

SEVERIN

Gebrauchsanweisung Toastofen (D)

Instructions for use Rotisserie toast oven (GB)

Mode d'emploi Mini four rôtissoir (F)

Gebruiksaanwijzing Roosterspit/oven (NL)

Instrucciones de uso Mini Horno Tostador-Asador (E)

Manuale d'uso Fornetto con girarrosto (I)

Brugsanvisning Toastovn med roterende grillspyd (DK)

Bruksanvisning Grillugn med roterande spett (S)

Käyttöohje Grilliuuni (FIN)

Instrukcja obsługi Piecyk z opiekaczem i różnem (PL)

Οδηγίες χρήσεως Φουρνάκι με ψησταριά (GR)

Руководство по эксплуатации Тостер-печь-жаровня (RUS)

Lieber Kunde!

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

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

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

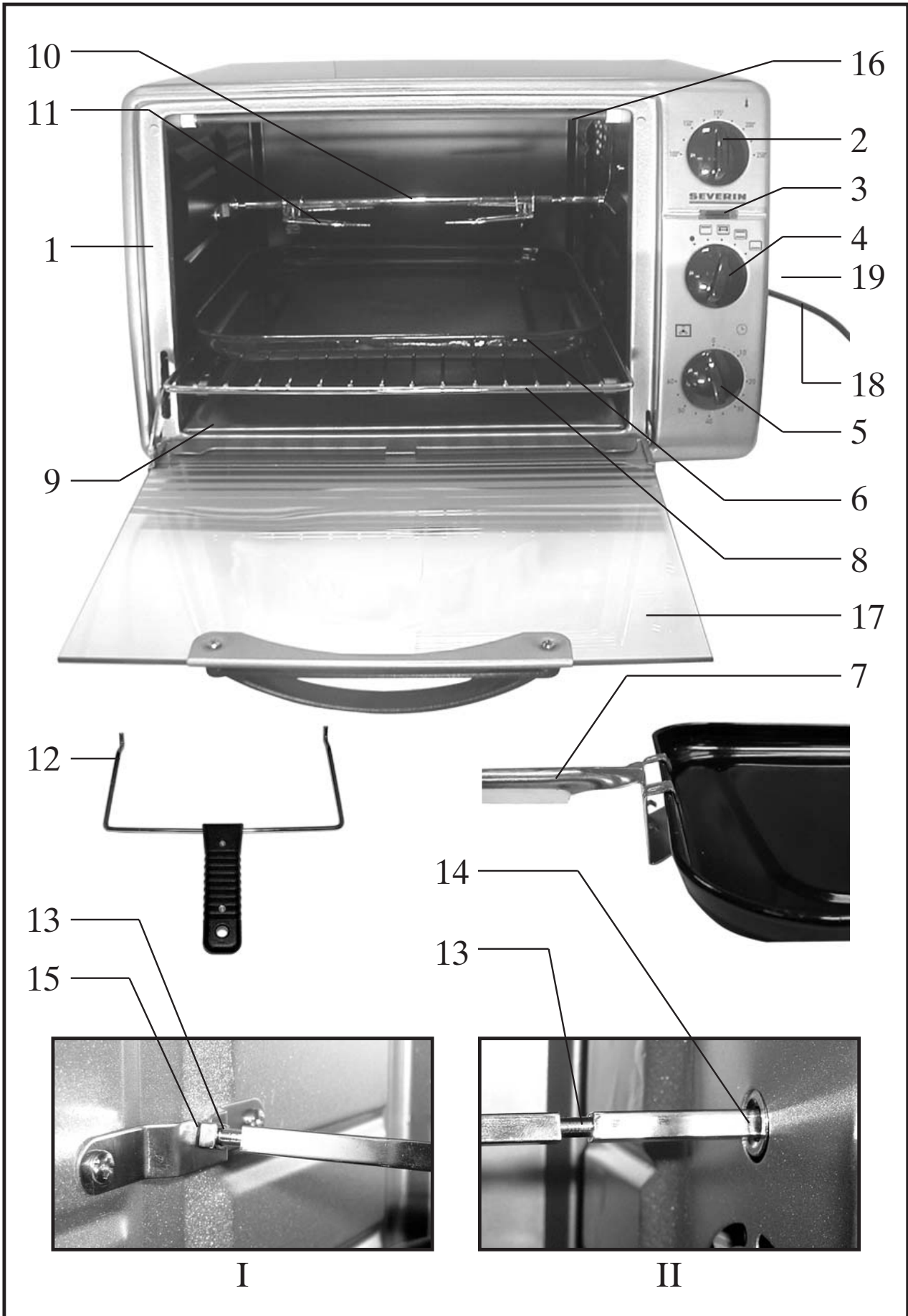
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

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

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



D

Toastofen

Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Anschluss

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

Aufbau

1. Grundgerät
2. Temperaturregler
3. Kontrollleuchte
4. 5-Stufen-Schalter
5. Timer
6. Backblech
7. Backblechgriff
8. Backrost
9. Reflektorblech
10. Drehspieß
11. Befestigungsklammer
12. Drehspießgriff
13. Aufnahme Drehspießgriff
14. Aufnahme Antriebsseite
15. Aufnahme Lagerung
16. Heizelement
17. Tür
18. Anschlussleitung
19. Typenschild (hinten am Gerät)

Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in

diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Bei der Inbetriebnahme von Elektrowärmegegeräten entstehen hohe Temperaturen.
Achtung! Die Tür und die Gehäuseoberflächen werden heiß, Verbrennungsgefahr!
- Berühren Sie nicht die offenliegenden Heizelemente.
- Das Reflektorblech muss unbedingt bei jedem Gebrauch unter den Heizelementen liegen!
- Überhitzte Öle und Fette können sich leicht entzünden. Überfüllen Sie daher auch nicht das Backblech.
- Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien und legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- **Nach jedem Gebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, ebenso bei:**
 - Störungen während des Betriebes,
 - jeder Reinigung des Gerätes.

- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, fassen Sie den Netzstecker an.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Temperaturregler

Mit Hilfe des Reglerknebels kann die gewünschte Temperatur gewählt werden. Nach Betätigung des Timers leuchtet die Kontrollleuchte. Die Kontrollleuchte erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

5-Stufen-Schalter

- Beide Heizelemente und Drehspieß ausgeschaltet
- Oberhitze
- Oberhitze mit Drehspieß
- Ober- und Unterhitze
- Unterhitze

Die Heizelemente werden erst nach Betätigung des Timers eingeschaltet.

Timer

Mit dem Timer kann die Einschaltzeit (max. 60 Minuten) vorgewählt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Heizelemente werden

abgeschaltet. Zum Abschalten des Gerätes auch die Heizelemente ausschalten.

Heißluft

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

Drehspieß

Beim Drehspieß wird nur mit der Oberhitze gegart.

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

Vor der ersten Benutzung

- Gerät reinigen (siehe *Reinigung und Pflege*) und evtl. Verpackungsreste und

Einlagen vollständig entfernen.

- Das Gerät vor der ersten Benutzung mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten aufheizen. Dabei kann ein leichter Geruch entstehen, der sich jedoch nach kurzer Zeit verliert. Daher für ausreichende Lüftung sorgen.

Bedienung







- Kontrollieren Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob das Reflektorblech unter den Heizelementen der Unterhitze liegt.
- Heizen Sie den Backraum mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze bei geschlossener Tür einige Minuten auf. Drehen Sie dazu den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Aufheizzeit. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur erlischt die Kontrollleuchte. Das Gerät ist nun vorgeheizt.
- Bestücken Sie den Backrost. Benutzen Sie bei fetthaltigem oder feuchtem Gut das Backblech, damit kein Fett oder Flüssigkeit in das Gerät tropft. Bei Benutzung des Drehspießes den Backrost mit dem Backblech in eine der unteren Einschubleisten des Gerätes schieben.
- Das Backblech grundsätzlich auf den Backrost stellen und in eine der Einschubleisten schieben.
- Schließen Sie die Tür, drehen Sie den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Garzeit.
- Zum Überbacken können Sie wahlweise auf die Schaltstufe Oberhitze oder Ober- und Unterhitze umschalten.
- Auch während des Backvorganges können Sie die Schaltstufen wechseln.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit werden die Heizelemente automatisch durch den Timer abgeschaltet.
- Zum kurzzeitigen Unterbrechen des Garvorganges, den 5-Stufen-Schalter in

die Schaltstellung „●“ drehen. Beachten Sie, dass der Timer weiterläuft.

- Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausschalten möchten, drehen Sie den Timer auf „0“ und den 5-Stufen-Schalter in die Schaltstellung „●“.
- Benutzen Sie nur den Türgriff beim Öffnen der heißen Glastür und verwenden Sie den Backblechgriff bei der Entnahme des Backbleches bzw. den Drehspießgriff zur Entnahme des Drehspießes. Das heiße Backblech nur auf eine wärmebeständige Unterlage stellen.
- Drehen Sie den 5-Stufen-Schalter nach Beendigung der Speisenzubereitung in die Schaltstellung „●“ und ziehen Sie den Netzstecker.

Garzeiten

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

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

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker

ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Backofenspray verwenden.
 - Das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
 - Backblech, Backrost, Drehspieß und Befestigungsklammern können mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
 - Sollte es erforderlich sein, kann das Reflektorblech entnommen werden. Nach der Reinigung das Reflektorblech unbedingt wieder unter die Heizelemente legen.

leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.

Ersatzteile und Zubehör

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

Entsorgung



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

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso



Rotisserie toast oven

Dear Customer,

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply

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

Familiarisation

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

Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body 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, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

- This appliance operates at very high temperatures.

Warning: the door as well as the accessible surfaces of the appliance become hot during operation. Burns can occur from touching the hot parts!

- Do **not** touch the heating elements.
- Before the appliance is used, the reflector sheet must be fitted in its proper position underneath the bottom heating elements.
- Overheated oil or fat may tend to ignite. Therefore do not overfill the baking tray.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- This appliance is not intended for use by any persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or any inflammable materials, and do not position any objects on top of the appliance.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. Do not position the appliance on or near hot surfaces, open flames or inflammable vapours.
- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
- Do not let the power cord hang free.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket after use, as well as - in cases of malfunction, and - during cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer

or separate remote-control system

- No responsibility can be/will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

Temperature control

With the temperature control knob, the temperature can be set to the desired level. The indicator lamp lights up after the timer is activated. Once the pre-set temperature has been reached, the indicator lamp switches off.

