

SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Toastofen	Ⓓ
Instructions for use	Rotisserie toast oven	ⒼⒷ
Mode d'emploi	Mini four rôtissoire	Ⓕ
Gebruiksaanwijzing	Roosterspit/oven	ⓃⓁ
Instrucciones de uso	Mini Horno Tostador-Asador	Ⓔ
Manuale d'uso	Fornetto con girarrosto	Ⓘ
Brugsanvisning	Toastovn med roterende grillspyd	ⒹⓀ
Bruksanvisning	Grillugn med roterande spett	Ⓢ
Käyttöohje	Grilliuuni	ⒻⓃ
Instrukcja obsługi	Piekarnik z opiekaczem i rożnem	ⓅⓁ
Οδηγίες χρήσεως	Φουρνάκι με ψησταριά	ⒼⓇ
Руководство по эксплуатации	Тостер-печь-жаровня	ⓇⓊⓈ

Lieber Kunde!

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

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

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

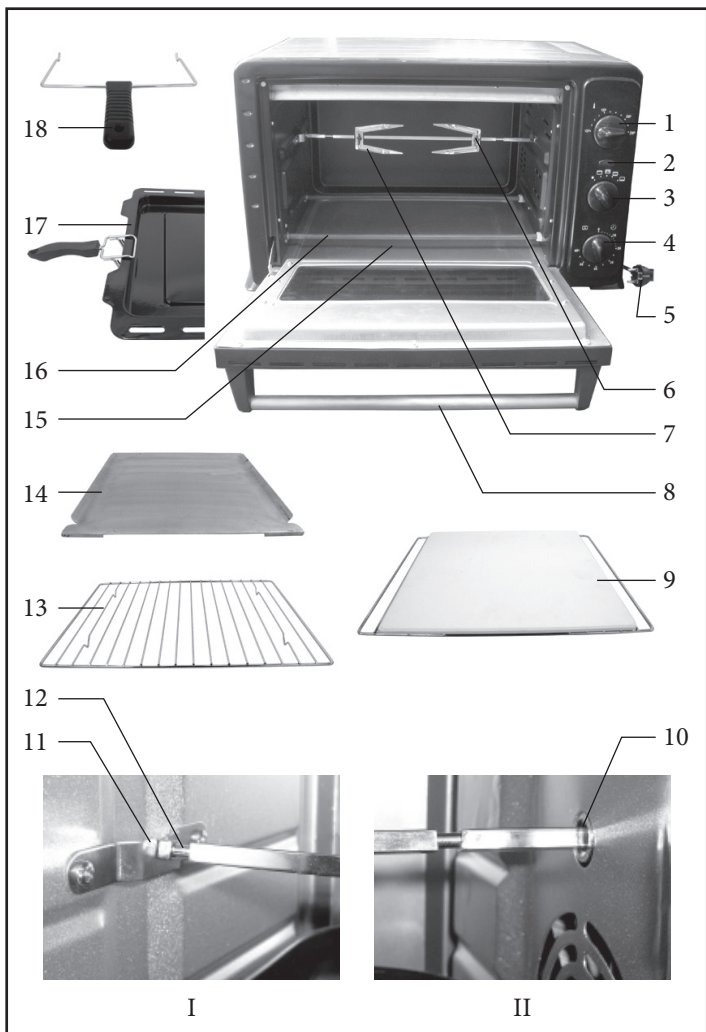
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

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

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



Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer muss vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Anschluss

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

Aufbau

1. Temperaturregler
2. Kontrollleuchte
3. 5-Stufen-Schalter
4. Timer
5. Anschlussleitung
6. Drehspieß
7. Befestigungsklammer
8. Türgriff
9. Pizzastein
10. Aufnahme Antriebsseite
11. Aufnahme Lagerung
12. Aufnahme Drehspießgriff
13. Backrost
14. Keksblech
15. Reflektorblech
16. Heizelement
17. Backblech mit Griff
18. Drehspießgriff

Sicherheitshinweise

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

- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn die Anschlussleitung einer unzulässigen Zugbelastung ausgesetzt worden ist. Eine Beschädigung ist von außen nicht immer erkennbar; deshalb lassen Sie das Gerät vor der nächsten Inbetriebnahme überprüfen.
- Bei der Inbetriebnahme von Elektrowärmegegeräten entstehen sehr hohe Temperaturen.



Achtung! Während des Betriebes des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie nicht die offenliegenden Heizelemente.
- Das Reflektorblech muss unbedingt bei jedem Gebrauch unter den Heizelementen liegen!
- Überhitzte Öle und Fette können sich leicht entzünden. Überfüllen Sie daher auch nicht das Backblech.
- Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- 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: 12 cm

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.
- Der Pizzastein wird sehr heiß und kühlt auch nur sehr langsam ab, nachdem das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen wurde. Verbrennungsgefahr bei Berührung!
- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor er aus dem Gerät entnommen wird.
- Keine Alufolie oder Ähnliches zwischen Backrost und Pizzastein legen. Den Pizzastein immer direkt auf den Backrost legen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- **Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen,**
 - nach jedem Gebrauch
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten

sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Temperaturregler

Mit Hilfe des Reglerknebels kann die gewünschte Temperatur gewählt werden.

5-Stufen-Schalter

- Beide Heizelemente und Drehspieß ausgeschaltet



Oberhitze



Oberhitze mit Drehspieß



Ober- und Unterhitze



Unterhitze

Die Heizelemente werden erst nach Betätigung des Timers eingeschaltet.

Timer

Mit dem Timer kann die Einschaltzeit (max. 60 Minuten) vorgewählt werden.

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

Kontrollleuchte

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

Umluft

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

Drehspieß

Beim Drehspieß wird nur mit der Oberhitze gegart.

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

Keksblech

Auf dem Keksblech können optimal Kekse gebacken werden. Das Keksblech mit dem Rand nach oben auf den Backrost setzen (siehe Abbildung).

Pizzastein

- Den Pizzastein immer mittig auf den Backrost legen und den Backrost in das Gerät schieben.
- Das Gerät wie unter *Bedienung* beschrieben auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
- Bei einigen vorgebackenen Pizzasorten mit einem besonders leichten Teig darf nur kurz vorgeheizt werden, da sonst der

Boden der Pizza zu schnell bräunt.

- Ist das Gerät vorgeheizt, die Tür aufklappen und die Pizza mit einem Heber mittig auf den Stein legen. Die Pizza sollte etwas kleiner als der Stein sein, damit der Rand des Steins frei bleibt.
- Wenn der Käse auf der Pizza zerlaufen und der Boden leicht gebräunt ist, kann die Pizza mit einem Pizzateher entnommen und serviert werden.

Vor der ersten Benutzung

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

Bedienung





- Kontrollieren Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob das Reflektorblech unter den Heizelementen der Unterhitze liegt.
- Heizen/Sieden/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. Bei Benutzung des Drehspießes das Backblech in die unterste Einschubleiste schieben.
- Bei Benutzung des Keksbleches oder des Pizzasteines diese jeweils direkt auf den Backrost setzen.
- Schließen Sie die Tür, drehen Sie den Reglerknebel auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknebel des Timers auf die gewünschte Garzeit.
- Zum Überbacken können Sie wahlweise



auf die Schaltstufe Oberhitze oder Ober- und Unterhitze umschalten.

- Auch während des Backvorganges können Sie die Schaltstufen wechseln.
- Nach Ablauf der eingestellten Garzeit werden die Heizelemente automatisch durch den Timer abgeschaltet.
- Zum kurzzeitigen Unterbrechen des Garvorganges, den 5-Stufen-Schalter in die Schaltstellung „●“ drehen. Beachten Sie, dass der Timer weiterläuft.
- Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausschalten möchten, drehen Sie den Timer auf „0“ und den 5-Stufen-Schalter in die Schaltstellung „●“.
- Benutzen Sie nur den Türgriff beim Öffnen der heißen Glastür. Verwenden Sie den Backblechgriff bei der Entnahme des Backbleches bzw. den Drehspießgriff zur Entnahme des Drehspießes. Bei der Entnahme des Backrostes ggf. mit Keksblech verwenden Sie Topflappen. Das heiße Backblech nur auf eine wärmebeständige Unterlage stellen.
- Drehen Sie den 5-Stufen-Schalter nach Beendigung der Speisenzubereitung in die Schaltstellung „●“ und ziehen Sie den Netzstecker.

Garzeiten

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

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

Plätzchen	175°C 	15-17 Min.
Kuchen	150°C 	50-60 Min.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Backofenspray verwenden.
 - Das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
 - Backblech, Backrost, Keksblech, Drehspieß und Befestigungsklammern können mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
 - Sollte es erforderlich sein, kann das Reflektorblech entnommen werden. Nach der Reinigung das Reflektorblech unbedingt wieder unter die Heizelemente legen.
 - Den Pizzastein vollständig abkühlen lassen. Eventuelle Speisereste können mit einem Holzschaber entfernt werden. Da der Pizzastein eine poröse Oberfläche hat, sind Verfärbungen durch die Speisen normal. Wenn der Stein zur Reinigung mit Wasser abgespült wird, diesen vor der nächsten Benutzung vollständig trocknen lassen. Nur mit einem trockenen Stein wird ein optimales Backergebnis erzielt.

Ersatzteile und Zubehör

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

Entsorgung



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

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Dear Customer,

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

Connection to the mains supply

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

Familiarisation

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

Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the

appliance must no longer be used.

- Do not operate the appliance if excessive force has been used to pull the power cord. Damage cannot always be detected from the outside; the entire unit should therefore be checked by a qualified technician before it is used again.
- This appliance operates at very high temperatures.



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

- Do **not** touch the heating elements.
- Before the appliance is used, the reflector sheet must be fitted in its proper position underneath the bottom heating elements.
- Overheated oil or fat may tend to ignite. Therefore do not overfill the baking tray.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** keep any packaging materials well away from children, as they are a potential source of danger e.g. from suffocation.
- 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: 12 cm
- Do not position or operate the appliance

close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or any inflammable materials.

- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. Do not position the appliance on or near hot surfaces, open flames or inflammable vapours.
- **Caution:** the pizza stone becomes very hot during use, and will only cool down very slowly after the appliance has been switched off and disconnected from mains power. There is a severe danger of burns in any case of contact.
- Always let the pizza stone cool down completely before it is removed from the appliance.
- **Caution:** do not place aluminium foil or anything similar between the grill rack and the pizza stone. Place the stone directly onto the rack.
- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
- Do not let the power cord hang free.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket after use, as well as - in cases of malfunction, and - during cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

Temperature control

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

5-position switch settings

- Both heating elements and rotating spit switched off.



Upper heat



Upper heat with rotating spit



Upper heat and lower heat



Lower heat

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

Timer

By using the timer, the cooking time can be selected up to a maximum of 60 minutes.

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

Indicator lamp

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

Hot-air convection

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

Rotating spit

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

- Before the spit is used, always ensure that the baking tray is properly inserted into any of the guide rails.
- When the food to be cooked is put onto the spit, make sure that it cannot come into contact with either the upper heating elements or the baking tray; ensure

sufficient distance.

- Pierce the food to be cooked on the spit, making sure that the spit goes through the middle. This is to ensure that the food is sufficiently distant from the baking tray, the oven interior and 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 indentations in the handle assembly fit into the corresponding recesses in the spit.
 - Slide the spit end-piece with the drive unit connection into the drive unit (see picture II).
 - Place the idle end of the spit into its holding bracket on the opposite side (see picture I).
 - To remove the rotating spit, follow these steps in reverse order.

Biscuit tray

The biscuit tray is ideal for baking biscuits. Ensure that the tray is placed onto the grill rack with the rim facing upwards (see picture).

