



## ART.-NO. TO 2066

<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Toastofen	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Rotisserie toast oven	11
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Mini four rôtissoire	18
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Roosterspit/oven	25
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Mini Horno Tostador-Asador	32
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Fornetto con girarrosto	39
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Toastovn med roterende grillspyd	47
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Grillugn med roterande spett	54
<b>FI</b>	Käyttöohje	Grilliuuni	61
<b>PT</b>	Manual de instruções	Forno de churrasco rotativo	68
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Piekarnik z opiekaczem i rożnem	76
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Φουρνάκι με ψησταριά	84

## **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

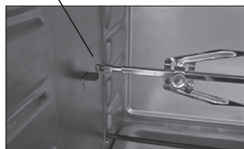
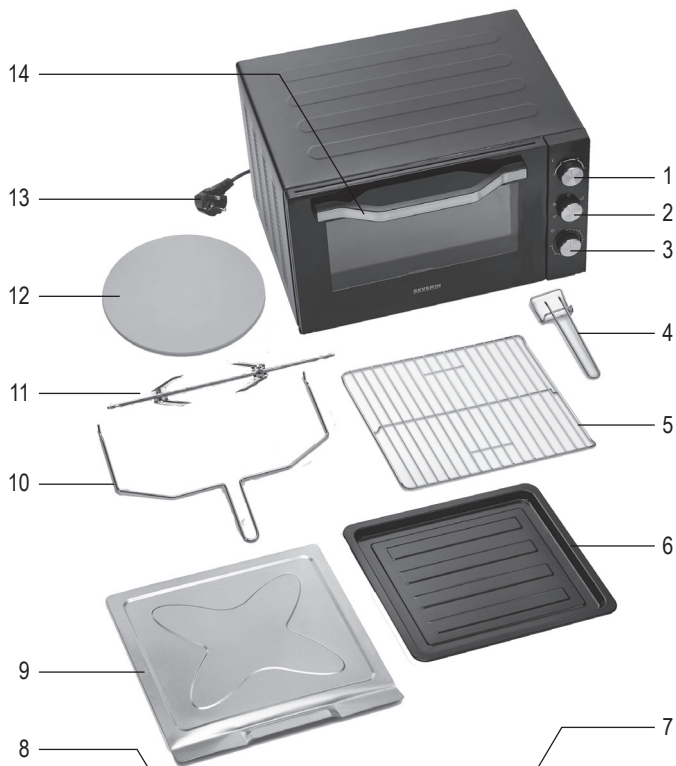
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

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](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

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



## Toastofen

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


### Anschluss

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

### Aufbau

1. Temperaturregler
  2. 6-Stufen-Schalter
  3. Timer
  4. Griff für Backrost und -blech
  5. Backrost
  6. Backblech
  7. Aufnahme Antriebsseite
  8. Aufnahme Lagerung
  9. Krümelblech
  10. Drehspeißgriff
  11. Drehspeiß mit Befestigungsklammern
  12. Pizzastein
  13. Anschlussleitung mit Netzstecker
  14. Tür mit Türgriff
- ohne Abbildung:**
15. drei Heizelemente unten und vier oben (innenliegend)
  16. Backraumleuchte (innenliegend)

### 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 ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- 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.
- Nicht die offenliegenden Heizelemente berühren.
- 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 oder aufbewahren.

- 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!
- Den Pizzastein vollständig abkühlen lassen, 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, sondern den Netzstecker anfassen. Den Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.







## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät auspacken und eventuelle Werbeaufkleber, Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen. Das Gerät reinigen (siehe *Reinigung und Pflege*).
- Das Gerät vor der ersten Benutzung mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten auf höchster Temperatur aufheizen. Dabei kann ein leichter Geruch entstehen, der sich jedoch nach kurzer Zeit verliert. Daher für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.

## Temperaturregler

Mit Hilfe des Reglerknebels kann die gewünschte Temperatur (100 – 230 °C) gewählt werden.

## 6-Stufen-Schalter

-  Oberhitze
-  Ober- und Unterhitze
-  Umluft / Oberhitze
-  Umluft / Ober- und Unterhitze
-  Drehspieß / Oberhitze
-  Drehspieß / Oberhitze / Umluft

Die Heizelemente werden erst nach Betätigung des Timers eingeschaltet.

## Timer

- Mit dem Timer kann eine bestimmte Einschaltdauer (max. 120 Minuten) eingestellt werden.
- Zum Abschalten des Gerätes den Knebel auf die Position **OFF** drehen.
- Zum Einstellen von Zeiten kleiner als 20 Minuten, den Knebel erst über diese Zeit hinausdrehen und dann langsam auf die gewünschte Zeit zurückdrehen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Heizelemente werden abgeschaltet.

## Leuchtring am Timer

Der Leuchtring leuchtet, solange das Gerät eingeschaltet ist. Ist der Timer abgelaufen oder wird der Timer auf die Position **OFF** gedreht, erlischt der Leuchtring.

## Drehspieß

- Bei der Bestückung des Drehspießes beachten, dass die oberen und unteren Heizelemente nicht berührt werden bzw. das Gargut einen ausreichenden Abstand dazu hat.
- Den Drehspieß mit max. 3,- kg belasten.
- Das Gargut in der Mitte mit dem Drehspieß durchstechen, damit es einen gleichmäßigen Abstand zu den Gehäusewänden und den Heizelementen hat. Anschließend mit den Befestigungsklammern das Gargut in der Mitte des Drehspießes fixieren.
- Abstehende Teile des Gargutes (z.B. Flügel beim Hähnchen) mit einem Zahnstocher, einem Faden oder ähnlichem fixieren, damit sie sich nicht lösen können.
- *Einsetzen und Entnahme des Drehspießes:*
  - Den bestückten Drehspieß auf den Drehspießgriff legen. Der Drehspieß muss sicher auf dem Drehspießgriff aufliegen.
  - Die Aufnahme für die Antriebsseite in den Antrieb schieben (siehe Abbildung II).
  - Die 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.

## Bedienung






- Vor jeder Inbetriebnahme kontrollieren, ob das Krümelblech unter den Heizelementen der Unterhitze liegt.
- Den Backraum mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze bei geschlossener Tür einige Minuten aufheizen. Dazu den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Aufheizzeit stellen.
- Den Backrost bestücken. Bei fetthaltigen oder feuchten Lebensmitteln das Backblech benutzen, damit kein Fett oder Flüssigkeit auf die Heizung tropft. Bei Benutzung des Pizzasteines diesen direkt auf den Backrost setzen.
- Die Tür schließen, den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur, den 6-Stufen Schalter auf die gewünschte Funktion und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Garzeit einstellen.



- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit wird das Gerät automatisch durch den Timer abgeschaltet.
- Zum vorzeitigen Ausschalten des Gerätes, den Timer auf die Position **OFF** drehen.
- Beim Öffnen der heißen Glastür nur den Türgriff benutzen.
- Bei der Entnahme des Backbleches und des Backrostes den Griff verwenden bzw. den Drehspießgriff zur Entnahme des Drehspießes. Das heiße Backblech/-rost nur auf eine wärmebeständige Unterlage stellen.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Netzstecker ziehen.

### Garzeiten

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

Speise	Temperatur / Schaltstufe	Garzeit
Hähnchen (Drehspieß)	230°C  oder 	60 Min.
Pizza (tiefgekühlt)	220°C 	10-12 Min.
Toast Hawaii	220°C 	14-16 Min.
Baguette (tiefgekühlt)	220°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 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.

## Wechseln der Backraumleuchte

Ist die Backraumleuchte defekt, kann sie ausgetauscht werden. Den Netzstecker ziehen und die Lampenabdeckung ab- und die Lampe herausschrauben. Eine handelsübliche Backraumleuchte E14 mit 15-25 Watt ein- und die Leuchtenabdeckung aufschrauben.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteile“ 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 Verkäufelgarantien 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. Temperature control
2. 6-position switch
3. Timer
4. Baking rack and tray handle
5. Baking rack
6. Baking tray
7. Spit end-piece (drive unit connection)
8. Spit end-piece (idle)
9. Crumb tray
10. Spit handle assembly
11. Rotating spit with holding clamps
12. Pizza stone
13. Power cord with plug
14. Oven door with door handle

### No illustration:

15. 3 lower and 4 upper heating elements (on the inside)
16. Interior light

### 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 contact our customer service department by phone or email (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 is intended for domestic or similar applications, such as
  - in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- 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 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 operate or store 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 baking 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,
  - 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. Do not touch the plug with wet hands.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

## Before using for the first time

- Unpack the appliance and remove all internal and external packaging materials and promotional stickers etc. Clean the appliance (see *Cleaning and care*).
- Before using the appliance for the first time, let it heat up at maximum power 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.

## Temperature control

With the temperature control knob, the temperature can be set to the desired level (100 – 230 °C).