5-position switch settings

- Both heating elements and rotating spit switched off.
- Upper heat
- Upper heat with rotating spit
- Upper heat and lower heat
- Lower heat

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

Timer

By using the timer, the cooking time can be selected up to a maximum of 60 minutes. After the pre-programmed time has elapsed, an acoustic signal indicates that the heating elements are switched off. To switch off the whole appliance, the heating elements must be switched off as well.

Hot-air function

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

Rotating spit

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

- Before the spit is used, always ensure that the backing rack and baking tray are properly inserted into one of the guide rails.
- When the food to be cooked is put onto the spit, make sure that it cannot come into contact with either the upper heating elements or the baking tray - ensure sufficient distance.
- Pierce the food to be cooked on the spit, making sure that the spit goes through the middle. This is to ensure that the food is at a sufficient distance from the baking tray, the oven interior and the heating elements. Use the holding clamps to secure the food in the center of the spit.
- Any parts sticking out (e.g. wings of a chicken) should be held in with a toothpick, a piece of string or other suitable means. This ensures that no part of the food can protrude or come off during the cooking process.
- *Inserting and removing the rotating spit:*
 - Once the food has been securely attached, place the spit onto the handle assembly. Ensure that the indentations in the handle assembly fit into the corresponding recesses in the spit.
 - Slide the spit end-piece with the drive unit connection into the drive unit (see picture II).
 - Place the idle end of the spit into its holding bracket on the other side (see picture I).
 - To remove the rotating spit, follow these steps in reverse order.

Start up

- Clean the appliance (see *General care and cleaning*) and remove any packing materials completely.
- Before using the appliance for the first time, let it heat up for 10 minutes with both heating elements on. When the appliance is switched on for the first time,

a slight smell may be emitted. This is normal and will only last for a very short time. Ensure sufficient ventilation.







Operation

- Before using the appliance, make sure that the reflector sheet is fitted in its proper position underneath the lower heating elements.
- 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. The indicator lamp switches off once the pre-set temperature has been reached. The appliance is now pre-heated and ready for use.
- Place the food to be cooked on the baking rack. When cooking food containing fat or moisture, use the baking tray to stop any dripping into the interior of the appliance. When using the rotating spit, always ensure that the baking rack and baking tray are properly inserted into one of the lower guide rails.
- The baking tray must always be placed on the baking rack and inserted into one of the guide rails.
- Close the door, set the temperature control knob to the required level and use the timer knob to select the desired cooking time.
- For overhead baking or grilling, either the upper or the upper and lower elements may be selected.
- The switch settings (upper heat/lower heat) may be changed during the cooking process.
- After the pre-programmed cooking time has elapsed, the timer will automatically switch off the heating elements.
- To interrupt the cooking process temporarily, set the 5-position switch to the “●” position. However, it should be noted that the timer function continues during the interruption.

- To switch off the appliance earlier, set the timer to “0” and turn the 5-position switch to the “●” position.
- Always use the door handle to open the hot door after use. When removing the baking tray, use the tray handle provided. Likewise, when removing the spit, the spit handle must be used. Always place the baking tray on a heat-resistant surface.
- After use, set the 5-position switch to the “●” position and remove the plug from the wall socket.

Cooking times

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

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

General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do

not immerse it in water.

- Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or spray-type oven cleaners.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- The baking tray, baking rack, spit and holding clamps may be cleaned using hot water and a mild detergent, or in a dishwasher.
- If necessary, the reflector sheet may be removed before cleaning. Make sure that the reflector sheet is fitted in its proper position underneath the heating elements after cleaning.

Disposal



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

Guarantee

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

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. 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.

(F)

Mini four rôti

Chère Cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement les instructions qui suivent.

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. Appareil principal
2. Sélecteur de température
3. Témoin lumineux
4. Commutateur 5 positions
5. Minuterie
6. Poêle
7. Poignée de la plaque
8. Grille
9. Plaque réflecteur
10. Tournebroche
11. Broches à aliments
12. Palier de poignée du tournebroche
13. Logement du palier de poignée du tournebroche
14. Embout du tournebroche (connexion du régulateur)
15. Embout du tournebroche (libre)
16. Résistance
17. Porte
18. Cordon d'alimentation avec fiche
19. Plaque signalétique (au dos)

Importantes consignes de sécurité

- Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez que tous les accessoires fournis sont en parfait état. Ne pas utiliser cet appareil en cas de détérioration : en effet, des dégâts invisibles peuvent avoir des incidences fâcheuses sur son bon fonctionnement.

- Les appareils de cuisson dégagent de très hautes températures durant l'utilisation. **Attention!** La porte et les surfaces accessibles de l'appareil deviennent très chaudes, danger de brûlures!
- **Ne touchez pas aux résistances.**
- Avant d'utiliser l'appareil, installez correctement la plaque réflecteur sous les résistances.
- L'huile ou la graisse trop chaude peut s'enflammer. Par conséquent, ne remplissez pas trop la plaque de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, buffets ou autres matériaux inflammables et ne posez rien dessus.
- 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.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- **Eteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur après utilisation et aussi dans les cas suivants :**
 - mauvais fonctionnement
 - pendant le nettoyage.
- Pour débrancher le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le câble mais servez-vous de la fiche.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Le fabricant décline toute responsabilité

en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou au non-respect des consignes de sécurité.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et ne doit pas servir à un usage professionnel.
- En conformité avec les règlements et par mesure de sécurité, faites effectuer les réparations d'appareils électriques, y compris le remplacement du cordon électrique, par un technicien qualifié. En cas de panne, envoyez l'appareil à un de nos services après-vente. Vous trouverez les adresses dans l'annexe de ce manuel.

Sélecteur de température

Le sélecteur de température sera utilisé pour choisir le niveau de cuisson souhaité. Le témoin lumineux s'allume quand la minuterie est activée. Il s'éteint dès que la température a atteint le niveau requis.

Les 5 positions de réglage du commutateur

- Les deux résistances et le tournebroche sont hors tension
- Résistance supérieure
- Résistance supérieure avec tournebroche
- Résistance supérieure et chaleur inférieure
- Résistance inférieure

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

Minuterie

Le temps de cuisson (max. 60 minutes) peut être présélectionné à l'aide de la minuterie. Le voyant lumineux reste allumé aussi longtemps qu'une résistance est enclenchée. Dès que le temps de cuisson présélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et les résistances s'éteignent. Pour éteindre complètement l'appareil, vous devez mettre le commutateur hors tension.

Fonction d'air chaud

Le ventilateur d'air chaud est activé automatiquement quand les résistances sont

mises sous tension.

Tournebroche

Seule la fonction résistance supérieure est utilisée avec le tournebroche.

- Avant d'utiliser le tournebroche, assurez-vous que la grille et la plaque de cuisson sont correctement positionnées dans l'une des coulisses.
- Placez les aliments sur le tournebroche en vous assurant qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances supérieures ou la plaque de cuisson – assurez une distance suffisante.
- Percez les aliments à cuire à la broche en vous assurant que le tournebroche passe au milieu, et qu'ils sont à bonne distance de la plaque de cuisson, des parois du four et des résistances. Fixer les aliments au centre du tournebroche à l'aide des broches.
- Fixez toutes les parties qui dépassent (par ex. les ailes d'un poulet) afin d'éviter qu'elles ne se détachent durant la cuisson.
- *Pour mettre le tournebroche en place et le retirer:*
 - Une fois que les aliments sont fixés sur le tournebroche, placez celui-ci sur le palier de poignée. Assurez-vous que les dents du palier de poignée s'encastrent dans les creux correspondants sur le tournebroche.
 - Glissez l'embout avec la connexion du régulateur dans le régulateur (voir Fig. II).
 - Placez l'autre extrémité dans le support de l'autre côté (voir Fig. I).
 - Pour retirer le tournebroche, faites l'inverse.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois en suivant les instructions contenues dans le paragraphe *Entretien et nettoyage* et éliminez tous les résidus éventuels de l'emballage.

- Faites chauffer le commutateur supérieur et inférieur à vide pendant 10 minutes environ. L'appareil dégagera une odeur typique de neuf qui se dispersera rapidement. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Utilisation







- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la plaque réflecteur est correctement installée sous les résistances de sole.
- 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. Le témoin lumineux s'éteindra dès que la température sera atteinte. L'appareil est maintenant préchauffé et prêt à l'usage.
- 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. Quand vous utilisez le tournebroche, assurez-vous que la plaque et la grille de cuisson sont correctement en place sur l'une des coulisses inférieures.
- La poêle doit toujours reposer sur la grille et être insérée dans l'une des coulisses de guidage.
- Refermez la porte, réglez le thermostat à la température souhaitée et choisissez le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la minuterie.
- Pour griller ou gratiner, vous pouvez enclencher la résistance supérieure ou les deux résistances, supérieure et inférieure.
- Les niveaux de cuisson peuvent être changés pendant la cuisson.
- Dès que le temps de cuisson présélectionné est écoulé, les résistances s'éteignent automatiquement.
- Pour interrompre momentanément la cuisson, réglez le commutateur 5-positions sur "●". Cependant, notez que

la minuterie continue à marcher durant l'interruption.

- Pour éteindre l'appareil avant la fin du temps programmé, réglez la minuterie sur "0" et tournez le commutateur 5-positions sur "●".
- Utilisez toujours la poignée pour ouvrir la porte en fin de cuisson. Utilisez la poignée de plaque fournie pour retirer la plaque. De même, utilisez la poignée adéquate pour retirer le tournebroche. Posez la plaque de cuisson sur une surface résistante à la chaleur.
- Après usage, réglez l'usage, réglez le commutateur 5-positions sur "●" et débranchez la prise de secteur.

Temps de cuisson

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

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

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et

laissez l'appareil refroidir suffisamment.

- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil en le plongeant dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou durs, ni de bombes décape-four.
- Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.
- La plaque de cuisson, la grille, le tournebroche et les broches se nettoient avec de l'eau chaude et un détergent doux, ou peuvent être mis au lave-vaisselle.
- En cas de nécessité, la plaque réflecteur peut être retirée pour être lavée. Après le nettoyage, veillez à la remettre en place correctement sous les résistances de sole.

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.