Pizza stone

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

a spatula to place the pizza on the centre of the stone. The pizza should be slightly smaller than the stone so that there is a clear space all round it.

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

Start up

- Clean the appliance (see **General care and cleaning**) and remove any packing materials completely.
- Before using the appliance for the first time, let it heat up for 10 minutes with both heating elements on. When the appliance is switched on for the first time, a slight smell may be emitted. This is normal and will only last for a very short time. Ensure sufficient ventilation.

Operation




- Before using the appliance, make sure that the reflector sheet is fitted in its proper position underneath the lower heating elements.
- Pre-heat the oven compartment for several minutes with the door closed, using both heating elements. Set the temperature control knob to the required level and use the timer control knob to select the desired pre-heating time.
- Place the food to be cooked on the baking rack. When cooking food containing fat or moisture, use the baking tray to stop any dripping into the interior of the appliance. When using the rotating spit, always ensure that the baking tray is properly inserted in the lowest guide rails.
- If the biscuit tray or pizza stone is used, it should be placed straight onto the grill rack.
- Close the door, set the temperature control knob to the required level and use the timer knob to select the desired cooking time.
- For overhead baking or grilling, either the upper or the upper and lower elements




may be selected.

- The switch settings (upper heat/lower heat) may be changed during the cooking process.
- After the pre-programmed cooking time has elapsed, the timer will automatically switch off the heating elements.
- To interrupt the cooking process temporarily, set the 5-position switch to the "●" position. However, it should be noted that the timer function continues during the interruption.
- To switch off the appliance earlier, set the timer to "0" and turn the 5-position switch to the "●" position.
- Always use the door handle to open the hot door after use. When removing the baking tray, use the tray handle provided. Likewise, when removing the spit, the spit handle must be used. To remove the baking tray and, if necessary, the biscuit tray with it, an oven cloth must be used. Always place the baking tray on a heat-resistant surface.
- After use, set the 5-position switch to the "●" position and remove the plug from the wall socket.

Cooking times

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

Food	Temperature / setting	Grilling/ cooking time
Chicken (rotating spit)	200°C 	60 mins.
Pizza (deep-frozen)	200°C 	12-14 mins.
Toast Hawaii	175°C 	8-10 mins.

Baguette (deep-frozen)	180°C 	16-18 mins.
Cookies, biscuits	175°C 	15-17 mins.
Cakes, pastry	150°C 	50-60 mins.

General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or spray-type oven cleaners.
 - The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
 - The baking tray, baking rack, biscuit tray, spit and holding clamps may be cleaned using hot water and a mild detergent, or in a dish-washer.
 - If necessary, the reflector sheet may be removed before cleaning. Make sure that the reflector sheet is fitted in its proper position underneath the heating elements after cleaning.
 - Allow the pizza stone to cool down completely before cleaning. Any remaining food can be scraped off with a wooden spatula. Because the surface is porous, discoloration as a result of contact with food is normal.

If the stone has been rinsed in water during the cleaning process, ensure that it has dried of completely before it is used again. Only a completely dry stone ensures best baking results.

Disposal



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

Guarantee

This product is guaranteed against defects

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

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

Chère Cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, nous vous conseillons vivement de lire attentivement les instructions suivantes.

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. Témoin lumineux
3. Commutateur 5 positions
4. Minuterie
5. Cordon d'alimentation avec fiche
6. Tournebroche
7. Broches à aliments
8. Poignée de la porte
9. Pierre à pizza
10. Embout du tournebroche (connexion du régulateur)
11. Embout du tournebroche (libre)
12. Logement du palier de poignée du tournebroche
13. Grille
14. Plaque à biscuits
15. Réflecteur
16. Résistance
17. Plaque avec poignée
18. Palier de poignée du tournebroche

Importantes consignes de sécurité

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

vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.

- Ne pas faire fonctionner si une force excessive a été utilisée pour tirer sur le cordon électrique. Les dégâts ne peuvent pas toujours être détectés de l'extérieur; l'appareil en entier doit donc être vérifié par un technicien qualifié avant d'être utilisé de nouveau.
- Les appareils de cuisson dégagent de très hautes températures durant l'utilisation.



Attention! La porte et les surfaces accessibles de l'appareil deviennent très chaudes, danger de brûlures!

- **Ne touchez** pas aux résistances.
- Avant d'utiliser l'appareil, installez correctement la plaque réflecteur sous les résistances.
- L'huile ou la graisse trop chaude peut s'enflammer. Par conséquent, ne remplissez pas trop la plaque de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur horaire externe ou une télécommande indépendante.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- 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: 12 cm

- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, buffets ou autres matériaux inflammables.
- Posez l'appareil sur une surface plate et résistante aux éclaboussures. Ne le posez pas sur une surface chaude, comme une cuisinière, ou près d'une flamme.
- **Attention** : La pierre à pizza devient très chaude pendant l'utilisation en ne refroidit que très lentement après l'arrêt de l'appareil et sa déconnexion du secteur. Il existe un risque extrême de brûlure en cas de contact avec celle-ci.
- Laissez toujours la pierre à pizza complètement refroidir avant de la retirer de l'appareil.
- **Attention** : Ne placez aucun papier aluminium ou autre produit similaire entre la grille et la pierre à pizza. Placez la pierre directement sur la grille.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- **Eteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur après utilisation et aussi dans les cas suivants :**
 - mauvais fonctionnement
 - pendant le nettoyage.
- Pour débrancher le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le câble mais servez-vous de la fiche.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et ne doit pas servir à un usage professionnel.
- En conformité avec les règlements et par mesure de sécurité, faites effectuer les réparations d'appareils électriques, y compris le remplacement du cordon électrique, par un technicien qualifié. En cas de panne, envoyez l'appareil à un de nos services après-vente. Vous trouverez les adresses dans l'annexe de ce manuel.

Sélecteur de température

Le sélecteur de température sera utilisé pour choisir le niveau de cuisson souhaité.

Les 5 positions de réglage du commutateur

- Les deux résistances et le tournebroche sont hors tension



Résistance supérieure



Résistance supérieure avec tournebroche



Résistance supérieure et chaleur inférieure



Résistance inférieure

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

Minuterie

Le temps de cuisson (max. 60 minutes) peut être présélectionné à l'aide de la minuterie.

Pour déterminer un temps de cuisson de moins de 10 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. Pour éteindre complètement l'appareil, vous devez mettre le commutateur hors tension.

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 0.

Chaleur à convection

Le ventilateur de chaleur à convection est activé automatiquement dès que les résistances sont mises en route.

Tournebroche

Seule la fonction résistance supérieure est utilisée avec le tournebroche.

- Avant d'utiliser le tournebroche, assurez-vous que la plaque est correctement

insérée dans l'une des paires de glissières quelconque.

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

Plaque à biscuits

La plaque à biscuits est idéale pour la préparation de biscuits. Assurez-vous que la plaque est placée sur la grille le bord relevé vers le haut (voir photo).

Pierre à pizza

- Placez toujours la pierre à pizza au centre de la grille avant d'insérer la grille dans l'appareil.
- Préchauffez l'appareil à la température requise comme indiqué à la rubrique **Utilisation**.
- Avec certaines pizzas précuites fabriquées à partir d'une pâte particulièrement

légère, la phase de préchauffage doit être plus courte afin d'éviter que le dessous de la pâte ne brunisse trop rapidement.

- Après la phase de préchauffage, ouvrez la porte du four, puis placez la pizza au centre de la pierre à l'aide d'une spatule. La pizza doit être légèrement plus petite que la pierre et laisser une marge autour.
- Lorsque le fromage est fondu et le dessous de la pâte légèrement brun, la pizza est prête. Retirez et servez la pizza avec une spatule.

Avant la première utilisation






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

Utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la plaque réflecteur est correctement installée sous les résistances de sole.
- Préchauffez le four avec les deux résistances pendant quelques minutes en gardant la porte fermée. Réglez le thermostat à la température requise et choisissez le temps de préchauffage requis à l'aide du bouton de réglage de la minuterie.
- 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. Avant d'utiliser le tournebroche, assurez-vous que la plaque est correctement insérée dans l'une des paires de glissières quelconque.
- Lorsque vous utilisez la plaque à biscuits ou la pierre à pizza, placez celle-ci directement sur la grille.
- Refermez la porte, réglez le thermostat à

la température souhaitée et choisissez le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la minuterie.

- Pour griller ou gratiner, vous pouvez enclencher la résistance supérieure ou les deux résistances, supérieure et inférieure.
- Les niveaux de cuisson peuvent être changés pendant la cuisson.
- Dès que le temps de cuisson présélectionné est écoulé, les résistances s'éteignent automatiquement.
- Pour interrompre momentanément la cuisson, réglez le commutateur 5-positions sur "●". Cependant, notez que la minuterie continue à marcher durant l'interruption.
- Pour éteindre l'appareil avant la fin du temps programmé, réglez la minuterie sur "0» et tournez le commutateur 5-positions sur "●".
- Utilisez toujours la poignée pour ouvrir la porte en fin de cuisson. Utilisez la poignée de plaque fournie pour retirer la plaque. De même, utilisez la poignée adéquate pour retirer le tournebroche. Pour retirer la plaque et, le cas échéant, la plaque à biscuits, utilisez toujours un torchon à four. Posez la plaque de cuisson sur une surface résistante à la chaleur.
- Après usage, réglez l'usage, réglez le commutateur 5-positions sur "●" et débranchez la prise de secteur.


Pizza (surgelée)	200°C 	12-14 mn.
Toast Hawaii	175°C 	8-10 mn.
Baguette (surgelée)	180°C 	16-18 mn.
Cookies, biscuits	175°C 	15-17 mn.
Gâteaux, pâtisseries	150°C 	50-60 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 décharge électrique, ne nettoyez pas l'appareil en le plongeant dans l'eau.
 - N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou durs, ni de bombes décapage-four.
 - Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.
 - La plaque de cuisson, la grille, la plaque à biscuits, le tournebroche et les broches se nettoient avec de l'eau chaude et un détergent doux, ou peuvent être mis au lave-vaisselle.
 - En cas de nécessité, la plaque réflecteur peut être retirée pour être lavée. Après le nettoyage, veillez à la remettre en place correctement sous les résistances de sole.
 - Laissez refroidir complètement la pierre à pizza avant de la nettoyer. Toute trace d'aliments peut être retirée à l'aide d'une spatule en bois. La décoloration de la surface au contact des aliments, due à sa porosité, est normale.
- Si le nettoyage a nécessité un rinçage à l'eau, assurez-vous que la pierre est complètement sèche avant de la réutiliser. Seule une pierre totalement sèche assure une cuisson optimale.

Temps de cuisson

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

Aliment	Température / réglage	Temps de grillage/ cuisson
Poulet (tournebroche)	200°C 	60 mn.

Mise au rebut



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

Garantie

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

Beste klant

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

Aansluiting

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

Beschrijving

1. Temperatuurregelknop
2. Controlelampje
3. 5-standenschakelaar
4. Tijd klok
5. Snoer met stekker
6. Draaispit
7. Klemmen
8. Deurhandel
9. Pizza steen
10. Eindstuk spit (aandrijving)
11. Eindstuk spit (vrijloop)
12. Uitsparingen voor spithendel
13. Bakrek
14. Biscuitplaat
15. Reflectorplaat
16. Verwarmingselement
17. Bakplaat met hendel
18. Hendel spit

Belangrijke veiligheids instructies

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

gebruiksveiligheid van het apparaat.

- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Niet gebruiken wanneer excessieve kracht is gebruikt om het aansluitsnoer uit de stopcontact te trekken. Schade is niet altijd aan de buitenkant te zien; alvorens het opnieuw wordt gebruikt moet het hele apparaat daarom worden nagekeken door een gekwalificeerd monteur.
- Dit apparaat werkt met zeer hoge temperaturen.



