

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 rożnem (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!

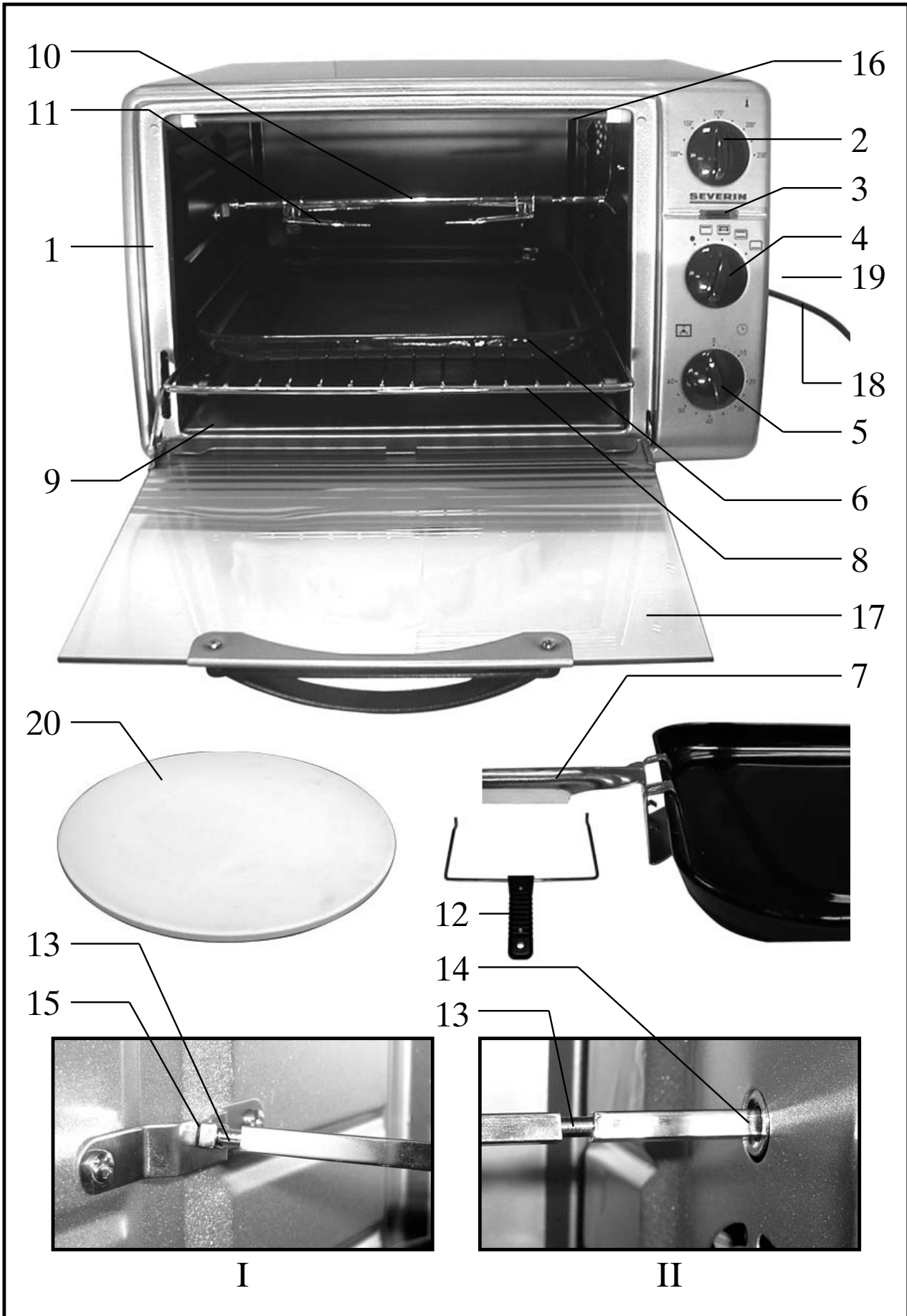
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

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.