Mise au rebut



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

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. 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



Roosterspit/oven

Beste klant

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

Aansluiting

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

Beschrijving

1. Hoofdeenheid
2. Temperatuurregelknop
3. Controlelampje
4. 5-standenschakelaar
5. Tijd klok
6. Bakplaat
7. Hendel bakplaat
8. Bakrek
9. Reflectorplaat
10. Draaispit
11. Klemmen
12. Hendel spit
13. Uitsparingen voor spithendel
14. Eindstuk spit (aandrijving)
15. Eindstuk spit (vrijloop)
16. Verwarmingselement
17. Deur
18. Snoer met stekker
19. Typeplaatje (aan de achterkant)

Belangrijke veiligheids instructies

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare

beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- Dit apparaat werkt met zeer hoge temperaturen.
Wees erg voorzichtig: de deur en de toegankelijke oppervlakken van dit apparaat worden erg heet tijdens gebruik. Verbranding kan plaatsvinden bij het aanraken van hete onderdelen.
- De verhittingselementen **niet** aanraken.
- Voor u het apparaat gaat gebruiken, moet de reflectorplaat op de juiste plaats onder de onderste verhittingselementen worden aangebracht.
- Oververhitte olie of vet kan ontbranden. Daarom, overvul de bakplaat niet.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats dit apparaat nooit bij of onder overhangende kasten of gordijnen of andere brandbare materialen en plaats nooit voorwerpen op dit apparaat.
- Plaats dit apparaat tijdens gebruik op een hittebestendige ondergrond buiten bereik van water. Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen.
- Zorgdat het snoer niet in aanraking komt met hete delen van de apparaat.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer**
- **het apparaat niet juist werkt en**

- **tijdens het schoonmaken.**

- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Temperatuurregelknop

De temperatuurregelknop wordt gebruikt om de juiste temperatuur in te stellen. De controlelampje licht op als de tijdklok geactiveerd is. Het controlelampje schakeld uit zodra de ingestelde temperatuur bereikt is.

5-standenschakelaarinstellingen

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

De verhittingselementen zullen alleen aangaan wanneer de tijdklok is ingeschakeld.

Tijdklok

Met gebruik van de tijdklok kan men de kooktijd selecteren (max. 60 minuten). Het indicatielampje zal aan zijn wanneer het verhittingselement in gebruik is. Wanneer

de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is zal een pieptoon aangeven dat de verhittingselementen uitgeschakeld zijn. Om het hele apparaat uit te schakelen moeten ook de verwarmingselementen uitgeschakeld worden.

Hete-lucht functie

De heteluchtventilator wordt automatisch geactiveerd steeds als de verwarmingselementen worden aangeschakeld.

Draaispit

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

- Voordat het spit wordt gebruikt te allen tijde eerst nagaan of het bakrek en de bakplaat op de juiste manier in een van de geleiderails is ingevoerd.
- Als het te koken eten aan het spit wordt gestoken moet er goed op worden gelet dat het niet in contact kan komen met de boven-verwarmingselementen of de bakplaat - zorg ervoor dat er voldoende ruimte is.
- Als het te koken eten aan het spit gestoken moet er goed op worden gelet dat het spit door het midden gaat. Dit zal ervoor zorgen dat het eten op voldoende afstand van de bakplaat, het interieur van de oven en de verwarmingselementen is. Gebruik nu de klemmen om het eten in het midden van het spit te houden.
- Eventueel uitstekende stukjes (b.v. vleugel van een kip) moeten op hun plaats worden gehouden met een tandenstoker, een stukje touw of andere geschikte middelen. Dit zal ervoor zorgen dat tijdens het kookproces geen delen van het eten zullen uitsteken of eraf komen.
- *Invoeren en verwijderen van het draaispit:*
 - Op het moment dat het eten op de juiste manier is aangebracht het spit op de hendel plaatsen. Let erop dat de inkepingen in de hendel passen in de

overeenkomende uitsparingen in het spit.

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

Opstarten

- Maak het apparaat schoon (zie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*), en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt laat het eerst 10 minuten verhitten met beide elementen. Wanneer het apparaat voor de eerste keer verhit wordt zal er een vreemde lucht vanaf komen. Dit is normaal en zal maar voor korte tijd zijn. Zorg voor voldoende ventilatie.

Gebruik

- Controleer voor u het apparaat gaat gebruiken of de reflectorplaat op de juiste plaats onder de verhittingselementen is aangebracht.
- Voorverwarm de ovenruimte voor een paar minuten met beide elementen en de ovendeur gesloten. Zet de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuur en gebruik de regelknop van de tijdklok om de gewenste voorverwarmingstijd te selecteren. Het controlelampje schakeld uit zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Het apparaat is nu voorverwarmd en gereed voor gebruik.
- Plaats het te bereiden voedsel op het bakrek. Gebruik bij het bereiden van voedsel dat vet of vocht bevat de bakplaat om druipen in het apparaat te voorkomen. Als het draaispit wordt gebruikt moet er steeds op worden gelet dat het bakrek en bakplaat op de juiste







manier in een van de beneden-geleiderails zijn ingevoerd.

- De bakplaat moet altijd op het bakrek worden geplaatst en in een van de geleiderails worden gestoken.
- Sluit de deur, stel de temperatuurregelknop in op de gewenste temperatuur en gebruik de knop van de tijdklok om de gewenste bereidingstijd te selecteren.
- Voor het met bovenverwarming koken of grillen kunnen zowel de boven als de boven en onder elementen worden gekozen.
- De stand van de schakelaar (Boven verhitten/Onder verhitten) kan tijdens het grillproces veranderd worden.
- Wanneer de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is zal de tijdklok automatisch de verhittingselementen uitschakelen.
- Om het kookproces te onderbreken moet de 5-standen schakelaar op de “●” stand worden ingesteld. Let er echter wel op dat de timerfunctie tijdens de onderbreking doorgaat.
- Om het apparaat eerder uit te schakelen de timer op “0” instellen en de 5-standenschakelaar naar de “●” stand draaien.
- Te allen tijde de hendel gebruiken om na het koken de hete deur te openen. Als de dekplaat wordt verwijderd moet de meegeleverde bakplaathendel worden gebruikt. Evenzo, als het draaispit wordt verwijderd moet de hendel voor het draaispit worden gebruikt. De bakplaat altijd op een hittebestendig oppervlak plaatsen.
- Na gebruik de 5-standenschakelaar naar de “●” stand draaien en de stekker uit de wandstopcontact nemen.

Kooktijden

De gegeven gril/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.


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

Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Geen schuurmiddelen, agressieve reinigingsmiddelen of spray-type ovenreinigers gebruiken.
 - De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
 - De bakplaat, bakrek, spit en klemmen kunnen zowel met warm water en een zacht afwasmiddel als in een afwasmachine worden gereinigd.
 - Indien nodig kan de reflectorplaat voor het reinigen worden verwijderd te maken. Let op dat de reflectorplaat na het reinigen in de juiste stand onder de verhittingselementen is geplaatst.

Weggoien



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

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

ⓔ Mini Horno Tostador-Asador

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes 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. Unidad principal
2. Mando de control de temperatura
3. Luz indicadora
4. Interruptor de cinco posiciones
5. Temporizador
6. Bandeja de hornear
7. Mango de la bandeja de hornear
8. Parrilla de hornear
9. Hoja reflectora
10. Asador giratorio
11. Abrazaderas para sujetar los alimentos
12. Mango para el montaje del asador
13. Huecos para el mango de montaje del asador
14. Pieza final del asador (conexión al eje transmisor)
15. Pieza final del asador (sin movimiento)
16. Componente calefactor
17. Puerta
18. Cable eléctrico, con enchufe
19. Etiqueta de características eléctricas (en parte trasera)

Importantes instrucciones sobre seguridad

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por

ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.

- **Sea muy cuidadoso.** Durante el funcionamiento de este aparato la cubierta y la puerta se calentarán alcanzando temperaturas muy elevadas. **Advertencia:** la puerta y las superficies accesibles del aparato se calientan durante su funcionamiento. ¡Se pueden producir quemaduras al tocar las partes calientes!
- **No** toque los elementos calefactores.
- Antes de usar este aparato, debe instalarse la hoja reflectora en lugar adecuado, debajo de los elementos calefactores inferiores.
- El aceite o la grasa calentados en exceso pueden incendiarse. Por lo tanto no llene en exceso la bandeja de hornear.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables. Tampoco coloque ningún objeto encima del aparato.
- 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.
- 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.
- **Desenchúfelo siempre después del uso, y también**
 - **si hay una avería y**
 - **durante la limpieza.**
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; agarre la clavija.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Mando de control de temperatura

El mando de control de la temperatura se utiliza para seleccionar el nivel de temperatura deseado. La luz indicadora se enciende después de activar el temporizador. La luz indicadora se apaga una vez alcanzado el nivel de temperatura previamente establecido.

Las cinco posiciones del interruptor

- Los dos calentadores y el asador giratorio están apagados

 Calentador superior

 Calentador superior y asador giratorio

 Calentador superior e inferior

 Calentador inferior

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

Temporizador

Con ayuda del temporizador podemos seleccionar el tiempo de elaboración de los alimentos (máximo 60 minutos). La luz indicadora estará encendida mientras los calentadores estén en funcionamiento. Cuando el tiempo programado ha llegado a su final, una señal acústica indicará que los calentadores se han apagado. Para apagar por completo el aparato, se deben apagar los calentadores también.

Función de aire caliente

El ventilador de aire caliente se activa automáticamente cada vez que se encienden los calentadores.

Asador giratorio

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

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

que las muescas encajan en los huecos correspondientes del asador.

- Deslice la pieza final del asador con la conexión al eje transmisor dentro del eje (ver imagen II).
- Coloque la pieza final sin movimiento en el soporte correspondiente del otro lado (ver imagen I).
- Para extraer el asador giratorio, siga estos pasos en orden inverso.

Puesta en Marcha

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

Funcionamiento y manejo

- Antes de usar este aparato, asegúrese de que la hoja reflectora esté instalada en el lugar adecuado, debajo de los elementos calefactores.
- 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. La luz indicadora se apaga una vez alcanzado el nivel de temperatura previamente establecido. El aparato está entonces precalentado y listo para su uso.
- 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. Cuando utilice el asador giratorio, asegúrese siempre de que la parrilla y la






bandeja de hornear están correctamente colocadas en una de las guías inferiores.

