



BEDIENUNGSANLEITUNG

Back- und Toaster

TO2061



GB	Instructions for Use	Toast and Baking Oven
FR	Mode d'Emploi	Four grille-pain
NL	Gebruiksaanwijzing	Grill/bakoven
ES	Instrucciones de Uso	Horno de Cocción y Tostador
IT	Istruzioni per l'Uso	Fornetto
DK	Brugsanvisning	Toast- og Bageovn
SE	Bruksanvisning	Miniugn
FI	Käyttöohje	Grilli- ja leivinuuni
PL	Instrukcja Obsługi	Piekarnik-toster
GR	Οδηγίες χρήσης	Φουρνάκι
RU	Руководство по Эксплуатации	Ростер

SEVERIN

TASTEFUL TECHNOLOGY

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit	3
2	Technische Daten	10
3	Überblick und Lieferumfang	11
4	Toastofen aufstellen	12
5	Toastofen erstmals in Betrieb nehmen.....	13
6	Speisen im Toastofen zubereiten.....	13
6.1	Zubereitung mit Backblech oder Backrost	14
6.2	Zubereitung mit Drehspieß	16
7	Toastofen reinigen	18
7.1	Nach dem Gebrauch.....	19
7.2	Bei Bedarf: Gehäuse und Bedienleiste reinigen	19
8	Hilfe bei Problemen.....	20
9	Garantie	21
10	Konformität	21

DE

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

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

Ihr SEVERIN-Team

1 Zu Ihrer Sicherheit

Bedienungsanleitung beachten

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie den Toaster benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Falls Sie den Toaster an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Toaster führen.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind außerhalb dieses Kapitels „1“ besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Toaster zu vermeiden:



WARNUNG!

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr der Verletzung oder Lebensgefahr besteht.



VORSICHT!

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr von Sachschäden besteht.



TIPP

Hebt Tipps und andere nützliche Informationen hervor.

Brände

Speisen, insbesondere das darin enthaltene Fett, können brennen. Bei eingeschaltetem Toaster besteht daher grundsätzlich Brandgefahr:

- Verwenden Sie den Toaster niemals in der Nähe von brennbaren Materialien (z. B. Gardinen, Vorhängen).
- Stellen Sie den Toaster niemals auf leicht brennbaren Oberflächen (z. B. Papierservietten) ab. Benutzen Sie den Toaster ausschließlich auf hitzebeständigen Unterlagen.
- Der Toaster darf nicht in einen Schrank aufgestellt, betrieben oder eingebaut werden.
- Stellen Sie den Toaster nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Gasflammen auf (z. B. Herdplatten).
- Legen Sie niemals Gegenstände auf dem Toaster ab.
- Lassen Sie den Toaster während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.

DE

- Das Netzkabel darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Öle und Fette sind leicht zu entzünden. Achten Sie darauf, dass kein Fett auf die heißen Heizelemente tropft (z. B. durch ein überfülltes Backblech).
- Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände im Toaster.
- Bereiten Sie keine Speisen mit hochprozentigen alkoholischen Getränken im Toaster zu. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden.
- Betreiben Sie den Toaster niemals ohne Krümelblech.
- Bereiten Sie niemals Speisen auf dem Krümelblech zu.
- Sollte es dennoch zum Brand kommen, löschen Sie diesen durch Ersticken der Flammen. Ziehen Sie den Netzstecker. Verwenden Sie keinesfalls Wasser!

DE

Gefahren für bestimmte Personen

Für bestimmte Personengruppen besteht erhöhte Verletzungsgefahr:

- Der Toaster kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt werden. Voraussetzung hierfür ist, dass sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Toasters unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Toaster spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, vom Toaster und seinem Netzkabel fern.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickengefahr.

- Personen mit Sensibilitätsstörung, insbesondere verminderter Empfindlichkeit für Temperaturunterschiede, müssen beim Einsatz dieses Gerätes ungleich vorsichtiger sein.

Sachgemäßer Einsatz

Der Toaster dient ausschließlich zum Erwärmen/ Warmhalten von Speisen. Als Einsätze für den Toaster dürfen nur die Originalteile (Backblech, Backrost, Drehspieß, Pizzastein) verwendet werden.

Der Toaster ist dazu bestimmt, im Haushalt oder in ähnlichen Anwendungsfällen verwendet zu werden, z. B.

- von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- in Frühstückspensionen

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

DE

Unsachgemäßer Einsatz

- Benutzen Sie den Toaster nicht zum Garen von Speisen, die die Heizelemente oder die Garraumwände berühren.
- Der Toaster ist nicht dafür bestimmt, mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem (Fernbedienung) betrieben zu werden.
- Der Toaster ist nicht dazu bestimmt, Kleidungsstücke, Gebrauchsgegenstände oder Ähnliches zu trocknen.
- Betreiben Sie den Toaster nur, wenn das Krümelblech unter den Heizelementen liegt.
- Verwenden Sie den Toaster nicht zum Erwärmen von Lebensmitteln in verschlossenen Konservendosen.
- Achten Sie bei stark quellenden Lebensmitteln (z. B. Hefeteig) auf ausreichenden Abstand zu den Heizelementen (siehe auch „4 Aufstellen“).
- Das Gerät darf nicht als Heizung verwendet werden.

DE

Strom

Da der Toaster mit elektrischem Strom betrieben wird, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages. Beachten Sie unbedingt die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Schließen Sie den Toaster nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an (Absicherung mindestens 10 A).
- Betreiben Sie den Toaster nur, wenn die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird und dass das Netzkabel und der Toaster nicht mit Hitzequellen (z. B. Kochplatten, Gasflammen) in Berührung kommen.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen, ziehen Sie immer direkt am Netzstecker. Tragen Sie den Toaster nicht am Netzkabel.

- Tauchen Sie den Toaster niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, reinigen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser und stellen Sie ihn nicht in die Geschirrspülmaschine. Backblech, Backrost, Drehspieß und die dazugehörigen Griffe dürfen jedoch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zum Reinigen des Toasters.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.
- Betreiben Sie den Toaster nicht im Freien.
- Versuchen Sie niemals, Lebensmittel mit metallischen Gegenständen aus dem Inneren des Toasters zu entfernen. Ziehen Sie den Netzstecker und verwenden Sie stumpfe Hilfsmittel aus Holz.
- Auch bei ausgeschaltetem Toaster liegt im Inneren des Toasters Spannung an, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie im Gefahrenfall oder im Falle eines Defektes unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie aus diesem Grund die Steckdose, in der der Netzstecker des Toasters steckt, jederzeit leicht zugänglich.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Toaster reinigen oder pflegen.
- Schrauben Sie den Toaster niemals auf und nehmen Sie keine technischen Veränderungen vor.

Heiße Flächen und heißes Fett

Bei eingeschaltetem Toaster und unmittelbar nach dem Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Außerdem besteht Verbrennungsgefahr an heißen Speisen:

- Berühren Sie niemals die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente.
- Greifen Sie niemals in den eingeschalteten Toaster. Benutzen Sie zum Entnehmen von Lebensmitteln aus dem Ofen die beigefügten Griffe für Backblech, Backrost und Drehspieß. Falls erforderlich, verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Berühren Sie niemals die Außenwände des eingeschalteten Toasters.
- Fassen Sie den eingeschalteten Toaster nur am Türgriff oder an der Bedienleiste an.
- Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig. Es kann heißer Dampf entweichen.

- Gießen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den heißen Garraum. Es entsteht heißer Wasserdampf!
- Transportieren oder verschieben Sie den Toaster nicht, solange er eingeschaltet ist.
- Fassen Sie unmittelbar nach dem Betrieb nicht die Metalloberflächen und die Heizelemente an.
- Warten Sie nach dem Betrieb mindestens 30 Minuten, bevor Sie das Krümelblech entnehmen. Fett ist noch sehr lange sehr heiß! Mit heißem Fett sollte zu keiner Zeit hantiert werden!

Mangelnde Hygiene

Durch mangelnde Hygiene können sich Keime im Toaster bilden:

- Leeren und reinigen Sie das Krümelblech regelmäßig.
- Lassen Sie keine Lebensmittel im Toaster, wenn Sie ihn nicht benutzen.

Die Verwendung falscher Reinigungsmittel birgt Gesundheitsrisiken:

- Verwenden Sie nur lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Gefahren für den Toaster

Durch falsche Handhabung des Toasters können Schäden entstehen:

- Stellen Sie den Toaster auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stellen Sie den Toaster nicht auf eine heiße Oberfläche oder in der Nähe von starken Hitzequellen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungsmittel und -utensilien zur Reinigung Ihres Toasters.
- Bevor Sie den Toaster verstauen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Toaster vollständig abkühlen.

DE




Bei defektem Toaster

Ein defekter Toaster kann zu Sachschäden und Verletzungen führen:

- Prüfen Sie den Toaster vor jeder Benutzung auf Schäden. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Händler, von dem Sie den Toaster erworben haben.
- Betreiben Sie niemals einen defekten Toaster. Betreiben Sie niemals einen Toaster, der heruntergefallen ist.
- Wenn das Netzkabel des Toasters beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der Toaster enthält keinerlei Teile, die Sie selbst reparieren können. Reparaturen dürfen ausschließlich durch den SEVERIN-Service vorgenommen werden.

DE

2 Technische Daten

Geräteart, Gerätetyp	Toaster, TO2061
Spannung	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistung/Energieverbrauch	ca. 1.500 W
Abmessungen (B x H x T)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Gewicht	5,87 kg
5-Stufen-Schalter	
<input type="checkbox"/> AUS	
<input type="checkbox"/> Oberhitze	
<input type="checkbox"/> Oberhitze mit Drehspieß	
<input type="checkbox"/> Ober- und Unterhitze	
<input type="checkbox"/> Unterhitze	
einstellbare Betriebsdauer	01:00 – 60:00 Min.
einstellbare Temperatur	100 – 230 °C
Kennzeichnung	
	VORSICHT! Heiße Oberfläche! Gerät und Geräteteile abkühlen lassen.
	Nicht im Hausmüll entsorgen!
	Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

3 Überblick und Lieferumfang Der Toaster auf einen Blick

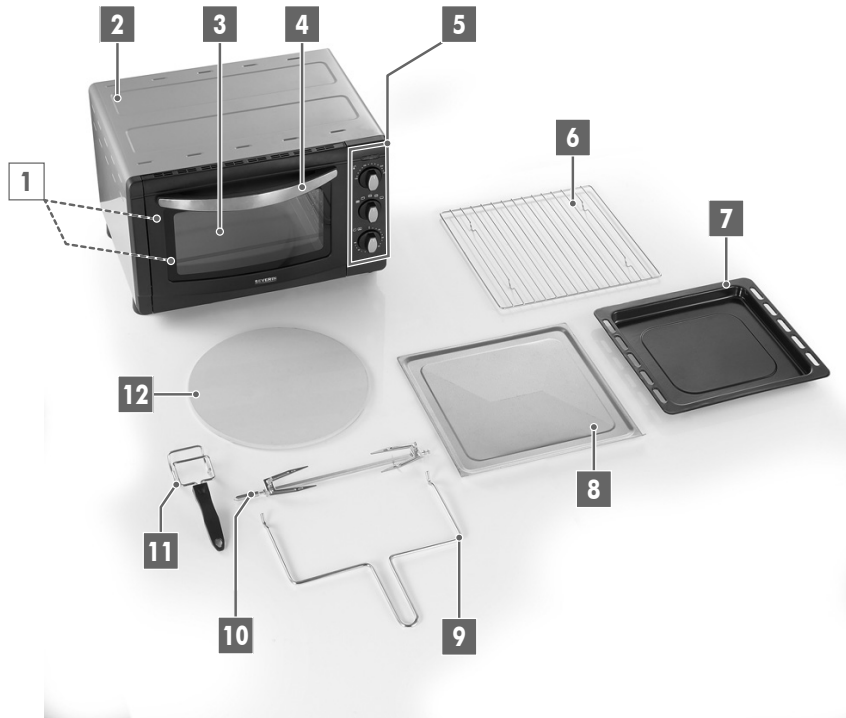


Abb. 1: Toaster und Zubehörteile im Überblick

Pos.	Bezeichnung/Funktion
1	verdeckt: <ul style="list-style-type: none"> • 2 obere Heizelemente • 2 untere Heizelemente
2	Toaster
3	Ofentür
4	Türgriff
5	Bedienleiste (siehe S. 12)
6	Backrost
7	Backblech
8	Krümelblech
9	Drehspießgriff
10	Drehspieß mit Befestigungsklammern
11	Griff für Backrost und Backblech
12	Pizzastein

Die Bedienleiste im Detail

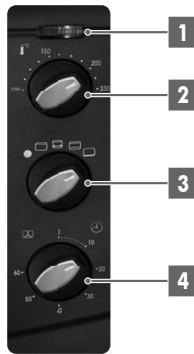


Abb. 2: Bedienleiste im Detail

Pos.	Bezeichnung/Funktion
1	Kontrollleuchte (leuchtet, solange der Toaster eingeschaltet ist)
2	Temperaturregler (100 – 230 °C)
3	5-Stufen-Schalter <ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> AUS • <input type="checkbox"/> Oberhitze • <input type="checkbox"/> Oberhitze mit Drehspieß • <input type="checkbox"/> Ober- und Unterhitze • <input type="checkbox"/> Unterhitze
4	Timer (01:00 – 60:00 min)

4 Toaster aufstellen



WARNUNG!

Brandgefahr! Die vom Toaster ausgehende Wärmestrahlung kann brennbare Gegenstände entzünden.

- Der Toaster darf nicht in einen Schrank aufgestellt, betrieben oder eingebaut werden.
- Die Montage des Toasters direkt unter einem Schrank oder einer Platte ist nicht erlaubt.
- Halten Sie zu allen Seiten einen Mindestabstand zu Geräten, Überständen, Decken und Gegenständen ein.

Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Wählen Sie deshalb einen Aufstellort, der folgende Bedingungen erfüllt:

- in der Nähe einer Schutzkontaktsteckdose (Absicherung mind. 10 A)
- waagrecht und erschütterungsfrei
- hitzebeständig
- fern von beheizten oder brennbaren Flächen, Gegenständen (> 1 m)

Zudem müssen zu Wänden und anderen Gegenständen folgende Abstände eingehalten werden:

- seitlich: 12 cm
- hinten: 12 cm
- oben: 30 cm

5 Toastofen erstmals in Betrieb nehmen

Bevor Sie den Toastofen das erste Mal zum Garen von Speisen benutzen können, müssen Sie ihn einmalig ohne Gargut betreiben. Dadurch werden etwaige Gerüche beseitigt.


1. Stellen Sie den Toastofen wie unter „4 Aufstellen“ beschrieben auf.



WARNUNG!

Brandgefahr! Verpackungsreste oder eventuelle Einlagen können sich entzünden.

- Entfernen Sie vor dem Betrieb sämtliche Verpackungsreste. Achten Sie auch auf Einlagen im Garraum des Toastofens.


2. Stecken Sie den Netzstecker in die Schutzkontaktsteckdose.
 3. Stellen Sie die Temperatur am Temperaturregler auf 200 °C ein.
 4. Drehen Sie den 5-Stufen-Schalter in Stellung „“ (Ober- und Unterhitze).
 5. Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten ein.
 - ➔ Der Toastofen beginnt zu heizen.
 - ➔ Die Umluftfunktion startet automatisch.
 - ➔ Es ist ein leises Ticken des Timers zu hören.
- TIPP:**
Bei den ersten Heizvorgängen kann ein leichter Geruch entstehen. Dieser Geruch ist unbedenklich und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
6. Warten Sie, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und ein Signalton ertönt.
 - ➔ Die Heizelemente werden automatisch ausgeschaltet.

6 Speisen im Toastofen zubereiten







WARNUNG!

Brandgefahr! Speisereste im Garraum, insbesondere solche von fetthaltigen Speisen, können beim Garen sehr heiß werden und verbrennen.

- Stellen Sie sicher, dass der Garraum des Toastofens, insbesondere die Heizelemente, sowie die Zubehörteile frei von Speiseresten sind.
- Reinigen Sie verschmutzte Teile ggf. gemäß „7 Toastofen reinigen“.
- Schalten Sie bei Rauchentwicklung den Toastofen umgehend aus: Dazu den 5-Stufen-Schalter in Stellung „“ (AUS) drehen.

Zum Garen von Speisen stehen Ihnen 4 verschiedene Heizstufen zur Verfügung:





-  Oberhitze (nur die 2 oberen Heizelemente heizen)
-  Oberhitze mit Drehspieß (nur die 2 oberen Heizelemente heizen, der Drehspießantrieb ist in Betrieb)
-  Ober- und Unterhitze (alle Heizelemente heizen)
-  Unterhitze (nur die 2 unteren Heizelemente heizen)



TIPP:

Heizstufe auswählen!

Die Wahl der passenden Heizstufe ist in erster Linie von der Beschaffenheit des Garguts abhängig. Die nachfolgend angegebenen Garzeiten sind daher Richtwerte. Beachten Sie stets die Zubereitungsempfehlungen des Herstellers.

Speise	Temperatur/Heizstufe	Garzeit
Hähnchen (Drehspieß)	180 °C 	60 Min.
Pizza (tiefgekühlt)	200 °C 	9 – 10 Min.
Toast Hawaii	220 °C 	10 – 14 Min.
Baguette (tiefgekühlt)	200 °C 	14 – 15 Min.

6.1 Zubereitung mit Backblech oder Backrost


1. Stellen Sie sicher, dass das Krümelblech unterhalb der beiden unteren Heizelemente liegt.
2. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose eingesteckt ist.
3. Stellen Sie die erforderliche Temperatur am Temperaturregler ein.



TIPP:

Toastofen vorheizen!

Je nach Rezept kann es erforderlich sein, den Toastofen vor der Zubereitung von Speisen vorzuheizen. Sollte dies in der Zubereitungsempfehlung ausdrücklich verboten sein, so überspringen Sie die Schritte 4 bis 6.

4. Stellen Sie die Heizstufe auf Ober-/Unterhitze .
5. Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten ein.

- ➔ Der Toastofen beginnt zu heizen.
 - ➔ Die Umluftfunktion startet automatisch.
 - ➔ Es ist ein leises Ticken des Timers zu hören.
6. Warten Sie, bis die eingestellte Timer-Zeit abgelaufen ist und ein Signalton ertönt.
 - ➔ Der Toastofen ist vorgeheizt.
 7. Bestücken Sie das Backblech oder den Backrost.



TIPP:

Verwenden Sie bei fetthaltigen oder feuchten Speisen ausschließlich das Backblech, damit Fett und Flüssigkeiten nicht in den Garraum tropfen.



TIPP:

Verwenden Sie für die Zubereitung von Pizza den Pizzastein, um ein optimales Backergebnis zu erreichen.

- Legen Sie dazu den Pizzastein samt Pizza mittig auf den Backrost.
- Achten Sie darauf, dass der Pizzastein nicht vollständig mit Teig belegt ist, um zu verhindern, dass Fett und Käse in den Garraum tropfen.

8. Schieben Sie das Backblech bzw. den Backrost in eines der Einschubfächer des Toastofens und schließen Sie die Ofentür.



TIPP:

Sie können auch 2 Gerichte zur selben Zeit zubereiten, indem Sie Backblech und Backrost in verschiedene Einschubfächer schieben. Beachten Sie dabei, dass sich die Garzeit evtl. verlängert.

9. Stellen Sie die erforderliche Heizstufe ein.
10. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
 - ➔ Der Toaster beginnt zu heizen.
 - ➔ Die Umluftfunktion startet automatisch.
 - ➔ Es ist ein leises Ticken vom Timer zu hören.
11. Während des Garvorgangs:
Überprüfen Sie mit einem Blick durch die Scheibe der Ofentür den Bräunungsgrad der Speisen. Wenn Sie vor Ablauf der Timer-Zeit mit dem Bräunungsgrad zufrieden sind, drehen Sie den 5-Stufen-Schalter in Stellung „☐“ (AUS).
12. Warten Sie anderenfalls, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und ein Signalton ertönt.
 - ➔ Der Garvorgang ist beendet.
 - ➔ Die Heizelemente werden automatisch ausgeschaltet.

Speisen servieren




WARNUNG!

Verbrennungsgefahr! Der Toaster sowie das Backblech bzw. der Backrost sind nach dem Betrieb sehr heiß.

- Öffnen Sie die Ofentür nur mithilfe des Türgriffs. Halten Sie dabei Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich fern. Es könnte heißer Dampf entweichen.
- Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen ausschließlich den mitgelieferten Griff für Backblech und Backrost.
- Berühren Sie beim Entnehmen der Speisen nicht den Garraum.
- Falls erforderlich, verwenden Sie Topfhandschuhe.

DE

1. Öffnen Sie langsam die Ofentür.

2.  Schieben Sie die untere Griffhalterung bis zum Anschlag mittig unter das Backblech bzw. den Backrost. Die obere und untere Griffhalterung umfassen nun das Backblech bzw. den Backrost und nehmen diese sicher auf.

3. Entnehmen Sie das Backblech bzw. den Backrost vorsichtig mithilfe des Griffs.
4. Stellen Sie das Backblech bzw. den Backrost auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

**WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr! Die Speisen sind direkt nach dem Garvorgang sehr heiß!

- Fassen Sie die Speisen nicht mit bloßen Händen an.
- Lassen Sie die Speisen vor dem Servieren ggf. abkühlen.

5. Entnehmen Sie die Speisen vom Backblech bzw. Backrost. Verfeinern Sie sie je nach Rezept vor dem Servieren.
6. Ziehen Sie nach dem Ende der Speisenzubereitung den Netzstecker aus der Steckdose.
7. Wenn am selben Tag kein weiterer Betrieb des Toastofens mehr vorgesehen ist:
 - Warten Sie mindestens 30 Minuten, bis der Toastofen auf Umgebungstemperatur abgekühlt ist.
 - Reinigen Sie die Gerätekomponenten (siehe „7 Toastofen reinigen“ auf Seite 18).

DE

6.2 Zubereitung mit Drehspeiß

Bei der Verwendung des Drehspeißes wird nur mit Oberhitze gegart, da Fett vom Gargut auf die unteren Heizelemente tropfen könnte. Der Antrieb sorgt dabei für eine gleichmäßige Drehung des Drehspeißes samt Gargut.

**WARNUNG!**

Brandgefahr! Fettiges Gargut kann sich entzünden, wenn es die Heizelemente berührt!

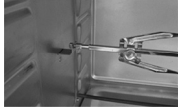
- Achten Sie bei der Auswahl des Garguts darauf, dass es nicht zu groß für den Garraum ist. Es darf die oberen und unteren Heizelemente nicht berühren.
- Fixieren Sie abstehende Teile des Garguts (z. B. Flügel beim Hähnchen) mit einem Faden oder Zahnstocher, damit diese nicht die Heizelemente berühren.

1. Stellen Sie sicher, dass das Krümelblech unterhalb der beiden unteren Heizelemente liegt.
2. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose eingesteckt ist.
3. Durchstechen Sie das Gargut in der Mitte, sodass es einen gleichmäßigen Abstand zu den Garraumwänden und den Heizelementen hat.
4. Befestigen Sie das Gargut mithilfe der Befestigungsklammern in der Mitte des Drehspeißes.

5. Setzen Sie den Drehspieß in die dafür vorgesehenen Halterungen im Toaster ein:



Führen Sie erst die Antriebsseite des Drehspießes in den Antrieb auf der rechten Seite im Garraum des Toasters ein.



Legen Sie dann die Lagerseite des Drehspießes in die Halterung auf der linken Seite im Garraum des Toasters ein.

6. Schließen Sie die Ofentür.
7. Stellen Sie die erforderliche Temperatur am Temperaturregler ein.
8. Drehen Sie den 5-Stufen-Schalter in Stellung „☀️“ (Oberhitze mit Drehspieß).
9. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
- ➡ Die oberen Heizelemente werden eingeschaltet.
 - ➡ Die Umluftfunktion startet automatisch.
 - ➡ Der Grillspieß beginnt, sich zu drehen.
 - ➡ Es ist ein leises Ticken vom Timer zu hören.
10. Während des Garvorgangs:
Überprüfen Sie mit einem Blick durch die Scheibe der Ofentür den Bräunungsgrad der Speisen. Wenn Sie vor Ablauf der Timer-Zeit mit dem Bräunungsgrad zufrieden sind, drehen Sie den 5-Stufen-Schalter in Stellung „☐“ (AUS).
11. Warten Sie anderenfalls, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und ein Signalton ertönt.
- ➡ Die Heizelemente werden automatisch ausgeschaltet.
 - ➡ Der Drehspieß hört auf, sich zu drehen.

Speisen servieren



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr! Der Toaster sowie der Drehspieß sind nach dem Betrieb sehr heiß.

- Öffnen Sie die Tür nur mithilfe des Türgriffs.
- Verwenden Sie zur Entnahme des Drehspießes ausschließlich den mitgelieferten Drehspießgriff.
- Berühren Sie bei der Entnahme nicht den Garraum.
- Falls erforderlich, verwenden Sie Topfhandschuhe.

12. Öffnen Sie die Ofentür.
13. Schieben Sie den Drehspießgriff langsam unter den Drehspieß. Achten Sie darauf, dass die beiden Drehspießaufnehmer unter die dafür vorgesehenen Aussparungen am Drehspieß greifen.
14. Entnehmen Sie den Drehspieß vorsichtig mithilfe des Drehspießgriffs wie folgt:
- Heben Sie den Drehspieß erst aus der Halterung auf der linken Seite im Garraum des Toasters.
 - Führen Sie dann die Antriebsaufnahme des Drehspießes aus dem Antrieb.
15. Legen Sie den Drehspieß samt Gargut auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

**WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr! Das Gargut am Drehspieß ist direkt nach dem Garvorgang sehr heiß!

- Fassen Sie das Gargut nicht mit bloßen Händen an.
- Verwenden Sie Besteck, um das Gargut vom Drehspieß zu lösen.
- Lassen Sie die Speisen vor dem Servieren ggf. abkühlen.


16. Lösen Sie das Gargut vom Drehspieß. Verfeinern Sie es je nach Rezept vor dem Servieren.
17. Ziehen Sie nach dem Ende der Speisenzubereitung den Netzstecker aus der Steckdose.
18. Wenn am selben Tag kein weiterer Betrieb des Geräts mehr vorgesehen ist:
- Warten Sie mindestens 30 Minuten, bis der Toaster auf Umgebungstemperatur abgekühlt ist.
 - Reinigen Sie die Gerätekomponenten (siehe „7 Toaster reinigen“ auf Seite 18).

DE

7 Toaster reinigen

**WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr!

- Vor allen Reinigungsarbeiten: Schalten Sie den Toaster AUS „“, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Toaster und seine Komponenten vollständig abkühlen (mindestens 30 Minuten).

**WARNUNG!**

Verletzungsgefahr und Beschädigung des Toasters!

- Tauchen Sie den Toaster niemals in Wasser!
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zum Reinigen des Toasters.

**WARNUNG!**

Gesundheitsrisiken durch falsche Reiniger!

- Verwenden Sie nur lebensmitteleugliche Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

**VORSICHT!**

Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel oder -utensilien, die Oberflächen verkratzen.

7.1 Nach dem Gebrauch

Reinigen Sie den Toaster und alle benutzten Komponenten nach jedem Gebrauch:



WARNUNG!

Brandgefahr! Speisereste im Garraum, insbesondere an den Heizelementen, können beim nächsten Betrieb des Toasters sehr heiß werden und brennen.

- Halten Sie den Garraum und die Heizelemente stets sauber.

1. Entfernen Sie an den Garraumwänden bzw. Heizelementen haftende Speisereste sowie übergelaufene Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch. Eingebraunte Spritzer von Speisen können Sie zunächst mit Wasser einweichen, um sie anschließend leichter entfernen zu können.
2. Reinigen Sie ggf. Backrost, Backblech und Drehspieß wie folgt:
 - Entfernen Sie zunächst Speisereste mit einem feuchten Tuch.
 - Reinigen Sie die Komponenten mit einem milden Spülmittel unter fließend Wasser oder in der Spülmaschine.
3. Reinigen Sie den Pizzastein nach jeder Verwendung.



VORSICHT!

Der Pizzastein ist nicht spülmaschinenfest. Reinigen Sie den Pizzastein nur von Hand.

- Befreien Sie den Pizzastein zunächst mit einem trockenen Tuch von Fett- und groben Speiseresten.
- Wischen Sie den Pizzastein mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Spülmittel ab.
- Legen Sie den Pizzastein zum Trocknen an einen trockenen, gut belüfteten Ort.

4. Reinigen Sie das Krümelblech
 - Entnehmen Sie das Krümelblech aus dem Toaster.
 - Entfernen Sie zunächst Fettreste mit einem trockenen Tuch.
 - Reinigen Sie das Krümelblech mit einem milden Spülmittel unter fließend Wasser oder in der Spülmaschine.
5. Reinigen Sie die innere Scheibe der Ofentür mit einem feuchten Tuch.
6. Trocknen Sie alle gereinigten Komponenten sowie den Toaster mit einem Geschirrtuch gründlich ab.

7.2 Bei Bedarf: Gehäuse und Bedienleiste reinigen

1. Reinigen Sie das Gehäuse des Toasters inkl. Bedienleiste mit einem leicht angefeuchteten, fusselfreien Tuch.
2. Sollte dies nicht ausreichen, geben Sie auf das leicht angefeuchtete Tuch zusätzlich noch ein wenig mildes Spülmittel.
3. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

DE

8 Hilfe bei Problemen

Probleme selbst beheben



WARNUNG!
Verletzungsgefahr! Der Toaster enthält keinerlei Teile, die Sie selbst reparieren können.

- Benutzen Sie niemals einen defekten Toaster!
- Reparieren Sie den Toaster niemals selbst!
Wenden Sie sich bei einem Defekt an unseren Service.

DE

Bevor Sie den Toaster einsenden oder unseren Service kontaktieren, prüfen Sie anhand nachfolgender Tabelle, ob Sie das Problem selbst beseitigen können.

Problem	Ursache	Abhilfe
Der Toaster lässt sich nicht einschalten.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt/ das Gerät hat keinen Strom.	Stecken Sie den Netzstecker ein.
Während des Betriebs kommt es zu Rauchbildung.	Fett ist auf die Heizelemente getropft.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Toaster aus. • Lassen Sie den Toaster vollständig auskühlen. • Reinigen Sie die Heizelemente.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Speisen werden zu dunkel.	Die eingestellte Garzeit ist zu lang/ Temperatur ist zu hoch.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Toaster aus. • Entsorgen Sie verbrannte Speisen. • Wählen Sie beim nächsten Garvorgang eine kürzere Garzeit/ geringere Temperatur.
Die Speisen sind nach Ablauf der Timer-Zeit noch nicht gar.	Timer-Zeit ist zu kurz.	Timer-Zeit beim nächsten Garvorgang verlängern.
	Temperatur ist zu gering.	Temperatur beim nächsten Garvorgang erhöhen.



TIPP:

- Wenn Sie das Problem nicht mithilfe der Tabelle beheben konnten, wenden Sie sich an unseren Service.
- Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Toaster benötigen, besuchen Sie unseren Onlineshop unter der Rubrik „Service/ Ersatzteilshop“ auf unserer Website www.severin.de.

Zubehör und Ersatzteile

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

Toastofen entsorgen



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt von Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwendet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler erteilen Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

9 Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt.

Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an Ihren Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen.

Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

DE

10 Konformität

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für seine CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Table of contents

1	For your safety	23
2	Technical specifications	30
3	Overview and parts included.....	31
4	Setting up the oven.....	32
5	Using the oven for the first time	33
6	Preparing food in the oven.....	33
6.1	Using the baking tray or rack	34
6.2	Using the rotary spit	36
7	Cleaning the oven.....	38
7.1	After use.....	39
7.2	Cleaning the housing and control panel (as required).....	39
8	Trouble-shooting	40
9	Guarantee	41
10	Conformity.....	41

GB

Dear Customer,

We wish you much pleasure and satisfaction with this SEVERIN quality product, and thank you for your confidence.

