



## ART.-NO. TO 2071

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

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

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

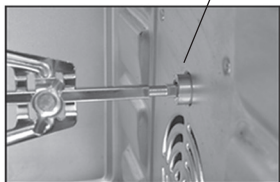
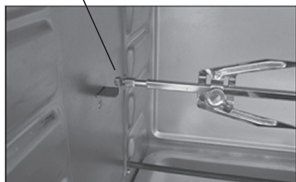
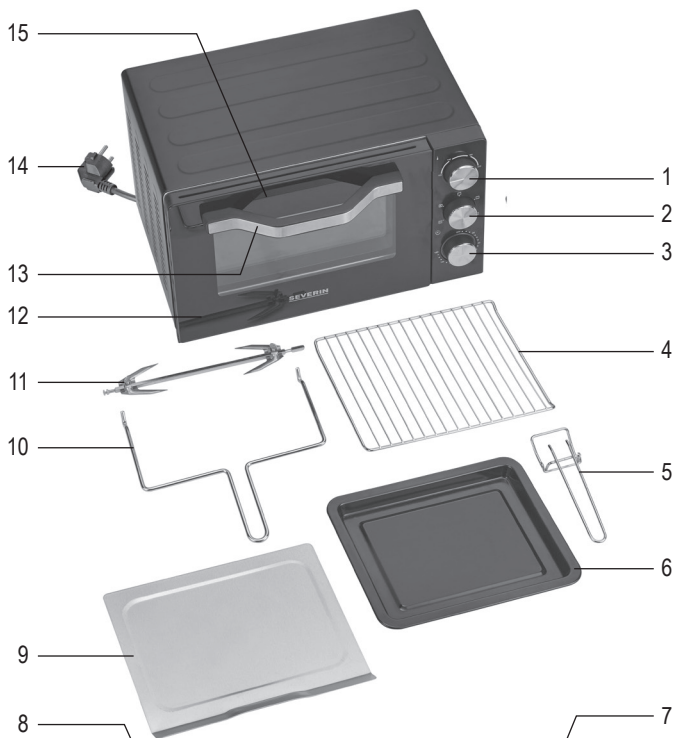
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

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

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

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

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



## Toastofen

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**  
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  
anschießen. Die Netzspannung muss  
der auf dem Typenschild des Gerätes  
angegebenen Spannung entsprechen. Das  
Gerät entspricht den Richtlinien, die für die  
CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### Aufbau

1. Temperaturregler
2. 6-Stufen-Schalter
3. Timer mit Kontrollleuchte
4. Backrost
5. Griff für Backrost und -blech
6. Backblech
7. Aufnahme Antriebsseite
8. Aufnahme Lagerung
9. Krümelblech
10. Drehspeißgriff
11. Drehspeiß mit Befestigungsklammern
12. Tür
13. Türgriff
14. Anschlussleitung mit Netzstecker
15. verdeckt: je zwei Heizelemente unten  
und oben

### Sicherheitshinweise

-  **Achtung!**  
Während und nach  
dem Betrieb 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.
  - Backblech, Backrost, Drehspieß und Befestigungsklammern mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel reinigen.
  - Weitere Hinweise dazu bitte dem Abschnitt ‚Reinigung und Pflege‘ entnehmen.
  - Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
  - Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
    - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
    - in landwirtschaftlichen Betrieben,
    - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
    - in Frühstückspensionen.
  - Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden

Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Die offenliegenden Heizelemente nicht berühren.
- Das Krümelblech muss unbedingt bei jedem Gebrauch unter den

Heizelementen liegen!







- Überhitzte Öle und Fette können sich leicht entzünden. Daher darauf achten, dass kein Fett, z.B. durch ein überfülltes Backblech, auf die eingeschalteten Heizelemente tropft.
- Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Das Gerät nicht im Freien aufstellen.
- 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.
- Das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien betreiben.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen. 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.
- **Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen,**

- nach jedem Gebrauch,
- bei Störungen während des Betriebes,
- vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

## Temperaturregler

Mit Hilfe des Reglerknebels kann die gewünschte Temperatur stufenlos zwischen 100 und 230 °C gewählt werden.

## 6-Stufen-Schalter

-  Oberhitze
-  Ober- und Unterhitze
-  Oberhitze mit Umluft
-  Ober- und Unterhitze mit Umluft
-  Oberhitze mit Drehspieß
-  Oberhitze mit Umluft und Drehspieß

Die Heizelemente werden erst nach Betätigung des Timers eingeschaltet.

## Timer

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

## Kontrollleuchte

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

## Drehspieß

- Beachten Sie bei der Bestückung des Drehspießes, dass die oberen und unteren Heizelemente nicht berührt werden bzw. das Gargut einen ausreichenden Abstand dazu hat.
- Das Gargut in der Mitte mit dem Drehspieß durchstechen, damit es einen gleichmäßigen Abstand zu den Gehäusewänden und den Heizelementen hat. Anschließend mit den Befestigungsklammern das Gargut in der Mitte des Drehspießes fixieren.
- 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. Der Drehspieß muss sicher auf dem Drehspießgriff aufliegen.
  - Aufnahme für die Antriebsseite in den Antrieb schieben (siehe Abbildung II).
  - Aufnahme für die Lagerung in die Lagerseite setzen (siehe Abbildung I).
  - Zur Entnahme des Drehspießes in umgekehrter Reihenfolge verfahren.

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

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

### **Bedienung**

- Kontrollieren Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob das Krümelblech unter den Heizelementen der Unterhitze liegt.
- Heizen Sie den Backraum mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze bei geschlossener Tür einige Minuten auf. Drehen Sie dazu den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und





den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Aufheizzeit.

- Bestücken Sie den Backrost. Benutzen Sie bei fetthaltigem oder feuchtem Gut das Backblech, damit kein Fett oder Flüssigkeit in das Gerät tropft.
- Schließen Sie die Tür, drehen Sie den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Garzeit.
- Zum Überbacken können Sie wahlweise auf die Schaltstufe Oberhitze oder Ober- und Unterhitze umschalten.
- Auch während des Backvorganges können Sie die Schaltstufen wechseln.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit werden die Heizelemente automatisch durch den Timer abgeschaltet.
- Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausschalten möchten, drehen Sie den Timer auf die Position **OFF**.
- Benutzen Sie nur den Türgriff beim Öffnen der heißen Glastür. Verwenden Sie den Griff bei der Entnahme des Backbleches und des Backrostes bzw. den Drehspießgriff zur Entnahme des Drehspießes. Das heiße Backblech/-rost nur auf eine wärmebeständige Unterlage stellen.
- Ziehen Sie nach Beendigung der Speisenzubereitung den Netzstecker.



## Garzeiten

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

| Speise                 | Temperatur / Schaltstufe  | Garzeit    |
|------------------------|---|------------|
| Hähnchen (Drehspieß)   | 180 °C<br> | 60 Min.    |
| Pizza (tiefgekühlt)    | 230 °C<br> | 12-14 Min. |
| Toast Hawaii           | 230 °C<br> | 10-14 Min. |
| Baguette (tiefgekühlt) | 230 °C<br> | 18-20 Min. |

## Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Backofenspray verwenden.
- Das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
- Nach der Zubereitung eines Hähnchens muss das gegebenenfalls auf das untere Heizelement getropfte Fett mit einem feuchten Tuch entfernt werden.
- Backblech, Backrost, Drehspieß und Befestigungsklammern können

mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel gereinigt werden.

- Das Krümelblech kann zur Reinigung entnommen werden. Größere Mengen an Fett auf dem Blech sollten zunächst mit einem Küchentuch aufgesogen werden. Nach der Reinigung das Krümelblech unbedingt wieder unter die Heizelemente legen.

## Wechseln der Backraumlampe

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

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile und Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteile“ bestellt werden.

## Entsorgung



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

## **Garantie**

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

## Rotisserie toast oven

### Dear Customer,

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


### Connection to the mains supply

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

### Familiarisation

1. Temperature control knob
2. 6-position switch
3. Timer with indicator lamp
4. Baking rack
5. Baking rack and tray handle
6. Baking tray
7. Spit end-piece (drive unit connection)
8. Spit end-piece (idle)
9. Crumb tray
10. Spit handle assembly
11. Rotating spit with holding clamps
12. Oven door
13. Door handle
14. Power cord with plug
15. not visible: 2 upper and 2 lower heating elements

### Important safety instructions

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

- appliance with liquids or immerse it in a liquid.
- Always clean the appliance after use.
  - Clean the baking tray, baking rack, spit and holding clamps with hot water and a mild detergent.
  - For detailed information, please refer to the section *Cleaning and care*.
  - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
    - in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
    - in agricultural working environments,
    - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
  - This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
  - Children must not be permitted to play with the appliance.
  - Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.

- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.

- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.

- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

- Do **not** touch the heating elements.

- Before the appliance is used, the crumb tray must be fitted in its proper position under the 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.

- 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.

## **Temperature control**

With the temperature control knob, the temperature can be set infinitely between 100 and 230 °C.

## 6-position switch settings

-  Upper heat
-  Upper and lower heat
-  Upper heat with hot-air convection
-  Upper and lower heat with hot-air convection
-  Upper heat with rotating spit
-  Upper heat with hot-air convection and rotating spit

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

## Timer

- The timer can be used for selecting a cooking time (up to 120 minutes).
- To turn the appliance off, turn the timer knob to position **OFF**.
- To programme a time, turn the timer knob clockwise to the desired value.
- To set a time of less than 20 minutes, turn the timer to a somewhat higher setting first and then slowly turn it back to the desired time setting. After the pre-programmed time has elapsed, an acoustic signal indicates that the heating elements are switched off.

## Indicator lamp

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

## Rotating spit

- When the food to be cooked is put onto the spit, make sure that it does not come into contact with the upper or lower heating elements; ensure sufficient distance.
- Pierce the food to be cooked on the spit, making sure that the spit goes through the middle. This is to ensure that the food does not go to near the interior walls or the heating elements. Use the holding clamps to secure the food in the centre of the spit.
- 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 spit is safely supported in the recesses in the handle.
  - Slide the spit end-piece with the drive unit connection into the drive unit (see picture II).
  - Place the idle end of the spit into its holding bracket on the opposite side (see picture I).
  - To remove the rotating spit, follow these steps in reverse order.

**Before using for the first time**

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

**Operation**






- Before using the appliance, make sure that the crumb tray is fitted in its proper position underneath the lower heating element.
- Pre-heat the oven compartment for several minutes with the door closed, using both heating elements. Set the temperature control knob to the required level and use the timer control knob to select the desired pre-heating time.
- Place the food to be cooked on the baking rack. When cooking food containing fat or moisture, use the baking tray to stop any dripping into the interior of the appliance.
- Close the door, set the temperature control knob to the required level and use the timer knob to select the desired cooking time.
- For overhead baking or grilling, either the upper or the upper and lower elements may be selected.
- The switch settings (upper heat/lower heat) may be changed during the

cooking process.

- After the pre-programmed cooking time has elapsed, the timer will automatically switch off the heating elements.
- To switch off the appliance earlier, set the timer to position **OFF**.
- Always use the door handle to open the hot door after use. When removing the baking tray or rack, use the tray/rack handle. Likewise, when removing the spit, the spit handle must be used. Always place the baking tray and rack on a heat-resistant surface.
- Remove the plug from the wall socket after use.