Wees erg voorzichtig: de deur en

de toegankelijke oppervlakken van dit apparaat worden erg

heet tijdens gebruik. Verbranding kan plaatsvinden bij het aanraken van hete onderdelen.

- De verhittingselementen **niet** aanraken.
- Voor u het apparaat gaat gebruiken, moet de reflectorplaat op de juiste plaats onder de onderste verhittingselementen worden aangebracht.
- Oververhitte olie of vet kan ontbranden. Daarom, overvul de bakplaat niet.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voldoende ventilatie moet altijd beschikbaar 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: 12 cm

- Plaats dit apparaat nooit bij of onder overhangende kasten of gordijnen of andere brandbare materialen.
- Plaats dit apparaat tijdens gebruik op een hittebestendige ondergrond buiten bereik van water. Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen.
- **Waarschuwing:** de pizza steen wordt zeer heet tijdens gebruik, en zal zeer langzaam afkoelen wanneer men het apparaat uitschakeld en loskoppelt van het stroomnet. Er is een groot gevaar voor verbranding wanneer men contact maakt.
- Laat de pizza steen geheel afkoelen voordat men deze van het apparaat verwijderd.
- **Waarschuwing:** plaats geen aluminium folie of iets gelijkwaardigs tussen het grillrek en de pizza steen. Plaats de steen direct op het rek.
- Zorgdat het snoer niet in aanraking komt met hete delen van de apparaat.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer**
 - het apparaat niet juist werkt en
 - tijdens het schoonmaken.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden, zelfs de vervanging van het snoer. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende

vakmensen uitgevoerd worden. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Temperatuurregelknop

De temperatuurregelknop wordt gebruikt om de juiste temperatuur in te stellen.

5-standenschakelaarinstellingen

- Zowel de verwarmingselementen als het draaispit zijn uitgeschakeld



Boven verhitten



Bovenverwarming met draaispit



Boven en onder verhitten



Onder verhitten

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

Tijd klok

Met gebruik van de tijd klok kan men de kooktijd selecteren (max. 60 minuten).

Om een tijd van minder dan 10 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. Om het hele apparaat uit te schakelen moeten ook de verwarmingselementen uitgeschakeld worden.

Indicator lamp

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 0 stand.

Hete lucht convectie

De convectie ventilator wordt automatisch geactiveerd steeds als de verwarmingselementen worden aangeschakeld.

Draaispit

Als het draaispit wordt gebruikt wordt alleen

de boven-verwarmingsfunctie gebruikt.

- Voordat het spit wordt gebruikt moet men er altijd voor zorgen dat de bakplaat op de juiste manier in één van de geleiderails is ingevoerd.
- Als het te koken eten aan het spit wordt gestoken moet er goed op worden gelet dat het niet in contact kan komen met de boven-verwarmingselementen of de bakplaat - zorg ervoor dat er voldoende ruimte is.
- Als het te koken eten aan het spit gestoken moet er goed op worden gelet dat het spit door het midden gaat. Dit zal ervoor zorgen dat het eten op voldoende afstand van de bakplaat, het interieur van de oven en de verwarmingselementen is. Gebruik nu de klemmen om het eten in het midden van het spit te houden.
- Eventueel uitstekende stukjes (b.v. vleugel van een kip) moeten op hun plaats worden gehouden met een tandenstoker, een stukje touw of andere geschikte middelen. Dit zal ervoor zorgen dat tijdens het kookproces geen delen van het eten zullen uitsteken of eraf komen.
- *Invoeren en verwijderen van het draaispit:*
 - Op het moment dat het eten op de juiste manier is aangebracht het spit op de hendel plaatsen. Let erop dat de inkepingen in de hendel passen in de overeenkomende uitsparingen in het spit.
 - Schuif het uiteinde van het spit met de aansluiting voor de aandrijving in de aandrijving. (zie afbeelding II).
 - Plaats het vrijloop-uiteinde in de houdsteun aan de andere kant (zie afbeelding I) van het apparaat.
 - Om het draaispit te verwijderen deze stappen in omgekeerde volgorde opvolgen

Biscuitplaat

De biscuitplaat is ideaal voor het bakken van biscuits. Zorg ervoor dat de plaat op het grillrek geplaatst wordt met de gebogen rand naar boven. (zie foto).

Pizza steen

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

Opstarten

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







Gebruik

- Controleer voor u het apparaat gaat gebruiken of de reflectorplaat op de juiste plaats onder de verhittings-elementen is aangebracht.
- Voorverwarm de ovenruimte voor een paar minuten met beide elementen en de ovendeur gesloten. Zet de temperatuurregelknop op de gewenste temperatuur en gebruik de regelknop van de tijdsklok om de gewenste voorverwarmingstijd te selecteren.

- Plaats het te bereiden voedsel op het bakrek. Gebruik bij het bereiden van voedsel dat vet of vocht bevat de bakplaat om druisen in het apparaat te voorkomen. Voordat men het draaispit gebruikt moet men ervoor zorgen dat de bakplaat op de juiste manier in een van de geleiderails is ingevoerd.
- Wanneer de biscuit plaat of de pizza steen gebruikt worden, moeten deze direct op het grillrek geplaatst worden.
- Sluit de deur, stel de temperatuurregelknop in op de gewenste temperatuur en gebruik de knop van de tijd klok om de gewenste bereidingstijd te selecteren.
- Voor het met bovenverwarming koken of grillen kunnen zowel de boven als de boven en onder elementen worden gekozen.
- De stand van de schakelaar (Boven verhitten/Onder verhitten) kan tijdens het grillproces veranderd worden.
- Wanneer de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is zal de tijd klok automatisch de verhittingselementen uitschakelen.
- Om het kookproces te onderbreken moet de 5-standen schakelaar op de "●" stand worden ingesteld. Let er echter wel op dat de timerfunctie tijdens de onderbreking doorgaat.
- Om het apparaat eerder uit te schakelen de timer op "0" instellen en de 5-standenschakelaar naar de "●" stand draaien.
- Te allen tijde de hendel gebruiken om na het koken de hete deur te openen. Als de dekplaat wordt verwijderd moet de meegeleverde bakplaathendel worden gebruikt. Evenzo, als het draaispit wordt verwijderd moet de hendel voor het draaispit worden gebruikt. Om de bakplaat, en wanneer nodig, met de biscuit plaat, moet men een pannelap gebruiken. De bakplaat altijd op een hittebestendig oppervlak plaatsen.
- Na gebruik de 5-standenschakelaar naar de "●" stand draaien en de stekker uit de wandstopcontact nemen.

Kooktijden

De gegeven 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.

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

Algemeen onderhoud en schoonmaken

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

men deze schoonmaakt. Achtergebleven voedselresten kunnen afgekrapt worden met een houten spatel. Omdat het oppervlak poreus, verkleuring als gevolg van het contact met voedsel in normaal.

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

Weggoaien



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

Garantieverklaring

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

Ⓔ Mini Horno Tostador-Asador

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red eléctrica

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

Descripción

1. Mando de control de temperatura
2. Luz indicadora
3. Interruptor de cinco posiciones
4. Temporizador
5. Cable eléctrico, con enchufe
6. Asador giratorio
7. Abrazaderas para sujetar los alimentos
8. Tirador de puerta
9. Piedra para pizza
10. Pieza final del asador (conexión al eje transmisor)
11. Pieza final del asador (sin movimiento)
12. Huecos para el mango de montaje del asador
13. Parrilla de hornear
14. Bandeja para galletas
15. Hoja reflectora
16. Componente calefactor
17. Bandeja de hornear con mango
18. Mango para el montaje del asador

Importantes instrucciones sobre seguridad

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

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

- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- No se debe utilizar si se ha tirado del cable eléctrico con excesiva fuerza. Una avería no se puede detectar siempre desde fuera; por lo tanto, el aparato completo debe ser examinado por un técnico cualificado antes de utilizarse de nuevo.
- **Sea muy cuidadoso.** Durante el funcionamiento de este aparato la cubierta y la puerta se calentarán alcanzando temperaturas muy elevadas.



Advertencia: la puerta y las superficies accesibles del aparato se calientan durante su funcionamiento. ¡Se pueden producir quemaduras al tocar las partes calientes!

- No toque los elementos calefactores.
- Antes de usar este aparato, debe instalarse la hoja reflectora en lugar adecuado, debajo de los elementos calefactores inferiores.
- El aceite o la grasa calentados en exceso pueden incendiarse. Por lo tanto no llene en exceso la bandeja de hornear.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.

- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- 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: 12 cm
- No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables.
- Cuando el aparato esté funcionando debe colocarse sobre una superficie resistente al calor. No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes tales como resistencias eléctricas, ni próximo a una salida de gas u otras fuentes de calor.
- **Precaución:** la piedra para pizza se calienta mucho durante el uso, y no se enfriará lentamente después de apagar el aparato y desconectar el cable eléctrico. Existe un riesgo serio de quemaduras por contacto con la piedra.
- Espere siempre hasta que la piedra para pizza se haya enfriado por completo antes de extraerla del aparato.
- **Precaución:** no coloque papel de aluminio ni ningún producto similar entre la parrilla de hornear y la piedra para pizza. Coloque la piedra directamente sobre la parrilla.
- No deje que el cable de alimentación entre en contacto con ninguna parte del aparato que esté caliente.
- No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- **Desenchúfelo siempre después del uso, y también**
 - si hay una avería y
 - durante la limpieza.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; agarre la clavija.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han

sido observadas debidamente.

- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Mando de control de temperatura

El mando de control de la temperatura se utiliza para seleccionar el nivel de temperatura deseado.

Las cinco posiciones del interruptor

- Los dos calentadores y el asador giratorio están apagados



Calentador superior



Calentador superior y asador giratorio



Calentador superior e inferior



Calentador inferior

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

Temporizador

Con ayuda del temporizador podemos seleccionar el tiempo de elaboración de los alimentos (máximo 60 minutos).

Si desea seleccionar una duración inferior a 10 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. Para apagar por completo el aparato, se deben apagar los calentadores también.

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 0.

Convección por aire caliente

El ventilador de convección por aire caliente se activa automáticamente cada vez que se encienden los elementos térmicos.

Asador giratorio

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

- Antes de utilizar el asador, asegúrese siempre de que la bandeja de hornear está correctamente colocada en una de las guías.
- Cuando coloque en el asador el alimento a cocinar, asegúrese de que no entra en contacto con los calentadores superiores ni la bandeja para hornear – mantenga una distancia suficiente.
- Pinche el alimento a cocinar en el asador, asegurándose de que el asador pasa por el centro. Esto garantiza que el alimento está suficientemente separado de la bandeja de hornear, el interior del horno y los calentadores. Utilice entonces las abrazaderas para asegurar que el alimento está en el centro del asador.
- Cualquier parte que sobresalga (por ejemplo las alas del pollo) deberán sujetarse con un mondadiente, un trozo de hilo u otro elemento apropiado. Esto asegurará que ninguna parte del alimento salga o se desprenda durante el proceso de cocción.
- *Introducir y extraer el asador giratorio:*
 - Después de sujetar perfectamente el alimento, coloque el asador en el mango para el montaje. Asegúrese de que las muescas encajan en los huecos correspondientes del asador.
 - Deslice la pieza final del asador con la conexión al eje transmisor dentro del eje (ver imagen II).
 - Coloque la pieza final sin movimiento en el soporte correspondiente del otro lado (ver imagen I)
 - Para extraer el asador giratorio, siga estos pasos en orden inverso.