For over 120 years, the SEVERIN brand name has been synonymous with consistency, German quality and developmental strength. Each unit has been produced with great care and tested extensively.

With proverbial 'Sauerland' thoroughness, precision and honesty, the family-owned business - based in Sundern, Germany - has drawn customers worldwide with innovative products since the company was established in 1892.

With its eight product groups - coffee, breakfast, kitchen, BBQ, household, floor-care, personal care and cooling & freezing - SEVERIN offers more than 250 products, a truly comprehensive range of small electrical appliances, with the right product for every occasion.

Get to know the wide SEVERIN product range, and visit us at www.severin.de or www.severin.com.

Your SEVERIN team

1 For your safety

Always follow the Instructions for Use

Please read the instructions carefully before using the toast oven, and keep them in a safe place.

If the oven is handed over to a third party, these instructions should accompany it.

Failure to comply with the instructions could result in serious personal injury or damage to the oven.

Important safety information beyond the contents of Chapter 1 is prominently marked, as below, and should be followed at all times in order to prevent accidents and damage to the oven:



WARNING!

Denotes information that must be followed in order to avoid serious personal injury or death.



CAUTION!

Indicates information which must be followed in order to prevent damage to the appliance.



HINT

Presents hints and other useful information.

Fire danger

Food, and specifically the fat it contains, may catch fire. There is, as a matter of principle, always a risk of fire while the appliance is switched on:

- Ensure that the appliance is not positioned or operated near inflammable materials (eg curtains, drapes).
- Do not place the oven on any easily combustible surface (eg paper towels). It must only be operated on heat-resistant surfaces.
- The oven must not be installed or operated inside a cupboard.
- Do not operate the oven on hot surfaces or near any heat sources (eg hot-plates, gas flames).
- Do not position any objects on top of the oven.
- Do not leave the oven unattended while it is in use.
- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.

- Overheated oil or fat may ignite. Do not allow any oil or fat dripping down onto the hot heating elements (eg if the baking tray is too full).
- Never store any inflammable objects inside the toast oven.
- Do not attempt to prepare any food containing 100% proof alcohol in the oven. Alcohol vapours are likely to ignite in the oven interior.
- Never operate the oven without the crumb tray installed.
- Never attempt to cook food on the crumb tray.
- Should a fire nevertheless occur, extinguish it by smothering the flames. Disconnect the appliance from the mains. **Caution:** Do not use water under any circumstances.

GB

Danger to certain categories of persons

There is an increased risk of injury for certain categories of persons:

- The oven may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given instruction or are supervised in using the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging material well away from children – it is a potential source of danger, e.g. of suffocation.

- Persons with sensitivity disorders, especially those with reduced sensitivity to differences in temperature, must definitely exercise increased caution when using the appliance.

Proper use

The oven must only be used for cooking, heating or re-heating food. Only the original accessory parts (baking tray, baking rack, rotary spit, pizza stone) may be fitted inside the appliance.

The oven is intended for domestic or similar applications, such as

- by staff members in shops, offices and other similar working environments,
- by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
- in agricultural working environments,
- in bed-and breakfast type environments.

Any other use must be considered improper and may lead to personal injuries or material damage.

GB

Improper use

- Do not use the oven to cook food which is likely to touch the heating elements or the inside of the oven.
- The oven is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The oven is not intended for drying clothing or any other type of object or utensil.
- The oven must only be operated with the crumb tray properly installed below the heating elements.
- Do not use the oven to heat up food still sealed in tins.
- When processing food that is likely to expand (eg yeast dough), ensure sufficient distance from the heating elements (see also Chapter 4 '*Setting up the oven*').
- The appliance must not be used as an electric heater.

GB

Electricity

The oven is powered by electricity, and there is always a risk of an electric shock. The following precautions are therefore to be taken:

- The oven must only be connected to an earthed safety socket installed in accordance with the regulations (minimum fuse protection 10 A).
- The oven must only be connected to the mains if the voltage marked on the rating label corresponds to the supply voltage.
- Do not kink or pinch the power cord. Keep both the cord and the oven itself well away from heat sources (eg hot-plates, gas flames).
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not carry the oven by its power cord.
- Do not immerse the oven in water or any other liquid, do not clean it under running water and do not put it in a dishwasher. The baking tray, baking rack, rotary spit and the handles, however, are dishwasher-safe once detached.

- Do not use a steam cleaner for cleaning the oven.
 - Do not touch the plug with wet hands.
 - Do not operate the oven outdoors.
 - Do not use any metallic objects when trying to remove food from inside the oven. Always disconnect the unit from the mains first, and then use a blunt, wooden tool.
 - As long as it is connected to the mains, a current is present inside the oven, even if it is switched off.
 - Always remove the plug from the wall socket after use.
 - In the case of an emergency or malfunction, disconnect the appliance from the mains immediately. Ensure, therefore, that the plug the oven is connected to is accessible and can be removed from the wall socket at any time.
 - Always remove the plug from the wall socket before any cleaning or maintenance work is carried out.
- Do not attempt to open or dismantle the oven, and do not attempt to make any technical modification.

Hot surfaces and hot fat

With the oven switched on, and also after use, the temperature of accessible surfaces can be extremely high. There is also a danger of burns from hot food:

- Do not touch the hot interior surfaces or the heating elements under any circumstances.
- Never put your hand inside the oven when it is switched on. Always use the handles provided for the baking tray, rack and rotary spit to take out the food. If necessary, use oven gloves.
- Never touch the exterior surfaces of the oven when it is in use.
- With the oven switched on, only touch the door handle or the control panel.
- Be careful when opening the door as hot steam may escape.
- **Caution:** Never pour water or any other type of liquid into the hot interior, as this will result in hot water vapour forming.
- Do not carry or move the oven during use.

- Do not touch any metal surfaces or the heating elements immediately after use.
- After use, wait at least 30 minutes before removing the crumb tray. **Caution:** Fat remains hot for a very long time, and should not really be handled at any time until it has cooled down.

Lack of hygiene

Lack of hygiene may result in germs forming inside the oven:

- The crumb tray should be regularly emptied and cleaned.
- Do not leave any food in the oven when the appliance is not in use.

The use of wrong cleaning agents poses health risks:

- Only food-grade cleaning agents should be used for cleaning individual components that come into contact with food.

Dangers to the toast oven

Incorrect handling of the oven can cause damage:

- Always place the unit on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface.
- Do not position the oven on a hot surface or near any strong source of heat.
- Do not let the power cord hang free, or over the edge of a table.
- Do not use any cleaning agents or tools, other than those specified in these instructions, to clean the oven.
- Before the appliance is stored away, remove the plug from the socket and allow the oven to cool down completely.

GB




In case of a defective oven

A defective oven can cause material damage and injury:

- Check the oven for damage each time before use. If you notice any kind of transport damage, please contact the retail dealer where the unit was purchased.
- Never operate a defective oven. Do not operate any oven after it has been dropped.
- If the power cord of the oven shows any sign of damage, it must be replaced by the manufacturers, their customer service or another properly qualified person in order to avoid any danger.
- The oven does not contain any components that you can service or repair yourself. Repairs must only be carried out by SEVERIN Service.

GB

2 Technical specifications

Device category and type	Toast oven, TO2061
Voltage	220–240 V~, 50/60 Hz
Output/energy consumption	ca. 1500 W
Dimensions (W x H x D)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Weight	5.87 kg
5-position switch	
<input type="checkbox"/> OFF	
<input type="checkbox"/> Upper heat	
<input type="checkbox"/> Upper heat with rotary spit	
<input type="checkbox"/> Upper and lower heat	
<input type="checkbox"/> Lower heat	
Adjustable operating time	01:00 – 60:00 mins.
Adjustable temperature	100 – 230 °C
Special markings	
	CAUTION - Hot surface. Allow appliance and its components to cool down.
	Do not dispose of in domestic garbage.
	This product complies with all binding CE labelling directives.

3 Overview and parts included

The toast oven at a glance

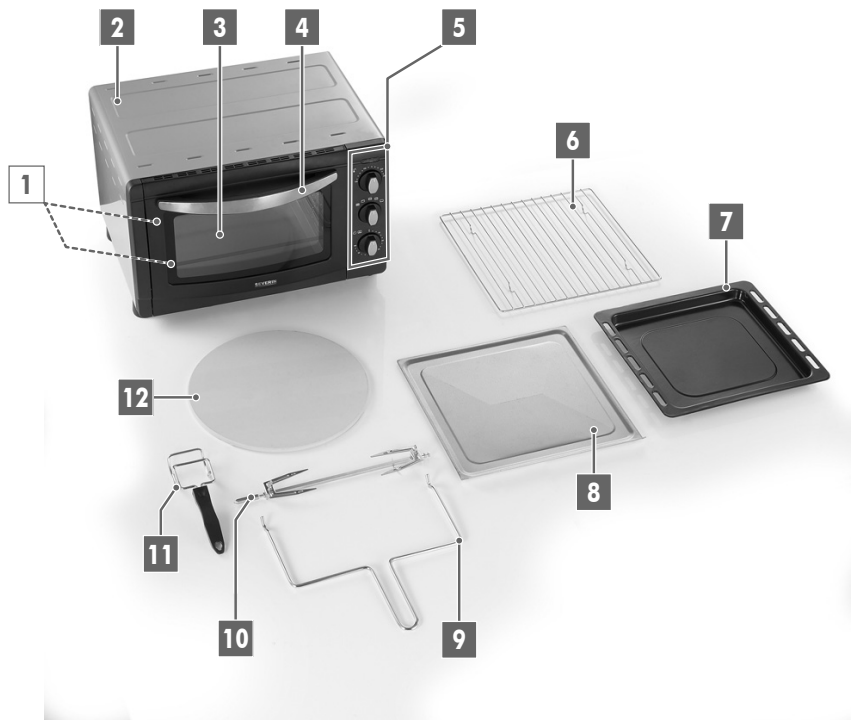


Fig. 1: The toast oven and its accessory parts - Overview

Pos.	Description/Function
1	not visible: <ul style="list-style-type: none">• 2 upper heating elements• 2 lower heating elements
2	Toast oven
3	Oven door
4	Door handle
5	Control panel (see pg. 32)
6	Baking rack
7	Baking tray
8	Crumb tray
9	Rotary spit handle
10	Rotary spit with food clamps
11	Baking rack and tray handle
12	Pizza stone

The control panel in detail

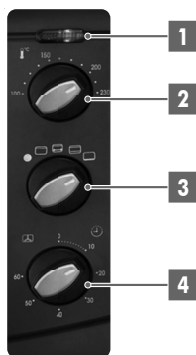


Fig. 2: Control panel in detail

Pos.	Description/Function
1	Indicator lamp (lit while the oven is switched on)
2	Temperature control (100 – 230 °C)
3	5-position switch <ul style="list-style-type: none"> • OFF • Upper heat • Upper heat with rotary spit • Upper and lower heat • Lower heat
4	Timer (01:00 – 60:00 mins)

4 Setting up the oven



WARNING!

Fire hazard! The heat radiating from the oven is sufficiently strong to ignite inflammable objects nearby.

- The oven must not be installed or operated inside a cupboard.
- The oven must not be installed directly underneath a cupboard or shelf.
- A sufficient minimum clearance from any appliance, overhang, ceiling or other object must be maintained.

Ensure sufficient ventilation around the unit at all times. The appliance should therefore be set up at a site which meets the following requirements:

- near an earthed safety socket (minimum fuse protection 10 A),
- positioned horizontally and protected from shock and vibration,
- heat-proof,
- well away from any heated or inflammable surfaces and objects (> 1 m)

The following minimum clearances from any wall or other object must be maintained:

- Sides: 12 cm
- Rear: 12 cm
- Top: 30 cm

5 Using the oven for the first time

Before using the toast oven for the first time with food, it must be operated empty once, ie without any food. This will help to eliminate any odours.


1. Set up the oven as described in Chapter 4 'Setting up the oven'.



WARNING!

Fire hazard! Any remaining packaging or other left-over materials may catch fire.

- Remove any packaging materials before use. Also ensure that all internal packaging materials are removed from the oven interior.

2. Insert the plug into a suitable wall socket.
 3. Set the temperature control to 200 °C.
 4. Turn the 5-position switch to its  position (upper/lower heat).
 5. Set the timer to 10 minutes.
 - ➔ The oven starts pre-heating.
 - ➔ The air circulation function starts automatically.
 - ➔ A quiet ticking sound can be heard from the timer.
6. Wait until the pre-programmed time has elapsed, and an acoustic signal is heard.
 - ➔ The heating elements automatically switch themselves off.



HINT:


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.

6 Preparing food in the oven







WARNING!

Fire hazard! Food residues in the interior become very hot and may burn, especially when the food has a high fat content.

- Ensure that the interior, especially the heating elements, and all accessory parts are free from food residue.
- Clean any contamination as described in Chapter 7 'Cleaning the toast oven'.
- Should any smoke be detected, the oven must be switched off immediately: simply turn the 5-position switch to its  (OFF) position.

GB

For cooking food, you can choose 4 heating levels:





-  Upper heat (only the 2 upper heating elements are switched on)
-  Upper heat with rotary spit (only the upper heating elements are activated, and the rotary spit drive is engaged)
-  Upper and lower heat (all heating elements are switched on)
-  Lower heat (only the 2 lower heating elements are switched on)



HINT:

Selecting the heating level

The most suitable heating level depends largely on the type of food to be cooked. The cooking times below are therefore only approximate. Always observe the manufacturer's cooking instructions.

Food	Temperature/heating level	Cooking time
Chicken (rotary spit)	180 °C 	60 mins
Pizza (deep-frozen)	200 °C 	9 – 10 mins
Hawaii toast	220 °C 	10 – 14 mins
Baguette (deep-frozen)	200 °C 	14 – 15 mins

GB


6.1 Using the baking tray or rack

1. Ensure that the crumb tray is properly installed below the two lower heating elements.
2. Ensure that the appliance is connected to the mains.
3. Use the temperature control to set the required temperature.



HINT:
Pre-heat the oven!

Depending on the recipe, it may be necessary to pre-heat the oven before the actual cooking process. If the cooking instructions do not specifically require pre-heating, omit steps 4 - 6.

4. Select the upper/lower heat heating level .
5. Set the timer to 10 minutes.
 - ➡ The oven starts pre-heating.
 - ➡ The air circulation function starts automatically.

➡ A quiet ticking sound can be heard from the timer.

6. Wait until the pre-programmed time has elapsed, and an acoustic signal is heard.
 - ➡ Pre-heating is now complete.
7. Put the food on the baking tray or rack.



HINT:

To prevent fat and other fluids from dripping into the interior, always use the baking tray when cooking food with a high fat content.



HINT:

For optimal baking results, always use the pizza stone when making pizzas.

- Put the pizza stone with the pizza in the centre of the baking rack.
- To prevent fat or melted cheese from dripping into the interior, ensure that the dough does not overlap the stone.

8. Slide the baking rack or tray into one of the guide slots and close the door.



HINT:

You can also prepare two dishes at the same time by putting the baking rack and tray into different slots. However, the cooking time may be longer in this case.

9. Set the required heating level.
10. Use the timer to select the desired cooking time.
 - ➡ The oven starts pre-heating.

- ➔ The air circulation function starts automatically.
- ➔ A quiet ticking sound can be heard from the timer.

11. While cooking:
check frequently on the degree of browning through the oven window. If satisfied with the result, turn the 5-position switch back to its (OFF) position.
12. Otherwise wait until the pre-programmed time has elapsed, and the acoustic signal is heard.
 - ➔ The cooking process is complete.
 - ➔ The heating elements switch themselves off automatically.

Serving the food




WARNING!

Danger of burns: The oven, baking rack and tray are still very hot after use.

- Use only the door handle to open the oven. Keep your head and body well away from the danger zone, as hot steam may escape.
- Always use the handle provided for the tray and rack to take out the food.
- Do not touch the interior surfaces when removing the food.
- If necessary, use oven gloves.

1. Open the door slowly.

2.  Push the lower part of the handle into the centre of the rack or tray edge, as far as it will go. The handle is now gripping the tray or rack safely.

3. Carefully remove the baking rack or tray with the handle.
4. Put the rack or tray down on a heat-proof surface.



WARNING!

Danger of burns: The food will be very hot.

- Do not touch the food with bare hands.
- If necessary, let it cool down sufficiently before serving.

5. Remove the food from the rack or tray and prepare the dish according to your recipe, before serving.
6. Always remove the plug from the wall socket after use.
7. If you do not intend to use the oven again on the same day:
 - Wait for at least 30 minutes, until it has cooled down to room temperature.
 - Clean the individual components (see Chapter 7 'Cleaning the toast oven' on page 38).

GB

6.2 Using the rotary spit

When the rotary spit is used, only the upper heating elements are activated, as fat may drip down onto the lower elements. The spit drive ensures smooth, even turning of the food on the spit.



WARNING!

Fire hazard! Food with a high fat content may ignite if it touches the heating elements.

- When selecting or preparing the food for cooking, ensure that it is not too large for the oven interior. Do not allow the food to touch the upper or lower heating elements.
- To prevent any direct contact with the heating elements, any projecting parts (e.g. wings of a chicken) should be held in with a tooth-pick, a piece of string or other suitable means.

GB


1. Ensure that the crumb tray is properly installed below the two lower heating elements.
2. Make sure the appliance is connected to the mains.
3. Pierce the food to be cooked with the spit, making sure that it goes through the middle. This is to ensure that the food is sufficiently far from the oven walls and heating elements.
4. Use the holding clamps to secure the food in the centre of the spit.
5. Insert the spit into the corresponding mountings inside the oven:




Slide the spit end-piece with the drive unit connection into the drive opening on the right-hand side.



Now place the idle end of the spit into its holding bracket on the opposite side.

6. Close the oven door.
7. Set the temperature at the required level.
8. Turn the 5-position switch to its  position (upper heat with rotary spit).
9. Set the timer to the required cooking time.
 - The upper heating elements are now switched on.
 - The air circulation function starts automatically.
 - The rotary spit starts turning.
 - A quiet ticking sound can be heard from the timer.
10. While cooking:

Check the degree of browning frequently through the door window. If satisfied with the result, turn the 5-position switch back to its  (OFF) position.
11. Wait until the pre-programmed time has elapsed, and the acoustic signal is heard.
 - The heating elements switch themselves off automatically.
 - The rotary spit stops turning.

Serving the food



WARNING!

Danger of burns: The oven and rotary spit will be very hot.

- Use only the door handle to open the oven.
- Always use the proper handle to take out the spit.
- Do not touch the interior walls when removing the food.
- If necessary, use oven gloves.

12. Open the door slowly.
13. Push the spit handle carefully under the spit. Ensure that the two holding brackets connect with the two corresponding recesses on the spit.
14. Now take out the spit carefully with the handle, as follows:
 - First, lift the spit from its holding recess on the left side of the oven.
 - Then take out the drive unit connection from the right-hand side.
15. Put the spit, with the food on, down on a heat-proof surface.



WARNING!

Danger of burns: The food on the spit will be very hot.

- Do not touch the food with bare hands.
- Use suitable implements to remove the food from the spit.
- If necessary, let the food cool down sufficiently before serving.

16. Carefully remove the food from the spit. Before serving, prepare the dish according your recipe.

17. Always remove the plug from the wall socket after use.

18. If you do not intend to use the oven again on the same day:


- Wait for at least 30 minutes, until it has cooled down to room temperature.
- Clean the individual components (see Chapter 7 'Cleaning the toast oven' on page 38).

7 Cleaning the oven



WARNING!

Danger of burns

- Before any cleaning work: switch the oven OFF , remove the plug from the wall socket and allow the oven and its components to cool down completely (at least 30 minutes).



WARNING!

Risk of personal injury and damage to the oven

- Never immerse the oven in water.
- Do not use a steam cleaner on the oven.



WARNING!

Health risks due to unsuitable cleaning agents.

- Only food-grade cleaning agents should be used for cleaning individual components that come into contact with food.



CAUTION!

Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or tools that might cause surface scratches.

7.1 After use

The oven and all accessory parts should be cleaned after each cycle of use:



WARNING!

Fire hazard! Food residues in the interior, and especially on the heating elements, become very hot when the oven is next used, and may even catch fire.

- Keep the interior and heating elements clean at all times.

1. Any remaining food residues or spilt liquid on the interior surfaces or heating elements can be removed with a damp cloth. Baked-on spatter can be soaked in water first to aid removal.
2. The rack, tray and spit are cleaned as follows:
 - First, remove any food residues with a damp cloth.
 - Clean the components under running water using a mild detergent, or in a dish-washer.
3. The pizza stone should be cleaned after each use.



CAUTION!

The pizza stone is not dishwasher-safe and must be cleaned by hand only.

- First, use a dry cloth to free the stone of large fat or food residues.
 - Wipe the stone clean with a damp cloth, using a mild detergent.
 - Put it aside to dry in a dry, well ventilated place.
4. Clean the crumb tray.
 - Remove the tray from the oven.
 - First, use a dry cloth to remove any large fat residues.

- Clean the tray under running water using a mild detergent, or in a dish-washer.
5. Clean the inside of the oven window with a damp cloth.
 6. After cleaning, wipe all components and the oven itself thoroughly dry with a dishtowel.

7.2 Cleaning the housing and control panel (as required)

1. Clean the oven housing including the control panel with a slightly damp, lint-free cloth.
2. If this proves insufficient, add some mild detergent to the damp cloth.
3. Wipe dry with a dry cloth.

8 Trouble-shooting

Solving problems yourself



WARNING!

Risk of injury. The oven does not contain any components that you can service or repair yourself.

- Never use a defective oven.
- Do not attempt to carry out any repair work yourself. If a defect is found, contact our Customer Service Department.

Before you contact our Customer Service or send the oven in, please use the following table to check whether the problem can be solved at home.

GB

Problem	Cause	Remedy
The oven does not switch on.	The power plug is not inserted / the unit is not connected to the mains.	Insert the plug into the wall outlet.
Smoke is detected during operation.	Fat is dripping onto the heating elements.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch the oven off. • Let it cool down completely. • Clean the heating elements.
The food is overcooked / too dark.	The pre-set cooking time is too long / the temperature is too high.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch the oven off. • Dispose of the burnt food. • Select a shorter cooking time or lower temperature for the next cooking cycle.

Problem	Cause	Remedy
The food is still not done, after the pre-set time has elapsed.	The selected timer setting is too short.	Increase the timer setting for the next cooking cycle.
	The temperature is too low.	Increase the temperature for the next cooking cycle.



HINT:

- If the suggestions in the table do not lead to a satisfactory result and the problem persists, contact our Customer Service Department.
- Should you require replacement parts or accessories for your oven, please visit our online shop under the section 'Service/ Ersatzteilshop' on our website www.severin.de.

Accessories and spare parts

Replacement parts or accessories can be conveniently ordered via the internet on our homepage www.severin.de under the section 'Service / Ersatzteil-Shop'.

Disposal of the oven



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

9 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.

10 Conformity

This product complies with all CE labelling directives necessary for its CE-marking.

GB

Sommaire

1	Pour votre sécurité.....	43
2	Caractéristiques techniques.....	49
3	Aperçu et pièces incluses	50
4	Installation du four grille-pain.....	51
5	Utilisation du four pour la première fois	52
6	Préparation des aliments dans le four	53
6.1	Utilisation de la plaque de cuisson ou de la grille	53
6.2	Utilisation du tournebroche	55
7	Nettoyage du four	58
7.1	Après utilisation.....	58
7.2	Nettoyage de l'extérieur et du panneau de commande (tel requis).....	59
8	Résolution des problèmes	59
9	Garantie	61
10	Conformité	61

FR

Chère cliente, cher client,

Nous espérons que ce produit de qualité SEVERIN vous donnera entière satisfaction et nous vous remercions de votre confiance.

Depuis plus de cent vingt ans, la marque SEVERIN est synonyme d'uniformité, de qualité allemande et de force innovatrice. Chaque appareil est fabriqué avec le plus grand soin et a fait l'objet d'essais complets.

Avec la légendaire minutie du 'Sauerland', la précision et la franchise qu'on lui connaît, l'entreprise familiale – basée à in Sundern, en Allemagne – attire des clients du monde entier avec une gamme de produits innovants depuis la création de l'entreprise en 1892.

Avec huit groupes de produits - café, petit-déjeuner, cuisine, barbecue, maison, entretien des sols, beauté et bien-être, et froid - SEVERIN offre plus de 250 produits, une gamme vraiment complète de petit-électroménager, un produit qui convient à chaque occasion.

Pour découvrir la large gamme de produits SEVERIN venez nous rendre visite sur

www.severin.de ou **www.severin.com**.

Votre équipe SEVERIN

1 Pour votre sécurité

Suivez toujours les instructions d'utilisation

Veillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser le réchauffeur et les conserver dans un endroit sûr. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, ces instructions doivent l'accompagner.

La non observation de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles graves ou des dommages matériels.

Les informations importantes concernant la sécurité, qui suivent le Chapitre 1, sont soulignées, tel ci-dessous, et doivent être observées en permanence afin d'éviter des accidents et des dommages matériels :



AVERTISSEMENT

Indique des mises en garde devant être respectées afin d'éviter des blessures corporelles graves ou la mort.



ATTENTION

Indique des mises en garde devant être respectées afin d'éviter tout dommage matériel.



CONSEIL

Indique des conseils et autres informations utiles.

Risque d'incendie

Les aliments, et surtout les graisses qu'ils contiennent, peuvent s'enflammer. Il existe, par principe, toujours un risque d'incendie lorsque l'appareil est en marche :

- Assurez-vous que l'appareil est placé ou mis en fonctionnement à l'écart de matériaux inflammables (ex. rideaux, draperies).
- Ne placez pas le four sur une surface facilement combustible (ex. serviettes en papier). Il doit fonctionner uniquement sur des surfaces qui résistent à la chaleur.
- Le four ne doit pas être installé ni mis en fonctionnement à l'intérieur d'un placard.
- N'utilisez pas le four sur des surfaces chaudes ou à proximité d'autres sources de chaleur (ex. plaques chauffantes, flammes de gaz).
- Ne posez pas d'objets sur le four.

FR

- Ne laissez pas le four en fonctionnement sans surveillance.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- L'huile ou la graisse trop chaude peut s'enflammer. Ne laissez pas les graisses ou de l'huile couler sur les résistances (ex. si la plaque de cuisson est trop pleine).
- Ne placez pas d'objets inflammables dans le four.
- N'essayez pas de cuire des aliments à teneur 100% en alcool dans le four. Les vapeurs d'alcool sont susceptibles de s'enflammer à l'intérieur du four.
- Ne faites jamais fonctionner le four sans la lèchefrite.
- Ne faites jamais cuire les aliments sur la lèchefrite.
- Néanmoins, dans le cas où un incendie se déclencherait, éteignez-le en étouffant les flammes. Débranchez l'appareil du secteur.
Attention : Dans ces circonstances, ne pas utiliser d'eau.

Mesures de précaution pour certaines catégories de personne

Il existe un risque accru de blessure pour les enfants et les personnes aux capacités réduites:

- Le four peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentale sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Des personnes présentant des troubles de la sensibilité, et plus particulièrement celles à la sensibilité réduite aux différences de température, doivent faire particulièrement attention lors de l'utilisation de l'appareil.

Utilisation correcte

Le four doit être utilisé uniquement pour la cuisson, le chauffage et le réchauffage d'aliments. Seules les pièces accessoires d'origine (plaque de cuisson, grille de cuisson, broche, pierre à pizza) peuvent être installées dans le four.

Le four est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;

- des fermes ;
- des environnements de type chambres d'hôtes.

Tout autre type d'utilisation est considéré comme impropre et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

Utilisation non conforme

- N'utilisez pas le four pour cuire des aliments pouvant entrer en contact avec les résistances ou les parois internes du four.
- Le four n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Le four n'est pas destiné à être utilisé pour sécher des vêtements ou tout autre objet ou ustensile.
- Le four doit être utilisé uniquement avec la lèchefrite installée correctement sous les résistances.
- N'utilisez pas le four pour chauffer des aliments dans des boîtes de conserve toujours hermétiquement fermées.

- Lors de la cuisson d'aliments susceptibles de prendre du volume (ex. pâte à levure), assurez-vous qu'une distance suffisante est laissée entre les aliments et les résistances (voir également Chapitre 4 '*Installation du four grille-pain*').
- L'appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage électrique.

FR

Électricité

L'appareil est alimenté par l'électricité, et le risque de choc électrique existe en permanence. Les précautions suivantes doivent donc être prises :

- Le four ne doit être branché que sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur (fusible de protection valeur minimale 10 A).
- Assurez-vous que la tension d'alimentation corresponde à la tension indiquée sur la fiche signalétique.
- Ne pas entortiller ou pincer le cordon d'alimentation. Tenez le cordon d'alimentation et le four à l'écart des sources de chaleur (par exemple plaques de cuisson et flammes de gaz).
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le fil mais servez-vous de la fiche. Ne portez pas l'appareil en le tenant par son cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le nettoyez pas sous l'eau courante et ne le lavez pas au lave-vaisselle. Cependant, la plaque de cuisson, la grille de cuisson, la broche et les poignées peuvent être lavés au lave-vaisselle une fois démontées.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.
- Ne touchez pas la fiche avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas le four à l'extérieur.

- N'utilisez pas d'objets métalliques pour essayer de retirer des aliments de l'intérieur du four. Débranchez toujours l'appareil du secteur, puis servez-vous d'un outil contondant en bois.
- Tant que l'appareil est raccordé au secteur, un courant électrique est présent dans l'appareil, même si celui-ci est éteint.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale après l'utilisation.
- En cas d'urgence ou de mauvais fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil du secteur. Assurez-vous, de ce fait, que la prise sur laquelle est branché l'appareil est facilement accessible et que la fiche peut être débranchée à tout moment.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale avant le nettoyage ou des opérations de maintenance sur l'appareil.
- Ne pas essayer d'ouvrir ou de démonter le four, et ne tentez pas d'y apporter des modifications techniques.

Surfaces chaudes et graisses chaudes

Lorsque le four est en marche, ainsi qu'après son utilisation, la température des surfaces accessibles peut être extrêmement élevée. Il existe un risque de brûlure causé par les aliments chauds :

- En aucun cas, ne touchez pas les surfaces internes chaudes ou les résistances.
- Ne mettez jamais votre main à l'intérieur du four lorsque celui-ci est en marche. Servez-vous toujours des poignées fournies pour la plaque de cuisson, la grille et la broche pour retirer les aliments. Si nécessaire, servez-vous de maniques.
- Ne touchez jamais les surfaces extérieures du four lorsqu'il est en marche.
- Lorsque le four est en marche, touchez uniquement la poignée de la porte ou le panneau de commande.
- Prenez soin en ouvrant la porte car de la vapeur peut s'échapper.

- **Attention** : Ne versez jamais d'eau ou tout autre liquide à l'intérieur car cela entraînerait la formation de vapeur brûlante.
- Ne pas transporter ou déplacer le four lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne touchez pas les surfaces métalliques ou les résistances immédiatement après l'utilisation.
- Après l'utilisation, attendez au moins 30 minutes avant de retirer la lèchefrite. **Attention** : La graisse reste chaude très longtemps et ne doit pas être traitée à un moment quelconque tant qu'elle n'a pas refroidi.