**Cooking times**

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

| Food                    | Temperature / setting   | Grilling / cooking time |
|-------------------------|---|-------------------------|
| Chicken (rotating spit) | 180 °C<br>  | 60 mins.                |
| Pizza (deep-frozen)     | 230 °C<br>   | 12-14 mins.             |
| Toast Hawaii            | 230 °C<br>   | 10-14 mins.             |
| Baguette (deep-frozen)  | 230 °C<br>   | 18-20 mins.             |

## Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- To avoid any risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it in a liquid.
- Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or spray-type oven cleaners.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- After cooking a chicken, ensure that any fat that may have dripped onto the lower heating elements is completely removed using a damp cloth.
- The baking tray, baking rack, spit and holding clamps may be cleaned using hot water and a mild detergent.
- The crumb tray may be taken out for cleaning. Any large accumulation of fat in the tray should first be cleaned up with a paper towel. Make sure that the tray is refitted in its proper position under the heating elements.

## Changing the interior lamp bulb

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

## Disposal



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

## Guarantee

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

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



## Mini four rôti

### Chère cliente, Cher client,

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

### Branchement au secteur


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

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Sélecteur de température
2. Commutateur 6 positions
3. Minuterie avec témoin lumineux
4. Grille
5. Poignée pour grille et plaque de cuisson
6. Plaque
7. Embout du tournebroche (connexion du régulateur)
8. Embout du tournebroche (libre)
9. Plat ramasse-miettes
10. Palier de poignée du tournebroche
11. Tournebroche avec broches de maintien
12. Porte du four
13. Poignée de la porte

14. Cordon d'alimentation avec fiche
15. non visible : 2 résistances en haut et 2 résistances en bas

### Importantes consignes de sécurité

-  **Attention! Les surfaces accessibles chauffent pendant l'utilisation et restent chaudes ensuite pendant quelques temps, danger de brûlures.**
- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. En cas de besoin de réparations, veuillez contacter notre Service Clientèle par téléphone ou courriel (voir annexe).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Nettoyez toujours l'appareil après utilisation.
- Nettoyez la plaque de cuisson, la grille, le tournebroche et les broches avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Pour des informations plus détaillées, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de

sécurité à prendre.







- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- **Ne touchez** pas aux résistances.
- Avant d'utiliser l'appareil, le plat ramasse-miettes doit être installé correctement sous la résistance inférieure.
- L'huile ou la graisse trop chaude peut s'enflammer. Par conséquent, ne remplissez pas trop la plaque de cuisson; ceci afin que l'huile ou la graisse ne goutte pas sur la résistance en-dessous.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Une aération suffisante doit être constamment assurée. Ne placez aucun objet sur l'appareil et veillez à ce que les distances minimales suivantes soient respectées entre l'appareil et le mur ou tout autre objet:
  - Côtés: 12 cm
  - Arrière: 12 cm
  - Hauteur: 30 cm
- L'appareil ne doit pas être installé dans une armoire. Évitez aussi, au moment de mettre l'appareil en place, de l'installer directement sous une armoire ou tout autre objet analogue.
- Les pieds de l'appareil ne doivent pas être enlevés.
- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, buffets ou autres matériaux inflammables.
- Posez l'appareil sur une surface plate et résistante aux éclaboussures. Ne le posez pas sur une surface chaude, comme une cuisinière, ou près d'une flamme.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon.

- **Eteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur**
  - après l'emploi,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Pour débrancher le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le câble mais servez-vous de la fiche.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou au non-respect des consignes de sécurité.

### Sélecteur de température

Le sélecteur de température sera utilisé pour choisir le niveau de cuisson souhaité entre 100 et 230 °C.

### Les 6 positions de réglage du commutateur

-  Résistance supérieure
-  Résistance supérieure et inférieure
-  Résistance supérieure avec option chaleur à convection
-  Résistances supérieure et inférieure avec option chaleur à convection
-  Résistance supérieure avec tournebroche
-  Résistance supérieure, option chaleur à convection et tournebroche

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

### Minuterie

- La minuterie peut être utilisée soit pour sélectionner un certain temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).
- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de réglage de la minuterie sur la position **OFF**.
- Pour programmer un temps de cuisson, tournez le bouton de réglage de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps désiré.
- Pour déterminer un temps de cuisson de moins de 20 minutes, réglez la minuterie sur un temps de cuisson légèrement supérieur puis retournez doucement en arrière pour l'arrêter sur le temps de cuisson voulu. Dès que le temps de cuisson présélectionné est écoulé, un signal sonore retentit et les résistances s'éteignent.

### Voyant

Le voyant s'allume lorsque l'appareil est mis sous tension. Il s'éteint dès que le temps de cuisson pré-programmé s'est écoulé, ou si le bouton de réglage est replacé sur la position **OFF**.

## Tournebroche

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

## Avant la première utilisation

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





## Utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le plat ramasse-miettes est correctement installé sous la résistance inférieure.
- Préchauffez le four avec les deux résistances pendant quelques minutes en gardant la porte fermée. Réglez le thermostat à la température requise et choisissez le temps de préchauffage requis à l'aide du bouton de réglage de la minuterie.
- Placez les aliments à cuire sur la grille. Il est préférable de cuire les aliments gras ou juteux dans la poêle, afin d'éviter que la graisse ou le jus ne s'infilte dans l'appareil.
- Refermez la porte, réglez le thermostat à la température souhaitée et choisissez le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la minuterie.

- Pour griller ou gratiner, vous pouvez enclencher la résistance supérieure ou les deux résistances, supérieure et inférieure.
- Les niveaux de cuisson peuvent être changés pendant la cuisson.
- Dès que le temps de cuisson présélectionné est écoulé, les résistances s'éteignent automatiquement.
- Pour éteindre l'appareil avant la fin du temps programmé, réglez la minuterie sur **OFF**.
- Utilisez toujours la poignée de la porte pour ouvrir la porte en fin de cuisson. Lorsque vous retirez la plaque de cuisson ou la grille, utilisez la poignée pour grille et plaque. De même, utilisez la poignée adéquate pour retirer le tournebroche. Posez toujours la plaque ou la grille sur une surface résistant à la chaleur.
- Débranchez la fiche de la prise murale après utilisation.

## Temps de cuisson

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

| Aliment               | Température / réglage   | Temps de grillage / cuisson |
|-----------------------|---|-----------------------------|
| Poulet (tournebroche) | 180 °C<br> | 60 mn.                      |
| Pizza (surgelée)      | 230 °C<br> | 12-14 mn.                   |
| Toast Hawaii          | 230 °C<br> | 10-14 mn.                   |
| Baguette (surgelée)   | 230 °C<br> | 18-20 mn.                   |

## Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou durs, ni de bombes décape-four.
- Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.
- Après la cuisson d'un poulet, assurez-vous que toute graisse ayant pu goutter sur la résistance inférieure est

entièrement nettoyée avec un chiffon humide.

- La plaque de cuisson, la grille, le tournebroche et les broches se nettoient avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Le plat ramasse-miettes peut être retiré pour être nettoyé. Toute accumulation importante de graisse dans le plat doit être d'abord nettoyée avec du papier absorbant. Assurez-vous que le plat est correctement placé sous la résistance.

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

Une ampoule défectueuse peut être remplacée. Débranchez l'appareil de la prise murale, dévissez les vis et retirez le couvercle de la lampe. Remplacez l'ampoule défectueuse par une ampoule de type E14 (15-25 W) disponible dans le commerce et remplacez le couvercle.

### Mise au rebut



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

### Garantie

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

Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

## Roosterspit/oven

### Geachte klant,

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

### Aansluiting

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

### Beschrijving

1. Temperatuur regelknop
2. 6-standenschakelaar
3. Tijd klok met controlelampje
4. Grillrek
5. Handgreep voor bakrek en bakplaat
6. Bakplaat
7. Eindstuk spit (aandrijving)
8. Eindstuk spit (vrijloop)
9. Kruidmelade
10. Handgreep voor spit
11. Draaispit met klemmen
12. Oven deur
13. Deurhandel
14. Netsnoer met stekker
15. niet zichtbaar: 2 bovenwarmte en 2 onderwarmte elementen

### Belangrijke veiligheids instructies

-  **Wees erg voorzichtig:** De bereikbare huizing oppervlaktes worden zeer heet tijdens gebruik en blijven daarna nog enige tijd warm. Verbranding kan plaatsvinden bij het aanraken van hete onderdelen.
- Om risico's te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het netsnoer alleen uitgevoerd worden door onze klantenservice. Voor reparaties graag via telefoon of email contact opnemen met onze afdeling klantenservice (zie bijlage).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat het schoonmaakt wordt.



- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon.
- Maak de bakplaat, het grillrek, het spit en de klemmen schoon met warm water en een zacht afwasmiddel.
- Raadpleeg voor uitgebreide informatie de paragraaf *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe tijd klok of een aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit

apparaat in geen geval schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten, tenzij onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.

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

- **Waarschuwing:** Houdt kinderen uit de nabijheid van inpakmateriaal, omdat deze een bron van gevaar zijn, bijv. voor verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer, evenals elk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten gecontroleerd worden. In geval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs een onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- De verwarmingselementen **niet** aanraken.
- Voordat het apparaat wordt

gebruikt, moet de kruimellade in de juiste positie onder de onderste verwarmingselementen geplaatst worden.







- Oververhitte olie of vet kan ontbranden. Vul daarom de bakplaat niet te vol; dit zal voorkomen dat er vet op de onderliggende verwarmingselementen gaat druppelen.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Voldoende ventilatie moet altijd aanwezig zijn. Plaats nooit voorwerpen op het apparaat en zorg ervoor dat er voldoende ruimte aanwezig is tussen het apparaat, de muur en andere voorwerpen.  
Zijkant: 12 cm  
Achterkant: 12 cm  
Bovenkant: 30 cm
- Het apparaat mag niet in een kast geplaatst worden. Wanneer men het apparaat plaatst, ervoor zorgen dat het niet direct onder een keukenkastje of een ander voorwerp geplaatst wordt.
- De poten aan de onderkant van het apparaat mogen niet verwijderd worden.
- Plaats dit apparaat nooit bij of onder overhangende kasten of gordijnen of andere brandbare materialen.
- Plaats dit apparaat tijdens gebruik op een hittebestendige ondergrond ondoordringbaar voor spetters en vlekken. Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen.
- Zorg dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete delen van het apparaat.

- Laat het netsnoer niet los hangen.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het netsnoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet opgevolgd worden.

## Temperatuur regelknop

De temperatuur regelknop wordt gebruikt om de juiste temperatuur tussen 100 en 230 °C te selecteren.

## 6-standenschakelaarinstellingen

-  Bovenverhitting
-  Boven- en onderverhitting
-  Bovenverhitting met hete-lucht convectie functie
-  Boven- en onderverhitting met hete-lucht en convectie functie
-  Bovenverhitting met draaiende spit
-  Bovenverhitting met hete lucht convectie functie en draaispit

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

## Tijd klok

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

## Controle lampje

Het controlelampje zal aangaan wanneer het apparaat is aangezet. Het zal uitgaan zodra de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is, of de schakelaar teruggezet is naar de stand **OFF**.