- La bandeja de hornear siempre debe colocarse sobre la parrilla de hornear y ser insertada en una de las ranuras de sujeción.
- Cierre la puerta, ponga el mando de temperatura en la temperatura apropiada y use el mando del temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- Para asar por encima puede seleccionar el calentador superior o los calentadores superior e inferior.
- Las posiciones del interruptor (calentador superior/calentador inferior) se pueden cambiar durante el proceso de cocción.
- Cuando el tiempo programado ha llegado a su final, una señal acústica indicará que los calentadores se han apagado.
- Para interrumpir momentáneamente el proceso de cocción, ajuste el interruptor de 5-posiciones a la posición “●”. Sin embargo, debe tener en cuenta que la función del temporizador continúa durante esta interrupción.
- Para apagar el aparato más pronto, ajuste el temporizador a “0” y gire el interruptor de 5-posiciones a la posición “●”.
- Utilice siempre el asa de la puerta para abrir la puerta caliente después de su funcionamiento. Para extraer la bandeja de hornear, utilice el mango de la bandeja suministrado. Del mismo modo, para extraer el asador giratorio, se debe utilizar el mango del asador. Coloque siempre la bandeja de hornear sobre una superficie resistente al calor.
- Después de su utilización, ajuste el interruptor de 5-posiciones en la posición “●” y desenchufe el cable de la toma de la pared.

Tiempos de cocción

Los tiempos de asado/cocción detallados son

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

Alimento	Temperatura / ajuste	Tiempo de asado/cocción
Pollo (asador giratorio)	200°C 	60 mins.
Pizza (congelada)	200°C 	12-14 mins.
Tostada Hawaiana	175°C 	8-10 mins.
Baguette (congelada)	180°C 	16-18 mins.
Galletas	175°C 	15-17 mins.
Pasteles, pastas	150°C 	50-60 mins.

Limpieza y Mantenimiento

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, ni limpiadores de horno en espray.
 - Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
 - La bandeja de hornear, la rejilla de hornear, el asador y las abrazaderas de sujeción se pueden limpiar con agua caliente y un detergente suave, o en el lavavajillas.
 - De ser necesario, puede sacarse la hoja reflectora para limpiarla. Asegúrese de volver a colocar la hoja reflectora en su posición apropiada, debajo de los elementos calefactores, después de limpiarla.

Eliminación



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

Garantía

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

① Fornetto con girarrosto

Gentile Cliente,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa messa a terra, installata secondo le norme. Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolative per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio

1. Apparecchio principale
2. Selettore di temperatura
3. Spia luminosa
4. Interruttore a 5 posizioni
5. Contaminuti
6. Teglia
7. Impugnatura della teglia
8. Griglia
9. Vassoio raccoglibriciole
10. Spiedo rotante
11. Forcelle di fissaggio degli alimenti
12. Impugnatura montaspiedo
13. Incavi di incastro per l'impugnatura montaspiedo
14. Supporto dello spiedo (innesto del motorino)
15. Supporto dello spiedo (fisso)
16. Elemento riscaldante
17. Sportello
18. Cavo di alimentazione con spina
19. Targhetta portadati (sul retro)

Importanti norme di sicurezza

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo

potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- L'apparecchio funziona a temperature altissime.

Attenzione: Lo sportello e le superfici esterne dell'apparecchio raggiungono temperature molto alte durante il funzionamento. Il contatto con gli elementi caldi potrebbe causare delle scottature.

- **Non** toccate gli elementi riscaldanti.
- Prima d'utilizzare l'apparecchio, installate correttamente il vassoio raccoglibriciole sotto gli elementi riscaldanti inferiori.
- L'olio o il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Consigliamo, pertanto, di non sovraccaricare la teglia.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non installate né utilizzate l'apparecchio vicino o sotto un armadio a muro o oggetti pendenti come tendaggi o altro materiale infiammabile, e non ponete nessun oggetto sopra l'apparecchio.
- 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.
- 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 nonché**
 - **in caso di cattivo funzionamento,**
 - **mentre effettuate la pulizia dell'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erraneo o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Selettore della temperatura

Il selettore della temperatura serve per scegliere il livello di temperatura desiderato. La spia luminosa si accenderà all'avviamento del contaminuti e si spegnerà una volta raggiunto il livello di temperatura predefinito.

Le 5 posizioni di regolazione dell'interruttore

- Entrambi gli elementi riscaldanti e lo spiedo rotante sono spenti

 Calore superiore

 Calore superiore e rotazione spiedo

 Calore superiore e inferiore

 Calore inferiore

Gli elementi riscaldanti si accenderanno

solamente dopo l'avviamento del contaminuti.

Il contaminuti

Il contaminuti permette di scegliere il tempo di cottura (massimo 60 minuti). La lampada spia si accende se è in funzione almeno un elemento riscaldante. Alla fine del periodo di tempo preprogrammato, un segnale acustico indica che gli elementi riscaldanti sono spenti. Per spegnere completamente l'apparecchio, bisognerà spegnere gli elementi riscaldanti.

Funzione di ventilazione ad aria calda

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

Rotazione spiedo

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

- Prima di utilizzare lo spiedo, assicuratevi sempre che la griglia e la teglia siano ben inserite lungo una delle scanalature di scorrimento.
- Quando utilizzate la funzione del girarrosto, assicuratevi che gli alimenti messi sullo spiedo non arrivino a toccare né gli elementi riscaldanti superiori né la teglia, ma che ci sia un sufficiente margine di gioco.
- Infilate gli alimenti da preparare al girarrosto, facendo in modo che lo spiedo passi per il centro e che gli alimenti non tocchino né la teglia, né l'interno del forno né gli elementi riscaldanti. Poi, aiutandovi con le apposite forcelle, fissate gli alimenti al centro dello spiedo.
- Eventuali parti sporgenti (come per esempio le ali del pollo) devono essere fissate con degli stuzzicadenti, dello spago da cucina o altro. E questo per evitare che parti dell'alimento possano appunto sporgere o staccarsi durante il processo di cottura.
- *Come inserire e rimuovere lo spiedo*

rotante:

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

Primo utilizzo

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

Funzionamento


- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllate che il vassoio raccoglibriciole sia correttamente inserito sotto gli elementi riscaldanti.
- 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. La spia luminosa si spegnerà una volta raggiunto il livello di temperatura predefinito. L'apparecchio è ora pre-riscaldato e pronto all'uso.

- Mettete sulla griglia gli alimenti da cuocere e usate la teglia per evitare che eventuali grassi o liquidi in essi contenuti, sgocciolino all'interno dell'apparecchio. Quando utilizzate la funzione di rotazione spiedo assicuratevi sempre che la griglia e la teglia siano ben inserite lungo una delle scanalature di scorrimento.
- La teglia deve essere sempre poggiata sulla griglia ed inserita in una delle scanalature di scorrimento.
- Chiudete lo sportello, regolate al livello desiderato il selettore di temperatura e impostate il tempo di cottura per mezzo della manopola contaminuti.
- Per cucinare o grigliare la parte superiore degli alimenti accendete l'elemento riscaldante superiore o entrambi gli elementi, superiore e inferiore.
- Le regolazioni del selettore (calore superiore/calore inferiore) possono essere modificate durante il processo di cottura.
- Una volta terminato il periodo di cottura preprogrammato, il contaminuti spegnerà automaticamente gli elementi riscaldanti.
- Per interrompere brevemente il processo di cottura, girate l'interruttore a 5 posizioni sul simbolo "●". Il contaminuti, però, continuerà a funzionare anche durante l'interruzione.
- Per spegnere l'apparecchio prima del tempo impostato, girate il contaminuti sullo "0" e l'interruttore a 5 posizioni sul simbolo "●".
- Usate sempre l'impugnatura apposita per aprire lo sportello perché diventa caldo durante il processo di cottura. Per rimuovere la teglia, aiutatevi con l'impugnatura apposita in dotazione. E, allo stesso modo, per rimuovere lo spiedo rotante utilizzate l'impugnatura montaspiedo. Poggiate sempre la padella su una superficie termoresistente.
- Dopo l'uso, regolate l'interruttore a 5 posizioni sul simbolo "●" e disinserite la

spina dalla presa di corrente a muro.

Tempi di cottura

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

Alimento	Temperatura / impostazioni	Tempi di grigliatura/cottura
Pollo (al girarrosto)	200°C 	60 min.
Pizza (surgelata)	200°C 	12-14 min.
Toast Hawaii	175°C 	8-10 min.
Sfilatino di pane (surgelato)	180°C 	16-18 min.
Dolcetti, biscotti	175°C 	15-17 min.
Torte, pasticcini	150°C 	50-60 min.

Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non utilizzate sostanze abrasive, né detersivi troppo aggressivi e nemmeno prodotti per la pulizia del forno del tipo a spray.
 - Le pareti esterne dell'apparecchio vanno pulite con un panno umido non lanuginoso.
 - La teglia, la griglia, lo spiedo e le forcelle possono essere lavati con acqua calda e

un leggero detersivo o in lavastoviglie.

- Se dovesse essere necessario, potrete togliere anche il vassoio raccoglibriciole e pulirlo. Dopodiché, fate attenzione a reinserirlo correttamente sotto gli elementi riscaldanti.

Smaltimento



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

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. 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.

El-tilslutning

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

Oversigt

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

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af

apparatet.

- Dette apparat arbejder ved meget høje temperaturer.
Vær yderst forsigtig: lågen og grillens ydre flader bliver meget varme under brug. Udvis ekstrem forsigtighed: Forbrændinger kan opstå ved berøring af de varme dele.
- Rør **aldrig** ved varmeelementerne.
- Inden ovnen tages i brug første gang, må reflektoren indsættes så den sidder korrekt under varmeelementerne i bunden af ovnen.
- Overophedet olie eller fedt kan let antænde. Overfyld derfor aldrig bageformen.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale, og placer heller ikke noget oven på selve apparatet.
- Brug kun apparatet på et varmefast arbejdsbord, som tåler stænk og pletter. Placer ikke apparatet på eller nær ved varme overflader, åben ild eller letantændelige dampe.
- 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, og også**
 - i tilfælde af fejlfunktion og
 - under rengøring.
- Træk aldrig i selve ledningen, når

ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.

- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Temperaturregulator

Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling. Indikatorlyset tænder efter at minuturet er aktiveret. Indikatorlyset slukker så snart den forindstillede temperatur er nået.

Indstillinger på 5-trins kontakten

- Begge varmeelementerne og det roterende grillspyd er slukket
- Overvarme
 Overvarme og roterende grillspyd
 Over- og undervarme
 Undervarme

Varmeelementerne vil først tænde efter at minuturet er aktiveret.

Minutur

Med minuturet kan man vælge den ønskede tilberedningstid (max. 60 minutter). Indikatorlampen vil være tændt mens varmeelementerne er i brug. Efter den indtillede tid er gået vil et akustisk signal angive at varmeelementerne er slukkede. For at slukke for apparatet må også begge varmeelementerne være slukkede.