Manque d'hygiène

Le manque d'hygiène peut entraîner la formation de bactéries à l'intérieur de l'appareil :

- La lèchefrite doit être régulièrement vidée et nettoyée.
- Ne laissez pas d'aliments dans le four lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Il existe un risque pour la santé si des produits

nettoyants inappropriés sont utilisés :

- Seuls des produits nettoyants adaptés à l'alimentaire doivent être utilisés pour nettoyer les pièces détachées en contact avec les aliments.

Risque de dommage matériel du four

La mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des dommages :



- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistant à la chaleur.
- Ne pas placer le four sur une surface chaude ou à proximité d'une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre librement ou au bord d'une table.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants ou d'outils autres que ceux spécifiés dans les instructions pour nettoyer le four.
- Avant de ranger le four, débranchez la fiche de la prise murale et laissez suffisamment refroidir l'appareil.

En cas de four défectueux

Un four défectueux peut entraîner des dommages matériels ou des blessures :

- Vérifiez le four afin de détecter tout signe de dommage à chaque utilisation. Si des dommages dus au transport sont détectés, veuillez contacter le détaillant chez qui l'appareil a été acheté.
- Ne faites jamais fonctionner un four défectueux. Ne faites pas fonctionner un four si celui-ci est tombé.
- Dans le cas où le cordon d'alimentation de l'appareil présente des signes de dommage, il doit être remplacé par le fabricant ou son service clientèle, ou une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Le four ne comprend aucun composant que vous pourriez réparer ou remplacer vous-même. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le Service SEVERIN.

2 Caractéristiques techniques

Catégorie et type d'appareil	Four grille-pain, TO2061
Voltage	220–240 V~, 50/60 Hz
Puissance/consommation d'énergie	env. 1500 W
Dimensions (L x H x P)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Poids	5,87 kg
Commande 5 positions	
<input type="checkbox"/> ARRÊT	
<input type="checkbox"/> Chaleur en haut	
<input type="checkbox"/> Chaleur en haut avec tournebroche	
<input type="checkbox"/> Chaleur en haut et en bas	
<input type="checkbox"/> Chaleur en bas	
Temps de cuisson réglable	01:00 – 60:00 min.
Température réglable	100 – 230 °C
Marquages particuliers	
	ATTENTION – Surface chaude. Laissez refroidir l'appareil et ses accessoires.
	Ne pas jeter avec les ordures ménagères.
	Ce produit est en conformité avec toutes les directives relatives au marquage "CE".

FR

3 Aperçu et pièces incluses

Visualisation du four grille-pain

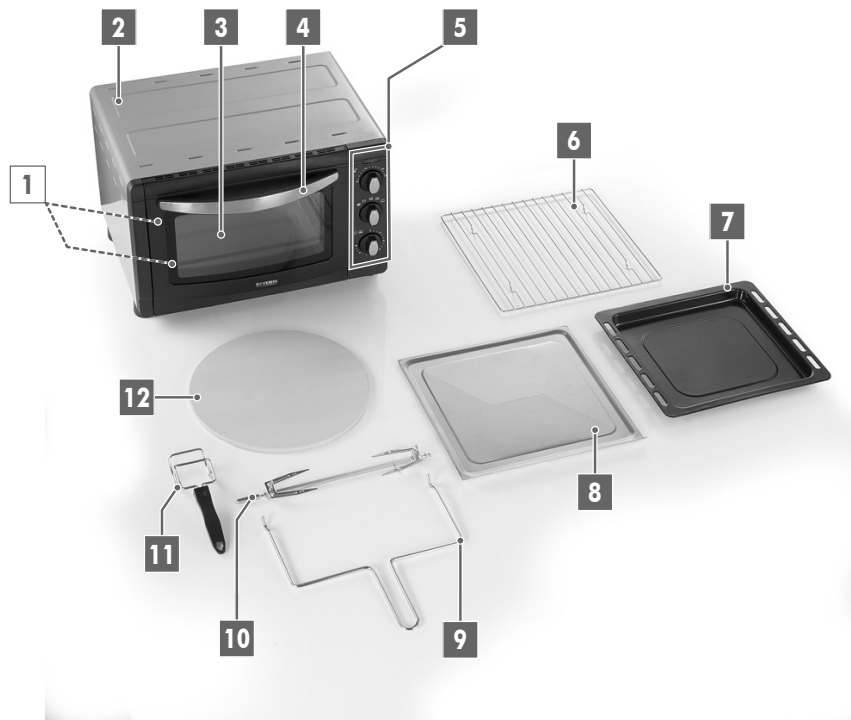


Illustration 1: Four grille-pain et pièces accessoires – Vue d'ensemble

Pos.	Description/Fonction
1	non visible : <ul style="list-style-type: none">• 2 résistances en haut• 2 résistances en bas
2	Four grille-pain
3	Porte du four
4	Poignée de la porte
5	Panneau de commande (voir page 51)
6	Grille de cuisson
7	Plaque de cuisson
8	Lèchefrite
9	Poignée de la broche
10	Broche avec griffes pour aliment
11	Poignée pour grille et plaque de cuisson
12	Pierre à pizza

Panneau de commande en détail

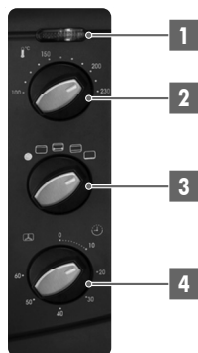


Illustration 2 : Panneau de commande en détail

Pos.	Description/Fonction
1	Témoin lumineux (allumé lorsque le four est en marche)
2	Thermostat (100 – 230 °C)
3	Commande 5 positions <ul style="list-style-type: none"> • ARRÊT • Chaleur en haut • Chaleur en haut avec tournebroche • Chaleur en haut et en bas • Chaleur en bas
4	Minuterie (01:00 – 60:00 min.)

4 Installation du four grille-pain



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ! La chaleur émanant du four est suffisamment forte pour enflammer des objets inflammables à proximité.

- Le four ne doit pas être installé ou utilisé dans un placard.
- Le four ne doit pas être installé directement sous un placard ou une étagère.
- Une distance minimale de sécurité par rapport à d'autres appareils, surplomb, plafond ou autres objets doit être respectée.

FR

Assurez une ventilation suffisante autour de l'appareil en permanence. L'appareil doit, de ce fait, être installé dans un endroit répondant aux exigences suivantes :

- à proximité d'une prise murale reliée à la terre (fusible de protection de valeur minimale 10 A),
- posé horizontalement et à l'abri des chocs et vibrations,
- résistant à la chaleur,
- éloigné de toute source de chaleur et de surfaces et objets inflammables (> 1 m)

Les distances de sécurité minimales par rapport aux murs ou tout autre objet doivent être respectées :

- Côtés: 12 cm
- Arrière: 12 cm
- Hauteur: 30 cm

5 Utilisation du four pour la première fois

Avant de cuire des aliments dans le four grille-pain pour la première fois, celui-ci doit d'abord avoir été mis en marche à vide, c'est-à-dire sans aliment. Ceci afin d'éliminer toute odeur de neuf.

1. Installez le four tel indiqué au Chapitre 4 '*Installation du four grille-pain*'.




AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ! Tout emballage ou tout matériau restant peut prendre feu.

- Retirez tout élément d'emballage avant l'utilisation. Assurez-vous également que tout matériau d'emballage interne est retiré de l'intérieur du four.

FR

2. Branchez la fiche sur une prise murale adaptée.
3. Réglez la température sur 200 °C.
4. Tournez la commande 5 positions sur le symbole  (chaleur en haut et en bas)
5. Réglez la minuterie sur 10 minutes.
 - ➔ Le four commence le préchauffage.
 - ➔ La circulation d'air commence automatiquement.
 - ➔ Le bruit discret de la minuterie se fait entendre.



CONSEIL :

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, une légère odeur se fait sentir. Ceci est tout à fait normal et ne durera que très peu de temps.

Assurez une ventilation efficace.

6. Attendez que le temps préprogrammé se soit écoulé et l'émission d'un signal sonore.


➔ Les résistances s'éteignent automatiquement.

6 Préparation des aliments dans le four







AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ! Les résidus alimentaires à l'intérieur du four peuvent devenir brûlants et peuvent occasionner des brûlures, surtout lorsque les aliments ont une forte teneur en graisse.

- Assurez-vous que l'intérieur, surtout les résistances, et tous les accessoires ne sont pas couverts de résidus alimentaires.
- Nettoyez toute contamination tel indiqué au Chapitre 7 'Nettoyage du four'.
- En cas de détection de fumée, le four doit être éteint immédiatement : tournez simplement la commande 5 positions sur le symbole  (ARRÊT).

Pour cuire des aliments, vous pouvez choisir 4 niveaux de cuisson :





-  Chaleur en haut (seules les 2 résistances du haut sont allumées)
-  Chaleur en haut avec tournebroche (seules les résistances en haut sont allumées, et le tournebroche est activé)
-  Chaleur en haut et en bas (toutes les résistances sont allumées)
-  Chaleur en bas (seules les 2 résistances du bas sont allumées)



CONSEIL :

Choisir le niveau de cuisson

Le niveau de cuisson adapté dépend largement du type d'aliments à cuire. De ce fait, les temps de cuisson ci-dessous sont donnés uniquement à titre indicatif. Respectez toujours les instructions de cuisson du fabricant.

Aliment	Température/niveau de cuisson	Temps de cuisson
Poulet (tournebroche)	180 °C 	60 min.
Pizza (congelée)	200 °C 	9 – 10 min.
Croque-Hawaï	220 °C 	10 – 14 min.
Baguette (congelée)	200 °C 	14 – 15 min.

FR

6.1 Utilisation de la plaque de cuisson ou de la grille


1. Assurez-vous que la lèchefrite est correctement installée sous les deux résistances du bas.
2. Assurez-vous que l'appareil est branché au secteur.
3. Servez-vous du thermostat pour régler la température requise.



CONSEIL :

Préchauffage du four

Selon la recette, il se peut qu'il soit nécessaire de faire préchauffer le four avant la cuisson elle-même. Dans le cas où les instructions de cuisson ne mentionnent pas spécifiquement de préchauffage, omettez les étapes 4 - 6.

4. Sélectionnez le niveau de cuisson chaleur en haut et en bas .
5. Réglez la minuterie sur 10 minutes.
 - Le four commence le préchauffage.
 - La circulation de l'air commence automatiquement.
 - Le bruit discret de la minuterie se fait entendre.
6. Attendez que le temps préprogrammé se soit écoulé et l'émission d'un signal sonore.
 - Le préchauffage est terminé.
7. Posez les aliments sur la plaque ou la grille de cuisson.



CONSEIL :

Pour empêcher les graisses ou tout autre fluide de couler à l'intérieur, utilisez toujours la plaque de cuisson lors de la cuisson des aliments à haute teneur en graisse.



CONSEIL :


Pour une cuisson optimale, utilisez toujours la pierre à pizza lors de la cuisson des pizzas.

- Placez la pierre à pizza avec la pizza au milieu de la grille de cuisson.
 - Pour éviter que les graisses ou le fromage fondu ne coule à l'intérieur, assurez-vous que la pâte ne déborde pas de la pierre.
8. Glissez la grille ou la plaque de cuisson dans les rails de guidage et fermez la porte.



CONSEIL :

Vous pouvez également préparer deux plats en même temps en plaçant la grille et la plaque de cuisson sur des niveaux différents. Cependant, le temps de cuisson doit peut-être, dans ce cas, être prolongé.

9. Sélectionnez le niveau de cuisson.
10. Servez-vous de la minuterie pour sélectionner le temps de cuisson désiré.
 - Le four commence le préchauffage.
 - La circulation de l'air circulation commence automatiquement.
 - Le bruit discret de la minuterie se fait entendre.
11. Lors de la cuisson : vérifiez fréquemment le degré de brunissage par la fenêtre du four. Si vous êtes satisfait du résultat, tournez la commande 5 positions sur le symbole  (ARRÊT).
12. Dans le cas contraire, attendez que le temps préprogrammé se soit écoulé et l'émission d'un signal sonore.

- La cuisson est terminée.
- Les résistances s'éteignent automatiquement.

Retrait des aliments




AVERTISSEMENT

Risque de brûlure : Le four, la plaque et la grille de cuisson sont très chauds après l'utilisation.

- Servez-vous de la poignée pour ouvrir la porte du four. Tenez votre visage et corps éloignés de la zone de danger car de la vapeur brûlante peut s'échapper.
- Servez-vous toujours des poignées fournies avec la plaque et la grille pour retirer les aliments.
- Ne touchez pas les surfaces internes lors du retrait des aliments.
- Si nécessaire, servez-vous de maniques.

1. Ouvrez lentement la porte.

2.  Appuyez la partie inférieure de la poignée sur le bord de la grille, au milieu, ou sur le bord de la plaque de cuisson, en poussant aussi loin que possible. La poignée est maintenant sécurisée sur la plaque ou la grille de cuisson.

3. Retirez délicatement la grille ou la plaque de cuisson avec la poignée.
4. Placez la grille ou la plaque de cuisson sur une surface résistant à la chaleur.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure : Les aliments cuits sont très chauds.

- Ne touchez pas les aliments avec les mains nues.
- Si nécessaire, laissez-les refroidir suffisamment avant de servir.

5. Retirez les aliments de la grille ou de la plaque de cuisson et préparez le plat en suivant la recette, avant de servir.
6. Débranchez toujours la fiche de la prise murale après utilisation.
7. Si vous n'avez pas l'intention de vous servir à nouveau du four ce jour-là :
- Attendez au moins 30 minutes, jusqu'à ce qu'il ait refroidi à température ambiante.
 - Nettoyez les pièces accessoires (voir Chapitre 7 '*Nettoyage du four*' page 58).

FR

6.2 Utilisation du tournebroche

Lorsque le tournebroche est utilisé, seules les résistances supérieures sont activées, car des graisses peuvent couler sur les résistances du bas. Le mécanisme d'entraînement de la broche assure, en tournant, une cuisson homogène des aliments.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ! Les aliments à haute teneur en graisse peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec les résistances.

- Lors du choix et de la préparation des aliments à cuire, assurez-vous que ceux-ci puissent entrer dans le four. Ne laissez pas les aliments entrer en contact avec les résistances du haut et du bas.
- Pour empêcher tout contact direct avec les résistances, toute partie saillante (ex. les ailes d'un poulet) doit être retenue avec un cure-dent, un morceau de ficelle ou autre moyen adéquat.


1. Assurez-vous que la lèche-frite est correctement installée sous les résistances du bas.
2. Assurez-vous que l'appareil est branché sur le secteur.
3. Percez les aliments à cuire avec la broche en vous assurant qu'elle passe bien au milieu. Ceci afin de vous assurer que les aliments restent suffisamment éloignés des parois du four et des résistances.
4. Resserrez les griffes pour maintenir les aliments au milieu de la broche.
5. Insérez la broche dans les supports de montage correspondants à l'intérieur du four :




Glissez l'extrémité de la broche munie du raccord d'unité motorisée dans le trou du mécanisme d'entraînement à droite.



Puis placez l'extrémité immobile de la broche sur son support de montage du côté opposé.

6. Fermez la porte du four.
7. Réglez le thermostat sur la température désirée.
8. Tournez la commande 5 positions sur le symbole  (chaleur en haut avec tournebroche).
9. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson requis.
 - Les résistances du haut sont à présent allumées.
 - La circulation de l'air commence automatiquement.
 - La broche commence à tourner.
 - Le bruit discret de la minuterie se fait entendre.
10. Pendant la cuisson :

Vérifiez régulièrement le degré de brunissage par la fenêtre du four. Si vous êtes satisfait du résultat, ramenez la commande 5 positions sur le symbole  (ARRÊT).
11. Attendez que le temps de cuisson préprogrammé se soit écoulé et l'émission d'un signal sonore.
 - Les résistances s'éteignent automatiquement.
 - La broche cesse de tourner.

Servir les aliments



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure : Le four et la broche sont très chauds après l'utilisation.

- Servez-vous de la poignée pour ouvrir la porte du four.
- Servez-vous toujours de la poignée adaptée pour retirer la broche.
- Ne touchez pas les parois internes lors du retrait des aliments.
- Si nécessaire, utilisez des maniques.

12. Ouvrez lentement la porte.
13. Poussez prudemment la poignée de la broche sous la broche. Assurez-vous que les deux encoches d'ancrage s'alignent avec les deux encoches correspondantes de la broche.
14. Puis, en prenant soin, retirez la broche avec la poignée, de la façon suivante :
 - Tout d'abord, soulevez la broche de son support de montage à gauche dans le four.
 - Puis retirez le raccord d'unité motorisée à droite.
15. Posez la broche, avec les aliments, sur une surface résistant à la chaleur.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure : Les aliments sur la broche sont très chauds.

- Ne touchez pas les aliments avec les mains nues.
- Servez-vous d'outils adaptés pour retirer les aliments de la broche.
- Si nécessaire, laissez suffisamment refroidir les aliments avant de servir.

16. Retirez soigneusement les aliments de la broche. Avant de servir, préparez le plat en suivant votre recette.
17. Débranchez toujours la fiche de la prise murale après l'utilisation.
18. Si vous n'avez pas l'intention de vous servir à nouveau du four ce jour-là :
 - Attendez au moins 30 minutes, jusqu'à ce qu'il ait refroidi à température ambiante.
 - Nettoyez les pièces accessoires (voir Chapitre 7 '*Nettoyage du four*' page 58).


FR

7 Nettoyage du four



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

- Avant tout nettoyage : éteignez le four (ARRÊT) , débranchez la fiche de la prise murale et laissez le four et ses pièces accessoires refroidir complètement (au moins 30 minutes).



AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle et de dommage causé au four.

- N'immergez jamais le four dans l'eau.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.



AVERTISSEMENT

Risques pour la santé dus à l'emploi de produits nettoyants inadaptés.

- Seuls les produits nettoyant à usage alimentaire doivent être utilisés pour nettoyer les pièces accessoires entrant en contact avec les aliments.



ATTENTION

N'utilisez pas de solutions de nettoyage abrasives puissantes ou d'outils pouvant rayer les surfaces.

7.1 Après utilisation

Le four et toutes les pièces accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation :



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ! Les restes d'aliment à l'intérieur, surtout sur les résistances, deviennent très chauds lors de l'utilisation ultérieure du four et peuvent même éventuellement prendre feu.

- Gardez l'intérieur et les résistances propres en permanence.

1. Tout reste d'aliment ou liquide déversé sur les parois internes ou les résistances peut être nettoyé avec un chiffon humide. Des éclaboussures cuites peuvent d'abord être trempées dans l'eau pour faciliter le nettoyage.
2. La grille, la plaque de cuisson et la broche peuvent être ainsi nettoyées :
 - Tout d'abord, retirez tout reste d'aliment avec un chiffon humide.
 - Nettoyez les accessoires à l'eau courante à l'aide d'un détergent doux ou au lave-vaisselle.
3. La pierre à pizza doit être nettoyée après chaque utilisation.



ATTENTION

La pierre à pizza ne peut pas se laver au lave-vaisselle et doit être nettoyée uniquement à la main.

- Tout d'abord, retirez de la pierre tout résidu important de graisse ou d'aliment avec un chiffon sec.
- Essuyez la pierre avec un chiffon humide, additionné d'un détergent doux.
- Laissez-la sécher dans un endroit sec et bien ventilé.

4. Nettoyez la lèchefrite.
 - Retirez la lèchefrite du four.
 - D'abord, servez-vous d'un chiffon sec pour retirer tout résidu important de graisse.
 - Nettoyez la lèchefrite à l'eau courante à l'aide d'un détergent doux ou au lave-vaisselle.
5. Nettoyez la paroi interne de la fenêtre du four avec un chiffon humide.
6. Après le nettoyage, essuyez soigneusement toutes les parties du four et le four lui-même avec un torchon de cuisine.

7.2 Nettoyage de l'extérieur et du panneau de commande (tel requis)

1. Nettoyez l'extérieur du four y compris le panneau de commande avec un chiffon non pelucheux légèrement humide.
2. Si ceci n'est pas suffisant, ajoutez quelques gouttes de détergent doux au chiffon humide.
3. Essuyez avec un chiffon sec.

8 Résolutions des problèmes

Résoudre les problèmes soi-même



AVERTISSEMENT

Risque de blessure. Le four ne comprend aucun composant que vous pourriez réparer ou remplacer vous-même.

- N'utilisez jamais un four défectueux.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Si un défaut a été détecté, contactez notre Service Clientèle.

FR

Avant de contacter notre Service Clientèle ou de renvoyer le four, veuillez consulter le tableau ci-dessous pour vérifier si le problème peut être résolu chez vous.

Problème	Cause	Solution
Le four ne se met pas en marche.	La fiche n'est pas branchée/l'appareil n'est pas raccordé au secteur.	Branchez la fiche sur une prise murale.
De la fumée est produite pendant le fonctionnement.	De la graisse s'écoule sur les résistances.	<ul style="list-style-type: none"> • Eteignez le four. • Laissez-le complètement refroidir. • Nettoyez les résistances.

Problème	Cause	Solution
Les aliments sont trop cuits / ont une couleur trop foncée.	Le temps de cuisson présélectionné est trop long / la température est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> • Eteignez le four. • Jetez les aliments brûlés. • Sélectionnez un temps de cuisson plus court ou une température plus basse pour la prochaine cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson prédéterminé.	Le temps de cuisson sélectionné sur la minuterie est trop court.	Augmentez le temps de cuisson pour la prochaine cuisson.
	La température de cuisson est trop basse.	Augmentez la température de cuisson pour la prochaine cuisson.



CONSEIL :

- Si les suggestions figurant dans le tableau ne donnent pas de résultats satisfaisants et que le problème persiste, contactez notre Service Clientèle.
- Au cas où vous auriez besoin de pièces de rechange ou d'accessoires pour votre four, veuillez vous rendre sur notre boutique en ligne et consulter notre page 'Service/Ersatzteilshop' www.severin.de.

Accessoires et pièces de rechange

Les pièces de rechange ou accessoires peuvent être facilement commandés par internet sur notre page web <http://www.severin.de> sous l'onglet 'Service / Ersatzteil-Shop'.

Mise au rebut du four



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

9 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.

10 Conformité

Ce produit est en conformité avec toutes les directives relatives au marquage 'CE' nécessaires.

FR

Inhoudsopgave

1	Voor uw veiligheid	63
2	Technische gegevens	70
3	Overzicht en inbegrepen onderdelen.....	71
4	Opstellen van de oven	72
5	De oven voor de eerste keer gebruiken.....	73
6	Voedsel bereiden in de oven	74
6.1	De bakplaat of het rek gebruiken	74
6.2	De draaispuit gebruiken	76
7	De oven reinigen.....	78
7.1	Na het gebruik.....	79
7.2	Behuizing en bedieningspaneel reinigen (indien nodig)	79
8	Probleemopsporing.....	80
9	Garantieverklaring.....	81
10	Conformiteit.....	81

NL

Geachte klant,

Wij wensen u veel plezier en voldoening met dit SEVERIN kwaliteitsproduct en danken u voor uw vertrouwen.

Meer dan 120 jaar is het merknaam SEVERIN synoniem voor consistentie, Duitse kwaliteit en ontwikkelingskracht. Elk apparaat is met grote zorg geproduceerd en grondig getest.

Met spreekwoordelijke 'Sauerlandse' grondigheid, precisie en eerlijkheid, heeft het familiebedrijf - in Sundern, Duitsland – met innovatieve producten wereldwijd klanten aangetrokken sinds de oprichting van het bedrijf in 1892.

Met zijn acht productgroepen - koffie, ontbijt, keuken, BBQ huishoudelijk, vloerverzorging, persoonlijke verzorging en koelen en invriezen biedt - SEVERIN meer dan 250 producten, echt een uitgebreid assortiment van kleine elektrische apparaten, met het juiste product voor elke gelegenheid.

Maak kennis met het brede SEVERIN productassortiment en bezoek onze website

www.severin.de of **www.severin.com**.

Uw SEVERIN team

1 Voor uw veiligheid

Volg altijd de instructies voor gebruik op.

Lees de instructies alstublieft goed door voordat de grill/bakoven wordt gebruikt en bewaar deze op een veilige plek. Als de oven aan derden wordt overgedragen dan moeten deze instructies meegeleverd.

Het niet naleven van de instructies kan resulteren in ernstig persoonlijk letsel of schade aan de oven.

Belangrijke veiligheidsinformatie buiten de inhoud van Hoofdstuk 1 wordt duidelijk gemarkeerd, zoals hieronder, en moet altijd opgevolgd worden om ongelukken en schade aan de oven te voorkomen:



WAARSCHUWING

Duidt op informatie die opgevolgd moet worden om ernstig persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.



LET OP

Geeft informatie aan die opgevolgd moet worden om schade aan het apparaat te voorkomen.



TIP

Geeft tips en andere bruikbare informatie.

Brandgevaar

Voedsel, en specifiek het vet wat erin zit, kan vlam vatten. Er is in principe, altijd het risico van brand als het apparaat ingeschakeld staat:

- Zorg ervoor dat het apparaat niet geplaatst of gebruikt wordt nabij brandbare materialen (bijv. gordijnen, overgordijnen).
- Plaats de oven niet op een gemakkelijk ontvlambaar oppervlak (bijv. papieren handdoeken). Het mag alleen gebruikt worden op hittebestendige oppervlakken.
- De oven mag niet in een kast geïnstalleerd of gebruikt worden.
- Gebruik de oven niet op warme oppervlakken of nabij hittebronnen (bijv. kookplaten, gas vlammen).
- Plaats geen voorwerpen bovenop de oven.
- Laat de oven tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Laat het netsnoer niet in aanraking komen met warme delen van het apparaat.

- Oververhitte olie of vet kan ontbranden. Laat geen olie of vet op de hete verwarmingselementen druipen (bijv. als de bakplaat te vol is).
- Berg nooit brandbare voorwerpen in de grill/bakoven op.
- Probeer geen voedsel in de oven te bereiden waar 100% alcohol in zit. Alcohol dampen zullen waarschijnlijk ontbranden in de oven.
- Gebruik de oven nooit zonder kruimelblad.
- Nooit proberen eten te bereiden op het kruimelblad.
- Mocht er toch brand ontstaan, de brand blussen door de vlammen te smoren. Koppel het apparaat los van de netvoeding. **Voorzichtig:** Gebruik onder geen enkele omstandigheid water om te blussen.

Gevaar voor bepaalde categorieën van personen

Er is een verhoogd risico voor letsel aan kinderen en personen met verminderde capaciteiten:

- Deze oven mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met de oven spelen.
- Kinderen mogen niet worden toegestaan om schoonmaak of onderhoud werk aan het apparaat te doen.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.

- Personen met sensitiviteit stoornissen, vooral personen met verminderde sensitiviteit voor verschillen in temperatuur, moeten beslist extra voorzichtig zijn bij het gebruiken van het apparaat.

Juist gebruik

De oven mag alleen gebruikt worden voor het koken, verwarmen of opwarmen van etenswaren. Alleen de originele toebehorende delen (bakplaat, bakrek, draaispit, pizzasteen) mogen in het apparaat geplaatst worden.

Deze grill/bakoven is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals

- door personeel in winkels, kantoren en andere soortgelijke werkomgevingen,
- door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
- in agrarische instellingen,
- in bed and breakfast gasthuizen.

Elk ander gebruik moet beschouwd worden als onjuist en kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.

NL

Onjuist gebruik

- Gebruik de oven niet om eten te bereiden wat waarschijnlijk de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven zal raken.
- Deze grill/bakoven is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening systeem.
- De oven is niet bestemd voor het drogen van kleding of een ander soort object of keukengerei.
- De oven mag alleen gebruikt worden met het krui melblad wat op de juiste wijze onder de verwarmingselementen geplaatst is.
- Gebruik de oven niet om eten te verwarmen wat nog in afgesloten blikjes zit.
- Als er voedsel bereid wordt wat vermoedelijk zal expanderen (bijv. gistdeeg), zorg er dan voor dat er voldoende afstand is tot de verwarmingselementen (zie ook Hoofdstuk 4 'Opstellen van de oven').
- Het apparaat mag niet gebruikt worden als elektrische verwarming.

Elektriciteit

Het apparaat werkt op elektriciteit, dus is er altijd het risico van een elektrische schok. De volgende voorzorgsmaatregelen moeten daarvoor getroffen worden:

- Deze oven mag alleen worden aangesloten op een, volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard veiligheid stopcontact (minimale zekering waarde 10 A).
- Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.
- Het netsnoer niet knikken of afklemmen. Houdt het snoer en de oven zelf goed uit de buurt van hittebronnen (bijv. kookplaten, gasvlammen).
- Bij het uitnemen van de stekker uit het stopcontact, nooit aan het netsnoer trekken; altijd aan de stekker zelf trekken. De oven niet aan zijn netsnoer optillen.

- De oven niet in water of een andere vloeistof onderdompelen, niet schoonmaken onder de kraan en niet in de vaatwasser plaatsen. De bakplaat, het bakrek, de draaispit en de handgrepen zijn als apart onderdeel echter wel waterbestendig.
- Gebruik geen stoomreiniger voor het schoonmaken van de oven.
- De stekker niet aanraken met natte handen.
- Gebruik deze oven niet buitenshuis.
- Gebruik geen metalen voorwerpen voor het verwijderen van etensresten aan de binnenkant van de oven. Het apparaat altijd eerst van de netvoeding loskoppelen, en dan een stomp houten gereedschap gebruiken.
- Zolang het aangesloten zit op het lichtnet, staat er spanning op delen in het apparaat, zelfs als hij uitgeschakeld is.
- Verwijder na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- In geval van nood of een storing, de oven onmiddellijk van het lichtnet loskoppelen. Zog er daarom voor dat de stekker van het apparaat bereikbaar is en te allen tijde uit het stopcontact genomen kan worden.
- Neem altijd de stekker uit het stopcontact voordat er schoonmaak of onderhoudswerkzaamheden verricht worden.
- Probeer niet het apparaat te openen of te demonteren en probeer niet technische veranderingen te verrichten.

Hete oppervlakken en heet vet

Als de oven aangeschakeld staat en ook na gebruik, kan de temperatuur van de bereikbare oppervlakken extreem hoog zijn. Er is ook gevaar voor brandwonden veroorzaakt door heet voedsel:

- Raak de hete oppervlakken binnenin of de verwarmingselementen onder geen enkele omstandigheid aan.
- Plaats nooit je hand in de oven als deze ingeschakeld staat. Gebruik altijd de handgrepen die geleverd zijn voor de bakplaat, het rek en de draaispit om het eten eruit te halen. Indien nodig de ovenhandschoenen gebruiken.
- Raak nooit de buitenkant van de oven aan als deze in gebruik is.
- Als de oven aanstaat, alleen de deurgreep of het bedieningspaneel aanraken.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur omdat er hete stoom kan ontsnappen.

- **Voorzichtig:** Giet nooit water of een ander soort vloeistof in de hete binnenkant omdat dit hete waterdamp zal veroorzaken.
- Draag of verplaats de oven niet tijdens gebruik.
- Raak geen metalen delen of de verwarmingselementen aan direct na het gebruik.
- Na gebruik tenminste 30 minuten wachten voordat het kruimelblad verwijderd wordt.
Voorzichtig: Vet blijft een heel lang heet en mag eigenlijk niet aangeraakt worden totdat het volledig is afgekoeld.

Slechte hygiëne

Slechte hygiëne kan resulteren in het ontstaan van bacteriën in de oven:

- Het kruimelblad moet regelmatig geleegd en schoongemaakt worden.
- Laat geen eten in de oven achter als het apparaat niet in gebruik is.

Er bestaat ook een gezondheidsrisico wanneer er ongeschikte schoonmaakmiddelen worden gebruikt:

- Alleen voeding vriendelijke schoonmaakmiddelen mogen gebruikt worden voor het schoonmaken van de afzonderlijke onderdelen die met het voedsel in contact gekomen zijn.

