www.severin.com

SEVERIN

TASTEFUL TECHNOLOGY



TO 2058

DE	Gebrauchsanweisung	Toastofen	4
GB	Instructions for use	Rotisserie toast oven	11
FR	Mode d'emploi	Mini four rôtissoire	17
NL	Gebruiksaanwijzing	Roosterspit/oven	24
ES	Instrucciones de uso	Mini Horno Tostador-Asador	31
IT	Manuale d'uso	Fornetto con girarrosto	38
DK	Brugsanvisning	Toastovn med roterende grillspyd	45
SE	Bruksanvisning	Grillugn med roterande spett	51
FI	Käyttöohje	Grilliuuni	57
PL	Instrukcja obsługi	Piekarnik z opiekaczem i rożnem	63
GR	Οδηγίες χρήσεως	Φουρνάκι με ψησταριά	70
RU	Руководство по эксплуатации	Ростер	77

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

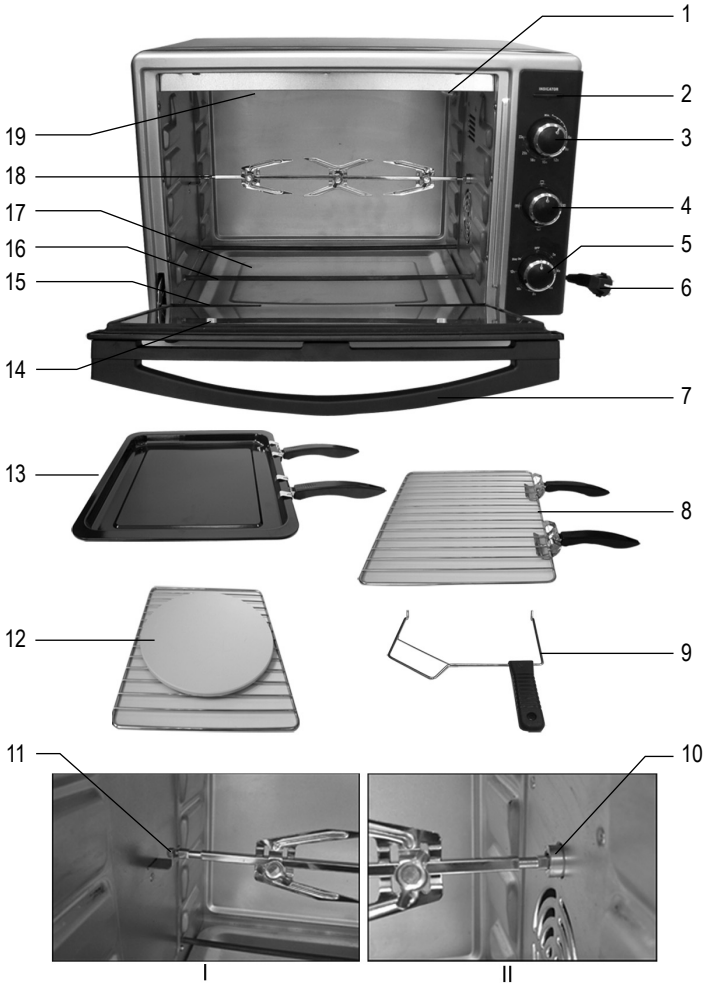
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
I
II

Toastofen

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

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

Aufbau
1. Backraumlampe
2. Kontrollleuchte
3. Temperaturregler
4. 4-Stufen-Schalter
5. Timer
6. Anschlussleitung mit Netzstecker
7. Türgriff
8. Backrost mit Griffen
9. Drehspießgriff
10. Aufnahme Antriebsseite
11. Aufnahme Lagerung
12. Pizzastein auf Backrost
13. Backblech mit Griffen
14. Schrauben für Glasscheibe
15. Führungsschienen für Glasscheibe
16. Untere Heizelemente
17. Krümelblech
18. Drehspieß mit Befestigungsklammern
19. Obere Heizelemente

Sicherheitshinweise

-  **Achtung!** Während des Betriebes des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!
- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Nach der Benutzung muss

das Gerät gereinigt werden. Hinweise dazu bitte dem Abschnitt ‚*Reinigung und Pflege*‘ entnehmen.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Berühren Sie nicht die offenliegenden Heizelemente.
- Das Krümelblech muss unbedingt bei jedem Gebrauch unter den Heizelementen liegen!
- Überhitzte Öle und Fette können sich leicht entzünden. Daher darauf achten, dass kein Fett, z.B. durch ein überfülltes Backblech, auf die eingeschalteten Heizelemente tropft.
- Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Das Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät

gelegt werden und zu den Wänden müssen folgende Abstände eingehalten werden:
Seitlich: 12 cm
Hinten: 12 cm
Oben: 30 cm

- Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.
- Die Aufstellfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.
- Der Pizzastein wird sehr heiß und kühlt auch nur sehr langsam ab, nachdem das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen wurde. Verbrennungsgefahr bei Berührung!
- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor er aus dem Gerät entnommen wird.
- Keine Alufolie oder Ähnliches zwischen Backrost und Pizzastein legen. Den Pizzastein immer direkt auf den Backrost legen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- **Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen,**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung des Gerätes.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.

Temperaturregler
Mit Hilfe des Reglerknebels kann die gewünschte Temperatur gewählt werden.

4-Stufen-Schalter
- Oberhitze
- Ober- und Unterhitze mit Umluft
- Unterhitze
- Oberhitze mit Drehspieß

Die Heizelemente werden erst nach Betätigung des Timers eingeschaltet.

Timer
Mit dem Timer kann eine bestimmte Einschaltdauer (max. 120 Minuten) oder der Dauerbetrieb eingestellt werden.
Für den Dauerbetrieb drehen Sie den Knebel gegen den Uhrzeigersinn auf die Position ON. Zum Abschalten des Gerätes drehen Sie den Knebel zurück auf die Position OFF.

Wenn Sie eine bestimmte Zeit einstellen wollen, drehen Sie den Knebel im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit. Zum Einstellen von Zeiten kleiner als 20 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 OFF gedreht, erlischt die Kontrollleuchte.

Drehspieß
Beim Drehspieß wird nur mit der Oberhitze gegart.
- Beachten Sie bei der Bestückung des Drehspießes, dass die oberen und unteren Heizelemente nicht berührt werden bzw. das Gargut einen ausreichenden Abstand dazu hat.
- Das Gargut in der Mitte mit dem Drehspieß durchstechen, damit es einen gleichmäßigen Abstand zu den Gehäusewänden und den Heizelementen hat. Anschließend mit den Befestigungsklammern das Gargut in der Mitte des Drehspießes fixieren.
- Um zwei kleinere Garstücke zu befestigen, kann die Klammer mit den vier Spitzen in die Mitte des Spießes gesteckt werden.
- Abstehende Teile des Gargutes (z.B. Flügel beim Hähnchen) mit einem Zahnstocher, einem Faden oder ähnlichem fixieren, damit sie sich nicht lösen können.
- *Einsetzen und Entnahme des Drehspießes:*
  - Bestückten Drehspieß auf den Drehspießgriff legen. Beachten Sie, dass der Drehspieß sicher auf dem Drehspießgriff aufliegt.
  - 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

ca. 10 Minuten aufheizen. Dabei kann ein leichter Geruch entstehen, der sich jedoch nach kurzer Zeit verliert. Daher für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster und Balkontüren sorgen.

Bedienung

- Kontrollieren Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob das Krümelblech unter den Heizelementen der Unterhitze liegt.
- Heizen Sie den Backraum mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze bei geschlossener Tür einige Minuten auf. Drehen Sie dazu den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Aufheizzeit.
- Bestücken Sie den Backrost. Benutzen Sie bei fetthaltigem oder feuchtem Gut das Backblech, damit kein Fett oder Flüssigkeit in das Gerät tropft.
  Bei Benutzung des 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.
- 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.
- Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausschalten möchten, drehen Sie den Timer auf die Position **OFF**.
- Benutzen Sie nur den Türgriff beim Öffnen der heißen Glastür. Verwenden Sie die Backblechgriffe bei der Entnahme des Backbleches und des Backrostes bzw. den Drehspießgriff zur Entnahme des Drehspießes. Das heiße Backblech/-rost nur auf eine wärmebeständige Unterlage stellen.
- Ziehen Sie nach Beendigung der Speisenzubereitung den Netzstecker.

Garzeiten

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

Speise	Temperatur / Schaltstufe	Garzeit
Hähnchen (Drehspieß)	180°C	60 Min.
Pizza (tiefgekühlt)	200°C	9-10 Min.
Toast Hawaii	220°C	10-14 Min.
Baguette (tiefgekühlt)	200°C	14-15 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.

- Nach der Zubereitung eines Hähnchens muss das gegebenenfalls auf das untere Heizelement getropfte Fett mit einem feuchten Tuch entfernt werden.
- Backblech, Backrost, Drehspieß und Befestigungsklammern können mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Krümelblech kann zur Reinigung entnommen werden. Größere Mengen an Fett auf dem Blech sollten zunächst mit einem Küchentuch aufgesogen werden. Nach der Reinigung das Krümelblech unbedingt wieder unter die Heizelemente legen.
- Den Pizzastein vollständig abkühlen lassen. Eventuelle Speisereste können mit einem Holzschaber entfernt werden. Da der Pizzastein eine poröse Oberfläche hat, sind Verfärbungen durch die Speisen normal.
  Wenn der Stein zur Reinigung mit Wasser abgespült wird, diesen vor der nächsten Benutzung vollständig trocknen lassen. Nur mit einem trockenen Stein wird ein optimales Backergebnis erzielt.
- Die innere Scheibe der Glastür kann zur leichteren Reinigung abgenommen werden. Dazu die beiden Schrauben lösen und die Glasscheibe abnehmen. Reinigen und gut abtrocknen. Zum Wiedereinsetzen die Scheibe zwischen die Führungsschienen an der Glastür setzen. Bitte beachten, dass die Scheibe oberhalb der mittleren und unterhalb der beiden äußeren Führungsschienen liegt. Schrauben wieder festschrauben.

Wechseln der Backraumlampe
Ist die Backraumlampe defekt, kann sie ausgetauscht werden. Die Lampenabdeckung ab- und die Lampe herausschrauben. Eine handelsübliche Backofenlampe E14 mit 15-25 Watt ein- und die Lampenabdeckung aufschrauben.

Ersatzteile und Zubehör
Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service / Ersatzteil-Shop*“ bestellt werden.

Entsorgung

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

Garantie
Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Rotisserie toast oven

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

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

Familiarisation
1. Interior light
2. Indicator lamp
3. Temperature control knob
4. 4-position switch
5. Timer
6. Power cord with plug
7. Door handle
8. Baking rack with handles
9. Spit handle assembly
10. Spit end-piece (drive unit connection)
11. Spit end-piece (idle)
12. Pizza stone on baking rack
13. Baking tray with handles
14. Screws for inner glass plate
15. Guide slots for inner glass plate
16. Lower heating elements
17. Crumb tray
18. Rotating spit with holding clamps
19. Upper heating elements

Important safety instructions

-  **Warning:** The door as well as the accessible surfaces of the appliance become hot during operation. Burns can occur from touching the hot parts!
- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid any risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it in a liquid.
- Always clean the appliance after use. For detailed

information, please refer to the section *Cleaning and care*.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Do **not** touch the heating elements.
- Before the appliance is used, the crumb tray must be fitted in its proper position under the lower heating elements.
- Overheated oil or fat may ignite. Therefore do not overfill the baking tray; this will prevent fat from dripping onto the heating elements below.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not use the appliance outdoors.
- Sufficient ventilation must be ensured at all times. Do not place any objects on the unit, and make sure that the following minimum distances from any wall or other object are maintained:

Side: 12 cm
Rear: 12 cm
Top: 30 cm

- The unit must not be installed inside a cupboard; when positioning the unit, also ensure that it is not placed directly underneath a shelf or any other similar object.
- The feet on the base of the unit must not be removed.
- Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or any inflammable materials.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. Do not position the appliance on or near hot surfaces, open flames or inflammable vapours.
- **Caution:** The pizza stone becomes very hot during use, and will only cool down very slowly after the appliance has been switched off and disconnected from mains power. There is a severe danger of burns in any case of contact.
- Always let the pizza stone cool down completely before it is removed from the appliance.
- **Caution:** Do not place aluminium foil or anything similar between the grill rack and the pizza stone. Place the stone directly onto the rack.
- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
- Do not let the power cord hang free.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket**
  - **after use, as well as**
  - **in cases of malfunction, and**
  - **during cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
  - in bed-and breakfast type environments.

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

4-position switch settings
- Upper heat
- Upper heat and lower heat with hot-air convection
- Lower heat
- Upper heat with rotating spit

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

Timer
The timer can be used for selecting either a certain cooking time (up to 120 minutes) or continuous operation.
For continuous operation, turn the timer knob anti-clockwise to the position ON. To turn the appliance off, turn the timer knob back to position OFF.
To programme a time, turn the timer knob clockwise to the desired value.
To set a time of less than 20 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 OFF.

Rotating spit
When using the rotating spit, only the upper heating function is used.
- When the food to be cooked is put onto the spit, make sure that it does not come into contact with the upper or lower heating elements; ensure sufficient distance.
- Pierce the food to be cooked on the spit, making sure that the spit goes through the middle. This is to ensure that the food does not go to near the interior walls or the heating elements. Use the holding clamps to secure the food in the centre of the spit.
- To fasten two smaller pieces of food, the bracket with the four prongs may be fitted to the centre of the spit.
- Any parts sticking out (e.g. wings of a chicken) should be held in with a tooth-pick, a piece of string or other suitable means. This ensures that no part of the food can protrude or come off during the cooking process.
- *Inserting and removing the rotating spit:*
  - Once the food has been securely attached, place the spit onto the handle assembly. Ensure that the spit is safely supported in the recesses in the handle.
  - Slide the spit end-piece with the drive unit connection into the drive unit (see picture **II**).
- Place the idle end of the spit into its holding bracket on the opposite side (see picture **I**).
  - To remove the rotating spit, follow these steps in reverse order.