## 6-position switch settings

- Upper heat
- Upper and lower heat
- Hot-air convection / Upper heat
- Hot-air convection / Upper and lower heat
- Rotating spit / Upper heat
- Rotating spit / Upper heat / Hot-air convection

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

## Timer

- The timer can be used for selecting a cooking time (up to 120 minutes).
- To turn the appliance off, turn the timer knob to position **OFF**.
- 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.

## Timer light ring

The light ring lights up while the appliance is switched on. It goes out once the pre-programmed time has elapsed, or if the switch is turned back its **OFF** position.

## Rotating spit

- 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.
- When loading the rotating spit, do not exceed 3 kg.
- 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.
- Any parts sticking out (e.g. wings of a chicken) should be held in with a toothpick, a piece of string or other suitable means. This ensures that no part of the

food can protrude or come off during the cooking process.

- *Inserting and removing the rotating spit:*
  - Place the loaded 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 baking 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.

### **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 baking rack.

- Close the door, set the temperature control to the required level, turn the 6-position switch to the desired function, and use the timer knob to select the desired cooking time.
- After the pre-programmed cooking time has elapsed, the timer will automatically switch off the appliance.
- To switch off the appliance earlier, set the timer to its **OFF** position.
- Always use the door handle to open the hot door after use.
- When removing the baking tray or rack, use the tray/rack handle. 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 also refer to the information contained on the food packaging.

Food	Temperature / setting	Grilling / cooking time
Chicken (rotating spit)	230°C  or 	60 mins.
Pizza (deep-frozen)	220°C 	10-12 mins.
Toast Hawaii	220°C 	14-16 mins.
Baguette (deep-frozen)	220°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.
- 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.



### Changing the interior lamp bulb

A defective bulb may be replaced. Disconnect the appliance from the mains, 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. Sélecteur de température
2. Commutateur 6 positions
3. Minuterie
4. Poignée pour grille et plaque de four
5. Grille
6. Plaque de four
7. Embout du tournebroche (connexion du régulateur)
8. Embout du tournebroche (libre)
9. Plat ramasse-miettes
10. Palier de poignée du tournebroche
11. Tournebroche avec broches de maintien
12. Pierre à pizza
13. Cordon d'alimentation avec fiche
14. Porte du four avec poignée de la porte

### Non illustré :

15. 3 résistances en bas et 4 résistances en haut (à l'intérieur)
16. Eclairage intérieur

### 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. Pour toute réparation, veuillez contacter notre Service Clientèle par téléphone ou courriel (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 est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- 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 les résistances.
- L'huile ou la graisse trop chaude peut s'enflammer. Par conséquent, ne remplissez pas trop la plaque de four; 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 faire fonctionner ou ranger 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 et ne refroidit que très lentement après l'arrêt de l'appareil et sa déconnexion du secteur. Il existe un risque extrême de brûlure en cas de contact avec celle-ci.
- Laissez toujours la pierre à pizza complètement refroidir avant de la retirer de l'appareil.
- **Attention** : Ne placez aucun papier aluminium ou autre produit similaire entre la grille et la pierre à pizza. Placez la pierre directement sur la grille.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Éteignez 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. Ne touchez pas la fiche avec des mains mouillées.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou au non-respect des consignes de sécurité.







### Avant la première utilisation

- Sortez entièrement l'appareil de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage internes et externes, autocollants promotionnels etc. Nettoyez l'appareil tel qu'indiqué au chapitre *Entretien et nettoyage*.
- Faites chauffer le commutateur supérieur et inférieur à vide pendant 10 minutes environ, à puissance maximale. 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.

### Sélecteur de température

Le sélecteur de température sera utilisé pour choisir le niveau de cuisson souhaité (100 – 230 °C).

### Les 6 positions de réglage du commutateur

-  Résistance supérieure
-  Résistance supérieure et inférieure
-  Convection chaleur tournante / Résistance supérieure
-  Convection chaleur tournante / Résistance supérieure et inférieure
-  Tournebroche / Résistance supérieure
-  Tournebroche / Résistance supérieure / Convection chaleur tournante

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).
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de réglage de la minuterie sur la position **OFF**.
- 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.

## Anneau lumineux de minuterie

L'anneau lumineux 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

- 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.
- Ne pas mettre plus de 3 kg de charge sur le tournebroche.
- 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.
- 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 :*
  - Placez le tournebroche ainsi préparé 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.

## 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'infilte 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 requise, placez le commutateur 6 positions sur la fonction souhaitée, et choisissez le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la minuterie.
- Une fois le temps de cuisson préprogrammé écoulé, la minuterie éteint automatiquement l'appareil.
- Pour éteindre l'appareil avant la fin du temps programmé, réglez la minuterie sur **OFF**.
- Utilisez toujours la poignée de la porte pour ouvrir la porte en fin de cuisson.
- Lorsque vous retirez la plaque de four ou la grille, utilisez la poignée pour grille et plaque. 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)	230°C  ou 	60 mn.
Pizza (surgelée)	220°C 	10-12 mn.
Toast Hawaii	220°C 	14-16 mn.
Baguette (surgelée)	220°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 four, la grille, le tournebroche et les broches se nettoient

avec de l'eau chaude et un détergent doux.

- 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.

### Changer l'ampoule de l'éclairage intérieur

Une ampoule défectueuse peut être remplacée. Débranchez l'appareil de la prise murale, 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 remplacez 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-agréesées 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. Temperatuur regelknop
2. 6-standenschakelaar
3. Tijd klok
4. Handgreep voor grillrek en bakplaat
5. Grillrek
6. Bakplaat
7. Eindstuk spit (aandrijving)
8. Eindstuk spit (vrijloop)
9. Kruidmellade
10. Handgreep voor spit
11. Draaispit met klemmen
12. Pizzasteen
13. Netsnoer met stekker
14. Ovendeur met deurhandel

### Geen afbeelding:

15. 3 onderwarmte en 4 bovenwarmte-elementen (aan de binnenkant)

## 16. Binnenverlichting

### Belangrijke veiligheidsinstructies

-  **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. Voor reparatie, graag contact opnemen met onze afdeling klantenservice via telefoon of email (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 tijd klok of een aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
- in bed-and-breakfast-gasthuizen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat in geen geval schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten, tenzij

onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.

- Het apparaat en het netsnoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

- **Waarschuwing:** Houd 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 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.
- Het apparaat niet buitenshuis gebruiken of opbergen.
- 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 stekker niet aanraken met natte handen.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet opgevolgd worden.

### Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt

- Pak het apparaat uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotionele stickers enz. aan de buiten en binnenkant. Maak het apparaat schoon zoals beschreven in de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt, eerst 10 minuten laten verwarmen op vol vermogen 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.

### Temperatuur regelknop

De temperatuur regelknop wordt gebruikt om de juiste temperatuur in te stellen (100 – 230 °C).

### 6-standenschakelaarinstellingen

- Boven verhitting
- Boven en onder verhitting
- Hete-lucht convectie / Boven verhitting
- Hete-lucht convectie / Boven en onder verhitting
- Draaiende spit / Boven verhitting
- Draaiende spit / Boven verhitting / Hete-lucht convectie

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

### Tijd klok

- De tijd klok kan gebruikt worden voor het selecteren van een bepaalde kooktijd (tot 120 minuten).
- Om het apparaat uit te schakelen, de knop van de tijd klok naar de stand **OFF** draaien.
- Om een tijd van minder dan 20 minuten in te stellen, draai de tijd klok eerst naar een iets hogere stand en dan langzaam terug naar de gewenste tijdstand.
- Wanneer de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is zal een piepton aangeven

dat de verwarmingselementen uitgeschakeld zijn.

## Tijdklok met lichtring

De lichtring licht op wanneer het apparaat is ingeschakeld. Het zal uitgaan zodra de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is, of de schakelaar teruggezet is naar de stand **OFF**.

## Draaispit

- Wanneer het eten op het spit gedaan wordt, zorg er dan voor dat dit niet in contact komt met de bovenste of onderste verwarmingselementen; zorg voor voldoende afstand.
- Breng niet meer dan 3 kg etenswaren aan op het draaispit.
- Steek het spit door het eten en zorg ervoor dat het 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 spitklemmen om het eten in het midden van het spit vast te zetten.
- 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:*
  - Bevestig het spit met de etenswaren op de handgreep. Zorg ervoor dat het spit veilig ondersteund wordt in de uitsparingen van eindstukken.

- Schuif het uiteinde van het 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 het draaispit te verwijderen deze stappen in omgekeerde volgorde opvolgen.

## Pizza steen

- Leg de pizzasteen 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 voorverwarmfase verkort worden; dit om te voorkomen dat de onderkant van het pizzadeeg 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.