Gevaar voor beschadiging van de oven

Onjuist gebruik van de oven kan schade veroorzaken:

- Plaats de oven altijd op een droog, vlak, antislip en hittebestendig oppervlak.
- Plaats de oven niet op een heet oppervlak of dichtbij een sterke hittebron.
- Laat het netsnoer niet vrij of over de rand van een tafel hangen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen of gereedschap behalve datgene wat in de schoonmaak instructies voor de oven gespecificeerd wordt.
- Voordat het apparaat opgeborgen wordt, eerst de stekker uit het stopcontact nemen en de oven helemaal af laten koelen.

NL

Bij een defect aan het oven

Een defecte oven kan schade en letsel veroorzaken:

- Voordat de oven gebruikt wordt deze eerst controleren op beschadiging. Wanneer u transportschade ziet, graag contact opnemen met de verkoper waar het product gekocht is.
- Gebruik nooit een defecte oven. Gebruik nooit een oven nadat deze gevallen is.
- Als het netsnoer van de oven beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, hun klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon om zodoende gevaar te voorkomen.
- Het apparaat bevat geen onderdelen die u zelf kunt onderhouden of repareren. Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door SEVERIN Service.

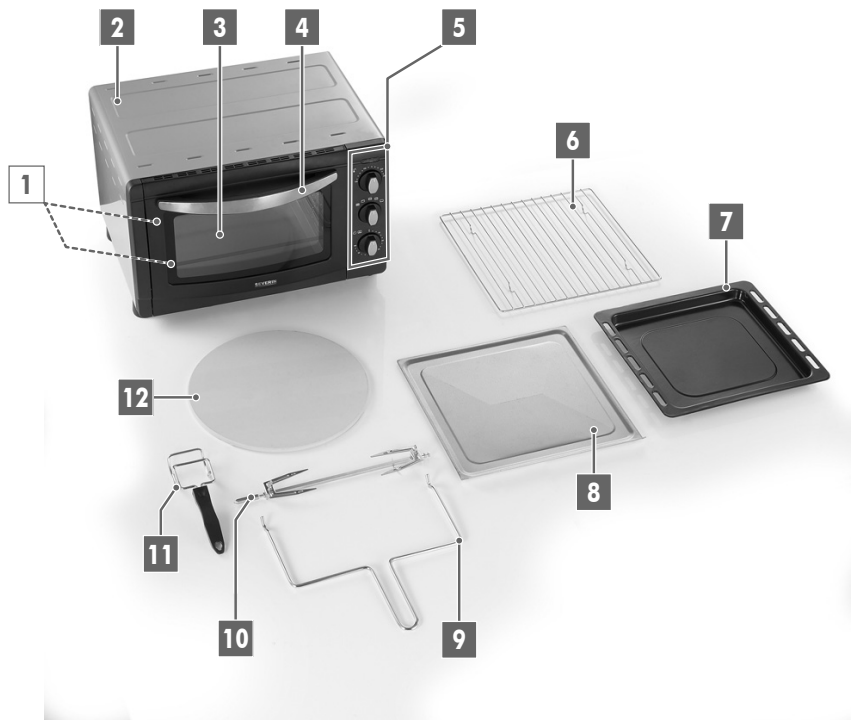
NL

2 Technische gegevens

Categorie en type apparaat	Grill/bakoven, TO2061
Voltage	220–240 V~, 50/60 Hz
Vermogen/energieverbruik	ca. 1500 W
Afmeting (B x H x D)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Gewicht	5.87 kg
5-standen schakelaar	
<input type="checkbox"/> UIT	
<input type="checkbox"/> Bovenwarmte	
<input type="checkbox"/> Bovenwarmte met draaispit	
<input type="checkbox"/> Bovenwarmte en onderwarmte	
<input type="checkbox"/> Onderwarmte	
Instelbare bedrijfsduur	01:00 – 60:00 min.
Instelbare temperatuur	100 – 230 °C
Speciale markeringen	
	VOORZICHTIG - Heet oppervlak. Laat het apparaat en zijn componenten afkoelen.
	Niet weggooien bij het huisvuil.
	Dit product komt overeen met de bindende CE etikettering voorschriften.

3 Overzicht en inbegrepen onderdelen

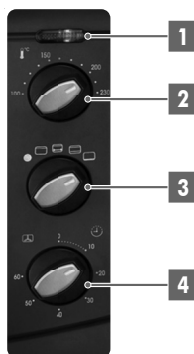
De grill/bakoven in een oogopslag



Afb. 1: De grill/bakoven en zijn toebehorende delen - Overzicht

Pos.	Omschrijving/functie
1	niet zichtbaar: <ul style="list-style-type: none">• 2 bovenwarmte elementen• 2 onderwarmte elementen
2	Grill/bakoven
3	Oven deur
4	Deurgreep
5	Bedieningspaneel (zie blz. 72)
6	Bakrek
7	Bakplaat
8	Kruimeblad
9	Handgreep draaispit
10	Draaispit met voedsel klem
11	Bakrek en handgreep voor plaat
12	Pizzasteen

Het bedieningspaneel in detail



Afb. 2: Bedieningspaneel in detail

Pos.	Omschrijving/functie
1	Indicatielampje (aan terwijl de oven ingeschakeld is)
2	Temperatuur regelaar (100 – 230 °C)
3	5-standen schakelaar <ul style="list-style-type: none">• UIT• Bovenwarmte• Bovenwarmte met draaispit• Boven en onderwarmte• Onderwarmte
4	Timer (01:00 – 60:00 min.)

4 Opstellen van de oven



WAARSCHUWING

Brandgevaar! De hitte die de oven uitstraalt is voldoende sterk om brandbare voorwerpen in de omgeving te laten ontbranden.

- De oven mag niet in een kast geïnstalleerd of gebruikt worden.
- De oven mag niet direct onder een kast of plank geïnstalleerd worden.
- Een voldoende minimale afstand tot alle apparaten, uitsteeksels, plafond of andere voorwerpen moet gehandhaafd worden.

Zorg altijd voor voldoende ventilatie om het apparaat heen. Het apparaat moet daarom opgesteld worden op een plek die voldoet aan de volgende vereisten:

- dichtbij een geaard stopcontact (minimaal gezekeerd voor 10 A),
- horizontaal geplaatst en beschermd tegen schokken en vibratie,
- hittebestendig
- op ruime afstand van verwarmde of brandbare oppervlakken en voorwerpen (> 1 m)

De volgende minimale afstanden tot muren of andere voorwerpen moet gehandhaafd blijven:

- Zijkanten: 12 cm
- Achterkant: 12 cm
- Bovenkant: 30 cm

5 De oven voor de eerste keer gebruiken

Voordat de grill/bakoven voor de eerste keer met voedsel gebruikt wordt, moet hij leeg gebruikt worden, d.w.z. zonder voedsel. Dit helpt om de geurtjes te laten verdwijnen.


1. Stel de oven op zoals beschreven in Hoofdstuk 4 'Opstellen van de oven'.



WAARSCHUWING

Brandgevaar! Overgebleven verpakking of andere overgebleven materialen kunnen ontbranden.

- Verwijder voor het gebruik alle verpakkingsmaterialen. Zorg er ook voor dat alle verpakkingsmaterialen in de binnenkant van de oven eruit gehaald worden.

2. Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
3. Zet de temperatuurregelaar op 200 °C.
4. Draai de 5 standen schakelaar naar zijn  stand (boven/onderwarmte).
5. Stel de timer in op 10 minuten.
 - ➡ De oven begint met het voorverwarmen.
 - ➡ De luchtcirculatie start automatisch.
 - ➡ Een zacht tikkend geluid van de timer is hoorbaar.



TIP:

Wanneer het apparaat voor de eerste keer ingeschakeld wordt, ontstaat er een licht geur. Dit is normaal en zal van zeer korte duur zijn. Zorg voor voldoende ventilatie.


6. Wacht tot de vooraf ingestelde tijd verstreken is, en er een geluidssignaal hoorbaar is.
 - ➡ De verwarmingselementen zullen zichzelf uitschakelen.

6 Voedsel bereiden in de oven







WAARSCHUWING

Brandgevaar! Voedselresten binnenin de oven worden zeer warm en kunnen gaan branden, vooral als het voedsel een hoog vetgehalte heeft.

- Zorg ervoor dat de binnenkant, vooral de verwarmingselementen, en alle toebehorende delen vrij zijn van voedselresten.
- Maak de verontreiniging schoon zoals beschreven in Hoofdstuk 7 'De oven reinigen'.
- Mocht er rook gedetecteerd of geroken worden dan moet de oven onmiddellijk uitgeschakeld worden: gewoon de 5 standen schakelaar naar zijn stand  (UIT) draaien.

NL

Voor het koken van eten kunt u kiezen uit 4 warmte niveaus:





-  Bovenwarmte (alleen de 2 bovenwarmte elementen worden ingeschakeld)
-  Bovenwarmte met draaispit (alleen de bovenwarmte elementen worden geactiveerd en de aandrijving van de draaispit wordt ingeschakeld)
-  Boven en onderwarmte (alle verwarmingselementen worden ingeschakeld)
-  Onderwarmte (alleen de 2 onderwarmte elementen worden ingeschakeld)



TIP:

Selecteren van het warmte niveau

Het meest geschikte warmte niveau is grotendeels afhankelijk van het soort voedsel wat gekookt gaat worden. De onderstaande kooktijden zijn daarom bij benadering. Neem daarom altijd de kookinstructies van de fabrikant in acht.

Voedsel	Temperatuur/warmte niveau	Kooktijd
Kip (draaispit)	180 °C 	60 min.
Pizza (diep gevrozen)	200 °C 	9 – 10 min.
Toast Hawaii	220 °C 	10 – 14 min.
Baguette (diep gevrozen)	200 °C 	14 – 15 min.

6.1 De bakplaat of het rek gebruiken


1. Zorg ervoor dat het kruimelblad goed geplaatst is onder de twee onderwarmte elementen.
2. Zorg ervoor dat het apparaat aangesloten is op het lichtnet.
3. Gebruik de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur in te stellen.



TIP:

Voorverwarmen van de oven

Afhankelijk van het recept, kan het nodig zijn de oven voor te verwarmen vóór het werkelijke kookproces. Als de kookinstructies niet specifiek voorverwarmen vereisen, sla dan stap 4 - 6. over.

4. Selecteer het boven/onderwarmte warmte niveau .
5. Stel de timer in op 10 minuten.
 - De oven begint met voorverwarmen.
 - De luchtcirculatie start automatisch.
 - Een zacht tikkend geluid van de timer is hoorbaar.
6. Wacht totdat de vooraf ingestelde tijd verstreken is en er een geluidssignaal hoorbaar is.
 - Het voorverwarmen is nu voltooid.
7. Plaats het eten op de bakplaat of op het rek.



TIP:

Om te voorkomen dat vet en andere vloeistoffen tegen de binnenkant gaat druipen, altijd de bakplaat gebruiken tijdens het bereiden van eten met een hoog vetgehalte.



TIP:

Voor optimale bak resultaten, altijd de pizzasteen gebruiken voor het maken van pizza's.


- Plaats de pizzasteen met de pizza erop in het midden van het bakrek.
- Om te voorkomen dat er vet of gesmolten kaas tegen de binnenkant druipt, ervoor zorgen dat het deeg de steen niet overlapt.

8. Schuif het bakrek of de plaat in de geleiding sleuven en sluit de deur.



TIP:

U kunt ook twee gerechten tegelijkertijd bereiden door het bakrek en de bakplaat in verschillende sleuven te plaatsen. De kooktijd kan hierdoor wel langer worden.

9. Stel het gewenste warmte niveau in.
10. Gebruik de timer om de gewenste kooktijd te selecteren.
 - De oven begint met het voorverwarmen.
 - De luchtcirculatie start automatisch.
 - Een zacht tikkend geluid van de timer is hoorbaar.
11. Tijdens het koken: regelmatig de bruiningsgraad controleren door het venster van de oven deur. Als het resultaat naar tevredenheid is, de 5 standen schakelaar terugdraaien naar zijn  (UIT) stand.
12. Wacht anders totdat de vooraf geprogrammeerde tijd verstreken is, en een geluidssignaal hoorbaar is.
 - Het kookproces is voltooid.
 - De verwarmingselementen zullen zichzelf uitschakelen.

Het eten uitserveren




WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden: De oven, het bakrek en het blad zijn na gebruik nog steeds zeer warm.

- Gebruik de deurgreep om de oven te openen. Houd je hoofd en lichaam goed op afstand van de gevarezone omdat er hete stoom kan ontsnappen.
- Gebruik altijd de meegeleverde hanggreep voor de plaat en rek om het eten eruit te nemen.
- Raak de binnenkant van de oven niet aan bij het uitnemen van het eten.
- Indien nodig, ovenhandschoenen gebruiken.

1. De deur langzaam openmaken.

2.  Plaats het lagere gedeelte van de handgreep in het midden van het rek of de rand van de plaat, zover als hij gaat. De handgreep grijpt nu veilig de plaat of het rek.

3. Verwijder voorzichtig de bakplaat of het rek met de handgreep.

4. Zet het rek of de plaat neer op een hittebestendige ondergrond.



WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden: Het gekookt eten is zeer warm.

- Raak het eten niet aan met blote handen.
- Indien nodig, voldoende af laten koelen voordat er geserveerd wordt.

5. Neem het eten van het rek of de plaat en maak het gerecht af volgens uw recept voordat het geserveerd wordt.
6. Haal na het gebruik van de oven altijd de stekker uit het stopcontact.
7. Als u niet van plan bent de oven dezelfde dag weer te gebruiken:
 - Wacht tenminste 30 minuten totdat hij is afgekoeld naar kamertemperatuur.
 - Maak de afzonderlijke delen schoon (zie Hoofdstuk 7 'De oven reinigen' op pagina 78).

6.2 De draaispit gebruiken

Wanneer de draaispit gebruikt wordt, worden alleen de bovenwarme elementen geactiveerd, omdat vet omlaag op de onder elementen kan druipen. De draaispit zorgt voor het soepel en gelijkmatig draaien van het eten aan het spit.



WAARSCHUWING

Brandgevaar! Voedsel met een hoog vetgehalte kan ontbranden bij aanraking van de warme elementen.

- Bij het selecteren of bereiden van het eten voor het koken, ervoor zorgen dat het niet te groot is voor de binnenkant van de oven. Laat het voedsel niet in aanraking komen met de boven of onderwarme elementen.
- Om direct contact met de warmte elementen te voorkomen, moeten uitstekende delen (bijv. kippenvleugels) vastgezet worden met een tandenstoker, een stukje touw of andere geschikte methodes.


1. Zorg ervoor dat het kruimelblad goed geplaatst is onder de twee onderwarmte elementen.
2. Zorg ervoor dat het apparaat aangesloten zit op het lichtnet.
3. Prik het eten wat gekookt moet worden aan de spit, en zorg ervoor dat deze door het midden gaat. Dit om er zeker van te zijn dat het eten op voldoende afstand zit van de zijkanten van de oven en warmte elementen.
4. Gebruik de klemmen om het voedsel in het midden van de spit vast te zetten.
5. Plaats de spit in de corresponderende ophangingen binnenin de oven:




Schuif het spit eindstuk met aandrijf kant in de aandrijf opening aan de rechterkant.



Plaats nu het vrijlopend eindstuk in zijn draagbeugel aan de andere kant.

6. Sluit de deur van de oven.
7. Stel de temperatuur in op het vereiste niveau.
8. Draai de 5 standen schakelaar naar zijn  stand (bovenwarmte met draaispit).
9. Stel de timer in op de benodigde kooktijd.
 - De bovenwarmte elementen zijn nu ingeschakeld.
 - De luchtcirculatie start automatisch.
 - De draaispit gaat draaien.
 - Een zacht tikkend geluid van de timer is hoorbaar.

10. Tijdens het koken:
 - Regelmatig de bruiningsgraad controleren door het venster van de deur. Als het resultaat naar tevredenheid is, de 5 standen schakelaar terugdraaien naar zijn  (UIT) stand.
11. Wacht tot de vooraf ingestelde tijd verstreken is en het geluidssignaal hoorbaar is.
 - De verwarmingselementen schakelen zichzelf automatisch uit.
 - De draaispit stopt met draaien.

Het eten uitserveren



WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden: De oven en draaispit zijn na het gebruik nog zeer warm.

- Gebruik de deurgreep om de oven open te maken.
- Gebruik altijd de juiste handgreep om de spit eruit te halen.
- Raak de binnenwanden niet aan tijdens het uitnemen van het eten.
- Indien nodig, ovenhandschoenen gebruiken.

12. De deur langzaam openmaken.
13. Duw de handgreep voor de spit voorzichtig onder de spit. Zorg ervoor dat de twee draagbeugels verbinden met de twee corresponderende uitsparingen op de spit.
14. Neem nu als volgt de spit er voorzichtig met de handgreep uit:
 - Eerst aan de linkerkant van de oven de spit uit zijn uitsparing tillen.
 - Neem dan het aandrijf eind van de spit aan de rechterkant eruit.

15. Zet dan de spit, met het eten erop, neer op een hittebestendige ondergrond.



WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden: Het eten aan de spit zal zeer warm zijn.

- Raak het eten niet aan met blote handen
- Gebruik geschikt gerei om het eten van de spit af te halen.
- Indien nodig, het eten voldoende af laten koelen voordat het geserveerd wordt.

NL

16. Neem het eten voorzichtig van de spit af. Voordat het geserveerd wordt, het gerecht volgens uw recept bereiden.
17. Haal na het gebruik van de oven altijd de stekker uit het stopcontact.
18. Als u niet van plan bent de oven dezelfde dag weer te gebruiken:
- Wacht tenminste 30 minuten totdat hij afgekoeld is tot kamertemperatuur.
 - Maak de afzonderlijke delen schoon (zie Hoofdstuk 7 'De oven reinigen' op pagina 78).

7 De oven reinigen



WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden

- Voordat er schoongemaakt wordt: de oven **UIT** schakelen , de stekker uit het stopcontact halen en de oven met zijn delen volledig laten afkoelen (tenminste 30 minuten).



WAARSCHUWING

Risico op persoonlijk letsel en schade aan de oven

- De oven nooit in water onderdompelen.
- Gebruik geen stoomreiniger in de oven.



WAARSCHUWING

Er bestaat ook een gezondheidsrisico wanneer er ongeschikte schoonmaakmiddelen worden gebruikt.

- Alleen voeding vriendelijke schoonmaakmiddelen mogen gebruikt worden voor het schoonmaken van de afzonderlijke onderdelen die met het voedsel in contact gekomen zijn.



LET OP

Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of hulpmiddelen die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.

7.1 Na het gebruik

De oven en alle toebehorende delen moeten na elke cyclus van gebruik gereinigd worden:



WAARSCHUWING

Brandgevaar! Voedselresten binnenin de oven, vooral op de verwarmingselementen, worden zeer warm als de oven weer gebruikt wordt en deze kunnen zelfs vlam vatten.

- Altijd de binnenkant en de verwarmingselementen schoonhouden.

1. Eventuele overgebleven voedselresten of gemorste vloeistof in de binnenkant of op de verwarmingselementen kunnen verwijderd worden met een vochtige doek. Bakspetters kunnen eerst met water doorweekt worden om het verwijderen te vergemakkelijken.
2. Het rek, de plaat en spit moeten als volgt worden gereinigd:
 - Verwijder eerst alle voedselresten met een vochtige doek.
 - Reinig de onderdelen onder de kraan met een mild afwasmiddel of in de vaatwasser.
3. De pizzasteen moet elke keer na gebruik schoongemaakt worden.



LET OP

De pizzasteen is niet vaatwasserbestendig en mag alleen met de hand afgewassen worden.

- Eerst een droge doek gebruiken om de steen vrij te maken van ergste vet of etensresten.
- Veeg de steen dan schoon met een vochtige doek en een mild afwasmiddel.
- Plaats hem opzij om te laten drogen in een droge goed geventileerde plek.

4. Reinig het kruimeblad.
 - Neem het blad uit de oven.
 - Eerst een droge doek gebruiken om de ergste vet restanten te verwijderen.
 - Reinig het blad onder de kraan met een mild afwasmiddel of in de vaatwasser.
5. Maak de binnenkant van het ovenvenster schoon met een vochtige doek.
6. Na het schoonmaken, alle onderdelen en de oven zelf goed afdrogen met een theedoek.

7.2 Behuizing en bedieningspaneel reinigen (indien nodig)

1. Reinig de behuizing van de oven inclusief het bedieningspaneel met een licht vochtige pluisvrije doek.
2. Als dit niet voldoende is, wat mild afwasmiddel op het vochtige doekje doen.
3. Afdrogen met een droge doek.

NL

8 Probleemopsporing

Zelf problemen oplossen



WAARSCHUWING

Risico op letsel. De oven bevat geen componenten die u zelf kunt onderhouden of repareren.

- Nooit een defecte oven gebruiken.
- Probeer niet zelf reparaties uit te voeren. Als er een defect gevonden wordt, neem dan contact op met onze afdeling klantenservice.

NL

Voordat u contact opneemt met onze klantenservice of de oven opstuurt, graag de volgende tabel gebruiken om te controleren of het probleem thuis opgelost kan worden.

Probleem	Oorzaak	Remedie
De oven schakelt niet aan.	De stekker is niet ingestoken/ het apparaat is niet gekoppeld aan het lichtnet.	Steek de stekker in het stopcontact.
Rook wordt gedetecteerd tijdens het gebruik.	Vet druipt op de verwarmingselementen.	<ul style="list-style-type: none">• Schakel de oven uit.• Laat deze volledig afkoelen.• Reinig de verwarmingselementen.

Probleem	Oorzaak	Remedie
Het voedsel is te gaar / te donker.	De vooraf ingestelde kooktijd is te lang / de temperatuur is te hoog.	<ul style="list-style-type: none">• Schakel de oven uit.• Gooi het verbrand eten weg.• Selecteer een kortere kooktijd of lagere temperatuur voor de volgende kookcyclus.
Het voedsel is nog steeds niet gaar, nadat de vooraf ingestelde tijd verstreken is.	De geselecteerde timer instelling is te kort.	Verhoog de timer instelling voor de volgende kookcyclus.
	De temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur voor de volgende kookcyclus.



TIP:

- Als de aanwijzingen in de tabel niet voldoende resultaat bieden en het probleem standhoudt, neem dan contact op met onze afdeling klantenservice.
- Indien u vervangende onderdelen of accessoires voor uw oven nodig heeft, bezoek dan onze internetwinkel in de paragraaf 'Service/Ersatzteilshop' op onze website www.severin.de.

Accessoires en reserveonderdelen

Vervangende onderdelen of accessoires kunnen eenvoudig besteld worden via internet op onze homepage <http://www.severin.de> in de paragraaf 'Service/Ersatzteilshop'.

Afvoeren van de oven



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

9 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.

NL

10 Conformiteit

Dit product voldoet aan alle CE labeling richtlijnen die voor zijn CE-markering vereist zijn.

Índice

1	Por su seguridad.....	83
2	Datos técnicos	90
3	Descripción general y componentes incluidos.....	91
4	Instalación del horno de cocción y tostador.....	92
5	Utilización del horno por primera vez.....	93
6	Preparación de alimentos en el horno	94
6.1	Utilización de la bandeja o parrilla de horneado.....	94
6.2	Utilización del asador rotatorio.....	96
7	Limpieza del horno.....	99
7.1	Tras su utilización	99
7.2	Limpieza de la carcasa y del panel de control (cuando sea necesario).....	100
8	Resolución de problemas	100
9	Garantía	102
10	Conformidad	102

ES

Estimado Cliente,

Le deseamos que disfrute con placer y satisfacción de este producto de calidad SEVERIN, y le agradecemos su confianza.

Durante más de 120 años, la marca SEVERIN ha sido sinónimo de consistencia, calidad alemana y fuerza de desarrollo. Cada unidad ha sido fabricada con enorme atención y extensamente probada.

Con la proverbial meticulosidad, precisión y honestidad de 'Sauerland', la empresa familiar – basada en Sundern, Alemania - ha atraído a clientes de todo el mundo con productos innovadores desde el establecimiento de la compañía en 1892.

Con sus ocho grupos de productos - café, desayuno, cocina, barbacoa, menaje, cuidado de suelos, higiene personal y enfriamiento y congelación - SEVERIN ofrece más de 250 productos, una verdaderamente amplia gama de pequeños electrodomésticos, con el producto adecuado para cada ocasión.

Conozca el amplio abanico de productos SEVERIN, y visítenos en www.severin.de o www.severin.com.

Su equipo SEVERIN

1 Por su seguridad

Siga siempre las Instrucciones de Uso

Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el horno de cocción y tostador, y consérvelas en un lugar seguro. Si entrega el horno a un tercero, debe acompañarlo de estas instrucciones.

La inobservancia de las instrucciones podría resultar en lesiones personales graves o dañar el aparato.

La información sobre seguridad importante más allá del contenido del Capítulo 1 está marcada de modo destacado, como a continuación, y debe ser observada en todo momento para evitar accidentes y daños al horno:



ADVERTENCIA

Indica información que debe observarse para evitar lesiones personales graves o mortales.



PRECAUCIÓN

Indica información que debe observarse para evitar daños al aparato.



SUGERENCIA

Presenta sugerencias y otra información útil.

Peligro de incendio

Los alimentos, y en especial la grasa que contienen, pueden arder. Por principio, siempre existe un riesgo de incendio mientras el aparato esté encendido:

- Asegúrese de que el aparato no esté situado ni se utilice cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas, persianas).
- No coloque el horno sobre una superficie de fácil combustión (por ejemplo, servilletas de papel). Solo debe ser utilizado sobre superficies resistentes al calor.
- El horno no debe ser instalado ni utilizado dentro de un armario.
- No utilice el horno sobre superficies calientes ni cerca de ninguna fuente de calor (por ejemplo, placas calientes, llamas de gas).
- No coloque ningún objeto sobre el horno.
- No deje el horno desatendido mientras está funcionando.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica toque ningún componente caliente del aparato.

- El aceite o la grasa sobrecalentados pueden arder. No deje que gotee aceite o grasa sobre elementos calientes (por ejemplo, si la bandeja de horneado está demasiado llena).
- Nunca guarde ningún objeto inflamable dentro del horno de cocción y tostador.
- No trate de preparar ningún alimento que contenga alcohol de 100 grados en el horno. Los vapores del alcohol podrían arder en el interior del horno.
- Nunca utilice el horno sin la bandeja recogemigas instalada.
- Nunca trate de hornear alimentos en la bandeja recogemigas.
- Si a pesar de todo se produce un incendio, extíngalo asfixiando las llamas. Desenchufe el aparato de la toma de alimentación eléctrica. Precaución: No utilice agua bajo ninguna circunstancia.

Peligro para ciertas categorías de personas

Existe un riesgo incrementado de lesiones para niños y para personas con capacidades reducidas:

- Este horno podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del horno y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el horno.
- Los niños no deben realizar ninguna tarea de limpieza o mantenimiento del horno.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.

- Las personas con trastornos de la sensibilidad, en particular aquellas con sensibilidad reducida a diferencias de temperatura, deben explícitamente aumentar sus precauciones cuando utilicen el aparato.

Utilización correcta

El horno solo debe ser utilizado para hornear, calentar o recalentar alimentos. Solo los accesorios originales (bandeja de horneado, parrilla de horneado, asador rotatorio, piedra para pizzas) pueden ser colocados dentro del aparato.

Este horno de cocción y tostador ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo

- para ser utilizado por el personal de una tienda, oficina, u otros entornos similares,
- por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
- en empresas agrícolas,
- en casas rurales.

Cualquier otra utilización debe ser considerada inapropiada y puede provocar lesiones personales o daños materiales.

Utilización inapropiada

- No utilice el horno para hornear alimentos que puedan tocar los elementos calefactores o el interior del horno.
- El horno no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- El horno no está destinado a secar ropa ni ningún otro tipo de objeto o utensilio.
- El horno solo debe utilizarse con la bandeja recogemigas correctamente instalada bajo los elementos calefactores.
- No utilice el horno para calentar alimentos que estén sellados en latas.

ES

- Cuando procese alimentos que puedan expandirse (por ejemplo, masa de levadura), asegure una suficiente distancia con los elementos calefactores (consulte asimismo el Capítulo 4 'Instalación del horno de cocción y tostador').
- El aparato no debe ser utilizado como calentador eléctrico.

ES

Electricidad

El horno funciona con electricidad, por lo que siempre existe el riesgo de descarga eléctrica.

Deben observarse las siguientes precauciones:

- Debe conectar este horno solamente a una toma de corriente con conexión a tierra instalada según las normas en vigor (protección por fusible mínima 10 A).
- Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.

- No retuerza ni apriete el cable de alimentación eléctrica. Mantenga ambos, el cable y el aparato lejos de fuentes de calor (por ejemplo, platos calientes, llamas de gas).
- Cuando extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica, nunca tire del cable de alimentación eléctrica; tire siempre del enchufe. No transporte el horno asíéndolo por su cable de alimentación eléctrica.
- No sumerja el horno en agua ni en ningún otro líquido, no lo limpie debajo del grifo y no lo meta en el lavavajillas. Sin embargo, la bandeja de horneado, la parrilla de horneado, el asador rotatorio y los mangos se pueden lavar en el lavavajillas una vez extraídos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el horno.
- No toque el enchufe con las manos húmedas.
- No ponga el horno en funcionamiento en el exterior.

- No utilice ningún objeto metálico cuando trate de extraer alimentos del interior del horno. Desenchufe siempre primero el aparato de la toma de alimentación eléctrica, y utilice entonces una herramienta roma de madera.
- Mientras esté conectada a la alimentación eléctrica, dentro de la unidad habrá corriente, incluso aunque esté apagada.
- Extraiga siempre el enchufe de la toma de alimentación eléctrica después de utilizarla.
- En caso de emergencia o funcionamiento defectuoso, desenchufe el horno inmediatamente de la toma de alimentación eléctrica. Asegúrese, por consiguiente, que el enchufe con el que el aparato está enchufado sea accesible y que pueda extraerse de la toma de alimentación eléctrica en cualquier momento.
- Extraiga siempre el enchufe de la toma de alimentación eléctrica antes de realizar cualquier labor de limpieza o mantenimiento.
- No trate de abrir o desmontar la unidad, y no trate de realizar ninguna modificación técnica.

Superficies calientes y grasa caliente

Con el horno encendido, y también tras su utilización, la temperatura de las superficies accesibles puede ser extremadamente alta. También existe un peligro de quemaduras provocadas por alimentos calientes:

- No toque las superficies interiores calientes o los elementos calefactores bajo ninguna circunstancia.
- Nunca introduzca su mano en el interior del horno cuando esté encendido. Para extraer los alimentos utilice siempre los mangos suministrados para la bandeja de horneado, la parrilla y el asador rotatorio. En caso necesario, utilice guantes para horno.
- Nunca toque las superficies exteriores del horno cuando esté siendo utilizado.
- Con el horno encendido, toque exclusivamente el asa de la puerta o el panel de control.
- Tenga precaución cuando abra la puerta ya que puede salir expulsado vapor caliente.

- **Precaución:** Nunca vierta agua ni ningún otro tipo de líquido en el interior caliente, ya que se producirá la formación de vapor de agua caliente.
- No transporte ni mueva el horno durante su utilización.
- No toque ninguna superficie metálica ni los elementos calefactores inmediatamente tras su utilización.
- Tras su utilización, espere por lo menos 30 minutos antes de extraer la bandeja recogemigas.
Precaución: La grasa se mantiene caliente durante un periodo largo de tiempo, y no debe ser manipulada en ningún momento hasta que se haya enfriado.

ES

Carencia de higiene

La carencia de higiene puede provocar la formación de gérmenes dentro del horno:

- La bandeja recogemigas debe ser vaciada y limpiada con regularidad.
- No deje ningún alimento en el horno cuando el aparato no esté siendo utilizado.