Varmluft funktion

Ventilatoren til varmluft aktiveres automatisk når der tændes for varmeelementerne.

Roterende grillspyd

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

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

Før brug

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







Betjening

- Inden ovnen tages i brug første gang, må reflektoren indsættes så den sidder korrekt under varmeelementerne.
- Forvarm ovnrummet i adskillige minutter ved hjælp af begge varmeelementer og med lågen lukket. Sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug minuturet til at vælge hvor længe ovnen skal forvarmes. Indikatorlyset slukker så snart den forindstillede temperatur er nået. Toastovnen er nu forvarmet og klar til brug.
- Placer maden der skal tilberedes på bageristen. Når der tilberedes mad der indeholder fedtstof eller væde, benyttes bagepladen for at forhindre dryp og stænk på ovnens indre dele. Sørg altid for at bageristen og bagepladen er korrekt placeret i en af de nederste riller når det roterende grillspyd benyttes.
- Bagepladen skal altid placeres på bageristen og føres ind mellem de styrende riller.
- Luk ovndøren, sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug minuturet til at vælge tilberedningstiden.
- Ved almindelig bagning eller grillning kan man vælge enten kun at benytte det øverste eller både det øverste og det nederste varmeelement.
- Funktionsknappens indstilling (overvarme/undervarme) kan ændres under selve tilberedningen.

- Når den forindstillede tillavningstid er gået vil minuturet automatisk slukke for varmeelementerne.
- For midlertidigt at afbryde tilberedningen drejes 5-trins kontakten hen på positionen “●”. Man bør imidlertid være opmærksom på at minuturet ikke stopper under afbrydelsen.
- For at slukke for toastovnen før tiden er udløbet drejes minuturet hen på “0” og 5-trins kontakten hen på positionen “●”.
- Benyt altid håndtaget til at åbne den varme ovndør efter brug. Når bagepladen tages ud skal man benytte det medfølgende håndtag til bagepladen. Det samme gælder for det roterende grillspyd, håndtaget til grillspyddet må benyttes. Placer altid den varme bageplade på et varmefast materiale.
- Efter brug sættes 5-trins kontakten hen på positionen “●” og stikket tages ud af stikkontakten.

Bagetider

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

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

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Generel rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt aldrig slibende, skrappe rengøringsmidler eller ovnrens på spraydåse.
 - Ydersiden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
 - Bagepladen, bageristen, grillspyddet og fæsteklemmerne kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel, eller i opvaskemaskine.
 - Reflektoren kan om nødvendigt udtages for rengøring. Sørg for at reflektoren atter indsættes korrekt under varmeelementerne efter rengøringen.

Bortskaffelse



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

⑤ Grillugn med roterande spett

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felritt 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. Huvudenhet
2. Temperaturväljare
3. Signallampa
4. 5-positionsbrytare
5. Timer
6. Bakplåt
7. Bakplåtens handtag
8. Grillgaller
9. Reflektorplåt
10. Roterande spett
11. Klämmor för maten
12. Spettthandtagets montering
13. Fördjupningar för montering av spettthandtaget
14. Spettets ändstycke (med anslutning för drivenhet)
15. Spettets ändstycke (utan anslutning för drivenhet)
16. Värmeelement
17. Lucka
18. Elsladd med stickpropp
19. Märkplåt (på baksidan)

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Kontrollera noga om det märks några defekter innan apparaten används, både på huvudenheten och monterade tillsatser. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.

- När apparaten är i bruk uppstår mycket höga temperaturer.
Varning: apparatens lucka och höljets ytor blir mycket heta när apparaten är i användning. Brännskador kan uppstå om man rör de heta delarna.
- Vidrör **inte** värmeelementen.
- Innan apparaten används måste reflektorplåten monteras i rätt position under de nedre värmeelementen.
- Olja eller fett som överhettas kan fatta eld. Se därför till att bakplåten inte blir överfylld.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material. Placera ej föremål ovanpå apparaten.
- När apparaten är påkopplad bör den ställas på en värmebeständig yta, som är okänslig för stänk eller fläckar. Placera inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, öppen eld eller lättantändliga ångor.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med apparatens heta ytor.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt också**
 - om apparaten skulle uppvisa fel och
 - före rengöring.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat

fjärrkontroll.

- Inget ansvar kan/kommer att tas om en skada uppkommit genom felaktig användning eller om bruksanvisningen inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilt hushåll.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

Temperaturväljare

Temperaturväljaren används för att välja den önskade temperaturnivån. Signallampan tänds efter att timern har aktiverats. Signallampan släcks när den inställda temperaturen uppnåtts.

5-positionsbrytarens inställningar

- Båda grillelementen och det roterande spettet är avstängda

- Övervärme
- Övervärme med roterande spett
- Över- och undervärme
- Undervärme

Grillelementen upphettas endast då timern är aktiverad.

Timer

Genom att använda timer kan man välja tillagningstid (max. 60 minuter). Signallampan lyser när ett grillelement är påkopplat. När den förprogrammerade tiden nått sitt slut, hörs en ljudsignal som anger att elementen är avstängda. För att hela apparaten skall stängas av bör även värmeelementena stängas av.

Funktion med hetluft

Hetluftsfläkten aktiveras automatiskt när du kopplar på värmeelementena.

Roterande spett

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

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

Innan första användningen

- Rengör apparaten (se *Allmän skötsel och rengöring*) och avlägsna ev. förpackningsmaterial.
- Värm apparaten i 10 minuter med bägge grillelement påkopplade, innan du tar apparaten i bruk första gången. När

apparaten kopplas på för första gången kan en lätt lukt uppstå. Detta är normalt och försvinner efter en stund. Vädra ordentligt.







Användning

- Innan apparaten används bör du se till att reflektorplåten är monterad i rätt läge under elementen.
- 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. Signallampan släcks när den inställda temperaturen uppnåtts. Apparaten är nu uppvärmd och klar för användning.
- 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. När du använder det roterande spettet, bör du alltid se till att grillgallret och bakplåten är på plats i en av de lägre ledskenorna.
- Bakplåten måste alltid placeras på grillgallret och föras in i någon av ledskenorna.
- Stäng luckan, ställ temperaturväljaren på önskad temperaturnivå och välj tillagningstid med timerns kontrollknapp.
- Vid tillagning i den övre delen av ugnen eller vid grillning kan du använda antingen det övre eller både det övre och undre grillelementet.
- Funktionsknappens inställning (över-/undervärme) kan ändras under tillagningsprocessen.
- När den förprogrammerade tillagningstiden nått sitt slut, kommer timern automatiskt att stänga av grillelementen.
- Du kan avbryta tillagningsprocessen tillfälligt genom att ställa in 5-stepsbrytaren på “●” position. Du bör dock notera att timerns funktion fortsätter under avbrottet.

- Om du vill stänga av apparaten tidigare ställer du in timern på “0” och vrider 5-positionsbrytaren till “●” position.
- Använd alltid luckans handtag för att öppna den heta luckan efter användningen. När du tar bort bakplåten bör du använda bakplåtens handtag. Likaså bör du använda spettets handtag när du avlägsnar det roterande spettet. Placera alltid bakplåten på en värmebeständig yta.
- Efter användningen ställer du in 5-positionsbrytaren på “●” position och drar stickproppen ur vägguttaget.

Tillagningstider

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

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

Allmän skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i

vatten.

- Använd inte slipmedel, starka rengöringslösningar eller ugnrensmedel i sprayform.
- Apparaten utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Bakplåten, grillgallret, spettet och klämmorna kan rengöras med varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin.
- Vid behov kan reflektorplåten tas ut för rengöring. Efter rengöringen måste reflektorplåten sättas tillbaka på rätt plats under värmelementen.

Bortskaffning



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

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



Grilliuuni

Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

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. Laite
2. Lämmönsäädin
3. Merkkivalo
4. 5-asentoinen kytkin
5. Ajastin
6. Unipelti
7. Unipellin kahva
8. Ritilä
9. Heijastinlevy
10. Pyörivä varras
11. Ruoan pidikkeet
12. Vartaan pidike
13. Vartaan pidikkeen syvennykset
14. Vartaan päätyosa (yhdistetty moottoriin)
15. Vartaan päätyosa (ei yhdistetty moottoriin)
16. Lämmityselementti
17. Luukku
18. Liitäntäjohto, jossa pistoke
19. Arvokilpi (laitteen takaosassa)

Tärkeitä turvaohjeita

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Laite toimii erittäin korkealla lämmöllä ja sitä käytettäessä on oltava hyvin

varovainen.

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

- **Älä** koske lämpöelementteihin.
- Heijastinlevy on asetettava asianmukaisesti paikalleen alempien lämpöelementtien alle ennen laitteen käyttöä.
- Ylikuumennettu öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Sen vuoksi unipeltiä ei pidä täyttää liikaa.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Älä aseta laitetta seinäkaapin, tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen. Älä laita mitään laitteen päälle.
- Käytön ajaksi laite on asetettava lämmön- ja roiskeiden kestäväälle alustalle. Älä aseta laitetta kuumalle alustalle, tai tulen tai palovaarallisen höyryn läheisyyteen.
- Älä anna liitäntäjohtoa koskea laitteen kuumia osia.
- Älä anna liitäntäjohtimen roikkua laitteesta.
- **Katkaise virta laitteesta aina käytön jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Tee samoin,**
 - jos laitteessa on toimintahäiriö
 - ennen kuin puhdistat laitteen
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtoa; tartu aina pistotulppaan.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu

käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.

- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys asiakaspalveluumme.

Lämpötilan säätö

Lämpötila voidaan säätää halutuksi lämpötilan säätimellä. Merkkivalo syttyy, kun ajastin on aktivoitu. Merkkivalo sammuu, kun asetettu lämpötila saavutetaan.

5-asentoinen kytkin

- Molemmat lämpöelementit ja pyörivä varras ovat poissa päältä
- Ylälämpö
 Ylälämpö ja pyörivä varras
 Ala- ja ylälämpö
 Alalämpö

Lämpöelementit kuumenevat vasta kun ajastin aktivoidaan.

Ajastin

Kypsennysajan voi säätää ajastimen avulla (enintään 60 min.). Merkkivalo palaa lämpöelementin toimiessa. Kun ohjelmoitu aika loppuu, äänimerkki ilmoittaa lämpöelementtien sammumisesta. Kun koko laite kytketään pois päältä, myös lämpöelementit on sammutettava.