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)
20. Pizzastein

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.
- Der Pizzastein wird sehr heiß und kühlt auch nur sehr langsam ab, nachdem das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen wurde. Verbrennungsgefahr bei Berührung!
- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor er aus dem Gerät entnommen wird.
- Keine Alufolie oder Ähnliches zwischen Backrost und Pizzastein legen. Den Pizzastein immer direkt auf den Backrost legen.
- 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 Reglerknebelns 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.

Pizzastein

- Den Pizzastein immer mittig auf den Backrost legen und den Backrost in das Gerät schieben.
- Das Gerät wie unter *Bedienung* beschrieben auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
- Bei einigen vorgebackenen Pizzasorten mit einem besonders leichten Teig darf nur kurz vorgeheizt werden, da sonst der Boden der Pizza zu schnell bräunt.
- Ist das Gerät vorgeheizt, die Tür aufklappen und die Pizza mit einem Heber mittig auf den Stein legen. Die Pizza sollte etwas kleiner als der Stein sein, damit der Rand des Steins frei bleibt.
- Wenn der Käse auf der Pizza zerlaufen und der Boden leicht gebräunt ist, kann die Pizza mit einem Pizaheber entnommen und serviert werden.

Vor der ersten Benutzung

- Gerät reinigen (siehe *Reinigung und Pflege*) und evtl. Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Das Gerät vor der ersten Benutzung mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten aufheizen. Dabei kann ein leichter Geruch entstehen, der sich jedoch nach kurzer Zeit verliert. Daher für ausreichende Lüftung 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. Bei Benutzung des Pizzasteines diesen direkt auf den Backrost setzen.
- 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 	60-70 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.
- Den Pizzastein vollständig abkühlen lassen. Eventuelle Speisereste können mit einem Holzschaber entfernt werden. Da der Pizzastein eine poröse Oberfläche hat, sind Verfärbungen durch die Speisen normal.

Wenn der Stein zur Reinigung mit Wasser abgespült wird, diesen vor der nächsten Benutzung vollständig trocknen lassen. Nur mit einem trockenen Stein wird ein optimales Backergebnis erzielt.

Ersatzteile und Zubehör

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

Entsorgung



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

Garantie

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

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



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)
20. Pizza stone

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.
- **Caution:** the pizza stone becomes very hot during use, and will only cool down very slowly after the appliance has been switched off and disconnected from mains power. There is a severe danger of burns in any case of contact.
- Always let the pizza stone cool down completely before it is removed from the appliance.
- **Caution:** do not place aluminium foil or anything similar between the grill rack and the pizza stone. Place the stone directly onto the rack.
- Do not 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.

Pizza stone

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

Start up

- Clean the appliance (see *General care and cleaning*) and remove any packing materials completely.
- Before using the appliance for the first time, let it heat up for 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. If the pizza stone is used, it should be placed straight onto the grill rack.
- 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 	60-70 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.
- Allow the pizza stone to cool down completely before cleaning. Any remaining food can be scraped off with a wooden spatula. Because the surface is porous, discoloration as a result of contact with food is normal.
If the stone has been rinsed in water during the cleaning process, ensure that it has dried of completely before it is used again. Only a completely dry stone ensures best baking results.

Disposal



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

Guarantee

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

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

provide the guarantee card and proof of purchase.



Mini four rôtissoir

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)
20. Pierre à pizza

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.
- **Attention :** La pierre à pizza devient très chaude pendant l'utilisation et ne refroidit que très lentement après l'arrêt de l'appareil et sa déconnexion du secteur. Il existe un risque extrême de brûlure en cas de contact avec celle-ci.
- Laissez toujours la pierre à pizza complètement refroidir avant de la retirer de l'appareil.
- **Attention :** Ne placez aucun papier aluminium ou autre produit similaire entre la grille et la pierre à pizza. Placez la pierre directement sur la grille.
- Ne laissez pas 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 programmateur 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 sous tension. 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. Fixez 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.

