

# 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	Печь - тостер (RUS)

---

## Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfasst das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

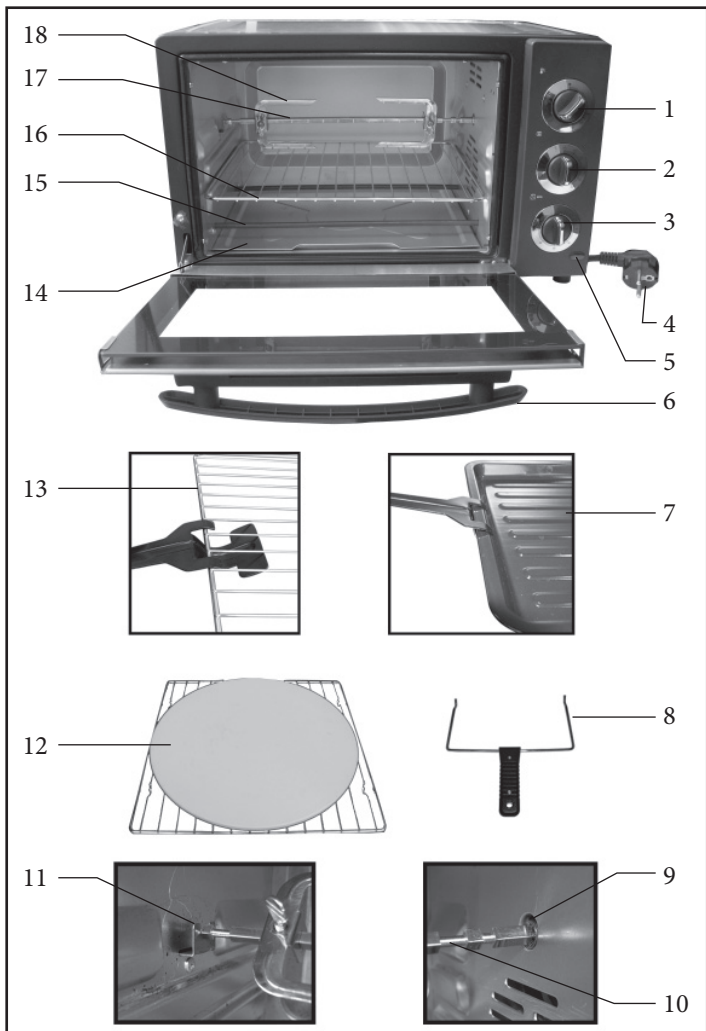
### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.

---



**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

jeder Benutzer muss vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen.

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

**Sicherheitshinweise**

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. 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 Elektrowärmegegeräten 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!
- 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 separatem Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- 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: 12 cm







- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.
- Der Pizzastein wird sehr heiß und kühlt auch nur sehr langsam ab, nachdem das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen wurde. Verbrennungsgefahr bei Berührung!
- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor er aus dem Gerät entnommen wird.
- Keine Alufolie oder Ähnliches zwischen Backrost und Pizzastein legen. Den Pizzastein immer direkt auf den Backrost legen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- **Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- 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 Reglerknebels kann die gewünschte Temperatur gewählt werden.



### 6-Stufen-Schalter

-  Oberhitze
-  Ober- und Unterhitze
-  Oberhitze mit Umluft
-  Ober- und Unterhitze mit Umluft
-  Oberhitze mit Drehspieß
-  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  gedreht, erlischt die Kontrollleuchte.

### Drehspieß

Beim Drehspieß wird wahlweise mit der

Oberhitze oder zusätzlich mit Umluft gegart.

- Bei Benutzung des Drehspießes immer das Backblech in eine Einschubleiste des Gerätes schieben.
- Beachten Sie bei der Bestückung des Drehspießes, dass die oberen Heizelemente und das Backblech nicht berührt werden bzw. das Gargut einen ausreichenden Abstand dazu hat.
- Das Gargut in der Mitte mit dem Drehspieß durchstechen, damit es einen gleichmäßigen Abstand zum Backblech, den Gehäusewänden und den Heizelementen hat. Anschließend mit den Befestigungsklammern das Gargut in der Mitte des Drehspießes fixieren.
- Abstehende Teile des Gargutes (z.B. Flügel beim Hähnchen) mit einem Zahnstocher, einem Faden oder ähnlichem fixieren, damit sie sich nicht lösen können.
- *Einsetzen und Entnahme des Drehspießes:*
  - Bestückten Drehspieß auf den Drehspießgriff legen. Beachten Sie, dass die Aufnahmen für den Drehspießgriff richtig in den dafür vorgesehenen Ausbuchtungen am Drehspießgriff liegen.
  - Aufnahme für die Antriebsseite in den Antrieb schieben (siehe Abbildung II).
  - Aufnahme für die Lagerung in die Lagerseite setzen (siehe Abbildung I).
  - Zur Entnahme des Drehspießes in umgekehrter Reihenfolge verfahren.

### **Pizzastein**

- Den Pizzastein immer mittig auf den Backrost legen und den Backrost in das Gerät schieben.
- Das Gerät wie unter *Bedienung* beschrieben auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
- Bei einigen vorgebackenen Pizzasorten mit einem besonders leichten Teig darf nur kurz vorgeheizt werden, da sonst der Boden der Pizza zu schnell bräunt.
- Ist das Gerät vorgeheizt, die Tür aufklappen und die Pizza mit einem Heber mittig auf den Stein legen. Die Pizza sollte etwas

kleiner als der Stein sein, damit der Rand des Steins frei bleibt.

- Wenn der Käse auf der Pizza zerlaufen und der Boden leicht gebräunt ist, kann die Pizza mit einem Pizzaheber entnommen und serviert werden.

### **Vor der ersten Benutzung**

- Gerät reinigen (siehe *Reinigung und Pflege*) und evtl. Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Das Gerät vor der ersten Benutzung mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze 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 Pizzasteines diesen direkt auf den Backrost setzen.
- Schließen Sie die Tür, drehen Sie den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Garzeit 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 Backblechgriff 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 „●“.
- Ziehen Sie den Netzstecker.







Plätzchen	175°C 	15-17 Min.
Kuchen	150°C 	50-60 Min.

### Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
  - Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
  - Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Backofenspray verwenden.
  - Das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
  - Backblech, Grillrost, Drehspieß und Befestigungsklammern können mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
  - Den Pizzastein vollständig abkühlen lassen. Eventuelle Speisereste können mit einem Holzschaber entfernt werden. Da der Pizzastein eine poröse Oberfläche hat, sind Verfärbungen durch die Speisen normal.
- Wenn der Stein zur Reinigung mit Wasser abgespült wird, diesen vor der nächsten Benutzung vollständig trocknen lassen. Nur mit einem trockenen Stein wird ein optimales Backergebnis erzielt.
- Sollte es erforderlich sein, kann das Krümelblech entnommen werden. Nach der Reinigung das Krümelblech unbedingt wieder unter die Heizelemente legen.

### 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.

### 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 „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, the user must read the following instructions carefully.