## 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 regelknop van de temperatuur in op de gewenste stand, kies de juiste functie met de 6-standenschakelaar en selecteer de gewenste bereidingstijd met de knop van de tijd klok.
- Na het verstrijken van de voorgeprogrammeerde tijd, schakelt de tijd klok het apparaat automatisch uit.
- Om het apparaat eerder uit te schakelen de timer op **OFF** instellen.
- Te allen tijde deurhendel gebruiken om na het koken de hete deur te openen.
- Wanneer het bakplaat of rek verwijderd wordt, de handgreep gebruiken. Evenzo, als het draaispits wordt verwijderd moet de handgreep voor het draaispits gebruikt worden. Plaats het bakplaat 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 (draaispits)	230°C  of 	60 min.
Pizza (diepvries)	220°C 	10-12 min.
Toast Hawaï	220°C 	14-16 min.
Baguette (diepvries)	220°C 	14-15 min.

## 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 met warm water en een zacht afwasmiddel worden schoongemaakt.
- De kruiemellade 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 pizzasteen 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.

### Vervangen van het binnenverlichtingslampje

Een kapot lampje kan vervangen worden. Trek de stekker uit het stopcontact, 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 weggoaien



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

### Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen 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. Mando de control de temperatura
2. Interruptor de 6 posiciones
3. Temporizador
4. Mango para la parrilla y la bandeja de horneado
5. Parrilla de hornear
6. Bandeja de hornear
7. Pieza final del asador (conexión al eje transmisor)
8. Pieza final del asador (sin movimiento)
9. Bandeja de migas
10. Mango para el montaje del asador
11. Asador giratorio con abrazaderas para la sujeción de alimentos
12. Piedra para pizza
13. Cable eléctrico, con enchufe
14. Puerta del horno con tirador

### Sin ilustración:

15. 3 elementos inferiores y 4 elementos calefactores superiores (en el interior)
16. Luz interior

### 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. En caso de reparación, debe ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente por teléfono o email (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 ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
    - en cocinas de personal,
    - en oficinas y otros puntos comerciales,
    - en empresas agrícolas,
    - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
    - en casas rurales.
  - 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 de los elementos calefactores.
- 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 ni guardar 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 toque el enchufe con las manos húmedas.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

### Puesta en marcha







- Desembale el aparato y retire todos los materiales de embalaje externos e internos y pegatinas promocionales, etc. Limpie el aparato siguiendo las indicaciones de la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- Antes de usar el aparato por primera vez, déjelo calentar durante 10 minutos con los dos calentadores encendidos, a potencia máxima. 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.

### Mando de control de temperatura

El mando de control de la temperatura se utiliza para seleccionar el nivel de temperatura deseado (100 – 230 °C).

### Las 6 posiciones del interruptor

-  Calentador superior
-  Calentador superior e inferior
-  Aire caliente / Calentador superior
-  Aire caliente / Calentador superior e inferior
-  Asador giratorio / Calentador superior
-  Asador giratorio / Calentador superior / Aire caliente

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).
- Si desea apagar el aparato, gire el botón del temporizador hasta la posición **OFF**.
- 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.

## Aro luminoso del temporizador

El aro luminoso estará iluminado mientras 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 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.
- Al colocar alimentos en el asador giratorio, el peso no debe exceder los 3 kg.
- 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.
- 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:*
  - Coloque el asador con carne en la pieza del mango. 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.

## 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, ajuste el control de temperatura al nivel deseado, gire el interruptor de 6 posiciones para seleccionar la función deseada, y utilice el botón del temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- Cuando el tiempo programado haya transcurrido, el temporizador automáticamente apagará el aparato.
- 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 el mango para la parrilla y la bandeja. 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.

### Tempos 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)	230°C  o 	60 mins.
Pizza (congelada)	220°C 	10-12 mins.
Tostada Hawaiana	220°C 	14-16 mins.
Baguette (congelada)	220°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 espray.
- 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.
- 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.

### **Sustitución de la bombilla de la luz interior**

Cuando la bombilla esté defectuosa, podrá sustituirla por otra nueva. Desconecte el aparato de la toma eléctrica, 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 podrá 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. Selettore di temperatura
2. Interruttore a 6 posizioni
3. Contaminuti
4. Impugnatura per la griglia e la leccarda
5. Griglia
6. Leccarda
7. Supporto dello spiedo (innesto del motorino)
8. Supporto dello spiedo (fisso)
9. Vassoio raccoglibriciole
10. Impugnatura montaspiedo
11. Spiedo rotante con forcelle di fissaggio degli alimenti
12. Pietra refrattaria per pizze

13. Cavo di alimentazione con spina
14. Sportello con impugnatura

### Non illustrato:

15. 3 elementi riscaldanti inferiori e  
4 elementi riscaldanti superiori  
(all'interno)
16. Luce interna

### 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. Se si rendesse necessaria una riparazione, vi preghiamo di

contattare il nostro servizio clienti per telefono o per email (ved. 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.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- 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.
- L'olio o il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Consigliamo, pertanto, di non sovraccaricare la leccarda; questo eviterà che il grasso sgoccioli sugli elementi riscaldanti inferiori.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Non mettete in funzione e non conservate 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. Non toccate la spina elettrica con le mani bagnate.
  - Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Primo utilizzo**
- Togliete l'apparecchio dalla confezione ed eliminate tutti i materiali di imballaggio esterni e interni, gli adesivi promozionali ecc. Pulite l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Manutenzione e pulizia*.
  - Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta lasciatelo riscaldare per 10 minuti, impostato sulla potenza massima, 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.
- Selettore della temperatura**
- Il selettore della temperatura serve per scegliere il livello di temperatura desiderato (100 – 230 °C).

## Le 6 posizioni di regolazione dell'interruttore

-  Calore superiore
-  Calore superiore e inferiore
-  Convezione d'aria calda / Calore superiore
-  Convezione d'aria calda / Calore superiore e inferiore
-  Rotazione spiedo / Calore superiore
-  Rotazione spiedo / Calore superiore / Convezione d'aria calda

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

## Il contaminuti

- Il timer contaminuti può essere utilizzato selezionando un determinato tempo di cottura (sino a 120 minuti).
- Per spegnere l'apparecchio, portate la manopola del contaminuti sulla posizione **OFF**.
- 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.

## Anello luminoso del timer

L'anello luminoso si accende mentre l'apparecchio è in funzione. Si spegne quando è trascorso il tempo pre-impostato o se l'interruttore viene riportato sulla posizione **OFF**.

## Rotazione spiedo

- 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.
- Nel caricare lo spiedo rotante, non superate i 3 kg di peso.
- 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 fornello o gli elementi riscaldanti. Con le forcelle di fissaggio fermate gli alimenti al centro dello spiedo.
- Eventuali parti sporgenti (come per esempio le ali del pollo) devono essere fissate con degli stuzzicadenti, dello spago da cucina o altro. E questo per evitare che parti dell'alimento possano appunto sporgere o staccarsi durante il processo di cottura.
- *Come inserire e rimuovere lo spiedo rotante:*
  - Sistemate lo spiedo già carico di alimenti 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.
- Preriscaldare l'apparecchio sino alla temperatura necessaria così come descritto nella sezione *Funzionamento*.
- Per alcune basi di pizza pre-lievitate ottenute da impasti particolarmente leggeri, la fase di preriscaldamento deve essere ridotta; questo accorgimento impedirà che lo strato inferiore dell'impasto per pizza si abbrustolisca troppo velocemente.
- Dopo il preriscaldamento, aprite lo sportello e aiutatevi con una spatola per far scivolare la pizza al centro della pietra refrattaria. La dimensione della pizza dovrà essere leggermente inferiore rispetto alla pietra, in modo da lasciare liberi i bordi.
- La pizza è pronta quando il condimento di formaggio si sarà sciolto e lo strato inferiore dell'impasto sarà leggermente abbrustolito. Aiutatevi con una spatola per rimuovere la pizza dalla pietra refrattaria e servirla.

### Funzionamento






- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertatevi di aver inserito il vassoio raccoglibriciole sotto gli elementi riscaldanti inferiori.
- Preriscaldare il forno per parecchi minuti, con lo sportello chiuso e tutti e due gli elementi riscaldanti accesi. Regolate la temperatura desiderata tramite l'apposito selettore e il tempo di preriscaldamento con la manopola contaminuti.
- Mettete sulla griglia gli alimenti da cuocere e usate la leccarda 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, impostate la manopola per la regolazione della temperatura al livello necessario, ruotate l'interruttore a 6 posizioni sulla funzione desiderata e con la manopola del timer contaminuti, impostate il tempo di cottura richiesto.
- Al termine del tempo di cottura pre-impostato, il timer spegnerà automaticamente l'apparecchio.
- 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 l'impugnatura per la griglia e la leccarda per estrarre dal forno la leccarda o la griglia. E,

allo stesso modo, per rimuovere lo spiedo rotante utilizzate l'impugnatura montaspiedo. Poggiate sempre la leccarda 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)	230°C  o 	60 min.
Pizza (surgelata)	220°C 	10-12 min.
Toast Hawaii	220°C 	14-16 min.
Sfilatino di pane (surgelato)	220°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 scoloriture di grasso.
- La leccarda, la griglia, lo spiedo e le forcelle possono essere lavati con acqua calda e un leggero detersivo.
- Il vassoio raccogligrasso 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.