Pierre à pizza

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

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois en suivant les instructions contenues dans le paragraphe *Entretien et nettoyage* et éliminez tous les résidus éventuels de l'emballage.
- Faites chauffer le commutateur supérieur et inférieur à vide pendant 10 minutes environ. L'appareil dégagera une odeur typique de neuf qui se dispersera rapidement. 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. Si vous utilisez la pierre à pizza, placez-la directement sur la grille.
- 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 	60-70 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.
- Laissez refroidir complètement la pierre à pizza avant de la nettoyer. Toute trace d'aliments peut être retirée à l'aide d'une spatule en bois. La décoloration de la surface au contact des aliments, due à sa porosité, est normale.

Si le nettoyage a nécessité un rinçage à l'eau, assurez-vous que la pierre est complètement sèche avant de la réutiliser. Seule une pierre totalement sèche assure une cuisson optimale.

Mise au rebut



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

Garantie

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

vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.



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)
20. Pizza steen

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.
- **Waarschuwing:** de pizza steen wordt zeer heet tijdens gebruik, en zal zeer langzaam afkoelen wanneer men het apparaat uitschakeld en loskoppelt van het stroomnet. Er is een groot gevaar voor verbranding wanneer men contact maakt.
- Laat de pizza steen geheel afkoelen voordat men deze van het apparaat verwijderd.
- **Waarschuwing:** plaats geen aluminium folie of iets gelijkwaardigs tussen het grillrek en de pizza steen. Plaats de steen direct op het rek.
- 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-verwarmingsselementen of de bakplaat - zorg ervoor dat er voldoende ruimte is.
- Als het te koken eten aan het spit gestoken moet er goed op worden gelet dat het spit door het midden gaat. Dit zal ervoor zorgen dat het eten op voldoende afstand van de bakplaat, het interieur van

de oven en de verwarmingselementen is. Gebruik nu de klemmen om het eten in het midden van het spit te houden.

- Eventueel uitstekende stukjes (b.v. vleugel van een kip) moeten op hun plaats worden gehouden met een tandenstoker, een stukje touw of andere geschikte middelen. Dit zal ervoor zorgen dat tijdens het kookproces geen delen van het eten zullen uitsteken of eraf komen.
- *Invoeren en verwijderen van het draaispit:*
 - Op het moment dat het eten op de juiste manier is aangebracht het spit op de hendel plaatsen. Let erop dat de inkepingen in de hendel passen in de overeenkomende uitsparingen in het spit.
 - Schuif het uiteinde van het spit met de aansluiting voor de aandrijfeenheid in de aandrijfeenheid.(zie afbeelding II).
 - Plaats het vrijloop-uiteinde in de houdsteun aan de andere kant (zie afbeelding I) van het apparaat.
 - Om het draaispit te verwijderen deze stappen in omgekeerde volgorde opvolgen

Pizza steen

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

een lichtbruine kleur heeft. Gebruik de spatel om de pizza te verwijderen en te serveren.

Opstarten

- Maak het apparaat schoon (zie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*), en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt laat het eerst 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 oven deur 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. Wanneer de pizza steen gebruikt worden, moet deze direct op het grillrek geplaatst worden.
- 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 tijd klok 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 tijd klok 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 bakplathendel 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 	60-70 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.
 - Laat de pizza steen geheel afkoelen voordat men deze schoonmaakt. Achtergebleven voedselresten kunnen afgekrapt worden met een houten spatel. Omdat het oppervlak poreus,

verkleuring als gevolg van het contact met voedsel in normaal.

Wanneer de steen is afgespoelt met water tijdens het schoonmaken, moet men ervoor zorgen dat deze geheel droog is voordat men het opnieuw gebruikt. Alleen wanneer de steen geheel droog is heeft men de beste bakresultaten.

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. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

ⓔ Mini Horno Tostador-Asador

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, 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)
20. Piedra para pizza

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.
- **Precaución:** la piedra para pizza se calienta mucho durante el uso, y no se enfriará lentamente después de apagar el aparato y desconectar el cable eléctrico. Existe un riesgo serio de quemaduras por contacto con la piedra.
- Espere siempre hasta que la piedra para pizza se haya enfriado por completo antes de extraerla del aparato.
- **Precaución:** no coloque papel de aluminio ni ningún producto similar entre la parrilla de hornear y la piedra para pizza. Coloque la piedra directamente sobre la parrilla.
- No deje 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.

Piedra para pizza

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

para extraer la pizza y servirla.