También existe un riesgo sanitario si se utilizan detergentes inapropiados:

- Solo se deben utilizar detergentes de calidad alimentaria para limpiar componentes individuales que entren en contacto con alimentos.

Peligro de daños a la unidad

La manipulación incorrecta del horno puede causar daños:

- Coloque siempre la unidad sobre una superficie resistente al calor, antideslizante, nivelada y seca.
- No coloque el horno sobre una superficie caliente ni cerca de una fuente de calor fuerte.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica quede colgando, ni sobre el borde de una mesa.
- No utilice ningún detergente ni herramientas que no sean los especificados en las instrucciones para limpiar la unidad.
- Antes de guardar el aparato, extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y deje que la unidad se enfríe por completo.

En caso de un horno defectuoso

Un horno defectuoso puede provocar daños materiales y lesiones:

- Inspeccione el horno por si tuviera daños antes de cada utilización. Si percibe cualquier tipo de daño de transporte, póngase en contacto con el comercio en el que adquirió el aparato.
- Nunca utilice un horno defectuoso. No utilice ningún horno que haya sufrido una caída.
- Si el cable de alimentación eléctrica del horno muestra cualquier signo de daño, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio de atención al cliente u otra persona adecuadamente cualificada para evitar cualquier riesgo.
- La unidad no contiene ningún componente que usted pueda reparar por sí mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por el Servicio SEVERIN.

ES

2 Datos técnicos

Tipo y categoría de aparato	Horno de cocción y tostador, TO2061
Voltaje	220–240 V~, 50/60 Hz
Consumo de salida/energía	alrededor de 1500 W
Dimensiones (An x Al x Pr)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Peso	5,87 kg
Interruptor de 5 posiciones	
<input type="radio"/> APAGADO	
<input type="checkbox"/> Calor superior	
<input type="checkbox"/> Calor superior con asador rotatorio	
<input type="checkbox"/> Calor superior e inferior	
<input type="checkbox"/> Calor inferior	
Tiempo de funcionamiento ajustable	01:00 – 60:00 mins.
Temperatura ajustable	100 – 230 °C
Special markings	
	PRECAUCIÓN – Superficie caliente. Deje que el aparato y sus componentes se enfríen.
	No lo elimine con la basura doméstica.

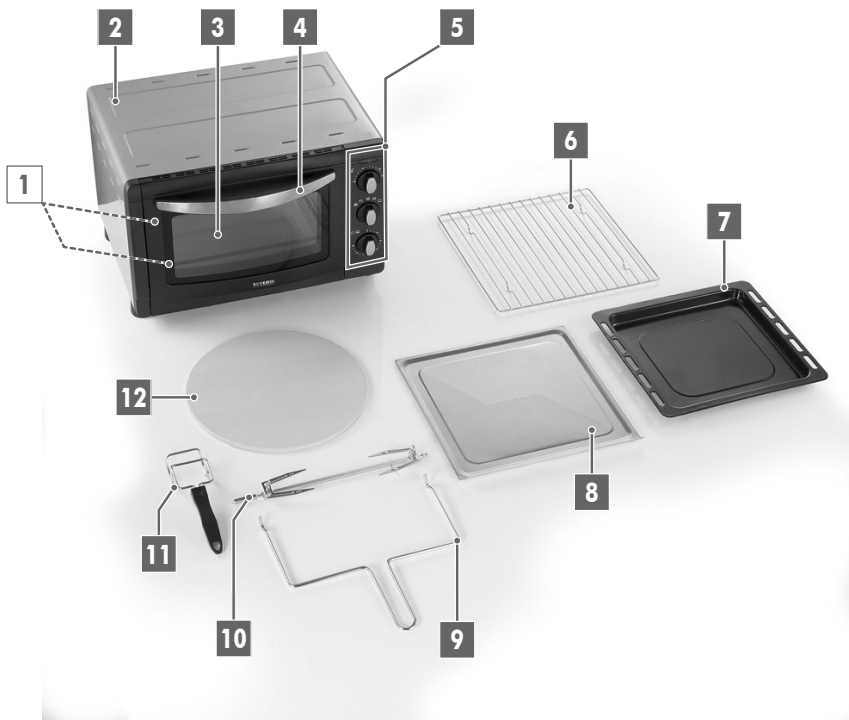


Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

ES

3 Descripción general y componentes incluidos

El horno de cocción y tostador en un vistazo

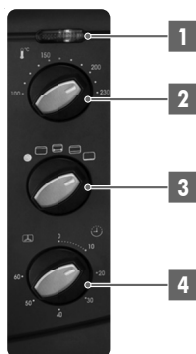


Imag. 1: El horno de cocción y tostador y sus accesorios – Descripción

Pos.	Descripción/Función
1	no visible: <ul style="list-style-type: none">• 2 elementos calefactores superiores• 2 elementos calefactores inferiores
2	Horno de cocción y tostador
3	Puerta del horno
4	Asa de la puerta
5	Panel de control (consulte la pág. 92)
6	Parrilla de horneado
7	Bandeja de horneado
8	Bandeja recogemigas
9	Mango del asador rotatorio
10	Asador rotatorio con púas para los alimentos
11	Mango para la parrilla y la bandeja de horneado
12	Piedra para pizzas

ES

El panel de control en detalle



Imag. 2: Panel de control en detalle

Pos.	Descripción/Función
1	Piloto indicador (iluminado cuando el horno está encendido)
2	Control de temperatura (100 – 230 °C)
3	Interruptor de 5 posiciones <ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> APAGADO • <input type="checkbox"/> Calor superior • <input type="checkbox"/> Calor superior con asador rotatorio • <input type="checkbox"/> Calor superior e inferior • <input type="checkbox"/> Calor inferior
4	Temporizador (01:00 – 60:00 min.)

4 Instalación del horno de cocción y tostador



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! El calor que irradia del horno es suficientemente fuerte para hacer que objetos inflamables cercanos ardan.

- El horno no debe ser instalado ni utilizado dentro de un armario.
- El horno no debe ser instalado directamente bajo un armario o estantería.
- Debe mantenerse una distancia libre mínima suficiente respecto de cualquier aparato, cobertura, techo u otro objeto.

Asegure una ventilación suficiente alrededor del aparato en todo momento. Para ello, el aparato debe instalarse en un lugar que cumpla los siguientes requisitos:

- cerca de una toma de alimentación eléctrica de seguridad con toma a tierra (protección mínima del fusible 10 A),
- colocado en posición horizontal y protegido de golpes y vibraciones,
- protegido del calor
- bien alejado de cualesquiera superficies y objetos calientes o inflamables (> 1 m)

Se deben mantener las siguientes distancias libres mínimas respecto de cualquier pared u otro objeto:

- Laterales: 12 cm
- Posterior: 12 cm
- Superior: 30 cm

5 Utilización del horno por primera vez

Antes de utilizar el horno de cocción y tostador por primera vez con alimentos, debe ser utilizado vacío, esto es, sin alimentos, una vez. Esto ayudará a eliminar cualquier olor.


1. Instale el horno tal y como se describe en el Capítulo 4 '*Instalación del horno de cocción y tostador*'.



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Cualquier resto de embalaje o de otros materiales puede arder.

- Retire todos los materiales de embalaje antes de su utilización. Asegúrese asimismo de retirar del interior del horno todos los materiales de embalaje internos.

2. Introduzca el enchufe en una toma de alimentación eléctrica adecuada.
3. Ajuste el control de temperatura a 200 °C.
4. Gire el interruptor de 5 posiciones a su posición  (calor superior/inferior).
5. Ajuste el temporizador a 10 minutos.
 - El horno comenzará a precalentarse.
 - La función de circulación de aire comenzará automáticamente.
 - Se podrá escuchar un sonido bajo de tic tac procedente del temporizador.



SUGERENCIA:

Cuando se encienda el aparato por primera vez, podrá emitir un ligero olor. Esto es normal y solo durará un breve espacio de tiempo. Asegure una ventilación suficiente.

6. Espere hasta que haya transcurrido el tiempo programado, y escuchará una señal acústica.


➤ Los elementos calefactores se apagarán automáticamente.

6 Preparación de alimentos en el horno







ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Los residuos de alimentos en el interior se calientan mucho y pueden arder, sobre todo cuando los alimentos tienen un alto contenido de grasa.

- Asegúrese de que el interior, particularmente los elementos calefactores, y todos los accesorios estén libres de residuos de alimentos.
- Limpie cualquier contaminación tal y como se describe en el Capítulo 7 'Limpieza del horno de cocción y tostador'.
- Si detecta humo, debe apagar el horno inmediatamente: simplemente gire el interruptor de 5 posiciones a su posición  (APAGADO).

Para hornear alimentos, puede seleccionar 4 niveles de calentamiento:





-  Calor superior (solo se encienden los 2 calefactores superiores)
-  Calor superior con asador rotatorio (solo se activan los calefactores superiores así como el asador rotatorio)
-  Calor superior e inferior (se encienden todos los elementos calefactores)
-  Calor inferior (solo se encienden los 2 calefactores inferiores)



SUGERENCIA:

Selección del nivel de calentamiento

El nivel de calentamiento más adecuado depende sobre todo del tipo de alimentos que se van a hornear. Los tiempos de horneado siguientes son por ello solo aproximados. Observe siempre las instrucciones de horneado del fabricante.

Alimento	Temperatura/nivel de calentamiento	Tiempo de horneado
Pollo (asador rotatorio)	180 °C 	60 min.
Pizza (congelada)	200 °C 	9 – 10 min.
Tostada hawaiana	220 °C 	10 – 14 min.
Barra de pan (congelada)	200 °C 	14 – 15 min.

6.1 Utilización de la bandeja o la parrilla de horneado


1. Asegúrese de que la bandeja recogemigas esté correctamente colocada bajo los dos elementos calefactores inferiores.
2. Asegúrese de que el aparato esté enchufado a la toma de alimentación eléctrica.
3. Utilice el control de temperatura para ajustar la temperatura necesaria.



SUGERENCIA:

Precalentamiento del horno

Dependiendo de la receta, puede ser necesario precalentar el horno antes del proceso de horneado. Si las instrucciones de horneado no requieren expresamente el precalentado, omita los pasos 4 - 6.

4. Seleccione el nivel de calentamiento superior/inferior .
5. Ajuste el temporizador a 10 minutos.
 - El horno comenzará el precalentado.
 - La función de circulación de aire comenzará automáticamente.
 - Se podrá escuchar un sonido bajo de tic tac procedente del temporizador.
6. Espere hasta que haya transcurrido el tiempo programado, y se escuche una señal acústica.
 - Habrá concluido el precalentamiento.
7. Coloque los alimentos en la bandeja o parrilla de horneado.



SUGERENCIA:

Para evitar que la grasa y otros fluidos goteen en el interior, utilice siempre la bandeja de horneado cuando hornee un alimento con un alto contenido de grasa.



SUGERENCIA:

Para un resultado óptimo del horneado, utilice siempre la piedra para pizzas cuando elabore pizzas.


- Coloque la piedra para pizzas con la pizza sobre ella en el centro de la parrilla de horneado.
- Para evitar que gotee grasa o queso derretido en el interior, asegúrese de que la masa no sobresale de la piedra.

8. Deslice la bandeja o parrilla de horneado dentro de una de las ranuras de la guía y cierre la puerta.



SUGERENCIA:

También puede preparar dos platos a la vez colocando la bandeja de horneado y la parrilla de horneado en diferentes ranuras. Sin embargo, el tiempo de horneado puede ser superior en tal caso.

9. Ajuste el nivel de calentamiento necesario.
10. Utilice el temporizador para seleccionar el tiempo de horneado deseado.
 - El horno comenzará el precalentado.
 - La función de circulación de aire comenzará automáticamente.
 - Se podrá escuchar un sonido bajo de tic tac procedente del temporizador.
11. Mientras hornea:
compruebe con frecuencia el grado de tostado a través de la ventana del horno. Si está satisfecho con el resultado, vuelva a girar el interruptor de 5 posiciones a su posición  (APAGADO).

12. En caso contrario espere hasta que haya transcurrido el tiempo programado, y escuche la señal acústica.
 - ➔ El proceso de horneado ha concluido.
 - ➔ Los elementos calefactores se apagarán automáticamente.

Para servir los alimentos




ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras: El horno, la bandeja y la parrilla de horneado aun están muy calientes tras su utilización.

- Utilice el asa de la puerta para abrir el horno. Mantenga su cabeza y su cuerpo bien alejados de la zona de peligro, ya que puede salir expulsado vapor caliente.
- Para extraer los alimentos, utilice siempre los mangos suministrados para la bandeja y la parrilla.
- No toque las superficies interiores cuando extraiga los alimentos.
- En caso necesario, utilice guantes para el horno.

1. Abra la puerta lentamente.

2.  Presione la parte inferior del mango contra el centro de la parrilla o del borde de la bandeja, hasta llegar al tope. El mango estará entonces sujetando con seguridad la bandeja o la parrilla.

3. Extraiga cuidadosamente la parrilla o la bandeja de horneado con el mango.
4. Coloque la parrilla o la bandeja sobre una superficie resistente al calor.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras: Los alimentos horneados están muy calientes.

- No toque los alimentos con las manos desnudas.
- En caso necesario, deje que se enfríen suficientemente antes de servir.

5. Retire los alimentos de la parrilla o bandeja y prepare el plato de acuerdo con su receta antes de servirlo.
6. Extraiga siempre el enchufe de la toma de alimentación eléctrica tras su utilización.
7. Si no piensa utilizar el horno de nuevo durante ese día:
 - Espere por lo menos 30 minutos, hasta que se haya enfriado a la temperatura ambiente.
 - Limpie los componentes individuales (consulte el Capítulo 7 '*Limpieza del horno de cocción y tostador*' en la página 99).

6.2 Utilización del asador rotatorio

Cuando utilice el asador rotatorio, solo estarán activados los elementos calefactores superiores, ya que puede gotear grasa sobre los elementos inferiores. El accionamiento del asador asegura una rotación suave y uniforme de los alimentos en el asador.



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Los alimentos con un alto contenido de grasa pueden arder si tocan los elementos calefactores.

- Cuando seleccione o prepare los alimentos para hornearlos, asegúrese de que no sean demasiado grandes para el interior del horno. No permita que los alimentos toquen los elementos calefactores superiores o inferiores.
- Para evitar cualquier contacto directo con los elementos calefactores, cualquier parte que sobresalga (por ejemplo, las alitas del pollo) debe ser sujeta con un palillo, un trozo de cuerda u otro medio adecuado.



1. Asegúrese de que la bandeja recogemigas esté correctamente colocada bajo los dos elementos calefactores inferiores.
2. Asegúrese de que el aparato esté enchufado a la toma de alimentación eléctrica.
3. Atraviese los alimentos que va a hornear con el asador, asegurándose de atravesarlos por el medio. Esto es para asegurar que los alimentos estén suficientemente alejados de las paredes del horno y de los elementos calefactores.
4. Utilice las púas de sujeción para asegurar los alimentos en el centro del asador.
5. Introduzca el asador en las sujeciones correspondientes en el interior del horno:



Deslice la pieza del extremo del asador con la conexión de la unidad de tracción en la apertura de accionamiento del lateral derecho.



Coloque entonces el extremo libre del asador en su brazo de soporte del lateral opuesto.

6. Cierre la puerta del horno.
7. Ajuste la temperatura al nivel necesario.
8. Gire el interruptor de 5 posiciones a su posición  (calor superior con asador rotatorio).
9. Ajuste el temporizador al tiempo de horneado necesario.
 - Los elementos calefactores superiores se encenderán.
 - La función de circulación de aire comenzará automáticamente.
 - El asador rotatorio comenzará a girar.
 - Se podrá escuchar un sonido bajo de tic tac procedente del temporizador.
10. Mientras hornea:
Compruebe con frecuencia el grado de tostado a través de la ventana del horno. Si está satisfecho con el resultado, vuelva a girar el interruptor de 5 posiciones a su posición  (APAGADO).
11. Espere hasta que haya transcurrido el tiempo programado, y escuche la señal acústica.
 - Los elementos calefactores se apagarán automáticamente.
 - El asador rotatorio dejará de girar.

ES

Para servir los alimentos



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras: El horno y el asador rotatorio aun están muy calientes tras su utilización.

- Utilice el asa de la puerta para abrir el horno.
- Utilice siempre el mango adecuado para extraer el asador.
- No toque las superficies interiores cuando extraiga los alimentos.
- En caso necesario, utilice guantes para el horno.

ES

12. Abra la puerta lentamente.
13. Presione el mango del asador cuidadosamente bajo el asador. Asegúrese de que los dos brazos de soporte conectan con las dos hendiduras correspondientes del asador.
14. Extraiga entonces cuidadosamente el asador con el mango, tal y como sigue:
 - En primer lugar, levante el asador de su hendidura de soporte en el lateral izquierdo del horno.
 - Extraiga entonces la conexión de la unidad de tracción del lateral derecho.
15. Coloque el asador, con los alimentos en él, sobre una superficie resistente al calor.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras: Los alimentos en el asador estarán muy calientes.

- No toque los alimentos con las manos desnudas.
- Utilice utensilios adecuados para extraer los alimentos del asador.
- En caso necesario, deje que los alimentos se enfríen suficientemente antes de servir.


16. Extraiga los alimentos del asador cuidadosamente. Antes de servir, prepare el plato de acuerdo con su receta.
17. Extraiga siempre el enchufe de la toma de alimentación eléctrica tras su utilización.
18. Si no piensa utilizar el horno de nuevo durante ese día:
 - Espere por lo menos 30 minutos, hasta que se haya enfriado a la temperatura ambiente.
 - Limpie los componentes individuales (consulte el Capítulo 7 '*Limpieza del horno de cocción y tostador*' en la página 99).

7 Limpieza del horno



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras

- Antes de realizar cualquier labor de limpieza: APAGUE el horno , extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y deje que el horno y sus componentes se enfrien por completo (por lo menos 30 minutos).



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones personales y de daños al horno

- Nunca sumerja el horno en agua.
- No utilice un limpiador a vapor en el horno.



ADVERTENCIA

Riesgos para la salud debidos a detergentes no aptos.

- Solo se deben utilizar detergentes de calidad alimentaria para limpiar componentes individuales que entren en contacto con alimentos.



PRECAUCIÓN

No utilice abrasivos, soluciones de limpieza agresivas o herramientas que puedan causar rasguños en las superficies.

7.1 Tras su utilización

El horno y todos los accesorios deben limpiarse tras cada ciclo de utilización:



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Los residuos de alimentos en el interior, y en especial en los elementos calefactores, se calientan mucho cuando el horno se vuelve a utilizar, y pueden incluso arder.

- Mantenga limpios en todo momento el interior y los elementos calefactores.

1. Cualquier residuo de alimentos o líquido derramado en las superficies interiores o elementos calefactores puede extraerse con un paño húmedo. Las salpicaduras horneadas pueden mojarse con agua primero para facilitar su extracción.
2. La parrilla, la bandeja y el asador se limpian de la siguiente manera:
 - En primer lugar, extraiga cualquier residuo de alimentos con un paño húmedo.
 - Limpie los componentes con agua corriente utilizando un detergente suave, o en el lavavajillas.
3. La piedra para pizzas debe ser limpiada tras cada utilización.



PRECAUCIÓN

La piedra para pizzas no se puede lavar en lavavajillas y debe ser lavada a mano exclusivamente.

- En primer lugar, utilice un paño seco para extraer de la piedra los residuos grandes de grasa o alimentos.
- Limpie la piedra con un paño húmedo, utilizando un detergente suave.

ES

- Déjela secar en un lugar seco y bien ventilado.
4. Limpieza de la bandeja recogemigas.
 - Extraiga la bandeja del horno.
 - En primer lugar, utilice un paño seco para extraer cualquier residuo grande de grasa.
 - Limpie la bandeja con agua corriente utilizando un detergente suave, o en el lavavajillas.
 5. Limpie el interior de la ventana del horno con un paño húmedo.
 6. Tras la limpieza, seque todos los componentes y el horno minuciosamente con un trapo de cocina.

ES

7.2 Limpieza de la carcasa y del panel de control (cuando sea necesario)

1. Limpie la carcasa del horno incluyendo el panel de control con un paño sin pelusa ligeramente húmedo.
2. Si esto es insuficiente, añada un poco de detergente suave al paño húmedo.
3. Séquelo con un paño seco.

8 Resolución de problemas

Resolución de problemas por usted mismo



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones. La unidad no contiene ningún componente que pueda ser reparado por usted mismo.

- Nunca utilice un horno defectuoso.
- No trate de realizar ninguna labor de reparación usted mismo. Si observa un defecto, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Cliente.

Antes de ponerse en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente o de enviarnos el horno, utilice el cuadro siguiente para comprobar si el problema puede ser resuelto en casa.

Problema	Causa	Remedio
El horno no se enciende.	El enchufe de alimentación eléctrica no está enchufado/ la unidad no está enchufada a la alimentación eléctrica.	Introduzca el enchufe en la toma de alimentación eléctrica.

Problema	Causa	Remedio
Se detecta humo durante su funcionamiento.	Está goteando grasa sobre los elementos calefactores.	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el horno. • Deje que se enfríe por completo. • Limpie los elementos calefactores.
Los alimentos están demasiado horneados / demasiado oscuros.	El tiempo de horneado programado es demasiado largo / la temperatura es demasiado alta.	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el horno. • Deshágase de los alimentos quemados. • Seleccione un tiempo de horneado más corto o una más baja temperatura para el siguiente ciclo de horneado.
Los alimentos aun no están hechos una vez transcurrido el tiempo programado.	El ajuste del tiempo del temporizador es demasiado corto.	Aumente el ajuste del tiempo en el temporizador para el siguiente ciclo de horneado.
	La temperatura es demasiado baja.	Aumente la temperatura para el siguiente ciclo de horneado.



SUGERENCIA:

- Si las sugerencias del cuadro no le llevan a un resultado satisfactorio y el problema persiste, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Cliente.
- En caso de que necesite repuestos o accesorios para su aparato, visite nuestra tienda online bajo la sección 'Service/ Ersatzteilshop' en nuestra página web www.severin.de.

ES

Accesorios y repuestos

Los repuestos o accesorios pueden ser cómodamente encargados por internet a través de nuestra página web <http://www.severin.de> bajo la sección 'Service /Ersatzteil-Shop'.

Eliminación del horno



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

9 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.

ES

10 Conformidad

Este producto cumple con todas las directivas de etiquetado CE necesarias para su distintivo CE.

Indice

1	Per la vostra sicurezza.....	104
2	Dati tecnici	111
3	Visione d'insieme e lista dei componenti	112
4	Installazione del fornello	113
5	Primo utilizzo del fornello.....	114
6	Preparazione delle pietanze nel fornello	115
6.1	Utilizzo della leccarda o della griglia	115
6.2	Utilizzo del girarrosto	118
7	Pulizia del fornello	120
7.1	Dopo l'uso	120
7.2	Pulizia esterna e del pannello dei comandi (quando serve).....	121
8	Risoluzione di problemi.....	121
9	Dichiarazione di garanzia.....	123
10	Conformità	123

Gentile Cliente,

Vi auguriamo il massimo piacere e soddisfazione con questo prodotto di qualità SEVERIN e vi ringraziamo per la fiducia dimostrataci.

Da oltre 120 anni, il marchio SEVERIN è sinonimo di costanza, qualità tedesca e massimo impegno di sviluppo. Ogni singolo prodotto è realizzato con estrema cura e ampiamente testato.

Grazie alla proverbiale integrità tedesca, precisione e onestà, l'azienda a conduzione familiare, con sede a Sundern, in Germania – ha conquistato clienti in tutto il mondo per i suoi prodotti innovativi a cominciare da quando l'azienda è stata fondata nel 1892.

Con le sue 8 categorie di prodotti – per il caffè, la colazione, la cucina, il barbecue, gli elettrodomestici, la cura dei pavimenti, la cura personale e i sistemi di refrigerazione e congelamento alimentare – la SEVERIN offre più di 250 prodotti, una scelta ricca e completa di piccoli apparecchi elettrici, con il prodotto giusto per ogni occasione.

Venite a conoscere l'ampia gamma di prodotti SEVERIN e visitate il nostro sito web agli indirizzi

www.severin.de o www.severin.com.

Il vostro Team SEVERIN

IT

1 Per la vostra sicurezza

Seguite sempre le Istruzioni per l'Uso

Vi raccomandiamo di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il fornetto e di conservarle in un luogo sicuro. Anche se il fornetto è ceduto a terzi, deve essere sempre accompagnato da questo libretto di istruzioni.

IT

La non conformità alle istruzioni potrebbe comportare gravi lesioni personali o danni al fornetto. Importanti norme di sicurezza, oltre a quelle riportate nel Sezione 1, sono segnalate in modo specifico, come riportato qui sotto, e dette norme devono essere sempre rispettate per poter prevenire infortuni e danni al fornetto:



AVVERTENZA

Indica le norme che devono essere seguite per evitare seri rischi di lesioni personali o la morte.



ATTENZIONE

Indica le norme che devono essere rispettate per evitare il rischio di danneggiare l'apparecchio.



CONSIGLIO

Presenta i consigli e altre informazioni utili.

Pericolo di incendi

Il cibo, e soprattutto il grasso contenuto, può prendere fuoco. C'è sempre, in linea di massima, il rischio di un incendio quando l'apparecchio è acceso:

- Assicuratevi che l'apparecchio non sia posizionato o non sia in funzione vicino a materiali infiammabili (come tende, drappaggi).
- Non mettete il fornetto su una superficie facilmente infiammabile (p.es. tovaglie di carta). Mettetelo in funzione solo su superfici termoresistenti.
- Questo fornetto non può essere installato o messo in funzione all'interno di stipi chiusi.
- Non mettete in funzione il fornetto su superfici calde o su fonti di calore (p. es. piastre elettriche o fornelli a gas).
- Non lasciate nessun oggetto sopra il fornetto.
- Non lasciate il fornetto incustodito quando è in uso.

- Fate attenzione a che il cavo di alimentazione non si trovi a contatto con elementi dell'apparecchio soggetti a riscaldarsi.
- L'olio o il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Non fate sgocciolare olio o grasso sopra gli elementi riscaldanti caldi (p.es. se la leccarda è troppo piena).
- Non conservate mai nessun oggetto infiammabile all'interno del fornello.
- Non provate mai a preparare pietanze con il 100% di contenuto di alcol nel fornello. I vapori dell'alcol potrebbero incendiarsi all'interno del fornello.
- Non mettete mai in funzione il fornello senza il vassoio raccoglibriciole.
- Non provate mai a cucinare pietanze sopra il vassoio raccoglibriciole.
- Se si dovesse comunque sviluppare un fuoco, spegnetelo smorzando le fiamme. Scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Avvertenza: Non usate acqua in nessun caso.

Categorie a rischio

Esiste un maggiore rischio di infortuni per i bambini e per le persone con ridotte capacità psico-fisiche:

- Questo fornello può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini comunque non deve essere permesso di effettuare lavori di pulizia o di manutenzione sul fornello.
- Il fornello e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente di soffocamento, per esempio.
- Persone con disturbi sensitivi, soprattutto coloro con ridotta sensibilità alle alterazioni di temperatura, devono assolutamente prestare un'attenzione maggiore nell'utilizzare l'apparecchio.

IT

Uso corretto

Il fornello deve essere utilizzato per cucinare, scaldare o riscaldare alimenti. All'interno dell'apparecchio si possono inserire solo gli elementi accessori originali (leccarda, griglia, spiedo per il girarrosto, pietra per pizza).

Questo fornello è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio

- dal personale di negozi, uffici o altri ambienti di lavoro simili,
- da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
- in aziende agricole,
- da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).

Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e potrebbe portare a lesioni personali o a danni materiali.

Uso improprio

- Non utilizzate il fornello per cucinare alimenti che potrebbero arrivare a toccare gli elementi riscaldanti all'interno del fornello.
- Il fornello non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Il fornello non è studiato per asciugare capi di abbigliamento o altri tipi di oggetti o strumenti.
- Il fornello deve essere messo in funzione solo con il suo vassoio raccoglibriciole ben sistemato sotto gli elementi riscaldanti.
- Non utilizzate il fornello per riscaldare alimenti ancora sigillati in scatolette metalliche.
- Nel preparare alimenti che sono soggetti ad aumentare di volume (p.es. gli impasti lievitati) verificate che ci sia spazio libero sufficiente sino agli elementi riscaldanti (Consultate anche la Sezione 4 "*Installazione del fornello*").
- L'apparecchio non deve essere utilizzato come termoventilatore.

Alimentazione elettrica

Il fornello è alimentato dalla corrente elettrica, per cui esiste sempre il rischio di subire scosse elettriche. È necessario quindi rispettare sempre le seguenti precauzioni:

- Il fornello deve essere collegato esclusivamente ad una presa elettrica di sicurezza, installata a norma di legge (fusibile di protezione minima 10 A).
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
- Non attorcigliate e non schiacciate il cavo di alimentazione. Tenete lontano da qualsiasi fonte di calore (ad es. piastre elettriche o fiamme libere) sia il cavo di alimentazione sia l'apparecchio.
- Quando disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica a muro, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate la spina. Non trascinate l'apparecchio tirandolo dal cavo di alimentazione.

- Non immergete il fornello in acqua o in altri liquidi, non pulitelo sotto l'acqua corrente e non lavatelo in lavastoviglie. La leccarda, la griglia, il girarrosto e le impugnature, possono essere lavate in lavastoviglie, dopo averle tolte dal fornello.
- Non usate pulitori a vapore per pulire il fornello.
- Non toccate la spina elettrica con le mani bagnate.
- Non utilizzate il fornello all'aperto.
- Non usate nessun oggetto metallico quando cercate di togliere gli alimenti dall'interno del fornello. Disinserite sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e poi utilizzate un utensile di legno non appuntito.
- Quando è collegato all'alimentazione elettrica, all'interno del fornello è sempre presente la corrente, anche se l'apparecchio è impostato sulla posizione di spento.
- Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro dopo l'uso.
- In caso di emergenza o di cattivo funzionamento, disinserite immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Per questo, è importante che la spina elettrica dell'apparecchio sia facilmente accessibile e possa essere disinserita in qualsiasi momento dalla presa di corrente a muro.
- Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro prima di ogni azione di pulizia o di manutenzione da effettuare sul fornello.
- Non cercate di aprire o di smontare l'apparecchio e non cercate di apportare modifiche tecniche.

Superfici calde e grassi caldi

Quando il fornello è acceso, e anche dopo l'uso, le temperature delle superfici accessibili possono essere molto alte. Pertanto c'è il rischio di procurarsi scottature a causa degli alimenti caldi:

- Non toccate le superfici interne calde o degli elementi riscaldanti in nessuna circostanza.

- Non mettete mai le mani dentro il fornello quando è acceso. Usate sempre le impugnature fornite in dotazione per la leccarda, la griglia e il girarrosto per mettere fuori gli alimenti. Se necessario, utilizzate dei guanti da forno.
- Non toccate mai le superfici esterne quando il fornello è in funzione.
- Quando il fornello è acceso, toccate solo la maniglia dello sportello o il pannello dei comandi.
- Prestate attenzione quando aprite lo sportello, perché potrebbe fuoriuscire del vapore caldo.
- **Avvertenza:** Non versate mai acqua o altri tipi di liquidi nell'interno caldo, perché questo formerebbe subito del vapore acqueo caldo.
- Non trasportate e non spostate il fornello mentre è in funzione.
- Non toccate nessuna superficie metallica né gli elementi riscaldanti immediatamente dopo l'uso.