## Sostituzione della lampadina interna

La lampadina bruciata può essere sostituita. Disinserite l'apparecchio dalla corrente elettrica, 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 simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

## Toastovn med roterende grillspyd

### Kære kunde,

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

### El-tilslutning

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

### Oversigt

1. Temperaturregulator
2. 6-trins kontakt
3. Timer
4. Håndtag til bageplade og rist
5. Bagerist
6. Bageplade
7. Grillspyddets endestykke (forbindelse til drivakslen)
8. Grillspyddets endestykke (fri)
9. Krummebakke
10. Fordybning på håndtaget til grillspyddet
11. Roterende grillspyd med fæsteklemmer
12. Pizza bage-sten
13. Ledning med stik
14. Ovn-dør med dørhåndtag

### Ingen illustration:

15. 3 nedre og 4 øvre varmelegemer (på

undersiden)

16. Indvendigt lys

### 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 bliver nødvendig, kontakt vores kundeservice afdeling per telefon eller e-mail (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 er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- 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 tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Rør **aldrig** ved varmeelementerne.
- Inden apparatet tages i brug, skal krummebakken anbringes på plads under varmeelementerne.
- 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.
- Apparatet må ikke benyttes eller opbevares udendørs.
- Der skal altid være tilstrækkelig ventilation. Placer ikke andre ting ovenpå ovnen, og sørg for at overholde følgende minimumsafstande mellem ovn og vægge eller andre genstande:  
Siderne: 12 cm  
Bagpå: 12 cm  
Top: 30 cm
- Apparatet må ikke installeres inde i et skab; når ovnen skal placeres bør man også sikre sig at den ikke står tæt op under et skab eller noget tilsvarende.
- Fødderne under ovnen må ikke fjernes.
- Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale.
- Brug kun apparatet på et varrefast arbejdsbord, som tåler stænk og pletter. Placer ikke apparatet på eller nær ved varme overflader, åben ild eller letantændelige dampe.
- **Advarsel:** Pizzabagestenen bliver meget varm under 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. Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

## Før brug

- Pak apparatet ud og fjern al ud- og indvendig emballering og reklameklistermærker mv. Rengør apparatet som anvist i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Inden apparatet benyttes første gang, tændes for begge varmeelementer på maksimum styrke 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 balkondøre.

## Temperaturregulator

Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling (100 – 230 °C).

## Indstillinger på 6-trins kontakten

- Overvarme
- Over- og undervarme
- Varmluft / Overvarme
- Varmluft / Over- og undervarme
- Roterende grillspyd / Overvarme
- Roterende grillspyd / Overvarme / Varmluft

Varmeelementerne vil først tænde efter at timeren er aktiveret.

## Timer

- Timeren kan bruges til at vælge en bestemt tilberedningstid (op til 120 minutter).
- For at slukke for apparatet, drejes timerknappen til position **OFF**.
- 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.

## Timer lysring

Lysringen lyser, mens apparatet er tændt. Den slukker når den forindstillede tilberedningstid er gået, eller hvis timeren drejes hen på positionen **OFF**.

## Roterende grillspyd

- Når maden der skal tilberedes anbringes på grillspyddet, bedes du sørge for at det ikke kommer i kontakt med varmeelementerne; sørg for at holde god afstand.
- Vægten af madvare på det roterende spyd må ikke overstige 3 kg.
- 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.
- 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 sat på spyddet, placeres det i 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 forebygges at bunden af pizzaen bliver for hurtigt brun.
- Efter forvarmningen åbnes ovndøren og pizzaen placeres på midten af bagestenen ved hjælp af en spatel. Pizzaen bør være lidt mindre end bagestenen så der er lidt fri kant hele vejen rundt.
- Pizzaen er færdig så snart osten på toppen af pizzaen er smeltet og bunden er let brun. Benyt en træspatel til at tage

pizzaen ud og servere den med.

## 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 varmeelementer og med lågen lukket. Sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug timeren 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 det påkrævede niveau, drej 6-trins kontakten til den ønskede funktion og brug timeren til at vælge den ønskede tilberedningstid.
- Når den forindstillede tilberedningstid er gået, vil timeren automatisk slukke for apparatet.
- For at slukke for toastovnen før tiden er udløbet drejes timeren hen på **OFF**.
- Benyt altid dørhåndtaget til at åbne den varme ovndør efter brug.
- Når du skal flytte bagepladen eller -risten, brug håndtaget til bageplade og rist. Det samme gælder for det roterende grillspyd, benyt altid håndtaget til grillspyddet. Anbring altid 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.

Fødevarer	Temperatur / indstilling	Grill- / bagetider
Kylling (roterende grillspyd)	230°C  eller 	60 min.
Pizza (dybfrossen)	220°C 	10-12 min.
Parisertoast	220°C 	14-16 min.
Flute (dybfrossen)	220°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 ovenrens 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.
- 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 skrubes af med en træspatel. Eftersom overfladen er porøs, kan misfarvning som følge af kontakt med fødevarer forekomme.
- Hvis stenen har været rengjort med vand, skal man sørge for at den er fuldstændigt tør inden den benyttes igen. Kun en helt tør bage-sten sikrer det bedste bageresultat.

### Udskiftning af den indvendige pære

En udbrændt pære kan udskiftes. Tag stikket ud af stikkontakten, tag skrueerne 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. Temperaturväljare
2. 6-positionsbrytare
3. Timer
4. Gallrets och bakplåtens handtag
5. Grillgaller
6. Bakplåt
7. Spettets ändstycke (med anslutning för drivenhet)
8. Spettets ändstycke (utan anslutning för drivenhet)
9. Uppsamlingsplåt
10. Spetthandtagets montering
11. Roterande spett med klämmor
12. Pizzasten
13. Elsladd med stickpropp
14. Ugnsdörr med dörrhandtag

### Ingen bild:

15. 3 nedre och 4 övre värmeelement (på insidan)

## 16. Innerbelysning

### 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 reparation skulle behövas, vänligen kontakta vår kundservice via telefon eller email (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.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- 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 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 eller förvara 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.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Rör inte stickproppen med våta händer.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.



## Innan första användningen

- Packa upp apparaten och ta bort ut- och invändigt förpackningsmaterial, klistermärken etc. Rengör apparaten enligt beskrivningen i avsnittet *Skötsel och rengöring*.
- Värm apparaten i 10 minuter vid maximal effekt 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.

## Temperaturväljare

Temperaturväljaren används för att välja den önskade temperaturnivån (100 – 230 °C).

## 6-positionsbrytarens inställningar

- Övervärme
- Över- och undervärme
- Varmluftskonvektion / Övervärme
- Varmluftskonvektion / Över- och undervärme
- Roterande spett / Övervärme
- Roterande spett / Övervärme / Varmluftskonvektion

Grillelementen upphettas endast då timern är aktiverad.

## Timer

- Timern kan du använda för att välja en specifik tillagningstid (upp till 120 minuter).
- För att stänga av apparaten vrider du timern till läget **OFF**.
- 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.

## Timerns ljusring

Ljusringen lyser när apparaten är påkopplad. Den släcks när den förprogrammerade tiden har nått sitt slut, eller om knappen ställs tillbaka till position **OFF**.

## Roterande spett

- När maten som skall tillagas läggs på spettet bör du se till att den inte kommer i kontakt med de övre eller nedre värmeelementen; kontrollera att avståndet är tillräckligt.
- När du lägger mat på det roterande spettet bör du inte överskrida 3 kg.
- 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.
- 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:*
  - Placera det förberedda spettet på handtagsanordningen. 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 pizzen på stenens mitt. Pizzan borde vara något mindre än stenen så att det finns fritt utrymme runt den.

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






### **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, vrid 6-positionsknappen till önskad funktion och välj tillagningstid med timerns kontrollknapp.
- När den förprogrammerade tillagningstiden har nått sitt slut kommer timern automatiskt att stänga av apparaten.
- Om du vill stänga av apparaten tidigare ställer du in timern på **OFF**.
- Använd alltid dörrluckans handtag för att öppna den heta luckan efter användningen.

- Använd bakplåts/gallretshandtaget 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)	230°C  eller 	60 min.
Pizza (fryst)	220°C 	10-12 min.
Hawaii toast	220°C 	14-16 min.
Baguette (fryst)	220°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 ugnrensmedel i sprayform.
- Apparatus 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.
- Uppsamlingsplåten kan tas bort för rengöring. 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.

