



TO 9949

DE	Gebrauchsanweisung	Toastofen	4
GB	Instructions for use	Toasting oven	10

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

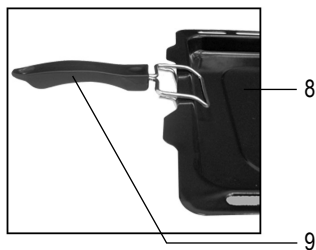
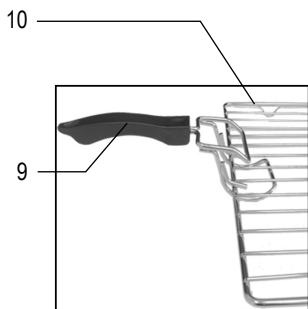
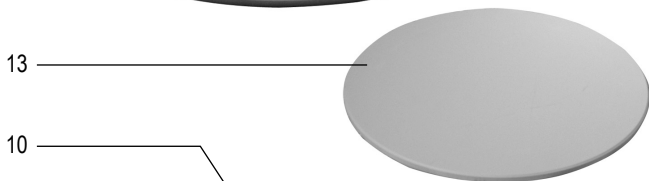
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

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

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

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

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



Toastofen

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


Anschluss

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

Aufbau

1. Temperaturregler
2. Kontrollleuchte
3. 4-Stufen-Schalter
4. Timer
5. Anschlussleitung
6. Tür
7. Türgriff
8. Backblech
9. Griff
10. Grillrost
11. Krümelblech
12. Heizelement
13. Pizzastein

Sicherheitshinweise

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

Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.

- Nach der Benutzung muss das Gerät gereinigt werden. Hinweise dazu bitte dem Abschnitt ‚*Reinigung und Pflege*‘ entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Berühren Sie nicht die offenliegenden Heizelemente.
- Das Krümelblech muss unbedingt bei jedem Gebrauch unter den Heizelementen liegen!
- Überhitzte Öle und Fette können sich leicht entzünden. Daher darauf achten, dass kein Fett, z.B. durch ein überfülltes Backblech, auf die eingeschalteten Heizelemente tropft.
- Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Das Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und zu den Wänden müssen folgende Abstände eingehalten werden:
 - Seitlich: 12 cm
 - Hinten: 12 cm
 - Oben: 30 cm
- Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.
- Die Aufstellfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.
- Der Pizzastein wird sehr heiß und kühlt auch nur sehr langsam ab, nachdem das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen wurde. Verbrennungsgefahr bei Berührung!
- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor er aus dem Gerät entnommen wird.
- Keine Alufolie oder Ähnliches zwischen Backrost und Pizzastein legen. Den Pizzastein immer direkt auf den Backrost legen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- **Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen,**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
 - in Frühstückspensionen.


Temperaturregler

Mit Hilfe des Reglerknebels kann die gewünschte Temperatur gewählt werden.

4-Stufen-Schalter

- Beide Heizelemente ausgeschaltet

 Oberhitze

 Oberhitze und Unterhitze

 Unterhitze

Die Heizelemente werden erst mit dem Timer eingeschaltet.

Timer

Mit dem Timer kann eine bestimmte Einschaltdauer (max. 60 Minuten) eingestellt werden.

Zum Abschalten des Gerätes drehen Sie den Knebel zurück auf die Position **0**.

Wenn Sie eine bestimmte Zeit einstellen wollen, drehen Sie den Knebel im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit.

Zum Einstellen von Zeiten kleiner als 10 Minuten, drehen Sie den Knebel erst über diese Zeit hinaus und dann langsam auf die gewünschte Zeit zurück. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Heizelemente werden abgeschaltet. Zum Abschalten des Gerätes auch die Heizelemente ausschalten.

Kontrollleuchte

Die Kontrollleuchte leuchtet solange das Gerät eingeschaltet ist. Ist der Timer abgelaufen oder wird der Timer auf die Position **0** gedreht, erlischt die Kontrollleuchte.

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 Pizzateher entnommen und serviert werden.

Vor der ersten Benutzung

- Gerät reinigen (siehe *Reinigung und Pflege*) und evtl. Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Das Gerät vor der ersten Benutzung mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze bei maximaler Temperatureinstellung ca. 15 Minuten aufheizen. Dabei kann ein leichter Geruch entstehen, der sich jedoch nach kurzer Zeit verliert. Daher für ausreichende Lüftung sorgen.