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

**Important safety instructions**

- 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.
- 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.
- This appliance is not intended for use by any persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children, as they are a potential source of danger e.g. from suffocation.
- 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: 12 cm

- Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or any inflammable materials.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. Do not position the appliance on or near hot surfaces, open flames or inflammable vapours.
- **Caution:** the pizza stone becomes very hot during use, and will only cool down very slowly after the appliance has been switched off and disconnected from mains power. There is a severe danger of burns in any case of contact.
- Always let the pizza stone cool down completely before it is removed from the appliance.
- **Caution:** do not place aluminium foil or anything similar between the grill rack and the pizza stone. Place the stone directly onto the rack.
- Do not allow the power cord to touch 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 use only and not for commercial applications.
- 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.



## 6-position switch settings

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

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 .

## Rotating spit

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

- Before the spit is used, always ensure that the baking tray is properly inserted into

the guide rails.

- When food is put on the spit, make sure that it cannot come into contact with either the upper heating elements or the baking tray; 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 baking tray, 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. Ensure that the indentations in the handle fit into the corresponding recesses in the spit.
  - Slide the spit end-piece with the drive unit connection into the drive unit (see picture II).
  - Place the idle end of the spit into its holding bracket on the opposite side (see picture I).
  - To remove the spit, follow these steps in reverse order.

### **Pizza stone**

- Always place the pizza stone on the middle of the grill rack before inserting the rack into the appliance.
- Preheat the appliance to the required temperature as described in the section **Operation**.
- With certain pre-baked pizzas made from especially light dough, the pre-heating phase should be shortened; this is to prevent the bottom layer of the pizza dough from browning too fast.
- After pre-heating, open the door and use a spatula to place the pizza on the centre of the stone. The pizza should be slightly smaller than the stone so that there is a clear space all round it.


- The pizza is ready once the cheese topping has melted and the bottom of the dough is slightly brown. Use a spatula for removing the pizza and serving it.

### **Start up**

- Clean the appliance (see *General care and cleaning*) and remove any packing materials completely.
- Before using the appliance for the first time, let it heat up for 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.
- If the pizza stone is used, it should be placed straight onto the grill rack.
- 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 .
- 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 baking tray 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 ● 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.
Cakes, pastry	150°C 	50-60 mins.

### General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or spray-type oven cleaners.
  - The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
  - The baking tray, grill rack, rotating spit and holding clamps may be cleaned using hot water and a mild detergent, or in a dishwasher.
  - Allow the pizza stone to cool down completely before cleaning. Any remaining food can be scraped off with a wooden spatula. Because the surface is porous, discoloration as a result of contact with food is normal. If the stone has been rinsed in water during the cleaning process, ensure that it has dried of completely before it is used again. Only a completely dry stone ensures best baking results.
- 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, nous vous conseillons vivement de lire attentivement les instructions suivantes.

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

**Consignes de sécurité importantes**

- 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.
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- 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: 12 cm







- 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.
- **Attention** : La pierre à pizza devient très chaude pendant l'utilisation et ne refroidit que très lentement après l'arrêt de l'appareil et sa déconnexion du secteur. Il existe un risque extrême de brûlure en cas de contact avec celle-ci.
- Laissez toujours la pierre à pizza complètement refroidir avant de la retirer de l'appareil.
- **Attention** : Ne placez aucun papier aluminium ou autre produit similaire entre la grille et la pierre à pizza. Placez la pierre directement sur la grille.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- **Eteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur**
  - après l'emploi,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- 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 uniquement destiné à un usage domestique et ne doit pas servir à usage professionnel.
- 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 6 positions de réglage du commutateur

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

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 .

### **Tournebroche**

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

- Avant d'utiliser le tournebroche, assurez-vous que la plaque est correctement insérée dans les glissières à la hauteur choisie.
- Placez les aliments sur le tournebroche en vous assurant qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances supérieures ou la plaque de cuisson – 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 de la plaque de cuisson, 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 sont fixés sur le tournebroche, placez celui-ci sur le palier de poignée. Assurez-vous que les dents du palier de poignée s'encastrent dans les creux correspondants sur le tournebroche.
  - Glissez l'embout avec la connexion du régulateur dans le régulateur (voir Fig. II).
  - Placez l'autre extrémité dans le support de l'autre côté (voir Fig. I).
  - Pour retirer le tournebroche, effectuez

l'opération inverse.

### **Pierre à pizza**

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



### **Avant la première utilisation**









- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois en suivant les instructions 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, placez-la directement sur la grille.
- 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 .
- Ouvrez toujours la porte vitrée du four en fin de cuisson à l'aide de la poignée. Utilisez la poignée de la plaque ou de la grille pour retirer celles-ci 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 .
- Débranchez l'appareil.

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.
Gâteaux, pâtisseries	150°C 	50-60 mn.

### Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter 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.
- Laissez refroidir complètement la pierre à pizza avant de la nettoyer. Toute trace d'aliments peut être retirée à l'aide d'une spatule en bois. La décoloration de la surface au contact des aliments, due à sa porosité, est normale.
- Si le nettoyage a nécessité un rinçage

### 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.

à l'eau, assurez-vous que la pierre est complètement sèche avant de la réutiliser. Seule une pierre totalement sèche assure une cuisson optimale.

La plaque de cuisson, la grille, le tournebroche et les broches peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

- Si nécessaire, le plat ramasse-miettes peut être enlevé et nettoyé à l'eau chaude additionnée d'un détergeant doux. Après nettoyage, vérifiez à le remettre en place sous la résistance inférieure.

### 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-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre

à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

**Beste klant**

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

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

**Belangrijke veiligheidsinstructies**

- 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.
- 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 tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- 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: 12 cm

- 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.
- **Waarschuwing:** de pizza steen wordt zeer heet tijdens gebruik, en zal zeer langzaam afkoelen wanneer men het apparaat uitschakeld en loskoppelt van het stroomnet. Er is een groot gevaar voor verbranding wanneer men contact maakt.
- Laat de pizza steen geheel afkoelen voordat men deze van het apparaat verwijderd.
- **Waarschuwing:** plaats geen aluminium folie of iets gelijkwaardigs tussen het grillrek en de pizza steen. Plaats de steen direct op het rek.
- Zorg dat het 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 alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- 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.



## 6-standenschakelaarinstellingen

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

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


## Tijd klok

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

Om onafgebroken gebruik te selecteren, draai de tijd klok schakelaar linksom naar de  stand. Om de unit uit te zetten, draai de schakelaar naar de  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 tijd klok eerst naar een iets hogere stand en dan langzaam terug naar de gewenste tijdstand. Wanneer de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is zal een pieptoon aangeven dat de verhittingselementen uitgeschakeld zijn.