## Byte av den inre lampan

En felaktig lampa kan bytas ut. Koppla apparaten från elnätet, avlägsna skruvarna och ta 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. I fall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

## Grilliuuni

### Hyvä Asiakas,

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

### Verkkoliitäntä

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. Lämmönsäädin
  2. 6-asentoinen kytkin
  3. Ajastin
  4. Ritiilän ja uunipellin kahva
  5. Ritiilä
  6. Uunipelti
  7. Vartaan päätyosa (yhdistetty moottoriin)
  8. Vartaan päätyosa (ei yhdistetty moottoriin)
  9. Murualusta
  10. Vartaan pidike
  11. Pyörivä varras pidikkeillä
  12. Pizzakivialusta
  13. Liitäntäjohto, jossa pistoke
  14. Uunin ovi ja oven kahva
- Ei kuvaa:**
15. 3 alemmaa ja 4 ylempää kuumennuselementtiä (sisäpuolella)
  16. Sisävalo

### Tärkeitä turvaohjeita

-  **Varoitus:** Laitteen ovi ja kosketuspinnat ovat käytön aikana kuumia. Niiden koskettaminen voi aiheuttaa palovammoja!
- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos laitetta joudutaan korjaamaan, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme puhelimitse tai sähköpostitse (katso liite).
- Varmista, että laitteesta 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.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
  - maatalousyritykset,
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen

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

- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot

voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.

- **Älä** koske lämpöelementteihin.
- Ennen laitteen käyttöä murualusta on asetettava paikalleen alempien lämpöelementtien alle.
- Ylikuumennettu öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Sen vuoksi uunipeltiä ei pidä täyttää liikaa. Näin vältät rasvan tippumisen alla oleville lämpöelementeille.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Älä käytä laitetta ulkona tai varastoi sitä ulos.
- Huolehdi aina riittävästä tuuletuksesta. Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Varmista, että laite on vähintään seuraavilla etäisyyksillä seinästä tai esineistä:  
Sivu: 12 cm  
Takaosa: 12 cm  
Yläpuoli: 30 cm
- Laitetta ei saa sijoittaa kaappiin. Laitetta paikoilleen sijoitettaessa on myös varmistettava, että sitä ei aseteta kaapin tms. alapuolelle.
- Laitteen pohjassa olevia jalkoja ei saa irrottaa.
- Älä aseta laitetta seinäkaapin, tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen.
- Käytön ajaksi laite on asetettava lämmön- ja roiskeiden kestäväälle alustalle. Älä aseta laitetta kuumalle alustalle, tai tulen tai palovaarallisen höyryn läheisyyteen.

- **Varoitus:** Pizzakivialusta on käytön aikana erittäin kuuma, ja jäähtyy hyvin hitaasti, kun laite on sammutettu ja irrotettu verkkovirrasta. Kosketuksen 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 liitäntäjohtoon koskea laitteen kuumia osia.
- Älä anna liitäntäjohtimen roikkua laitteesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta; tartu aina pistotulppaan. Älä kosketa pistoketta mären käsin.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista laite pakkauksesta ja irrota kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat yms. Puhdista laite luvussa *Laitteen puhdistus ja hoito* kuvatun mukaisesti.
- Ennen ensikäyttöä anna molempien lämpöelementtien olla päällä kymmenen minuutin ajan maksimiteholla. 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.

## Lämpötilan säätö

Lämpötila voidaan säätää halutuksi lämpötilan säätimellä (100 – 230 °C).

## 6-asentoinen kytkin

- Ylälämpö
- Ala- ja ylälämpö
- Kiertoilmatoiminto / Ylälämpö
- Kiertoilmatoiminto / Ala- ja ylälämpö
- Pyörivä varras / Ylälämpö
- Pyörivä varras / Ylälämpö / Kiertoilmatoiminto

Lämpöelementit kuumenevat vasta kun ajastin aktivoidaan.

## Ajastin

- Ajastimella voidaan säätää kypsennysaika (enintään 120 min).
- Kytke laite pois päältä kääntämällä ajastin takaisin asentoon **OFF**.
- 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.

## Ajastimen valorengas

Valorengaaseen syttyy valo, kun laite kytketään päälle. Se sammuu kun esiohjelmoitu aika on kulunut tai jos kytkin on käännetty takaisin asentoon **OFF**.

## Pyörivä varras

- Kun laitot valmistettavan ruoan vartaaseen varmista, että se ei kosketa ylempiä tai alempia lämpöelementtejä: varmista riittävä etäisyys.
- Kun laitot ruoka-aineksia vartaaseen, 3 kg:n paino ei saa ylittyä.
- 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.
- Ulkonevat osat (esim. kananpojan siivet) on syytä kiinnittää hammastikulla, narulla tai muulla sopivalla tavalla. Näin mikään osa ruoasta ei irtoa kypsennyksen aikana.



- *Pyörivän vartaan kiinnittäminen ja irrottaminen:*
  - Aseta ruoka-aineokset sisältävä 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 rutilän keskelle ennen kuin laitat rutilän 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.

### **Käyttö**

- Varmista ennen laitteen käyttöä, että murualusta on asetettu kunnolla paikoilleen alemman lämpöelementin alle.
- Esilämmitä kypsennystilaa molemmilla lämpöelementeillä usean minuutin ajan oven ollessa suljettuna. Aseta lämmönsäädin halutulle tasolle ja valitse sopiva esilämmitysaika ajastimella.
- Aseta kypsennettävä ruoka grillirutilälle. Jos kypsennettävät aineet ovat rasvaisia tai sisältävät nestettä, aseta grillialusta alle keräämään tipat ja roiskeet. Jos käytät pizzakivialustaa, se tulee sijoittaa suoraan rutilälle.
- Sulje ovi, aseta lämmönsäädin sopivaan asetukseen, käännä 6-asentoinen kytkin haluttuun toimintoon ja säädä ajastinnupilla haluttu kypsennysaika.
- Kun esiohjelmoitu kypsennysaika on päättynyt, ajastin kytkee laitteen automaattisesti pois päältä.
- Sammuta laite etuajassa asettamalla ajastin asentoon **OFF**.
- Avaa kuuma ovi käytön jälkeen aina kahvasta.
- Käytä uunipellin tai rutilän poistamiseen rutilän/uunipellin kahvaa. Poista pyörivä varras samoin vartaan pidikkeellä. Sijoita uunipelti ja rutilä aina kuumuutta kestäväälle 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)	230°C  tai 	60 min.
Pizza (pakastettu)	220°C 	10-12 min.
Päällystetty leipä	220°C 	14-16 min.
Patonki (pakastettu)	220°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 kypsennyksen jälkeen, että alempien lämpöelementtien päälle mahdollisesti valunut rasva poistetaan kokonaan kostealla rätillä.

- Uunipelti, uuniritilä, varras ja pidikkeet voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella.
- 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.

## Sisälampun vaihtaminen

Viallinen lamppu tulee vaihtaa. Kytke laitteen pistoke irti pistorasiasta, irrota ruuvit ja poista lampun suojuus. Vaihda viallinen lamppu uuteen kaupoista saatavaan E14 (15 - 25 W) -tyyppin lamppuun. Asenna lampun suojuus takaisin paikoilleen.

## Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelppoisia 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 säättämiin 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

## Forno de churrasco rotativo

### Caro Cliente,

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções seguintes e guarde este manual para consulta futura. O aparelho só deve ser utilizado por pessoas familiarizadas com estas instruções.

### Ligação à corrente

Este eletrodoméstico deve ser ligado à corrente através duma tomada com ligação térrea instalada de acordo com as normas de segurança. Certifique-se de que a voltagem corresponde à indicada na placa de características. Este produto encontra-se em conformidade com todas as diretivas comunitárias referentes a rotulagem.

### Familiarização


1. Botão de controlo da temperatura
2. Botão para 6 posições
3. Temporizador
4. Asa da grelha e do tabuleiro de assar
5. Grelha
6. Tabuleiro de assar
7. Extremidade do espeto (ligação ao aparelho)
8. Extremidade do espeto
9. Tabuleiro de migalhas
10. Unidade da asa do espeto
11. Espeto rotativo com grampos de suporte
12. Pedra para piza
13. Fio elétrico com ficha
14. Porta do forno com asa

### Não visível:

15. 3 elementos de aquecimento

- inferiores e 4 superiores (no interior)
16. Luz interior

### Instruções de segurança importantes

-  **Aviso:** a porta e as superfícies acessíveis do aparelho ficam quentes durante a utilização. Podem ocorrer queimaduras ao tocar nas partes quentes.
- Para cumprir os regulamentos de segurança e evitar riscos, as reparações devem ser efetuadas por pessoal qualificado, incluindo a substituição do cabo de alimentação. Se for necessária uma reparação, queira contactar o nosso departamento de apoio ao cliente por telefone ou correio eletrónico (ver anexo).
- Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que está

- desligado, de que a ficha foi tirada da tomada e de que arrefeceu por completo.
- Para evitar o risco de choque elétrico, não limpe o aparelho com líquidos nem o mergulhe em líquidos.
  - Limpe sempre o aparelho após a utilização. Para informações pormenorizadas sobre a limpeza do aparelho, consulte a secção Limpeza e manutenção.
  - O aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
  - Este aparelho destina-se a aplicações domésticas ou semelhantes, como:
    - cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e ambientes de trabalho semelhantes;
    - ambientes de trabalho agrícola;
    - utilização por clientes em hotéis, motéis e alojamentos similares;
    - ambientes do tipo "alojamento e pequeno-almoço".
  - Este aparelho pode ser utilizado por crianças (com pelo menos 8 anos de idade) e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que careçam de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre a utilização do aparelho e compreendam plenamente todos os perigos e precauções de segurança envolvidos.

- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Não deve permitir que as tarefas de limpeza e manutenção sejam efetuadas por crianças, a menos que estas sejam supervisionadas e tenham pelo menos 8 anos de idade.
- O aparelho e o seu cabo de alimentação elétrica devem estar sempre fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.
- **Cuidado:** mantenha quaisquer materiais de embalagem bem afastados das crianças; existe risco de asfixia.
- Sempre que utilizar o aparelho, examine meticulosamente o corpo principal, incluindo o cabo de alimentação elétrica e qualquer acessório aplicado, em busca de possíveis falhas. Se, por exemplo, o aparelho tiver caído sobre uma superfície dura ou o seu cabo de alimentação elétrica tiver sido puxado com força excessiva, não deve continuar a utilizá-lo: até mesmo os danos invisíveis podem ter efeitos adversos sobre a segurança de funcionamento do aparelho.
- **Não** toque nos elementos de aquecimento.
- Antes de utilizar o aparelho, tem de encaixar o tabuleiro de migalhas na devida posição, debaixo dos elementos de aquecimento.
- O óleo ou a gordura sobreaquecidos podem inflamar-se. Por conseguinte, não encha demasiado o tabuleiro de assar; assim, impedirá o escorrimento de gordura para os elementos de aquecimento.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- Não faça funcionar nem guarde o aparelho no exterior.
- Deve assegurar permanentemente uma ventilação suficiente. Não ponha objetos sobre a unidade e certifique-se de observar as distâncias mínimas seguintes em relação a qualquer parede ou outro objeto:
  - Lateral – 12 cm
  - Traseira – 12 cm
  - Superior – 30 cm
- A unidade não pode ser instalada dentro de um armário; ao posicionar a unidade, certifique-se de que não fique diretamente por baixo de uma prateleira ou de outro objeto semelhante.
- Os pés da base da unidade não podem ser retirados.
- Não posicione nem faça funcionar o aparelho por baixo de armários ou objetos pendentes como cortinas ou

materiais inflamáveis.

- Durante o funcionamento, o aparelho deve ser colocado numa superfície resistente ao calor e impermeável aos salpicos e às manchas. Não posicione o aparelho sobre superfícies quentes, chamas ou vapores inflamáveis nem perto dos mesmos.
- **Cuidado:** a pedra para piza fica muito quente durante a utilização, e só arrefecerá muito devagar depois de o aparelho ser desligado e a ficha tirada da tomada elétrica. Existe o perigo de queimaduras em caso de contacto.
- Deixe sempre a pedra para piza arrefecer completamente antes de a retirar do aparelho.
- **Cuidado:** não ponha folhas de alumínio ou algo similar entre a grelha e a pedra para piza. Coloque a pedra diretamente na grelha.
- Não permita que o fio elétrico toque em nenhuma parte quente do aparelho.
- Não deixe o fio elétrico solto.
- Desligue sempre o aparelho
  - no final de cada utilização;
  - no caso de mau funcionamento;
  - antes de limpar o aparelho.
- Ao retirar a ficha da tomada, nunca puxe o fio; puxe sempre a própria ficha. Não toque na ficha com as mãos molhadas.
- Declinamos qualquer responsabilidade se a avaria resultar de uso indevido, ou se não forem respeitadas as instruções.

### Antes da primeira utilização

- Desembale o aparelho e retire todos os materiais de embalagem internos e externos, autocolantes promocionais, etc. Limpe o aparelho (consulte *Limpeza e manutenção*).
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deixe-o aquecer até à potência máxima durante 10 minutos com ambos os elementos de aquecimento ligados. Quando for ligado pela primeira vez, o aparelho poderá emitir um ligeiro odor. Isso é normal e durará apenas por pouco tempo. Por esse motivo, deve assegurar ventilação adequada abrindo janelas ou portas de varandas.

### Controlo de temperatura

Com o botão de controlo da temperatura, pode seleccionar a temperatura pretendida (100-230 °C).

### Comutador de 6 posições

- Calor superior
- Calor superior e inferior
- Convecção de ar quente/Calor superior
- Convecção de ar quente/Calor superior e inferior
- Espeto rotativo/Calor superior
- Espeto rotativo/Calor superior/Convecção de ar quente

Os elementos de aquecimento só ligarão depois de ativado o temporizador.

## Temporizador

- O temporizador pode ser utilizado para seleccionar o tempo de assadura (até 120 minutos).
- Para desligar o aparelho, rode o botão do temporizador para a posição **OFF**.
- Para configurar um período inferior a 20 minutos, comece por rodar o botão para um período algo maior e depois reduza lentamente até ao tempo pretendido.
- Após decorrido o tempo programado, um sinal acústico indicará que os elementos de aquecimento estão desligados.

## Aro luminoso do temporizador

O aro luminoso mantém-se aceso enquanto o aparelho estiver ligado. Desliga logo que o período programado terminar ou se o interruptor for rodado para a posição **OFF**.

## Espeto rotativo

- Quando puser a comida no espeto, certifique-se que não entre em contacto com os elementos de aquecimento superiores ou inferiores: assegure uma distância suficiente.
- A carga do espeto rotativo não pode exceder 3 kg.
- Perfure a comida para ser cozinhada no espeto, certificando-se de que este entre pelo meio. Tal visa assegurar que a comida fique suficientemente distante das paredes interiores e dos elementos de aquecimento. Use os grampos do espeto para segurar a comida no centro do mesmo.

- Qualquer parte saliente (por exemplo, as asas do frango) deve ficar segura por um palito, um pedaço de fio ou outro objeto com o mesmo efeito. Tal assegura que nenhuma parte do alimento seja projetada ou caia durante o processo de cozedura.
- *Inserir e retirar o espeto rotativo:*
  - Coloque o espeto com a comida na unidade da asa. Assegure-se de que o espeto esteja apoiado com segurança nas reentrâncias da asa.
  - Corra a extremidade do espeto com a ligação até à ligação do forno (ver imagem II).
  - Insira a outra extremidade do espeto no encaixe no lado oposto (ver imagem I).
  - Para retirar o espeto rotativo, siga estes passos pela ordem inversa.

## Pedra para piza

- Coloque sempre a pedra para piza no meio da grelha antes de introduzir a grelha.
- Pré-aqueça o forno para a temperatura pretendida como descrito na secção *Funcionamento*.
- Com certas pizzas pré-cozinhadas feitas com massa leve, a fase de pré-aquecimento deve ser encurtada; tal visa prevenir o aquecimento excessivo da base da piza, o que a faria escurecer demasiado depressa.
- Depois de pré-aquecer o forno, abra a porta e use uma espátula para colocar a piza no centro da pedra. A piza deve ser ligeiramente mais pequena que a pedra



- para existir espaço em volta.
- A piza está pronta assim que o queijo da cobertura tenha derretido e a base da massa esteja ligeiramente acastanhada. Use uma espátula para retirar a piza e servi-la.






### Funcionamento

- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se que o tabuleiro de migalhas esteja colocado na posição correta debaixo do elemento de aquecimento inferior.
- Pré-aqueça o compartimento do forno durante alguns minutos com a porta fechada usando ambos os elementos de aquecimento. Rode o botão de controlo da temperatura para o nível necessário e utilize o botão do temporizador para selecionar o período de pré-aquecimento pretendido.
- Ponha a comida a cozinhar no tabuleiro de assar. Quando precisar de cozinhar alimentos com gordura ou humidade, utilize o tabuleiro de assar a fim de evitar escorrimientos para o interior do forno.  
Se utilizar a pedra para piza, esta deve ser pousada na grelha.
- Feche a porta, rode o controlo da temperatura para o nível necessário, rode o comutador de 6 posições para a função pretendida e utilize o botão do temporizador para selecionar o tempo de confeção pretendido.
- Depois de decorrido o tempo de confeção programado, o temporizador desligará automaticamente o aparelho.

- Para desligar o aparelho mais cedo, rode o temporizador para a posição **OFF**.
- Utilize sempre a asa da porta para abrir a porta quente após a utilização.
- Para retirar o tabuleiro de assar ou a grelha, utilize a respetiva asa. Da mesma forma, para retirar o espeto, tem de ser utilizada a asa do espeto. Pouse sempre o tabuleiro de assar e a grelha numa superfície resistente ao calor.
- Após a utilização, retire a ficha da tomada de corrente.

### Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura listados são meramente aproximados, visto que cada alimento é de natureza e consistência diferentes; veja também a informação nas embalagens dos alimentos.