Bedienung

- Kontrollieren Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob das Krümelblech unter den Heizelementen der Unterhitze liegt.
- Heizen Sie den Backraum mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze bei geschlossener Tür einige Minuten auf. Drehen Sie dazu den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Aufheizzeit.
- Bestücken Sie den Grillrost. Benutzen Sie bei fetthaltigem oder feuchtem Gut das Backblech, damit kein Fett oder Flüssigkeit in das Gerät tropft.
- Bei Benutzung des Pizzasteines diesen direkt auf den Backrost setzen.
- Schließen Sie die Tür, drehen Sie den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Garzeit.
- Zum Überbacken können Sie wahlweise auf die Schaltstufe Oberhitze oder Ober- und Unterhitze umschalten.
- Auch während des Backvorganges können Sie die Schaltstufen wechseln.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit werden die Heizelemente automatisch durch den Timer abgeschaltet.
- Um den Garvorgang vorzeitig zu beenden oder das Gerät im Dauerbetrieb auszuschalten, drehen Sie den Timer auf **0**.
- Benutzen Sie beim Öffnen der heißen Glastür nur den Türgriff.
- Verwenden Sie bei der Entnahme des Backbleches und Grillrostes nur den Griff.

- Das heiße Backblech bzw. den Grillrost nur auf eine wärmebeständige Unterlage stellen.
- Drehen Sie den Temperaturregler nach Beendigung der Speisenzubereitung in die niedrigste Schaltstellung und den 4-Stufen-Schalter auf die Stellung ●.
- 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
Pizza (tiefgekühlt)	220°C 	13-15 Min.
Toast Hawaii	220°C 	10-14 Min.
Baguette (tiefgekühlt)	220°C 	15-16 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 und Grillrost können mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Sollte es erforderlich sein, kann das Krümelblech entnommen werden. Nach der Reinigung das Krümelblech unbedingt wieder unter die Heizelemente legen.
- Den Pizzastein vollständig abkühlen lassen. Eventuelle Speisereste können mit einem Holzschaber entfernt werden. Da der Pizzastein eine poröse Oberfläche hat, sind Verfärbungen durch die Speisen normal. Wenn der Stein zur Reinigung mit Wasser abgespült wird, diesen vor der nächsten Benutzung vollständig trocknen lassen. Nur mit einem trockenen Stein wird ein optimales Backergebnis erzielt.

Ersatzteile und Zubehör

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

Entsorgungshinweise zu elektrischen Artikeln

- Elektrische Artikel, z.B. Elektrogeräte, Spielwaren, Energiesparlampen und Batterien bzw. Akkus, die mit einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet sind, dürfen in keinem Fall über den Hausmüll entsorgt werden.
- In Geräten eingesetzte Batterien und Akkus müssen vor der Entsorgung entnommen und getrennt abgegeben werden.
- Geben Sie die elektrischen Artikel kostenlos bei einer öffentlichen Sammelstelle ab. So können hochwertige Rohstoffe recycelt und eventuell enthaltene Schadstoffe fachgerecht entsorgt werden. Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz!
- Ergänzende Hinweise zum Umgang mit zerbrochenen Energiesparlampen finden Sie unter www.kaufland.com.



Toasting oven

Dear Customer,

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


Connection to the mains supply

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

Familiarisation

1. Temperature control
2. Indicator lamp
3. 4-position switch
4. Timer
5. Power cord with plug
6. Door
7. Door handle
8. Baking tray
9. Handle
10. Grill rack
11. Crumb tray
12. Heating element
13. Pizza stone

Important safety instructions

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




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

- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not use the appliance outdoors.
- Sufficient ventilation must be ensured at all times. Do not place any objects on the unit, and make sure that the following minimum distances from any wall or other object are maintained:
Side: 12 cm
Rear: 12 cm
Top: 30 cm
- The unit must not be installed inside a cupboard; when positioning the unit, also ensure that it is not placed directly underneath a shelf or any other similar object.
- The feet on the base of the unit must not be removed.
- Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or any inflammable materials.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. Do not position the appliance on or near hot surfaces, open flames or inflammable vapours.
- **Caution:** The pizza stone becomes very hot during use, and will only cool down very slowly after the appliance has been switched off and disconnected from mains power. There is a severe danger of burns in any case of contact.
- Always let the pizza stone cool down completely before it is removed from the appliance.
- **Caution:** Do not place aluminium foil or anything similar between the grill rack and the pizza stone. Place the stone directly onto the rack.
- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
- Do not let the power cord hang free.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket**
 - after use, as well as
 - in cases of malfunction, and
 - during cleaning.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
 - in shops, offices and other similar working environments,
 - in agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
 - in bed-and breakfast type environments.

Temperature control

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

4-position switch settings

- No setting selected
-  Upper heat
-  Upper and lower heat
-  Lower heat

The heating elements will only come on once the timer is activated.

Timer

The timer can be used for either selecting a certain cooking time (up to 60 minutes).

To turn the unit off, turn the switch to position **0**. To pre-programme the cooking time, turn the switch clockwise to the desired time.

To set a time of less than 10 minutes, turn the timer to a somewhat higher setting first and then slowly turn it back to the desired time setting. After the pre-programmed time has elapsed, an acoustic signal indicates that the heating elements are switched off. To switch off the entire appliance, the heating elements must be switched off as well.

Indicator lamp

The indicator lamp lights up when the appliance is switched on. It goes out once the pre-programmed time has elapsed, or if the switch is turned back to position **0**.

Pizza stone

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

there is a clear space all round it.