Bandeja para galletas

La bandeja para galletas es ideal para cocer galletas. Asegúrese de que la bandeja está colocada sobre la parrilla con el borde anguloso hacia arriba (ver imagen).

Piedra para pizza

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

Puesta en Marcha

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

Funcionamiento y manejo

- Antes de usar este aparato, asegúrese de que la hoja reflectora esté instalada en el lugar adecuado, debajo de los elementos calefactores.
- Precaliente el compartimiento del horno

durante unos minutos con la puerta cerrada usando los dos calentadores. Ponga el mando de control de temperatura en la temperatura apropiada y use el mando del reloj para seleccionar el tiempo de precalentamiento deseado.

- 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. Antes de utilizar el asador, asegúrese siempre de que la bandeja de hornear esté correctamente introducida en una de las guías.
- Para poder utilizar la bandeja para galletas o la piedra para pizza, una de estas deberá colocarse sobre la parrilla.
- Cierre la puerta, ponga el mando de temperatura en la temperatura apropiada y use el mando del temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- Para asar por encima puede seleccionar el calentador superior o los calentadores superior e inferior.
- Las posiciones del interruptor (calentador superior/calentador inferior) se pueden cambiar durante el proceso de cocción.
- Cuando el tiempo programado ha llegado a su final, una señal acústica indicará que los calentadores se han apagado.
- Para interrumpir momentáneamente el proceso de cocción, ajuste el interruptor de 5-posiciones a la posición "●". Sin embargo, debe tener en cuenta que la función del temporizador continúa durante esta interrupción.
- Para apagar el aparato más pronto, ajuste el temporizador a "0" y gire el interruptor de 5-posiciones a la posición "●".
- Utilice siempre el asa de la puerta para abrir la puerta caliente después de su funcionamiento. Para extraer la bandeja de hornear, utilice el mango de la bandeja suministrado. Del mismo modo, para extraer el asador giratorio, se debe utilizar el mango del asador. Para extraer la bandeja de hornear y, si fuera necesario,

la bandeja para galletas con ella, utilice un guante protector. Coloque siempre la bandeja de hornear sobre una superficie resistente al calor.

- Después de su utilización, ajuste el interruptor de 5-posiciones en la posición "●" y desenchufe el cable de la toma de la pared.

Tiempos de cocción

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

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

Limpieza y Mantenimiento General

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, ni limpiadores de horno en espriai.
 - Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
 - La bandeja de hornear, la rejilla de

hornear, la bandeja para galletas, el asador y las abrazaderas de sujeción se pueden limpiar con agua caliente y un detergente suave, o en el lavavajillas.

- De ser necesario, puede sacarse la hoja reflectora para limpiarla. Asegúrese de volver a colocar la hoja reflectora en su posición apropiada, debajo de los elementos calefactores, después de limpiarla.
- Permita que la piedra para pizza se enfríe por completo antes de limpiarla. Cualquier resto de alimentos deberá rasarse con una espátula de madera. Debido a que la superficie es porosa, puede producirse una decoloración por el contacto con los alimentos.

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

Eliminación



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

Garantía

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

① Fornetto con girarrosto

Gentile Cliente,

Vi ricordiamo che è assolutamente necessario leggere con estrema attenzione le seguenti istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.

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. Spia luminosa
3. Interruttore a 5 posizioni
4. Contaminuti
5. Cavo di alimentazione con spina
6. Spiedo rotante
7. Forcelle di fissaggio degli alimenti
8. Impugnatura sportello
9. Pietra refrattaria per pizze
10. Supporto dello spiedo (innesto del motorino)
11. Supporto dello spiedo (fisso)
12. Incavi di incastro per l'impugnatura montaspiedo
13. Griglia
14. Leccarda
15. Vassoio raccoglibriciole
16. Elemento riscaldante
17. Teglia con manico
18. Impugnatura montaspiedo

Importanti norme di sicurezza

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

danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Non utilizzare in caso sia stata esercitata un'eccessiva forza nel tirare il cavo di alimentazione. Eventuali danni non sempre sono visibili dall'esterno; l'intero apparecchio va controllato da un tecnico qualificato prima di essere riutilizzato.
- L'apparecchio funziona a temperature altissime.



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

- **Non** toccate gli elementi riscaldanti.
- Prima d'utilizzare l'apparecchio, installate correttamente il vassoio raccoglibriciole sotto gli elementi riscaldanti inferiori.
- Lolio o il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Consigliamo, pertanto, di non sovraccaricare la teglia.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio

potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.

- 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: 12 cm

- Non installate né utilizzate l'apparecchio vicino o sotto un armadio a muro o oggetti pendenti come tendaggi o altro materiale infiammabile.
- L'apparecchio, mentre è in funzione, deve esser posto su una superficie termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie. Non installate l'apparecchio vicino a superfici calde o a contatto diretto con fiamme libere o in prossimità di vapori infiammabili.
- **Attenzione:** la pietra refrattaria per pizze diventa molto calda durante l'uso, e il processo di raffreddamento è molto lento a cominciare dal momento in cui l'apparecchio è stato spento e staccato dalla rete di alimentazione elettrica. Esiste il serio pericolo di scottarsi anche al minimo contatto.
- Lasciate sempre raffreddare completamente la pietra refrattaria per pizze prima di rimuoverla dall'apparecchio
- **Attenzione:** non inserite fogli di alluminio o di materiali simili tra la griglia e la pietra refrattaria per pizze. Sistemate la pietra refrattaria direttamente sulla griglia.
- Evitate che il cavo di alimentazione venga a contatto con parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente dopo l'uso nonché - in caso di cattivo funzionamento, - mentre effettuate la pulizia dell'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa

di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.

- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinvia telo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Selettore della temperatura

Il selettore della temperatura serve per scegliere il livello di temperatura desiderato.

Le 5 posizioni di regolazione dell'interruttore

- Entrambi gli elementi riscaldanti e lo spiedo rotante sono spenti



Calore superiore



Calore superiore e rotazione spiedo



Calore superiore e inferiore



Calore inferiore

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

Il contenitori

Il contenitori permette di scegliere il tempo di cottura (massimo 60 minuti).

Per impostare un tempo inferiore ai 10 minuti, ruotate il timer sino a un'impostazione un po' più alta e poi riportatelo 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. Per spegnere completamente l'apparecchio,

bisognerà spegnere gli elementi riscaldanti.

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 0.

Funzione a convezione di aria calda

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

Rotazione spiedo

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

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

presente sull'impugnatura in corrispondenza dell'apposito incavo presente sullo spiedo.

- Fate scivolare lo spiedo, dal lato dell'innesto del motorino, all'interno del motorino (v. figura II).
- Inserite il supporto fisso sul gancio di fissaggio presente sul lato opposto (v. figura I).
- Per rimuovere lo spiedo rotante, seguite queste stesse istruzioni nell'ordine inverso.

Leccarda

La leccarda è adatta per la cottura di biscotti. Assicuratevi di sistemare la leccarda direttamente sulla griglia in modo che i bordi ad angolo siano rivolti verso l'alto (v. figura).

Pietra refrattaria per pizze

- Sistemate la pietra refrattaria per pizze al centro della griglia sempre prima di inserire la griglia nell'apparecchio.
- Preriscaldare l'apparecchio sino alla temperatura necessaria così come descritto nella sezione **Funzionamento**.
- Per alcune basi di pizza pre-lievitate ottenute da impasti particolarmente leggeri, la fase di preriscaldamento deve essere ridotta; questo accorgimento impedirà che lo strato inferiore dell'impasto per pizza si abbrustolisca troppo velocemente.
- Dopo il preriscaldamento, aprite lo sportello e aiutatevi con una spatola per far scivolare la pizza al centro della pietra refrattaria. La dimensione della pizza dovrà essere leggermente inferiore rispetto alla pietra, in modo da lasciare liberi i bordi.
- La pizza è pronta quando il condimento di formaggio si sarà sciolto e lo strato inferiore dell'impasto sarà leggermente abbrustolito. Aiutatevi con una spatola per rimuovere la pizza dalla pietra refrattaria e servirla.

Primo utilizzo

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

Funzionamento




- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllate che il vassoio raccoglibriciole sia correttamente inserito sotto gli elementi riscaldanti.
- Preriscaldate 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. Prima di utilizzare lo spiedo, assicuratevi sempre che la teglia di cottura sia inserita correttamente lungo una delle scanalature di scorrimento.
- Se utilizzate la leccarda o la pietra refrattaria per pizze, sistematele direttamente sulla griglia.
- Chiudete lo sportello, regolate al livello desiderato il selettore di temperatura e impostate il tempo di cottura per mezzo della manopola contaminuti.
- Per cucinare o grigliare la parte superiore degli alimenti accendete l'elemento riscaldante superiore o entrambi gli elementi, superiore e inferiore.
- Le regolazioni del selettore (calore superiore/calore inferiore) possono essere modificate durante il processo di cottura.
- Una volta terminato il periodo di cottura




preprogrammato, il contaminuti spegnerà automaticamente gli elementi riscaldanti.

- Per interrompere brevemente il processo di cottura, girate l'interruttore a 5 posizioni sul simbolo "●". Il contaminuti, però, continuerà a funzionare anche durante l'interruzione.
- Per spegnere l'apparecchio prima del tempo impostato, girate il contaminuti sullo "0" e l'interruttore a 5 posizioni sul simbolo "●".
- Usate sempre l'impugnatura apposita per aprire lo sportello perché diventa caldo durante il processo di cottura. Per rimuovere la teglia, aiutatevi con l'impugnatura apposita fornita in dotazione. E, allo stesso modo, per rimuovere lo spiedo rotante utilizzate l'impugnatura montaspiedo. Per rimuovere la teglia di cottura e, se necessario, anche la leccarda, utilizzate una presina da forno. Poggiate sempre la padella su una superficie termoresistente.
- Dopo l'uso, regolate l'interruttore a 5 posizioni sul simbolo "●" e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.

Tempi di cottura

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

Alimento	Temperatura / impostazioni	Tempi di grigliatura/cottura
Pollo (al girarrosto)	200°C 	60 min.
Pizza (surgelata)	200°C 	12-14 min.
Toast Hawaii	175°C 	8-10 min.

Sfilatino di pane (surgelato)	180°C 	16-18 min.
Dolcetti, biscotti	175°C 	15-17 min.
Torte, pasticcini	150°C 	50-60 min.

Smaltimento



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

Dichiarazione di garanzia

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

Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non utilizzate sostanze abrasive, né detersivi troppo aggressivi e nemmeno prodotti per la pulizia del forno del tipo a spray.
 - Le pareti esterne dell'apparecchio vanno pulite con un panno umido non lanuginoso.
 - La teglia, la griglia, la leccarda, lo spiedo e le forcelle possono essere lavati con acqua calda e un leggero detersivo o in lavastoviglie.
 - Se dovesse essere necessario, potrete togliere anche il vassoio raccoglibriciole e pulirlo. Dopodiché, fate attenzione a reinserirlo correttamente sotto gli elementi riscaldanti.
 - Lasciate raffreddare completamente la pietra refrattaria per pizze prima di pulirla. Ogni alimento residuo può essere raschiato via con una spatola di legno. Poiché la superficie è porosa, la decolorazione dovuta al contatto con gli alimenti è normale.
 - Se la pietra refrattaria è stata lavata con acqua, assicuratevi che sia ben asciutta prima di riutilizzarla ancora. Solo una pietra refrattaria perfettamente asciutta garantisce ottimi risultati di cottura.