Comida	Temperatura	Tempo
Frango (espeto)	230 °C  ou 	60 minutos
Piza (congelada)	220 °C 	10-12 minutos
Tosta havaiana	220 °C 	14-16 minutos
Baguete (congelada)	220 °C 	14-15 minutos

## Limpeza e manutenção

- Antes limpar o aparelho, certifique-se de que esteja desligado da tomada e tenha arrefecido completamente.
- Para evitar o risco de choques elétricos, não limpe o aparelho com água nem o mergulhe em água.
- Não use produtos abrasivos, soluções agressivas ou *sprays* apropriados para fornos.
- O exterior do forno pode ser limpo com um pano.
- Depois de cozinhar um frango, certifique-se de remover completamente com um pano humedecido qualquer gordura que possa ter escorrido para os elementos de aquecimento inferiores.
- O tabuleiro para assar, a grelha, o espeto e os grampos podem ser limpos com água quente e um detergente suave.
- O tabuleiro de migalhas pode ser retirado para limpeza. Qualquer acumulação significativa de gordura no tabuleiro deve começar por ser limpa com um toalhete de papel. Certifique-se de que o tabuleiro volte a ficar encaixado na devida posição, debaixo dos elementos de aquecimento.
- Permita que a pedra para piza arrefeça completamente antes de a limpar. Qualquer resto de comida pode ser raspado com uma espátula de madeira. Dado que a superfície é porosa, a descoloração devido ao contacto com a comida é normal.

- Se a pedra tiver sido enxaguada em água durante a limpeza, assegure-se que fica bem seca antes de a voltar a usar.

## Mudança da lâmpada interior

Uma lâmpada que não funcione terá de ser substituída. Desligue o aparelho da tomada, retire os parafusos e destaque a cobertura da lâmpada. Substitua a lâmpada fundida por uma do tipo E14 (15-25 W), comercialmente disponível, e volte a colocar a cobertura.

## Eliminação



Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

## **Garantia**

Nas seguintes condições, os direitos de garantia obrigatórios perante o vendedor e eventuais garantias permanecem intactos. Caso necessite de usufruir da sua garantia, contacte o comerciante diretamente.

Além disso, a SEVERIN concede uma garantia de 2 anos com efeito a partir da data da compra do produto. Neste período, resolveremos qualquer defeito de fabrico ou de material que prejudique significativamente o funcionamento do aparelho. Quaisquer outras reivindicações serão rejeitadas. Excluídos da garantia estão: Danos causados devido à não observância das instruções de uso, manuseio inadequado ou desgaste normal, bem como peças facilmente quebráveis, como, por exemplo, vidro, plástico ou lâmpadas. A garantia expira em caso de intervenção de agências não autorizadas pela SEVERIN. Se for necessária uma reparação, entre em contacto com o nosso atendimento ao cliente por telefone ou por e-mail. Os detalhes de contacto estão anexados a este manual.

## Piekarnik z opiekaczem i rożnem

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej

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

### Zestaw

1. Regulator temperatury
2. 6-pozycyjny przełącznik
3. Czasomierz
4. Uchwyt na blachę i kratkę do pieczenia
5. Kratka grilla
6. Blacha do pieczenia
7. Końcówka rożna, połączona z mechanizmem obrotowym
8. Końcówka rożna (sam pręt bez połączenia)
9. Tacka na okruchy
10. Widelki do zakładania rożna
11. Obracający się rożen z zaczepami
12. Kamionkowa płyta do pizzy

13. Przewód zasilający z wtyczką


14. Drzwiczki z uchwytem

### Brak ilustracji:

15. 3 dolne i 4 górne elementy grzejne (z boku)

16. Oświetlenie wewnętrzne

### 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. W przypadku konieczności wykonania naprawy, należy skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (zob. załącznik) z działem obsługi klienta.

- 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 urządzenia zawsze należy je wyczyścić. Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- 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 okruszki.
- Rozgrzany olej może się łatwo zapalić. Dlatego nie należy przepelniać blachy do pieczenia. Pozwoli to zapobiec skapywaniu tłuszczu na dolne elementy grzejne.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używać ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.
- 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. Nie chwytać wtyczki mokrymi dłońmi.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

## Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki promocyjne itp. Wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami w punkcie pt. *Czyszczenie i konserwacja*.
- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy je nagrzewać przez ok. 10 min., z maksymalną mocą, 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.

## Regulator temperatury

Gałąk regulatora temperatury wybieramy odpowiednią moc grzania (100 – 230 °C).

## 6-pozycyjny przełącznik grzania

- Górny element
- Górny i dolny element
- Termoobiegi / Górny element
- Termoobiegi / Górny i dolny element
- Obracający się rożen / Górny element
- Obracający się rożen / Górny element / Termoobiegi

Elementy grzejne włączają się dopiero po nastawieniu czasomierza.

## **Czasomierz**

- Czasomierz może być używany do ustawienia określonego czasu pracy (do 120 minut).
- Aby wyłączyć urządzenie, przekręcić czasomierz z powrotem do pozycji **OFF**.
- Aby ustawić czas pracy krótszy niż 20 minut, najpierw przekręcić czasownik na nieco wyższą pozycję, po czym powoli przekręcić go z powrotem dożądanego ustawienia.
- Po upływie zaprogramowanego czasu słyhać będzie sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się elementów grzejnych.

## **Podświetlane kółko czasomierza**

Podświetlane kółko świeci się, kiedy urządzenie jest włączone. Gaśnie, kiedy uplynie zaprogramowany czas pracy lub kiedy pokrętko zostanie ustawione w pozycji **OFF**.

## **Obracający się rożen**

- Podczas nadziewania produktu na rożen należy zwrócić uwagę, aby produkt nie stykał się ani z górnym ani z dolnym elementem grzejnym – zostawić odpowiednią odległość.
- Na obrotowy rożen nie należy nadziewać więcej niż 3 kg produktu spożywczego.
- Nadziać produkt na rożen w taki sposób, aby rożen przechodził przez środek produktu. W ten sposób produkt nie będzie podchodził zbyt blisko do ścianek wewnętrznych ani elementów grzejnych. Przytwierdzić produkt zaczepami na środku rożna.

- Wszelkie wystające części (np. skrzydełka kurczaka) należy przyczepić wykałaczką, kawałkiem sznurka lub w inny podobny sposób. Dzięki temu żaden kawałek pieczonego produktu nie będzie o nic zahaczał ani nie wypadnie do środka w trakcie pieczenia.
- *Wkładanie i wyjmowanie obracającego się rożna:*
  - Umieścić rożen z produktem na widelkach do zakładania 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 (patrz rys. II).
  - Włożyć drugą końcówkę na zaczep mocujący po przeciwnej stronie (patrz rys. I).
  - Aby wyjąć obracający się rożen, powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

## **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 łopatkę wyjąć pizzę i podać.

### Pieczenie






- Przed włączeniem piekarnika sprawdzić, czy pod dolnym elementem grzejnym znajduje się prawidłowo włożona tacka na okruszki.
- Rozgrzewać piekarnik przez parę minut przy zamkniętych drzwiczkach, używając obu elementów grzejnych. Przy pomocy regulatora temperatury nastawić żądaną temperaturę, a na czasomierzu ustawić czas pieczenia.
- 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.
- Zamknąć drzwiczki, ustawić regulator temperatury oraz 6-pozycyjny przełącznik na żądanych pozycjach i ustawić czas pieczenia za pomocą pokręćła czasomierza.
- Po upływie zaprogramowanego czasu pracy, czasomierz automatycznie wyłączy urządzenie.
- Aby wyłączyć urządzenie, nastawić

czasomierz na **OFF**.

- Do otwierania gorących drzwiczek po pieczeniu zawsze używać specjalnego uchwytu.
- Wyjmując blachę lub kratkę, używać przeznaczonego do tego celu uchwytu z zestawu. 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)	230°C  lub 	60 minut
Pizza (głęboko zamrożona)	220°C 	10-12 minut
Grzanka hawajska	220°C 	14-16 minut
Bagietka (głęboko zamrożona)	220°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 ścierniawczych, 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.
- 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 zeszkrobać 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.