## Draaispit

- Wanneer het eten op de spit gedaan wordt, zorg er dan voor dat dit niet in contact komt met de bovenste of onderste verwarmingselementen; zorg voor voldoende afstand.
- Steek de spit door het eten en zorg ervoor dat de spit door het midden gaat. Dit moet gedaan worden om ervoor te zorgen dat het eten niet te dicht bij de binnenwanden of verwarmingselementen komt. Gebruik de spit klemmen om het eten in het midden van de spit vast te zetten.
- Eventueel uitstekende stukjes (bijv. vleugels van een kip) moeten op hun plaats worden gehouden met een tandenstoker, een stukje touw of andere geschikte middelen. Dit zorgt ervoor dat tijdens het kookproces geen delen van het eten zullen uitsteken of eraf komen.
- *Inzetten en verwijderen van het draaispit:*
  - Op het moment dat het eten op de juiste manier is aangebracht, de spit op de eindstukken plaatsen. Zorg ervoor dat het spit veilig ondersteund wordt in de uitsparingen van eindstukken.
  - Schuif het uiteinde van de spit met de aansluiting voor de aandrijfeenheid in de aandrijfeenheid.(zie afbeelding II).
  - Plaats het vrijloop uiteinde in de steun aan de andere kant (zie afbeelding I) van het apparaat.
  - Om de draaispit te verwijderen deze stappen in omgekeerde volgorde opvolgen.

## Voor het eerste gebruik

- Maak het apparaat schoon (zie *Onderhoud en schoonmaken*), en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt, eerst 10 minuten laten verwarmen met beide elementen. Wanneer het apparaat voor de eerste keer verwarmd wordt zal er een vreemde lucht vanaf komen. Dit is normaal en zal maar van korte duur zijn. Men moet daarom voor voldoende ventilatie zorgen door de ramen of buitendeuren te openen.

## Gebruik





- Voordat het apparaat gebruikt wordt, ervoor zorgen dat de kruimellade in de juiste positie geplaatst zit onder de onderste verwarmingselementen.
- De ovenruimte een paar minuten voorverwarmen gebruikmakend van beide elementen en met de ovendeur dicht. Zet de temperatuur regelknop op de gewenste temperatuur en gebruik de tijdregelaar om de gewenste tijd van voorverwarming te selecteren.
- Plaats het te bereiden eten op het grillrek. Gebruik bij het bereiden van eten dat vet of vocht bevat de bakplaat om druipen in het apparaat te voorkomen.
- Sluit de deur, stel de temperatuur regelknop in op de gewenste temperatuur en gebruik de knop van de tijd klok om de gewenste bereidingstijd te selecteren.
- Voor het koken of grillen met bovenverhitting kunnen zowel de boven als

de boven en onder elementen worden gekozen.

- De stand van de schakelaar (Boven verhitting/Onder verhitting) kan tijdens het grillproces veranderd worden.
- Wanneer de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is, zal de tijd klok de verwarmingselementen automatisch uitschakelen.
- Om het apparaat eerder uit te schakelen de timer op **OFF** instellen.
- Te allen tijden deurhendel gebruiken om na het koken de hete deur te openen. Wanneer het bakplaat of rek verwijderd wordt, de handgreep gebruiken. Evenzo, als het draaispit wordt verwijderd moet de handgreep voor het draaispit gebruikt worden. Plaats het bakplaat of rek op een hittebestendig oppervlak.
- Na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.

### Kooktijden

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

| Product              | Temperatuur / instelling  | Grill / Kooktijd |
|----------------------|---|------------------|
| Kip (draaispit)      | 180 °C<br> | 60 min.          |
| Pizza (diepvries)    | 230 °C<br> | 12-14 min.       |
| Toast Hawaiï         | 230 °C<br> | 10-14 min.       |
| Baguette (diepvries) | 230 °C<br> | 18-20 min.       |

### Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men deze schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Geen schuurmiddelen, agressieve reinigingsmiddelen of spraytype ovenreinigers gebruiken.
- De buitenkant van de behuizing mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.

- Na het bereiden van kip ervoor zorgen dat het vet, wat misschien op de onderste verwarmingselementen gedrupt heeft, met een vochtige doek volledig verwijderd wordt.
- De bakplaat, grillrek, spit en klemmen kunnen met warm water en een zacht afwasmiddel worden schoongemaakt.
- De kruimellade kan voor het schoonmaken verwijderd worden. Veel opeenhoping van vet op het blad moet eerst schoongemaakt worden met stuk keukenpapier. Zorg ervoor dat het blad in de juiste positie onder de verwarmingselementen teruggeplaatst wordt.

### Vervangen van het binnerverlichtingslampje

Een kapot lampje kan vervangen worden. Trek de stekker uit het stopcontact, verwijder de schroeven en de afdekking van het lampje. Vervang het defecte lampje met een, in de winkel verkrijgbaar, type E14 (15-25 W), en plaats de afdekking terug.

### Afval weggooien



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

### Garantieverklaring

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

## Mini Horno Tostador-Asador

### Estimado Cliente,

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

### Conexión a la red eléctrica


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

### Descripción

1. Mando de control de temperatura
2. Interruptor de 6 posiciones
3. Temporizador con luz indicadora
4. Parrilla de hornear
5. Mango para la parrilla y la bandeja de horneado
6. Bandeja de hornear
7. Pieza final del asador (conexión al eje transmisor)
8. Pieza final del asador (sin movimiento)
9. Bandeja de migas
10. Mango para el montaje del asador
11. Asador giratorio con abrazaderas para la sujeción de alimentos
12. Puerta del horno
13. Tirador de puerta
14. Cable eléctrico, con enchufe

15. no visible: 2 elementos calefactores superiores y 2 elementos inferiores

### Importantes instrucciones sobre seguridad

-  **Advertencia:** Las superficies accesibles del aparato se calientan durante su funcionamiento y se mantendrán calientes durante cierto tiempo después. ¡Se pueden producir quemaduras al tocar las partes calientes!
- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Para cualquier reparación, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente por teléfono o email (consulte el apéndice).

- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- El aparato se debe limpiar siempre después de su utilización.
- Limpie la bandeja y la rejilla de hornear, el asador y las abrazaderas de sujeción con agua caliente y un detergente suave.
- Para tener información detallada, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el



peligro y las precauciones de seguridad.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del

aparato.

- **No** toque los elementos calefactores.
- Antes de utilizar este aparato, debe instalarse la bandeja de migas en la posición correcta debajo del elemento calefactor inferior.
- El aceite o la grasa calentados en exceso pueden incendiarse. Por lo tanto no llene en exceso la bandeja de hornear; de este modo evitará que la grasa gotee y caiga sobre el elemento calefactor inferior.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilizar el aparato en el exterior.
- Debe asegurar una ventilación suficiente en todo momento. No coloque objetos encima de la unidad, y asegúrese de que se respeten las siguientes distancias mínimas de una pared u otro objeto:
  - Lado: 12 cm
  - Posterior: 12 cm
  - Superior: 30 cm
- No debe instalarse este aparato dentro de un armario; al colocar el aparato, asegúrese también de no situarlo inmediatamente debajo de un armario o de cualquier otro objeto similar.
- No debe quitarle los pies que se encuentran en la base de la unidad.
- No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables.
- Cuando el aparato esté funcionando debe colocarse sobre una superficie resistente al calor. No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes tales como resistencias







eléctricas, ni próximo a una salida de gas u otras fuentes de calor.

- No deje que el cable de alimentación entre en contacto con ninguna parte del aparato que esté caliente.
- No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; agarre la clavija.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

### Mando de control de temperatura

El mando de control de la temperatura se utiliza para seleccionar el nivel de temperatura deseado entre 100 y 230 °C.

### Las 6 posiciones del interruptor

-  Calentador superior
-  Calentador superior e inferior
-  Calentador superior con función de convección por aire caliente
-  Calentador superior e inferior con función de convección por aire caliente
-  Calentador superior y asador giratorio
-  Calentador superior con función de convección por aire caliente y asador giratorio

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

### Temporizador

- El temporizador se puede utilizar para seleccionar el tiempo de cocción (como máximo 120 minutos).
- Si desea apagar el aparato, gire el botón del temporizador hasta la posición **OFF**.
- Si desea programar un tiempo de funcionamiento, gire el botón del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado.
- Si desea seleccionar una duración inferior a 20 minutos, gire primero el temporizador a un ajuste superior y después gírelo lentamente hasta el ajuste de tiempo deseado. Cuando el tiempo programado ha llegado a su final, una señal acústica indicará que el horno se ha apagado.

## Luz indicadora

La luz indicadora se enciende cuando el aparato está funcionando. La luz se apaga cuando el tiempo programado ha transcurrido, o volviendo a colocar el interruptor en la posición **OFF**.

## Asador giratorio

- Cuando coloque en el asador el alimento a cocinar, asegúrese de que no entra en contacto con los calentadores superior o inferior; mantenga una distancia suficiente.
- Pinche el alimento a cocinar en el asador, asegurándose de que el asador pasa por el centro. Esto garantiza que el alimento no está demasiado cerca de las paredes interiores o los calentadores superior e inferior. Utilice entonces las abrazaderas para asegurar que el alimento está en el centro del asador.
- Cualquier parte que sobresalga (por ejemplo las alas del pollo) deberán sujetarse con un mondadientes, un trozo de hilo u otro elemento apropiado. Esto asegurará que ninguna parte del alimento salga o se desprenda durante el proceso de cocción.
- *Introducir y extraer el asador giratorio:*
  - Después de sujetar perfectamente el alimento, coloque el asador en el mango para el montaje. Asegúrese de que el asador está correctamente apoyado en los orificios del mango.
  - Deslice la pieza final del asador con la conexión al eje transmisor dentro del eje (ver imagen II).
  - Coloque la pieza final sin movimiento en el soporte correspondiente del otro

lado (ver imagen I)

- Para extraer el asador giratorio, siga estos pasos en orden inverso.

## Antes de emplearlo por primera vez

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

## Funcionamiento y manejo





- Antes de utilizar este aparato, asegúrese de que la bandeja de migas está correctamente acoplada debajo del elemento calefactor inferior.
- Precaliente el compartimento del horno durante unos minutos con la puerta cerrada usando los dos calentadores. Ponga el mando de control de temperatura en la temperatura apropiada y use el mando del reloj para seleccionar el tiempo de precalentamiento deseado.
- Ponga los alimentos a hornear sobre la parrilla de hornear. Cuando hornee alimentos grasos o húmedos, use la bandeja de hornear para impedir los goteos dentro del aparato.
- Cierre la puerta, ponga el mando de temperatura en la temperatura apropiada y use el mando del

temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

- Para asar por encima puede seleccionar el calentador superior o los calentadores superior e inferior.
- Las posiciones del interruptor (calentador superior/calentador inferior) se pueden cambiar durante el proceso de cocción.
- Cuando el tiempo programado ha llegado a su final, una señal acústica indicará que los calentadores se han apagado.
- Para apagar el aparato más pronto, ajuste el temporizador a **OFF**.
- Utilice siempre el asa de la puerta para abrir la puerta caliente después de su funcionamiento. Para extraer la bandeja o la parrilla, utilice el mango para la parrilla y la bandeja. Del mismo modo, para extraer el asador giratorio, se debe utilizar el mango del asador. Coloque siempre la bandeja de hornear o la parrilla sobre una superficie resistente al calor.
- Después de su utilización, desenchufe el cable de alimentación.

