизительным, так как продукты для грилирования или запекания имеют разную природу и консистенцию. Руководствуйтесь, пожалуйста, рекомендациями, приведенными на упаковке продуктов.

Продукт	Температурная уставка	Время грилирования или запекания
Цыпленок (на вертеле)	180°C 	60 - 70 мин
Пицца (замороженная)	200°C 	10-12 мин
Пицца (замороженная)	220°C 	13-15 мин
Тост «Гавайи»	220°C 	10-14 мин

Багет (замороженный)	200°C 	14-15 мин
Багет (замороженный)	220°C 	15-16 мин
Домашнее печенье, сухое печенье	175°C 	15-17 мин

### Общее обслуживание и чистка

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Не применяйте для чистки прибора абразивные материалы, сильнодействующие моющие средства или спреи.
  - Снаружи корпус можно протирать влажной безворсовой тканью.
  - Противень, решетку-гриль, вращающийся вертел и держатели продукта можно мыть в горячей воде с применением мягкого моющего средства.
  - 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.

### Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на специальные пункты сбора мусора.

### 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**  
**Centrale kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné 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.  
Bavikhoofsestraat 72  
8520 Kuurme  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

**Bosnia i Hercegovina**  
Malisic MP d.o.o.  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Čitluk  
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.  
Zihobce 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,  
Tammsaare 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 Herzl 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'Éua  
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**

Novalva  
Zona Industrial Maia I  
Sector X - Lote 293, N. 90  
4470 Maia  
Tel.: 02/9 44 03 84  
Fax: 02/9 44 02 68

**Russian Federation**

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

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

**Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20  
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

**Slovak 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: 03.2010

# SEVERIN