Kuumailmatoiminto

Kuumailmapuhallin käynnistyy automaattisesti, kun lämpöelementit kytketään toimimaan.

Pyörivä varras

Pyörivän vartaan kanssa käytetään vain ylälämpötoimintoa.

- Varmista ennen vartaan käyttöä, että uuniritilä ja uunipelti ovat kunnolla ohjauskiskoillaan.
- Kun asetat ruoan vartaaseen varmista, että se kosketa ylälämpöelementtiä tai uunipeltiä – varaa riittävä etäisyys.
- Keihästä kypsennettävä ruoka vartaaseen keskikohdastaan. Siten varmistat, että ruoka on riittävän etäällä uunipelistä, uunin sisäosista ja lämpöelementeistä. Kiinnitä ruoka pidikkeillä vartaan keskelle.
- Ulkonevat osat (esim. kananpojan siivet) on syytä kiinnittää hammastikulla, narulla tai muulla sopivalla tavalla. Näin mikään osa ruoasta ei irtoa kypsennyksen aikana.
- *Pyörivän vartaan kiinnittäminen ja irrottaminen:*
 - Kun ruoka on kunnolla paikoillaan, aseta varras pidikkeeseensä. Varmista, että pidikkeen pykälät sopivat vartaan vastaaviin syvennyksiin.
 - Liu'uta vartaan moottoriin yhdistettävä pää moottorin käyttöosaan (katso kuvaa II).
 - Aseta toinen pää toisella puolella olevaan pidikkeeseen (katso kuvaa I).
 - Suorita edellä kuvatut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä irrottaessasi vartaan.

Käynnistys

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







Käyttö

- Varmista ennen uunin käyttöä, että heijastinlevy on asetettu asianmukaisesti paikalleen lämpöelementtien alle.
- Esilämmitä kypsennystilaa molemmilla lämpöelementeillä usean minuutin ajan luukun ollessa suljettuna. Aseta lämmönsäädin halutulle tasolle ja valitse sopiva esilämmitysaika ajastimella. Merkkivalo sammuu, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Laite on nyt lämmennyt ja valmis käytettäväksi.
- Aseta kypsennettävä ruoka grilliritilälle. Jos kypsennettävät aineet ovat rasvaisia tai sisältävät nestettä, aseta grillialusta alle keräämään tipat ja roiskeet. Kun käytät pyörivää varrasta varmista, että uuniritilä ja uunipelti on asetettu kunnolla johonkin alemmista ohjauskiskoista.
- Grillialusta on asetettava aina grilliritilälle ja työnnettävä ohjauskiskolle.
- Sulje luukku, aseta lämmönsäädin halutulle tasolle ja säädä ajastin sopivalle kypsennysajalle.
- Yläpinnan grillaukseen voit käyttää joko ylä- tai alalämpöä.
- Kytkimen asentoa (ylälämpö/alalämpö) voi muuttaa kypsennyksen aikana.
- Kun säädetty kypsennysaika päättyy, ajastin sammuttaa lämpöelementit automaattisesti.
- Keskeytä kypsennys tilapäisesti asettamalla 5-asentoinen kytkin “●”-asentoon. Huomaa kuitenkin, että ajastintoiminto jatkuu keskeytyksen aikana.
- Sammuta laite etuajassa asettamalla ajastin asentoon “0” ja kääntämällä 5-asentoinen kytkin “●”-asentoon.
- Avaa kuuma ovi käytön jälkeen aina kahvasta. Poista uunipelti tarkoitukseen varatulla kahvalla. Poista pyörivä varras samoin vartaan pidikkeellä. Aseta uunipelti aina kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Aseta käytön jälkeen 5-asentoinen

kytkin “●”-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.

Kypsennysajat

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

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

Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia, voimakkaita puhdistusaineita tai spray-tyyppisiä uuninpuhdistusaineita.
- Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.
- Uunipelti, uuniritilä, varras ja pidikkeet voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.
- Tarpeen vaatiessa voidaan heijastinlevy poistaa laitteesta ennen puhdistusta.

Varmista, että heijastinlevy asetetaan asianmukaisesti paikalleen puhdistamisen jälkeen.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteen hyötykäyttöasemalle.

Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Ⓟ Piecyk z opiekaczem i rożnem

Szanowny Kliencie

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy się dokładnie zapoznać z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej wyłącznie do gniazdka z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami. Należy sprawdzić aby napięcie sieciowe zgadzało się z napięciem zaznaczonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób jest zgodny z obowiązującymi w UE dyrektywami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw

1. Korpus główny urządzenia
2. Regulator temperatury
3. Wskaźnik świetlny
4. Pięciostopniowy selektor grzania
5. Regulator czasu
6. Blacha do pieczenia
7. Uchwyt blachy do pieczenia
8. Półka grilla
9. Blacha odblaskowa
10. Obracający się rożen
11. Zaczepy na produkty żywnościowe
12. Widełki do zakładania rożna
13. Wgłębienia na widełki do zakładania rożna
14. Końcówka rożna, która ma połączenie z mechanizmem obrotowym
15. Końcówka rożna (sam pręt bez połączenia)
16. Element grzejny
17. Drzwiczki
18. Przewód przyłączeniowy z wtyczką
19. Tabliczka znamionowa (z tyłu)

Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem aparatu należy dokładnie sprawdzić czy główny korpus urządzenia i jego wszystkie elementy czynnościowe

są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie aparatu i bezpieczeństwo użytkownika.

- Urządzenie działa na bardzo wysokich temperaturach.

Ostrzeżenie: W czasie pracy urządzenia, jego drzwiczki i inne łatwodostępne części nagrzewają się do wysokich temperatur. Dotykane gorących części grozi poparzeniem!

- **Nie** wolno dotykać elementów grzejnych.
- Przed przystąpieniem do używania urządzenia należy zamocować blachę odblaskową w przeznaczonym na to miejscu pod spodnimi elementami grzejnymi.
- Przegrzany olej może się łatwo zapalić. Dlatego nie należy przepelniać blachy do pieczenia.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod wszelkimi półkami ściennymi lub przedmiotami wiszącymi takimi jak firanki czy inne tworzywa łatwopalne. Nie należy również stawiać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas używania urządzenie musi być ustawione na powierzchni odpornej na wysokie temperatury i pryskanie

tłuszczu. Urządzenia nie należy stawiać na / lub w pobliżu gorących powierzchni, otwartego ognia lub łatwopalnych oparów.

- Należy uważać aby przewód przyłączeniowy nie dotykał żadnych gorących części.
- Nie należy zostawiać przewodu przyłączeniowego zwisającego wolno.
- **Zawsze należy wyłączyć wtyczkę z gniazdka po zakończeniu czynności, a także**
 - **kiedy zauważysz usterki urządzenia**
 - **i przed przystąpieniem do czyszczenia**
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka w ścianie.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie ponosi się odpowiedzialności, jeżeli szkoda wynikła z nieprawidłowego używania urządzenia lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego a nie komercyjnego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez fachowy i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu przyłączeniowego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klientów. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Regulator temperatury

Gałką regulatora temperatury wybieramy odpowiedni poziom grzania. Wskaźnik świetlny zapali się po włączeniu czasomierza. Wskaźnik świetlny zgaśnie, kiedy urządzenie osiągnie nastawioną temperaturę.

Pięciostopniowy selektor grzania

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

Elementy grzejne będą w stanie włączonym tylko po nastawieniu czasomierza.

Czasomierz

Czas gotowania może być nastawiany przy pomocy czasomierza (maksymalnie 60 min). Podczas grzania wskaźnik świetlny jest włączony. Po upływie zaprogramowanej długości czasu sygnał dźwiękowy włączy się wskazując, że elementy grzejne są wyłączone. Aby wyłączyć całe urządzenie, elementy grzejne muszą być również wyłączone.

Funkcja gorącego powietrza

Owiewacz gorącego powietrza włącza się automatycznie po włączeniu elementów grzejnych.

Obracający się rożen

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

- Przed użyciem rożna zawsze sprawdź, czy półka grilla oraz blacha do pieczenia są odpowiednio wsunięte na jedną z szyn wiodących.
- Przy wkładaniu produktów do pieczenia na rożen upewnij się, że nie dotykają one ani górnego elementu grzejnego ani blachy do pieczenia – zachowaj odpowiedni dystans.
- Nakłuj produkt, który ma być pieczony na rożnie, upewniając się, że metalowy pręt przechodzi przez jego środek. W ten sposób żywność pozostaje w odpowiedniej odległości od blachy do pieczenia, ścianek piecyka i elementów grzejnych. Teraz użyj zaczepów, aby upewnić się, że produkt znajduje się w

środku różna.

- Jakiegokolwiek wystające części (np. skrzydełka kurczaka) powinny być podtrzymane wykałaczką, kawałkiem sznurka czy też innym odpowiednim środkiem. W ten sposób upewniamy się, że żaden kawałek pieczonego produktu o nic nie zahacza i nie wypadnie w czasie pieczenia.
- *Wkładanie i wyjmowanie obracającego się różna:*
 - Po prawidłowym umocowaniu żywności na różnie, włóż pręt na widelki do wkładania różna. Upewnij się, że wgłębienia w widelkach pasują do wgłębień w różnie.
 - Wsuń końcówkę różna, która ma połączenie z mechanizmem obrotowym, do mechanizmu obrotowego (patrz rys. II).
 - Włóż wolną końcówkę na zaczep mocujący po przeciwnej stronie (patrz rys. I).
 - Aby wyjąć obracający się rożen, powtórz powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Uruchomienie urządzenia

- Urządzenie należy wyczyścić według instrukcji **Czyszczenie i konserwacja ogólna** a także całkowicie usunąć wszelkie opakowania.
- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy je nagrzać na ok. 10 min. używając obu elementów grzejnych. Lekki nieprzyjemny zapach może towarzyszyć pierwszemu rozgrzewaniu. Jest to całkiem normalne i minie po krótkim czasie. Pamiętać należy o odpowiedniej wentylacji pomieszczenia.

Pieczenie

- Przed przystąpieniem do używania urządzenia koniecznie sprawdź czy blacha odblaskowa została prawidłowo zamocowana pod spodem elementów grzejnych.
- Nagrzej wewnątrz piecyka na parę minut







przy zamkniętych drzwiczkach, używając obu elementów grzejnych. Żądaną temperaturę pieczenia nastaw przy pomocy regulatora temperatury, a czas podgrzewania przy pomocy czasomierza. Wskaźnik świetlny zgaśnie, kiedy urządzenie osiągnie nastawioną temperaturę. Piecyk jest wtedy nagrany i gotowy do użytku.