## Tiempos de cocción

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

| Alimento                 | Temperatura / ajuste  | Tiempo de asado / cocción |
|--------------------------|---|---------------------------|
| Pollo (asador giratorio) | 180 °C<br> | 60 mins.                  |
| Pizza (congelada)        | 230 °C<br> | 12-14 mins.               |
| Tostada Hawaiana         | 230 °C<br> | 10-14 mins.               |
| Baguette (congelada)     | 230 °C<br> | 18-20 mins.               |

## Limpieza y mantenimiento

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, ni limpiadores de horno en espray.
- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
- Después de asar un pollo, asegúrese de eliminar cualquier resto de grasa que haya podido gotear sobre el elemento calefactor inferior utilizando un paño

húmedo.

- La bandeja de hornear, la rejilla de hornear, el asador y las abrazaderas de sujeción se pueden limpiar con agua caliente y un detergente suave.
- La bandeja de migas puede ser extraída para proceder a su limpieza. Cualquier resto de grasa considerable puede ser eliminado con papel de cocina. Asegúrese de volver a colocar la bandeja correctamente debajo de los elementos calefactores.

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

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

### **Eliminación**



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

### **Garantía**

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

## Fornetto con girarrosto

### Gentile Cliente,

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

### Collegamento alla rete


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

### Descrizione dell'apparecchio

1. Selettore di temperatura
2. Interruttore a 6 posizioni
3. Contaminuti con spia luminosa
4. Griglia
5. Impugnatura per la griglia e la leccarda
6. Teglia
7. Supporto dello spiedo (innesto del motorino)
8. Supporto dello spiedo (fisso)
9. Vassoio raccoglibriciole
10. Impugnatura montaspiedo
11. Spiedo rotante con forcelle di fissaggio degli alimenti
12. Sportello
13. Impugnatura sportello

14. Cavo di alimentazione con spina
15. non visibili: 2 elementi riscaldanti superiori e 2 elementi inferiori

### Importanti norme di sicurezza

-  **Attenzione:** Le superfici accessibili diventano molto calde durante il funzionamento e rimangono calde anche per un certo tempo dopo l'utilizzo. C'è il serio pericolo di riportare scottature.
- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Se si rendono necessarie operazioni di riparazione, vi raccomandiamo di mettervi in contatto con il nostro servizio di assistenza clienti

- per telefono o per email (v. appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
  - Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
  - Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso.
  - Lavare la teglia, la griglia, lo spiedo e le forcelle con acqua calda e un leggero detersivo.
  - Per informazioni dettagliate, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
  - L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
  - Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
    - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
    - in aziende agricole,
    - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
    - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
  - Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni

sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.

- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio,

controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento.

Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- **Non** toccate gli elementi riscaldanti.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, sistemate correttamente il vassoio raccoglibriciole nella sua sede sotto gli elementi riscaldanti inferiori.
- L'olio o il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Consigliamo, pertanto, di non sovraccaricare la teglia; questo eviterà che il grasso sgoccioli sugli elementi riscaldanti inferiori.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Non utilizzate l'apparecchio in ambienti esterni.
- Assicurate sempre una sufficiente aerazione. Non poggiate sull'apparecchio nessun oggetto e rispettate le distanze minime qui di seguito indicate fra l'apparecchio e il muro o altri oggetti:  
Lati: 12 cm  
Dietro: 12 cm  
Alto: 30 cm
- L'apparecchio non deve essere incassato all'interno di mobiletti chiusi. Quando sistemate l'apparecchio, evitate di installarlo direttamente sotto un armadio o qualsiasi altro oggetto simile.









- Non togliete i piedini posti sulla base dell'apparecchio.
- Non installate né utilizzate l'apparecchio vicino o sotto un armadio a muro o oggetti pendenti come tendaggi o altro materiale infiammabile.
- L'apparecchio, mentre è in funzione, deve esser posto su una superficie termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie. Non installate l'apparecchio vicino a superfici calde o a contatto diretto con fiamme libere o in prossimità di vapori infiammabili.
- Evitate che il cavo di alimentazione venga a contatto con parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

## Selettore della temperatura

Il selettore della temperatura serve per scegliere il livello di temperatura desiderato tra i 100° e i 230 °C.

## Le 6 posizioni di regolazione dell'interruttore

-  Calore superiore
-  Calore superiore e inferiore
-  Calore superiore con convezione di aria calda
-  Calore superiore e inferiore con funzione a convezione di aria calda
-  Calore superiore e rotazione spiedo
-  Calore superiore con funzione a convezione di aria calda e rotazione spiedo

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

## Il contaminuti

- Il timer contaminuti può essere utilizzato selezionando un determinato tempo di cottura (sino a 120 minuti).
- Per spegnere l'apparecchio, portate la manopola del contaminuti sulla posizione **OFF**.
- Per programmare il contaminuti, ruotate la manopola in senso orario sino al valore desiderato.
- Per impostare un tempo inferiore ai 20 minuti, ruotate la manopola sino a un'impostazione un po' più alta e poi riportatela indietro lentamente sino all'impostazione di tempo desiderato. Alla fine del periodo di tempo pre-programmato, un segnale acustico indica che gli elementi riscaldanti sono spenti.

## Spia luminosa

La spia luminosa si accende quando l'apparecchio viene attivato e si spegne al termine del tempo pre-programmato o se riportate manualmente l'interruttore sino alla posizione **OFF**.

## Rotazione spiedo

- Quando sistemate gli alimenti da preparare sullo spiedo, fate attenzione a che non tocchino gli elementi riscaldanti superiori o inferiori: assicuratevi che ci sia una distanza adeguata.
- Sistemate gli alimenti da preparare sullo spiedo, facendo attenzione a infilarli esattamente al centro. In questo modo sarà più sicuro che gli alimenti non toccheranno le pareti interne del fornello o gli elementi riscaldanti. Con le forcelle di fissaggio fermate gli alimenti al centro dello spiedo.
- Eventuali parti sporgenti (come per esempio le ali del pollo) devono essere fissate con degli stuzzicadenti, dello spago da cucina o altro. E questo per evitare che parti dell'alimento possano appunto sporgere o staccarsi durante il processo di cottura.
- *Come inserire e rimuovere lo spiedo rotante:*
  - Dopo aver fissato in modo sicuro l'alimento, inserite lo spiedo sull'impugnatura montaspiedo. Accertatevi che lo spiedo sia ben appoggiato negli incavi sull'impugnatura.
  - Fate scivolare lo spiedo, dal lato dell'innesto del motorino, all'interno del motorino (v. figura II).

- Inserite il supporto fisso sul gancio di fissaggio presente sul lato opposto (v. figura I).
- Per rimuovere lo spiedo rotante, seguite queste stesse istruzioni nell'ordine inverso.

## Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta

- Pulite l'apparecchio (vedi *Manutenzione e pulizia*) e eliminate completamente il materiale d'imballaggio.
- Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta lasciatelo riscaldare per 10 minuti, con entrambi gli elementi riscaldanti accesi. Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, si potrebbe sentire un lieve odore. Questo fenomeno è perfettamente normale e durerà poco tempo. È bene però assicurare una buona aerazione lasciando aperte porte e finestre.

## Funzionamento


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

dell'apparecchio.

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

### Tempi di cottura

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

| Alimento                      | Temperatura / impostazioni  | Tempi di grigliatura / cottura |
|-------------------------------|---|--------------------------------|
| Pollo (al girarrosto)         | 180 °C<br>  | 60 min.                        |
| Pizza (surgelata)             | 230 °C<br>   | 12-14 min.                     |
| Toast Hawaii                  | 230 °C<br>   | 10-14 min.                     |
| Sfilatino di pane (surgelato) | 230 °C<br>   | 18-20 min.                     |

## Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non utilizzate sostanze abrasive, né detersivi troppo aggressivi e nemmeno prodotti per la pulizia del forno del tipo a spray.
- Le pareti esterne dell'apparecchio vanno pulite con un panno umido non lanuginoso.
- Dopo aver preparato un pollo, prestate sempre attenzione a ripulire con un panno umido gli elementi riscaldanti inferiori per eliminare eventuali scoloriture di grasso.
- La teglia, la griglia, lo spiedo e le forcelle possono essere lavati con acqua calda e un leggero detersivo.
- Il vassoio raccoglibriciole va tirato fuori per poter essere pulito. Eliminate i grossi accumuli di grasso con carta da cucina prima. Accertatevi di rimettere correttamente in sede il vassoio sotto gli elementi riscaldanti.

## Sostituzione della lampadina interna

La lampadina bruciata può essere sostituita. Disinserite l'apparecchio dalla corrente elettrica, allentate le viti e togliete il coperchietto della lampadina. Sostituite la lampadina bruciata con una nuova disponibile in commercio, di tipo E14 (da 15-25 W), e richiudete il coperchietto.

## Smaltimento



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

## Dichiarazione di garanzia

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

## Toastovn med roterende grillspyd

### Kære kunde,

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


### El-tilslutning

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

### Oversigt

1. Temperaturregulator
2. 6-trins kontakt
3. Minutur med indikatorlys
4. Bagerist
5. Håndtag til bageplade og rist
6. Bageplade
7. Grillspyddets endestykke (forbindelse til drivakslen)
8. Grillspyddets endestykke (fri)
9. Krummebakke
10. Fordybning på håndtaget til grillspyddet
11. Roterende grillspyd med fæsteklemmer
12. Ovn dør
13. Dørhåndtag
14. Ledning med stik
15. ikke synlig: 2 øvre og 2 nedre varmelegemer

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

-  **Vær yderst forsigtig:** Ovnens ydre overflader bliver meget varme under brug og vil forblive varmt i et godt stykke tid bagefter. Forbrændinger kan opstå ved berøring af de varme dele.
- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis der er behov for reparationer, skal du kontakte vores kundeservice via telefon eller e-mail (se bilag).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for

- elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Rengør altid apparatet efter brug.
  - Rengør bagepladen, bageristen, grillspyddet og fæsteklemmerne med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
  - For udførlige oplysninger, bedes du se afsnittet *Rengøring og vedligehold*.
  - Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
  - Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
    - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
    - landbrugsvirksomheder,
    - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
    - B&B pensionater.
  - Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
  - Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
  - Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og

mindst 8 år gamle.







- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Rør **aldrig** ved varmeelementerne.
- Inden apparatet tages i brug, skal krummebakken anbringes på plads under de nederste varmeelementer
- Overophedet olie eller fedt kan let antænde. Overfyld derfor aldrig bageformen; dermed undgår du, at fedt drypper ned på varmeelementerne nedenunder.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Der skal altid være tilstrækkelig ventilation. Placer ikke andre ting ovenpå ovnen, og sørg for at overholde følgende minimumsafstande mellem ovn og vægge eller andre genstande:  
Siderne: 12 cm  
Bagpå: 12 cm  
Top: 30 cm

- Apparatet må ikke installeres inde i et skab; når ovnen skal placeres bør man også sikre sig at den ikke står tæt op under et skab eller noget tilsvarende.
- Fødderne under ovnen må ikke fjernes.
- Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale.
- Brug kun apparatet på et varrefast 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,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

### Temperaturregulator

Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling mellem 100 og 230 °C.

## Indstillinger på 6-trins kontakten

-  Overvarme
-  Over- og undervarme
-  Overvarme med varmluftsfunktion
-  Over- og undervarme med varmluftsfunktion
-  Overvarme og roterende grillspyd
-  Overvarme med varmluftsfunktion og roterende grillspyd

Varmeelementerne vil først tænde efter at minuturet er aktiveret.