DK Toastovn med roterende grillspyd

Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

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. Indikatorlys
3. 5-trins kontakt
4. Minutur
5. Ledning med stik
6. Roterende grillspyd
7. Fæsteklemmer
8. Dørhåndtag
9. Pizzabagesten
10. Grillspyddets endestykke (forbindelse til drivakslen)
11. Grillspyddets endestykke (fri)
12. Udskæringer til grillspyddets håndtag
13. Bagerist
14. Bageplade til småkager
15. Reflektor
16. Varmeelement
17. Bageplade med håndtag
18. Fordybning på håndtaget til grillspyddet

Vigtige sikkerhedsforskrifter

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

indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- Benyt ikke apparatet hvis der er trukket i ledningen med alt for stor kraft. Beskadigelse kan ikke altid påvises udefra; i sådanne tilfælde bør apparatet derfor gennemgås nøje af en autoriseret tekniker inden det atter tages i brug.
- Dette apparat arbejder ved meget høje temperaturer.



Vær yderst forsigtig: Lågen og grillens ydre flader bliver meget varme under brug. Udvis ekstrem forsigtighed: Forbrændinger kan opstå ved berøring af de varme dele.

- Rør aldrig ved varmeelementerne.
- Inden ovnen tages i brug første gang, må reflektoren indsættes så den sidder korrekt under varmeelementerne i bunden af ovnen.
- Overophedet olie eller fedt kan let antænde. Overfyld derfor aldrig bageformen.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- 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: 12 cm

- 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 varmfest arbejdsbord, som tåler stænk og pletter. Placer ikke apparatet på eller nær ved varme overflader, åben ild eller letantændelige dampe.
- **Advarsel:** Pizzabagestenen bliver meget varm under brug og vil bruge lang tid til at køle af selv efter at der er slukket for ovnen og stikket er taget ud af stikkontakten. Der er stor risiko for brandsår ved berøring.
- Lad altid pizzabagestenen køle fuldstændigt af inden den tages ud af ovnen.
- **Advarsel:** Læg ikke stanniøl eller lignende mellem grillristen og pizzabagestenen. Placer bagestenen direkte på risten.
- Lad ikke ledningen komme i berøring med nogle af apparatets varme dele.
- Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og også**
 - i tilfælde af fejlfunktion og
 - under rengøring.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger

for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Temperaturregulator

Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling.

Indstillinger på 5-trins kontakten

- Begge varmeelementerne og det roterende grillspyd er slukket



Overvarme



Overvarme og roterende grillspyd



Over- og undervarme



Undervarme

Varmeelementerne vil først tænde efter at minuturet er aktiveret.

Minutur

Med minuturet kan man vælge den ønskede tilberedningstid (max. 60 minutter).

Hvis tiden skal indstilles til mindre end 10 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. For at slukke for apparatet må også begge varmeelementerne være slukkede.

Indikatorlys

Indikatorlyset tænder når toastovnen startes. Det slukker når den forindstillede tilberedningstid er gået, eller hvis minuturet drejes hen på positionen 0.

Varmluft funktion

Ventilatoren til varmluft aktiveres automatisk når der tændes for varmeelementerne.

Roterende grillspyd

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

- Inden grillspyddet tages i brug skal man altid sørge for at bagepladen er placeret i en af de styrende riller.
- Når man sætter maden der skal tilberedes

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

Bageplade til småkager

Denne bageplade er ideel til bagning af kiks eller småkager. Sørg for at den placeres på grillristen med den vinklede kant opad (se billede).

Pizzabagestenen

- Sørg altid for at placere pizzabagestenen på midten af grillristen inden den sættes ind i ovnen.
- Forvarm ovnen til den ønskede temperatur som anvist i afsnittet *Betjening*.
- Til forbagte pizzaer med specielt let dej bør forvarmningen af ovnen forkortes; dette skal forebygge at bunden af pizzaen

bliver for hurtigt brun.

- Efter forvarmningen åbnes ovndøren og pizzaen placeres på midten af bagestenen ved hjælp af en spatel. Pizzaen bør være lidt mindre end bagestenen så der er lidt fri kant hele vejen rundt.
- Pizzaen er færdig så snart osten på toppen af pizzaen er smeltet og bunden er let brun. Benyt en træspatel til at tage pizzaen ud og servere den med.

Før brug

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

Betjening



- Inden ovnen tages i brug første gang, må reflektoren indsættes så den sidder korrekt under varmeelementerne.
- Forvarm ovnrummet i adskillige minutter ved hjælp af begge varmeelementer og med lågen lukket. Sæt temperaturregulatoren på den ønskede temperatur og brug minuturet til at vælge hvor længe ovnen skal forvarmes.
- Placer maden der skal tilberedes på bageristen. Når der tilberedes mad der indeholder fedtstof eller væde, benyttes bagepladen for at forhindre dryp og stænk på ovnens indre dele.
- Sørg altid for at bagepladen er korrekt placeret i en af de nederste riller når det roterende grillspyd benyttes.
- Hvis bagepladen til småkager eller pizzabagestenen benyttes bør de placeres direkte på bageristen.
- 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.

- Funktionsknappen indstilling (overvarme/undervarme) kan ændres under selve tilberedningen.
- Når den forindstillede tilberedningstid er gået vil minuturet automatisk slukke for varmeelementerne.
- For midlertidigt at afbryde tilberedningen drejes 5-trins kontakten hen på positionen "●". Man bør imidlertid være opmærksom på at minuturet ikke stopper under afbrydelsen.
- For at slukke for toastovnen før tiden er udløbet drejes minuturet hen på "0" og 5-trins kontakten hen på positionen "●".
- Benyt altid håndtaget til at åbne den varme ovndør efter brug. Når bagepladen tages ud skal man benytte det medfølgende håndtag til bagepladen. Det samme gælder for det roterende grillspyd, håndtaget til grillspyddet må benyttes. Hvis man skal tage bageristen ud og eventuelt bagepladen til småkager sammen med den, må man benytte grydelapper eller grillhandsker. Placer altid varme bageplader på et varrefast materiale.
- Efter brug sættes 5-trins kontakten hen på positionen "●" og stikket tages ud af stikkontakten.

Bagetider

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

Fødevarer	Temperatur / indstilling	Grill-/ bagetider
Kylling (roterende grillspyd)	200°C 	60 min.
Pizza (dybfrossen)	200°C 	12-14 min.

Parisertoast	175°C 	8-10 min.
Flute (dybfrossen)	180°C 	16-18 min.
Småkager, kiks	175°C 	15-17 min.
Kager, wienerbrød	150°C 	50-60 min.

Generel rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt aldrig slibende, skrappe rengøringsmidler eller ovnrens på spraydåse.
 - Ydersiden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
 - Bagepladen, bageristen, bagepladen til småkager, grillspyddet og fæsteklemmerne kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel, eller i opvaskemaskine.
 - Reflektoren kan om nødvendigt udtages for rengøring. Sørg for at reflektoren atter indsættes korrekt undervarmeelementerne efter rengøringen.
 - Lad pizzabagestenen køle fuldstændigt af inden den rengøres. Overskydende madrester kan skrubes af med en træspatel. Eftersom overfladen er porøs, kan misfarvning som følge af kontakt med fødevarer forekomme. Hvis stenen har været rengjort med vand, skal man sørge for at den er fuldstændigt tør inden den benyttes igen. Kun en helt tør bagesten sikrer det bedste bageresultat.

Bortskaffelse



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

Garantierklæring

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

Ⓢ Grillugn med roterande spett

Bästa kund!

Innan du använder apparaten måste du läsa bruksanvisningen noga.

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. Signallampa
3. 5-positionsbrytare
4. Timer
5. Elsladd med stickpropp
6. Roterande spett
7. Klämmor för maten
8. Dörrhandtag
9. Pizzasten
10. Spettets ändstycke (med anslutning för drivenhet)
11. Spettets ändstycke (utan anslutning för drivenhet)
12. Fördjupningar för montering av spetthandtaget
13. Grillgaller
14. Kakbricka
15. Reflektorplåt
16. Värmeelement
17. Bakplåt med handtag
18. Spetthandtagets montering

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten eller dess tillbehör innan apparaten används. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.

- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Använd inte apparaten om våldsam kraft har använts för att dra elsladden ur uttaget. Skador märks inte alltid från utsidan; hela enheten borde därför kontrolleras av en kvalificerad tekniker innan den används igen.
- När apparaten är i bruk uppstår mycket höga temperaturer.



Varning: apparatens lucka och höljets ytor blir mycket heta när apparaten är i användning.

Brännskador kan uppstå om man rör de heta delarna.

- Vidrör **inte** värmeelementen.
- Innan apparaten används måste reflektorplåten monteras i rätt position under de nedre värmeelementen.
- Olja eller fett som överhettas kan fatta eld. Se därför till att bakplåten inte blir överfylld.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- 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: 12 cm

- Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material.
- När apparaten är påkopplad bör den ställas på en värmebeständig yta, som är okänslig för stänk eller fläckar. Placera inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, öppen eld eller lättantändliga ångor.
- **Varning:** pizzastenen blir mycket het vid användningen och svalnar mycket långsamt efter det att apparaten har stängts av och kopplats från eluttaget. Risken för brännskador är stor om någon kommer i direktkontakt med stenen.
- Låt alltid pizzastenen svalna helt innan du avlägsnar den från apparaten.
- **Varning:** lägg inte aluminiumfolie eller liknande mellan grillgallret och pizzastenen. Placera stenen direkt på gallret.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med apparatens heta ytor.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt också**
 - om apparaten skulle uppvisa fel och
 - före rengöring.
- Tag 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.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilt hushåll.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

Temperaturväljare

Temperaturväljaren används för att välja den

önskade temperaturnivån.

5-positionsbrytarens inställningar

- Båda grillelementen och det roterande spettet är avstängda



Övervärme



Övervärme med roterande spett



Över- och undervärme



Undervärme

Grillelementen upphettas endast då timern är aktiverad.

Timer

Genom att använda timer kan man välja tillagningstid (max. 60 minuter).

Om du vill ställa in en tid som är mindre än 10 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. För att hela apparaten skall stängas av bör även värmeelementena stängas av.

Signallampa

Signallampans lyser när apparaten kopplas på. Den släcks när den förprogrammerade tiden har nått sitt slut, eller om knappen ställs tillbaka till position 0.

Funktion med hetluftskonvektion

Hetluftsläkten aktiveras automatiskt när du kopplar på värmeelementena.

Roterande spett

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

– Innan du använder spettet bör du alltid se till att bakplåten är ordentligt placerad i en ledskena.

- När du sätter maten som skall tillagas på spettet bör du se till att det varken kommer i kontakt med det övre värmeelementet eller bakplåten – kontrollera att avståndet är tillräckligt.

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

Kakbricka

Kakbricka är avsedd att användas vid bakning av småkakor. Se till att placera brickan på grillgallret med den vinklade kanten uppåt (se bilden).

Pizzasten

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

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

Innan första användningen

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






Användning

- Innan apparaten används bör du se till att reflektorplåten är monterad i rätt läge under elementen.
- Förvärm ugnsutrymmet i flera minuter med luckan stängd och båda elementen påkopplade. Ställ in temperaturväljaren på önskad temperaturnivå och använd timern för att ställa in den önskade förvärmningstiden.
- 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.
Innan du använder det roterande spettet, bör du alltid se till att bakplåten är ordentligt på plats i en av ledskenorna.
- Om du använder kakbrickan eller pizzastenen bör de placeras direkt på grillgallret.
- Stäng luckan, ställ temperaturväljaren på önskad temperaturnivå och välj tillagningstid med timerns kontrollknapp.
- Vid tillagning i den övre delen av ugnen eller vid grillning kan du använda antingen det övre eller både det övre och undre grillelementet.
- Funktionsknappens inställning (över-/undervärme) kan ändras under tillagningsprocessen.