Puesta en Marcha

- Limpie el aparato (ver *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. Para poder utilizar la piedra para pizza deberá colocarla directamente sobre la parrilla.
- 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 interrupto 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 	60-70 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.
 - Permita que la piedra para pizza se enfríe por completo antes de limpiarla. Cualquier resto de alimentos deberá rascarse con una espátula de madera. Debido a que la superficie es porosa, puede producirse una decoloración por

el contacto con los alimentos.

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

Eliminación



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

de reciclaje y recogida.

Garantía

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

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)
20. Pietra refrattaria per pizze

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.
- **Attenzione:** la pietra refrattaria per pizze diventa molto calda durante l'uso, e il processo di raffreddamento è molto lento a cominciare dal momento in cui l'apparecchio è stato spento e staccato dalla rete di alimentazione elettrica. Esiste il serio pericolo di scottarsi anche al minimo contatto.
- Lasciate sempre raffreddare completamente la pietra refrattaria per pizze prima di rimuoverla dall'apparecchio
- **Attenzione:** non inserite fogli di alluminio o di materiali simili tra la griglia e la pietra refrattaria per pizze. Sistemate la pietra refrattaria direttamente sulla griglia.
- 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 essere posto su una superficie termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie. Non installate l'apparecchio vicino a superfici calde o a contatto diretto con fiamme libere o in prossimità di vapori infiammabili.
- Evitate che il cavo di alimentazione 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.

Pietra refrattaria per pizze

- Sistemate la pietra refrattaria per pizze al centro della griglia sempre prima di inserire la griglia nell'apparecchio.
- Preriscaldare l'apparecchio sino alla temperatura necessaria così come descritto nella sezione *Funzionamento*.
- Per alcune basi di pizza pre-lievitate ottenute da impasti particolarmente leggeri, la fase di preriscaldamento deve essere ridotta; questo accorgimento impedirà che lo strato inferiore dell'impasto per pizza si abbrustolisca

troppo velocemente.

- Dopo il preriscaldamento, aprite lo sportello e aiutatevi con una spatola per far scivolare la pizza al centro della pietra refrattaria. La dimensione della pizza dovrà essere leggermente inferiore rispetto alla pietra, in modo da lasciare liberi i bordi.
- La pizza è pronta quando il condimento di formaggio si sarà sciolto e lo strato inferiore dell'impasto sarà leggermente abbrustolito. Aiutatevi con una spatola per rimuovere la pizza dalla pietra refrattaria e servirla.

Primo utilizzo

- Pulite l'apparecchio (vedi *Manutenzione generale e pulizia*) e eliminate completamente il materiale d'imballaggio.
- Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta lasciatelo riscaldare per 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.

Se volete utilizzare la pietra refrattaria per pizza, dovete collocarla direttamente sulla griglia.

- 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 	60-70 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.
- Lasciate raffreddare completamente la pietra refrattaria per pizze prima di pulirla. Ogni alimento residuo può essere raschiato via con una spatola di legno. Poiché la superficie è porosa, la decolorazione dovuta al contatto con gli alimenti è normale.

Se la pietra refrattaria è stata lavata con acqua, assicuratevi che sia ben asciutta prima di riutilizzarla ancora. Solo una pietra refrattaria perfettamente asciutta garantisce ottimi risultati di cottura.

Smaltimento



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

Dichiarazione di garanzia

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



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)
20. Pizzabagesten

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.
- **Advarsel:** Pizzabagestenen bliver meget varm under brug og vil bruge lang tid til at køle af selv efter at der er slukket for ovnen og stikket er taget ud af stikkontakten. Der er stor risiko for brandsår ved berøring.
- Lad altid pizzabagestenen køle fuldstændigt af inden den tages ud af ovnen.
- **Advarsel:** Læg ikke stanniol eller lignende mellem grillristen og pizzabagestenen. Placer bagestenen direkte på risten.
- 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 varmekfast 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 erhvervsmæssig 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 håndtaget fordybninger. Sørg for at fordybningerne på håndtaget passer ind i udskæringerne på grillspyddet.
- Skub den ende af grillspyddet med forbindelsen til drivakslen ind i drivakslen (se billede II).
- Placer den frie ende i holderen på den anden side (se billede I).
- Når grillspyddet skal tages ud igen, følges disse anvisninger i omvendt rækkefølge.