## Minutur

- Timeren kan bruges til at vælge en bestemt tilberedningstid (op til 120 minutter).
- For at slukke for apparatet, drejes timerknappen til position **OFF**.
- For at programmere en tilberedningstid, drejes timerknappen til den ønskede tidsindstilling.
- Hvis tiden skal indstilles til mindre end 20 minutter, må timeren først drejes hen på en noget højere indstilling og derefter langsomt drejes tilbage til den ønskede tidsindstilling. Efter den indstillede tid er gået vil et akustisk signal angive at varmeelementerne er slukkede.

## Indikatorlys

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

## Roterende grillspyd

- Når maden der skal tilberedes anbringes på grillspyddet, bedes du sørge for at det ikke kommer i kontakt med varmeelementerne; sørg for at holde god afstand.
- Gennembor maden der skal tilberedes med grillspyddet og sørg for at spyddet går igennem midten. Dette er for at sikre, at maden ikke kommer i nærheden af de indvendige sider på ovnen eller varmeelementerne. Brug fæsteklemmerne til at fastgøre maden i midten.
- Dele der stikker ud (som f.eks. vingerne på en kylling) bør fæstes med en kødnål, tandstik, husholdningssnor eller lignende. Dette sikrer at der ikke er dele af maden der kommer til at stikke ud eller falde af under tilberedningen.
- *Indsætning og udtagning af det roterende grillspyd:*
  - Når maden er blevet sat forsvarligt fast på spyddet, placeres grillspyddet på håndtagets fordybninger. Sørg for at spyddet bliver forsvarligt støttet af indhakkene på håndtaget.
  - Skub den ende af grillspyddet med forbindelsen til drivakslen ind i drivakslen (se billede II).
  - Placer den frie ende i holderen på den anden side (se billede I).
  - Når grillspyddet skal tages ud igen, følges disse anvisninger i omvendt rækkefølge.



## Før brug

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

## Betjening





- Inden du tager apparatet i brug, skal du sørge for at krummebakken er anbragt på plads under det nederste varmeelement.
- Forvarm ovnrummet i adskillige minutter ved hjælp af begge varmeelementer og med lågen lukket. Sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug minuturet til at vælge hvor længe ovnen skal forvarmes.
- Placer maden der skal tilberedes på bageristen. Når der tilberedes mad der indeholder fedtstof eller væde, benyttes bagepladen for at forhindre dryp og stænk på ovnens indre dele.
- Luk ovndøren, sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug minuturet til at vælge tilberedningstiden.
- Ved almindelig bagning eller grilning kan man vælge enten kun at benytte det øverste eller både det øverste og det nederste varmeelement.
- Funktionsknappens indstilling (overvarme/underverme) kan ændres

under selve tilberedningen.

- Når den forindstillede tilberedningstid er gået vil minuturet automatisk slukke for varmeelementerne.
- For at slukke for toastovnen før tiden er udløbet drejes minuturet hen på **OFF**.
- Benyt altid dørhåndtaget til at åbne den varme ovndør efter brug. Når du skal flytte bagepladen eller -risten, så brug håndtaget til bageplade og rist. Det samme gælder for det roterende grillspyd, håndtaget til grillspyddet må benyttes. Anbring altid bagepladen bagepladen eller bageristen på en varmebestandig overflade.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

## Bagetider

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

| Fødevarer                     | Temperatur / indstilling  | Grill- / bagetider |
|-------------------------------|---|--------------------|
| Kylling (roterende grillspyd) | 180 °C<br> | 60 min.            |
| Pizza (dybfrossen)            | 230 °C<br> | 12-14 min.         |
| Parisertoast                  | 230 °C<br> | 10-14 min.         |
| Flute (dybfrossen)            | 230 °C<br> | 18-20 min.         |

## Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Benyt aldrig slibende, skræppe rengøringsmidler eller ovnrens på spraydåse.
- Ydersiden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
- Efter tilberedning af kylling, skal du sørge for at alt fedt der har dryppet ned på de nederste varmeelementer, bliver rengjort med en fugtig klud.
- Bagepladen, bageristen, grillspyddet og fæsteklemmerne kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
- Krummebakken kan evt. tages ud og rengøres. Hvis der findes en stor mængde fedt i bakken, skal dette tørres op med køkkenrulle først. Sørg for at bakken bliver anbragt på sin plads igen under varmeelementerne.

## Udskiftning af den indvendige pære

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

## Bortskaffelse



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

## Garantierklæring

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

## Grillugn med roterande spett

### Bästa kund!

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

### Anslutning till vägguttaget

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

### Delar

1. Temperaturväljare
2. 6-positionsbrytare
3. Timer med signallampa
4. Grillgaller
5. Bakplåts- och ställningshandtag
6. Bakplåt
7. Spettets ändstycke (med anslutning för drivenhet)
8. Spettets ändstycke (utan anslutning för drivenhet)
9. Uppsamlingsplåt
10. Spetthandtags monterings
11. Roterande spett med klämmor
12. Ugnsdörr
13. Dörrhandtag
14. Elsladd med stickpropp
15. syns inte: 2 övre och 2 nedre värmeelement

### Viktiga säkerhetsinstruktioner

-  **Varning:** Apparatens ytor blir mycket het under användningen och förblir heta en tid efteråt. Brännskador kan uppstå om man rör de heta delarna.
- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om apparaten bör repareras ber vi dig kontakta vår serviceavdelning per telefon eller e-post (se bilaga).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i

vätskor.

- Rengör alltid apparaten efter användning.
- Rengör bakplåten, grillgallret, spettet och klämmorna med varmt vatten och diskmedel.
- För mer detaljerad information, vänligen se avsnittet *Skötsel och rengöring*.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd

## bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.







- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Vidrör **inte** värmeelementen.
- Innan apparaten används bör uppsamlingsplåten placeras i korrekt läge under de nedre värmeelementen.
- Olja eller fett som överhettas kan fatta eld. Se därför till att bakplåten inte blir överfylld; detta förhindrar fett från att rinna på värmeelementen.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Se alltid till att ventilationen är tillräcklig. Placera inga föremål ovanpå ugnen och se till att det fria avståndet mellan ugnen och väggen eller andra föremål är minst följande:  
Sidorna: 12 cm  
Bakom: 12 cm  
Ovanför: 30 cm
- Enheten får inte installeras inuti ett skåp; placera den inte heller direkt under ett skåp eller dylika föremål.

- Fötterna på ugnens undersida bör inte tas bort.
- Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material.
- När apparaten är påkopplad bör den ställas på en värmebeständig yta, som är okänslig för stänk eller fläckar. Placera inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, öppen eld eller lättantändliga ångor.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med apparatens heta ytor.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - om apparaten skulle uppvisa fel och, och
  - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.

### Temperaturväljare

Temperaturväljaren används för att välja den önskade temperaturnivån mellan 100 och 230 °C.

## 6-positionsbrytarens inställningar

-  Övervärme
-  Över- och undervärme
-  Övervärme med  
hetluftskonvektionsfunktion
-  Övre och undre värme med  
hetluftskonvektionsfunktion
-  Övervärme med roterande spett
-  Övre värme med  
hetluftskonvektionsfunktion och  
roterande spett

Grillelementen upphettas endast då timern är aktiverad.

## Timer

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

## Signallampa

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

## Roterande spett

- När maten som skall tillagas läggs på spettet bör du se till att den inte kommer i kontakt med de övre eller nedre värmeelementen; kontrollera att avståndet är tillräckligt.
- Genomborra maten som skall tillagas på spettet och försäkra att spettet går igenom på mitten. På detta sätt kommer inte maten för nära innerväggarna eller värmeelementen. Använd klämmorna för att hålla maten på mitten av spettet.
- Delar som sticker ut (t ex broilervingar) bör hållas in med tandpetare, en bit snöre eller dylikt. På detta sätt säkerställer du att inga matdelar börjar sticka ut eller ramlar ner under tillagningen.
- *Montering och avlägsnande av det roterande spettet:*
  - Så snart maten är säkert fastsatt monterar du spettet på handtaget. Se till att spettet är ordentligt placerat i fördjupningarna på handtaget.
  - Placera spettets ändstycke med dess drivenhetsanslutning i drivenheten (se bild II).
  - Placera det andra ändstycket (som inte har någon drivenhetsanslutning) i dess hållarkonsol på andra sidan (se bild I).
  - Följ dessa steg i motsatt ordning för att avlägsna det roterande spettet.

### Innan första användningen

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





### Användning

- Innan du använder apparaten bör du se till att uppsamlingsplåten är placerad i korrekt läge under det nedre värmeelementet.
- Förvärm ugnstrymmet i flera minuter med luckan stängd och båda elementen påkopplade. Ställ in temperaturväljaren på önskad temperaturnivå och använd timern för att ställa in den önskade förvärmningstiden.
- Placera maten på grillgallret. När du lagar mat som innehåller fett eller fukt, bör du använda bakplåten för att förhindra att fett eller fukt droppar på apparatens inre delar.
- Stäng luckan, ställ temperaturväljaren på önskad temperaturnivå och välj tillagningstid med timerns kontrollknapp.
- Vid tillagning i den övre delen av ugnen eller vid grillning kan du använda antingen det övre eller både det övre och undre grillelementet.
- Funktionsknappens inställning (över-/undervärme) kan ändras under tillagningsprocessen.

- När den förprogrammerade tillagningstiden nått sitt slut, kommer timern automatiskt att stänga av grillelementen.
- Om du vill stänga av apparaten tidigare ställer du in timern på **OFF**.
- Använd alltid dörrluckans handtag för att öppna den heta luckan efter användningen. Använd bakplåts/ställningshandtaget då du lyfter ut bakplåten eller gallret. Likaså bör du använda spettets handtag när du avlägsnar det roterande spettet. Placera alltid bakplåten eller gallret på en värmetålig yta.
- Dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen.

### Tillagningstider

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

| Mat                       | Temperatur / inställning  | Grillnings- / tillagningstid |
|---------------------------|---|------------------------------|
| Broiler (roterande spett) | 180 °C<br> | 60 min.                      |
| Pizza (frost)             | 230 °C<br> | 12-14 min.                   |
| Hawaii toast              | 230 °C<br> | 10-14 min.                   |
| Baguette (frost)          | 230 °C<br> | 18-20 min.                   |

## Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Använd inte slipmedel, starka rengöringslösningar eller ugsnrengöringsmedel i sprayform.
- Apparatsens utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri duk.
- Efter tillagning av kyckling bör du se till att eventuellt fett som droppat på de nedre värmeelementen avlägsnas noga med en fuktig duk.
- Bakplåten, grillgallret, spettet och klämmorna kan rengöras med varmt vatten och diskmedel.
- Uppsamlingsplåten kan tas bort för rengöring. Större samlingar av fett bör först tas bort med en pappersduk. Se till att lägga plåten tillbaka på dess rätta plats under värmeelementen.

## Byte av den inre lampan

En felaktig lampa kan bytas ut. Koppla apparaten från elnätet, avlägsna skruvarna och ta bort lampkåpan. Byt ut den söndriga lampan med en kommersiellt tillgänglig typ E14 (15-25 W) och lägg tillbaka kåpan.

## Avfallshantering



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

## Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. 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 käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.