- När den förprogrammerade tillagningstiden nått sitt slut, kommer timern automatiskt att stänga av grillelementen.
- Du kan avbryta tillagningsprocessen tillfälligt genom att ställa in 5-stegsbrytaren på "●" position. Du bör dock notera att timerns funktion fortsätter under avbrottet.
- Om du vill stänga av apparaten tidigare ställer du in timern på "0" och vrider 5-positionsbrytaren till "●" position.
- Använd alltid luckans handtag för att öppna den heta luckan efter användningen. När du tar bort bakplåten bör du använda bakplåtens handtag. Likaså bör du använda spettets handtag när du avlägsnar det roterande spettet. Då du tar bort bakplåten och vid behov även kakbrickan, bör du använda en grytlapp. Placera alltid bakplåten på en värmebeständig yta.
- Efter användningen ställer du in 5-positionsbrytaren på "●" position och drar stickproppen ur vägguttaget.

Tillagningstider

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

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

Kakor, bakelser	150°C 	50-60 min.
-----------------	---	------------

Allmän skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel, starka rengöringslösningar eller ugnrensmedel i sprayform.
- Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Bakplåten, grillgallret, kakbrickan, spettet och klämmorna kan rengöras med varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin.
- Vid behov kan reflektorplåten tas ut för rengöring. Efter rengöringen måste reflektorplåten sättas tillbaka på rätt plats under värmeelementen.
- Låt pizzastenen svalna helt innan du rengör den. Matrester kan skrapas bort med en stekspade av trä. Eftersom ytan är porös kan missfärgning uppstå till följd av kontakt med matprodukter. Om stenen har sköljts med vatten vid rengöringen bör du se till att den är helt torr innan den används igen. Stenen bör vara helt torr för att ge det bästa bakningsresultatet.

Bortskaffning



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

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall

apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH,
Tyskland.

Hyvä asiakas,

Seuraavat ohjeet täytyy lukea huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

Verkkoliitäntä

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

Osat

1. Lämmönsäädin
2. Merkkivalo
3. 5-asentoinen kytkin
4. Ajastin
5. Liitäntäjohto, jossa pistoke
6. Pyörivä varras
7. Ruoan pidikkeet
8. Luukun kahva
9. Pizzakivialusta
10. Vartaan päätyosa (yhdistetty moottoriin)
11. Vartaan päätyosa (ei yhdistetty moottoriin)
12. Vartaan pidikkeen syvennykset
13. Ritilä
14. Keksipelti
15. Heijastinlevy
16. Lämmityselementti
17. Uunipelti ja kahva
18. Vartaan pidike

Tärkeitä turvaohjeita

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.

- Älä käytä laitetta, jos liitäntäjohdosta on vedetty voimakkaasti. Vika ei aina näy ulospäin, joten tarkistuta laite ennen seuraavaa käyttöönottoa.
- Laite toimii erittäin korkealla lämmöllä ja sitä käytettäessä on oltava hyvin varovainen.



Varoitus: laitteen luokku ja kosketuspinnat ovat käytönaikana kuumia. Niiden koskettaminen voi aiheuttaa palovammoja!

- **Älä** koske lämpöelementteihin.
- Heijastinlevy on asetettava asianmukaisesti paikalleen alempien lämpöelementtien alle ennen laitteen käyttöä.
- Ylikuumennettu öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Sen vuoksi uunipeltiä ei pidä täyttää liikaa.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- 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: 12 cm
- Älä aseta laitetta seinäkaapin, tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen.

- Käytön ajaksi laite on asetettava lämmön- ja roiskeiden kestäville alustalle. Älä aseta laitetta kuumalle alustalle, tai tulen tai palovaarallisen höyryn läheisyyteen.

- **Varoitus:** pizzakivialusta on käytön aikana erittäin kuuma, ja jäähtyy hyvin hitaasti, kun laite on sammutettu ja irrotettu verkkovirrasta. Kosketuksen liittyä vakava palovammavaara.

- Anna pizzakivialustan aina jäähtyä kokonaan, ennen kuin poistat sen laitteesta.

- **Varoitus:** älä aseta alumiinifoliota tai mitään sen tyyppistä ritilän ja pizzakivialustan väliin. Aseta pizzakivialusta suoraan ritilälle.

- Älä anna liitäntäjohdon koskea laitteen kuumia osia.

- Älä anna liitäntäjohtimen roikkua laitteesta.

- **Katkaise virta laitteesta aina käytön jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Tee samoin,**

- jos laitteessa on toimintahäiriö
- ennen kuin puhdistat laitteen

- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.

- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusua ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin välttytään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys asiakaspalveluumme.

Lämpötilan säätö

Lämpötila voidaan säätää halutuksi lämpötilan säätimellä.

5-asetoinen kytkin

- Molemmat lämpöelementit ja pyörivä

varras ovat poissa päältä



Ylälämpö



Ylälämpö ja pyörivä varras



Ala- ja ylälämpö



Alalämpö

Lämpöelementit kuumenevat vasta kun ajastin aktivoidaan.

Ajastin

Kypsennysajan voi säätää ajastimen avulla (enintään 60 min.).

Aika asetetaan alle 10 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. Kun koko laite kytketään pois päältä, myös lämpöelementit on sammutettava.

Merkkivalo

Merkkivalo syttyy, kun laite on käynnistetty. Se sammuu kun esiohjelmoitu aika on kulunut tai jos kytkin on käännetty takaisin asentoon 0.

Kuuman ilman konvektio

Kuuman ilman konvektiopuhallin aktivoituu automaattisesti, kun lämpöelementit kytketään päälle.

Pyörivä varras

Pyörivän vartaan kanssa käytetään vain ylälämpötoimintoa.

– Varmista ennen vartaan käyttöä, että uunipelti on kunnolla ohjauskiskoillaan.

- Kun asetat ruoan vartaaseen varmista, että se kosketa ylälämpöelementtiä tai uunipeltiä – varaa riittävä etäisyys.

– Keihästä kypsennettävä ruoka vartaaseen keskikohdastaan. Siten varmistat, että ruoka on riittävän etäällä uunipelistä, uunin sisäosista ja lämpöelementeistä. Kiinnitä ruoka pidikkeillä vartaan keskelle.

– Ulkonevat osat (esim. kananpojan siivet) on syytä kiinnittää hammastikulla, narulla tai muulla sopivalla tavalla. Näin mikään

osa ruoasta ei irtoa kypsentämisen aikana.

- Pyörivän vartaan kiinnittäminen ja irrottaminen:

- Kun ruoka on kunnolla paikoillaan, aseta varras pidikkeeseensä. Varmista, että pidikkeen pykälät sopivat vartaan vastaaviin syvennyksiin.
- Liu'uta vartaan moottoriin yhdistettävä pää moottorin käyttöosaan (katso kuvaa II).
- Aseta toinen pää toisella puolella olevaan pidikkeeseen (katso kuvaa I).
- Suorita edellä kuvatut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä irrottaessasi vartaan.

Keksipelti

Keksipelti soveltuu erinomaisesti keksien paistamiseen. Varmista, että pelti on asetettu rutilälle taitettu reuna ylöspäin (katso kuvaa).

Pizzakivialusta

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

Käynnistys

- Puhdista laite (ks. **Laitteen puhdistus ja hoito**) ja poista kaikki pakkausmateriaali.
- Ennen esikäyttöä anna molempien lämpöelementtien olla päällä kymmenen minuutin ajan. Lämmön tullessa päälle ensimmäistä kertaa laitteesta saattaa erittyä hajuja. Ilmiö on aivan normaali







ja kestää vain lyhyen ajan. Varmista, että huoneessa on tarpeeksi hyvä ilmanvaihto.

Käyttö

- Varmista ennen uunin käyttöä, että heijastinlevy on asetettu asianmukaisesti paikalleen lämpöelementtien alle.
- Esilämmitä kypsennystilaa molemmilla lämpöelementeillä usean minuutin ajan luukun ollessa suljettuna. Aseta lämmönsäädin halutulle tasolle ja valitse sopiva esilämmitys aika ajastimella.
- Aseta kypsennettävä ruoka grillirutilälle. Jos kypsennettävät aineet ovat rasvaisia tai sisältävät nestettä, aseta grillialusta alle keräämään tipat ja roiskeet. Kun käytät varrasta varmista, että uunipelti on asetettu kunnolla johonkin ohjauksiskoista.
- Jos käytät keksipeltiä tai pizzakivipohjaa, ne tulee asettaa suoraan rutilälle.
- Sulje luukku, aseta lämmönsäädin halutulle tasolle ja säädä ajastin sopivalle kypsennysajalle.
- Yläpinnan grillaukseen voit käyttää joko ylä- tai alalämpöä.
- Kytkimen asentoa (ylälämpö/alalämpö) voi muuttaa kypsennyksen aikana.
- Kun säädetty kypsennysaika päättyy, ajastin sammuttaa lämpöelementit automaattisesti.
- Keskeytä kypsennystilapäisesti asettamalla 5-asentoinen kytkin "●"-asentoon. Huomaa kuitenkin, että ajastintoiminto jatkuu keskeytyksen aikana.
- Sammuta laite etuajassa asettamalla ajastin asentoon "0" ja kääntämällä 5-asentoinen kytkin "●"-asentoon.
- Avaa kuuma ovi käytön jälkeen aina kahvasta. Poista uunipelti tarkoitukseen varatulla kahvalla. Poista pyörivä varras samoin vartaan pidikkeellä. Kun poistat uunipeltiä ja tarpeen vaatiessa keksipeltiä, käytä uunikinnasta. Aseta uunipelti aina kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Aseta käytön jälkeen 5-asentoinen kytkin "●"-asentoon ja irrota pistoke pistorasiasta.

Kypsennysajat

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

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

Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia, voimakkaita puhdistusaineita tai spray-tyyppisiä uuninpuhdistusaineita.
 - Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.
 - Uunipelti, uuniritilä, keksipelti, varras ja pidikkeet voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.
 - Tarpeen vaatiessa voidaan heijastinlevy poistaa laitteesta ennen puhdistusta. Varmista, että heijastinlevy asetetaan asianmukaisesti paikalleen puhdistamisen jälkeen.
 - Anna pizzakivialustan jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Pintaan jääneen ruoan voi raapia pois puulastalla. Koska

alustan pinta on huokoinen, on normaalia, että se värjäytyy ollessaan kosketuksessa ruoan kanssa.

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

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Ⓟ Piekarnik z opiekaczem i rożnem

Szanowny Kliencie

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać 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 w tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrob zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw

1. Regulator temperatury
2. Wskaźnik świetlny
3. Pięciopozycyjny przełącznik grzania
4. Czasomierz
5. Przewód zasilający z wtyczką
6. Obracający się rożen
7. Zaczepy na produkty żywnościowe
8. Uchwyt drzwiczek
9. Kamionkowa płyta do pizzy
10. Końcówka rożna, połączona z mechanizmem obrotowym
11. Końcówka rożna (sam pręt bez połączenia)
12. Wgłębienia na widelki do zakładania rożna
13. Kratka grilla
14. Blacha na ciastka
15. Blacha odblaskowa
16. Element grzejny
17. Blacha do pieczenia z uchwytem
18. Widelki do zakładania rożna

Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego główny

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

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia jeśli wyciągano przewód przyłączeniowy z dużą siłą. Nie zawsze można zauważyć uszkodzenia patrząc na urządzenie wyłącznie z zewnątrz. Wobec tego, przed ponownym użyciem, należy całe urządzenie poddać kontroli wykwalifikowanego fachowca.
- Urządzenie wytwarza bardzo wysokie temperatury.