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 *Cleaning and care*) and remove any packing materials completely.
- Before using the appliance for the first time, let it heat up for 10 minutes with both heating elements on. When the appliance is switched on for the first time, a slight smell may be emitted. This is normal and will only last for a very short time. For that reason, adequate

ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.

Operation

- Before using the appliance, make sure that the crumb tray is fitted in its proper position underneath the lower heating element.
- Pre-heat the oven compartment for several minutes with the door closed, using both heating elements. Set the temperature control knob to the required level and use the timer control knob to select the desired pre-heating time.
- Place the food to be cooked on the baking rack. When cooking food containing fat or moisture, use the baking tray to stop any dripping into the interior of the appliance. If the pizza stone is used, it should be placed straight onto the grill rack.
- Close the door, set the temperature control knob to the required level and use the timer knob to select the desired cooking time.
- For overhead baking or grilling, either the upper or the upper and lower elements may be selected.
- The switch settings (upper heat/lower heat) may be changed during the cooking process.
- After the pre-programmed cooking time has elapsed, the timer will automatically switch off the heating elements.
- To switch off the appliance earlier, set the timer to position **OFF**.
- Always use the door handle to open the hot door after use. When removing the baking tray or rack, use the handles provided. Likewise, when removing the spit, the spit handle must be used. Always place the baking tray and rack on a heat-resistant surface.
- Remove the plug from the wall socket after use.

Cooking times

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

Food	Temperature / setting	Grilling/ cooking time
Chicken (rotating spit)	180°C	60 mins.
Pizza (deep-frozen)	200°C	9-10 mins.
Toast Hawaii	220°C	10-14 mins.
Baguette (deep-frozen)	200°C	14-15 mins.

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- To avoid any risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it in a liquid.
- 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.
- After cooking a chicken, ensure that any fat that may have dripped onto the lower heating elements is completely removed using a damp cloth.
- The baking tray, baking rack, spit and

holding clamps may be cleaned using hot water and a mild detergent, or in a dish-washer.

- The crumb tray may be taken out for cleaning. Any large accumulation of fat in the tray should first be cleaned up with a paper towel. Make sure that the tray is refitted in its proper position under the heating elements.
- 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.
- The inner glass plate of the door may also be removed for cleaning. Loosen the two screws and pull the glass plate out, cleaning and drying it thoroughly afterwards. To replace, fit it between the guide slots in the glass door, ensuring that it is properly located above the centre guide slots and below the two outer slots. Retighten the screws.

Changing the interior lamp bulb

A defective bulb may be replaced. Remove the screws and take off the lamp cover. Replace the defective bulb with a commercially available type E14 (15-25 W), and refit the cover.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

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

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Mini four rôtissoire

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

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

Familiarisez-vous avec votre appareil
1. Eclairage intérieur
2. Témoin lumineux
3. Sélecteur de température
4. Commutateur 4 positions
5. Minuterie
6. Cordon d'alimentation avec fiche
7. Poignée de la porte
8. Grille avec poignées
9. Palier de poignée du tournebroche
10. Embout du tournebroche (connexion du régulateur)
11. Embout du tournebroche (libre)
12. Pierre à pizza sur grille de cuisson
13. Plaque avec poignées
14. Vis pour plaque en verre intérieure
15. Palier de guidage pour plaque en verre intérieure
16. Résistance inférieure
17. Plat ramasse-miettes
18. Tournebroche avec broches de maintien
19. Résistance supérieure

Importantes consignes de sécurité

-  **Attention!** La porte et les surfaces accessibles de l'appareil deviennent très chaudes, danger de brûlures!
- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.

- Nettoyez toujours l'appareil après utilisation. Pour des informations plus détaillées, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- **Ne touchez** pas aux résistances.
- Avant d'utiliser l'appareil, le plat ramasse-miettes doit être installé correctement sous la résistance inférieure.
- L'huile ou la graisse trop chaude peut s'enflammer. Par conséquent, ne remplissez pas trop la plaque de cuisson; ceci afin que l'huile ou la graisse ne goutte pas sur la résistance en-dessous.
- Ne laissez pas l'appareil en

fonctionnement sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Une aération suffisante doit être constamment assurée. Ne placez aucun objet sur l'appareil et veillez à ce que les distances minimales suivantes soient respectées entre l'appareil et le mur ou tout autre objet:
  Côtés: 12 cm
  Arrière: 12 cm
  Hauteur: 30 cm
- L'appareil ne doit pas être installé dans une armoire. Evitez aussi, au moment de mettre l'appareil en place, de l'installer directement sous une armoire ou tout autre objet analogue.
- Les pieds de l'appareil ne doivent pas être enlevés.
- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, buffets ou autres matériaux inflammables.
- Posez l'appareil sur une surface plate et résistante aux éclaboussures. Ne le posez pas sur une surface chaude, comme une cuisinière, ou près d'une flamme.
- **Attention :** La pierre à pizza devient très chaude pendant l'utilisation en ne refroidit que très lentement après l'arrêt de l'appareil et sa déconnexion du secteur. Il existe un risque extrême de brûlure en cas de contact avec celle-ci.
- Laissez toujours la pierre à pizza complètement refroidir avant de la retirer de l'appareil.
- **Attention :** Ne placez aucun papier aluminium ou autre produit similaire entre la grille et la pierre à pizza. Placez la pierre directement sur la grille.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- **Eteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur**
  - **après l'emploi,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Pour débrancher le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le câble mais servez-vous de la fiche.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.

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

Les 4 positions de réglage du commutateur
- Résistance supérieure
- Résistance supérieure et chaleur inférieure à convection
- Résistance inférieure
- Résistance supérieure avec 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 120 minutes) ou un fonctionnement continu.
Pour un fonctionnement continu, tournez le bouton de réglage de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position ON. Pour éteindre l'appareil, tournez à nouveau le bouton de réglage de la minuterie sur la position OFF.
Pour programmer un temps de cuisson, tournez le bouton de réglage de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps désiré.
Pour déterminer un temps de cuisson de moins de 20 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 OFF.

Tournebroche
Seule la fonction résistance supérieure est utilisée avec le tournebroche.
- Lorsque les aliments à cuire sont placés sur le tournebroche, assurez-vous qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances supérieure et inférieure ; laissez une distance suffisante.
- Percez les aliments à cuire au tournebroche, en vous assurant que le tournebroche les traverse bien au milieu. Ceci afin d'assurer que les aliments n'entrent pas en contact avec les parois intérieures ou les résistances. Maintenez les aliments en place, au milieu du tournebroche, avec les broches.
- Pour immobiliser deux morceaux d'aliments plus petits, la broche à quatre fourches peut être fixée au milieu du tournebroche.
- Fixez toutes les parties qui dépassent (par ex. les ailes d'un poulet) afin d'éviter qu'elles ne se détachent durant la cuisson.
- *Pour mettre le tournebroche en place et le retirer:*
  - Une fois que les aliments sont fixés sur le tournebroche, placez celui-ci sur le palier de poignée. Assurez-vous que le tournebroche repose bien dans les encoches sur la poignée. .
  - Glissez l'embout avec la connexion du régulateur dans le régulateur (voir Fig. **II**).
- Placez l'autre extrémité dans le support de l'autre côté (voir Fig. **I**).
  - Pour retirer le tournebroche, faites l'inverse.

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 contenues dans le paragraphe *Entretien et nettoyage* et éliminez tous les résidus éventuels de l'emballage.
- Faites chauffer le commutateur supérieur et inférieur à vide pendant 10 minutes environ. L'appareil dégagera une odeur typique de neuf qui se dispersera rapidement. Pour cette raison, assurez-vous que la ventilation est adéquate en ouvrant les fenêtres et les porte-fenêtres.

Utilisation
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le plat ramasse-miettes est correctement installé sous la résistance inférieure.
- Préchauffez le four avec les deux résistances pendant quelques minutes en gardant la porte fermée. Réglez le thermostat à la température requise et choisissez le temps de préchauffage requis à l'aide du bouton de réglage de la minuterie.
- Placez les aliments à cuire sur la grille. Il est préférable de cuire les aliments gras ou juteux dans la poêle, afin d'éviter que la graisse ou le jus ne s'infiltre dans l'appareil.
  Lorsque la pierre à pizza est utilisée, elle doit être posée directement sur la grille de cuisson.
- Refermez la porte, réglez le thermostat à la température souhaitée et choisissez le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la minuterie.
- Pour griller ou gratiner, vous pouvez enclencher la résistance supérieure ou les deux résistances, supérieure et inférieure.
- Les niveaux de cuisson peuvent être changés pendant la cuisson.
- Dès que le temps de cuisson présélectionné est écoulé, les résistances s'éteignent automatiquement.
- Pour éteindre l'appareil avant la fin du temps programmé, réglez la minuterie sur OFF.
- Utilisez toujours la poignée pour ouvrir la porte en fin de cuisson. Lorsque vous retirez la plaque de cuisson ou la grille, utilisez les poignées fournies. De même, utilisez la poignée adéquate pour retirer le tournebroche. Posez toujours la plaque ou la grille sur une surface résistant à la chaleur.
- Débranchez la fiche de la prise murale après utilisation.

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

Aliment	Température / réglage	Temps de grillage/ cuisson
Poulet (tournebroche)	180°C 	60 mn.
Pizza (surgelée)	200°C	9-10 mn.
Toast Hawaii	220°C	10 -14 mn.
Baguette (surgelée)	200°C	14-15 mn.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou durs, ni de bombes décape-four.
- Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.
- Après la cuisson d'un poulet, assurez-vous que toute graisse ayant pu goutter sur la résistance inférieure est entièrement nettoyée avec un chiffon humide.
- La plaque de cuisson, la grille, le tournebroche et les broches se nettoient avec de l'eau chaude et un détergent doux, ou peuvent être mis au lave-vaisselle.
- Le plat ramasse-miettes peut être retiré pour être nettoyé. Toute accumulation importante de graisse dans le plat doit être d'abord nettoyée avec du papier absorbant. Assurez-vous que le plat est correctement replacé sous la résistance.
- Laissez refroidir complètement la pierre à pizza avant de la nettoyer. Toute trace d'aliments peut être retirée à l'aide d'une spatule en bois. La décoloration de la surface au contact des aliments, due à sa porosité, est normale.
  Si le nettoyage a nécessité un rinçage à l'eau, assurez-vous que la pierre est complètement sèche avant de la réutiliser. Seule une pierre totalement sèche assure une cuisson optimale.
- La plaque en verre intérieure de la porte peut également être retirée pour être nettoyée. Dévissez les deux vis et retirez la plaque en verre, nettoyez-la et séchez-la ensuite soigneusement. Pour la remettre en place, positionnez-la entre les paliers de guidage de la porte vitrée en vous assurant qu'elle est correctement posée au-dessus du palier de guidage central et au-dessous des deux paliers de guidage externes. Revissez les vis.

Changer l'ampoule de l'éclairage intérieur

Une ampoule défectueuse peut être remplacée. Dévissez les vis et retirez le couvercle de la lampe. Remplacez l'ampoule défectueuse par une ampoule de type E14 (15-25 W) disponible dans le commerce et replacez le couvercle.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

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

Roosterspit/oven

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

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

Beschrijving
1. Binnenverlichting
2. Controlelampje
3. Temperatuur regelknop
4. 4-standenschakelaar
5. Tijdklok
6. Netsnoer met stekker
7. Deurhandel
8. Grillrek met handgrepen
9. Handgreep voor spit
10. Eindstuk spit (aandrijving)
11. Eindstuk spit (vrijloop)
12. Pizza steen op grillrek
13. Bakplaat met handgrepen
14. Schroeven voor de binnenste glasplaat
15. Geleidingssleuven voor de binnenste glasplaat
16. Onderste verwarmingselementen
17. Kruimellade
18. Draaispit met klemmen
19. Bovenste verwarmingselementen

Belangrijke veiligheids instructies

-  **Wees erg voorzichtig:** De deur en de toegankelijke oppervlakken van dit apparaat worden erg heet tijdens gebruik. Verbranding kan plaatsvinden bij het aanraken van hete onderdelen.
- Om risico's te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het netsnoer alleen uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparatie nodig is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat het schoonmaakt wordt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen

schoonmaken of onderdompelen.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon. Raadpleeg voor uitgebreide informatie de paragraaf *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe tijdklok of een aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat in geen geval schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten, tenzij onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het netsnoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen uit de nabijheid van inpakmateriaal, omdat deze een bron van gevaar zijn, bijv. voor verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer, evenals elk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten gecontroleerd worden. In geval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs een onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- De verwarmingselementen **niet** aanraken.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt, moet

de kruimellade in de juiste positie onder de onderste verwarmingselementen geplaatst worden.