### Verkkoliitäntä

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

### Osat

1. Lämmönsäädin
2. 6-asentoinen kytkin
3. Ajastin jossa merkkivalo
4. Ritiä
5. Ritiän ja uunipellin kahva
6. Uunipelti
7. Vartaan päätyosa (yhdistetty moottoriin)
8. Vartaan päätyosa (ei yhdistetty moottoriin)
9. Murualusta
10. Vartaan pidike
11. Pyörivä varras pidikkeillä
12. Uunin ovi
13. Luukun kahva
14. Liitäntäjohto, jossa pistoke
15. ei näkyvissä: 2 ylemmää ja 2 alemmaa kuumennuselementtiä

### Tärkeitä turvaohjeita

-  **Varoitus:** Kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia ja pysyvät jonkin aikaa kuumina käytön jälkeen. Niiden koskettaminen voi aiheuttaa palovammoja!
- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteyttä asiakaspalveluumme puhelimitse tai sähköpostitse (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa







- laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Puhdista laite aina käytön jälkeen.
- Puhdista uunipelti, ritilä, varras ja pitimet kuumassa vedessä miedolla pesuaineella.
- Lisätietoja on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokatat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
  - maatalousyritykset,
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoa vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- **Älä** koske lämpöelementteihin.
- Ennen laitteen käyttöä murualusta on asetettava paikalleen alempien lämpöelementtien alle.
- Ylikuumennettu öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Sen vuoksi uunipeltiä ei pidä täyttää liikaa. Näin vältät rasvan tippumisen alla oleville lämpöelementeille.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Huolehdi aina riittävästä tuuletuksesta. Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Varmista, että laite on vähintään seuraavilla etäisyyksillä seinästä tai esineistä:  
Sivu: 12 cm  
Takaosa: 12 cm  
Yläpuoli: 30 cm
- Laitetta ei saa sijoittaa kaappiin. Laitetta paikoilleen sijoitettaessa on myös varmistettava, että sitä ei aseteta kaappin tms. alapuolelle.
- Laitteen pohjassa olevia jalkoja ei saa irrottaa.
- Älä aseta laitetta seinäkaapin, tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen.
- Käytön ajaksi laite on asetettava lämmön- ja roiskeiden kestäväälle alustalle. Älä aseta laitetta kuumalle alustalle, tai tulen tai palovaarallisen höyryn läheisyyteen.
- Älä anna liitäntäjohtoa koskea laitteen kuumia osia.
- Älä anna liitäntäjohtimen roikkua laitteesta.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen,**  
- **jos laitteessa on käyttöhäiriö,**  
- **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta; tartu aina pistotulppaan.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

## Lämpötilan säätö

Lämpötilaa voi säätää lämmönsäätimellä haluttuun asetukseen 100 - 230 °C välillä.

## 6-asentoinen kytkin

-  Ylälämpö
-  Ala- ja ylälämpö
-  Ylälämpö kuuman ilman kiertotoiminnolla
-  Ylä- ja alalämpö kuuman ilman kiertotoiminnolla
-  Ylälämpö ja pyörivä varras
-  Ylälämpö kuuman ilman kiertotoiminnolla ja pyörivän vartaan kera

Lämpöelementit kuumenevat vasta kun ajastin aktivoidaan.

## Ajastin

- Ajastimella voidaan säätää kypsennysaika (enintään 120 min).
- Kytke laite pois päältä kääntämällä ajastin takaisin asentoon **OFF**.
- Ohjelmoi kypsennysaika kääntämällä ajastinnappi haluttuun arvoon.
- Aika asetetaan alle 20 minuuttiin kääntämällä ajastinta ensin hieman suurempaan asetukseen ja kääntämällä sitä sitten hitaasti takaisin halutun aika-asetuksen kohdalle. Kun ohjelmoitu aika loppuu, äänimerkki ilmoittaa lämpöelementtien sammumisesta.

## Merkkivalo

Merkkivalo syttyy, kun laite on käynnistetty. Se sammuu kun esiohjelmoitu aika on kulunut tai jos kytkin on käännetty takaisin asentoon **OFF**.

## Pyörivä varras

- Kun laitait valmistettavan ruoan vartaaseen varmista, että se ei kosketa ylempiä tai alempia lämpöelementtejä: varmista riittävä etäisyys.
- Pistä kypsennettävä ruoka vartaaseen. Varmista, että varras lävistää ruoan keskeltä. Näin varmistetaan, ettei ruoka pääse lähellä sisäseiniä tai lämpöelementtejä. Kiinnitä ruoka pidikkeiden avulla vartaan keskikohtaan.
- Ulkonevat osat (esim. kananpojan siivet) on syytä kiinnittää hammastikulla, narulla tai muulla sopivalla tavalla. Näin mikään osa ruoasta ei irtoa kypsentämisen aikana.
- *Pyörivän vartaan kiinnittäminen ja irrottaminen:*
  - Kun ruoka on kunnolla paikoillaan, aseta varras pidikkeeseensä. Varmista, että varras on turvallisesti tuettuna pidikkeen syvennyksissä.
  - Liu'uta vartaan moottoriin yhdistettävä pää moottorin käyttöosaan (katso kuvaa II).
  - Aseta toinen pää toisella puolella olevaan pidikkeeseen (katso kuvaa I).
  - Suorita edellä kuvatut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä irrottaessasi vartaan.

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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





## Käyttö

- Varmista ennen laitteen käyttöä, että murualusta on asetettu kunnolla paikoilleen alemman lämpöelementin alle.
- Esilämmitä kypsennystilaa molemmilla lämpöelementeillä usean minuutin ajan luukun ollessa suljettuna. Aseta lämmönsäädin halutulle tasolle ja valitse sopiva esilämmitysaika ajastimella.
- Aseta kypsennettävä ruoka grilliritilälle. Jos kypsennettävät aineet ovat rasvaisia tai sisältävät nestettä, aseta grillialusta alle keräämään tipat ja roiskeet.
- Sulje luukku, aseta lämmönsäädin halutulle tasolle ja säädä ajastin sopivalle kypsennysajalle.
- Yläpinnan grillaukseen voit käyttää joko ylä- tai alalämpöä.
- Kytkimen asentoa (ylälämpö/alalämpö) voi muuttaa kypsennyksen aikana.
- Kun säädetty kypsennysaika päättyy, ajastin sammuttaa lämpöelementit automaattisesti.
- Sammuta laite etuajassa asettamalla ajastin asentoon **OFF**.

- Avaa kuuma ovi käytön jälkeen aina kahvasta. Käytä uunipellin tai ritilän poistamiseen ritilän/uunipellin kahvaa. Poista pyörivä varras samoin vartaan pidikkeellä. Sijoita uunipelti ja ritilä aina kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Irrota pistotulppa seinäpistorasiasta käytön jälkeen.

## Kypsennysajat

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

| Ruoka                       | Lämpö /<br>asetus   | Grillaus /<br>kypsennysaika |
|-----------------------------|---|-----------------------------|
| Kananpoika<br>(pyörövarras) | 180 °C<br> | 60 min.                     |
| Pizza<br>(pakastettu)       | 230 °C<br> | 12-14 min.                  |
| Päällystetty<br>leipä       | 230 °C<br> | 10-14 min.                  |
| Patonki<br>(pakastettu)     | 230 °C<br> | 18-20 min.                  |

## Laitteen puhdistus ja hoito

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

## Sisälampun vaihtaminen

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

## Jätehuolto



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

## Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuuttia 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

Maahantuoja:

AV-Komponentti Oy

(Puh) 09-8678020

info@avkomponentti.fi

www.avkomponentti.fi

## Forno de churrasco rotativo

### Caro Cliente,

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


### Ligação à corrente

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

### Familiarização

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

### Instruções de segurança importantes

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

foi tirada da tomada e de que arrefeceu por completo.

- Para evitar o risco de choque eléctrico, não limpe o aparelho com líquidos nem o mergulhe em líquidos.
- Limpe sempre o aparelho após a utilização.
- Limpe o tabuleiro de assar, a grelha, o espeto e os grampos de suporte com água quente e um detergente suave.
- Para informações pormenorizadas sobre a limpeza do aparelho, consulte a secção *Limpeza e manutenção*.
- O aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a

aplicações domésticas ou semelhantes, como:

- cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e ambientes de trabalho semelhantes;
- ambientes de trabalho agrícola;
- utilização por clientes em hotéis, motéis e alojamentos similares;
- ambientes do tipo "alojamento e pequeno-almoço".
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças (com pelo menos 8 anos de idade) e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que careçam de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre a utilização do aparelho e



compreendam plenamente todos os perigos e precauções de segurança envolvidos.

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







ou de outro objeto semelhante.

- Os pés da base da unidade não podem ser retirados.
- Não posicione nem faça funcionar o aparelho por baixo de armários ou objetos pendentes como cortinas ou materiais inflamáveis.
- Durante o funcionamento, o aparelho deve ser colocado numa superfície resistente ao calor e impermeável aos salpicos e às manchas. Não posicione o aparelho sobre superfícies quentes, chamas ou vapores inflamáveis nem perto dos mesmos.
- Não permita que o fio elétrico toque em nenhuma parte quente do aparelho.
- Não deixe o fio elétrico solto.
- **Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada**
  - **no final de cada utilização;**
  - **no caso de mau funcionamento;**
  - **antes de limpar o aparelho.**
- Ao retirar a ficha da tomada, nunca puxe o fio; puxe sempre a própria ficha.
- Declinamos qualquer responsabilidade se a avaria resultar de uso indevido, ou se não forem respeitadas as instruções.

### Controlo de temperatura

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

### Comutador de 6 posições

-  Calor superior
-  Calor superior e inferior
-  Calor superior com convecção de ar quente
-  Calor superior e inferior com convecção de ar quente
-  Calor superior com espeto rotativo
-  Calor superior com convecção de ar quente e espeto rotativo

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

### Temporizador

- O temporizador pode ser utilizado para seleccionar o tempo de assadura (até 120 minutos).
- Para desligar o aparelho, rode o botão do temporizador para a posição **OFF**.
- Para programar um período, rode o botão do temporizador no sentido horário até ao tempo pretendido.
- Para configurar um período inferior a 20 minutos, comece por rodar o botão para um período algo maior e depois reduza lentamente até ao tempo pretendido. Após decorrido o tempo programado, um sinal acústico indicará que os elementos de aquecimento estão desligados.

## Luz indicadora

A lâmpada indicadora acende-se quando o aparelho é ligado. Apaga-se logo que termine o período pré-programado ou se o interruptor for rodado de novo para a posição **OFF**.

## Espeto rotativo

- Quando puser a comida no espeto, certifique-se que não entre em contacto com os elementos de aquecimento superiores ou inferiores: assegure uma distância suficiente.
- Perfure a comida para ser cozinhada no espeto, certificando-se de que este entre pelo meio. Tal visa assegurar que a comida fique suficientemente distante das paredes interiores e dos elementos de aquecimento. Use os grampos do espeto para segurar a comida no centro do mesmo.
- Qualquer parte saliente (por exemplo, as asas do frango) deve ficar segura por um palito, um pedaço de fio ou outro objeto com o mesmo efeito. Tal assegura que nenhuma parte do alimento seja projetada ou caia durante o processo de cozedura.
- *Inserir e retirar o espeto rotativo:*
  - Logo que a comida esteja firmemente segura, ponha o espeto sobre a unidade da asa. Assegure-se de que o espeto esteja apoiado com segurança nas reentrâncias da asa.
  - Corra a extremidade do espeto com a ligação até à ligação do forno (ver imagem II).
  - Insira a outra extremidade do espeto no encaixe no lado oposto (ver

imagem I).

- Para retirar o espeto rotativo, siga estes passos pela ordem inversa.