## 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  stand.

## Draaispit

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

- Voordat het spit wordt gebruikt moet men er altijd voor zorgen dat de bakplaat op de juiste manier in één van de geleiderails is ingevoerd.
- Als het te koken eten aan het spit wordt gestoken moet er goed op worden gelet dat het niet in contact kan komen met de boven-verwarmingselementen of de bakplaat - zorg ervoor dat er voldoende ruimte is.
- Als het te koken eten aan het spit gestoken moet er goed op worden gelet dat het spit door het midden gaat. Dit zal ervoor zorgen dat het eten op voldoende afstand van de bakplaat, het interieur van de oven en de verwarmingselementen is. Gebruik nu de klemmen om het eten in het midden van het spit te houden.
- Eventueel uitstekende stukjes (b.v. vleugel van een kip) moeten op hun plaats worden gehouden met een tandenstoker, een stukje touw of andere geschikte middelen. Dit zal ervoor zorgen dat tijdens het kookproces geen delen van het eten zullen uitsteken of eraf komen.
- *Invoeren en verwijderen van het draaispit:*
  - Op het moment dat het eten op de juiste manier is aangebracht het spit op de hendel plaatsen. Let erop dat de inkepingen in de hendel passen in de overeenkomende uitsparingen in het spit.
  - Schuif het uiteinde van het spit met de aansluiting voor de aandrijfeenheid in de aandrijfeenheid.(zie afbeelding II).
  - Plaats het vrijloop-uiteinde in de houdsteun aan de andere kant (zie afbeelding I) van het apparaat.
  - Om het draaispit te verwijderen deze stappen in omgekeerde volgorde opvolgen

## Pizza steen

- Leg de pizza steen altijd in het midden

van het grillrek voordat men het rek in het apparaat plaatst.

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

## Opstarten

- Maak het apparaat schoon (zie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*), en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt laat het eerst 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 druipe in het apparaat te voorkomen.

- Wanneer de pizza steen gebruikt worden, moet deze direct op het grillrek geplaatst worden.
- 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 bakplaaithendel 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 **●** 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.
Cakes, gebakjes	150°C 	50-60 min.

### Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Geen schuurmiddelen, agressieve reinigingsmiddelen of spray-type ovenreinigers gebruiken.
- De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
- De bakplaat, het grillrek, draaispit en de klemmen mogen schoongemaakt worden met heet water en zachte zeep, of in de vaatwasmachine.
- Laat de pizza steen geheel afkoelen voordat men deze schoonmaakt. Achtergebleven voedselresten kunnen afgekrapt worden met een houten spatel. Omdat het oppervlak poreus, verkleuring als gevolg

van het contact met voedsel in normaal. Wanneer de steen is afgespoeld met water tijdens het schoonmaken, moet men ervoor zorgen dat deze geheel droog is voordat men het opnieuw gebruikt. Alleen wanneer de steen geheel droog is heeft men de beste bakresultaten.

- 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.

### Weggoeien



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, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

**Conexión a la red**

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

**Elementos componentes**

1. Mando de control de temperatura
2. Interruptor de 6 posiciones
3. Temporizador
4. Cable eléctrico, con enchufe
5. Luz indicadora
6. Tirador de puerta
7. Bandeja de hornear con mango
8. Mango para el montaje del asador
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. Piedra para pizza
13. Mango de la rejilla
14. Bandeja de migas
15. Componente calefactor
16. Rejilla
17. Asador giratorio
18. Abrazaderas para sujetar los alimentos

**Instrucciones importantes de seguridad**

- 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.
- 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.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque



podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.

- 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:

Lado: 12 cm

Posterior: 12 cm

Superior: 12 cm

- No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables.
- Cuando el aparato esté funcionando debe colocarse sobre una superficie resistente al calor. No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes tales como resistencias eléctricas, ni próximo a una salida de gas u otras fuentes de calor.
- **Precaución:** la piedra para pizza se calienta mucho durante el uso, y no se enfriará lentamente después de apagar el aparato y desconectar el cable eléctrico. Existe un riesgo serio de quemaduras por contacto con la piedra.
- Espere siempre hasta que la piedra para pizza se haya enfriado por completo antes de extraerla del aparato.
- **Precaución:** no coloque papel de aluminio ni ningún producto similar entre la parrilla de hornear y la piedra para pizza. Coloque la piedra directamente sobre la parrilla.
- 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 está diseñado sólo para uso







doméstico y no comercial.

- 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 6 posiciones del interruptor

-  Calor superior
-  Calor superior e inferior
-  Calor superior con función de convección por aire caliente
-  Calor superior e inferior con función de convección por aire caliente
-  Calor superior y asador giratorio
-  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 .

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 .

### Asador giratorio

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

- Antes de utilizar el asador, asegúrese siempre de que la bandeja de hornear está correctamente colocada en una de las guías.
- Cuando coloque en el asador el alimento a cocinar, asegúrese de que no entra en contacto con la parte superior del horno ni la bandeja para hornear – mantenga una distancia suficiente.
- Pinche el alimento a cocinar en el asador, asegurándose de que el asador pasa por el centro. Esto garantiza que el alimento está suficientemente separado de la bandeja de hornear, el interior del horno y la parte superior e inferior del horno. 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 para el montaje. Asegúrese de que las muescas encajan en los huecos correspondientes del asador.
  - Deslice la pieza final del asador con la conexión al eje transmisor dentro del eje

(ver imagen II).

- Coloque la pieza final sin movimiento en el soporte correspondiente del otro lado (ver imagen I)
- Para extraer el asador giratorio, siga estos pasos en orden inverso.

### Piedra para pizza

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

### Puesta en Marcha

- Limpie el aparato (ver *Limpieza y Mantenimiento General*) y retire completamente el material de empaque.
- Antes de usar el aparato por primera vez, déjelo calentar durante 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 piedra para pizza deberá colocarla directamente sobre la parrilla.
- 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 **O**.
- 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 de la bandeja 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 **●**.
- Desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente.

## Tiempos de cocción

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

Alimento	Temperatura / ajuste	Tiempo de asado/cocción
Pollo (asador giratorio)	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.
Pasteles, pastas	150°C 	50-60 mins.

## Limpieza y Mantenimiento General

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, ni limpiadores de horno en espray.
  - Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
  - La bandeja de hornear, la rejilla, el asador

giratorio y las abrazaderas de sujeción se pueden limpiar con agua caliente y un detergente suave, o en el lavavajillas

- Permita que la piedra para pizza se enfríe por completo antes de limpiarla. Cualquier resto de alimentos deberá rasarse con una espátula de madera. Debido a que la superficie es porosa, puede producirse una decoloración por el contacto con los alimentos.

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

- 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.

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

**Gentile Cliente,**

Vi ricordiamo che è assolutamente necessario leggere con estrema attenzione le seguenti istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.

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

**Importanti norme di sicurezza**

- 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 lo stesso 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 utilizzare 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.
- 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.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della

portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.

- 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: 12 cm

- Non installate né utilizzate l'apparecchio vicino o sotto un armadio a muro o oggetti pendenti come tendaggi o altro materiale infiammabile.
- L'apparecchio, mentre è in funzione, deve esser posto su una superficie termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie. Non installate l'apparecchio vicino a superfici calde o a contatto diretto con fiamme libere o in prossimità di vapori infiammabili.
- **Attenzione:** la pietra refrattaria per pizze diventa molto calda durante l'uso, e il processo di raffreddamento è molto lento a cominciare dal momento in cui l'apparecchio è stato spento e staccato dalla rete di alimentazione elettrica. Esiste il serio pericolo di scottarsi anche al minimo contatto.
- Lasciate sempre raffreddare completamente la pietra refrattaria per pizze prima di rimuoverla dall'apparecchio.
- **Attenzione:** non inserite fogli di alluminio o di materiali simili tra la griglia e la pietra refrattaria per pizze. Sistemate la pietra refrattaria direttamente sulla griglia.
- Evitate che il cavo di alimentazione 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 destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- 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 6 posizioni di regolazione dell'interruttore



-  Elemento riscaldante superiore
-  Elemento riscaldante superiore e inferiore
-  Elemento riscaldante superiore con funzione a convezione di aria calda
-  Elementi riscaldanti superiore e inferiore con funzione a convezione di aria calda
-  Elemento riscaldante superiore e rotazione spiedo
-  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 . Per spegnere l'apparecchio, ruotate la manopola sino alla posizione .