- Produkty przeznaczone do pieczenia umieszczamy na półce grilla. Poleca się stosowanie blachy do pieczenia produktów zawierających dużą ilość tłuszczu. Zapobiega ona kapaniu tłuszczu do wnętrza piekarnika. Podczas używania różna zawsze sprawdź, czy półka grilla oraz blacha do pieczenia są odpowiednio wsunięte na jedną z dolnych szyn wiodących.
- Blacha do pieczenia musi być zawsze umieszczona na półce grilla przez wsunięcie jej w przeznaczoną na to szynę wiodącą.
- Po takim przygotowaniu należy zamknąć drzwiczki piekarnika, nastawić żądaną temperaturę regulatorem temperatury i zaprogramować długość pieczenia czasomierzem.
- Przy opiekaniu z góry lub pieczeniu na różnie używaj albo samego górnego elementu grzejnego albo obu elementów grzejnych: górnego i dolnego.
- Nastawienie selektora (górnny element/dolny element) może być zmieniane podczas procesu pieczenia.
- Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia, regulator czasu wyłączy automatycznie elementy grzejne.
- Aby tymczasowo przerwać proces pieczenia, nastaw pięciostopniowy selektor grzania na pozycję “●”. Należy jednak pamiętać, że podczas przerwy w pieczeniu czasomierz nadal odmierza czas.
- Aby wyłączyć urządzenie, nastaw czasomierz na “0” i przekręć pięciostopniowy selektor grzania na pozycję “●”.

- Do otwierania gorących drzwiczek po pieczeniu zawsze używaj uchwyty do drzwiczek. Przy wyjmowaniu blachy do pieczenia, używaj uchwyty do blachy. Podobnie przy wyjmowaniu obracającego się różna, używaj uchwyty do różna. Zawsze kładź blachę do pieczenia na powierzchni odpornej na gorące temperatury.
- Po użyciu, ustaw pięciostopniowy selektor grzania na pozycję “●” i wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Czas pieczenia/pieczona na różnie

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

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

Czyszczenie i konserwacja ogólna

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Zanurzanie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.

- Nie należy do czyszczenia stosować żadnych ostrych roztworów i środków ścierających ani płynów do czyszczenia piecyków i kuchenek w sprayu.
- Zewnętrzne ścianki korpusu garnka możemy oczyścić, przecierając lekko wilgotną gładką ściereczką nie pozostawiającą strzępków.
- Blacha do pieczenia, półka do pieczenia, różnie i zaczepy na żywność można myć gorącą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Jeśli to konieczne można, przed przystąpieniem do czyszczenia, wyjąć blachę odblaskową. Po skończeniu czyszczenia należy upewnić się, że została ona na powrót prawidłowo założona pod spodem elementów grzejnych.

Utylizacja



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

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

Ⓜ Φουρνάκι με ψησταριά

Προς τους αγαπητούς μας πελάτες και πελάτισσες,

Πριν τη χρήση της συσκευής, ο χρήστης πρέπει να διαβάσει προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

Τα μέρη της συσκευής

1. Συσκευή
2. Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας
3. Ενδεικτική λυχνία
4. Διακόπτης 5 θέσεων
5. Χρονοδιακόπτης
6. Ταψί
7. Λαβή ταψιού
8. Σχάρα
9. Φύλλο αντανάκλασης
10. Περιστρεφόμενη σούβλα
11. Βελόνες συγκράτησης φαγητού
12. Διάταξη λαβής σούβλας
13. Εσοχές για τη διάταξη λαβής σούβλας
14. Άκρο σούβλας (σύνδεση μονάδας οδήγησης)
15. Άκρο σούβλας (αδρανές)
16. Θερμαντικό στοιχείο
17. Πόρτα
18. Καλώδιο με πρίζα
19. Ετικέτα στοιχείων της συσκευής (στο πίσω μέρος)

Προσοχή: Κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή, θα πρέπει η κύρια μονάδα καθώς και όλα

τα εξαρτήματα να ελεγχθούν προσεκτικά για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά. Ακόμη και αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Η συσκευή λειτουργεί με πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

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

- **Μην** αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί το φύλλο αντανάκλασης στη σωστή θέση κάτω από τα κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- Το υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος μπορεί να αναφλεχθεί. Επομένως, μην παραγεμίζετε το ταψί.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη χρήση.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην βάζετε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα όπως π.χ. κουρτίνες ή εύφλεκτα υλικά και μην ακουμπάτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή πρέπει να είναι τοποθετημένη πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα, τα ζεστά υγρά και τους

λεκέδες. Μη βάζετε τη συσκευή επάνω η κοντά σε ζεστές επιφάνειες, γυμνή φλόγα ή εύφλεκτο ατμό.

- Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό σημείο της συσκευής.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- **Φροντίζετε πάντοτε να κλείνετε τη συσκευή και να βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση και επίσης**
 - σε περίπτωση βλάβης και
 - κατά τον καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα, ποτέ μην το τραβάτε, φροντίζετε πάντα να πιάνετε σταθερά την πρίζα.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανονισμούς ασφάλειας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνονται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, αποστείλετε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Έλεγχος θερμοκρασίας

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί στο επιθυμητό επίπεδο με το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει όταν ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει όταν η θερμοκρασία φθάσει το προκαθορισμένο επίπεδο.

Ρυθμίσεις του διακόπτη 5 θέσεων

- Τα θερμομαντικά στοιχεία και η σούβλα είναι απενεργοποιημένα
- Άνω θέρμανση
- Άνω θέρμανση με περιστρεφόμενη σούβλα
- Άνω και κάτω θέρμανση
- Κάτω θέρμανση

Τα θερμομαντικά στοιχεία αρχίζουν να λειτουργούν μόνο αφού ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.

Χρονοδιακόπτης

Χρησιμοποιώντας το χρονοδιακόπτη, μπορείτε να επιλέξετε το χρόνο ψησίματος (ανώτατη διάρκεια 60 λεπτά). Ο φωτεινός δείκτης θα είναι αναμμένος όσο λειτουργεί ένα από τα θερμομαντικά στοιχεία. Όταν λήξει η προγραμματισμένη διάρκεια, ένα ηχητικό σήμα δείχνει ότι τα θερμομαντικά στοιχεία έχουν σβήσει. Για να σβήσετε ολόκληρη τη συσκευή, θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένα και τα θερμομαντικά στοιχεία.

Λειτουργία θερμού αέρα

Ο ανεμιστήρας θερμού αέρα ενεργοποιείται αυτόματα κάθε φορά που ενεργοποιούνται τα θερμομαντικά στοιχεία.

Περιστρεφόμενη σούβλα

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

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, πάντα να βεβαιώνετε ότι η σχάρα και το ταψί είναι σωστά τοποθετημένα σε μία από τις ράγες οδήγησης.
- Όταν το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε τοποθετηθεί στη σούβλα, βεβαιωθείτε ότι δεν μπορεί να έρθει σε επαφή με τα άνω θερμομαντικά στοιχεία και το δίσκο - εξασφαλίστε επαρκείς αποστάσεις.
- Τρουπήστε με τη σούβλα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε, φροντίζοντας η σούβλα να μη διαπερνά από το κέντρο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι

το φαγητό απέχει αρκετά από το δίσκο, το εσωτερικό του φούρνου και τα θερμομαντικά στοιχεία. Τώρα, με τις βελόνες συγκράτησης ασφαλίστε το φαγητό στο κέντρο της σούβλας.

- Κάθε μέρος που προεξέχει (π.χ. οι φτερούγες του κοτόπουλου) θα πρέπει να συγκρατηθεί με μια οδοντογλυφίδα, λίγο σπάγκο ή κάποιο άλλο κατάλληλο μέσο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι δεν θα προεξέχει και δεν θα αποκοπεί κανένα μέρος του φαγητού κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.
- *Τοποθέτηση και αφαίρεση της περιστρεφόμενης σούβλας:*
 - Μόλις το φαγητό προσδεθεί με ασφάλεια, τοποθετήστε τη σούβλα στη διάταξη λαβής. Βεβαιωθείτε ότι οι οδοντώσεις της διάταξης λαβής ταιριάζουν στις αντίστοιχες εσοχές στη σούβλα.
 - Ολισθήστε το άκρο της σούβλας με τη σύνδεση μονάδας κίνησης στη μονάδα κίνησης (βλ. Εικόνα II).
 - Τοποθετήστε το αδρανές άκρο στο στήριγμα συγκράτησής του που βρίσκεται στην άλλη πλευρά (βλ. Εικόνα I).
 - Για να αφαιρέσετε την περιστρεφόμενη σούβλα, ακολουθήστε τα βήματα αυτά με αντίστροφη σειρά.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Καθαρίστε τη συσκευή (βλ. *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*) και βγάλτε κάθε συσκευασία.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφήστε την να θερμανθεί για 10 λεπτά και με τα δύο θερμομαντικά στοιχεία αναμμένα. Όταν ανάβει η συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια ελαφρά οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν θα κρατήσει παρά μόνο λίγα λεπτά. Φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.







Λειτουργία

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το φύλλο αντανάκλασης έχει τοποθετηθεί στη σωστή θέση κάτω από τα θερμομαντικά στοιχεία.
- Προθερμάνετε το τμήμα του φούρνου για αρκετά λεπτά με την πόρτα κλειστή, χρησιμοποιώντας και τα δύο θερμομαντικά στοιχεία. Ρυθμίστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία και το χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο προθέρμανσης. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει όταν η θερμοκρασία φθάσει στο προκαθορισμένο επίπεδο. Η συσκευή έχει τώρα προθερμανθεί και είναι έτοιμη για χρήση.
- Τοποθετήστε το φαγητό που θα μαγειρέψετε επάνω στη σχάρα. Όταν πρόκειται να μαγειρέψετε φαγητό το οποίο έχει λίπος ή υγρασία, χρησιμοποιήστε το ταψί για να μη στάζουν ζωμοί στο εσωτερικό της συσκευής. Όταν χρησιμοποιείτε την περιστρεφόμενη σούβλα, φροντίζετε πάντα η σχάρα και το ταψί να είναι σωστά τοποθετημένα σε μία από τα χαμηλότερες ράγες οδήγησης.
- Το ταψί πρέπει να τοποθετείται πάντα επάνω στη σχάρα και να μπαίνει μέσα σε μία από τις ράγες οδήγησης.
- Κλείστε την πόρτα, ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία και χρησιμοποιήστε το χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε.
- Για ψήσιμο στο επάνω μέρος, πρέπει να χρησιμοποιείτε το άνω ή το άνω και κάτω στοιχείο.
- Οι ρυθμίσεις του διακόπτη (άνω θέρμανση/κάτω θέρμανση) μπορεί να αλλάζουν κατά το μαγείρεμα.
- Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, ο χρονοδιακόπτης κλείνει αυτόματα τις θερμαινόμενες αντιστάσεις.