- Dopo l'uso, aspettate almeno 30 minuti prima di rimuovere il vassoio raccoglibriciole. **Avvertenza:** Il grasso rimane caldo molto a lungo e non dovrebbe essere maneggiato per niente fino a che non si è raffreddato.

Norme igieniche

Non rispettare le norme igieniche può portare alla formazione di germi all'interno del fornello:

- Il vassoio raccoglibriciole deve essere svuotato e pulito con regolarità.
 - Non lasciate nessun alimento nel fornello quando l'apparecchio non è in funzione.
- Esiste anche un rischio per la salute se si utilizzano prodotti detergenti non adatti:
- Per lavare i singoli componenti che vengono a contatto con gli alimenti utilizzate solo detergenti compatibili con prodotti alimentari.

Rischi di danneggiamento per l'apparecchio

L'impiego errato del fornetto può causare danni:

- Tenete l'apparecchio sempre su una superficie asciutta, piana, antiscivolo, resistente al calore.
- Non posizionate il fornetto su superfici calde o vicino a fonti di forte calore.
- Non lasciate che il cavo di alimentazione penda liberamente o fuori del bordo di un tavolo.
- Non utilizzate prodotti di pulizia o utensili diversi da quelli indicati nelle istruzioni per la pulizia dell'apparecchio.
- Prima di riporre l'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente e aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.


IT

In case di fornetto difettoso

Un fornetto difettoso potrebbe causare danni materiali o anche infortuni:

- Controllate che non ci siano danni al fornetto prima di ogni uso. Se notate segni di eventuali danni dovuti al trasporto, contattate il rivenditore al dettaglio da cui avete acquistato l'apparecchio.
- Non mettete mai in funzione un apparecchio difettoso. Non mettete in funzione l'apparecchio dopo un'eventuale caduta.
- Se sul cavo di alimentazione del fornetto sono presenti segni di danneggiamento, questo deve essere sostituito dal produttore, dal loro servizio di assistenza clienti o da altro personale adeguatamente qualificato se si vogliono evitare rischi.
- Il fornetto non contiene nessun componente su cui potete fare manutenzione o riparazioni da soli. Le riparazioni devono essere apportate dal Centro Assistenza della SEVERIN.

2 Dati tecnici

Categoria e tipo di apparecchio	Fornetto, TO2061
Voltaggio	220–240 V~, 50/60 Hz
Potenza/consumo di energia	ca. 1500 W
Dimensioni di ingombro (L x A x P)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Peso	5,87 kg
Interruttore a 5 posizioni	
<input type="checkbox"/> OFF (Spento)	
<input type="checkbox"/> Calore superiore	
<input type="checkbox"/> Calore superiore con girarrosto	
<input type="checkbox"/> Calore superiore e inferiore	
<input type="checkbox"/> Calore inferiore	
Tempo di funzionamento regolabile	01:00 – 60:00 min.
Temperatura regolabile	100 – 230 °C
Simboli speciali	
	ATTENZIONE – Superfici calde. Attendere il raffreddamento dell'apparecchio e suoi componenti.



Non smaltire insieme ai rifiuti domestici.



Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

3 Visione d'insieme e lista dei componenti

Descrizione del fornello

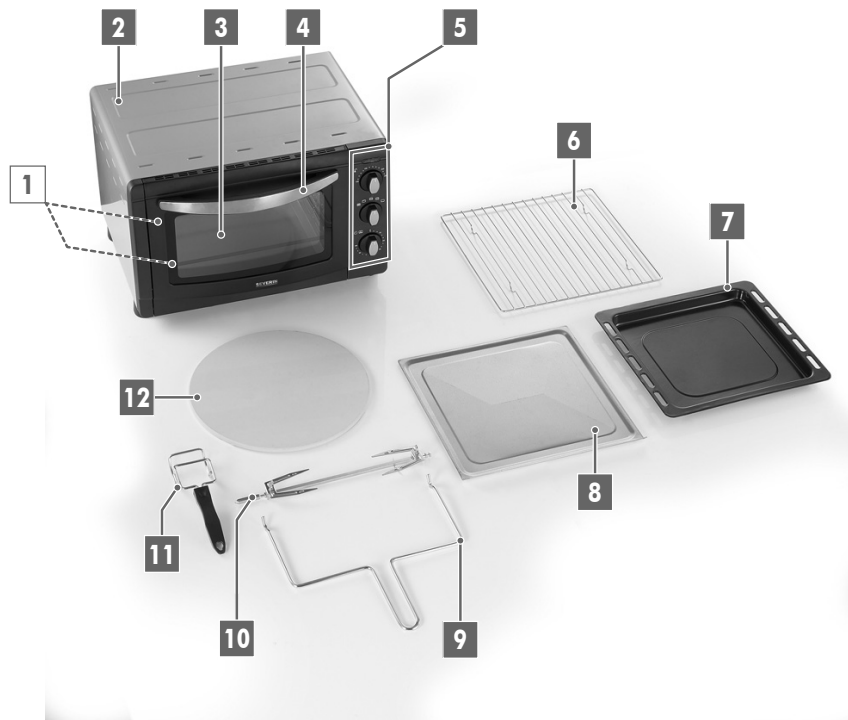


Fig. 1: Il fornello e i suoi accessori – Visione d'insieme

Pos.	Descrizione/Funzione
1	non visibili: <ul style="list-style-type: none">• 2 elementi riscaldanti superiori• 2 elementi riscaldanti inferiori
2	Fornetto
3	Sportello
4	Maniglia dello sportello
5	Pannello dei comandi (vd. pag. 113)
6	Griglia
7	Leccarda
8	Vassoio raccoglirocce
9	Impugnatura per lo spiedo del girarrosto
10	Spiedo del girarrosto con forcelle per gli alimenti
11	Impugnatura per la griglia e la leccarda
12	Pietra per la pizza

Il pannello dei comandi in dettaglio

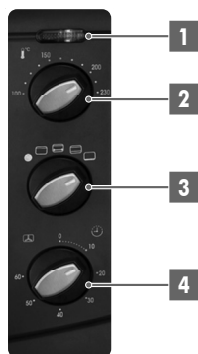


Fig. 2: Pannello dei comandi in dettaglio

Pos.	Descrizione/Funzione
1	Spia luminosa (accesa quando il forno è in funzione)
2	Regolatore della temperatura (100 – 230 °C)
3	Interruttore a 5 posizioni <ul style="list-style-type: none"> • OFF (Spento) • Calore superiore • Calore superiore con girarrosto • Calore superiore e inferiore • Calore inferiore
4	Timer (01:00 – 60:00 min)

4 Installazione del fornello



AVVERTENZA

Pericolo di incendi! Il calore irradiato dal fornello è sufficiente a incendiare oggetti infiammabili che si trovano vicini.

- Questo fornello non può essere installato o messo in funzione all'interno di stipi chiusi.
- Il fornello non deve essere installato direttamente sotto uno stipetto o una mensola.
- Deve essere lasciato un sufficiente spazio minimo libero da altri apparecchi, sporgenze, soffitti o altri oggetti.

IT

Assicuratevi che ci sia sempre sufficiente aerazione intorno all'apparecchio. L'apparecchio deve quindi essere installato in un posto che risponde ai seguenti requisiti:

- vicino a una presa di corrente con messa a terra (protezione minima di fase 10 A),
- posizionato orizzontalmente e protetto da colpi e vibrazioni,
- termoresistente,
- ben lontano da superfici riscaldate o oggetti infiammabili (> 1 m)

Rispettate le seguenti distanze minime da qualsiasi parete o oggetto:

- Lateralmente: 12 cm
- Dietro: 12 cm
- Sopra: 30 cm

5 Primo utilizzo del fornello

Per procedere al primo utilizzo del fornello con gli alimenti, bisognerà metterlo in funzione una volta ma vuoto, senza cioè nessun alimento. Questo serve per eliminare eventuali odori di nuovo.


1. Installate il fornello secondo quanto descritto nella Sezione 4 "Installazione del fornello".



AVVERTENZA

Pericolo di incendi! Ogni materiale di imballaggio o altro materiale avanzato può prendere fuoco.

- Eliminate tutto il materiale di imballaggio prima dell'uso. Assicuratevi di aver eliminato anche dall'interno del fornello tutti i materiali di imballaggio.

2. Collegate la spina a una presa di corrente a muro adatta.
3. Impostate il regolatore della temperatura sui 200 °C.
4. Portate l'interruttore a 5 posizioni sulla posizione  Calore superiore e inferiore).
5. Impostate il timer sui 10 minuti.
 - Il fornello comincia a pre-riscaldarsi.
 - La funzione della circolazione dell'aria si attiva automaticamente.
 - Dal timer è possibile sentire un leggero ticchettio.



CONSIGLIO:

Quando accendete per la prima volta l'apparecchio, è possibile che sia emesso un leggero odore. Questo fenomeno è perfettamente normale e durerà solo per un brevissimo periodo di tempo. Assicuratevi che ci sia una buona ventilazione.


6. Aspettate che trascorra il tempo pre-programmato, al termine sentirete un segnale acustico
 - Gli elementi riscaldanti si spengono automaticamente.

6 Preparazione delle pietanze nel fornetto







AVVERTENZA

Rischio di incendi! I residui di cibo all'interno diventano molto caldi e possono bruciarsi, soprattutto se gli alimenti sono ad alto tenore di grasso.

- Assicuratevi che l'interno del fornetto, soprattutto gli elementi riscaldanti, ma anche tutti gli elementi accessori, siano puliti da ogni residuo di cibo.
- Pulite da ogni sporcizia secondo quanto descritto nella Sezione 7 "Pulizia del fornetto".
- Se si dovesse sviluppare del fumo, spegnete immediatamente il fornetto: basterà riportare l'interruttore a 5 posizioni sulla posizione di spento (OFF) .

Per la cottura delle pietanze, potete scegliere tra 3 livelli di calore:





-  Calore superiore (si accendono solo i 2 elementi riscaldanti superiori)
-  Calore superiore con girarrosto (sono attivati solo gli elementi riscaldanti superiori e si innesta il motorino per lo spiedino del girarrosto)
-  Calore superiore e inferiore (si accendono tutti gli elementi riscaldanti)
-  Calore inferiore (si accendono solo i 2 elementi riscaldanti inferiori)



CONSIGLIO:

Selezione del livello di calore

Il livello di calore più adatto dipende largamente dal tipo di alimenti che volete preparare. I tempi di cottura indicati qui di seguito sono quindi solo indicativi. Rispettate sempre le istruzioni di cottura del produttore dell'alimento.

Alimento	Livello di temperatura/Calore	Tempo di cottura
Pollo (allo spiedo)	180 °C 	60 min.
Pizza (congelata)	200 °C 	9 – 10 min.
Toast all'hawaiana	220 °C 	10 – 14 min.
Sfilatino di pane (congelato)	200 °C 	14 – 15 min.

IT

6.1 Utilizzo della leccarda o della griglia


1. Assicuratevi di aver installato correttamente il vassoio raccoglibriciole sotto gli elementi riscaldanti inferiori.
2. Assicuratevi che l'apparecchio sia collegato all'alimentazione elettrica.
3. Agendo sul regolatore di temperatura, impostate la temperatura richiesta.



CONSIGLIO:

Pre-riscaldamento del fornello

A seconda della ricetta, può essere necessario pre-riscaldare il fornello prima dell'effettivo processo di cottura. Se le istruzioni per la preparazione non fanno specifico riferimento alla necessità di pre-riscaldare il fornello, saltate i passi 4 - 6.

4. Selezionate il livello di calore superiore/inferiore .
5. Impostate il timer su 10 minuti.
 - ➔ Il fornello comincia a pre-riscaldarsi.
 - ➔ La funzione della circolazione dell'aria si attiva automaticamente.
 - ➔ Dal timer è possibile sentire un leggero ticchettio.
6. Aspettate che trascorra il tempo pre-programmato, al termine sentirete un segnale acustico.
 - ➔ La fase di pre-riscaldamento è ora completata.
7. Inserite gli alimenti sulla leccarda o sulla griglia.



CONSIGLIO:

Per evitare che i grassi o altri liquidi sgocciolino all'interno del fornello, utilizzate sempre la leccarda per preparare alimenti ad alto tenore di grassi.



CONSIGLIO:

Per ottimi risultati di cottura nella preparazione della pizza, utilizzate sempre la pietra apposita fornita in dotazione.


- Mettete la pietra per pizza con la pizza già poggiata sopra, al centro della griglia.
- Per evitare che i grassi o i formaggi sciolti sgocciolino all'interno del fornello, assicuratevi che l'impasto non superi la dimensione della pietra.

8. Fate scivolare la griglia o la leccarda in una delle scanalature guida e chiudete lo sportello.



CONSIGLIO:

Potete anche preparare due pietanze allo stesso tempo, mettendo insieme la griglia e la leccarda, inserite in due scanalature diverse. Ma in questo caso è possibile che siano necessari dei tempi di cottura un po' più lunghi.

9. Impostate il livello di calore richiesto.
10. Agite sul timer per impostare il tempo di cottura desiderato.
 - ➔ Il fornello comincia a pre-riscaldarsi.
 - ➔ La funzione della circolazione dell'aria si attiva automaticamente.
 - ➔ Dal timer è possibile sentire un leggero ticchettio.
11. Durante la cottura:
controllate frequentemente il livello di doratura attraverso la finestrella del fornello. Quando sarete soddisfatti del risultato, riportate l'interruttore a 5 posizioni sulla posizione di spento (OFF) .

- In caso contrario, aspettate che trascorra il tempo pre-programmato e l'emissione del segnale acustico.
 - ➔ Il processo di cottura è completo.
 - ➔ Gli elementi riscaldanti si spengono automaticamente.

Per servire le pietanze




AVVERTENZA

Pericolo di scottature: Il fornello, la griglia e la leccarda restano ancora molto caldi dopo l'uso.

- Servitevi della maniglia dello sportello per aprire il fornello. Tenete la testa e il corpo a una sufficiente distanza dalla zona di pericolo, perché potrebbe fuoriuscire del vapore caldo.
- Utilizzate sempre le impugnature fornite in dotazione per la leccarda e la griglia per prendere gli alimenti.
- Non toccate le superfici interne del fornello mentre portate fuori gli alimenti.
- Se necessario, utilizzate un guanto da forno.

1. Aprite lo sportello lentamente.

2.  Mettete la parte bassa dell'impugnatura al centro del bordo della griglia o della leccarda, spingendola sino a dove arriva. L'impugnatura ora tiene con sicurezza la leccarda o la griglia.

3. Ora togliete dal fornello la griglia o la leccarda tenendola con la sua impugnatura.
4. Poggiate la griglia o la leccarda su una superficie termoresistente.



AVVERTENZA

Pericolo di scottature: Gli alimenti cucinati sono molto caldi.

- Non toccate gli alimenti a mani nude.
- Se necessario, lasciate che si raffreddino sufficientemente prima di servirli.

5. Togliete gli alimenti dalla griglia o dalla leccarda e preparate la pietanza seguendo la ricetta, prima di servire.
6. Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro dopo l'uso.
7. Se non pensate di riutilizzare di nuovo il forno nello stesso giorno:
 - Aspettate almeno 30 minuti per farlo raffreddare sino alla temperatura ambiente.
 - Pulite ogni singolo elemento (vd. Sezione 7 "Pulizia del fornello" a pagina 120).

IT

6.2 Utilizzo del girarrosto

Quando si utilizza il girarrosto, si attivano solo gli elementi riscaldanti superiori, perché potrebbero sgocciolare dei grassi sugli elementi riscaldanti inferiori. Il motorino dello spiedo assicura una lenta, costante rotazione degli alimenti sullo spiedo.



AVVERTENZA

Pericolo di incendi! Gli alimenti ad alto contenuto di grassi possono prendere fuoco se vengono a contatto con gli elementi riscaldanti.

- Quando scegliete o preparate gli alimenti da cucinare, assicuratevi che non siano troppo grandi per l'interno del fornello. Non fate toccare gli alimenti sugli elementi riscaldanti inferiori o superiori.
- Per evitare ogni contatto diretto con gli elementi riscaldanti, bisognerà fermare le parti sporgenti (p.es. le ali del pollo) con uno stuzzicadenti, con un cordino per alimenti o in qualsiasi altro modo appropriato.



1. Assicuratevi che il vassoio raccoglibriciole sia installato correttamente sotto i due elementi riscaldanti inferiori.
2. Controllate che l'apparecchio sia collegato all'alimentazione elettrica.
3. Infilate gli alimenti da cucinare con lo spiedo, facendo attenzione a che si infili esattamente al centro. Questo è per garantire che ci sia una distanza sufficiente tra l'alimento e le pareti interne del fornello o gli elementi riscaldanti.
4. Aiutatevi con le forcelle per fermare gli alimenti al centro dello spiedo.
5. Inserite lo spiedo sui montanti corrispondenti all'interno del fornello:



Fate scivolare l'estremità dello spiedo con l'aggancio per il motorino all'interno dell'apertura per il motorino sulla parete destra.



Ora mettete l'estremità inerte dello spiedo nel braccio di supporto sulla parete interna opposta.

6. Chiudete lo sportello del fornello.
7. Impostate la temperatura al livello desiderato.
8. Portate l'interruttore a 5 posizioni sulla posizione  (calore superiore con girarrosto).
9. Impostate il timer sul tempo di cottura richiesto.
 - ➡ Gli elementi riscaldanti superiori ora sono attivati.
 - ➡ La circolazione dell'aria si attiva automaticamente.
 - ➡ Il girarrosto comincia a ruotare.
 - ➡ Dal timer è possibile sentire un leggero ticchettio.
10. Durante la cottura:
Controllate frequentemente il livello di doratura attraverso la finestrella del fornello. Quando sarete soddisfatti del risultato, riportate l'interruttore a 5 posizioni sulla posizione di spento  (OFF).
11. Aspettate che trascorra il tempo pre-programmato, al termine sentirete un segnale acustico.
 - ➡ Gli elementi riscaldanti si spengono automaticamente.
 - ➡ Il girarrosto smette di ruotare.

Per servire le pietanze



AVVERTENZA

Pericolo di scottature: Il fornello e lo spiedo del girarrosto sono molto caldi dopo l'uso.

- Servitevi della maniglia dello sportello per aprire il fornello.
- Usate sempre l'impugnatura fornita in dotazione per prendere lo spiedo.
- Non toccate le pareti interne del fornello quando togliete gli alimenti.
- Se necessario, utilizzate dei guanti da forno.

12. Aprite lentamente lo sportello.
13. Spingete con attenzione l'impugnatura per lo spiedo sotto lo spiedo. Assicuratevi che i due bracci di sostegno si colleghino con i due recessi corrispondenti sullo spiedo.
14. Ora togliete lo spiedo con attenzione usando l'impugnatura, in questo modo:
 - Prima, sollevate lo spiedo dal recesso sulla sinistra del fornello.
 - Poi mettete fuori l'aggancio per il motorino dal lato sinistro.
15. Poggiate lo spiedo, con gli alimenti infilati, su una superficie termoresistente.



AVVERTENZA

Pericolo di scottature: Gli alimenti sullo spiedo sono molto caldi.

- Non toccate gli alimenti a mani nude.
- Utilizzate accessori adatti per togliere gli alimenti dallo spiedo.
- Se necessario, lasciate che gli alimenti si raffreddino a sufficienza prima di servirli.


16. Togliete con attenzione gli alimenti dallo spiedo. Prima di servire, preparare la pietanza seguendo la ricetta.
17. Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro dopo l'uso.
18. Se non pensate di riutilizzare di nuovo il forno nello stesso giorno:
 - Aspettate almeno 30 minuti per farlo raffreddare sino alla temperatura ambiente.
 - Pulite ogni singolo elemento (vd. Sezione 7 "Pulizia del fornello" a pagina 120).

IT

7 Pulizia del fornello



AVVERTENZA
Pericolo di scottature

- Prima di ogni operazione di pulizia: spegnete il fornello (posizione OFF: , togliete la spina dalla presa di corrente a muro e aspettate che il fornello e tutti i suoi componenti si raffreddino completamente (almeno 30 minuti).



AVVERTENZA
Rischio di infortuni alla persona o di danni al fornello

- Non immergete mai il fornello in acqua.
- Non usate pulitori a vapore per pulire il fornello.



AVVERTENZA
Esiste anche un rischio per la salute se si utilizzano prodotti detergenti non adatti.

- Per lavare i singoli componenti che vengono a contatto con gli alimenti utilizzate solo detergenti compatibili con prodotti alimentari.



ATTENZIONE
Non utilizzate soluzioni detergenti abrasive o troppo forti o utensili che potrebbero graffiare le superfici.

7.1 Dopo l'uso

Il fornello e tutti gli elementi accessori devono essere puliti dopo ogni ciclo di utilizzo:



AVVERTENZA
Pericolo di incendi! I residui di cibo all'interno, e specialmente sugli elementi riscaldanti, diventano molto caldi in un successivo utilizzo del fornello, e potrebbero prendere fuoco.

- Mantenete sempre puliti l'interno del fornello e gli elementi riscaldanti.

1. Eventuali residui di cibo o schizzi di liquidi sulle superfici interne o sugli elementi riscaldanti possono essere eliminati con un panno umido. Residui più ostinati possono essere tenuti a mollo prima per facilitarne la rimozione.
2. La griglia, la leccarda e lo spiedo devono essere puliti nel modo seguente:
 - Prima, rimuovete ogni residuo con un panno umido.
 - Lavate i componenti sotto l'acqua corrente e con un detersivo delicato per i piatti, o anche in lavastoviglie.
3. La pietra per la pizza deve essere pulito dopo ogni uso.



ATTENZIONE
La pietra per la pizza non può essere lavata in lavastoviglie e deve essere lavata solo a mano.

- Prima, con un panno asciutto, eliminate tutti i residui più grossi di grasso e di cibo.
- Strofinare la pietra con un panno umido e un detersivo delicato per i piatti.

- Mettete la pietra a parte in un posto ben ventilato per farla asciugare.
4. Pulizia del vassoio raccoglibriciole.
 - Togliere il vassoio dal fornello.
 - Prima, usate un panno asciutto per rimuovere i residui più grossi di grasso.
 - Lavate poi il vassoio sotto l'acqua corrente con un detersivo delicato per i piatti, o anche in lavastoviglie.
 5. Pulite l'interno della finestrella del fornello con un panno umido.
 6. Dopo la pulizia, strofinate tutti i componenti e anche il fornello stesso per asciugare tutto bene con uno strofinaccio da cucina.

7.2 Pulizia esterna e del pannello dei comandi (quando serve)

1. Pulite le superfici esterne del fornello e il pannello dei comandi con un panno non lanuginoso leggermente umido.
2. Se questo non bastasse, aggiungete un po' di detersivo delicato per i piatti sul panno umido.
3. Strofinate con un panno asciutto per asciugare le superfici.

8 Risoluzione di problemi

Risolvere da soli i problemi



AVVERTENZA

Rischio di infortuni. Il fornello non contiene nessun componente su cui potete fare manutenzione o riparazioni da soli.

- Non utilizzate mai un apparecchio difettoso.
- Non cercate di portare avanti operazioni di riparazione da soli. Se trovate un qualche difetto, contattate il nostro Servizio di Assistenza Clienti.

IT

Prima di contattare il Servizio Clienti o di spedire indietro il fornello, vi consigliamo di consultare la tabella seguente per accertarvi che il problema non può essere risolto a casa.

Problema	Causa	Rimedio
Il fornello non si accende.	Il cavo di alimentazione non è inserito / l'apparecchio non è connesso all'alimentazione elettrica.	Collegate la spina a una presa di corrente a muro.
Del fumo è emesso dall'apparecchio durante il funzionamento.	Del grasso sta gocciolando sugli elementi riscaldanti.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnete l'apparecchio. • Lasciatelo raffreddare completamente. • Pulite gli elementi riscaldanti.

Problema	Causa	Rimedio
La pietanza è troppo cotta / troppo brunita.	Il tempo di cottura pre-impostato è troppo lungo / la temperatura è troppo alta.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnete il fornello. • Eliminate gli alimenti bruciati. • Per una prossima cottura, selezionate un tempo più breve o una temperatura più bassa.
Gli alimenti non sono ancora cotti, dopo il trascorrere del tempo di cottura pre-impostato.	L'impostazione scelta per il timer è troppo breve.	Aumentate l'impostazione del timer per un prossimo ciclo di cottura.
	La temperatura è troppo bassa.	Aumentate l'impostazione della temperatura per un prossimo ciclo di cottura.



CONSIGLIO:

- Se i consigli di questa tabella non portano a risultati soddisfacenti e il problema persiste, contattate il nostro Servizio di Assistenza Clienti.
- Se si dovessero rendere necessari pezzi di ricambio o altri accessori per il vostro apparecchio, vi preghiamo di consultare la nostra pagina di vendita online nella sezione "Service /Ersatzteil-Shop" del nostro sito web www.severin.de.

Accessorie e ricambi

I pezzi di ricambio e gli accessori possono essere acquistati comodamente via internet tramite il nostro sito web <http://www.severin.de> nella sezione "Service /Ersatzteil-Shop".

Smaltimento del fornello



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

9 Dichiarazione di garanzia

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

10 Conformità

Questo prodotto è conforme alle direttive in materia di etichettatura vincolanti per l'ottenimento del marchio CE.

IT

Indholdsfortegnelse

1	For din sikkerhed	125
2	Tekniske data	131
3	Oversigt og medfølgende dele.....	132
4	Opsætning af toast- og bageovnen.....	133
5	Første gang ovnen tages i brug.....	134
6	Tilberedning af mad i ovnen.....	134
6.1	Brug af bageplade eller rist.....	135
6.2	Brug af det roterende spid	137
7	Rengøring af ovnen	139
7.1	Efter brug	139
7.2	Rengøring af kabinet og betjeningspanel (efter behov).....	140
8	Fejlfinding	140
9	Garantierklæring	142
10	Konformitet	142

DK

Kære kunde,

Vi ønsker at dette SEVERIN kvalitetsprodukt skal være til stor fornøjelse og tilfredshed for kunden, og takker for tilliden.

I over et hundrede og tyve år har varemærket SEVERIN været synonymt med stabilitet, tysk kvalitet og udviklingsmæssig styrke. Hver enhed er fremstillet med stor omhu og testet grundigt.

Med legendarisk 'Sauerland' grundighed, præcision og ærlighed, har den familieejede virksomhed - baseret i Sundern, Tyskland - tiltrukket sig kunder verden over med opfindsomme produkter, lige siden virksomheden blev etableret i 1892.

Med sine otte produktgrupper - kaffe, morgenmad, køkken, grill, husholdning, gulvpleje, personlig pleje og køl & frost - tilbyder SEVERIN mere end 250 produkter, et yderst omfattende udvalg af små elektriske apparater, med det rette produkt til enhver lejlighed.

Stift bekendtskab med det brede SEVERIN produktsortiment, og besøg os på

www.severin.de eller **www.severin.com**.

Dit SEVERIN team

1 For din sikkerhed

Følg altid brugsanvisningerne

Læs vejledningen omhyggeligt, før du bruger Toast- og Bageovnen, og opbevar den på et sikkert sted. Hvis ovnen overdrages til tredjemand, skal denne brugsanvisning følges med.

Overholdes disse anvisningerne ikke, kan det medføre alvorlig personskade eller beskadigelse af ovnen.

Vigtige sikkerhedsoplysninger ud over indholdet i afsnit 1 er iøjnefaldende mærket, som nedenfor, og bør altid følges for at undgå ulykker og skader på ovnen:



ADVARSEL

Angiver oplysninger som skal følges for at undgå alvorlig personskade eller død.



PAS PÅ

Angiver oplysninger, der skal følges for at undgå skader på apparatet.



TIP

Præsenterer tips og andre nyttige oplysninger.

Brandfare

Mad, og specifikt det fedt den indeholder, kan selvantænde. Der er i princippet, altid en risiko for brand, mens apparatet er tændt:

- Sørg for, at apparatet ikke er placeret eller bruges i nærheden af brændbare materialer (f.eks. gardiner, forhæng).
- Anbring ikke ovnen på nogen form for let antændeligt underlag (f.eks. papirservietter). Den må kun anvendes på varmebestandige overflader.
- Ovnens må ikke installeres eller bruges inden i et skab.
- Betjen ikke ovnen på varme overflader eller i nærheden af varmekilder (f.eks. kogeplader, gas flammer).
- Placer ikke nogen genstande oven på ovnen.
- Lad ikke ovnen stå uden opsyn, mens den er i brug.
- Lad ikke ledningen røre ved nogen varme dele på apparatet.

DK

- Overophedet olie eller fedt kan antændes. Lad ingen olie eller fedt drypper ned på de opvarmede varmelegemer (fx hvis bagepladen er for fuld).
- Opbevar aldrig brændbare genstande indeni ovnen.
- Forsøg ikke at tilberede mad, der indeholder 100% alkohol, i ovnen. Det er sandsynligt at alkoholdampene antændes i ovnrummet.
- Brug aldrig ovnen uden krummebakken installeret.
- Forsøg aldrig at tilberede mad på krummebakken.
- Skulle en brand alligevel opstå, slukke den ved at kvæle flammerne. Afbryd apparatet fra lysnettet. Advarsel: Brug under ingen omstændigheder vand.

DK

Fare for visse kategorier af personer

Der er en øget risiko for skader for børn og for personer med nedsat kapacitet:

- Ovnen kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med ovnen.
- Børn må aldrig få lov til at rengøre eller vedligeholde ovnen.
- Ovnen og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.

- Personer med følsomhedsberegninger, især dem med nedsat følsomhed over for forskelle i temperatur, skal absolut udvise øget forsigtighed når de bruger apparatet.

Korrekt anvendelse

Ovnen må kun anvendes til madlavning, opvarmning eller genopvarmning af mad. Kun de originale tilbehørsdele (bageplade, bagerist, roterende spid, pizzasten) må bruges i apparatet.

Denne ovn er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom

- butikspersonale, kontorer eller andre mindre virksomheder,
- af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- landbrugsvirksomheder,
- B&B pensionater.

Enhver anden anvendelse må anses for ukorrekt og kan medføre personskader eller materielle skader.

Forkert anvendelse

- Du må ikke bruge ovnen til at tilberede fødevarer, som har mulighed for at komme til at røre varmelegemerne eller indersiden af ovnen.
- Ovnen er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Ovnen er ikke beregnet til tørring tøj eller nogen anden form for genstand eller redskab.
- Ovnen må kun betjenes med krummeskuffen korrekt installeret under varmelegemerne.
- Brug ikke ovnen til at varme uåbnede dåser med fødevarer op.
- Ved tilberedning af fødevarer, der er tilbøjelige til at udvide sig (f.eks. gærdej), vær sikker på at der er tilstrækkelig afstand til varmelegemerne (se også afsnit 4 '*Opsætning af toast- og bageovnen*').
- Apparatet må ikke bruges som en el-radiator.

DK

Elektricitet

Ovnen er drevet af elektricitet, og som sådan er der altid en risiko for elektrisk stød. Følgende forholdsregler skal derfor tages:

- Ovnen bør kun tilsluttes til en stikkontakt med jordforbindelse, der er installeret i overensstemmelse med el-regulativet (minimum med 10 A sikring).
- Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
- Knæk eller klem ikke ledningen. Hold både ledningen og selve ovnen på god afstand af varmekilder (kogeplader, gasflammer el.lign.).
- Når du tager stikket ud af stikkontakten, træk aldrig i ledningen; tag altid fat i selve stikket. Bær ikke ovnen i strømkablet.
- Nedsenk ikke ovnen i vand eller anden væske, rens det ikke under rindende vand, og sæt det ikke i en opvaskemaskine. Bagepladen, bageristen, det roterende spid og håndtagene tåler dog opvaskemaskine, når de er fjernet fra ovnen.