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 .

### 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.

- Prima di utilizzare lo spiedo, assicuratevi sempre che la teglia di cottura sia inserita correttamente lungo una delle scanalature di scorrimento.
- Quando utilizzate la funzione del girarrosto, assicuratevi che gli alimenti messi sullo spiedo non arrivino a toccare né gli elementi riscaldanti superiori né la teglia, ma che ci sia un sufficiente margine di gioco.
- Infilate gli alimenti da preparare al girarrosto, facendo in modo che lo spiedo passi per il centro e che gli alimenti non tocchino né la teglia, né l'interno del forno né gli elementi riscaldanti. Poi, aiutandovi con le apposite forcelle, fissate gli alimenti al centro dello spiedo.
- Eventuali parti sporgenti (come per

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

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

### Pietra refrattaria per pizze

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

inferiore dell'impasto sarà leggermente abbrustolito. Aiutatevi con una spatola per rimuovere la pizza dalla pietra refrattaria e servirla.



### Primo utilizzo

- Pulite l'apparecchio (vedi *Manutenzione generale e pulizia*) e eliminate completamente il materiale d'imballaggio.
- Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta lasciatelo riscaldare per 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.
- Preriscaldare il forno per parecchi minuti, con lo sportello chiuso e tutti e due gli elementi riscaldanti accesi. Regolate la temperatura desiderata tramite l'apposito selettore e il tempo di preriscaldamento con la manopola contaminuti.
- 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.
- Se volete utilizzare la pietra refrattaria per pizza, dovette collocarla direttamente sulla griglia.
- Chiudete lo sportello, impostate il selettore di temperatura sul livello richiesto e azionando la manopola del timer selezionate o 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 .
- 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 l'impugnatura della teglia 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 .
- 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.
Torte, pasticcini	150°C 	50-60 min.

risistemarlo 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.

### 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 o in lavastoviglie.
- Lasciate raffreddare completamente la pietra refrattaria per pizze prima di pulirla. Ogni alimento residuo può essere raschiato via con una spatola di legno. Poiché la superficie è porosa, la decolorazione dovuta al contatto con gli alimenti è normale.  
Se la pietra refrattaria è stata lavata con acqua, assicuratevi che sia ben asciutta prima di riutilizzarla ancora. Solo una pietra refrattaria perfettamente asciutta garantisce ottimi risultati di cottura.
- Se necessario, potete rimuovere il vassoio raccoglibriciole e lavarlo con acqua calda e detersivo delicato. Assicuratevi poi di

**Kære kunde!**

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

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

**Vigtige sikkerhedsforskrifter**

- 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.
- 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 fjernstyringsystem.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- 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: 12 cm

- 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 varmekfast arbejdsbord, som tåler stænk og pletter. Placer ikke apparatet på eller nær ved varme overflader, åben ild eller letantændelige dampe.
- **Advarsel:** Pizzabagestenen bliver meget varm under brug og vil bruge lang tid til at køle af selv efter at der er slukket for ovnen og stikket er taget ud af stikkontakten. Der er stor risiko for brandsår ved berøring.
- Lad altid pizzabagestenen køle fuldstændigt af inden den tages ud af ovnen.
- **Advarsel:** Læg ikke stanniøl eller lignende mellem grillristen og pizzabagestenen. Placer bagestenen direkte på risten.
- 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 kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig anvendelse.
- 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 6-trins kontakten

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

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 varmeelementerne er slukkede

## Indikatorlyset

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

## Roterende grillspyd

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

- Inden grillspyddet tages i brug skal man

altid sørge for at bagepladen er placeret i en af de styrende riller.

- Når man sætter maden der skal tilberedes fast på grillspyddet, skal man sørge for at den ikke berører hverken varmeelementet foroven eller bagepladen forneden – sørg for tilstrækkelig afstand.
- Stik maden der skal tilberedes fast på spyddet og vær særlig opmærksom på om spyddet sidder midt i maden. Dette skal sikre at der er tilstrækkelig afstand fra bagepladen, ovnens sider og varmeelementer til maden. Benyt fæsteklemmerne til at fastholde maden midt på spyddet.
- Dele der stikker ud (som f.eks. vingerne på en kylling) bør fæstes med en kødnål, tandstik, husholdningssnor eller lignende. Dette sikrer at der ikke er dele af maden der kommer til at stikke ud eller falde af under tilberedningen.
- *Indsætning og udtagning af det roterende grillspyd:*
  - Når maden er blevet sat forsvarligt fast på spyddet, placeres grillspyddet på håndtagets fordybninger. Sørg for at fordybningerne på håndtaget passer ind i udskæringerne på grillspyddet.
  - Skub den ende af grillspyddet med forbindelsen til drivakslen ind i drivakslen (se billede II).
  - Placer den frie ende i holderen på den anden side (se billede I).
  - Når grillspyddet skal tages ud igen, følges disse anvisninger i omvendt rækkefølge.

### **Pizzabagestenen**

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

ved hjælp af en spatel. Pizzaen bør være lidt mindre end bagestenen så der er lidt fri kant hele vejen rundt.

- Pizzaen er færdig så snart ovnen på toppen af pizzaen er smeltet og bunden er let brun. Benyt en træspatel til at tage pizzaen ud og servere den med.



### **Før brug**

- Rengør apparatet (se under *Generel rengøring og vedligehold*) og fjern alle indpakningsmaterialer fuldstændigt.
- Inden apparatet benyttes første gang, tændes for begge varmeelementer i 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 varmeelementer og med lågen lukket. Sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug minuturet til at vælge hvor længe ovnen skal forvarmes.
- Placer maden der skal tilberedes på 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.
- Hvis pizzabagestenen benyttes, bør den placeres direkte på grillristen.
- 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 .
- 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 .
- 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.
Kager, wienerbrød	150°C 	50-60 min.

### Generel rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt aldrig slibende, skræppe rengøringsmidler eller ovnrens på spraydåse.
- Ydersiden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
- Bagepladen, grillristen, grillspyddet og fæsteklemmerne kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel, eller i opvaskemaskine.
- Lad pizzabagestenen køle fuldstændigt af inden den rengøres. Overskydende madrester kan skræbes af med en træspatel. Eftersom overfladen er porøs, kan misfarvning som følge af kontakt med fødevarer forekomme. Hvis stenen har været rengjort med vand, skal man sørge for at den er fuldstændigt tør inden den benyttes igen. Kun en helt tør bagesten sikrer det bedste bageresultat.
- 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 måste du läsa bruksanvisningen noga.