Uwaga: W czasie pracy urządzenia, jego drzwiczki i inne łatwodosiępne części nagrzewają się do wysokich temperatur. Kontakt z nimi grozi poparzeniem!

- Nie dotykać elementów grzejnych.
- Przed przystąpieniem do używania urządzenia należy zamocować blachę odblaskową w odpowiednim miejscu pod dolnym elementem grzejnym.
- Rozgrzany olej może się łatwo zapalić. Dlatego nie należy przepelniać blachy do pieczenia.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje

- doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
 - **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
 - 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: 12 cm
 - 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.
 - **Uwaga:** kamionkowa płyta do pizzy rozgrzewa się do b. wysokich temperatur i stygnie bardzo powoli dopiero po wyłączeniu piekarnika. W przypadku kontaktu istnieje poważne niebezpieczeństwo poparzenia.
 - Przed wyjęciem kamionkowej płyty z urządzenia odczekać aż zupełnie ostygnie.
 - **Uwaga:** nie wkładać folii aluminiowej ani innych podobnych materiałów pomiędzy kratkę grilla a płytę kamionkową. Położyć płytę bezpośrednio na kratkę grilla.
 - 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 oraz:**
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
 - 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.
 - Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
 - Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.
- ### Regulator temperatury
- Gałką regulatora temperatury wybieramy odpowiednią moc grzania.
- ### Pięciopozycyjny przełącznik grzania
- Obydwa elementy grzejne oraz obracający się rożen są wyłączone
 - Górny element
 - Górny element z obracającym się rożnem
 - Górny i dolny element
 - Dolny element
- Elementy grzejne włączają się dopiero po nastawieniu czasomierza.
- ### Czasomierz
- Czas przygotowywania można nastawić przy pomocy czasomierza (maksymalnie 60 min). Aby ustawić czas pracy krótszy niż 10 minut, najpierw przekręcić czasownik na nieco

wyższą pozycję, po czym powoli przekręcić go z powrotem dożądanego ustawienia. Po upływie zaprogramowanego czasu slychać będzie sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się elementów grzejnych. Aby wyłączyć całe urządzenie, elementy grzejne muszą być również wyłączone.

Wskaźnik świetlny

Wskaźnik świetlny zapala się, kiedy urządzenie jest włączone. Gaśnie, kiedy uplynie zaprogramowany czas pracy lub kiedy pokrętko zostanie ustawione w pozycji 0.

Gorący nawiew

Wentylator gorącego nawiewu włącza się automatycznie wraz z włączeniem elementów grzejnych.

Obracający się rozeń

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

- Przed włączeniem rożna zawsze należy sprawdzić, czy blacha do pieczenia jest prawidłowo wsunięta.
- Przy wkładaniu produktów do pieczenia na rozeń upewnić się, czy nie dotykają one górnego elementu grzejnego oraz blachy do pieczenia – zachować odpowiednią odległość.
- Wsunąć produkt na rozeń, upewniając się, że metalowy pręt przechodzi przez jego środek. W ten sposób pieczony produkt pozostanie w odpowiedniej odległości od blachy do pieczenia, ścianek piekarnika oraz elementów grzejnych. Następnie użyć zaczepów, aby produkt znalazł się 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 zahaczać ani nie wypadnie do środka w trakcie pieczenia.
- *Wkładanie i wyjmowanie obracającego się rożna:*

- Po prawidłowym umocowaniu produktu na rozeń, włożyć pręt na widelki do wkładania rożna. Sprawdzić, czy wgłębienia w widelkach pasują do wgłębień w rożnie.
- 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 rozeń, powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Blacha na ciastka

Blacha ta przeznaczona jest do pieczenia ciasteczek. Umieszczać ją w kratce grilla zakrzywioną krawędzią ku górze (patrz rys.).

Płyta kamionkowa na pizzę

- Płytę kamionkową zawsze należy umieszczać na środku kratki grilla przed wsunięciem jej do piekarnika.
- Rozgrzać piekarnik do odpowiedniej temperatury, zgodnie z opisem w punkcie **Pieczenie**.
- W przypadku niektórych pizz, wstępnie upieczonych, wykonanych z lekkiego ciasta, należy odpowiednio skrócić fazę rozgrzewania, aby uniknąć przypalenia dna pizzy.
- Po rozgrzaniu piekarnika otworzyć drzwiczki i za pomocą łopatki umieścić pizzę na środku płyty. Pizza powinna być nieco mniejsza niż płyta, tak aby z każdej strony zostało trochę wolnego miejsca.
- Pizza będzie gotowa, kiedy stopi się wierzchnia warstwa sera, a dno lekko się zarumieni. Używając łopatki wyjąć pizzę i podać.

Uruchomienie urządzenia

- Urządzenie należy wyczyścić według instrukcji **Czyszczenie i konserwacja ogólna**, a także 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. Należy pamiętać o odpowiedniej wentylacji pomieszczenia.

Pieczenie






- Przed przystąpieniem do używania urządzenia konieczne sprawdzić, czy blacha odblaskowa została prawidłowo zamocowana pod elementami grzejnymi.
- Rozgrzewać piekarnik przez parę minut przy zamkniętych drzwiczkach, używając obu elementów grzejnych. Przy pomocy regulatora temperatury nastawić żadaną 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. Przed włączeniem różna zawsze należy sprawdzić, czy blacha do pieczenia jest prawidłowo wsunięta.
- Używając blachy do ciastek lub płyty kamionkowej do pizzy, należy umieszczać je bezpośrednio na kratce grilla.
- Następnie zamknąć drzwiczki piekarnika, nastawić żadaną temperaturę i zaprogramować czas pieczenia.
- Przy opiekaniu z góry lub pieczeniu na różnie używać albo wyłącznie górny element grzejny albo obydwie elementy grzejne: tj. górny i dolny.
- Ustawienie przełącznika (górny element/dolny element) można zmieniać w trakcie pieczenia.
- Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia, czasomierz automatycznie wyłączy elementy grzejne.
- Aby chwilowo przerwać proces pieczenia, nastawić pięciopozycyjny przełącznik grzania na pozycję "●". Należy jednak pamiętać, że podczas przerwy w pieczeniu

czasomierz nadal pracuje.

- Aby wyłączyć urządzenie, nastawić czasomierz na "0" i przekręcić przełącznik na pozycję "●".
- Do otwierania gorących drzwiczek po pieczeniu zawsze używać specjalnego uchwytu. Przy wyjmowaniu blachy do pieczenia, używać uchwytu do blachy. Podobnie przy wyjmowaniu obracającego się różna, używać uchwytu do różna. Do wyjmowania blachy do pieczenia lub blachy do ciastek stosować ściereczkę lub specjalną rękawicę. Blachę należy zawsze kłaść na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Po zakończeniu pracy, ustawić pięciopozycyjny przełącznik grzania na pozycję "●" i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Czas pieczenia/pieczenia na różnie

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

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

Ciasta	150°C 	50-60 minut
--------	---	----------------

Utylizacja



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

Gwarancja

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

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

Czyszczenie i konserwacja ogólna

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, środków ściernych, ani aerozoli do czyszczenia piekarników i kuchenek.
 - Zewnętrzzną obudowę można oczyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
 - Błachę do pieczenia, kratkę grilla, blachę do ciastek, rożen i zaczepy na żywność można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
 - W razie potrzeby przed przystąpieniem do czyszczenia można wyjąć blachę odblaskową. Po zakończeniu czyszczenia należy upewnić się, że została ona z powrotem prawidłowo założona pod elementami grzejnymi.
 - Przed myciem płyty kamionkowej do pizzy odczekać aż zupełnie ostygnie. Wszelkie resztki żywności można zeskrobać drewnianą łopatką. Ponieważ powierzchnia płyty jest porowata, pojawienie się odbarwień w wyniku kontaktu z żywnością jest zjawiskiem normalnym.

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

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, οπωσδήποτε διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

Τα μέρη της συσκευής

1. Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
2. Ενδεικτική λυχνία
3. Διακόπτης 5 θέσεων
4. Χρονοδιακόπτης
5. Ηλεκτρικό καλώδιο με φικ
6. Περιστρεφόμενη σούβλα
7. Βελόνες συγκράτησης φαγητού
8. Λαβή πόρτας
9. Πλάκα πίτας
10. Άκρο σούβλας (σύνδεση σε μονάδα κίνησης)
11. Άκρο σούβλας (αδρανές)
12. Εσοχές για τη διάταξη λαβής σούβλας
13. Σχάρα
14. Ταψί μπισκότων
15. Φύλλο αντανάκλασης
16. Θερμαντικό στοιχείο
17. Ταψί με λαβή
18. Διάταξη λαβής σούβλας

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να

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

- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- Μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία αν έχει χρησιμοποιηθεί υπερβολική δύναμη για να τραβηχτεί το ηλεκτρικό καλώδιο. Η βλάβη δεν μπορεί πάντα να εντοπιστεί από την εξωτερική όψη. Ολόκληρη η συσκευή θα πρέπει επομένως να ελεγχθεί από αρμόδιο τεχνικό πριν χρησιμοποιηθεί πάλι.
- Η συσκευή αυτή λειτουργεί σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.



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

- **Μην** αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή πρέπει να τοποθετήσετε το φύλλο αντανάκλασης στη σωστή θέση κάτω από τα κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- Το υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος μπορεί να αναφλέγονται. Επομένως, μην παραγεμίζετε το ταψί.
- Μην απομακρύνετε όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για

να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.

- 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: 12 εκ.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες

- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από λεκέδες. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, γυμνή φλόγα ή εύφλεκτο ατμό.

- **Προσοχή!** Η πλάκα πίτσας θερμαίνεται υπερβολικά κατά τη χρήση, ενώ θα ψυχθεί πολύ αργά μόνο μετά από την απενεργοποίηση της συσκευής και την αποσύνδεσή της από την κεντρική ηλεκτρική παροχή. Υπάρχει σοβαρός κίνδυνος για εγκαύματα σε περίπτωση επαφής.

- Πάντα να αφήνετε την πλάκα πίτσας να ψύχεται εντελώς πριν τη βγάλετε από τη συσκευή.

- **Προσοχή!** Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλο παρόμοιο υλικό μεταξύ της σχάρας και της πλάκας για πίτσα. Τοποθετήστε την πλάκα απευθείας επάνω στη σχάρα.

- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.

- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.

- **Φροντίζετε πάντα να κλείνετε τη συσκευή, και να βγάλετε το ηλεκτρικό**

καλώδιο από την πρίζα, μετά τη χρήση και επίσης

- σε περίπτωση δυσλειτουργίας της συσκευής, και
- κατά τον καθαρισμό.

- Όταν βγάξετε το φις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φις.

- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.

- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του χειριδίου.

Ρύθμιση θερμοκρασίας

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στο επιθυμητό βαθμό με τη βοήθεια του διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας.

Ρυθμίσεις διακόπτη 5 θέσεων

- Τα δύο θερμοκρασιακά στοιχεία και η περιστρεφόμενη σούβλα είναι σβηστά.

Άνω θέρμανση

Άνω θέρμανση με περιστρεφόμενη σούβλα

Άνω και κάτω θέρμανση

Κάτω θέρμανση

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

Χρονοδιακόπτης

Με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη, μπορείτε να επιλέξετε χρόνο ψησίματος έως 60 λεπτά, το μέγιστο.

Για να ρυθμίσετε χρόνο συντομότερο από 10 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. Για να σβήσετε ολόκληρη τη συσκευή, θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένα και 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 0.

Μεταγωγή θερμού αέρα

Ο ανεμιστήρας μεταγωγής θερμού αέρα ενεργοποιείται αυτόματα κάθε φορά που ανάβουν τα θερμαντικά στοιχεία.