DK

- Brug ikke en damprens til rengøring af ovnen.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Benyt aldrig ovnen udendørs.
- Brug ikke metalgenstande, når de forsøger at fjerne mad fra indersiden af ovnen. Afbryd altid apparatet fra lysnettet første, og brug derefter et stumt værktøj af træ.
- Så længe det er tilsluttet lysnettet, er der strøm til stede i enheden, selvom den er slukket.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- I tilfælde af en nødsituation eller funktionsfejl, tag straks stikket ud af stikkontakten. Sørg derfor for at stikket, som ovnen er tilsluttet med, er tilgængeligt og kan fjernes fra stikkontakten til enhver tid.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring eller vedligeholdelsesarbejde udføres.
- Forsøg ikke at åbne eller skille enheden ad, og forsøg ikke at foretage tekniske ændringer.

Varme overflader og varmt fedt

Når ovnen er tændt, og også efter brug, kan temperaturen af tilgængelige overflader være ekstremt høj. Der er også en fare for forbrændinger fra varm mad:

- Rør ikke under nogen omstændigheder ved de varme indvendige overflader eller varmelegemerne.
 - Stik aldrig hånden ind i ovnen, når den er tændt. Brug altid de medfølgende håndtag til bagepladen, risten og det roterende spid for at tage maden ud. Brug om nødvendigt grydelapper.
 - Rør aldrig de ydre overflader af ovnen, når den er i brug.
 - Når ovnen er tændt, rør kun ved dørhåndtaget eller kontrolpanelet.
 - Vær forsigtig, når du åbner døren da varm damp kan slippe ud.
 - **Advarsel:** Hæld aldrig vand eller anden form for væske ind i den varme ovn, da dette vil resultere i at varme vanddampe dannes.
- Du må ikke bære eller flytte ovnen under brug.
 - Rør ikke ved nogen metaloverflader eller varmelegemerne umiddelbart efter brug.
 - Efter brug, vente mindst 30 minutter, før du fjerner krummebakken. **Forsigtig:** Fedt forbliver varmt i meget lang tid, og bør egentlig aldrig håndteres, før den er afkølet.

DK

Manglende hygiejne

Manglende hygiejne kan medføre bakteriedannelser inden i ovnen:

- Krummebakken bør regelmæssigt tømmes og rengøres.
- Efterlad ingen mad i ovnen, når apparatet ikke er i brug.

DK

Der er også en sundhedsmæssig risiko hvis der benyttes uegnede rengøringsmidler:

- Kun rengøringsmidler der er egnet til brug sammen med fødevarer skal anvendes til rengøring af de enkelte dele som kommer i kontakt med maden.

Fare for skade på ovnen

Forkert håndtering af ovnen kan forårsage skader:

- Placer altid ovnen på en tør, plan, skridsikker og varmefast overflade.
- Placer ikke ovnen på en varm overflade eller i nærheden af en stærk varmekilde.
- Lad ikke ledningen hænge frit, eller over kanten af et bord.
- Brug ikke rengøringsmidler eller værktøjer andre end dem, som er omtalt i vejledningen for rengøring af enheden.
- Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden det sættes væk.

I tilfælde af en defekt ovn

En defekt ovn kan forårsage materielle skader og tilskadekomst:

- Kontroller altid ovnen for skader inden brug. Hvis du bemærker nogen form for transportskader, bedes du kontakte forhandleren, hvor apparatet er købt.
- Brug aldrig en defekt ovn. Brug ikke en ovn efter den er blevet tabt.
- Hvis ovnens strømkabel viser tegn på skader, skal det udskiftes af producenten, deres kundeservice eller en anden kvalificeret person for at undgå fare.
- Ovnen indeholder ingen komponenter, som du kan servicere eller reparere selv. Reparationer må kun udføres af SEVERIN service.

2 Tekniske data

Enhedens kategori og type	Toast- og bageovn TO2061
Volt	220–240 V~, 50/60 Hz
Effekt / energiforbrug	ca. 1500 W
Dimensioner (B x H x D)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Vægt	5.87 kg
5-positions kontrolknop	
<input type="checkbox"/> SLUK	
<input type="checkbox"/> Oven varme	
<input type="checkbox"/> Oven varme med roterende spid	
<input type="checkbox"/> Oven og neden varme	
<input type="checkbox"/> Neden varme	
Justerbar driftstid	01:00 – 60:00 min
Justerbar temperatur	100 – 230 °C
Specielle markeringer	
	PAS PÅ - Varm overflade. Tillad apparatet og dets dele at køle ned.
	Smid ikke i husholdningsaffaldet.
	Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

DK

3 Oversigt og medfølgende dele

Toast- og bageovn i ét blik

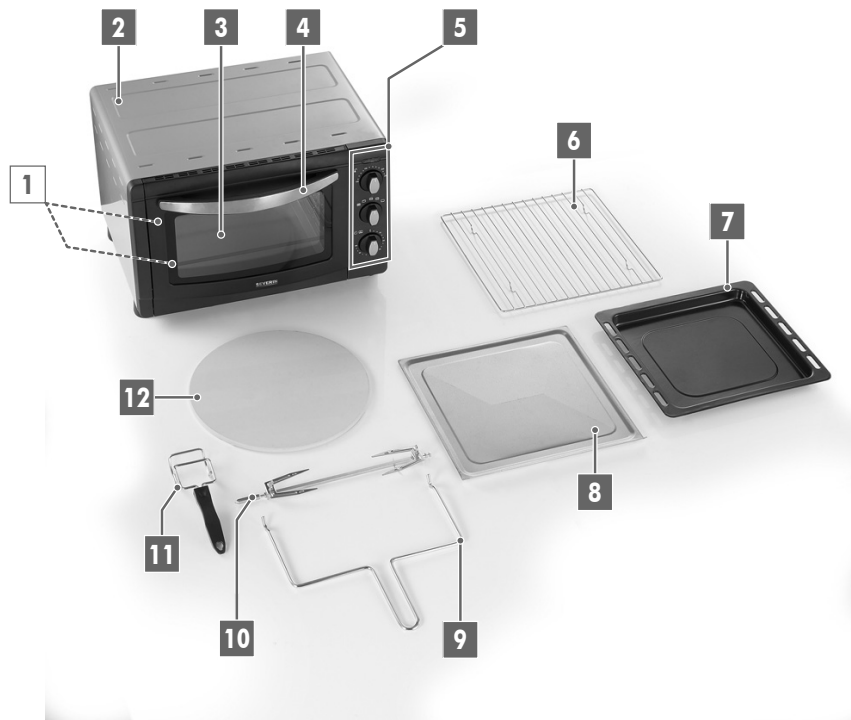


Fig. 1: Toast- og bageovnen og dens tilbehørsdele - Oversigt

Pos.	Beskrivelse/Funktion
1	ikke synlig: <ul style="list-style-type: none">• 2 øvre varmelegemer• 2 nedre varmelegemer
2	Toast og bageovn
3	Ovndør
4	Dørhåndtag
5	Kontrolpanel (se side 133)
6	Bagerist
7	Bageplade
8	Krummebakke
9	Håndtag til roterende spid
10	Roterende spid med holdere
11	Håndtag til bageplade og rist
12	Pizzasten

Kontrolpanelet i detaljer

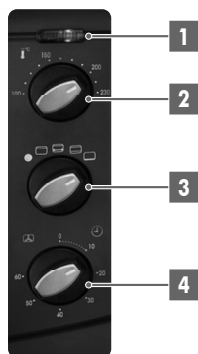


Fig. 2: Kontrolpanel i detaljer

Pos.	Beskrivelse/Funktion
1	Indikator lampe (lyser når ovnen er tændt)
2	Temperatur kontrol (100 – 230 °C)
3	5-positions kontrolknop <ul style="list-style-type: none"> • SLUK • Oven varme • Oven varme med roterende spid • Oven og neden varme • Neden varme
4	Timer (01:00 – 60:00 min)

4 Opsætning af toast- og bageovnen



ADVARSEL

Brandfare! Strålevarmen fra ovnen er tilstrækkelig stærk til at antænde brændbare genstande i nærheden.

- Ovnen må ikke installeres eller bruges inden i et skab.
- Ovnen må ikke installeres direkte under et skab eller en hylde.
- En tilstrækkelig minimumsafstand fra ethvert apparat, udhæng, loft eller et andet objekt skal opretholdes.

DK

Sørg altid for tilstrækkelig ventilation rundt om enheden. Apparatet bør derfor installeres på et sted, der opfylder følgende krav:

- i nærheden af en sikker, jordet stikkontakt (minimum sikring 10 A),
- placeret vandret og beskyttet mod stød og vibrationer,
- varmebestandigt
- med god afstand til enhver opvarmet eller brændbar overflader eller genstand (> 1 m)

De følgende minimumskrav til afstande fra enhver væg eller andet objekt skal overholdes:

- Sider: 12 cm
- Bag: 12 cm
- Over: 30 cm

5 Første gang ovnen tages i brug

Før du bruger ovnen for første gang med mad, skal den opvarmes en gang tom, dvs. uden mad. Dette vil bidrage til at fjerne eventuelle lugt gener.


1. Opsæt altid ovnen som beskrevet i afsnit 4, 'Opsætning af toast- og bageovnen'.



ADVARSEL

Brandfare! Resterende emballage eller andre efterladte materialer kan selvantænde.

- Fjern al emballage før brug. Vær også opmærksom på, at al indre emballage fjernes fra ovnrummet.

2. Sæt stikket i en egnet stikkontakt.
3. Sæt temperaturkontrollen på 200 °C.
4. Drej 5-positions kontrolknappen på  position (oven/neden varme).
5. Sæt timeren på 10 minutter.
 - ➔ Ovnens begynder forvarmning.
 - ➔ Luftcirkulationsfunktionen starter automatisk.
 - ➔ En stille tikkende lyd kan høres fra timeren.



TIP:

Når apparatet tændes for første gang, kan det udsende en svag lugt. Dette er normalt og vil kun vare i meget kort tid. Sørg for tilstrækkelig ventilation.


6. Vent, indtil den forprogrammerede tid er gået, og et akustisk signal høres.
 - ➔ Varmelegemerne slukker automatisk.

6 Tilberedning af mad i ovnen







ADVARSEL

Brandfare! Madrester indeni ovnen bliver meget varme og kan brænde, især når fødevarer har et højt fedtindhold.

- Sørg for, at ovnens indre, især varmelegemerne og alle tilbehørsdele, er fri for madrester.
- Rens enhver form for urenhed væk, som beskrevet i afsnit 7, 'Rengøring af toast- og bageovnen'.
- Skulle der opstå røg, skal ovnen straks slukkes: drej blot 5-positions kontrolknappen til  (SLUK) positionen.

Til madlavningen kan du vælge 4 varmeindstillinger:





-  Oven varme (kun de 2 øverste varmelegemer er tændt)
-  Oven varme med roterende spid (kun de øverste varmelegemer er tændte, og det roterende spids drejefunktion aktiveres)
-  Oven og neden varme (alle varmelegemerne er tændte)
-  Neden varme (kun de 2 nederste varmelegemer er tændte)



TIP:

Valg af varmeindstilling

Det mest passende opvarmningsniveau afhænger i høj grad af, hvilken type mad, der skal tilberedes. Tilberedningstiderne nedenfor er derfor kun omtrentlige. Følg altid producentens madlavningsinstruktioner.

Mad	Temperatur/varmeindstilling	Tilberedningstid
Kylling (roterende spid)	180 °C 	60 min.
Pizza (dybfrossen)	200 °C 	9 – 10 min.
Hawaii toast	220 °C 	10 – 14 min.
Flute (dybfrossen)	200 °C 	14 – 15 min.

6.1 Brug af bageplade eller rist


1. Sørg for, at krummebakken er installeret rigtigt under de to nederste varmelegemer.
2. Sørg for, at apparatet er tilsluttet lysnettet.
3. Brug temperaturkontrollen til at indstille den ønskede temperatur.



TIP:

Forvarmning af ovnen

Afhængigt af opskriften, kan det være nødvendigt at forvarme ovnen før den egentlige tilberedning. Hvis madlavningsinstruktioner ikke specifikt kræver forvarmning, udelade trin 4 - 6.

4. Vælg oven/neden varmeindstillingen .
5. Sæt timeren på 10 minutter.
 - ➔ Oven begynder forvarmningen.
 - ➔ Luftcirkulationsfunktionen starter automatisk.

➔ En stille tikkende lyd kan høres fra timeren.

6. Vent, indtil den forprogrammerede tid er gået, og et akustisk signal høres.
 - ➔ Forvarmning er nu færdig.
7. Sæt maden på bagepladen eller risten.



TIP:

For at forhindre fedt og andre væsker i at dryppe inden i ovnen, bruge altid bagepladen, når maden har et højt fedtindhold.



TIP:

For at opnå optimale bageresultater, brug altid pizzastenen, når der bages pizza.

- Læg pizzastenen med pizzaen på i midten af bageristen.
- For at forhindre fedt eller smeltet ost i at dryppe ned i bunden af ovnen, sørg for at dejen ikke overlapper stenen.

8. Skub bagepladen eller risten ind på en passende rille og luk ovndøren.



TIP:


Du kan også tilberede to retter på samme tid ved at sætte bageristen og bageplade i forskellige riller. Imidlertid kan tilberedningstiden da blive forlænget.

9. Indstil det nødvendige varmeniveau.
10. Brug timeren til at vælge den ønskede tilberedningstid.
 - ➔ Oven begynder forvarmningen.
 - ➔ Luftcirkulationsfunktionen starter automatisk.

DK

⇒ En stille tikkende lyd kan høres fra timeren.

11. Under tilberedningen:

Hold ofte øje med, i hvilken grad maden er brunet, gennem ovnens vindue. Hvis du er tilfreds med resultatet, drej 5-positioners kontrolknappen tilbage til sin  (SLUK) position.

12. Ellers vent til den forprogrammerede tid er gået, og det akustiske signal høres.

⇒ Tilberedningsprocessen er fuldført.

⇒ Varmelegemerne slukker automatisk.

DK

Servering af maden




ADVARSEL

Fare for forbrænding: Ovnens, bageristen og bagepladen er stadig meget varme efter brug.

- Brug dørhåndtaget til at åbne ovnen. Hold dit hoved og krop godt væk fra ovnens åbning, da varm damp kan slippe ud.
- Brug altid de medfølgende håndtag til pladen og risten for at tage maden ud af ovnen.
- Rør ikke indersiden af ovnen når maden tages ud.
- Om nødvendigt, brug grydelapper.

1. Åben ovndøren langsomt.

2.  Skub den nederste del af håndtaget imod midten af ristens eller pladens kant, så langt som muligt. Håndtaget griber nu sikkert fat i risten eller pladen.

3. Tag forsigtigt bageristen eller pladen ud med håndtaget.

4. Sæt risten eller pladen på en varmekfast overflade.



ADVARSEL

Fare for forbrænding: Den tilberedte mad er meget varm.

- Rør ikke maden med bare hænder.
- Om nødvendigt, lad den køle tilstrækkeligt ned før den serveres.

5. Tag mad fra risten eller pladen og forbered retten ifølge din opskrift, før servering.

6. Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

7. Hvis du ikke har til hensigt at bruge ovnen igen på samme dag:

- Vent i mindst 30 minutter, indtil den er afkølet til stuetemperatur.
- Rengør de enkelte dele (se afsnit 7, 'Rengøring af toast- og bageovnen' på side 139).

6.2 Brug af det roterende spid

Når den roterende spid anvendes, er kun de øverste varmelegemer aktiveret, da fedt kan dryppe ned på de nedre legemer. Spiddrevet sikrer jævn, selvdrejning af maden på spiddet.



ADVARSEL

Brandfare! Mad med et højt fedtindhold kan antændes, hvis den rører varmelegemerne.

- Når du vælger eller forbereder mad til madlavning, sørg for, at den ikke er for stor til ovnrummet. Lad ikke maden røre ved de øvre eller nedre varmelegemer.
- For at undgå direkte kontakt med varmelegemerne, skal eventuelle fremspringende dele (f.eks. vingerne på en kylling) holdes inde med en tandstik, et stykke snor eller lignende.


1. Sørg for, at krummebakken er installeret rigtigt under de to nederste varmelegemer.
2. Sørg for, at apparatet er tilsluttet lysnettet.
3. Styk maden, som skal tilberedes på spiddet, ud og sørg for, at spiddet går igennem midten. Dette er for at sikre, at maden er tilstrækkeligt langt fra ovnens vægge og varmelegemer.
4. Ved hjælp af holderne klem maden sikkert fast på midten af spiddet.
5. Sæt spiddet i de dertil svarende monteringer på indersiden af ovnen:




Skub spidenden med drevforbindelsen ind i drevåbningen på den højre side.



Placer nu den inaktive ende af spiddet i dens holder på den modsatte side.

6. Luk ovndøren.
7. Sæt temperaturen på det ønskede niveau.
8. Drej 5-positions kontrolknappen til  positionen (Oven varme med roterende spid).
9. Sæt timeren til den ønskede tilberedningstid.
 - ➔ De øverste varmelegemer er nu tændt.
 - ➔ Luftcirkulationsfunktionen starter automatisk.
 - ➔ Det roterende spid begynder at dreje.
 - ➔ En stille tikkende lyd kan høres fra timeren.
10. Under tilberedningen:

Hold ofte øje med, i hvilken grad maden er brunet, gennem ovnens vindue. Hvis du er tilfreds med resultatet, drej 5-positions kontrolknappen tilbage til sin  (SLUK) position
11. Vent til den forprogrammerede tid er gået, og det akustiske signal lyder.
 - ➔ Varmelegemerne slukker automatisk.
 - ➔ Det roterende spid holder op med at dreje.

DK

Servering af maden



ADVARSEL

Fare for forbrænding: Ovnens og det roterende spid er meget varme efter brug.

- Brug dørhåndtaget til at åbne ovnen.
- Brug altid det rigtige håndtag til at tage spiddet ud.
- Rør ikke ved ovnens inderside når maden tages ud.
- Om nødvendigt, brug grydelapper.

DK

12. Åben ovndøren langsomt.
13. Skub forsigtigt spidhåndtaget under spiddet. Sørg for, at de to holderbeslag forbinder sig med de to modsvarende fordybninger i spiddet.
14. Tag nu forsigtigt spiddet ud med håndtaget, som følger:
 - Først løft spiddet fra holderens fordybning på venstre side af ovnen.
 - Derefter tag drevenhedsforbindelsen ud af den højre side.
15. Læg spiddet, med maden på, ned på en varmekast overflade.



ADVARSEL

Fare for forbrænding: Maden på spiddet vil være meget varm.

- Rør ikke maden med bare hænder.
- Brug egnede redskaber til at fjerne maden fra spiddet.
- Hvis det er nødvendigt, så lad maden køle tilstrækkeligt før servering.


16. Fjern forsigtigt maden fra spiddet. Inden den serveres, forbered retten ifølge din opskrift.
17. Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
18. Hvis du ikke har til hensigt at bruge ovnen igen på samme dag:
 - Vent i mindst 30 minutter, indtil den er afkølet til stuetemperatur.
 - Rengør de enkelte dele (se afsnit 7, 'Rengøring af toast- og bageovnen' på side 139).

7 Rengøring af ovnen



ADVARSEL

Fare for forbrænding

- Inden nogen form for rengøring: SLUK for ovnen , tag stikket ud af stikkontakten og lad ovnen og alle dens dele køle helt ned (mindst 30 minutter).



ADVARSEL

Risiko for personskade og skade på ovnen

- Sænk aldrig ovnen ned i vand.
- Brug ikke damp til at rense ovnen.



ADVARSEL

Der er også en sundhedsmæssig risiko hvis der benyttes uegnede rengøringsmidler.

- Kun rengøringsmidler der er egnet til brug sammen med fødevarer skal anvendes til rengøring af de enkelte dele som kommer i kontakt med maden.



PAS PÅ

Brug ikke skuremidler, skræppe rengøringsmidler eller værktøj, som kan forårsage ridser på overfladerne.

7.1 Efter brug

Ovnen og alle dens tilbehørsdele bør rengøres efter hver gang den er blevet brugt:



ADVARSEL

Brandfare! Madrester inden i ovnen, og specielt på varmelegemerne, blive meget varme, når ovnen bruges næste gang, og kan endda bryde i brand.

- Hold, til enhver tid, indersiden og varmelegemerne rene.

1. Eventuelle efterladte madrester eller spildt væske på de indvendige overflader eller varmelegemer kan fjernes med en fugtig klud. Fastbagt sprøjt kan blødgøres med vand først, før at lette fjernelse.
2. Risten, pladen og spiddet rengøres som følger:
 - Fjern først alle madrester med en fugtig klud.
 - Rengør delene under rindende vand med et mild opvaskemiddel, eller i en opvaskemaskine.
3. Pizzastenen bør rengøres efter hvert brug.



PAS PÅ

Pizzastenen kan ikke komme i opvaskemaskinen og må kun rengøres i hånden.

- Først, brug en tør klud til at fjerne større mængder fedt og madrester fra stenen.
- Rengør derefter stenen med en fugtig klud og brug af et mildt opvaskemiddel.
- Sæt den til tørre på et tørt og velventileret sted

DK

4. Rengør krummebakken.
 - Fjern bakken fra ovnen.
 - Fjern først store fedtrestes med en tør klud.
 - Rengør bakken under rindende vand med et mild opvaskemiddel, eller i en opvaskemaskine.
5. Rengør indersiden af ovnvinduet med en fugtig klud
6. Efter rengøring, tør alle delene og selve ovnen omhyggeligt tør med et viskestykke.

7.2 Når nødvendigt: rengøring af kabinettet og kontrolpanelet

DK

1. Rengør ovnkabinettet inklusivt kontrolpanelet med en let fugtig, fnugfri klud.
2. Hvis dette viser sig utilstrækkelig, tilføj lidt mildt rengøringsmiddel til den fugtige klud.
3. Tør det med en tør klud.

8 Fejlfinding

Løs problemerne selv



ADVARSEL

Fare for kvæstelser. Ovnen indeholder ingen komponenter, som du kan servicere eller reparere selv.

- Brug aldrig et defekt oven.
- Forsøg ikke at foretage nogen reparationer selv. Hvis du finder en fejl, kontakt vores kundeserviceafdeling.

Før du kontakter vores kundeservice eller sender ovnen ind, skal du bruge den følgende tabel til at kontrollere, om problemet kan løses i hjemmet.

Problem	Årsag	Afhjælpning
Ovnen tænder ikke.	Stikket er ikke sat i / enheden ikke er tilsluttet strømmen.	Sæt stikket i stikkontakten.
Røg er opdaget under drift.	Fat drypper på varmelegemerne.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluk ovnen. • Lad den køle helt ned. • Rengør varmelegemerne.
Maden er brændt på / for mørk.	Den forudindstillede tilberedningstid er for lang / temperaturen er for høj.	<ul style="list-style-type: none"> • Sluk ovnen. • Fjern den brændte mad. • Vælg en kortere tilberedningstid eller lavere temperatur for næste tilberedning.

Problem	Årsag	Afhjælpning
Maden er stadig ikke færdig, efter at den indstillede tid er gået.	Den indstillede tid er for kort.	Øg timerindstilling ved den næste tilberedning.
	Temperaturen er for lav.	Øg temperaturen ved den næste tilberedning.



TIP:

- Hvis forslagene i tabellen ikke fører til et tilfredsstillende resultat, og problemet fortsætter, kontakt vores kundeserviceafdeling.
- Skulle du få brug reservedele eller tilbehør til dit apparat, kan du besøge vores online butik under afsnittet 'Service /Ersatzteil-Shop' på vores hjemmeside www.severin.de.

Tilbehør og reservedele

Reservedele eller tilbehør kan nemt bestilles via internettet på vores hjemmeside <http://www.severin.de> under afsnittet 'Service /Ersatzteil-Shop'.

Bortskaffelse af ovne



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

DK

9 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 skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

DK

10 Konformitet

Dette produkt overholder alle direktiver, der er nødvendige for dets CE-mærkning.

Innehållsförteckning

1	För din säkerhet	144
2	Tekniska data	150
3	Översikt och medföljande delar	151
4	Ugnens uppsättning	152
5	Första användningen	153
6	Förberedelse av maten	153
6.1	Användande av bakplåt eller ställning	154
6.2	Användande av det roterande spettet	156
7	Rengöring	158
7.1	Efter användning	158
7.2	Rengöring av höljet och kontrollpanelen (vid behov)	159
8	Problemlösning	159
9	Garanti i Sverige och Finland	161
10	Deklaration	161

Bästa kund!

Vi önskar dig trevliga och njutbara stunder med denna kvalitetsprodukt från Severin, och tackar dig för förtroendet.

I drygt 120 år har Severins produktnamn varit synonymt med uthållighet, tysk kvalitet och utvecklingsstyrka. Varje enhet har tillverkats med stor omsorg och genomgått omfattande tester.

Noggrannhet, precision och uppriktighet har kännetecknat detta familjeägda företag i Sundern, Tyskland och företaget har sedan det grundades år 1892 dragit till sig kunder från hela världen med sina innovativa produkter.

Med sina åtta produktgrupper – kaffe, frukost, kök, grill, hushåll, golv, person och kyl/frys – erbjuder Severin över 250 produkter, ett verkligt stort urval av små elapparater enligt principen rätt produkt för varje tillfälle.

Lär känna Severins omfattande produktutbud och besök oss på

www.severin.de eller **www.severin.com**.

Ditt Severin-team

SE

1 För din säkerhet

Följ alltid bruksanvisningen

Vänligen läs instruktionerna noga innan du använder miniugnen och bevara dem på ett säkert ställe. Om ugnen överläts till en tredje part bör bruksanvisningen medfölja apparaten.

Om du inte följer instruktionerna kan det resultera i allvarliga personskador eller skador på ugnen.

Förutom innehållet i Kapitel 1 bör du också notera andra viktiga säkerhetsinstruktioner för att undvika olyckor och skador på ugnen enligt följande:



WARNING

Anger information som måste följas för att undvika allvarlig personskada eller dödsfall.



FÖRSIKTIGHET

Indikerar information som måste följas för att undvika skador på apparaten.



TIPS

Presenterar tips och annan nyttig information.

Brandrisk

Mat, och speciellt fett, kan fatta eld. Det finns alltid en brandrisk när apparaten är påkopplad.

- Se till att apparaten inte är belägen eller används nära lättantändligt material (t.ex. gardiner, draperier).
- Placera inte ugnen på en lättantändlig yta (t.ex. pappershanddukar). Den får endast användas på värmetåliga ytor.
- Ugnen får inte installeras eller användas inuti ett skåp.
- Använd inte ugnen på heta ytor eller nära värmekällor (t.ex. värmeplattor, gasflammar).
- Lägg inget ovanpå ugnen.
- Lämna inte ugnen obevakad under användning.
- Låt inte elsladden röra apparatens heta delar.
- Överhettad olja eller fett kan antändas. Låt inte olja eller fett droppa ner på värmeelementen (t.ex. om bakplåten är för full).
- Förvara aldrig antändliga föremål inuti ugnen.

- Försök inte tillaga mat innehållande höga alkoholhalter. Alkoholångor är benägna att antändas i ugnsutrymmet.
- Använd aldrig ugnen utan smulbrickan inmonterad.
- Tillaga aldrig mat på smulbrickan.
- Om en brand ändå skulle uppstå, släck den genom att kväva lågorna. Dra stickproppen ur eluttaget. **Varning:** Använd under inga omständigheter vatten.

Risker för vissa personkategorier

Det finns en ökad risk för skador hos barn och för personer med reducerad handlingsförmåga:

- Denna ugn kan endast användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med ugnen.
- Barn bör inte tillåtas rengöra ugnen eller göra servicearbeten på den.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från ugnens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Personer med känslighetsstörningar, speciellt de med minskad känslighet för temperaturskillnader, bör iaktta ökad försiktighet under användning av apparaten.

Korrekt användning

Ugnen får endast användas för tillagning, uppvärmning och återuppvärmning av mat. Endast originaltillbehör (bakplåt, bakställning, roterande spett, pizzasten) får monteras i apparaten.

Miniugnen är avsedd för hemmabruk eller liknande användning:

- personal i butiker, kontor och liknande arbetsmiljöer,
- för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
- i företag inom jordbrukssektorn,
- för kunder i bed-and-breakfast hus.

Annan användning anses som felaktig och kan leda till personskador eller materiella skador.

Felaktig användning

- Använd inte ugnen för att tillaga mat som sannolikt kommer i beröring med värmeelementen eller ugnens inre sidor.
- Miniugnen bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Ugnen är inte avsedd för torkande av kläder eller någon annan typ av objekt eller redskap.
- Ugnen får endast användas med smulbrickan ordentligt inmonterad under värmeelementen.
- Använd inte ugnen för att hetta upp mat förseglad i konservburk.
- Under tillagning av mat som sannolikt breder ut sig (t.ex. jästdeg) bör du se till det finns tillräckligt avstånd från värmeelementen (se också Kapitel 4 'Ugnens uppsättning').
- Apparaten får inte användas som elvärmare.

Elektricitet

Ugnen drivs med elektricitet vilket gör att det alltid finns en risk för elstöt. Därför bör följande försiktighetsåtgärder tas:

- Ugnen bör endast anslutas till ett felfritt jordat säkerhetsuttag installerat enligt gällande bestämmelser (minst 10 A säkringsskydd).
- Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på ugnens skylt.
- Slå inte öglor på elsladden eller kläm åt den. Håll både elsladden och ugnen på avstånd från heta källor (t.ex. värmeplattor, gaslågor).
- När du tar stickproppen ur vägguttaget bör du aldrig dra i elsladden; ta alltid tag i själva stickproppen. Bär inte ugnen i dess elsladd.
- Sänk inte ner ugnen i vatten eller annan vätska, rengör den inte under rinnande vatten och sätt den inte i diskmaskin. Bakplåten, bakställningen, det roterande spettet och handtagen, däremot, är diskmaskinssäkra när de är avlägsnade.
- Använd inte ångtvätt för rengöring av ugnen.
- Rör inte stickproppen med våta händer.
- Använd inte ugnen utomhus.
- Använd inte metallredskap när du avlägsnar mat ur ugnen. Dra alltid stickproppen ur eluttaget först, och använd sedan ett trubbigt träredskap.
- Då ugnen är ansluten till vägguttaget går det ström till den fast den är avstängd.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användningen.
- Vid nödläge eller om apparaten skulle krångla bör du genast dra stickproppen ur vägguttaget. Se därför alltid till att ugnens stickpropp är tillgänglig och lätt kan dras ur vägguttaget.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget innan du påbörjar rengöring eller innan du utför servicearbete.
- Försök inte öppna eller montera isär enheten och försök inte göra några tekniska ändringar.

SE

Heta ytor och varmt fett

När ugnen är påkopplad, och också efter användning, kan åtkomliga ytor nå extremt höga temperaturer. Det finns också risk för brännskador från upphettad mat:

- Rör under inga omständigheter de heta inre ytorna eller värmeelementen.
- Lägg aldrig din hand i ugnen när den är påkopplad. Använd alltid de medföljande handtagen för bakplåten, ställningen och det roterande spettet för att ta ut maten. Använd grytlappar vid behov.
- Rör aldrig ugnens yttre hölje när den är i användning.
- När ugnen är påkopplad, rör endast dörrhandtaget eller kontrollpanelen.
- Var försiktig när du öppnar dörren eftersom varm ånga kan strömma ut.
- **Varning:** Håll aldrig vatten eller någon annan vätska på den heta insidan, eftersom detta resulterar i bildandet av het vattenånga.

- Lyft eller flytta inte ugnen när den är i användning.
- Rör inte metallytor eller värmeelementen direkt efter användning.
- Vänta minst 30 minuter efter användning innan du avlägsnar smulbrickan. **Varning:** Fett förblir varmt en lång stund, och bör ej hanteras förrän det svalnat.