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

**Viktiga säkerhetsföreskrifter**

- 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 våldsamt 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.
- 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.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- 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: 12 cm

- Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material.
- När apparaten är påkopplad bör den ställas på en värmebeständig yta, som är okänslig för stänk eller fläckar. Placera inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, öppen eld eller lättantändliga ångor.
- **Varning:** pizzastenen blir mycket het vid användningen och svalnar mycket långsamt efter det att apparaten har stängts av och kopplats från eluttaget. Risken för brännskador är stor om någon kommer i direktkontakt med stenen.
- Låt alltid pizzastenen svalna helt innan du avlägsnar den från apparaten.
- **Varning:** lägg inte aluminiumfolie eller liknande mellan grillgallret och pizzastenen. Placera stenen direkt på gallret.
- Se till att 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 kan/kommer att tas om en skada uppkommit till följd av felaktig användning eller om dessa instruktioner inte följs.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- 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.



## 6-positionsbrytarens inställningar

-  Övre värme
-  Övre och undre värme
-  Övre värme med  
heluftskonvektionsfunktion
-  Övre och undre värme med  
heluftskonvektionsfunktion
-  Övre värme med roterande spett
-  Övre värme med  
heluftskonvektionsfunktion 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  position. Stäng av apparaten genom att vrida knappen till position .

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

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

## Roterande spett

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



hetlufts-konvektionsfunktionen.

- Innan du använder spettet bör du alltid se till att bakplåten är ordentligt placerad i en ledskena.
- När du sätter maten som skall tillagas på spettet bör du se till att det varken kommer i kontakt med det övre värmeelementet eller bakplåten – kontrollera att avståndet är tillräckligt.
- Trä upp maten som skall tillagas på spettet och se till att maten blir genomborrad på mitten. På detta sätt är maten på tillräckligt långt avstånd från bakplåten, ugnens inre delar och värmeelementena. Använd nu klämmorna för att hålla fast maten på spettets mitt.
- Delar som sticker ut (t ex broilervingar) bör hållas in med tandpetare, en bit snöre eller dylikt. På detta sätt säkerställer du att inga matdelar börjar sticka ut eller ramlar ner under tillagningen.
- *Montering och avlägsnande av det roterande spettet:*
  - Så snart maten är säkert fastsatt monterar du spettet på handtaget. Kontrollera att handtagets hack passar i de motsvarande fördjupningarna i spettet.
  - Placera spettets ändstycke med dess drivenhetsanslutning i drivenheten (se bild II).
  - Placera det andra ändstycket (som inte har någon drivenhetsanslutning) i dess hållarkonsol på andra sidan (se bild I).
  - Följ dessa steg i motsatt ordning för att avlägsna det roterande spettet.

### Pizzasten

- Placera alltid pizzastenen på grillgallrets mitt innan du placerar gallret i apparaten.
- Förvärm apparaten till den önskade temperaturen enligt avsnittet **Användning**.
- För vissa förgräddade pizzor som gjorts av speciellt lätt deg bör förvärmningsfasen förkortas; på detta sätt förhindrar du att pizzans botten inte gräddas för fort.
- Då apparaten värmts upp öppnar du luckan och använder en stekspade för att

placera pizzan på stenens mitt. Pizzan borde vara något mindre än stenen så att det finns fritt utrymme runt den.

- Pizzan är färdig då ostfyllningen har smält och botten blivit ljusbrun. Använd en stekspade för att ta bort pizzan och servera den.

### 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 pizzastenen bör stenen placeras direkt på grillgallret.
- 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 undre 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 **O**.
- 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 ● 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.
Kakor, bakelser	150°C 	50-60 min.

### Allmän skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel, starka rengöringslösningar eller ugnrensmedel i sprayform.
- Apparats utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Bakplåten, grillgallret, spettet och klämmorna kan rengöras med varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin.
- Låt pizzastenen svalna helt innan du rengör den. Matrester kan skrapas bort med en stekspade av trä. Eftersom ytan är porös kan missfärgning uppstå till följd av kontakt med matprodukter. Om stenen har sköljts med vatten vid rengöringen bör du se till att den är helt torr innan den används igen. Stenen bör vara helt torr för att ge det bästa bakningsresultatet.
- 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,**

Seuraavat ohjeet täytyy lukea huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

**Verkkoliitäntä**

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

**Tärkeitä turvaohjeita**

- 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.
- 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.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- 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: 12 cm
- 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.
- **Varoitus:** pizzakivialusta on käytön aikana erittäin kuuma, ja jäähtyy hyvin hitaasti, kun laite on sammutettu ja irrotettu verkkovirrasta. Kosketuksen liittyä vakava palovammavaara.
- Anna pizzakivialustan aina jäähtyä kokonaan, ennen kuin poistat sen laitteesta.
- **Varoitus:** älä aseta alumiinifoliota tai mitään sen tyyppistä ritilän ja pizzakivialustan väliin. Aseta pizzakivialusta suoraan ritilälle.
- Älä anna liitäntäjohdon koskea kuumia pintoja.
- Älä anna liitäntäjohdon roikkuu 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.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- 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.



### 6-asentoinen kytkin

-  Ylälämpö
-  Ylä- ja alälämpö
-  Ylälämpö kuuman ilman kiertotoiminnolla
-  Ylä- ja alälämpö kuuman ilman kiertotoiminnolla
-  Ylälämpö ja pyörivä varras
-  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 .

Kypsennysaika esiohjelmoidaan kääntämällä kytkintä myötäpäivään haluttuun aikaan.

Aika asetetaan alle 10 minuuttiin kääntämällä ajastinta ensin hieman suurempaan asetukseen ja kääntämällä sitä sitten hitaasti takaisin halutun 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 .

### Pyörivä varras

Pyörivää varrasta käytetään ylälämpötoiminnon kera. Lisäksi voidaan valita kuuman ilman kierto toiminto.

- Varmista ennen vartaan käyttöä, että uunipelti on kunnolla ohjauksiskoillaan.
- Kun asetat ruoan vartaaseen varmista, että se kosketa ylälämpöelementtiä tai uunipeltiä – Varaa riittävä etäisyys.
- Keihästä kypsennettävä ruoka vartaaseen

keskikohdastaan. Siten varmistat, että ruoka on riittävän etäällä uunipellistä, uunin sisäosista ja lämpöelementeistä. Kiinnitä ruoka pidikkeillä vartaan keskelle.

- Ulkonevat osat (esim. kananpojan siivet) on syytä kiinnittää hammastikulla, narulla tai muulla sopivalla tavalla. Näin mikään osa ruoasta ei irtoa kypsennyksen aikana.
- *Pyörivän vartaan kiinnittäminen ja irrottaminen:*
  - Kun ruoka on kunnolla paikoillaan, aseta varras pidikkeeseensä. Varmista, että pidikkeen pykälät sopivat vartaan vastaaviin syvennyksiin.
  - Liu'uta vartaan moottoriin yhdistettävä pää moottorin käyttöosaan (katso kuvaa II).
  - Aseta toinen pää toisella puolella olevaan pidikkeeseen (katso kuvaa I).
  - Suorita edellä kuvatut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä irrottaessasi vartaan.