- Oververhitte olie of vet kan ontbranden. Vul daarom de bakplaat niet te vol; dit zal voorkomen dat er vet op de onderliggende verwarmingselementen gaat druppelen.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Voldoende ventilatie moet altijd aanwezig zijn. Plaats nooit voorwerpen op het apparaat en zorg ervoor dat er voldoende ruimte aanwezig is tussen het apparaat, de muur en andere voorwerpen.
  Zijkant: 12 cm
  Achterkant: 12 cm
  Bovenkant: 30 cm
- Het apparaat mag niet in een kast geplaatst worden. Wanneer men het apparaat plaatst, ervoor zorgen dat het niet direct onder een keukenkastje of een ander voorwerp geplaatst wordt.
- De poten aan de onderkant van het apparaat mogen niet verwijderd worden.
- Plaats dit apparaat nooit bij of onder overhangende kasten of gordijnen of andere brandbare materialen.
- Plaats dit apparaat tijdens gebruik op een hittebestendige ondergrond ondoordringbaar voor spetters en vlekken. Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen.
- **Waarschuwing:** De pizza steen wordt zeer heet tijdens gebruik en zal zeer langzaam afkoelen wanneer men het apparaat uitschakelt en loskoppelt van het stroomnet. Er is een groot gevaar voor verbranding wanneer men deze aanraakt.
- Laat de pizza steen geheel afkoelen voordat men deze van het apparaat verwijderd.
- **Waarschuwing:** Plaats geen aluminium folie of iets gelijkwaardigs tussen het grillrek en de pizza steen. Plaats de steen direct op het rek.
- Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete delen van het apparaat.
- Laat het netsnoer niet los hangen.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact:**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het netsnoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt word of wanneer de veiligheidsinstructies niet opgevolgd worden.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
  - in bed-and breakfast gasthuizen.

Temperatuur regelknop

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

4-standenschakelaarinstellingen

- Boven verhitting
- Boven en onder verhitting met hete lucht convectie
- Onder verhitting
- Boven verhitting met draaiende spit

De verwarmingselementen zullen alleen aangaan wanneer de tijdklok is ingeschakeld.

Tijdklok

De tijdklok kan gebruikt worden voor het selecteren van een bepaalde kooktijd (tot 120 minuten) of continue werking.
Voor continue werking, de tijdklok, tegen de wijzers van de klok in, draaien naar de stand (ON). Om het apparaat uit te schakelen, de knop van de tijdklok terugdraaien naar de stand **OFF**.
Om een tijdsduur te programmeren de knop van de tijdklok, met de wijzers van de klok mee, draaien naar de gewenste waarde. Om een tijd van minder dan 20 minuten in te stellen, draai de tijdklok eerst naar een iets hogere stand en dan langzaam terug naar de gewenste tijdstand. Wanneer de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is zal een pieptoon aangeven dat de verhittingselementen uitgeschakeld zijn.

Controle lampje

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 **OFF**.

Draaispit

Als het draaispit wordt gebruikt wordt alleen de boven verhitting gebruikt.

- Wanneer het eten op de spit gedaan wordt, zorg er dan voor dat dit niet in contact komt met de bovenste of onderste verwarmingselementen; zorg voor voldoende afstand.
- Steek de spit door het eten en zorg ervoor dat de spit door het midden gaat. Dit moet gedaan worden om ervoor te zorgen dat het eten niet te dicht bij de binnenwanden of verwarmingselementen komt. Gebruik de spit klemmen om het eten in het midden van de spit vast te zetten.
- Om twee kleinere stukjes eten vast te zetten, kan de klem met vier tanden in het midden van de spit aangebracht worden.
- Eventueel uitstekende stukjes (bijv. vleugels van een kip) moeten op hun plaats worden gehouden met een tandenstoker, een stukje touw of andere geschikte middelen. Dit zorgt ervoor dat tijdens het kookproces geen delen van het eten zullen uitsteken of eraf komen.
- *Inzetten en verwijderen van het draaispit:*
  - Op het moment dat het eten op de juiste manier is aangebracht, de spit op de eindstukken plaatsen. Zorg ervoor dat het spit veilig ondersteund wordt in de uitsparingen van eindstukken.
  - Schuif het uiteinde van de spit met de aansluiting voor de aandrijfeenheid in de aandrijfeenheid.(zie afbeelding **II**).
- Plaats het vrijloop uiteinde in de steun aan de andere kant (zie afbeelding **I**) van het apparaat.
  - Om de 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 voorverwarmd worden tot de gewenste temperatuur zoals wordt beschreven in de paragraaf *Gebruik*.
- Bij verschillende voorgebakken pizza's gemaakt van licht deeg, moet de voorverwarm fase verkort worden; dit om te voorkomen dat de onderkant van het pizza deeg te snel bruin wordt.
- Na het voorverwarmen, de deur openen en een spatel gebruiken 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 kaas laag 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 *Onderhoud en schoonmaken*), en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt, eerst 10 minuten laten verwarmen met beide elementen. Wanneer het apparaat voor de eerste keer verwarmd wordt zal er een vreemde lucht vanaf komen. Dit is normaal en zal maar van korte duur zijn. Men moet daarom voor voldoende ventilatie zorgen door de ramen of buitendeuren te openen.

Gebruik

- Voordat het apparaat gebruikt wordt, ervoor zorgen dat de kruimellade in de juiste positie geplaatst zit onder de onderste verwarmingselementen.
- De ovenruimte een paar minuten voorverwarmen gebruikmakend van beide elementen en met de ovendeur dicht. Zet de temperatuur regelknop op de gewenste temperatuur en gebruik de tijdregelaar om de gewenste tijd van voorverwarming te selecteren.
- Plaats het te bereiden eten op het grillrek. Gebruik bij het bereiden van eten dat vet of vocht bevat de bakplaat om druipen in het apparaat te voorkomen.
  Als de pizza steen gebruikt wordt, dan moet deze direct op het grillrek geplaatst worden.
- Sluit de deur, stel de temperatuur regelknop in op de gewenste temperatuur en gebruik de knop van de tijdklok om de gewenste bereidingstijd te selecteren.
- Voor het koken of grillen met boven verhitting kunnen zowel de boven als de boven en onder elementen worden gekozen.
- De stand van de schakelaar (Boven verhitting/Onder verhitting) kan tijdens het grillproces veranderd worden.
- Wanneer de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is, zal de tijdklok de verwarmingselementen automatisch uitschakelen.
- Om het apparaat eerder uit te schakelen de timer op **OFF** instellen.
- Te allen tijden deurhendel gebruiken om na het koken de hete deur te openen. Wanneer het bakblad of rek verwijderd wordt, de handgrepen gebruiken die meegeleverd zijn. Evenzo, als het

draaispit wordt verwijderd moet de handgreep voor het draaispit gebruikt worden. Plaats het bakblad of rek op een hittebestendig oppervlak.
- Na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.

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

Product	Temperatuur / instelling	Grill/ Kooktijd
Kip (draaispit)	180°C 	60 min.
Pizza (diepvries)	200°C 	9-10 min.
Toast Hawaï	220°C 	10-14 min.
Baguette (diepvries)	200°C 	14-15 min.

Algemeen onderhoud en schoonmaken
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men deze schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Geen schuurmiddelen, agressieve reinigingsmiddelen of spraytype ovenreinigers gebruiken.
- De buitenkant van de behuizing mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
- Na het bereiden van kip ervoor zorgen dat het vet, wat misschien op de onderste verwarmingselementen gedrupt heeft, met een vochtige doek volledig verwijderd wordt.
- De bakplaat, grillrek, spit en klemmen kunnen zowel met warm water en een zacht afwasmiddel als in een afwasmachine worden schoongemaakt.
- De kruimellade kan voor het schoonmaken verwijderd worden. Veel opeenhoping van vet op het blad moet eerst schoongemaakt worden met stuk keukenpapier. Zorg ervoor dat het blad in de juiste positie onder de verwarmingselementen teruggeplaatst wordt.
- Laat de pizza steen geheel afkoelen voordat men deze schoonmaakt. Achtergebleven voedselresten kunnen afgekrabd worden met een houten spatel. Omdat het oppervlak poreus is, is verkleuring ervan door contact met voedsel vrij normaal.
  Als de steen tijdens het schoonmaken afgespoeld is met water moet men ervoor zorgen dat deze helemaal droog is voordat deze opnieuw gebruikt wordt. Alleen wanneer de steen helemaal droog is krijgt men de beste bakresultaten.
- De binnenste glasplaat van de deur kan ook verwijderd worden voor het schoonmaken. Maak de twee schroeven los en trek de glasplaat eruit, waarna deze goed schoongemaakt en afgedroogd moet worden. Om hem terug te zetten, de glasplaat tussen de geleiders in de glazen deur monteren, en ervoor zorgen dat deze goed geplaatst wordt op de geleider in het midden en onder de twee buitenste geleiders. Dan

de schroeven weer vastdraaien.

Vervangen van het binnenverlichtingslampje
Een kapot lampje kan vervangen worden. Verwijder de schroeven en de afdekking van het lampje. Vervang het defecte lampje met een, in de winkel verkrijgbaar, type E14 (15-25 W), en plaats de afdekking terug.

Afval weggooien

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

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

Mini Horno Tostador-Asador

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

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

Descripción
1. Luz interior
2. Luz indicadora
3. Mando de control de temperatura
4. Interruptor de 4 posiciones
5. Temporizador
6. Cable eléctrico, con enchufe
7. Tirador de puerta
8. Parrilla de hornear con mangos
9. Mango para el montaje del asador
10. Pieza final del asador (conexión al eje transmisor)
11. Pieza final del asador (sin movimiento)
12. Piedra para pizza sobre la parrilla de hornear
13. Bandeja de hornear con mangos
14. Tornillos para la placa interna de cristal
15. Ranuras para la placa interna de cristal
16. Componente calefactor inferior
17. Bandeja de migas
18. Asador giratorio con abrazaderas para la sujeción de alimentos
19. Componente calefactor superior

Importantes instrucciones sobre seguridad

-  **Advertencia:** La puerta y las superficies accesibles del aparato se calientan durante su funcionamiento. ¡Se pueden producir quemaduras al tocar las partes calientes!
- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una

descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.

- El aparato se debe limpiar siempre después de su utilización. Para tener información detallada, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- **No** toque los elementos calefactores.
- Antes de utilizar este aparato, debe instalarse la bandeja de migas en la posición correcta debajo del elemento calefactor inferior.
- El aceite o la grasa calentados en exceso pueden incendiarse. Por lo tanto no llene

en exceso la bandeja de hornear; de este modo evitará que la grasa gotee y caiga sobre el elemento calefactor inferior.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilizar el aparato en el exterior.
- Debe asegurar una ventilación suficiente en todo momento. No coloque objetos encima de la unidad, y asegúrese de que se respeten las siguientes distancias mínimas de una pared u otro objeto:
  Lado: 12 cm
  Posterior: 12 cm
  Superior: 30 cm
- No debe instalarse este aparato dentro de un armario; al colocar el aparato, asegúrese también de no situarlo inmediatamente debajo de un armario o de cualquier otro objeto similar.
- No debe quitarle los pies que se encuentran en la base de la unidad.
- No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables.
- Cuando el aparato esté funcionando debe colocarse sobre una superficie resistente al calor. No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes tales como resistencias eléctricas, ni próximo a una salida de gas u otras fuentes de calor.
- **Precaución:** La piedra para pizza se calienta mucho durante el uso, y no se enfriará lentamente después de apagar el aparato y desconectar el cable eléctrico. Existe un riesgo serio de quemaduras por contacto con la piedra.
- Espere siempre hasta que la piedra para pizza se haya enfriado por completo antes de extraerla del aparato.
- **Precaución:** No coloque papel de aluminio ni ningún producto similar entre la parrilla de hornear y la piedra para pizza. Coloque la piedra directamente sobre la parrilla.
- No deje que el cable de alimentación entre en contacto con ninguna parte del aparato que esté caliente.
- No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; agarre la clavija.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
  - en casas rurales.

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

Las 4 posiciones del interruptor
- Calentador superior
- Calentador superior e inferior con aire caliente
- Calentador inferior
- Calentador superior y asador giratorio

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

Temporizador
El temporizador se puede utilizar para seleccionar el tiempo de cocción (como máximo 120 minutos) o para seleccionar el funcionamiento continuo.
Si desea que el aparato funcione de modo continuo, gire el botón del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición ⏻. Si desea apagar el aparato, gire el botón del temporizador hasta la posición **OFF**.
Si desea programar un tiempo de funcionamiento, gire el botón del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado.
Si desea seleccionar una duración inferior a 20 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 **OFF**.

Asador giratorio
Cuando utilice el asador giratorio, sólo se utilizará la función del calentador superior.
- Cuando coloque en el asador el alimento a cocinar, asegúrese de que no entra en contacto con los calentadores superior o inferior; 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 no está demasiado cerca de las paredes interiores o los calentadores superior e inferior. Utilice entonces las abrazaderas para asegurar que el alimento está en el centro del asador.
- Para sujetar dos trozos más pequeños de alimentos, se puede instalar el soporte con cuatro puntas 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 el asador está correctamente apoyado en los orificios del mango.
  - 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.
- Precaliente el aparato hasta la temperatura deseada según se describe en la sección *Funcionamiento*.
- Con ciertas pizzas pre-cocinadas hechas con masa muy ligera, la fase de precalentamiento debe ser más breve; esto evitará que la masa de la base de la

pizza se dore demasiado rápidamente.
- Después del precalentamiento, abra la puerta y utilice una espátula para colocar la pizza en la parte central de la piedra. La pizza debe ser de tamaño ligeramente inferior a la piedra para que haya un espacio libre alrededor de la misma.
- La pizza estará lista cuando el queso se haya derretido y la masa de la base esté ligeramente dorada. Utilice una espátula para extraer la pizza y servirla.

Puesta en marcha
- Limpie el aparato (ver *Limpieza y mantenimiento*) y retire completamente el material de empaque.
- Antes de usar el aparato por primera vez, déjelo calentar durante 10 minutos con los dos calentadores encendidos. Cuando se conecte el aparato por primera vez puede emitir un leve olor. Esto es normal y solo durará un corto tiempo. Por este motivo, se debe asegurar una ventilación adecuada abriendo las ventanas o el balcón.