## Antes da primeira utilização

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

## Funcionamento





- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se que o tabuleiro de migalhas esteja colocado na posição correta debaixo do elemento de aquecimento inferior.
- Pré-aqueça o compartimento do forno durante alguns minutos com a porta fechada usando ambos os elementos de aquecimento. Rode o botão de controlo da temperatura para o nível necessário e utilize o botão do temporizador para seleccionar o período de pré-aquecimento pretendido.
- Ponha a comida a cozinhar na grelha. Quando precisar de cozinhar alimentos com gordura ou humidade, utilize o tabuleiro de assar a fim de evitar escorrimentos para o interior do forno. Feche a porta, rode o controlo da

temperatura para o nível necessário e utilize o botão do temporizador para selecionar o tempo de confeitura pretendido.

- Para assar ou grelhar por cima, pode selecionar os elementos de aquecimento superior ou superior e inferior.
- A posição do interruptor (aquecimento superior/aquecimento inferior) pode ser alterada durante o processo de confeitura.
- Depois de decorrido o tempo de confeitura programado, o temporizador desligará automaticamente o aparelho.
- Para desligar o aparelho mais cedo, rode o temporizador para a posição **OFF**.
- Utilize sempre a asa da porta para abrir a porta quente após a utilização. Para retirar o tabuleiro de assar ou a grelha, utilize a respetiva asa. Da mesma forma, para retirar o espeto, tem de ser utilizada a asa do espeto. Pouse sempre o tabuleiro de assar e a grelha numa superfície resistente ao calor.
- Após a utilização, retire a ficha da tomada de corrente.

### Tempos de cozedura

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

| Comida              | Temperatura / Configuração  | Tempo para grelhar / cozinhar |
|---------------------|---|-------------------------------|
| Frango (espeto)     | 180 °C<br> | 60 minutos                    |
| Piza (congelada)    | 230 °C<br> | 12-14 minutos                 |
| Tosta havaiana      | 230 °C<br> | 10-14 minutos                 |
| Baguete (congelada) | 230 °C<br> | 18-20 minutos                 |

## Limpeza e manutenção

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

## Mudança da lâmpada interior

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

## Eliminação



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

## Garantia

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

## Piekarnik z opiekaczem i rożnem

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej


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

### Zestaw

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

14. Przewód zasilający z wtyczką
15. Niewidoczne na ilustracji: 2 górne i 2 dolne elementy grzejne

### Instrukcja bezpieczeństwa

-  **Ostrzeżenie:**  
Zewnętrzne elementy urządzenia osiągają wysoką temperaturę w trakcie pracy i pozostają gorące przez jakiś czas po jej zakończeniu. Kontakt z nimi grozi poparzeniem!
- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. W przypadku konieczności wykonania naprawy, proszę skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (zob. załącznik) z działem obsługi klienta.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Po użyciu urządzenia zawsze należy je wyczyścić.
- Blachę do pieczenia, kratkę grilla, rożen i zaczepy należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu.
- Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak

używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy

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

- **Nie** dotykać elementów grzejnych.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy założyć pod dolnymi elementami grzejnymi tackę na okruszki.
- Rozgrzany olej może się łatwo zapalić. Dlatego nie należy przepelniać blachy do pieczenia. Pozwoli to zapobiec skapywaniu tłuszczu na dolne elementy grzejne.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Należy zapewnić dostateczny stały przepływ powietrza. Na kuchence nie należy kłaść żadnych przedmiotów, a ponadto należy zapewnić, by wolna przestrzeń wokół urządzenia była nie mniejsza niż podano poniżej:  
Po bokach: 12 cm  
Z tyłu: 12 cm  
Z góry: 30 cm
- Nie należy usuwać podstawek znajdujących się na spodniej płycie. Urządzenia nie wolno instalować wewnątrz szafki, bezpośrednio pod płytą lub szafką.
- Nie wyjmować stopek, na których stoi piekarnik.









- Nie należy używać urządzenia w pobliżu półek ściennych lub pod przedmiotami wiszącymi takimi jak firanki czy inne łatwopalne tworzywa.
- Podczas pracy urządzenie musi być ustawione na powierzchni odpornej na wysokie temperatury i odpryski tłuszczu. Nie należy ustawiać urządzenia na, lub w pobliżu, gorących powierzchni, otwartego ognia lub łatwopalnych oparów.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał żadnych gorących elementów.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego każdorazowo:**
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku awarii urządzenia;
  - przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

### Regulator temperatury

Gałka regulatora temperatury umożliwia ustawianie żądanej temperatury w zakresie od 100 do 230°C.

### 6-pozycyjny przełącznik grzania

-  Górny element
-  Górny i dolny element
-  Górny element z funkcją ogrzewania konwekcyjnego
-  Górny i dolny element z funkcją ogrzewania konwekcyjnego
-  Górny element z obracającym się różnem
-  Górny element z obracającym się różnem i funkcją ogrzewania konwekcyjnego

Elementy grzejne włączają się dopiero po nastawieniu czasomierza.

### Czasomierz

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

## Wskaźnik świetlny

Wskaźnik świetlny zapala się, kiedy urządzenie jest włączone. Gaśnie, kiedy upływie zaprogramowany czas pracy lub kiedy pokrętko zostanie ustawione w pozycji OFF.

## Obracający się rożen

- Podczas nadziewania produktu na rożen należy zwrócić uwagę, aby produkt nie stykał się ani z górnym ani z dolnym elementem grzejnym – zostawić odpowiednią odległość.
- Nadziać produkt na rożen w taki sposób, aby rożen przechodził przez środek produktu. W ten sposób produkt nie będzie podchodził zbyt blisko do ścianek wewnętrznych ani elementów grzejnych. Przytwierdzić produkt zaczepami na środku rożna.
- Wszelkie wystające części (np. skrzydełka kurczaka) należy przyczepić wykałaczką, kawałkiem sznurka lub w inny podobny sposób. Dzięki temu żaden kawałek pieczonego produktu nie będzie o nic zahaczał ani nie wypadnie do środka w trakcie pieczenia.
- *Wkładanie i wyjmowanie obracającego się rożna:*
  - Po prawidłowym umocowaniu produktu na rożnie, włożyć pręt na widelki do wkładania rożna. Zwrócić uwagę na to, czy rożen jest bezpiecznie oparty na wgłębieniu w uchwycie.
  - Wsunąć końcówkę rożna, która ma połączenie z mechanizmem obrotowym, do mechanizmu obrotowego.

- Włożyć drugą końcówkę na zaczep mocujący po przeciwnej stronie (patrz rys. I).
- Aby wyjąć obracający się rożen, powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

## Przed użyciem po raz pierwszy

- Urządzenie należy wyczyścić według instrukcji *Czyszczenie i konserwacja*, a także usunąć wszelkie elementy opakowania.
- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy je nagrzewać przez ok. 10 min. używając obu elementów grzejnych. Czynności tej może towarzyszyć lekki nieprzyjemny zapach. Jest to całkiem normalne i minie po krótkim czasie. Z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.

## Pieczenie

- Przed włączeniem piekarnika sprawdzić, czy pod dolnym elementem grzejnym znajduje się prawidłowo włożona tacka na okruszy.
- Rozgrzewać piekarnik przez parę minut przy zamkniętych drzwiczkach, używając obu elementów grzejnych. Przy pomocy regulatora temperatury nastawić żądaną temperaturę, a na czasomierzu ustawić czas pieczenia.
- Produkty przeznaczone do pieczenia umieszczamy na kratce grilla. W przypadku produktów zawierających dużą ilość tłuszczu zaleca się stosowanie blachy do pieczenia.





Zapobiega ona skapywaniu tłuszczu do wnętrza piekarnika.

Następnie zamknąć drzwiczki piekarnika, nastawić żadaną temperaturę i zaprogramować czas pieczenia.

- Przy opiekaniu z góry lub pieczeniu na rożnie używać albo wyłącznie górny element grzejny albo obydwa elementy grzejne: tj. górny i dolny.
- Ustawienie przełącznika (górnego element/dolny element) można zmieniać w trakcie pieczenia.
- Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia, czasomierz automatycznie wyłączy elementy grzejne.
- Aby wyłączyć urządzenie, nastawić czasomierz na **OFF**.
- Do otwierania gorących drzwiczek po pieczeniu zawsze używać specjalnego uchwytu. Wyjmując blachę lub kratkę, używać przeznaczonego do tego celu uchwytu z zestawu. Podobnie przy wyjmowaniu obracającego się rożna, używać uchwytu do rożna. Blachę i kratkę zawsze należy kłaść na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z kontaktu.

### **Czas pieczenia/pieczenia na rożnie**

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

| Produkt                              | Temperatura /<br>ustawienie   | Czas<br>pieczenia /<br>pieczenia<br>na rożnie |
|--------------------------------------|---|---|
| Kurczak<br>(obracający<br>się rożen) | 180 °C<br> | 60 minut                                      |
| Pizza<br>(głęboko<br>zamrożona)      | 230 °C<br> | 12-14<br>minut                                |
| Grzanka<br>hawajska                  | 230 °C<br> | 10-14<br>minut                                |
| Bagietka<br>(głęboko<br>zamrożona)   | 230 °C<br> | 18-20<br>minut                                |

### **Czyszczenie i konserwacja**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, środków ściernych, ani aerozoli do czyszczenia piekarników i kuchenek.
- Zewnętrzną obudowę można oczyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.

- Po pieczeniu kurczaka wyczyścić wilgotną ściereczką dolny element grzejny z resztek tłuszczu.
- Blachę do pieczenia, kratkę grilla, rożen i zaczepę na żywność można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń.
- Tackę na okruchy można wyjąć w celu umycia. Jeżeli zebrała się na niej grubsza warstwa tłuszczu, najlepiej najpierw zetrzeć ją ręcznikiem papierowym. Po wyczyszczeniu umieścić tackę z powrotem pod dolnymi elementami grzejnymi.

### Wymiana wewnętrznej żarówki

Zużyta żarówkę można wymienić. Odlączyć urządzenie od gniazdka zasilania, odkręcić śruby mocujące pokrywę żarówki i zdjąć ją. Wyjąć zużyta żarówkę, założyć nową typu E14 (15 – 25 W) – do nabycia w sklepie – po czym zamontować z powrotem osłonę.

### Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z

gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

### Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu. W przypadku uzasadnionej reklamacji, Klient może zareklamować kupiony towar w sklepie w którym dokonał zakupu- uszkodzony artykuł zostanie wymieniony na pełnowartościowy, lub na życzenie Klienta Sprzedawca zwróci Nabywcy równowartość ceny artykułu. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane, lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

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

## Φουρνάκι με ψησταριά

### Οδηγίες χρήσης

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

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος


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

### Τα μέρη της συσκευής

1. Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
2. Διακόπτης 6 θέσεων
3. Χρονοδιακόπτης με ενδεικτική λυχνία
4. Σχάρα
5. Λαβή σχάρας και ταψιού ψησίματος
6. Ταψί
7. Άκρο σούβλας (σύνδεση σε μονάδα κίνησης)
8. Άκρο σούβλας (αδρανές)
9. Δίσκος συλλογής σταγόνων
10. Διάταξη λαβής σούβλας
11. Περιστρεφόμενη σούβλα με βελόνες συγκράτησης
12. Πόρτα φούρνου
13. Λαβή πόρτας

14. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
15. Δεν φαίνονται: 2 άνω και 2 κάτω θερμοαντικαταστάσεις

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

-  **Προειδοποίηση:** Κατά τη λειτουργία, η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών φτάνει σε πολύ υψηλές τιμές και θα παραμένει υψηλή για κάποιο χρόνο μετέπειτα. Μπορεί να προκαλέσετε έγκαυμα αν αγγίξετε τα θερμαινόμενα μέρη.
- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση επισκευής, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών τηλεφωνικώς ή μέσω email

(δείτε παράρτημα).