- Για να διακόψετε προσωρινά τη διαδικασία μαγειρέματος, θέστε το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση «●». Ωστόσο, πρέπει να σημειώσετε ότι ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει κατά τη διακοπή.
- Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή νωρίτερα, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στο «0» και θέστε το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση «●».
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε τη ζεστή πόρτα μετά τη λειτουργία. Όταν αφαιρείτε το ταψί, χρησιμοποιήστε τη λαβή ταψιού που παρέχεται. Ομοίως, όταν αφαιρείτε την περιστρεφόμενη σούβλα, πρέπει να χρησιμοποιείτε τη λαβή της σούβλας. Να τοποθετείτε πάντα το ταψί σε μια επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα.
- Μετά τη χρήση, θέστε το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση «●» και βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα.

Χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι ψησίματος/μαγειρέματος που παρατίθενται αποτελούν μόνο προσεγγιστικούς χρόνους, επειδή διαφέρει η φύση και η συνέπεια 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)	200°C 	60 λεπτά
Πίτσα (κατεψυγμένη)	200°C 	12-14 λεπτά
Τοστ	175°C 	8-10 λεπτά
Μπαγκέτα (κατεψυγμένη)	180°C 	16-18 λεπτά
Μπισκότα	175°C 	15-17 λεπτά
Κέικ, γλυκά	150°C 	50-60 λεπτά

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Φροντίζετε να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.
- Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά, σκληρά διαλύματα καθαρισμού ή καθαριστικά φούρνου τύπου σπρέι.
 - Το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί, χωρίς χνούδι.
 - Το ταψί, η σχάρα, η σούβλα και η βελόνες συγκράτησης μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό ή σε ένα πλυντήριο πιάτων.
 - Το φύλλο αντανάκλασης μπορεί να αφαιρεθεί πριν από το καθαρισμό, αν χρειαστεί. Βεβαιωθείτε ότι, μετά το καθαρισμό, το φύλλο αντανάκλασης θα τοποθετηθεί ξανά στη σωστή θέση του κάτω από τα θερμομαντικά στοιχεία.

Απόρριψη



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

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.

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



Тостер-печь- жаровня

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

Подключение к сети

Подключайте прибор аппарат только к заземленной розетке, установленной в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки СЕ.

Устройство

1. Корпус
2. Регулятор температуры
3. Индикаторная лампочка
4. Пятипозиционный переключатель
5. Таймер
6. Противень
7. Ручка противня
8. Решетка - гриль
9. Отражатель
10. Вращающийся вертел
11. Держатели для мяса
12. Ручка вертела в сборе
13. Вырезы для ручки вертела
14. Концевая часть вертела (для присоединения к приводу)
15. Концевая часть вертела (свободная)
16. Нагревательный элемент
17. Дверца
18. Шнур питания с вилкой
19. Заводская табличка (на тыльной стороне)

Важные указания по технике безопасности

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Это устройство работает при очень высокой температуре.
Будьте осторожны: при работе прибора его дверца и поверхность сильно нагреваются. При прикосновении к горячим частям можно обжечься!
- **Не** прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Перед тем как включить электроприбор, убедитесь, что отражатель находится на своем штатном месте под нижними нагревательными элементами.
- Перегретое масло или жир имеет тенденцию к воспламенению. Поэтому не переполняйте противень.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.

- Не устанавливайте устройство и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавеси и другие воспламеняемые материалы. Не кладите ничего на верх устройства.
- Во время работы устройство должно стоять на жаропрочной поверхности, устойчивой к брызгам и пятнам. Не устанавливайте устройство на горячие поверхности или около них или у открытого пламени или воспламеняющихся паров.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не соприкасался с горячей поверхностью прибора.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- **После применения обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, а также:**
 - при любой неполадке и
 - во время чистки.
- Никогда не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из настенной розетки, а только за саму вилку.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Фирма не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения данной инструкции.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт

электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в службу сервисного обслуживания, адрес которой указан в приложении к данной инструкции.

Регулировка температуры

Нужная температура задается при помощи регулятора температуры. Индикаторная лампочка загорается после установки таймера. При достижении заданной температуры индикаторная лампочка гаснет.

Положения пятипозиционного переключателя

- оба нагревательных элемента и вращающийся вертел отключены
- верхний элемент
- верхний элемент и вращающийся вертел
- верхний и нижний элементы
- нижний элемент.

Элементы начнут нагреваться только после установки таймера.

Таймер

С помощью таймера можно установить время работы устройства (макс. 60 мин). Во время нагревания элемента лампочка индикатора горит. После истечения установленного времени раздастся звуковой сигнал, означающий, что элементы отключились. Чтобы полностью отключить прибор, следует также отключить и нагревательные элементы.

Функция горячего воздуха

Вентилятор горячего воздуха включается автоматически при включении нагревательных элементов.

Вращающийся вертел

При использовании вращающегося вертела работает только верхний нагрев.

- Перед использованием вращающегося вертела обязательно проверяйте, чтобы противень и решетка-гриль были правильно вставлены в одну из направляющих.
- При насаживании приготавливаемой пищи на вертел следите за тем, чтобы она не касалась верхних нагревательных элементов или противня, то есть обеспечьте между ними достаточный зазор.
- Насадите пищу таким образом, чтобы вертел проходил по ее середине. Это нужно для того, чтобы пища находилась на достаточном удалении от противня, внутренней поверхности печи и нагревательных элементов. После этого закрепите пищу по центру вертела при помощи держателей.
- Скрепите выпирающие части (например, крылышки цыпленка) зубочисткой, ниткой или чем-то подобным. Теперь они не будут выпирать или свешиваться в процессе готовки.
- **Установка и извлечение вращающегося вертела:**
 - После надежного закрепления пищи, присоедините вертел в ручке. Убедитесь, что выступы на ручке вошли в соответствующие выемки на вертеле.
 - Вставьте концевую часть вертела для присоединения к приводу в отверстие (см. илл. II).
 - Вставьте свободный конец вертела в крепежную скобу на другой стороне (см. илл. I).
 - Чтобы извлечь вращающийся вертел, выполните эти действия в обратном порядке.

Включение

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

Использование

- Перед тем, как включить электроприбор, убедитесь, что отражатель находится на своем штатном месте под нагревательными элементами.
- Прогрейте устройство в течение нескольких минут с закрытой дверцей, используя оба элемента. Установите регулятор температуры на требуемую температуру нагрева, а таймер - на нужное время. При достижении заданной температуры индикаторная лампочка выключается. Сейчас прибор прогрет и готов к применению.
- Поместите продукты для готовки на решетку-гриль. При готовке продуктов с большим содержанием жира или влаги, используйте противень, чтобы предотвратить попадание жира или влаги внутрь устройства. При использовании вращающегося вертела обязательно проверяйте, чтобы противень и решетка-гриль были правильно вставлены в одну из нижних направляющих.
- Противень должен всегда находиться на решетке и должен быть вставлен в одну из направляющих.

- Закройте дверцу и установите регулятор температуры на требуемую температуру нагрева, а таймер - на нужное время.
- Для запекания или жарки в верхней части прибора, используйте верхний или верхний и нижний нагревательные элементы.
- Во время готовки положение переключателя (верхний / нижний элемент) можно изменять.
- После истечения установленного времени таймер автоматически выключит нагревательные элементы.
- Чтобы прервать процесс готовки на некоторое время, установите 5-позиционный переключатель в положение “●”. Однако следует помнить, что таймер во время перерыва продолжает работать.
- Чтобы выключить прибор раньше, установите таймер на “0”, а 5-позиционный переключатель, в положение “●”.
- После использования прибора всегда открывайте горячую дверцу только за ручку. При извлечении противня используйте ручку из комплекта поставки. Для снятия вращающегося вертела также пользуйтесь его ручкой. Всегда ставьте противень на теплостойкую поверхность.
- После применения прибора, установите 5-позиционный переключатель в положение “●” и выньте вилку из стенной розетки.

Время приготовления

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

Продукт	Температурная уставка	Время жарки/ приготовления
Цыпленок (на вертеле)	200 °C 	60 мин
Пицца (замороженная)	200 °C 	12-14 мин
Тост «Гавайи»	175 °C 	8-10 мин
Багет (замороженный)	180 °C 	16-18 мин
Домашнее сухое печенье	175 °C 	15-17 мин
Торты, пирожные	150 °C 	50-60 мин

Общая чистка и уход

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Не применяйте абразивные материалы, сильнодействующие моющие средства или спреи для чистки печей.
- Снаружи корпус можно протереть влажной безворсовой тканью.
- Противень, решетку – гриль, вертел и держатели продукта можно мыть в горячей воде с применением мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.
- Если это необходимо, то для обеспечения большего удобства при чистке отражатель можно снять. Закончив чистку, убедитесь, что отражатель установлен на свое штатное место под нагревательными элементами.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de servicio
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrālā kundtjānstplātser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrālā obsluga klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

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

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhooftsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

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

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

Ceská Republika
Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

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

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

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

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

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34

08830 SANT BOI DE
LLOBREGAT / BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administraci3n@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

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

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 0030-2310 928972

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and
Commercial Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

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

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

Korea
Euko Trading
Namho B/D 3F, 194-6,
Neungpyeong-Ri

Opo.Eup, Gwangju-Si,
Kyunggi-do
Korea 464 892
Tel: +82-31-714 5394
Fax: +82-31-714 8394
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia

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

Lebanon

The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg

Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia

KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország

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

Nederland

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

Norway

Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20

1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich

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

Polska

Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

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

Russian Federation

Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

ООО Орбита-Service
123362 Москва
ул. Свободы 18,
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

Romania

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

Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,
Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

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

Serbia

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

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska

Rakspécialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

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

Slovenská Republika

Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 04.2008

SEVERIN

I/M No.: 8106.0000