## Wymiana wewnętrznej żarówki

Zużyta żarówkę można wymienić. Odlączyć urządzenie od gniazdka zasilania, odkręcić śruby mocujące pokrywę żarówki i zdjąć ją. Wyjąć zużyta 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 z 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 przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy 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. Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
2. Διακόπτης 6 θέσεων
3. Χρονοδιακόπτης
4. Λαβή σχάρας και ταψιού ψησίματος
5. Σχάρα
6. Ταψί
7. Άκρο σούβλας (σύνδεση σε μονάδα κίνησης)
8. Άκρο σούβλας (αδρανές)
9. Δίσκος συλλογής σταγόνων
10. Διάταξη λαβής σούβλας
11. Περιστεροφόρμη σούβλα με βελόνες συγκράτησης
12. Πλάκα πίτσας

13. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως


14. Πόρτα φούρνου με λαβή

### Καμία απεικόνιση:

15. 3 κάτω και 4 άνω θερμαντικά στοιχεία (στο εσωτερικό)

16. Εσωτερικό φως

### 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 απαιτηθεί επισκευή, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών τηλεφωνικώς ή μέσω email

- (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 «Καθαρισμός και φροντίδα».
  - Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
  - Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
    - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
    - σε γεωργικές εταιρείες,
    - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
    - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
  - 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 προφυλάξει για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει

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

- **Μην** αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πρέπει να τοποθετήσετε το δίσκο συλλογής σταγόνων στη σωστή θέση κάτω από τα κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- Το υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος μπορεί να αναφλέγονται. Επομένως, μην παραγεμίζετε το ταψί. Έτσι, το λίπος δεν θα στάξει επάνω στα θερμαντικά στοιχεία στο κάτω μέρος.
- Μην απομακρύνετε όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία ούτε να την αποθηκεύετε 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 βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης,
  - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Όταν βγάξετε το φως από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο; να πιάνετε πάντα το φως. Μην αγγίζετε το φως με βρεγμένα χέρια.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

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

- Βγάλτε πλήρως τη συσκευή από τη συσκευασία της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και αυτοκόλλητα. Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφήστε την να θερμανθεί για 10 λεπτά με αναμμένα και τα δύο θερμαντικά στοιχεία, σε μέγιστη ισχύ. 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.

### **Ρύθμιση θερμοκρασίας**

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στο επιθυμητό βαθμό με τη βοήθεια του διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας (100 – 230 °C).

## Ρυθμίσεις διακόπτη 6 θέσεων

- Άνω θέρμανση
- Άνω και κάτω θέρμανση
- Μεταγωγή θερμού αέρα / Άνω θέρμανση
- Μεταγωγή θερμού αέρα / Άνω και κάτω θέρμανση
- Περιστρεφόμενη σούβλα / Άνω θέρμανση
- Περιστρεφόμενη σούβλα / Άνω θέρμανση / Μεταγωγή θερμού αέρα

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

## Χρονοδιακόπτης

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε ένα συγκεκριμένο χρόνο μαγειρέματος (έως 120 λεπτά).
- Για να σβήσετε τη συσκευή, θέστε ξανά το χρονοδιακόπτη στη θέση «OFF».
- 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.

## Φωτεινός δακτύλιος χρονοδιακόπτη

Ο φωτεινός δακτύλιος ανάβει όταν η συσκευή ενεργοποιηθεί. Σβήνει όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος ή αν περιστρέψετε το διακόπτη ξανά στη θέση «OFF».

## Περιστρεφόμενη σούβλα

- 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.
- Όταν φορτώνετε την περιστρεφόμενη σούβλα, μην ξεπεράσετε τα 3 κιλά.
- Τρυπήστε με τη σούβλα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε, φροντίζοντας τη 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.
- 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:*
  - Τοποθετήστε τη φορτωμένη σούβλα επάνω 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.




### 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 τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στον απαιτούμενο βαθμό, γυρίστε τον διακόπτη 6 θέσεων στην επιθυμητή λειτουργία και χρησιμοποιήστε τον χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
- Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος μαγειρέματος, ο χρονοδιακόπτης σβήνει αυτόματα τη συσκευή.
- 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 τη λαβή του ταψιού/σχάρας. 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 βγάξετε το φινις 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)	230°C  ή 	60 λεπτά
Πίτσα (κατεψυγμένη)	220°C 	10-12 λεπτά
Τοστ	220°C 	14-16 λεπτά
Μπαγκέτα (κατεψυγμένη)	220°C 	14-15 λεπτά

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

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

### **Αλλαγή του εσωτερικού λαμπτήρα**

Μπορείτε να αλλάξετε έναν ελαττωματικό λαμπτήρα. Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή, 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.



## Kundendienstzentralen

### Service Centres

Centrales service-après-vente

Servicios post-venta

Centros de servicio

Centrale del servizio clienti

Service-centrales

Centrale serviceafdelinger

Centrala kundtjänstplatser

Keskushuollot

Servisné stredisko

Centrala obsluga 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 Handelsgesellschaft 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/Belgie

BVBA Dancal Elektro

Industriepark 12A – Unit 4

B-8587 SPIERE

Tel.: +32 56 71 54 51

Fax: +32 56 70 04 49

E-Mail: info@dancal.be

### Bolivia

TIENDAS TAKAI

Sucursal 1

C/León de la Barra No. 687.

Zona Gran Poder

Tel.: +591-2-2460700

Sucursal 2

C/13 de Calacoto No. 7916

Zona Sur

Tel.: +591-2-2790436

### Bulgaria

Pirita Ltd

1 Angel Kanchev, 5th floor

1000 Sofia, Bulgaria

Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33

Fax: +359 2 944 96 49

E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

### 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:

Rennerki Kaubanduse OÜ

Tammsaare tee 134B

Tallinn, Estonia

Tel.: +372 6 512 222

E-Mail: klienditeenindus@renerk.ee

### España

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

Sinimäentie 8B (4th floor)

02630 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

Αγαμέμνωνος 47

17675 Καλλιθέα

Τηλ. 210-9478773

**Iceland**

Heimilistækni ehf  
Sudurlandsbraut 26  
IS-108 Reykjavik Iceland  
Tel.: +354 5691520

**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@severitalia.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

**Jordanien**

Terb for Trading  
Dr.Waleed Maraqa commercial center,  
Level 1  
Khaldia, Amman Zip code : 11953  
Tel : +962 6 5346429  
Fax: +962 6 5341706  
Mob Jordan : +962 797426108

**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

**Luxemburg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d' Eau  
3364 Leudelage  
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**

Dora-Land Kft.  
2161 Csomád Szent István utca 13.  
Tel.: (+36)70-884-9477  
E-mail: sales@doraland.hu

**Malta**

Crosscraft Co Ltd  
Valletta Road  
Paola. PLA1511  
Malta  
Tel:+356 21805805  
+356 79498432  
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

**Maroc**

BS Cast  
15, Rue Jules Cesar  
Résidence Sofia  
RDC Roches Noires  
Casablanca  
Fax: +212 5 22 24 40 34  
TEL Port: +212 6 61 28 60 88

**Nederland**

Severin Nederland B.V.  
Witteweg 60  
1431 GZ Aalsmeer  
Tel.: +31 297-347054  
E-Mail: 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

**PERU**

SEVERIN PERU  
208 Circunvalación del Golf Avenue  
Office 301-A Los Inkas Prime Tower II  
Santiago de Surco, Lima - Peru  
Tel.: 0051 1 2729370  
E-mail.: severinperu@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@colombophilis.com.ph

**Polska**

Severin Polska Sp.z o.o.  
E-Mail: reklamacje@severin.pl

**Portugal**

Imporaudio Ida  
Rua Dom Marcos da Cruz, 1281  
4455-482 Perafita  
Matosinhos  
Tel.: +351 229 966 738 / 739 / 740  
Fax: +351 229 966 741  
E-mail: imporaudio@imporaudio.com

**Singapore**

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

**Slovenia**

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

**Slovak Republic**

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

**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](mailto:service@alcdashley.co.za)

**Svenska**

Rakspécialisten HS  
Möllévångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: +46 40 12 07 70  
Fax: +46 40 6 11 03 35  
E-Mail: [info@rakspécialisten.se](mailto:info@rakspécialisten.se)

**Switzerland**

SPC Electronics AG  
Mövenstrasse 12  
CH – 9015 St. Gallen  
Tel.: +41 71 227 99 99  
E-Mail: [service@spcag.ch](mailto:service@spcag.ch)  
[www.spc.ch](http://www.spc.ch)

**Thailand**

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

**Tunisie**

GEI  
54, rue du Mercure  
Zone Industrielle 2013-BEN AROUS  
TUNISIE

**Ukrayina**

Service for Modern Electronics LLC  
Sim'i Khokhlovykh Str.8  
4119 Kiev  
Tel.: + 38 044 247 67 34  
E-Mail: [info1@photoservice.com.ua](mailto:info1@photoservice.com.ua)

**United Kingdom**

Homespares Centres Limited  
Firwood Industrial Estate  
Thicketford Road  
Bolton, BL2 3TR  
Tel.: 01204 558160  
Fax: 01204 558169  
E-Mail: [office@homespares.co.uk](mailto:office@homespares.co.uk)  
Web: [www.homespares.co.uk](http://www.homespares.co.uk)

**Vietnam**

BRAND PARTNER  
CTY TNHH DOJ TAC NHAN HIEU  
2/7 NGUYEN THANH Y  
DA KAO WARD, DISTRICT 1  
HO CHI MINH CITY, VIETNAM  
Tel.: +84 862 899 648  
Fax: +84 862 899 649  
E-Mail: [info@brandpartner.vn](mailto:info@brandpartner.vn)

Stand: 12.2019

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de