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Να καθαρίζετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση.
- Καθαρίστε το ταψί, τη σχάρα, τη σούβλα και τις βελόνες συγκράτησης με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Για λεπτομερείς πληροφορίες, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό

χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με

την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε

προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- **Μην** αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πρέπει να τοποθετήσετε το δίσκο συλλογής σταγόνων στη σωστή θέση κάτω από τα κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- Το υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος μπορεί να αναφλέγονται. Επομένως, μην παραγεμίσετε το ταψί. Έτσι, το λίπος δεν θα στάξει επάνω στα θερμαντικά στοιχεία στο κάτω μέρος.
- Μην απομακρύνετε όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Πρέπει να υπάρχει πάντοτε επαρκής εξαερισμός. Μην ακουμπάτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και φροντίζετε να τηρούνται οι ακόλουθες ελάχιστες αποστάσεις:  
Πλευρές: 12 εκ.  
Όπισθεν: 12 εκ.  
Επάνω: 30 εκ.
- Η μονάδα δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι. Όταν τοποθετείτε τη μονάδα, βεβαιωθείτε επίσης ότι δε βρίσκεται ακριβώς κάτω από ένα ντουλάπι ή άλλο παρόμοιο αντικείμενο.
- Μη βγάζετε τα πόδια από τη βάση της







συσκευής.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από λεκέδες. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, γυμνή φλόγα ή εύφλεκτο ατμό.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- **Φροντίζετε πάντα να κλείνετε τη συσκευή, και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης,
  - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Όταν βγάξετε το φως από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

### Ρύθμιση θερμοκρασίας

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στο επιθυμητό βαθμό απεριόριστα μεταξύ 100 και 230°C με τη βοήθεια του διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας.

### Ρυθμίσεις διακόπτη 6 θέσεων

-  Άνω θέρμανση
-  Άνω και κάτω θέρμανση
-  Άνω θέρμανση με λειτουργία μεταγωγής θερμού αέρα
-  Άνω και κάτω θέρμανση με λειτουργία μεταγωγής θερμού αέρα
-  Άνω θέρμανση με περιστρεφόμενη σούβλα
-  Άνω θέρμανση με λειτουργία μεταγωγής θερμού αέρα και περιστρεφόμενη

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

### Χρονοδιακόπτης

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε ένα συγκεκριμένο χρόνο μαγειρέματος (έως 120 λεπτά).
- Για να σβήσετε τη συσκευή, θέστε ξανά το χρονοδιακόπτη στη θέση «OFF».
- Για προγραμματισμό μιας χρονικής τιμής, περιστρέψτε το χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα στην επιθυμητή τιμή.
- Για να ρυθμίσετε χρόνο συντομότερο από 20 λεπτά, περιστρέψτε αρχικά το χρονοδιακόπτη σε υψηλότερη ρύθμιση και κατόπιν φέρτε τον αργά στον επιθυμητό χρόνο. Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, ένα ηχητικό σήμα δείχνει ότι έχουν σβήσει τα θερμαντικά στοιχεία.



## Ενδεικτική λυχνία

Η ενδεικτική λυχνία ανάβει όταν η συσκευή ενεργοποιηθεί. Σβήνει όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος ή αν περιστρέψετε το διακόπτη ξανά στη θέση «OFF».

## Περιστρεφόμενη σούβλα

- Όταν το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε τοποθετηθεί στη σούβλα, βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με τα άνω ή κάτω θερμαντικά στοιχεία. Εξασφαλίστε επαρκείς αποστάσεις.
- Τρυπήστε με τη σούβλα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε, φροντίζοντας η σούβλα να διαπερνά από το κέντρο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι το φαγητό δεν πλησιάζει πολύ τα εσωτερικά τοιχώματα ή τα θερμαντικά στοιχεία. Ασφαλίστε το φαγητό στο κέντρο της σούβλας με τις βελόνες συγκράτησης.
- Κάθε μέρος που προεξέχει (π.χ. οι φτερούγες του κοτόπουλου) θα πρέπει να συγκρατηθεί με μια οδοντογλυφίδα, λίγο σπάγκο ή κάποιο άλλο κατάλληλο μέσο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι δεν θα προεξέχει και δεν θα αποκοπεί κανένα μέρος του φαγητού κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.
- *Τοποθέτηση και αφαίρεση της περιστρεφόμενης σούβλας:*
  - Μόλις το φαγητό προσδεθεί με ασφάλεια, τοποθετήστε τη σούβλα στη διάταξη λαβής. Βεβαιωθείτε ότι η σούβλα στηρίζεται με ασφάλεια στις εσοχές στη λαβή.
  - Ολισθήστε το άκρο της σούβλας με τη σύνδεση μονάδας κίνησης στη μονάδα κίνησης (βλ. Εικόνα II).

- Τοποθετήστε το αδρανές άκρο της σούβλας στο στήριγμα συγκράτησής του που βρίσκεται στην απέναντι πλευρά (βλ. Εικόνα I).
- Για να αφαιρέσετε την περιστρεφόμενη σούβλα, ακολουθήστε τα βήματα αυτά με αντίστροφη σειρά.

## Πριν από την πρώτη χρήση

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

## Λειτουργία





- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συλλογής σταγόνων βρίσκεται τοποθετημένος στη σωστή θέση κάτω από το κάτω θερμαντικό στοιχείο.
- Προθερμάνετε το τμήμα του φούρνου για αρκετά λεπτά με την πόρτα κλειστή, χρησιμοποιώντας και τα δύο θερμαντικά στοιχεία. Θέστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στον απαιτούμενο βαθμό και ρυθμίστε το χρόνο προθέρμανσης με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη.
- Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε επάνω στη σχάρα. Όταν πρόκειται να μαγειρέψετε φαγητό το οποίο έχει λίπος ή υγρασία, χρησιμοποιήστε το ταψί για να μη στάζουν ζωμοί στο εσωτερικό της συσκευής.
- Κλείστε την πόρτα, θέστε το διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας στον απαιτούμενο βαθμό και ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη.
- Για ψήσιμο από το επάνω μέρος και ψήσιμο στη σχάρα, πρέπει να χρησιμοποιείτε το άνω θερμαντικό στοιχείο ή το άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του διακόπτη (άνω θέρμανση/κάτω θέρμανση) κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, ο χρονοδιακόπτης κλείνει αυτόματα τα θερμαντικά στοιχεία.
- Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή νωρίτερα, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη

στο «OFF».

- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε τη ζεστή πόρτα μετά τη λειτουργία. Όταν αφαιρείτε το ταψί ψησίματος ή τη σχάρα, χρησιμοποιήστε τη λαβή του ταψιού/σχάρας. Ομοίως, όταν αφαιρείτε την περιστρεφόμενη σούβλα, πρέπει να χρησιμοποιείτε τη λαβή της σούβλας. Να τοποθετείτε πάντα το ταψί ψησίματος ή τη σχάρα σε θερμοανθεκτικές επιφάνειες.
- Φροντίζετε να βγάξετε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά από τη χρήση.

## Χρόνοι ψησίματος

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

| Τρόφιμο                           | Θερμοκρασία / Ρύθμιση   | Χρόνος ψησίματος / μαγειρέματος |
|-----------------------------------|---|---------------------------------|
| Κοτόπουλο (περιστρεφόμενη σούβλα) | 180 °C<br> | 60 λεπτά                        |
| Πίτσα (κατεψυγμένη)               | 230 °C<br> | 12-14 λεπτά                     |
| Τοστ                              | 230 °C<br> | 10-14 λεπτά                     |
| Μπαγκέτα (κατεψυγμένη)            | 230 °C<br> | 18-20 λεπτά                     |

## Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά, σκληρά διαλύματα καθαρισμού ή καθαριστικά φούρνου τύπου σπρέι.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
- Αφού μαγειρέψετε κοτόπουλο, χρησιμοποιήστε ένα νωπό πανί για να βεβαιωθείτε ότι τυχόν λίπος που έχει στάξει στα κάτω θερμαντικά στοιχεία έχει καθαριστεί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το ταψί, τη σχάρα, τη σούβλα και τις βελόνες συγκράτησης με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Μπορείτε να βγάλετε το δίσκο συλλογής σταγόνων για καθαρισμό. Αν υπάρχει μεγάλη συσσώρευση λίπους στο δίσκο, πρέπει να την καθαρίσετε πρώτα με μια χαρτοπετσέτα. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος έχει τοποθετηθεί ξανά στη σωστή θέση κάτω από τα θερμαντικά στοιχεία.

## Αλλαγή του εσωτερικού λαμπτήρα

Μπορείτε να αλλάξετε έναν ελαττωματικό λαμπτήρα. Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή, βγάλτε τις βίδες και βγάλτε το κάλυμμα του λαμπτήρα. Αντικαταστήστε τον ελαττωματικό λαμπτήρα με έναν εμπορικά

διαθέσιμο λαμπτήρα τύπου E14 (15-25 W), και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα.

## Απορριψη



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

## Εγγύηση

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

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



**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Servicios post-venta**  
**Centros de servicio**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala 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 - constanteine  
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 Dancal Elektro  
Kalkhoevestraat 1  
B-8790 Waregem  
Tel.: +32 56 71 54 51  
Fax: +32 56 70 04 49

**Bosnia i Hercegovina**  
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

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

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

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

**Finland**  
AV-Komponentti Oy  
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  
Αγαμέμνωνος 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](mailto:Info@iranseverin.com)  
Web: [www.iranseverin.com](http://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](http://www.bluestone.ie)

#### **Italia**

ASSISTENZA POST-VENDITA  
NUMERO VERDE 800224155  
E-Mail: [assistenza@severinitalia.it](mailto:assistenza@severinitalia.it)

#### **Indonesia**

PT. Setai Modern Elektronik  
Email.: [info@severin.co.id](mailto:info@severin.co.id)  
Web.: [www.severin.co.id](http://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  
17.9 Gudang B 15, Gambut  
0511 6730101

#### **Tangerang**

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

#### **Cirebon**

Jl. Dukuh Semar No. 61  
023 1209470

#### **Pontianak**

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

#### **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](mailto:info@khouryhome.com)  
Internet: [www.khouryhome.com](http://www.khouryhome.com)

#### **Luxembourg**

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

#### **Macedonia**

Agrotehna  
St. Prvomajska BB

1000-Skopje

#### **MACEDONIA**

E-Mail: [servis@agrotehna.com.mk](mailto: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](mailto:sales@doraland.hu)

#### **Malta**

Crosscraft Co Ltd  
Valletta Road  
Paola. PLA1511  
Malta  
Tel: +356 21805805  
+356 79498432  
E-Mail: [clyde@crosscraft.com.mt](mailto: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](mailto: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](mailto: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@colombophilis.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.  
Smartinška 130  
1000 Ljubljana  
Tel.: +386 1 542 1927  
Fax: +386 1 542 1926

## Slovak Republic

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

## South Africa

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

## Svenska

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

## Switzerland

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](mailto: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](mailto: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](mailto:office@hscl.info)  
Web: [www.hscl.info](http://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](mailto: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