Funcionamiento y manejo
- Antes de utilizar este aparato, asegúrese de que la bandeja de migas está correctamente acoplada debajo del elemento calefactor inferior.
- Precaliente el compartimiento del horno durante unos minutos con la puerta cerrada usando los dos calentadores. Ponga el mando de control de temperatura en la temperatura apropiada y use el mando del reloj para seleccionar el tiempo de precalentamiento deseado.
- Ponga los alimentos a hornear sobre la parrilla de hornear. Cuando hornee alimentos grasos o húmedos, use la bandeja de hornear para impedir los goteos dentro del aparato.
  Para poder utilizar la piedra para pizza, deberá colocarla directamente sobre la parrilla.
- Cierre la puerta, ponga el mando de temperatura en la temperatura apropiada y use el mando del temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- Para asar por encima puede seleccionar el calentador superior o los calentadores superior e inferior.
- Las posiciones del interruptor (calentador superior/calentador inferior) se pueden cambiar durante el proceso de cocción.
- Cuando el tiempo programado ha llegado a su final, una señal acústica indicará que los calentadores se han apagado.
- Para apagar el aparato más pronto, ajuste el temporizador a OFF.
- Utilice siempre el asa de la puerta para abrir la puerta caliente después de su funcionamiento. Para extraer la bandeja o la parrilla, utilice los mangos suministrados. Del mismo modo, para extraer el asador giratorio, se debe utilizar el mango del asador. Coloque siempre la bandeja de hornear o la parrilla sobre una superficie resistente al calor.
- Después de su utilización, desenchufe el cable de alimentación.

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 mins.
Pizza (congelada)	200°C	9-10 mins.
Tostada Hawaiana	220°C	10 -14 mins.
Baguette (congelada)	200°C	14-15 mins.

Limpieza y mantenimiento

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, ni limpiadores de horno en esprai.
- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
- Después de asar un pollo, asegúrese de eliminar cualquier resto de grasa que haya podido gotear sobre el elemento calefactor inferior utilizando un paño húmedo.
- La bandeja de hornear, la rejilla de hornear, el asador y las abrazaderas de sujeción se pueden limpiar con agua caliente y un detergente suave, o en el lavavajillas.
- La bandeja de migas puede ser extraída para proceder a su limpieza. Cualquier resto de grasa considerable puede ser eliminado con papel de cocina. Asegúrese de volver a colocar la bandeja correctamente debajo de los elementos calefactores.
- Permita que la piedra para pizza se enfríe por completo antes de limpiarla. Cualquier resto de alimentos deberá rascarse 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.
- También se puede extraer la placa interna de cristal de la puerta para limpiarla. Extraiga los dos tornillos y tire de la placa de cristal para extraerla, después límpiela y séquela por completo. Para volver a colocarla, ajústela primero a las ranuras de la puerta de cristal, asegurando que está correctamente colocada sobre las ranuras centrales y debajo de las dos ranuras exteriores. Vuelva a instalar los tornillos.

Sustitución de la bombilla de la luz interior

Cuando la bombilla esté defectuosa, podrá sustituirla por otra nueva. Extraiga los tornillos y retire la tapa de la luz. Sustituya la bombilla defectuosa por una bombilla tipo E14 (15-25W) a la venta en comercios especializados, y vuelva a colocar la tapa.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

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

Fornetto con girarrosto

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

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

Descrizione dell'apparecchio
1. Luce interna
2. Spia luminosa
3. Selettore di temperatura
4. Interruttore a 4 posizioni
5. Contaminuti
6. Cavo di alimentazione con spina
7. Impugnatura sportello
8. Griglia con manici
9. Impugnatura montaspiedo
10. Supporto dello spiedo (innesto del motorino)
11. Supporto dello spiedo (fisso)
12. Pietra refrattaria per pizze sulla griglia
13. Teglia con manici
14. Viti per la piastra interna di vetro
15. Scanalature guida per la piastra interna di vetro
16. Elementi riscaldanti inferiori
17. Vassoio raccoglibriciole
18. Spiedo rotante con forcelle di fissaggio degli alimenti
19. Elementi riscaldanti superiori

Importanti norme di sicurezza

-  **Attenzione:** Lo sportello e le superfici esterne dell'apparecchio raggiungono temperature molto alte durante il funzionamento. Il contatto con gli elementi caldi potrebbe causare delle scottature.
- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che

l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.

- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso. Per informazioni dettagliate, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.

- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- **Non** toccate gli elementi riscaldanti.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, sistemate correttamente il vassoio raccoglibriciole nella sua sede sotto gli elementi riscaldanti inferiori.
- L'olio o il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Consigliamo, pertanto, di non sovraccaricare la teglia; questo eviterà che il grasso sgoccioli sugli elementi riscaldanti inferiori.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Non utilizzate l'apparecchio in ambienti esterni.
- Assicurate sempre una sufficiente aerazione. Non poggiate sull'apparecchio nessun oggetto e rispettate le distanze minime qui di seguito indicate fra l'apparecchio e il muro o altri oggetti:
  Lati: 12 cm
  Dietro: 12 cm
  Alto: 30 cm
- L'apparecchio non deve essere incassato all'interno di mobiletti chiusi. Quando sistemate l'apparecchio, evitate di installarlo direttamente sotto un armadio o qualsiasi altro oggetto simile.
- Non togliete i piedini posti sulla base dell'apparecchio.
- Non installate né utilizzate l'apparecchio vicino o sotto un armadio a muro o oggetti pendenti come tendaggi o altro materiale infiammabile.
- L'apparecchio, mentre è in funzione, deve esser posto su una superficie termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie. Non installate l'apparecchio vicino a superfici calde o a contatto diretto con fiamme libere o in prossimità di vapori infiammabili.
- **Attenzione:** La pietra refrattaria per pizze diventa molto calda durante l'uso, e il processo di raffreddamento è molto lento a cominciare dal momento in cui l'apparecchio è stato spento e staccato dalla rete di alimentazione elettrica. Esiste il serio pericolo di scottarsi anche al minimo contatto.
- Lasciate sempre raffreddare completamente la pietra refrattaria per pizze prima di rimuoverla dall'apparecchio.
- **Attenzione:** Non inserite fogli di alluminio o di materiali simili tra la griglia e la pietra refrattaria per pizze. Sistemate la pietra refrattaria direttamente sulla griglia.
- Evitate che il cavo di alimentazione venga a contatto con parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente**
  - **dopo l'uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di

alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - aziende agricole,
  - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
  - clienti di pensioni „bed-and-breakfast“ (letto & colazione).

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

Le 4 posizioni di regolazione dell'interruttore
- Calore superiore
- Calore superiore e inferiore con ventilazione forzata
- Calore inferiore
- Calore superiore e rotazione spiedo

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

Il contaminuti
Il timer contaminuti può essere utilizzato selezionando o un determinato tempo di cottura (sino a 120 minuti) o il funzionamento continuo.
Per il funzionamento continuo, ruotate in senso antiorario la manopola del contaminuti sino alla posizione (ON). Per spegnere l'apparecchio, riportate la manopola del contaminuti sulla posizione OFF.
Per programmare il contaminuti, ruotate la manopola in senso orario sino al valore desiderato.
Per impostare un tempo inferiore ai 20 minuti, ruotate la manopola sino a un'impostazione un po' più alta e poi riportatela 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 OFF.

Rotazione spiedo
Con la funzione della rotazione spiedo, si accende solo l'elemento riscaldante superiore.
- Quando sistemate gli alimenti da preparare sullo spiedo, fate attenzione a che non tocchino gli elementi riscaldanti superiori o inferiori: assicuratevi che ci sia una distanza adeguata.
- Sistemate gli alimenti da preparare sullo spiedo, facendo attenzione a infilarli esattamente al centro. In questo modo sarà più sicuro che gli alimenti non toccheranno le pareti interne del fornetto o gli elementi riscaldanti. Con le forcelle di fissaggio fermate gli alimenti al centro dello spiedo.
- Per agganciare due pezzi di alimenti più piccoli, dovete sistemare la forcella a quattro rebbi 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. Accertatevi che lo spiedo sia ben appoggiato negli incavi sull'impugnatura.
  - 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.
- Preriscaldate 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 e pulizia*) e eliminate completamente il materiale d'imballaggio.
- Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta lasciatelo riscaldare per 10 minuti, con entrambi gli elementi riscaldanti accesi. Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, si potrebbe sentire un lieve odore. Questo fenomeno è perfettamente normale e durerà poco tempo. È bene però assicurare una buona aerazione lasciando aperte porte e finestre.

Funzionamento

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertatevi di aver inserito il vassoio raccoglibriciole sotto gli elementi riscaldanti inferiori.
- Preriscaldate il forno per parecchi minuti, con lo sportello chiuso e tutti e due gli elementi riscaldanti accesi. Regolate la temperatura desiderata tramite l'apposito selettore e il tempo di preriscaldamento con la manopola contaminuti.
- Mettete sulla griglia gli alimenti da cuocere e usate la teglia per evitare che eventuali grassi o liquidi in essi contenuti, sgocciolino all'interno dell'apparecchio.

Se utilizzate la pietra refrattaria per pizza, questa va posta direttamente sulla griglia.

- Chiudete lo sportello, regolate al livello desiderato il selettore di temperatura e impostate il tempo di cottura per mezzo della manopola contaminuti.
- Per cucinare o grigliare la parte superiore degli alimenti accendete l'elemento riscaldante superiore o entrambi gli elementi, superiore e inferiore.
- Le regolazioni del selettore (calore superiore/calore inferiore) possono essere modificate durante il processo di cottura.
- Una volta terminato il periodo di cottura preprogrammato, il contaminuti spegnerà automaticamente gli elementi riscaldanti.
- Per spegnere l'apparecchio prima del tempo impostato, girate il contaminuti sullo OFF.
- Usate sempre l'impugnatura apposita per aprire lo sportello perché diventa caldo durante il processo di cottura. Usate sempre le impugnature fornite in dotazione per estrarre dal forno la teglia o la griglia. E, allo stesso modo, per rimuovere lo spiedo rotante utilizzate l'impugnatura montaspiedo. Poggiate sempre la teglia e la griglia su una superficie termoresistente.
- Disinserite la spina dalla presa di corrente a muro dopo l'uso.

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 min.
Pizza (surgelata)	200°C	9-10 min.
Toast Hawaii	220°C	10 -14 min.
Sfilatino di pane (surgelato)	200°C	14-15 min.

Manutenzione 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 eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- 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.
- Dopo aver preparato un pollo, prestate sempre attenzione a ripulire con un panno umido gli elementi riscaldanti inferiori per eliminare eventuali scolature di grasso.
- La teglia, la griglia, lo spiedo e le forcelle possono essere lavati con acqua calda e un leggero detersivo o in lavastoviglie.
- Il vassoio raccoglibriciole va tirato fuori per poter essere pulito. Eliminate i

grossi accumuli di grasso con carta da cucina prima. Accertatevi di rimettere correttamente in sede il vassoio sotto gli elementi riscaldanti.

- 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.
- La piastra interna di vetro dello sportello può essere rimossa per essere pulita. Allentate le due viti e tirate via la piastra di vetro, lavatela e asciugatela attentamente dopo. Per rimetterla a posto, inseritela nelle scanalature guida sullo sportello di vetro, controllando di averla sistemata correttamente sopra le scanalature guida centrali e sotto le altre due scanalature. Stringete di nuovo le viti.

Sostituzione della lampadina interna
La lampadina bruciata può essere sostituita. Allentate le viti e togliete il coperchietto della lampadina. Sostituite la lampadina bruciata con una nuova disponibile in commercio, di tipo E14 (da 15-25 W), e richiudete il coperchietto.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

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

Toastovn med roterende grillspyd

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

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

Oversigt
1. Indvendigt lys
2. Indikatorlys
3. Temperaturregulator
4. 4-trins kontakt
5. Minutur
6. Ledning med stik
7. Dørhåndtag
8. Bagerist med håndtag
9. Fordybning på håndtaget til grillspyddet
10. Grillspyddets endestykke (forbindelse til drivakslen)
11. Grillspyddets endestykke (fri)
12. Pizzabagesten på bagerist
13. Bageplade med håndtag
14. Skruer til indvendig glasplade
15. Styresprækker til indvendig glasplade
16. Nederste varmeelementer
17. Krummebakke
18. Roterende grillspyd med fæsteklemmer
19. Øverste varmeelementer

Vigtige sikkerhedsforskrifter

-  **Vær yderst forsigtig:** Lågen og grillens ydre flader bliver meget varme under brug. Udvis ekstrem forsigtighed: Forbrændinger kan opstå ved berøring af de varme dele.
- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.

- Rengør altid apparatet efter brug. For udførlige oplysninger, bedes du se afsnittet *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Rør **aldrig** ved varmeelementerne.
- Inden apparatet tages i brug, skal krummebakken anbringes på plads under de nederste varmeelementer
- Overophedet olie eller fedt kan let antænde. Overfyld derfor aldrig bageformen; dermed undgår du, at fedt drypper ned på varmeelementerne nedenunder.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Der skal altid være tilstrækkelig ventilation. Placer ikke andre ting ovenpå ovnen, og sørg for at overholde følgende minimumsafstande mellem ovn og vægge eller andre genstande:
  Siderne: 12 cm

Bagpå: 12 cm
Top: 30 cm

- Apparatet må ikke installeres inde i et skab; når ovnen skal placeres bør man også sikre sig at den ikke står tæt op under et skab eller noget tilsvarende.
- Fødderne under ovnen må ikke fjernes.
- Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale.
- Brug kun apparatet på et varmefast 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 stanniol eller lignende mellem grillristen og pizzabagestenen. Placer bagestenen direkte på risten.
- Lad ikke ledningen komme i berøring med nogle af apparatets varme dele.
- Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten**
  - **efter brug,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **inden rengøring af apparatet.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.