### Pizzakivialusta

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

### Käynnistys

- Puhdistusta laite (ks. *Laitteen puhdistus ja hoito*) ja poista kaikki pakkausmateriaali.
- Ennen esikäyttöä 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 pizzakivialustaa, se tulee asettaa suoraan ritalille.
- Suljeluuksu, 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 ○.
- Avaa kuuma lasiovi käytön jälkeen aina kahvasta. Poista uunipelti tai uuniritilä tarkoitukseen varatulla uunipellin kahvalla. Poista pyörivä varras samoin vartaan pidikkeellä. Aseta uunipelti ja uuniritilä aina kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Kytke aina kypsennyksen jälkeen lämmönsäädin asentoon ●.
- Irrota pistotulppa seinäpistorasiasta.

### Kypsennysajat

Alla olevat grillaus-/kypsennysajat ovat

keskimääräisiä, sillä kaikki kypsennettävä ruoka on erilaista. Katso myös ruoan pakkausmerkitöjä.

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.
Kakut, leivonnaiset	150°C 	50-60 min.

### Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia, voimakkaita puhdistusaineita tai suihketyypisiä uuninpuhdistusaineita.
  - Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.
  - Uunipelti, uuniritilä, varras ja pidikkeet voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.
  - Anna pizzakivialustan jäähtyä kokonaan

ennen puhdistamista. Pintaan jääneen ruoan voi raapia pois puulastalla. Koska alustan pinta on huokoinen, on normaalia, että se värjäytyy ollessaan kosketuksessa ruoan kanssa.

Jos huuhtelet alustan vedellä puhdistuksen yhteydessä, varmista, että se on kokonaan kuivunut ennen kuin käytät sitä uudelleen. Vain täysin kuivalla alustalla saadaan paras paistotulos.

- Tarvittaessa murualusta voidaan poistaa ja puhdistaa kuumalla vedellä miedolla pesuaineella. Muista asettaa se puhdistamisen jälkeen takaisin paikalleen kuumentimen alapuolelle.

### Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.



### Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten 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

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

## Szanowni Klienci!

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać 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. Sześciopozycyjny przełącznik grzania
3. Czasomierz
4. Przewód zasilający z wtyczką
5. Wskaźnik świetlny
6. Uchwyt drzwiczek
7. Blacha do pieczenia z uchwytem
8. Widelki do zakładania różna
9. Końcówka różna, połączona z mechanizmem obrotowym
10. Wgłębienia na widelki do zakładania różna
11. Końcówka różna (sam pręt bez połączenia)
12. Kamionkowa płyta do pizzy
13. Uchwyt do kratki grilla
14. Tacka na okruszki
15. Element grzejny
16. Kratka grilla
17. Obracający się rożen
18. Zaczepy na produkty żywnościowe

## Instrukcja bezpieczeństwa

- 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 okruszki jest prawidłowo założona pod elementami grzejnymi.
- 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.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać



z urządzenia.

- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- 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: 12 cm

- 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.
- **Uwaga:** kamionkowa płyta do pizzy rozgrzewa się do b. wysokich temperatur i stygnie bardzo powoli dopiero po wyłączeniu piekarnika. W przypadku kontaktu istnieje poważne niebezpieczeństwo poparzenia.
- Przed wyjęciem kamionkowej płyty z urządzenia odczekać aż zupełnie ostygnie.
- **Uwaga:** nie wkładać folii aluminiowej ani innych podobnych materiałów pomiędzy kratkę grilla a płytę kamionkową. Położyć płytę bezpośrednio na kratkę grilla.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie 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 użytku domowego, a nie przemysłowego.
- 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.


## Sześciopozycyjny przełącznik grzania

- Górny element
- Górny i dolny element
- Górny element z funkcją ogrzewania konwekcyjnego.
- Górny i dolny element z funkcją ogrzewania konwekcyjnego.
- Górny element z obracającym się rożnem
- Górny element z obracającym się rożnem 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 **O**.

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 żądanego 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 upłynie zaprogramowany czas pracy lub kiedy pokrętko zostanie ustawione w pozycji **O**.

### Obracający się rożen

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

- Przed włączeniem rożna zawsze należy sprawdzić, czy blacha do pieczenia jest prawidłowo wsunięta.
- Przy wkładaniu produktów do pieczenia na rożen upewnić się, czy nie dotykają one górnego elementu grzejnego oraz blachy do pieczenia – zachować odpowiednią odległość.
- Wsunąć produkt na rożen w taki sposób, aby metalowy pręt przechodził przez jego środek. Dzięki temu pieczony produkt pozostanie w odpowiedniej odległości od blachy do pieczenia, ścianek piekarnika oraz elementów grzejnych. Następnie użyć zaczepów, 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:*

- Po prawidłowym umocowaniu produktu na rożnie, włożyć pręt na widelki do wkładania rożna. Sprawdzić, czy wgłębienia w widelkach pasują do wgłębień w rożnie.
- Wsunąć do mechanizmu obrotowego tę końcówkę rożna, która ma połączenie z mechanizmem obrotowym.
- Włożyć drugą końcówkę na zaczep mocujący po przeciwnej stronie (zob. rys. 1).
- Aby wyjąć obracający się rożen, powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

### Płyta kamionkowa na pizzę

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

### Uruchomienie urządzenia

- Urządzenie należy wyczyścić według instrukcji **Czyszczenie i konserwacja**, a także usunąć wszelkie elementy opakowania.
- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy je nagrzewać przez ok. 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 okruchy.
- Rozgrzewać piekarnik przez parę minut przy zamkniętych drzwiczkach, używając obu elementów grzejnych. Przy pomocy regulatora temperatury nastawić żadaną temperaturę, a na czasomierzu ustawić czas pieczenia.
- 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.
- Używając płyty kamionkowej do pizzy, należy ją umieszczać bezpośrednio na kratce grilla.
- Zamknąć drzwiczki, ustawić żadaną temperaturę oraz za pomocą pokrętki 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 wyłącznie za uchwyt. Wyjmując blachę lub kratkę użyć uchwytu znajdującego się w zestawie. Podobnie przy wyjmowaniu rożna, użyć przeznaczonego do tego celu uchwytu. Blachę do pieczenia i kratkę grilla zawsze

należy kłaść na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

- Po zakończeniu pracy ustawić pokrętko temperatury w pozycji **●**.
- 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
Ciasta	150°C 	50-60 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 ścierających, ani aerozoli do czyszczenia piekarników i kuchenek.
  - Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
  - Blachę, kratkę, rożen i zaczepy można myć w gorącej wodzie z delikatnym detergentem lub w zmywarce do naczyń.
  - Przed myciem płyty kamionkowej do pizzy odczekać aż zupełnie ostygnie. Wszelkie resztki żywności można zeskrobać drewnianą łopatką. Ponieważ powierzchnia płyty jest porowata, pojawiają się odbarwienia w wyniku kontaktu z żywnością jest zjawiskiem normalnym. Jeżeli podczas czyszczenia płyta była płukana w wodzie, zadbać o to by przed ponownym użyciem była ona zupełnie sucha. Prawidłowy efekt pieczenia uzyskuje się tylko na zupełnie suchej płycie.
  - 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, οπωσδήποτε διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες 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. Διακόπτης 6 θέσεων
3. Χρονοδιακόπτης
4. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
5. Ενδεικτική λυχνία
6. Λαβή πόρτας
7. Ταψί με λαβή
8. Διάταξη λαβής σούβλας
9. Άκρο σούβλας (σύνδεση σε μονάδα κίνησης)
10. Εσοχές για τη διάταξη λαβής σούβλας
11. Άκρο σούβλας (αδρανές)
12. Πλάκα πίτσας
13. Λαβή σχάρας
14. Δίσκος συλλογής σταγόνων
15. Θερμαντικό στοιχείο
16. Σχάρα
17. Περιστρεφόμενη σούβλα
18. Βελόνες συγκράτησης φαγητού

**Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας**

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για 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 βεβαιώνετε πάντα ότι ο δίσκος συλλογής σταγόνων είναι σωστά προσαρμοσμένος κάτω από τα θερμαντικά στοιχεία.
- 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.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Πρέπει να υπάρχει πάντοτε επαρκής εξαερισμός. Μην ακουμπάτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και φροντίζετε να τηρούνται οι ακόλουθες ελάχιστες αποστάσεις:  
Πλευρές: 12 εκ.  
Όπισθεν: 12 εκ.  
Επάνω: 12 εκ.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από λεκέδες. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, γυμνή φλόγα ή εύφλεκτο ατμό.
- **Προσοχή!** Η πλάκα πίτσας θερμαίνεται υπερβολικά κατά τη χρήση, ενώ θα ψυχθεί πολύ αργά μόνο μετά από την απενεργοποίηση της συσκευής και την αποσύνδεσή της από την κεντρική ηλεκτρική παροχή. Υπάρχει σοβαρός κίνδυνος για εγκαύματα σε περίπτωση επαφής.
- Πάντα να αφήνετε την πλάκα πίτσας να ψύχεται εντελώς πριν τη βγάλετε από τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλο παρόμοιο υλικό μεταξύ της σχάρας και της πλάκας για πίτσα. Τοποθετήστε την πλάκα απευθείας επάνω στη σχάρα.
- Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με πολύ καυτές επιφάνειες.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- **Φροντίζετε 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 και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίζετε 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 6 θέσεων**



-  Άνω θέρμανση
-  Άνω και κάτω θέρμανση
-  Άνω θέρμανση με λειτουργία μεταγωγής θερμού αέρα
-  Άνω και κάτω θέρμανση με λειτουργία μεταγωγής θερμού αέρα
-  Άνω θέρμανση με περιστρεφόμενη σούβλα
-  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 . Για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα, περιστρέψτε το διακόπτη στη θέση .

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 .

### Περιστρεφόμενη σούβλα

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

– Πριν χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, να φροντίζετε πάντα η σχάρα να είναι σωστά τοποθετημένη σε μία από τις ράγες οδήγησης.

● Όταν το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε τοποθετηθεί στη σούβλα, βεβαιωθείτε ότι δεν μπορεί να έρθει σε επαφή με τα άνω θερμαντικά στοιχεία και το ταψί. Εξασφαλίστε επαρκείς αποστάσεις.

– Τρυπήστε με τη σούβλα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε, φροντίζοντας η σούβλα να μη διαπερνά από το κέντρο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι το φαγητό απέχει αρκετά από το ταψί, το εσωτερικό του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία. Τώρα, ασφαλίστε το φαγητό στο κέντρο της σούβλας με τις βελόνες συγκράτησης.

– Κάθε μέρος που προεξέχει (π.χ. οι φτερούγες του κοτόπουλου) θα πρέπει να συγκρατηθεί με μια οδοντογλυφίδα, λίγο σπάγκο ή 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 διάταξη λαβής. Βεβαιωθείτε ότι οι οδοντώσεις της διάταξης λαβής ταιριάζουν στις αντίστοιχες εσοχές στη σούβλα.

- Ολισθήστε το άκρο της σούβλας με τη σύνδεση μονάδας κίνησης στη μονάδα κίνησης (βλ. Εικόνα II).

- Τοποθετήστε το αδρανές άκρο της σούβλας στο στήριγμα συγκράτησής του που βρίσκεται στην απέναντι πλευρά (βλ. Εικόνα I).

- Για να αφαιρέσετε την περιστρεφόμενη σούβλα, ακολουθήστε τα βήματα αυτά με αντίστροφη σειρά.

### Πλάκα πίτσας

– Να τοποθετείτε πάντα την πλάκα πίτσας στο κέντρο της σχάρας πριν εισάγετε τη σχάρα στη συσκευή.

– Προθερμάνετε τη συσκευή στην απαιτούμενη θερμοκρασία όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Λειτουργία*.

– Για μερικές προμαγειρεμένες πίτσες από ιδιαίτερα ελαφριά ζύμη, η φάση προθέρμανσης θα πρέπει να είναι πιο σύντομη. Αυτό γίνεται για να μην πάρει πολύ γρήγορα χρώμα το κάτω στρώμα της ζύμης.

– Μετά από την προθέρμανση, ανοίξτε την πόρτα και χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να τοποθετήσετε την πίτσα στο κέντρο της πλάκας. Η πίτσα θα πρέπει να είναι λίγο μικρότερη από την πλάκα ώστε να υπάρχει ελεύθερος χώρος γύρω από αυτήν.

– Η πίτσα είναι έτοιμη όταν έχει λιώσει

το τυρί και είναι ελαφρώς καφέ το κάτω μέρος της ζύμης. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για την αφαίρεση της ζύμης και το σεβρίσμά της.

### **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**

- Καθαρίστε τη συσκευή (βλ. *Γενικός καθαρισμός και φροντίδα*) και βγάλτε όλο το υλικό συσκευασίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφήστε την να θερμανθεί για 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.
- Αν χρησιμοποιείτε την πλάκα πίτσας, θα πρέπει να την τοποθετήσετε απευθείας στη σχάρα.
- 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, να χρησιμοποιείτε τη λαβή ταψιού 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 **●**.
- Βγάλτε το φις 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 (περιστροφόμενη 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
Κέικ, γλυκά	150°C 	50-60 λεπτά

- Αφήστε την πλάκα πίτσας να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε. Μπορείτε να αφαιρέσετε με ξύσιμο τυχόν υπολείμματα φαγητού με μια ξύλινη σπάτουλα. Είναι φυσιολογικό να συμβεί αποχρωματισμός ως αποτέλεσμα της επαφής με το φαγητό επειδή η επιφάνεια είναι πορώδης. Σε περίπτωση που πλύνετε την πλάκα με νερό κατά τη διαδικασία καθαρισμού, βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνή πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά. Τα βέλτιστα αποτελέσματα ψησίματος εξασφαλίζονται μόνο με μια τελείως στεγνή πλάκα.
- 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.

#### Απορριψη



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 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 ή σε ένα πλυντήριο πιάτων.

## Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия пользователь должен внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации.