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

Start up

- Clean the appliance (see *General care and cleaning*) and remove any packing materials completely.
- Before using the appliance for the first time, let it heat up for 15 minutes with both heating elements on. When the appliance is first switched on, a slight smell may be emitted. This is normal and will only last for a very short time. Ensure sufficient ventilation.

Operation






- Before using the appliance, make sure that the crumb tray is fitted in its proper position underneath the lower heating element.
- Pre-heat the oven compartment for several minutes with the door closed, using both heating elements. Set the temperature control knob to the required level and use the timer control to select the desired pre-heating time.
- Place the food to be cooked on the grill rack. When cooking food containing fat or moisture, use the baking tray to stop any drips into the interior of the appliance.
- If the pizza stone is used, it should be placed straight onto the grill rack.
- Close the door, set the temperature control to the required level and use the

timer knob to select the desired cooking time.

- For baking or grilling from above, either the upper or the upper and lower elements may be selected.
- The switch settings may be changed during the cooking process.
- After the pre-programmed cooking time has elapsed, the timer will automatically switch off the heating elements.
- To interrupt the cooking process, or to switch off the oven during continuous operation, set the timer switch to 0.
- Always use the door handle to open the glass door after use, when it is hot.
- When removing the baking tray or grill rack, use the baking tray handle provided.
- Always place the hot baking tray or grill rack on a heat-resistant surface.
- After cooking, always turn the temperature control to its lowest setting, and the 4-position switch to its ●-position.
- Remove the plug from the wall socket.

Cooking times

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

Food	Temperature / switch setting	Grilling / cooking time
Pizza (deep-frozen)	220°C 	13-15 mins.
'Hawaii' Toast	220°C 	10-14 mins.
Baguette (deep-frozen)	220°C 	15-16 mins.
Cookies, biscuits	175°C 	15-17 mins.
Cakes, pastry	150°C 	50-60 mins.

General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or spray-type oven cleaners.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- The baking tray and grill rack may be cleaned using hot water and a mild detergent, or in a dish-washer.
- If necessary, the crumb tray may be removed and cleaned using hot water and a mild detergent. Be sure to replace

it in the proper position underneath the heating element after cleaning.

- 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

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



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

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

Kundendienst Ausland

Algérie
SARL GROUPE YAHIA
Zone d'activité n°62 A commune
d'ain smara - constante
RC N° 04B0066121
ALGER

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

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

Bosnia i Herzegovina
Malisic export-import d.o.o
Biletic polje
88260 Citluk

Tel.: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

Bulgaria
Pirita Ltd
3, Kapitan Dimitar
Spisarevski blvd
BG-1592 Sofia - Bulgaria
Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33
Fax: +359 2 944 96 49
E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

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

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

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

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

Espana
Severin Electrodomésticos España S.L.
C.C. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes s/n
45217 UGENA

Tel.: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
E-Mail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

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

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

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

Greece
BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.
Thessaloniki
Agias Anastasias & Laertou str.
57001 Pylaia
tel. 2310-954020

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

BERSON / ΑΦΘΙ Κ. Σαραφίδης ΑΕΒΕ

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

Αθήνα
Αγιομέμονος 47
17675 Καλλιθέα
Τηλ. 210-9478773

Iceland

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

Iran

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

Ireland

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

Italia

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

Indonesia

PT. Setai Modern Elektronik
Email.: info@severin.co.id
Web.: www.severin.co.id

Jakarta

Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl.
Pinangisia Raya, Jakarta Barat
021 65911888 / 021 6592889

Medan

Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri
061 6620186 / 061 6625836

Surabaya

Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,
Blok DC No. 2

Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016

Banjarmasin

Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani KM
07.9 Gudang B 15, Gambut
1511 6730101

Tangerang

Jl. Industri Raya III Blok AD No. 3, Cikupa
021 5902219-21

Cirebon

Jl. Dukuh Semar No. 61
023 1209470

Pontianak

Pergudangan Mega Bispak No A3
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01
0561 812 3701

Kuwait

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

Latvia

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

Lebanon

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

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia

Agrotehna
St. Prvomajska BB

1000-Skopje

MACEDONIA

E-Mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

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

Malta

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

Maroc

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

Nederland

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

Norway

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

Oman

A.A.K & Partners L.L.C.
P.O Box:-1650, Muttrah

Postal Code - 114
Sultanate of Oman
Tel.: +968 24834470
Fax.: +968 24835186
E-Mail: aakpllc@gmail.com

Philippines

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

Polska

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

Serbia

Refot B
Pćinska 17,
11 000 Beograd, Srbija
Tel.: +381 11 744-7038
E-mail: www.refot.com

Singapore

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

Slovenia

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

Slovak Republic

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

South Africa

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

Svenska

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

Switzerland

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

Thailand

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

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: 01204 558160
Fax: 01204 558169

E-Mail: office@hscl.info
Web: www.hscl.info

Vietnam

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

Stand: 12.2017

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

www.severin.com

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 9499,0000