Pizzabagestenen

- Sørg altid for at placere pizzabagestenen på midten af grillristen inden den sættes ind i ovnen.
- Forvarm ovnen til den ønskede temperatur som anvist i afsnittet *Betjening*.
- Til forbagte pizzaer med specielt let dej bør forvarmningen af ovnen forkortes; dette skal forebygge at bunden af pizzaen bliver for hurtigt brun.
- Efter forvarmningen åbnes ovndøren og pizzaen placeres på midten af bagestenen ved hjælp af en spatel. Pizzaen bør være lidt mindre end bagestenen så der er lidt fri kant hele vejen rundt.
- Pizzaen er færdig så snart osten på toppen af pizzaen er smeltet og bunden er let brun. Benyt en træspatel til at tage pizzaen ud og servere den med.

Før brug

- Rengør apparatet (se under **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. Hvis pizzabagestenen benyttes, bør den placeres direkte på grillristen.
- 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 tilberedningstid 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 varmekfast 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 fødevarens emballage.

Fødevarer	Temperatur / indstilling	Grill-/bagetider
Kylling (roterende grillspyd)	200°C 	60-70 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.

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.
- Lad pizzabagestenen køle fuldstændigt af inden den rengøres. Overskydende madrester kan skrubes af med en træspatel. Eftersom overfladen er porøs, kan misfarvning som følge af kontakt med fødevarer forekomme.

Hvis stenen har været rengjort med vand, skal man sørge for at den er fuldstændigt tør inden den benyttes igen. Kun en helt tør bagesten sikrer det bedste bageresultat.

Bortskaffelse



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

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder

ligeledes ved indgreb på produktet af folk,
der ikke er autoriseret af os.

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. Spetthandtagets montering
13. Fördjupningar för montering av spetthandtaget
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)
20. Pizzasten

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.
- **Varning:** pizzastenen blir mycket het vid användningen och svalnar mycket långsamt efter det att apparaten har stängts av och kopplats från eluttaget. Risken för brännskador är stor om någon kommer i direktkontakt med stenen.
- Låt alltid pizzastenen svalna helt innan du avlägsnar den från apparaten.
- **Varning:** lägg inte aluminiumfolie eller liknande mellan grillgallret och pizzastenen. Placera stenen direkt på gallret.
- 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 dylikt. På detta sätt säkerställer du att inga matdelar börjar sticka ut eller ramlar ner under tillagningen.
- *Montering och avlägsnande av det roterande spettet:*
 - Så snart maten är säkert fastsatt monterar du spettet på handtaget. Kontrollera att handtagets hack passar i de motsvarande fördjupningarna i spettet.
 - Placera spettets ändstycke med dess drivenhetsanslutning i drivenheten (se bild II).
 - Placera det andra ändstycket (som inte

har någon drivenhetsanslutning) i dess hållarkonsol på andra sidan (se bild I).

- Följ dessa steg i motsatt ordning för att avlägsna det roterande spettet.

Pizzasten

- Placera alltid pizzastenen på grillgallrets mitt innan du placerar gallret i apparaten.
- Förvärm apparaten till den önskade temperaturen enligt avsnittet *Användning*.
- För vissa förgräddade pizzor som gjorts av speciellt lätt deg bör förvärmningsfasen förkortas; på detta sätt förhindrar du att pizzans botten inte gräddas för fort.
- Då apparaten värmts upp öppnar du luckan och använder en stekspade för att placera pizzan på stenens mitt. Pizzan borde vara något mindre än stenen så att det finns fritt utrymme runt den.
- Pizzan är färdig då ostfyllningen har smält och botten blivit ljusbrun. Använd en stekspade för att ta bort pizzan och servera den.

Innan första användningen

- Rengör apparaten (se *Allmän skötsel och rengöring*) och avlägsna ev. förpackningsmaterial.
- Värm apparaten i 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. Om du använder pizzastenen bör stenen placeras direkt på grillgallret.
- 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-stegsbrytaren 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 	60-70 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.
 - Apparatus 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 värmeelementen.