Temperaturregulator
Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling.

Indstillinger på 4-trins kontakten
- Overvarme
- Over- og undervarme med varmluft
- Undervarme
- Overvarme og roterende grillspyd

Varmeelementerne vil først tænde efter at minuturet er aktiveret.

Minutur
Timeren kan enten bruges til at vælge en bestemt tilberedningstid (op til 120 minutter) eller vedvarende betjening.
Til vedvarende betjening, drejes timerknappen mod uret til denne position (ON). For at slukke for apparatet, drejes timerknappen tilbage til denne position **OFF**.
For at programmere en tilberedningstid, drejes timerknappen til den ønskede tidsindstilling.
Hvis tiden skal indstilles til mindre end 20 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.

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

Roterende grillspyd
Når man benytter det roterende grillspyd, er det kun det øverste varmeelement der er i brug.
- Når maden der skal tilberedes anbringes på grillspydet, bedes du sørge for at det ikke kommer i kontakt med varmeelementerne; sørg for at holde god afstand.
- Gennembor maden der skal tilberedes med grillspyddet og sørg for at spyddet går igennem midten. Dette er for at sikre, at maden ikke kommer i nærheden af de indvendige sider på ovnen eller varmeelementerne. Brug fæsteklemmerne til at fastgøre maden i midten.
- For at fastgøre to små stykker mad, kan man justere beslaget med de fire tænder på midten af 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 spyddet bliver forsvarligt støttet af indhakket på håndtaget.
  - 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 forebygge at bunden af pizzaen bliver for hurtigt brun.
- Efter forvarmningen åbnes ovndøren og pizzaen placeres på midten af bagestenen ved hjælp af en spatel. Pizzaen bør være lidt mindre end bagestenen så der er lidt fri kant hele vejen rundt.
- Pizzaen er færdig så snart osten på toppen af pizzaen er smeltet og bunden er let brun. Benyt en træspatel til at tage pizzaen ud og servere den med.

Før brug
- Rengør apparatet (se under *Rengøring og vedligehold*) og fjern alle indpakningsmaterialer fuldstændigt.
- Inden apparatet benyttes første gang, tændes for begge varmeelementer i 10 minutter. Når apparatet tændes første gang kan der opstå en smule lugt. Dette er normalt og vil fortage sig efter kort tid. Af den grund bør man sørge for tilstrækkelig udluftning ved at åbne

vinduer eller balkongdøre.

Betjening

- Inden du tager apparatet i brug, skal du sørge for at krummebakken er anbragt på plads under det nederste varmeelement.
- Forvarm ovnrummet i adskillige minutter ved hjælp af begge varmelementer og med lågen lukket. Sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug minuturet til at vælge hvor længe ovnen skal forvarmes.
- Placer maden der skal tilberedes på bageristen. Når der tilberedes mad der indeholder fedtstof eller væde, benyttes bagepladen for at forhindre dryp og stænk på ovnens indre dele.
  Hvis du bruger en pizzasten, skal den anbringes direkte på grillen.
- Luk ovndøren, sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug minuturet til at vælge tilberedningstiden.
- Ved almindelig bagning eller grilning kan man vælge enten kun at benytte det øverste eller både det øverste og det nederste varmeelement.
- Funktionsknappens indstilling (overvarme/ undervarme) kan ændres under selve tilberedningen.
- Når den forindstillede tilberedningstid er gået vil minuturet automatisk slukke for varmeelementerne.
- For at slukke for toastovnen før tiden er udløbet drejes minuturet hen på OFF.
- Benyt altid håndtaget til at åbne den varme ovndør efter brug. Når du skal flytte bagepladen eller -risten, så brug de medfølgende håndtag. Det samme gælder for det roterende grillspyd, håndtaget til grillspyddet må benyttes. Anbring altid bagepladen bagepladen eller bageristen på en varmebestandig overflade.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

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.

Fødevare	Temperatur/ indstilling	Grill-/ bagetider
Kylling (roterende grillspyd)	180°C	60 min.
Pizza (dybfrossen)	200°C	9-10 min.
Parisertoast	220°C	10-14 min.
Flute (dybfrossen)	200°C	14-15 min.

Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Benyt aldrig slibende, skrappe rengøringsmidler eller ovnrens på spraydåse.
- Ydersiden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
- Efter tilberedning af kylling, skal du sørge for at alt fedt der har dryppet ned på de

nederste varmeelementer, bliver rengjort med en fugtig klud.

- Bagepladen, bageristen, grillspyddet og fæsteklemmerne kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel, eller i opvaskemaskine.
- Krummebakken kan evt. tages ud og rengøres. Hvis der findes en stor mængde fedt i bakken, skal dette tørres op med køkkenrulle først. Sørg for at bakken bliver anbragt på sin plads igen under varmeelementerne.
- Lad pizzabagestenen køle fuldstændigt af inden den rengøres. Overskydende madrester kan skrabes 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.
- Den indvendige glasplade i døren kan også udtages når den skal rengøres. Løsn de to skruer og træk glaspladen ud. Rengør og aftør den derefter omhyggeligt. For at udskifte den skal den placeres imellem styresprækkerne i glasdøren, idet du skal sørge for at den sidder ordentligt på plads over de midterste styresprækker og under de to ydre sprækker. Stram skruerne igen.

Udskiftning af den indvendige pære
En udbrændt pære kan udskiftes. Tag skruerne ud og fjern dækslet til pæren. Udskift den udbrændte pære med en ny af typen E14 (15-25 W), og sæt dækslet på plads igen.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring
På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige 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.

Grillugn med roterande spett

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

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

Delar
1. Innerbelysning
2. Signallampa
3. Temperaturväljare
4. 4-positionsbrytare
5. Timer
6. Elsladd med stickpropp
7. Dörrhandtag
8. Grillgaller med handtag
9. Spetthandtagets montering
10. Spettets ändstycke (med anslutning för drivenhet)
11. Spettets ändstycke (utan anslutning för drivenhet)
12. Pizzasten på galler
13. Bakplåt med handtag
14. Skruvar för den inre glasplattan
15. Styrskena för inre glasplattan
16. Lägre värmeelement
17. Uppsamlingsplåt
18. Roterande spett med klämmor
19. Övre värmeelement

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- **Varning:** Apparatens lucka och höljets ytor blir mycket heta när apparaten är i användning. Brännskador kan uppstå om man rör de heta delarna.
- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Rengör alltid apparaten efter användning. För mer detaljerad information,

vänligen se avsnittet *Skötsel och rengöring*.

- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Vidrör **inte** värmeelementen.
- Innan apparaten används bör uppsamlingsplåten placeras i korrekt läge under de nedre värmeelementen.
- Olja eller fett som överhettas kan fatta eld. Se därför till att bakplåten inte blir överfylld; detta förhindrar fett från att rinna på värmeelementen.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Se alltid till att ventilationen är tillräcklig. Placera inga föremål ovanpå ugnen och se till att det fria avståndet mellan ugnen och väggen eller andra föremål är minst följande:
  Sidorna: 12 cm
  Bakom: 12 cm
  Ovanför: 30 cm
- Enheten får inte installeras inuti ett skåp; placera den inte heller direkt under ett

skåp eller dylika föremål.
- Fötterna på ugnens undersida bör inte tas bort.
- Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material.
- När apparaten är påkopplad bör den ställas på en värmebeständig yta, som är okänslig för stänk eller fläckar. Placera inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, öppen eld eller lättantändliga ångor.
- **Varning:** Pizzastenen blir mycket het vid användningen och svalnar mycket långsamt efter det att apparaten har stängts av och kopplats från eluttaget. Risken för brännskador är stor om någon kommer i direktkontakt med stenen.
- Låt alltid pizzastenen svalna helt innan du avlägsnar den från apparaten.
- **Varning:** Lägg inte aluminiumfolie eller liknande mellan grillgallret och pizzastenen. Placera stenen direkt på gallret.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med apparatens heta ytor.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget**
  - **efter användning,**
  - **om apparaten skulle uppvisa fel och, och**
  - **innan apparaten rengörs.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
  - för kunder i bed-and-breakfast hus.

Temperaturväljare
Temperaturväljaren används för att välja den önskade temperaturnivån.

4-positionsbrytarens inställningar
- Övervärme
- Över- och undervärme med varmluftskonvektion
- Undervärme
- Övervärme med roterande spett

Grillelementen upphettas endast då timern är aktiverad.

Timer
Timern kan du använda för att välja antingen en specifik tillagningstid (upp till 120 minuter) eller kontinuerlig drift.
För kontinuerlig drift vrider du timern motsols till positionen (ON). För att stänga av apparaten vrider du timern tillbaka till läget OFF.
För att programmera en tid, vrider du timern medsols till det önskade värdet.
Om du vill ställa in en tid som är mindre än 20 minuter vrider du först timern till en inställning som är något högre och därefter vrider du den sakta tillbaka till den önskade tidsinställningen. När den förprogrammerade tiden nått sitt slut, hörs en ljudsignal som anger att elementen är avstängda.

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

Roterande spett

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

- När maten som skall tillagas läggs på spettet bör du se til att den inte kommer i kontakt med de övre eller nedre värmeelementen; kontrollera att avståndet är tillräckligt.
- Genomborra maten som skall tillagas på spettet och försäkra att spettet går igenom på mitten. På detta sätt kommer inte maten för nära innerväggarna eller värmeelementen. Använd klämmorna för att hålla maten på mitten av spettet.
- För att tillaga två mindre matbitar kan fästet med de fyra utskotten monteras på mitten av spettet.
- 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. Se till att spettet är ordentligt placerat i fördjupningarna på handtaget.
  - 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 bottnen blivit ljusbrun. Använd en stekspade för att ta bort pizzan och servera den.

Innan första användningen

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

Användning

- Innan du använder apparaten bör du se till att uppsamlingsplåten är placerad i korrekt läge under det nedre värmeelementet.
- Förvärm ugnsutrymmet i flera minuter med luckan stängd och båda elementen påkopplade. Ställ in temperaturväljaren på önskad temperaturnivå och använd

timern för att ställa in den önskade förvärmningstiden.
- Placera maten på grillgallret. När du lagar mat som innehåller fett eller fukt, bör du använda bakplåten för att förhindra att fett eller fukt droppar på apparatens inre delar.
  Om pizzastenen används bör den placeras direkt på grillgallret.
- Stäng luckan, ställ temperaturväljaren på önskad temperaturnivå och välj tillagningstid med timerns kontrollknapp.
- Vid tillagning i den övre delen av ugnen eller vid grillning kan du använda antingen det övre eller både det övre och undre grillelementet.
- Funktionsknappens inställning (över-/undervärme) kan ändras under tillagningsprocessen.
- När den förprogrammerade tillagningstiden nått sitt slut, kommer timern automatiskt att stänga av grillelementen.
- Om du vill stänga av apparaten tidigare ställer du in timern på **OFF**.
- Använd alltid luckans handtag för att öppna den heta luckan efter användningen. Använd handtagen då du lyfter ut bakplåten eller gallret. Likaså bör du använda spettets handtag när du avlägsnar det roterande spettet. Placera alltid bakplåten eller gallret på en värmetålig yta. .
- Dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen.

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 min.
Pizza (fryst)	200°C	9-10 min.
Hawaii toast	220°C	10-14 min.
Baguette (fryst)	200°C	14-15 min.

Skötsel och rengöring
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Använd inte slipmedel, starka rengöringslösningar eller ugnsrengöringsmedel i sprayform.
- Apparatens utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri duk.
- Efter tillagning av kyckling bör du se till att eventuellt fett som droppat på de nedre värmeelementen avlägsnas noga med en fuktig duk.
- Bakplåten, grillgallret, spettet och klämmorna kan rengöras med varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin.
- Uppsamlingsplåten kan tas bort för

rengörning. Större samlingar av fett bör först tas bort med en pappersduk. Se till att lägga plåten tillbaka på dess rätta plats under värmeelementen.

- 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.
- Dörrens inre glastallrik kan också avlägsnas för rengörning. Lossa de två skruvarna och dra ut glastallriken. Rengör och torka den grundligt efteråt. Placera den mellan styrspåren i glasdörren och se till att den är ordentligt på plats ovanför det mittersta styrspåret och mellan de två yttre uttagen. Drag åt skruvarna.

Byte av den inre lampan

En felaktig lampa kan bytas ut. Avlägsna skruvarna och tag bort lampkåpan. Byt ut den söndriga lampan med en kommersiellt tillgänglig typ E14 (15-25 W) och lägg tillbaka kåpan.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Grilliuuni

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

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

Osat
1. Sisävalo
2. Merkkivalo
3. Lämmönsäädin
4. 4-asentoinen kytkin
5. Ajastin
6. Liitäntäjohto, jossa pistoke
7. Luukun kahva
8. Ritilä kahvoilla
9. Vartaan pidike
10. Vartaan päätyosa (yhdistetty moottoriin)
11. Vartaan päätyosa (ei yhdistetty moottoriin)
12. Pizzakivialusta ritilän päällä
13. Uunipelti kahvoilla
14. Sisälasilevyn ruuvit
15. Sisälasilevyn ohjausurat
16. Alemmat lämpöelementit
17. Murualusta
18. Pyörivä varras pidikkeillä
19. Ylemmät lämpöelementit

Tärkeitä turvaohjeita

-  **Varoitus:** Laitteen luukku ja kosketuspinnat ovat käytön aikana kuumia. Niiden koskettaminen voi aiheuttaa palovammoja!
- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Puhdista laite aina käytön jälkeen. Lisätietoja on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu

käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.

- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- **Älä** koske lämpöelementteihin.
- Ennen laitteen käyttöä murualusta on asetettava paikalleen alempien lämpöelementtien alle.
- Ylikuumennettu öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Sen vuoksi uunipeltiä ei pidä täyttää liikaa. Näin vältät rasvan tippumisen alla oleville lämpöelementeille.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Huolehdi aina riittävästä tuuletuksesta. Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Varmista, että laite on vähintään seuraavilla etäisyyksillä seinästä tai esineistä:
  Sivu: 12 cm
  Takaosa: 12 cm
  Yläpuoli: 30 cm
- Laitetta ei saa sijoittaa kaappiin. Laitetta paikoilleen sijoitettaessa on myös varmistettava, että sitä ei aseteta kaapin tms. alapuolelle.
- Laitteen pohjassa olevia jalkoja ei saa irrottaa.
- Älä aseta laitetta seinäkaapin, tai minkään riippuvan esineen (verhojen,

muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen.
- Käytön ajaksi laite on asetettava lämmön- ja roiskeiden kestävälle 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 liittyy 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 laitteen kuumia osia.
- Älä anna liitäntäjohtimen roikkua laitteesta.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - **käytön jälkeen,**
  - **jos laitteessa on käyttöhäiriö,**
  - **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

Lämpötilan säätö
Lämpötila voidaan säätää halutuksi lämpötilan säätimellä.

4-asentoinen kytkin
- Ylälämpö
- Ala- ja ylälämpö kuuman ilman konvektiolla
- Alalämpö
- Ylälämpö ja pyörivä varras

Lämpöelementit kuumenevat vasta kun ajastin aktivoidaan.

Ajastin
Ajastimella voidaan säätää joko kypsennysaika (enintään 120 min) tai jatkuva toiminta.
Jatkuva toiminta valitaan kääntämällä ajastinnuppia vastapäivään asentoon (ON).
Kytke laite pois päältä kääntämällä ajastin takaisin asentoon **OFF**.
Ohjelmoi kypsennysaika kääntämällä ajastinnuppi haluttuun arvoon.
Aika asetetaan alle 20 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 **OFF**.

Pyörivä varras

Pyörivän vartaan kanssa käytetään vain ylälämpötoimintoa.

- Kun laitat valmistettavan ruoan vartaaseen varmista, että se ei kosketa ylempiä tai alempia lämpöelementtejä: varmista riittävä etäisyys.
- Pistä kypsennettävä ruoka vartaaseen. Varmista, että varras lävistää ruoan keskeltä. Näin varmistetaan, ettei ruoka pääse lähellä sisäseiniä tai lämpöelementtejä. Kiinnitä ruoka pidikkeiden avulla vartaan keskikohtaan.
- Voit asettaa vartaan keskikohtaan nelipiikkisen kiinnittimen pienempiä ruokakappaleita varten.
- Ulkonevat osat (esim. kananpojan siivet) on syytä kiinnittää hammastikulla, narulla tai muulla sopivalla tavalla. Näin mikään osa ruoasta ei irtoa kypsentämisen aikana.
- *Pyörivän vartaan kiinnittäminen ja irrottaminen:*
  - Kun ruoka on kunnolla paikoillaan, aseta varras pidikkeeseensä. Varmista, että varras on turvallisesti tuettuna pidikkeen syvennyksissä.
  - 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 ritilän keskelle ennen kuin laitat ritilän 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

- Puhdista laite (ks. *Laitteen puhdistus ja hoito*) ja poista kaikki pakkausmateriaali.
- Ennen ensikäyttöä anna molempien lämpöelementtien olla päällä kymmenen minuutin ajan. Lämmön tullessa päälle ensimmäistä kertaa laitteesta saattaa erittyä hajuja. Ilmiö on aivan normaali ja kestää vain lyhyen ajan. Sen takia täytyy varmistaa riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.

Käyttö

- Varmista ennen laitteen käyttöä, että murualusta on asetettu kunnolla paikoilleen alemman lämpöelementin alle.
- Esilämmitä kypsennystilaa molemmilla lämpöelementeillä usean minuutin ajan luukun ollessa suljettuna. Aseta lämmönsäädin halutulle tasolle ja valitse sopiva esilämmitysaika ajastimella.
- Aseta kypsennettävä ruoka grilliritilälle. Jos kypsennettävät aineet ovat rasvaisia tai sisältävät nestettä, aseta grillialusta alle keräämään tipat ja roiskeet. Jos käytät pizzakivialustaa, se tulee sijoittaa suoraan ritilälle.
- Sulje luukku, aseta lämmönsäädin

halutulle tasolle ja säädä ajastin sopivalle kypsennysajalle.
- Yläpinnan grillaukseen voit käyttää joko ylä- tai alalämpöä.
- Kytkimen asentoa (ylälämpö/alalämpö) voi muuttaa kypsennyksen aikana.
- Kun säädetty kypsennysaika päättyy, ajastin sammuttaa lämpöelementit automaattisesti.
- Sammuta laite etuajassa asettamalla ajastin asentoon **OFF**.
- Avaa kuuma ovi käytön jälkeen aina kahvasta. Käytä uunipellin tai ritilän poistamiseen siihen tarkoitettuja kahvoja. Poista pyörivä varras samoin vartaan pidikkeellä. Sijoita uunipelti ja ritilä aina kuumuutta kestävälle alustalle.
- Irrota pistotulppa seinäpistorasiasta käytön jälkeen.

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

Ruoka	Lämpö/ asetus	Grillaus/ kypsennysaika
Kananpoika (pyörövarras)	180°C	60 min.
Pizza (pakastettu)	200°C	9-10 min.
Päällystetty leipä	220°C	10-14 min.
Patonki (pakastettu)	200°C	14-15 min.

Laitteen puhdistus ja hoito
- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Älä käytä hankaavia, voimakkaita puhdistusaineita tai spray-tyyppisiä uuninpuhdistusaineita.
- Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.
- Varmista kanan kypsentämisen jälkeen, että alempien lämpöelementtien päälle mahdollisesti valunut rasva poistetaan kokonaan kostealla rätillä.
- Uunipelti, uuniritilä, varras ja pidikkeet voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistuaineella tai astianpesukoneessa.
- Murualustan voi ottaa ulos puhdistusta varten. Jos alustalle on kerääntynyt paljon rasvaa, puhdista alusta ensin paperipyyhkeellä. Varmista, että murualusta asennetaan puhdistuksen jälkeen kunnolla paikoilleen lämpöelementtien alle.
- 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.
- Oven sisälasilevy voidaan myös irrottaa puhdistusta varten. Avaa molemmat ruuvit ja vedä lasilevy ulos. Pese ja

kuivaa se sitten kauttaaltaan. Asenna sisälasilevy takaisin paikalleen sijoittamalla se lasiovessa olevien ohjausurien väliin. Varmista, että se sijaitsee oikein keskellä olevien ohjausurien yläpuolella ja molempien ulompien ohjausurien alapuolella. Kiristä ruuvit.

Sisälampun vaihtaminen
Viallinen lamppu tulee vaihtaa. Irrota ruuvit ja poista lampun suojus. Vaihda viallinen lamppu uuteen kaupoista saatavaan E14 (15 - 25 W) -tyypin lamppuun. Asenna lampun suojus takaisin paikoilleen.

Jätehuolto

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

Takuu
Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen 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:
AV-Komponentti Oy
(Puh) 09-8678020
info@avkomponentti.fi
www.avkomponentti.fi

Piekarnik z opiekaczem i rożnem

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

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

Zestaw
1. Oświetlenie wewnętrzne
2. Wskaźnik świetlny
3. Regulator temperatury
4. Czteropozycyjny przełącznik grzania
5. Czasomierz
6. Przewód zasilający z wtyczką
7. Uchwyt drzwiczek
8. Kratka grilla z uchwytami
9. Widełki do zakładania rożna
10. Końcówka rożna, połączona z mechanizmem obrotowym
11. Końcówka rożna (sam pręt bez połączenia)
12. Kamionkowa płyta do pizzy na kratce grilla
13. Blacha do pieczenia z uchwytami
14. Śruby do wewnętrznej szybki
15. Ograniczniki wewnętrznej szybki
16. Dolne elementy grzejne
17. Tacka na okruchy
18. Obracający się rożen z zaczepami
19. Górne elementy grzejne

Instrukcja bezpieczeństwa

-  **Ostrzeżenie:** W czasie pracy urządzenia jego drzwiczki i inne łatwo dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Kontakt z nimi grozi poparzeniem!
- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.

- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Po użyciu urządzania zawsze należy je wyczyścić. Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia.

Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.

- **Nie** dotykać elementów grzejnych.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy założyć pod dolnymi elementami grzejnymi tackę na okruchy.
- Rozgrzany olej może się łatwo zapalić. Dlatego nie należy przepełniać blachy do pieczenia. Pozwoli to zapobiec skapywaniu tłuszczu na dolne elementy grzejne.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Należy zapewnić dostateczny stały przepływ powietrza. Na kuchence nie należy kłaść żadnych przedmiotów, a ponadto należy zapewnić, by wolna przestrzeń wokół urządzenia była nie mniejsza niż podano poniżej:
  Po bokach: 12 cm
  Z tyłu: 12 cm
  Z góry: 30 cm
- Nie należy usuwać podstawek znajdujących się na spodniej płycie. Urządzenia nie wolno instalować wewnątrz szafki, bezpośrednio pod płytą lub szafką.
- Nie wyjmować stopek, na których stoi piekarnik.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu półek ściennych lub pod przedmiotami wiszącymi takimi jak firanki czy inne łatwopalne tworzywa.
- Podczas pracy urządzenie musi być ustawione na powierzchni odpornej na wysokie temperatury i odpryski tłuszczu. Nie należy ustawiać urządzenia na, lub w pobliżu, gorących powierzchni, otwartego ognia lub łatwopalnych oparów.
- **Ostrzeżenie:** 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.
- **Ostrzeżenie:** Nie wkładać folii aluminiowej ani innych podobnych materiałów pomiędzy kratkę grilla a płytę kamionkową. Położyć płytę bezpośrednio na kratkę grilla.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał żadnych gorących elementów.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego każdorazowo:**
  - **po zakończeniu pracy**
  - **w przypadku awarii urządzenia**
  - **przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych

podobnych lokalach (przez klientów);
- pensjonatach.

Regulator temperatury
Gałką regulatora temperatury wybieramy odpowiednią moc grzania.

Pięciopozycyjny przełącznik grzania
- Górny element
- Górny i dolny element z termoobiegiem
- Dolny element
- Górny element z obracającym się rożnem

Elementy grzejne włączają się dopiero po nastawieniu czasomierza.

Czasomierz
Czasomierz może być używany do ustawienia określonego czasu pracy (do 120 minut) albo do ustawienia pracy ciągłej.
Aby ustawić pracę ciągłą, przekręcić czasomierz w lewo do pozycji (ON). Aby wyłączyć urządzenie, przekręcić czasomierz z powrotem do pozycji **OFF**.
Aby ustawić czas pracy, przekręcić gałkę czasomierza do żądanej wartości.
Aby ustawić czas pracy krótszy niż 20 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 pokrętło zostanie ustawione w pozycji **OFF**.

Obracający się rożen
Podczas używania obracającego się rożna, powinien być włączony tylko górny element grzejny.
- Podczas nadziewania produktu na rożen należy zwrócić uwagę, aby produkt nie stykał się ani z górnym ani z dolnym elementem grzejnym – zostawić odpowiednią odległość.
- Nadziać produkt na rożen w taki sposób, aby rożen przechodził przez środek produktu. W ten sposób produkt nie będzie podchodzić zbyt blisko do ścianek wewnętrznych ani elementów grzejnych. Przytwierdzić produkt zaczepami na środku rożna.
- Aby nadziać dwa mniejsze kawałki, można założyć na środku rożna zaczep z czterema zębami.
- Wszelkie wystające części (np. skrzydełka kurczaka) należy przyczepić wykałaczką, kawałkiem sznurka lub w inny podobny sposób. Dzięki temu żaden kawałek pieczonego produktu nie będzie o nic zahaczać ani nie wypadnie do środka w trakcie pieczenia.
- *Wkładanie i wyjmowanie obracającego się rożna:*
  - Po prawidłowym umocowaniu produktu na rożnie, włożyć pręt na widełki do wkładania rożna. Zwrócić uwagę na to, czy rożen jest bezpiecznie oparty na wgłębieniu w uchwycie.
  - Wsunąć końcówkę rożna, która ma połączenie z mechanizmem obrotowym, do mechanizmu obrotowego.
- Włożyć drugą końcówkę na zaczep mocujący po przeciwnej stronie (patrz rys. **I**).
  - 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. 10 min. używając obu elementów grzejnych. Czynności tej może towarzyszyć lekki nieprzyjemny zapach. Jest to całkiem normalne i minie po krótkim czasie. Z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.

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 żądaną temperaturę, a na czasomierzu ustawić czas pieczenia.
- Produkty przeznaczone do pieczenia umieszczamy na kratce grilla. W przypadku produktów zawierających dużą ilość tłuszczu zaleca się stosowanie blachy do pieczenia. Zapobiega ona skapywaniu tłuszczu do wnętrza piekarnika.
  Używając płyty kamionkowej do pizzy, należy ją umieszczać bezpośrednio na kratce grilla.
- Następnie zamknąć drzwiczki piekarnika, nastawić żądaną temperaturę i zaprogramować czas pieczenia.
- Przy opiekaniu z góry lub pieczeniu na rożnie używać albo wyłącznie górny element grzejny albo obydwa elementy grzejne: tj. górny i dolny.
- Ustawienie przełącznika (górny element/ dolny element) można zmieniać w trakcie pieczenia.
- Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia, czasomierz automatycznie wyłączy elementy grzejne.
- Aby wyłączyć urządzenie, nastawić czasomierz na **OFF**.
- Do otwierania gorących drzwiczek po pieczeniu zawsze używać specjalnego uchwytu. Wyjmując blachę lub kratkę, użyć uchwytów znajdujących się w zestawie. Podobnie przy wyjmowaniu

obracającego się rożna, używać uchwytu do rożna. Blachę i kratkę zawsze należy kłaść na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z kontaktu.