## 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. Шестипозиционный переключатель
3. Таймер
4. Шнур питания с вилкой
5. Индикаторная лампочка
6. Ручка дверцы
7. Противень с ручкой
8. Ручка вертела в сборе
9. Концевая часть вертела (для присоединения к приводу)
10. Вырезы для ручки вертела
11. Концевая часть вертела (свободная)
12. Плита для пиццы
13. Ручка решетки-гриль
14. Поддон для крошек
15. Нагревательный элемент
16. Решетка-гриль
17. Вращающийся вертел
18. Держатели продукта

## Правила безопасности

- 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.
- Это устройство 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.
- 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.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока

- лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Оставьте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
  - **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Ребенок может надеть пакет на голову и задохнуться!
  - Необходимо всегда обеспечивать достаточную вентиляцию. Не кладите на аппарат никаких предметов; следите за тем, чтобы аппарат находился на следующем минимальном удалении от стены или от любого другого предмета:
    - сбоку: на 12 см;
    - сзади: на 12 см;
    - сверху: на 12 см.
  - Не устанавливайте устройство и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавеси и другие воспламеняемые материалы
  - Во время работы устройство должно стоять на жаропрочной поверхности, устойчивой к брызгам и пятнам. Не устанавливайте устройство на горячие поверхности или около них или у открытого пламени или воспламеняющихся паров.
  - **Будьте осторожны!** Плита для пиццы при работе прибора сильно нагревается и после выключения прибора и отсоединения его от сети остывает очень медленно. При любом прикосновении к ней можно получить сильный ожог.
  - Прежде чем снять плиту для пиццы с прибора, дайте ей достаточно остыть.
  - **Внимание!** Не помещайте алюминиевую фольгу или любой другой подобный материал между решеткой-грилем и плитой для пиццы. Кладите плиту прямо на решетку.
  - Следите за тем, чтобы шнур питания не соприкасался с нагревающейся







поверхностью 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 провод, а только за вилку.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- 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 шестипозиционного переключателя



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

конвекции горячего воздуха и вращающимся вертелом

Нагревательные элементы начнут нагреваться только после установки таймера.

### Таймер


Таймер может использоваться как для выбора определенного времени приготовления (до 60 минут), так и для непрерывных режимов приготовления.

Для выбора непрерывного режима, поверните переключатель таймера против часовой стрелки в положение . Для выключения устройства поверните переключатель в положение .

Для предварительного программирования времени приготовления, поверните переключатель таймера по часовой стрелке на отметку желаемого времени приготовления.

Чтобы задать время менее 10 минут, сначала установите таймер на более продолжительное время, а затем медленно поворачивайте его назад до установки на нужное время. После истечения установленного времени раздастся звуковой сигнал, означающий, что элементы отключились.

### Индикаторная лампочка

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

### Вращающийся вертел

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

– Перед использованием вращающегося вертела обязательно проверьте, чтобы противень был правильно вставлен в одну из направляющих.

● При насаживании приготавливаемой пищи на вертел следите за тем, чтобы она не касалась верхних нагревательных элементов или противня, то есть обеспечьте между ними достаточный зазор.

– Насадите пищу таким образом, чтобы вертел проходил по ее середине. Это нужно для того, чтобы пища находилась на достаточном удалении от противня, внутренней поверхности печи и нагревательных элементов. После этого закрепите пищу по центру вертела при помощи держателей.

– Скрепите выступающие из противня части пищи (например, крылышки цыпленка) зубочисткой, ниткой или чем-то подобным. Теперь они не будут выступать или свешиваться через края противня в процессе готовки.

– *Установка и извлечение вращающегося вертела:*

- После надежного закрепления пищи, присоедините вертел в ручке. Убедитесь, что выступы на ручке вошли в соответствующие выемки на вертеле.

- Вставьте концевую часть вертела для присоединения к приводу в отверстие (см. илл. II).

- Вставьте свободный конец вертела в крепежную скобу на другой стороне (см. илл. I).

- Чтобы извлечь вращающийся вертел, выполните эти действия в обратном порядке.

### Плита для пиццы

– Всегда ставьте плиту для пиццы на середину решетки перед установкой решетки в прибор.

– Разогрейте прибор до требуемой температуры, как описано в разделе *Эксплуатация*.

– При выпечке некоторых видов полуфабрикатной пиццы, приготовленной из очень легкого теста, время разогрева может быть

- сокращено; это делается для того, чтобы не допустить слишком быстрого поджаривания нижнего слоя теста пиццы.
- После разогрева откройте дверцу печи и поместите пиццу в центр плиты при помощи лопаточки. Пицца должна быть немного меньше плиты, чтобы вокруг нее оставалось свободное пространство.
  - Пицца будет готова, как только расплавится ее сырный верх и подрумянится нижняя часть. Чтобы снять и подать пиццу к столу, пользуйтесь лопаточкой.

### **Включение**

- Удалите весь упаковочный материал и очистите устройство (см. раздел **Общее обслуживание и чистка**).
- Перед использованием устройства первый раз прогрейте его в течение 15 минут, включив оба нагревательных элемента. При первом включении устройства может появиться слабый запах. Это нормальное явление, которое продолжается короткое время. Обеспечьте достаточную вентиляцию.

### **Эксплуатация**

- Прежде чем приступить к использованию прибора, убедитесь, что поддон для крошек установлен в нужном положении под нижним нагревательным элементом.
- Прогрейте устройство в течение нескольких минут с закрытой дверцей, используя оба элемента. Установите регулятор температуры на требуемую температуру нагрева, а таймер - на нужное время.
- Поместите продукты для готовки на решетку-гриль, на противень или же на вращающийся вертел. При готовке продуктов с большим содержанием жира или влаги, используйте противень, чтобы предотвратить попадание жира или влаги внутрь

устройства.

- Если Вы используете плиту для пиццы, ставьте ее прямо на решетку-гриль.
- Закройте дверцу, установите регулятор температуры на необходимый уровень, и используйте ручку таймера, чтобы выбрать необходимый период времени приготовления, или непрерывный режим приготовления.
- Для запекания или жарки в верхней части прибора, используйте верхний и 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 непрерывный режим, установите переключатель таймера в положение **○**.
- После использования прибора всегда открывайте горячую стеклянную дверцу только за ручку. При извлечении противня или решетки пользуйтесь ручкой противня из комплекта поставки. Для снятия вращающегося вертела также пользуйтесь его ручкой. Всегда ставьте противень и решетку-гриль на теплостойкую поверхность.
- После завершения приготовления, всегда поворачивайте регулятор температуры в положение **●**.
- Выньте штепсельную вилку из розетки.

### **Время приготовления**

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

Продукт	Температурная уставка	Время жарки/ приготовления
Цыпленок (на вертеле)	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
Торты, пирожные	150°C 	50-60 мин

### Общее обслуживание и чистка

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство и не погружайте его в воду.
- Не применяйте для чистки печей абразивные материалы, сильнодействующие моющие средства или спреи.
- Снаружи корпус можно протереть влажной безворсовой тканью.
- Противень, решетку-гриль, вертел и держатели продукта можно мыть в горячей воде с применением мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.
- Перед тем как приступить к чистке плиты для пиццы, дайте ей полностью остыть. Оставшуюся пищу можно соскрести деревянной лопаточкой.

Так как плита пористая, то ее обесцвечивание при контакте с пищей является нормальным явлением.

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

- 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 пункты сбора специального 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

Dancel 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 &

Gabirini 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**