- Låt pizzastenen svalna helt innan du rengör den. Matrester kan skrapas bort med en stekspade av trä. Eftersom ytan är porös kan missfärgning uppstå till följd av kontakt med matprodukter.

Om stenen har sköljts med vatten vid rengöringen bör du se till att den är helt torr innan den används igen. Stenen bör vara helt torr för att ge det bästa bakningsresultatet.

Bortskaffning



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

Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



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. Uunipelti
7. Uunipellin 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)
20. Pizzakivialusta

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 uunipeltiä ei pidä täyttää liikaa.
- **Varoitus:** pizzakivialusta on käytön aikana erittäin kuuma, ja jäähtyy hyvin hitaasti, kun laite on sammutettu ja irrotettu verkkovirrasta. Kosketuksen liittyy vakava palovammavaara.
- Anna pizzakivialustan aina jäähtyä kokonaan, ennen kuin poistat sen laitteesta.
- **Varoitus:** älä aseta alumiinifoliota tai mitään sen tyyppistä ritilän ja pizzakivialustan väliin. Aseta pizzakivialusta suoraan ritilälle.
- Älä 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 liitäntäjohdon 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 liitäntäjohdosta; 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.

Pizzakivialusta

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

Käynnistys

- 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 ohjaukiskoista.

Jos käytät pizzakivialustaa, se tulee asettaa suoraan ritalälle.

- Grillialusta on asetettava aina grilliritilälle ja työnnettävä ohjaukiskolalle.
- 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 	60-70 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 puhdistaa 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 puhdistuaineella tai astianpesukoneessa.
 - Tarpeen vaatiessa voidaan heijastinlevy poistaa laitteesta ennen puhdistusta. Varmista, että heijastinlevy asetetaan asianmukaisesti paikalleen puhdistamisen jälkeen.
 - Anna pizzakivialustan jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Pintaan jääneen ruoan voi raapia pois puulastalla. Koska alustan pinta on huokoinen, on normaalia, että se värjäytyy ollessaan kosketuksessa ruoan kanssa.

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

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojat:

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 różnem

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 różna
13. Wgłębienia na widełki do zakładania różna
14. Końcówka różna, która ma połączenie z mechanizmem obrotowym
15. Końcówka różna (sam pręt bez połączenia)
16. Element grzejny
17. Drzwiczki
18. Przewód przyłączeniowy z wtyczką
19. Tabliczka znamionowa (z tyłu)
20. Kamionkowa płyta do pizzy

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. Dotykanie 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.
- **Uwaga:** kamionkowa płyta do pizzy rozgrzewa się do b. wysokich temperatur i stygnie bardzo powoli dopiero po wyłączeniu piekarnika. W przypadku kontaktu istnieje poważne niebezpieczeństwo poparzenia.
- Przed wyjęciem kamionkowej płyty z urządzenia odczekać aż zupełnie ostygnie.
- **Uwaga:** nie wkładać folii aluminiowej ani innych podobnych materiałów pomiędzy kratkę grilla a płytę kamionkową. Położyć płytę bezpośrednio na kratkę grilla.
- 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 rożna.
- 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 rożna:*
 - Po prawidłowym umocowaniu żywności na rożnie, włóż pręt na widelki do wkładania rożna. Upewnij się, że wgłębienia w widelkach pasują do wgłębienia w rożnie.
 - Wsuń końcówkę rożna, 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.

Płyta kamionkowa na pizzę

- Płytę kamionkową zawsze należy umieszczać na środku kratki grilla przed wsunięciem jej do piekarnika.
- Rozgrzać piekarnik do odpowiedniej temperatury, zgodnie z opisem w

punkcie *Pieczenie*.

- W przypadku niektórych pizz, wstępnie upieczonych, wykonanych z lekkiego ciasta, należy odpowiednio skrócić fazę rozgrzewania, aby uniknąć przypalenia dna pizzy.
- Po rozgrzaniu piekarnika otworzyć drzwiczki i za pomocą łopatki umieścić pizzę na środku płyty. Pizza powinna być nieco mniejsza niż płyta, tak aby z każdej strony zostało trochę wolnego miejsca.
- Pizza będzie gotowa, kiedy stopi się wierzchnia warstwa sera, a dno lekko się zarumieni. Używając łopatki wyjąć pizzę i podać.