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

Produkt	Temperatura/ ustawienie	Czas pieczenia/ pieczenia na rożnie
Kurczak (obracający się rożen)	180°C 	60 minut
Pizza (głęboko zamrożona)	200°C 	9-10 minut
Grzanka hawajska	220°C 	10-14 minut
Bagietka (głęboko zamrożona)	200°C 	14-15 minut

Czyszczenie i konserwacja
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, środków ścierających, ani aerozoli do czyszczenia piekarników i kuchenek.
- Zewnętrzną obudowę można oczyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- Po pieczeniu kurczaka wyczyścić wilgotną ściereczką dolny element grzejny z resztek tłuszczu.
- Blachę do pieczenia, kratkę grilla, rożen i zaczepy na żywność można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Tackę na okruchy można wyjąć w celu umycia. Jeżeli zebrała się na niej grubsza warstwa tłuszczu, najlepiej najpierw zetrzeć ją ręcznikiem papierowym. Po wyczyszczeniu umieścić tackę z powrotem pod dolnymi elementami grzejnymi.
- **Przed** myciem płyty kamionkowej do pizzy odczekać aż zupełnie ostygnie. Wszelkie resztki żywności można zeskrobać drewnianą łopatką. Ponieważ powierzchnia płyty jest porowata, pojawienie się odbarwień w wyniku kontaktu z żywnością jest zjawiskiem normalnym.
  Jeżeli podczas czyszczenia płyta była płukana w wodzie, zadbać o to by przed ponownym użyciem była ona zupełnie sucha. Prawidłowy efekt pieczenia uzyskuje się tylko na zupełnie suchej płycie.
- Wewnętrzną szybkę drzwi także można wyjąć w celu wyczyszczenia. Poluzować dwie śrubki mocujące i wysunąć szybkę w celu dokładnego umycia i wysuszenia. Następnie założyć szybkę z powrotem pomiędzy ogranicznikami – nad środkowymi i pod dwoma zewnętrznymi. Przykręcić śrubki.

Wymiana wewnętrznej żarówki
Zużytą żarówkę można wymienić. Odkręcić śrubki mocujące osłonę żarówki i zdjąć osłonę. Wyjąć zużytą żarówkę, założyć nową typu E14 (15 – 25 W) – do nabycia w sklepie – po czym zamontować z powrotem osłonę.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja
Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze 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 z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Φουρνάκι με ψησταριά

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

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

Τα μέρη της συσκευής
1. Εσωτερικό φως
2. Ενδεικτική λυχνία
3. Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
4. Διακόπτης 4 θέσεων
5. Χρονοδιακόπτης
6. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
7. Λαβή πόρτας
8. Σχάρα με λαβές
9. Διάταξη λαβής σούβλας
10. Άκρο σούβλας (σύνδεση σε μονάδα κίνησης)
11. Άκρο σούβλας (αδρανές)
12. Πλάκα πίτσας στη σχάρα
13. Ταψί με λαβές
14. Βίδες για την εσωτερική γυάλινη πλάκα
15. Υποδοχές οδήγησης για την εσωτερική γυάλινη πλάκα
16. Κάτω θερμαντικά στοιχεία
17. Δίσκος συλλογής σταγόνων
18. Περιστρεφόμενη σούβλα με βελόνες συγκράτησης
19. Άνω θερμαντικά στοιχεία

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

-  **Προειδοποίηση:** Η πόρτα, καθώς και οι προσιτές επιφάνειες της συσκευής, θερμαίνονται κατά τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθούν εγκαύματα αν αγγίξετε τα θερμά μέρη!
- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι

έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Να καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση. Για λεπτομερείς πληροφορίες, ανατρέξτε στην παράγραφο «*Γενικός καθαρισμός και φροντίδα*».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει

να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- **Μην** αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πρέπει να τοποθετήσετε το δίσκο συλλογής σταγόνων στη σωστή θέση κάτω από τα κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- Το υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος μπορεί να αναφλέγονται. Επομένως, μην παραγεμίζετε το ταψί. Έτσι, το λίπος δεν θα στάξει επάνω στα θερμαντικά στοιχεία στο κάτω μέρος.
- Μην απομακρύνεστε όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Πρέπει να υπάρχει πάντοτε επαρκής εξαερισμός. Μην ακουμπάτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και φροντίζετε να τηρούνται οι ακόλουθες ελάχιστες αποστάσεις:
  Πλευρές: 12 εκ.
  Όπισθεν: 12 εκ.
  Επάνω: 30 εκ.
- Η μονάδα δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι. Όταν τοποθετείτε τη μονάδα, βεβαιωθείτε επίσης ότι δε βρίσκεται ακριβώς κάτω από ένα ντουλάπι ή άλλο παρόμοιο αντικείμενο.
- Μη βγάζετε τα πόδια από τη βάση της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από λεκέδες. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, γυμνή φλόγα ή εύφλεκτο ατμό.
- **Προσοχή!** Η πλάκα πίτσας θερμαίνεται υπερβολικά κατά τη χρήση, ενώ θα ψυχθεί πολύ αργά μόνο μετά από την απενεργοποίηση της συσκευής και την αποσύνδεσή της από την κεντρική ηλεκτρική παροχή. Υπάρχει σοβαρός κίνδυνος για εγκαύματα σε περίπτωση επαφής.
- Πάντα να αφήνετε την πλάκα πίτσας να ψύχεται εντελώς πριν τη βγάλετε από τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλο παρόμοιο υλικό μεταξύ της σχάρας και της πλάκας για πίτσα. Τοποθετήστε την πλάκα απευθείας επάνω στη σχάρα.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- **Φροντίζετε πάντα να κλείνετε τη συσκευή, και να βγάζετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα**
  - **μετά τη χρήση,**
  - **σε περίπτωση βλάβης,**
  - **πριν καθαρίσετε τη συσκευή.**
- Όταν βγάζετε το φις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φις.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε γραφεία και άλλα εργασιακά

περιβάλλοντα,
- σε γεωργικές εταιρείες,
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
- σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

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

Ρυθμίσεις διακόπτη 4 θέσεων
- Άνω θέρμανση
- Άνω και κάτω θέρμανση με μεταγωγή θερμού αέρα
- Κάτω θέρμανση
- Άνω θέρμανση με περιστρεφόμενη σούβλα

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

Χρονοδιακόπτης
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε είτε ένα συγκεκριμένο χρόνο μαγειρέματος (έως 120 λεπτά) είτε για συνεχόμενη λειτουργία.
Για συνεχόμενη λειτουργία, περιστρέψτε το χρονοδιακόπτη αριστερόστροφα στη θέση «ON». Για να σβήσετε τη συσκευή, θέστε ξανά το χρονοδιακόπτη στη θέση «OFF».
Για προγραμματισμό μιας χρονικής τιμής, περιστρέψτε το χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα στην επιθυμητή τιμή.
Για να ρυθμίσετε χρόνο συντομότερο από 20 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 ενεργοποιηθεί. Σβήνει όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος ή αν περιστρέψετε το διακόπτη ξανά στη θέση «OFF».

Περιστρεφόμενη σούβλα
Όταν χρησιμοποιείτε την περιστρεφόμενη σούβλα, τίθεται σε λειτουργία μόνο η άνω θέρμανση.
- Όταν το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε τοποθετηθεί στη σούβλα, βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με τα άνω ή κάτω θερμαντικά στοιχεία. Εξασφαλίστε επαρκείς αποστάσεις.
- Τρυπήστε με τη σούβλα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε, φροντίζοντας η σούβλα να διαπερνά από το κέντρο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι το φαγητό δεν πλησιάζει πολύ τα εσωτερικά τοιχώματα ή τα θερμαντικά στοιχεία. Ασφαλίστε το φαγητό στο κέντρο της σούβλας με τις βελόνες συγκράτησης.
- Για να ασφαλίσετε δύο μικρότερα κομμάτια φαγητού, το στήριγμα με τις τέσσερις βελόνες μπορεί να τοποθετηθεί στο κέντρο της σούβλας.
- 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 η σούβλα στηρίζεται με ασφάλεια στις εσοχές στη λαβή.
  - 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 σερβίρισμά της.

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

Λειτουργία
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συλλογής σταγόνων βρίσκεται τοποθετημένος στη σωστή θέση κάτω από το κάτω θερμαντικό στοιχείο.
- Προθερμάνετε το τμήμα του φούρνου για αρκετά λεπτά με την πόρτα κλειστή, χρησιμοποιώντας και τα δύο θερμαντικά στοιχεία. Θέστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στον απαιτούμενο βαθμό και ρυθμίστε το χρόνο προθέρμανσης με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη.
- Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε επάνω στη σχάρα. Όταν πρόκειται να μαγειρέψετε φαγητό το οποίο έχει λίπος ή υγρασία, χρησιμοποιήστε το ταψί για να μη στάζουν ζωμοί στο εσωτερικό της συσκευής.
  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 ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη.

- Για ψήσιμο από το επάνω μέρος και ψήσιμο στη σχάρα, πρέπει να χρησιμοποιείτε το άνω θερμαντικό στοιχείο ή το άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- Μπορείτε να αλλάζετε τις ρυθμίσεις του διακόπτη (άνω θέρμανση/κάτω θέρμανση) κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, ο χρονοδιακόπτης κλείνει αυτόματα τα θερμαντικά στοιχεία.
- Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή νωρίτερα, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στο «**OFF**».
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε τη ζεστή πόρτα μετά τη λειτουργία. Όταν αφαιρείτε το ταψί ψησίματος ή τη σχάρα, χρησιμοποιήστε τις λαβές που παρέχονται. Ομοίως, όταν αφαιρείτε την περιστρεφόμενη σούβλα, πρέπει να χρησιμοποιείτε τη λαβή της σούβλας. Να τοποθετείτε πάντα το ταψί ψησίματος ή τη σχάρα σε θερμοανθεκτικές επιφάνειες.
- Φροντίζετε να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά από τη χρήση.

Χρόνοι ψησίματος

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

Τρόφιμο	Θερμοκρασία/ Ρύθμιση	Χρόνος ψησίματος/ μαγειρέματος
Κοτόπουλο (περιστρεφόμενη σούβλα)	180°C	60 λεπτά
Πίτσα (κατεψυγμένη)	200°C	9-10 λεπτά
Τοστ	220°C	10-14 λεπτά
Μπαγκέτα (κατεψυγμένη)	200°C	14-15 λεπτά

Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- 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.
- Αφού μαγειρέψετε κοτόπουλο, χρησιμοποιήστε ένα νωπό πανί για να βεβαιωθείτε ότι τυχόν λίπος που έχει στάξει στα κάτω θερμαντικά στοιχεία έχει καθαριστεί.
- 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.

- Μπορείτε να βγάλετε το δίσκο συλλογής σταγόνων για καθαρισμό. Αν υπάρχει μεγάλη συσσώρευση λίπους στο δίσκο, πρέπει να την καθαρίσετε πρώτα με μια χαρτοπετσέτα. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος έχει τοποθετηθεί ξανά στη σωστή θέση κάτω από τα θερμαντικά στοιχεία.
- 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 πλύνατε 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.
- Μπορείτε επίσης να βγάλετε την εσωτερική γυάλινη πλάκα της πόρτας για να την καθαρίσετε. Ξεβιδώστε τις δύο βίδες και τραβήξτε τη γυάλινη πλάκα προς τα έξω. Μετά, καθαρίστε και στεγνώστε την καλά. Για να την τοποθετήσετε ξανά, προσαρμόστε την πλάκα μεταξύ των υποδοχών οδήγησης στην γυάλινη πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα έχει τοποθετηθεί σωστά πάνω από τις κεντρικές υποδοχές οδήγησης και κάτω από τις δύο εξωτερικές εγκοπές. Σφίξτε ξανά τις βίδες.

Αλλαγή του εσωτερικού λαμπτήρα
Μπορείτε να αλλάξετε έναν ελαττωματικό λαμπτήρα. Βγάλτε τις βίδες και βγάλτε το κάλυμμα του λαμπτήρα. Αντικαταστήστε τον ελαττωματικό λαμπτήρα με έναν εμπορικά διαθέσιμο λαμπτήρα τύπου E14 (15-25 W), και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

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

Ростер

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

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

Устройство
1. Лампочка внутреннего освещения
2. Индикаторная лампочка
3. Ручка регулятора температуры
4. Четырехпозиционный переключатель
5. Таймер
6. Шнур питания с вилкой
7. Ручка дверцы
8. Решетка - гриль с ручками
9. Ручка вертела в сборе
10. Торец вертела (для присоединения к приводу)
11. Торец вертела (свободный)
12. Камень для выпечки пиццы на решетке
13. Противень с ручками
14. Винты крепления внутреннего стекла дверцы
15. Направляющие пазы для внутреннего стекла дверцы
16. Нижние нагревательные элементы
17. Поддон для крошек
18. Вращающийся вертел с вилками
19. Верхние нагревательные элементы

Важные указания по технике безопасности

-  **Будьте осторожны:** При работе прибора его дверца и поверхность сильно нагреваются. При прикосновении к горячим частям можно обжечься!
- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить

к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.

- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Всегда очищайте прибор после использования. Чтобы получить более подробную информацию по очистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «*Общий уход и чистка*».
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8

лет.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- **Не** прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Перед использованием прибора правильно установите поддон для крошек под нижними нагревательными элементами.
- Перегретое масло или жир имеет тенденцию к воспламенению, поэтому не допускайте переполнения противня: это позволит избежать попадания капель жира на нижние нагревательные элементы.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте этот прибор вне помещения.
- Необходимо всегда обеспечивать достаточную вентиляцию. Не кладите на прибор никаких предметов; следите за тем, чтобы прибор находился на следующем минимальном удалении от стены или от любого другого предмета:
  сбоку: на 12 см;
  сзади: на 12 см;
  сверху: на 30 см.
- Не следует устанавливать прибор в шкафу; кроме того, при установке прибора следите за тем, чтобы он не находился прямо под шкафом или под любым другим подобным предметом.
- Не следует снимать ножки, прикрепленные к нижней части прибора.
- Не устанавливайте прибор и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавеси и другие воспламеняемые материалы.
- Во время работы прибор должен стоять на жаропрочной поверхности, устойчивой к брызгам и пятнам. Не устанавливайте прибор на горячие поверхности или около них или у открытого пламени или воспламеняющихся паров.
- **Будьте осторожны!** Камень для выпечки пиццы при работе прибора сильно нагревается и остывает очень медленно после выключения прибора и отсоединения его от сети. При любом прикосновении к нему можно получить сильный ожог.
- Прежде чем извлечь из прибора камень для выпечки пиццы, дайте ему достаточно остыть.
- **Внимание!** Не помещайте алюминиевую фольгу или любой другой подобный материал между решеткой-грилем и камнем для пиццы. Кладите

камень прямо на решетку.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не соприкасался с горячей поверхностью прибора.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- **После применения обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки:**
  - **после использования;**
  - **при любой неполадке;**
  - **перед чисткой прибора.**
- Никогда не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из настенной розетки, беритесь только за вилку.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения данной инструкции.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

Регулировка температуры
Нужная температура задается при помощи регулятора температуры.

Четырехпозиционный переключатель
- верхние нагревательные элементы
- верхние и нижние нагревательные элементы с функцией конвекции
- нижние нагревательные элементы
- верхние нагревательные элементы и вращающийся вертел

Элементы начнут нагреваться только после установки таймера.

Таймер
Таймер можно использовать как для установки определенного времени готовки (до 120 минут), так и для непрерывной работы.
Чтобы установить режим непрерывной работы, поверните ручку таймера против часовой стрелки в положение ⊙. Чтобы выключить прибор, снова установите ручку таймера в положение **OFF**.
Чтобы задать время готовки, установите ручку таймера на нужное значение.
Чтобы задать время менее 20 минут, сначала установите таймер на более продолжительное время, а затем медленно поворачивайте ручку 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 **OFF**.

Вращающийся вертел
При использовании вращающегося вертела работает только верхний нагрев.
- При насаживании приготавливаемой пищи на вертел следите за тем, чтобы она не касалась верхних или нижних нагревательных элементов, то есть обеспечьте между нагревательными элементами и пищей достаточный зазор.
- Насадите пищу на вертел так, чтобы он проходил по ее середине. Это нужно для того, чтобы пища не оказалась в непосредственной близости от внутренней поверхности стенок прибора или от нагревательных элементов. После этого закрепите пищу по центру вертела при помощи вилок.
- Чтобы закрепить два маленьких куска пищи, по центру вертела можно установить кронштейн с четырьмя штырьками.
- 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 к ручке. Убедитесь, что вертел надежно удерживается в выемках ручки.
  - Вставьте торец вертела для присоединения к приводу в отверстие (см. илл. **II**).
- Вставьте свободный торец вертела в крепежную скобу на другой стороне (см. илл. **I**).
  - Чтобы извлечь вращающийся вертел, выполните эти действия в обратном порядке.

Камень для выпечки пиццы
- Всегда ставьте камень для выпечки пиццы на середину решетки перед установкой решетки в прибор.
- Разогрейте прибор до требуемой температуры, как описано в разделе *Эксплуатация*.
- При выпечке некоторых видов полуфабрикатной пиццы, приготовленной из очень легкого теста, время разогрева может быть сокращено; это делается для того, чтобы не допустить слишком быстрого подрумянивания нижнего слоя теста пиццы.
- После разогрева откройте дверцу прибора и поместите пиццу в центр камня при помощи лопаточки. Пицца должна быть немного меньше камня, 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 прибор (см. раздел *Общее обслуживание и чистка*).
- Перед использованием прибора первый раз прогрейте его в течение 10 минут, включив оба нагревательных элемента. При первом включении устройства может появиться слабый запах. Это нормальное явление,

которое продолжается короткое время. Если это произойдет, обеспечьте соответствующую вентиляцию, открыв окна или балконные двери.

Эксплуатация

- Перед использованием прибора убедитесь, что поддон для крошек правильно установлен под нижними нагревательными элементами.
- Прогрейте прибор в течение нескольких минут с закрытой дверцей, используя оба элемента. Установите регулятор температуры на требуемую температуру нагрева, а таймер - на нужное время.
- Поместите продукты для готовки на решетку-гриль. При готовке продуктов с большим содержанием жира или влаги используйте противень, чтобы предотвратить попадание жира или влаги внутрь устройства.
  Если вы используете камень для выпечки пиццы, положите его прямо на решетку-гриль.
- Закройте дверцу и установите регулятор температуры на требуемую температуру нагрева, а таймер - на нужное время.
- Для запекания или жарки в верхней части прибора, используйте верхние или верхние и нижние нагревательные элементы.
- Во время готовки положение переключателя (верхние / нижние элементы) можно изменять.
- После истечения установленного времени таймер автоматически выключит нагревательные элементы.
- Чтобы выключить прибор до заданного времени, установите таймер на **OFF**.
- После использования прибора всегда открывайте горячую дверцу только за ручку. При извлечении противня или решетки-гриля пользуйтесь ручками из комплекта прибора. Для снятия вращающегося вертела также пользуйтесь его ручкой. Всегда ставьте противень и решетку-гриль на теплостойкую поверхность.
- Выньте вилку из стенной розетки после использования прибора.

Время приготовления

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

Продукт	Температурная уставка	Время жарки/ приготовления
Цыпленок (на вертеле)	180 °C	60 мин
Пицца (замороженная)	200 °C	9-10 мин
Тост «Гавайи»	220 °C	10-14 мин
Багет (замороженный)	200 °C	14-15 мин

Общий уход и чистка

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.

- Не применяйте абразивные материалы, сильнодействующие моющие средства или спреи для чистки печей.
- Снаружи корпус можно протереть влажной безворсовой тканью.
- После приготовления цыпленка протрите нижние нагревательные элементы влажной тканью и убедитесь, что вы удалили с них все капли жира, которые могли на них попасть.
- Противень, решетку – гриль, вертел и вилки можно мыть в горячей воде с применением мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.
- Для чистки поддон для крошек можно снять. Если в поддон попало большое количество жира, его нужно сначала удалить бумажным полотенцем. После чистки убедитесь, что вы правильно установили поддон под нижними нагревательными элементами.
- Перед тем как приступить к чистке камня для выпечки пиццы, дайте ему полностью остыть. Оставшуюся пищу можно соскрести деревянной лопаточкой. Так как камень пористый, то его обесцвечивание при контакте с пищей является нормальным явлением.
  Если Вы ополаскивали камень водой во время чистки, убедитесь, что он полностью высох, прежде чем использовать его снова. Самую лучшую выпечку можно получить только на совершенно сухом камне.
- Внутреннее стекло дверцы также можно снять для чистки. Ослабьте два винта, вытащите стекло, очистите его и затем тщательно просушите. Чтобы установить стекло на место, вставьте его в пазы направляющих дверцы, убедившись, что оно правильно встало в паз над центральной направляющей и в пазы под двумя концевыми направляющими. Снова затяните винты.

Замена лампочки внутреннего освещения

Неисправную лампочку можно заменить. Выньте винты и снимите крышку лампочки. Установите вместо неисправной лампочки новую типа E14 на 15 или 25 Вт (они имеются в продаже) и установите крышку на место.

Утилизация



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

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на

бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Servicios post-venta
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Röhre 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
E-Mail: service@severin.de

Kundendienst Ausland

Austria
Silva-Schneider Handelsgellschaft GmbH
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 1
Fax:. +43 (0) 62 46 / 72 70 2
E-Mail: office@silva-schneider.at

Belgique
BVBA Dancal Elektro
Kalkhoevestraat 1
B-8790 Waregem
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic export-import d.o.o
Biletic polje
88260 Citluk
Tel.: +387 36 650 601
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

China
Ningbo Autin Electric Appliance CO.,LTD
B4-061/062 NO,181 Exhibition Road,
Jiangdong District, Ningbo
Tel.: +86 400 166 0336
Fax.: +86 0574 55331669
Web: www.nbautin.com.cn
Web: www.autin.com.cn

Czech Republic
BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

Danmark
F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
E-Mail: info@fh-as.dk

Estonia:
Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B
Tallinn, Estonia
Tel.: +372 6 512 222
E-Mail: klienditeenindus@renerk.ee

Espana
Severin Electrodomésticos España S.L.
C.C. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes s/n
45217 UGENA
Tel.: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
E-Mail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

España – Islas Canarias
Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel.: 922 20 58 00
Fax: 922 20 59 00
E-Mail: comalte@telefonica.net

Finland
AV-Komponentti Oy
Koronakatu 1 A
02210 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France
SEVERIN France Sarl
Service-Après-Vente
4, rue Denis Papin
67400 Illkirch-Graffenstaden
Tél.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09
E-Mail: sav@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece
BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

Thessaloniki
Agias Anastasias & Laertou str.
57001 Pylaia
tel. 2310-954020

Athens
47, Agamemnonos str.
17675 Kallithea
tel. 210-9478773

BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη ΑΕΒΕ

Θεσσαλονίκη
Αγίας Αναστασίας & Λαέρτου
57001 Πυλαία
τηλ. 2310-954020

Αθήνα
Αγαμέμνονος 47
17675 Καλλιθέα
Τηλ. 210-9478773

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

Ireland
Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co., Meath
Tel.: 046 94 83100
Fax: 046 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia
ASSISTENZA POST-VENDITA
NUMERO VERDE 800224155
E-Mail: assistenza@severinitalia.it

Indonesia
PT. Setai Modern Elektronik
Email.: info@severin.co.id
Web.: www.severin.co.id
Jakarta
Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl. Pinangsia Raya, Jakarta Barat
021 65911888 / 021 6592889
Medan
Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri
061 6620186 / 061 6625836
Surabaya
Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah, Blok DC No. 2
Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016
Banjarmasin
Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani KM 17.9 Gudang B 15, Gambut
0511 6730101
Tangerang
Jl. Industri Raya III Blok AD No. 3, Cikupa
021 5902219-21
Cirebon
Jl. Dukuh Semar No. 61
023 1209470
Pontianak
Pergudangan Mega Bispak No A3
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01
0561 812 3701

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

Kuwait
Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel.: +965 4810855

Latvia
SIA GTCL BALTIC
Piedrujas iela 7
LV - Riga 1073
Tel.: +371 29119989
Fax: +371 67297769

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel.: +961 1 244200
Fax:+966 1 253535
E-Mail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 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
E-Mail: tfk@t-online.hu

Malta
Crosscraft Co Ltd
Valletta Road
Paola. PLA1511
Malta

Tel:+356 21805805
+356 79498432
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

Nederland
Severin Nederland B.V.
Witteweg 60
1431 GZ Aalsmeer
Tel.: 0297-347054
info@severinnl.com

Norway
F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel.: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
E-Mail: info@fh-as.no

Oman
A.A.K & Partners L.L.C.
P.O Box:-1650, Muttrah
Postal Code - 114
Sultanate of Oman
Tel.: +968 24834470
Fax.: +968 24835186
E-Mail: aakpllc@gmail.com

Philippines
COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
E-Mail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

Polska
Severin Polska Sp.z o.o.
Al.Jerozolimskie 56 C
00-803 Warszawa
Tel.: +48 882 000 370
E-Mail: reklamacje@severin.pl

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

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

Singapore
Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
Web: www.beste.com.sg
E-Mail: info@beste.com.sg

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel.: +386 1 542 1927
Fax: +386 1 542 1926

Slowak Republic
PREMT S.R.O.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel.: +421 33 55 45 007
Fax: +421 33 55 45 007
E-Mail: premt@premt.sk

South Africa
AL&CD Ashley (PTY) Ltd.
3rd Floor, Grove Exchange
9 Grove Avenue
Claremont
South Africa
7708
Tel: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
Web: http://www.alcdashley.co.za
Mail: service@alcdashley.co.za

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
E-Mail: info@rakspecialisten.se

Switzerland
BLUEPOINT Service Sagl
Via Cantonale 14
CH-6917 Barbengo
Tel.: +41 91 980 49 72
Fax: +41 91 605 37 55
E-Mail: info@bluepoint-service.ch

Thailand
Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
E-Mail: askverasu@verasu.com

United Arab Emirates
Juma al Majid Est
P.O. Box 156
Dubai U.A.E.
Tel.: 04 266 5210
Fax: 04 262 3431
E-Mail: shahid.saleem@al-majid.com
Web: www.al-majid.com

United Kingdom
Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: 01204 558160
Fax: 01204 558169
E-Mail: office@hscl.info
Web: www.hscl.info

Vietnam
Brand Partner
W.22, D. Binh Thanh
180/38 Nguyen Huu Canh Street
Ho Chi Minh City. Vietnam
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
E-Mail: info@brandpartner.vn

Stand: 10.2016

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-333
information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 9385.0000

www.severin.com