Περιστρεφόμενη σούβλα

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

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, να φροντίζετε πάντα η σχάρα να είναι σωστά τοποθετημένη σε μία από τις ράγες οδήγησης.
- Όταν το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε τοποθετηθεί στη σούβλα, βεβαιωθείτε ότι δεν μπορεί να έρθει σε επαφή με τα άνω θερμαντικά στοιχεία και το ταψί. Εξασφαλίστε επαρκείς αποστάσεις.
- Τρυπήστε με τη σούβλα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε, φροντίζοντας η σούβλα να μη διαπερνά από το κέντρο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι το φαγητό απέχει αρκετά από το ταψί, το εσωτερικό του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία. Τώρα, 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 οι οδοντώσεις της διάταξης λαβής ταιριάζουν στις αντίστοιχες εσοχές στη σούβλα.
 - Ολισθήστε το άκρο της σούβλας με τη σύνδεση μονάδας κίνησης στη μονάδα κίνησης (βλ. Εικόνα II).
 - Τοποθετήστε το αδρανές άκρο 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.

Ταψί μπισκότων

Το ταψί μπισκότων είναι ιδανικό για το ψήσιμο μπισκότων. Βεβαιωθείτε ότι το ταψί είναι τοποθετημένο στη σχάρα με τις γωνίες στο χέιλος να είναι στραμμένες προς τα επάνω (βλ. Εικόνα).

Πλάκα πίτσας

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

από αυτήν.

- Η πίτσα είναι έτοιμη όταν έχει λιώσει το τυρί και είναι ελαφρώς καφέ το κάτω μέρος της ζύμης. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για την αφαίρεση της ζύμης και το σεβρίρισμά της.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Καθαρίστε τη συσκευή (βλ. *Γενικός 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. Φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

Λειτουργία




- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το φύλλο αντανάκλασης έχει τοποθετηθεί στη σωστή θέση κάτω από τα κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- 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. Όταν χρησιμοποιείτε την περιστρεφόμενη σούβλα, να φροντίζετε πάντα το ταψί να είναι σωστά τοποθετημένο στις χαμηλότερες ράγες οδηγησης.
- Αν χρησιμοποιείτε το ταψί μπισκότων ή την πλάκα πίτσας, θα πρέπει να τα τοποθετήσετε απευθείας στη σχάρα.
- 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 διακόψετε προσωρινά τη διαδικασία μαγειρέματος, θέστε το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση «●». Ωστόσο, πρέπει να σημειώσετε ότι ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει κατά τη διακοπή.
- Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή ωριότερα, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στο «0» και θέστε το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση «●».
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε τη ζεστή πόρτα μετά τη λειτουργία. Όταν αφαιρείτε το ταψί, χρησιμοποιήστε τη λαβή ταψιού που παρέχεται. Ομοίως, όταν αφαιρείτε την περιστρεφόμενη σούβλα, πρέπει να χρησιμοποιείτε τη λαβή της σούβλας. Για να αφαιρέσετε το ταψί μπισκότων μαζί με αυτό, αν απαιτείται, χρησιμοποιήστε ένα πανί για το φούρνο. Να τοποθετείτε πάντοτε το ταψί σε επιφάνειες που αντέχουν στη θερμότητα.
- Μετά από τη χρήση, θέστε πάλι το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση «●» και βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.

Χρόνοι ψησίματος

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

Τρόφιμο	Θερμοκρασία / Ρύθμιση	Χρόνος ψησίματος/ μαγειρέματος
Κοτόπουλο (περιστροφόμενη σουβλα)	200°C 	60 λεπτά
Πίτσα (κατεψυγμένη)	200°C 	12-14 λεπτά
Τοστ	175°C 	8-10 λεπτά
Μπαγκέτα (κατεψυγμένη)	180°C 	16-18 λεπτά
Μπισκότα	175°C 	15-17 λεπτά
Κέικ, γλυκά	150°C 	50-60 λεπτά

Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- 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.
 - Μπορείτε να καθαρίσετε το ταψί, τη σχάρα, το ταψί μπισκότων, τη σουβλα και τις βελόνες συγκράτησης με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό ή σε ένα πλυντήριο πιάτων.
 - Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αφαιρέσετε το φύλλο αντανάκλασης πριν από τον καθαρισμό. Μετά τον καθαρισμό, φροντίστε να τοποθετήσετε το φύλλο αντανάκλασης ξανά στη σωστή θέση του κάτω από τα θερμαντικά στοιχεία.
 - Αφήστε την πλάκα πίτσας να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε. Μπορείτε να αφαιρέσετε με ξύσιμο τυχόν υπολείμματα

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

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

Απόρριψη



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

Εγγύηση

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

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия пользователь должен внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации.

Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство

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

Важные указания по технике безопасности

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом

дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении такого повреждения.
- Не включайте прибор, если шнур питания был подвергнут чрезмерному натяжению. В этом случае повреждение не всегда можно обнаружить посредством внешнего осмотра. Поэтому перед повторным включением прибора его должен проверить квалифицированный специалист.
- Это устройство работает при очень высокой температуре.



Будьте осторожны: при работе прибора его дверца и поверхность сильно нагреваются. При прикосновении к горячим частям можно обжечься!

- Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Перед тем как включить электроприбор, убедитесь, что отражатель находится на своем штатном месте под нижними нагревательными элементами.
- Перегретое масло или жир имеет тенденцию к воспламенению. Поэтому не переполняйте противень.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока

- лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Оставьте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
 - **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
 - Необходимо всегда обеспечивать достаточную вентиляцию. Не кладите на аппарат никаких предметов; следите за тем, чтобы аппарат находился на следующем минимальном удалении от стены или от любого другого предмета:
 сбоку: на 12 см;
 сзади: на 12 см;
 сверху: на 12 см.
 - Не устанавливайте устройство и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавеси и другие воспламеняемые материалы.
 - Во время работы устройство должно стоять на жаропрочной поверхности, устойчивой к брызгам и пятнам. Не устанавливайте устройство на горячие поверхности или около них или у открытого пламени или воспламеняющихся паров.
 - **Будьте осторожны!** Плита для пиццы при работе прибора сильно нагревается и после выключения прибора и отсоединения его от сети остывает очень медленно. При любом прикосновении к ней можно получить сильный ожог.
 - Прежде чем снять плиту для пиццы с прибора, дайте ей достаточно остыть.
 - **Внимание!** Не помещайте алюминиевую фольгу или любой другой подобный материал между решеткой-грилем и плитой для пиццы. Кладите плиту прямо на решетку.
 - Следите за тем, чтобы шнур питания не соприкасался с горячей поверхностью

прибора.

- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- **После применения обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, а также:**
 - при любой неполадке и
 - во время чистки.
- Никогда не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из настенной розетки, а только за саму вилку.
- Фирма не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения данной инструкции.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в службу сервисного обслуживания, адрес которой указан в приложении к данной инструкции.

Регулировка температуры

Нужная температура задается при помощи регулятора температуры.

Положения пятипозиционного переключателя

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

Элементы начнут нагреваться только после установки таймера.

Таймер

С помощью таймера можно установить время работы устройства (макс. 60 мин). Чтобы задать время менее 10 минут, сначала установите таймер на более продолжительное время, а затем медленно поворачивайте его назад до установки на нужное время. После истечения установленного времени раздастся звуковой сигнал, означающий, что элементы отключились. Чтобы полностью отключить прибор, следует также отключить и нагревательные элементы.

Индикаторная лампочка

Индикаторная лампочка загорается при включении прибора. Это происходит, как только истекает предварительно установленное время, или если выключатель возвращается в исходное положение 0.

Конвекция горячего воздуха

Вентилятор для конвекции горячего воздуха включается автоматически при включении нагревательных элементов.

Вращающийся вертел

При использовании вращающегося вертела работает только верхний нагрев.

- Перед использованием вращающегося вертела обязательно проверяйте, чтобы противень был правильно вставлен в одну из направляющих.
- При насаживании приготавливаемой пищи на вертел следите за тем, чтобы она не касалась верхних нагревательных элементов или противня, то есть обеспечьте между ними достаточный зазор.
- Насадите пищу таким образом, чтобы вертел проходил по ее середине. Это нужно для того, чтобы пища находилась на достаточном удалении от противня, внутренней поверхности печи и нагревательных элементов. После этого закрепите пищу по центру

вертела при помощи держателей.

- Скрепите выступающие из противня части пищи (например, крылышки цыпленка) зубочисткой, ниткой или чем-то подобным. Теперь они не будут выступать или свешиваться через края противня в процессе готовки.
- *Установка и извлечение вращающегося вертела:*
 - После надежного закрепления пищи, присоедините вертел в ручке. Убедитесь, что выступы на ручке вошли в соответствующие выемки на вертеле.
 - Вставьте концевую часть вертела для присоединения к приводу в отверстие (см. илл. II).
 - Вставьте свободный конец вертела в крепежную скобу на другой стороне (см. илл. I).
 - Чтобы извлечь вращающийся вертел, выполните эти действия в обратном порядке.

Противень для печени

Противень для печени идеально подходит для выпечки печени. Убедитесь, что противень установлен на решетку-гриль бортиками вверх (см. илл.).

Плита для пиццы

- Всегда ставьте плиту для пиццы на середину решетки перед установкой решетки в прибор.
- Разогрейте прибор до требуемой температуры, как описано в разделе *Эксплуатация*.
- При выпечке некоторых видов полуфабрикатной пиццы, приготовленной из очень легкого теста, время разогрева может быть сокращено; это делается для того, чтобы не допустить слишком быстрого поджаривания нижнего слоя теста пиццы.
- После разогрева откройте дверцу печи и поместите пиццу в центр плиты при помощи лопаточки. Пицца должна

быть немного меньше плиты, чтобы вокруг нее оставалось свободное пространство

- Пицца будет готова, как только расплавится ее сырный верх и подрумянится нижняя часть. Чтобы снять и подать пиццу к столу, пользуйтесь лопаточкой.

Включение

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

Эксплуатация







- Перед тем, как включить электроприбор, убедитесь, что отражатель находится на своем штатном месте под нагревательными элементами
- Прогрейте устройство в течение нескольких минут с закрытой дверцей, используя оба элемента. Установите регулятор температуры на требуемую температуру нагрева, а таймер - на нужное время.
- Поместите продукты для готовки на решетку-гриль. При готовке продуктов с большим содержанием жира или влаги, используйте противень, чтобы предотвратить попадание жира или влаги внутрь устройства. При использовании вращающегося вертела обязательно проверяйте, чтобы противень были правильно вставлен в одну из нижних направляющих.
- Если Вы используете противень для печенья или плиту для пиццы, ставьте их прямо на решетку-гриль.
- Закройте дверцу и установите

регулятор температуры на требуемую температуру нагрева, а таймер - на нужное время.

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

Время приготовления

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

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

Общее обслуживание и чистка

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

Так как плита пористая, то ее обесцвечивание при контакте с пищей является нормальным явлением. Если Вы ополаскивали плиту водой во время чистки, убедитесь, что она полностью высохла, прежде чем использовать ее снова. Самую лучшую выпечку можно получить только на совершенно сухой плите.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор отремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

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

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

Kundendienst Ausland

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

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

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

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

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

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

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

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

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

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

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

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

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

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

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

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

Korea

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

Latvia

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

Lebanon

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

Luxembourg

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

Macedonia

Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország

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

Nederland

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

Norway

Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich

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

Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

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

Russian Federation

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

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

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^a
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

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

Serbia

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

Slovak Republic

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

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska

Rakspécialisten HS
Möllerångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

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

Stand: 03.2010

SEVERIN