Uruchomienie urządzenia

- Urządzenie należy wyczyścić według instrukcji *Czyszczenie i konserwacja 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 wnętrze 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.

Używając płyty kamionkowej do pizzy, należy ją umieszczać bezpośrednio na kratce grilla.

- 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 rożnie używaj albo samego górnego elementu grzejnego albo obu elementów grzejnych: górnego i dolnego.
- Nastawienie selektora (górnego 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 rożnie

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

Żywność	Temperatura / ustawienie	Czas pieczenia/ pieczona na rożnie
Kurczak (obracający się rożen)	200°C 	60-70 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, rożen 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.
- Przed myciem płyty kamionkowej do pizzy odczekać aż zupełnie ostygnie. Wszelkie resztki żywności można zeskrobać drewnianą łopatką. Ponieważ powierzchnia płyty jest porowata, pojawienie się odbarwień w wyniku kontaktu z żywnością jest zjawiskiem normalnym.

Jeżeli podczas czyszczenia płyta była płukana w wodzie, zadbać o to by przed ponownym użyciem była ona zupełnie sucha. Prawidłowy efekt pieczenia uzyskuje się tylko na zupełnie suchej płycie.

Utylizacja



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

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku

nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Ⓜ 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)
20. Πλάκα πίτσας

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.
- **Προσοχή!** Η πλάκα πίτσας θερμαίνεται υπερβολικά κατά τη χρήση, ενώ θα ψυχθεί πολύ αργά μόνο μετά από την απενεργοποίηση της συσκευής και την αποσύνδεσή της από την κεντρική ηλεκτρική παροχή. Υπάρχει σοβαρός κίνδυνος για εγκαύματα σε περίπτωση επαφής.
- Πάντα να αφήνετε την πλάκα πίτσας να ψύχεται εντελώς πριν τη βγάλετε από τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλο παρόμοιο υλικό μεταξύ της σχάρας και της πλάκας για πίτσα. Τοποθετήστε την πλάκα απευθείας επάνω στη σχάρα.
- Μην αφήνετε 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.
- Μη 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 βγάξετε το καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση και επίσης**
 - σε περίπτωση βλάβης και
 - κατά τον καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε 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 ασφαλείας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών

και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνονται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, αποστέλλετε 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 θερμαντικά στοιχεία και η σούβλα είναι απενεργοποιημένα
 - Άνω θέρμανση
 - Άνω θέρμανση με περιστρεφόμενη σούβλα
 - Άνω και κάτω θέρμανση
 - Κάτω θέρμανση

Τα θερμαντικά 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 θερμαντικά στοιχεία. Όταν λήξει η προγραμματισμένη διάρκεια, ένα ηχητικό σήμα δείχνει ότι τα θερμαντικά στοιχεία έχουν σβήσει. Για να σβήσετε ολόκληρη τη συσκευή, θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένα και τα θερμαντικά στοιχεία.

Λειτουργία θερμού αέρα

Ο ανεμιστήρας θερμού αέρα ενεργοποιείται αυτόματα κάθε φορά που ενεργοποιούνται τα θερμαντικά 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.
- Τρυπήστε με τη σούβλα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε, φροντίζοντας η σούβλα να μη διαπερνά από το κέντρο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι το φαγητό απέχει αρκετά από το 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.

Πλάκα πίτσας

- Να τοποθετείτε πάντα την πλάκα πίτσας στο κέντρο της σχάρας πριν εισάγετε τη σχάρα στη συσκευή.
- Προθερμάνετε τη συσκευή στην απαιτούμενη θερμοκρασία όπως περιγράφεται στην παράγραφο *Λειτουργία*.
- Για μερικές προμαγειρεμένες πίτσες από ιδιαίτερα ελαφριά ζύμη, η φάση προθέρμανσης θα πρέπει να είναι πιο σύντομη. Αυτό γίνεται για να μην πάρει πολύ γρήγορα χρώμα το κάτω στρώμα της ζύμης.
- Μετά από την προθέρμανση, ανοίξτε την πόρτα και χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να τοποθετήσετε την πίτσα στο κέντρο της πλάκας. Η πίτσα θα πρέπει να είναι λίγο μικρότερη από την πλάκα ώστε να υπάρχει ελεύθερος χώρος γύρω από αυτήν.
- Η πίτσα είναι έτοιμη όταν έχει λιώσει το τυρί και είναι ελαφρώς καφέ το κάτω μέρος της ζύμης. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για την αφαίρεση της ζύμης και το σερβίρισμά της.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Καθαρίστε τη συσκευή (βλ. *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*) και βγάλτε κάθε συσκευασία.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφήστε την να θερμομανθεί 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.
Αν χρησιμοποιείτε την πλάκα πίτσας, θα πρέπει να την τοποθετήσετε απευθείας στη σχάρα.
- 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 χρονοδιακόπτη 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 ψήσιματος/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 (περιοστρεφόμενη σούβλα)	200°C 	60-70 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 καθάρισμα, αν χρειαστεί. Βεβαιωθείτε ότι, μετά το καθάρισμα, το φύλλο αντανάκλασης θα τοποθετηθεί ξανά στη σωστή θέση του κάτω από τα θερμομαντικά στοιχεία.
 - Αφήστε την πλάκα πίτσας να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε. Μπορείτε να αφαιρέσετε με ξύσιμο τυχόν

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

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

Απορριψη



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

Εγγύηση

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

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



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 CE.

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 вилок
19. Заводская табличка (на тыльной стороне)
20. Плита для пиццы

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.
- **Будьте осторожны!** Плита для пиццы при работе прибора сильно нагревается и после выключения прибора и отсоединения его от сети остывает очень медленно. При любом прикосновении к ней можно получить сильный ожог.
- Прежде чем снять плиту для пиццы с прибора, дайте ей достаточно остыть.
- **Внимание!** Не помещайте алюминиевую фольгу или любой другой подобный материал между решеткой-грилем и плитой для пиццы. Кладите плиту прямо на

решетку.

- 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.

Плита для пиццы

- Всегда ставьте плиту для пиццы на середину решетки перед установкой решетки в прибор.
- Разогрейте прибор до требуемой температуры, как описано в разделе **Эксплуатация**.
- При выпечке некоторых видов полуфабрикатной пиццы, приготовленной из очень легкого теста, время разогрева может быть сокращено; это делается для того, чтобы не допустить слишком быстрого подрумянивания нижнего слоя теста пиццы.
- После разогрева откройте дверцу печи и поместите пиццу в центр плиты при помощи лопаточки. Пицца должна быть немного меньше плиты, чтобы вокруг нее оставалось свободное пространство
- Пицца будет готова, как только расплавится ее сырный верх и подрумянится нижняя часть. Чтобы снять и подать пиццу к столу, пользуйтесь лопаточкой.

Включение

- Удалите весь упаковочный материал

и очистите устройство (СМ **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. Если Вы используете плиту для пиццы, ставьте ее прямо на решетку-гриль.
- 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 установка	Время жарки/ приготовления
Цыпленок (на вертеле)	200 °C 	60-70 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.

- Перед тем как приступить к чистке плиты для пиццы, дайте ей полностью остыть. Оставшуюся пищу можно соскрести деревянной лопаточкой. Так как плита пористая, то ее обесцвечивание при контакте с пищей является нормальным явлением.

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

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы "Severin" - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы

можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisiné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

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

Kundendienst Ausland

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

Bosnia i Hercegovina
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
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

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
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4,
1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
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

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

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

Israel
Eatay Agencies
109 Herzl St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

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

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

Korea

Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga,
Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia

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

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building,
Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01
253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d'Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

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

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

Орбита Сервис

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

Romania

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

Slovak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Puh 0207 599 860
Fax 0207 599 803

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

Stand: 03.2009

SEVERIN

I/M No.: 8236.0000