Brist på hygien

Brist på hygien kan resultera i att bakterier växer i apparaten:

- Smulbrickan bör tömmas och rengöras regelbundet.
- Lämna inte mat i ugnen när apparaten inte är i användning.

Det finns även en hälsorisk ifall olämpligt rengöringsmedel används:

- Endast rengöringsmedel som används i samband med livsmedel får användas för att rengöra de enskilda delar som kommer i kontakt med matprodukter.

Risk för skador på ugnen

Felaktig hantering av ugnen kan leda till skador:

- Placera alltid ugnen på en torr, slät, halkfri och värmebeständig yta.
- Placera inte ugnen på en het yta eller nära en värmekälla.
- Låt inte elsladden hänga fritt, eller över en bordskant.
- Använd inga rengöringsmedel eller verktyg andra än de som är specificerade i rengöringsinstruktionerna för ugnen.
- Du bör dra stickproppen ur vägguttaget och låta enheten svalna fullständigt innan du sätter apparaten i förvar.

SE

I händelse ugnen går sönder

En söndrig ugn kan orsaka materiella skador och personskador:

- Granska ugnen för skador varje gång innan användning. Om du märker en transportskada, vänligen kontakta återförsäljaren varifrån ugnen köptes.
- Använd aldrig en söndrig ugn. Använd inte en ugn som skadats genom fall.
- Om ugnens elsladd visar tecken på skada måste den bytas ut av tillverkaren, deras kundservice eller annan motsvarande kvalificerad person för att undvika faror.
- Enheten innehåller inte någon komponent som du kan utföra service på eller reparera själv. Reparationer bör endast utföras av Severin Service.

SE

2 Tekniska data

Produktkategori och typ	Miniugn, TO2061
Spänning	220–240 V~, 50/60 Hz
Effekt/energikonsumtion	ca. 1500 W
Dimensioner (B x H x D)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Vikt	5.87 kg
5-lägesbrytare	
<input type="checkbox"/> OFF	
<input type="checkbox"/> Övre värme	
<input type="checkbox"/> Övre värme med roterande spett	
<input type="checkbox"/> Övre och nedre värme	
<input type="checkbox"/> Nedre värme	
Justerbar driftstid	01:00 – 60:00 min.
Justerbar temperatur	100 – 230 °C
Speciella markeringar	
	FÖRSIKTIGHET – Varm yta. Låt apparaten och dess komponenter svalna.
	Släng inte med hushållsavfallet.
	Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

3 Översikt och medföljande delar

Miniugnen i korthet

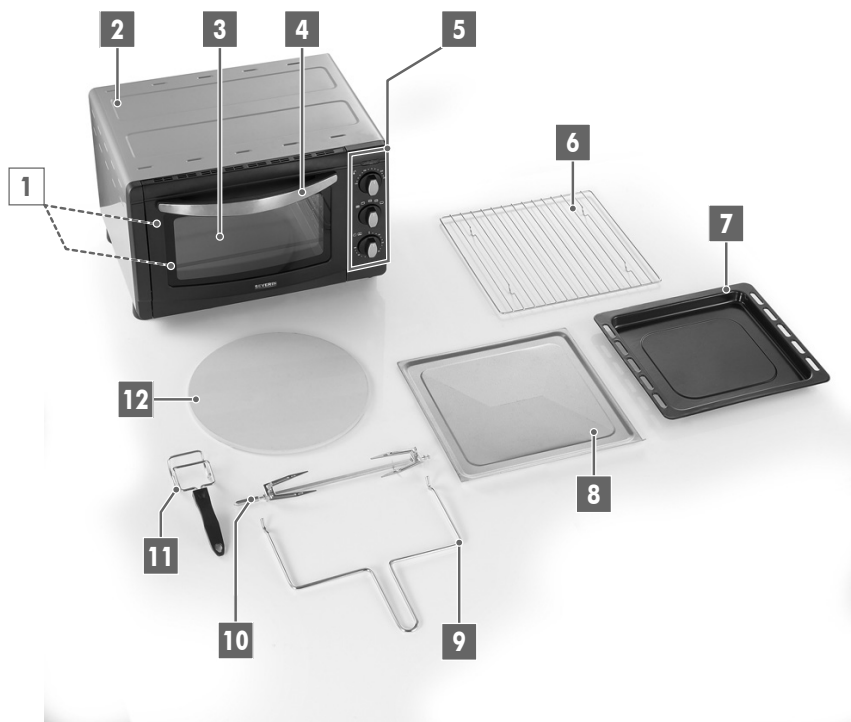


Fig. 1: Miniugnen och dess tillbehör – Överblick

Pos.	Beskrivning/Funktion
1	syns inte: <ul style="list-style-type: none">• 2 övre värmeelement• 2 nedre värmeelement
2	Miniugn
3	Ugnsdörr
4	Dörrhandtag
5	Kontrollpanel (se s. 152)
6	Bakställning
7	Bakplåt
8	Smulbricka
9	Roterande spettets handtag
10	Roterande spett med matklämmor
11	Bakplåts- och ställningshandtag
12	Pizzasten

SE

Kontrollpanelen i detalj

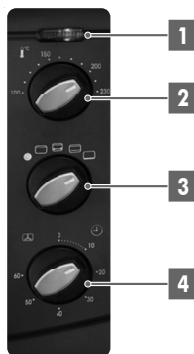


Fig. 2: Kontrollpanelen i detalj

Pos.	Beskrivning/Funktion
1	Signallampa (lyser när ugnen är påkopplad)
2	Temperaturkontroll (100 – 230 °C)
3	5-lägesbrytare <ul style="list-style-type: none">• OFF• Övre värme• Övre värme med roterande spett• Övre och nedre värme• Nedre värme
4	Timer (01:00 – 60:00 min)

4 Innan användning



VARNING

Brandrisk! Värmestrålningen från ugnen är tillräckligt stark för att antända lättantändliga objekt i närheten.

- Ugnen får inte installeras eller användas inuti ett skåp.
- Ugnen får inte installeras direkt under ett skåp eller hylla.
- Ett tillräckligt minimiavstånd från apparater, hängande objekt, tak, eller andra objekt måste bibehållas.

Säkerställ tillräcklig ventilation runt enheten vid alla tillfällen. Apparaten bör därför placeras vid en plats som uppfyller följande krav:

- nära ett jordat eluttag (minimi säkringskydd 10 A),
- placerad vågrätt och skyddad från stötar och vibration,
- värmebeständig,
- på avstånd från uppvärmda eller lättantändliga ytor eller objekt (> 1 m)

Följande minimiavstånd från väggar eller andra objekt måste bibehållas:

- Sidor: 12 cm
- Baksida: 12 cm
- Övre del: 30 cm

5 Första användningen

Innan du tillagar mat i ugnen första gången, måste den användas tom en gång, alltså utan mat. Detta bidrar till att undanröja lukter.


1. Förbered ugnen enligt beskrivningen i Kapitel 4 'Ugnens uppsättning'.



VARNING

Brandrisk! Kvarvarande paketerings- eller överlopsmaterial kan fatta eld.

- Avlägsna förpackningsmaterialet innan apparaten tas i användning. Se till att allt invärtes förpackningsmaterial också är avlägsnat från de interna ytorna.

2. Sätt stickproppen i lämpligt vägguttag.
3. Ställ in temperaturkontrollen på 200 °C.
4. Vrid 5-lägesbrytaren till positionen  (övre/nedre värme).
5. Ställ timern på 10 minuter.
 - ➔ Ugnen börjar förvärmas.
 - ➔ Luftcirkulationsfunktionen startar automatiskt.
 - ➔ Ett svagt tickande ljud kan höras från timern.



TIPS:

När apparaten är påkopplad för första gången kan en lukt uppstå. Detta är normalt och varar en kort stund.

Säkerställ tillräcklig ventilation.


6. Vänta tills den förprogrammerade tiden har gått ut, och en akustisk signal höras.
 - ➔ Värmeelementen stängs automatiskt av.

6 Förberedelse av maten







VARNING

Brandrisk! Matrester på insidan kan bli mycket varma och börja brinna, speciellt om maten har hög fetthalt.

- Säkerställ att insidan, speciellt värmeelementen, och alla tillbehör är fria från matrester.
- Rengör eventuellt enligt beskrivningen i Kapitel 7 'Rengöring'.
- Om rök upptäcks bör ugnen stängas av omedelbart: vrid 5-lägesbrytaren till dess  (OFF) läge.

SE

För matlagning kan 4 värmenivåer väljas:





-  Övre värme (endast de 2 övre värmeelementen slås på)
-  Övre värme med roterande spett (endast de övre värmeelementen slås på, och rotationsdriften för spettet aktiveras)
-  Övre och nedre värme (alla värmeelement slås på)
-  Nedre värme (endast de 2 nedre värmeelementen slås på)



TIPS:

Val av värmenivå

Den lämpligaste nivån beror huvudsakligen på vilken typ av mat som skall tillagas. Tillagningstiderna är därför endast ungefärliga. Läs alltid producentens tillagningsinstruktioner.

Mat	Temperatur/värmenivå	Tillagningstid
Kyckling (roterande spett)	180 °C 	60 min.
Pizza (djupfryst)	200 °C 	9 – 10 min.
Hawaii toast	220 °C 	10 – 14 min.
Baguette (djupfryst)	200 °C 	14 – 15 min.

6.1 Användande av bakplåt eller ställning


1. Se till att smulbrickan är inmonterad under de två nedre värmeelementen.
2. Se till att apparaten är kopplad till ett eluttag.
3. Använd temperaturkontrollen för att ställa in den nödvändiga temperaturen.



TIPS:

Förvärmning av ugnen

Beroende på receptet kan det vara nödvändigt att förvärma ugnen före den faktiska tillagningen. Om tillagningsinstruktionerna inte specifikt nämner förvärmning, utelämnas steg 4 - 6.

4. Välj övre/nedre värmenivå .
5. Ställ in timern på 10 minuter.
 - ➔ Ugnen börjar förvärmas.

➔ Luftcirkulationsfunktionen startar automatiskt.

➔ Ett svagt tickande ljud kan höras från timern.

6. Vänta tills den förprogrammerade tiden har gått ut och en akustisk signal hörs.

➔ Förvärmningen är nu klar.

7. Lägg maten på bakplåten eller -ställningen.



TIPS:

För att förhindra fett och andra vätskor från att droppa på insidan, använd alltid bakplåten under tillagningen av mat med hög fetthalt.



TIPS:

För bästa tillagning, använd alltid pizzastenen när du tillagar pizza.

- Lägg pizzastenen med pizzan ovanpå på bakställningen.
- Förhindra att fett eller smält ost droppar på insidan genom att se till att degen inte hänger över stenens kant.


8. Skjut in bakplåten eller -ställningen i ett av styrsparerna och stäng dörren.



TIPS:

Du kan laga två rätter samtidigt genom att placera bakställningen och bakplåten i två olika styrspar. Detta kan däremot förlänga tillagningstiden.

9. Ställ in önskad värmenivå.
10. Använd timern för att välja önskad tillagningstid.
 - ➔ Ugnen börjar förvärmas.

- ➔ Luftcirkulationsfunktionen startar automatiskt.
 - ➔ Ett svagt tickande ljud kan höras från timern.
11. Under tillagning:
granska regelbundet bryningsprocessen genom ugnsdörren. När du är nöjd med resultatet vrider du 5-lägesbrytaren tillbaka till dess .
 12. Vänta annars tills den förprogrammerade tiden gått ut och en akustisk signal hörs.
 - ➔ Tillagningsprocessen är klar.
 - ➔ Värmeelementen stängs automatiskt av.

Servera maten



VARNING

Risk för brännskador: Ugnen, bakplåten och -ställningen är väldigt heta efter användning.

- Använd dörrhandtaget för att öppna ugnen. Håll ditt huvud och din kropp på avstånd från faroområdet, eftersom varm ånga kan avges.
- Använd alltid de medföljande handtag för plåten och ställningen för att ta mat ur ugnen.
- Rör inte de inre ytorna när du avlägsnar maten.
- Använd grytlappar vid behov.

1. Öppna dörren långsamt.

- 2.



Tryck den nedre delen av handtaget på mitten av plåt- eller ställningskanten, så långt det går. Handtaget greppar nu plåten eller ställningen ordentligt.

3. Avlägsna försiktigt bakplåten eller -ställningen med handtaget.
4. Lägg ner plåten eller ställningen på en värmetålig yta.



VARNING

Risk för brännskador: Den tillagade maten är mycket het.

- Rör inte maten med bara händerna.
- Vid behov låter du maten svalna tillräckligt innan du serverar den.

5. Avlägsna maten från plåten eller ställningen och förbered rätten enligt ditt recept innan du serverar den.
6. Dra alltid stickproppen ur eluttaget efter användning.
7. Om du inte tänker använda ugnen på nytt samma dag:
 - Vänta åtminstone 30 minuter tills den kylts ner till rumstemperatur.
 - Rengör de individuella komponenterna (se Kapitel 7 'Rengöring' på s. 158)

SE

6.2 Användande av det roterande spettet

När det roterande spettet används är endast de övre värmeelementen aktiverade, eftersom fett kan droppa ner på de nedre elementen. Rotationsdriften säkerställer en jämn rotation av maten på spettet.



VARNING

Brandrisk! Mat med hög fetthalt kan antändas vid kontakt med värmeelementen.

- När du väljer och förbereder mat för tillagning, se till att volymen inte är för stor för ugnens inre utrymme. Låt inte maten komma i kontakt med de övre eller nedre värmeelementen.
- För att förhindra direkt kontakt med värmeelementen bör utskjutande delar (t.ex. vingarna på en kyckling) hållas på plats med en tandpetare, en bit tråd eller andra passliga metoder.

SE



1. Se till att smulbrickan är ordentligt inmonterad under de två nedre värmeelementen.
2. Se till att apparaten är ansluten till ett eluttag.
3. Genomborra maten som skall tillagas med spettet, granska att det går genom mitten. Detta för att säkerställa maten är tillräckligt långt från ugnsväggarna och värmeelementen.
4. Använd matklämmorna för att fästa maten vid mitten av spettet.
5. Placera spettet i dess motsvarande fästen inuti ugnen:



Lägg spettändan med driftskopplingen i driftsöppningen på den högra sidan.



Lägg den lediga ändan på dess fäste på den motsatta sidan.

6. Stäng ugnsdörren.
7. Ställ in önskad värmenivå.
8. Vrid 5-lägesbrytaren till dess  läge (övre värme med roterande spett)
9. Använd timern för att välja önskad tillagningstid.
 - ➡ De övre värmeelementen är nu påkopplade.
 - ➡ Luftcirkulationsfunktionen startar automatiskt.
 - ➡ Det roterande spettet börjar rotera.
 - ➡ Ett svagt tickande ljud kan höras från timern.
10. Under tillagning:
granska regelbundet bryningsprocessen genom ugnsdörren. När du är nöjd med resultatet vrider du 5-lägesbrytaren tillbaka till dess  (OFF) läge.
11. Vänta annars tills den förprogrammerade tiden gått ut och en akustisk signal hörs.
 - ➡ Värmeelementen slås av automatiskt.
 - ➡ Det roterande spettet slutar rotera.

Servera maten



VARNING

Risk för brännskador: ugnen och det roterande spettet är mycket heta efter användning.

- Använd dörrhandtaget för att öppna ugnen.
- Använd alltid det medföljande handtaget för spettet för att ta mat ur ugnen.
- Rör inte de inre ytorna när du avlägsnar maten.
- Använd grytlappar vid behov.

12. Öppna dörren långsamt.
13. Tryck spetthandtaget försiktigt in under spettet. Se till att de två fästena på handtaget kopplas till motsvarande inbuktningar på spettet.
14. Ta ut spettet försiktigt med handtaget, enligt följande:
 - Lyft först spettet från dess fäste på den vänstra sidan av ugnen.
 - Ta sedan ut driftskopplingen från den högra sidan.
15. Placera spettet, med maten på, på en värmetålig yta.



VARNING

Risk för brännskador: Maten på spettet kommer att vara mycket het.

- Rör inte maten med bara händerna.
- Använd passliga redskap för att avlägsna maten från spettet.
- Vid behov låter du maten svalna tillräckligt innan du serverar den.

16. Avlägsna försiktigt maten från spettet. Förbered rätten enligt ditt recept innan du serverar den.
17. Dra alltid stickproppen ur eluttaget efter användning.

18. Om du inte tänker använda ugnen på nytt samma dag:

- Vänta åtminstone 30 minuter tills den kylts ner till rumstemperatur.
- Rengör de individuella komponenterna (se Kapitel 7 'Rengöring' på s. 158)


SE

7 Rengöring



VARNING

Risk för brännskador

- Innan rengöring påbörjas vrider du ugnen till OFF läge , drar stickproppen ur eluttaget och låter ugnen och dess komponenter svalna fullständigt (minst 30 minuter).



VARNING

Risk för personskadorna och skador på ugnen

- Sänk aldrig ner ugnen i vatten.
- Använd inte ångtvätt för rengöring av ugnen.



VARNING

Det finns även en hälsorisk ifall olämpligt rengöringsmedel används.

- Endast rengöringsmedel som används i samband med livsmedel får användas för att rengöra de enskilda delar som kommer i kontakt med matprodukter.



FÖRSIKTIGHET

Använd inte slipmedel, starka rengöringsmedel eller -verktyg som kan orsaka skråmor i ytorna.

7.1 Efter användning

Ugnen och alla dess tillbehör bör rengöras efter varje användningscykel.



VARNING

Brandrisk! Matrester på insidan, och speciellt på värmeelementen, blir mycket heta nästa gång ugnen används, och kan även fatta eld.

- Håll insidan och värmeelementen rena hela tiden.

1. Kvarlämnade matrester eller spilld vätska på insidan eller värmeelementen kan avlägsnas med en våt duk. Fastbrända fläckar kan blötläggas med vatten först för att underlätta borttagning.
2. Ställningen, plåten och spettet rengörs enligt följande:
 - Avlägsna första eventuella matrester med en fuktig duk.
 - Rengör komponenterna under rinnande vatten med ett mildt tvättmedel, eller i diskmaskin.
3. Pizzastenen bör rengöras efter varje användning.

FÖRSIKTIGHET

Pizzastenen tål ej maskindisk och måste diskas för hand.

 - Använd först en fuktig duk för att avlägsna fett eller större matrester.
 - Torka av stenen med en fuktig duk och ett mildt diskmedel.
 - Låt den torka på en torr, välventilerad plats.
4. Rengöring av smulbrickan.
 - Avlägsna brickan ur ugnen.
 - Använd först en fuktig duk för att avlägsna större fettrester.

- Rengör brickan under rinnande vatten och ett mildt diskmedel, eller i diskmaskin.
5. Rengör insidan av ugnsfönstret med en fuktig duk.
 6. Torka alla komponenter efter rengöring och torka ugnen noggrant med en kökshandduk.

7.2 Rengöring av höljet och kontrollpanelen (vid behov)

1. Rengör ugnshöljet och kontrollpanelen med en lätt fuktad luddfri duk.
2. Tillsätt ett mildt diskmedel vid behov.
3. Torka med en torr duk.

8 Problemlösning

Lösa problem själv



VARNING

Risk för skada. Ugnen innehåller inga komponenter som du kan göra service på eller reparera själv.

- Använd aldrig en apparat som har något fel.
- Försök inte utföra reparationsarbete själv. Om ett fel uppstår, kontakta din kundserviceavdelning. Kontaktuppgifterna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

SE

Innan du kontaktar vår kundservice eller skickar in apparaten ber vi dig använda följande tabell för att kontrollera om problemet kan lösas hemma.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen slås ej på.	Stickproppen är inte i vägguttaget/ enheten är inte ansluten till eluttaget.	Sätt stickproppen i vägguttaget.
Rök uppstår under användning.	Fett droppar på värmeelementen.	<ul style="list-style-type: none"> • Stäng av ugnen. • Låt den svalna fullständigt. • Rengör värmeelementen.
Maten är överkockt / för mörk.	Den förvalda tillagningstiden är för lång / temperaturen är för hög.	<ul style="list-style-type: none"> • Stäng av ugnen. • Släng bort den brända maten. • Välj en kortare tillagningstid eller lägre temperatur vid nästa användning.

Problem	Orsak	Åtgärd
Maten är ännu inte klar, efter det att den förvalda tiden har gått ut.	Den valda tidsinställningen är för kort.	Öka tidsinställningen vid nästa användning.
	Temperaturen är för låg.	Öka temperaturen vid nästa användning.



TIPS:

- Om förslagen i tabellen inte leder till ett önskvärt resultat och problemen kvarstår, kontakta vår kundserviceavdelning.
- Om du behöver ersättningsdelar eller tillbehör till din apparat, vänligen besök vår online shop under sektionen 'Service /Ersatzteil-Shop' på vår hemsida www.severin.de.

SE

Tillbehör och reservdelar

Reservdelar eller tillbehör kan beställas via internet på vår hemsida <http://www.severin.de> under sektionen 'Service /Ersatzteil-Shop'.

Bortskaffandet av ugnen



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

9 Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

10 Deklaration

Denna produkt uppfyller alla CE-märkesdirektiv som behövs för dess CE-märkning.

SE

Sisällysluettelo

1	Turvallisuutesi tähden	163
2	Tekniset tiedot	169
3	Yleiskuva ja laitteen osat	170
4	Uunin asentaminen	171
5	Uunin käyttäminen ensimmäistä kertaa	172
6	Ruoan valmistus uunissa	172
	6.1 Uunipellin tai -ritilän käyttö	173
	6.2 Pyörivän vartaan käyttö	174
7	Uunin puhdistaminen	176
	7.1 Käytön jälkeen	177
	7.2 Kotelon ja ohjauspaneelin puhdistaminen (tarvittaessa)	177
8	Vianetsintä	178
9	Takuu	179
10	Vaatimustenmukaisuus	179

Hyvä Asiakas,

Toivomme, että nautit tästä SEVERIN-laaturuotteesta ja olet siihen tyytyväinen. Kiitämme laitteen hankinnasta.

SEVERIN-merkki on tarkoittanut yli 120 vuoden ajan pysyvyyttä, saksalaista laatua ja taitavaa tuotekehittelyä. Jokainen laite on valmistettu huolellisesti ja testattu monipuolisesti.

Tämä Saksan Sundernissa sijaitseva perheomisteinen yritys on "Sauerland"-alueelle tyypillisellä perusteellisella, tarkkuudella ja luotettavuudella houkutelut innovatiivisilla tuotteillaan asiakkaita yrityksen perustamisvuodesta 1892 alkaen.

SEVERIN tarjoaa kahdeksalla tuoteryhmällään – kahvinautintoja, aamiainen, keittiö, grillaa ja nauti, kodinhoito, lattianhoito, beauty & wellness ja kodin kylmälaitteet – yli 250 tuotetta eli erittäin kattavan sarjan pieniä sähkölaitteita, oikean laitteen joka tilanteeseen.

Tutustu laajaan SEVERIN-tuotesarjaan ja käy osoitteessamme

www.severin.de tai **www.severin.com**.

SEVERIN-tiimisi

1 Turvallisuutesi tähden

Noudata aina käyttöohjeita

Lue ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne turvallisessa paikassa. Jos laite luovutetaan kolmannelle osapuolelle, nämä ohjeet tulee luovuttaa sen mukana.

Ohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa vakavia vammoja tai laitevaurioita.

Lukuun 1 sisältymättömät turvallisuustiedot ovat huomiomerkittyjä, kuten alla, ja niitä on aina noudatettava tapaturmien ja laitevaurioiden estämiseksi:



VAROITUS

Viittaa tietoihin, joita on noudatettava vakavan henkilövamman tai kuoleman välttämiseksi.



HUOMIO

Viittaa tietoihin, joita on noudatettava laitevaurioiden estämiseksi.



VINKKI

Viittaa vinkkeihin tai muihin hyödyllisiin tietoihin.

Tulipalon vaara

Ruoka ja erityisesti sen sisältämä rasva voi syttyä tuleen. Tulipalon vaara on periaatteessa olemassa aina, kun laite on kytkettynä päälle:

- Varmista, ettei laitetta sijoiteta syttyvien materiaalien (esim. verhojen) lähelle tai käytetä niiden läheisyydessä.
- Uunia ei saa sijoittaa tulenaroille pinnoille (esim. paperipyyhkeiden päälle). Sitä saa käyttää ainoastaan kuumuudenkestävillä pinnoilla.
- Uunia ei saa asentaa kaappiin eikä käyttää kaapissa.
- Uunia ei saa käyttää kuumien pintojen päällä eikä kuumuudenlähteiden lähellä (esim. keittolevyt, kaasuliekit).
- Uunin päälle ei saa asettaa mitään esineitä.
- Uunia ei saa jättää valvomatta sen ollessa toiminnassa.
- Liitäntäjohto ei saa koskettaa laitteen kuumia pintoja.

- Ylikuumentunut öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Älä anna öljyn tai rasvan valua kuumien kuumennuselementtien päälle (jos esim. uunipelti on liian täynnä).
- Grilliuunin sisällä ei saa koskaan säilyttää syttyviä esineitä.
- Älä yritä valmistaa uunissa ruokia, jotka sisältävät 100 %:sta alkoholia. Alkoholihöyryt voivat syttyä palamaan uunin sisällä.
- Uunia ei saa koskaan käyttää ilman murualustaa paikallaan.
- Ruokaa ei saa koskaan yrittää valmistaa murualustalla.
- Jos silti syttyy tulipalo, sammuta se tukahduttamalla liekit. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta. Varoitus: Sammutukseen ei saa missään tapauksessa käyttää vettä.

Tiettyihin henkilöihin kohdistuva vaara

Lapsilla sekä henkilöillä, joilla on rajoittunut toimintakyky, on suurempi tapaturmavaara:

- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa suorittaa laitteen puhdistus- tai huoltotöitä.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.

- Aistihäiriöistä kärsivien henkilöiden, erityisesti lämpötilamuutoksia heikommin aistivien, täytyy noudattaa erityistä varovaisuutta tämän laitteen käytössä.

Asianmukainen käyttö

Uunia saa käyttää vain ruoan valmistukseen, lämmittämiseen ja uudelleenlämmittämiseen. Laitteen sisälle saa sijoittaa vain alkuperäisiä tarvikkeosia (uunipelti, uuniritilä, pyörivä varras, pizzakivi).

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten

- henkilökuntakäyttö myymälöissä, toimistoissa ja muissa vastaavissa työympäristöissä
- hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
- maatalousyritykset
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

Kaikki muu käyttö on määräystenvastaista ja voi aiheuttaa henkilövammoja tai aineellisia vahinkoja.

Virheellinen käyttö

- Uunia ei saa käyttää ruokien valmistukseen, jotka todennäköisesti koskettavat kuumennuselementtejä tai uunin sisäpuolta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Uunia ei ole tarkoitettu vaatteiden tai muiden esineiden tai astioiden kuivaamiseen.
- Uunia saa käyttää vain, kun murualusta on oikein asennettuna kuumennuselementtien alapuolelle.
- Uunia ei saa käyttää suljetuissa metallipurkeissa olevan ruoan lämmittämiseen.
- Kun käsittelet todennäköisesti laajenevaa ruokaa (kuten hiivataikinaa), varmista riittävä etäisyys kuumennuselementteihin (katso myös Luku 4 "Uunin asentaminen").
- Laitetta ei saa käyttää sähkölämmittimenä.

Sähkö

Laite on sähköllä toimiva, joten aina on olemassa sähköiskun vaara. Sen vuoksi on ryhdyttävä seuraaviin varotoimiin:

- Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun suojapistorasiaan (sulakesuojaus vähintään 10 A).
- Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
- Virtajohtoa ei saa taittaa eikä puristaa. Pidä sekä johto että itse laite etäällä lämmönlähteistä (esim. keittolevyistä, kaasuliekeistä).
- Kun irrotat pistokkeen seinäpistorasiasta, älä koskaan tee sitä virtajohdosta vetämällä, vaan tartu aina itse pistokkeeseen. Älä kannata laitetta virtajohdosta.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään pese sitä juoksevassa vedessä tai laita sitä astianpesukoneeseen. Uunipelti, uuniritilä, pyörivä varras ja kahvat ovat kuitenkin astianpesukonepesun kestäviä laitteesta irrotettuina.

- Uunin puhdistukseen ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä kosketa pistoketta märin käsin.
- Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Älä käytä metalliesineitä ruoan poistamiseen uunista. Kytke laite aina ensin irti pistorasiasta ja käytä sitten tylppää puutyökälyä.
- Laitteessa on virtaa aina sen ollessa liitettynä verkkovirtaan, vaikka se olisikin kytkettynä pois päältä.
- Irrota pistoke seinäpistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Jos tulee hätätilanne tai toimintahäiriö, irrota laite heti verkkovirrasta. Varmista siksi, että pistoke, jolla laite on liitetty, on luoksepäästävä ja voidaan irrottaa seinäpistorasiasta milloin tahansa.
- Irrota pistoke aina seinäpistorasiasta ennen laitteen puhdistamista tai mitään huoltotöitä.
- Älä yritä avata tai purkaa laitetta osiin, älä yritä tehdä siihen mitään teknisiä muutoksia.

Kuumat pinnat ja kuuma rasva

Kosketettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla erittäin kuuma uunin ollessa kytkettynä päälle ja myös käytön jälkeen. Myös kuuma ruoka voi aiheuttaa palovammojen vaaran:

- Kuumia sisäpintoja ja kuumennuselementtejä ei saa koskettaa missään olosuhteissa.
 - Älä koskaan laita kättä uuniin sen virran ollessa kytkettynä päälle. Käytä aina uunipellille, uuniritilälle ja pyörivälle vartaalle tarkoitettuja kahvoja ruoan poistamiseen uunista. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
 - Älä koskaan kosketa uunin ulkopintoja sen ollessa toiminnassa.
 - Vain oven kahvaa ja ohjauspaneelia saa koskettaa uunin ollessa toiminnassa.
 - Avaa ovi varoen, sillä kuumaa höyryä saattaa tulla ulos.
 - **Varoitus:** Älä koskaan kaada vettä eikä mitään muuta nestettä kuumaan uuniin, sillä se aiheuttaa kuumen vesihöyryn muodostumista.
- Älä kannaa tai siirrä uunia käytön aikana.
 - Älä kosketa metallipintoja eikä kuumennuselementtejä heti käytön jälkeen.
 - Odota käytön jälkeen vähintään 30 minuuttia ennen muruastian poistamista laitteesta.

Varoitus: Rasva pysyy kuumana pitkän aikaa eikä sitä tulisi käsitellä ennen kuin se on jäähtynyt.

Hygienian puute

Hygienian puute voi aiheuttaa bakteerien muodostumista laitteen sisälle:

- Murualusta on tyhjennettävä ja puhdistettava säännöllisesti.
- Älä jätä ruokaa uuniin, kun uunia ei käytetä.

Myös sopimattomien pesuaineiden käyttö aiheuttaa terveysvaaran:

- Yksittäisten komponenttien, jotka tulevat kosketuksiin ruoka-ainesten kanssa, puhdistukseen saa käyttää ainoastaan elintarvikekäyttöön soveltuvia pesuaineita.

Laitteen vaurioitumisen vaara

Laitteen virheellinen käsittely voi aiheuttaa vaurioita:




- Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle ja kuumuuden kestäväälle pinnalle.
- Älä sijoita laitetta kuumalle pinnalle tai lähelle voimakkaan kuumuuden lähteitä.
- Älä anna virtajohdon roikkua vapaana tai pöydän reunan yli.
- Älä käytä muita kuin laitteen puhdistusohjeissa eriteltyjä puhdistusaineita tai työkaluja.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin ennen kuin laitat sen säilytykseen.

Viallinen uuni

Viallinen uuni voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja ja vammoja:

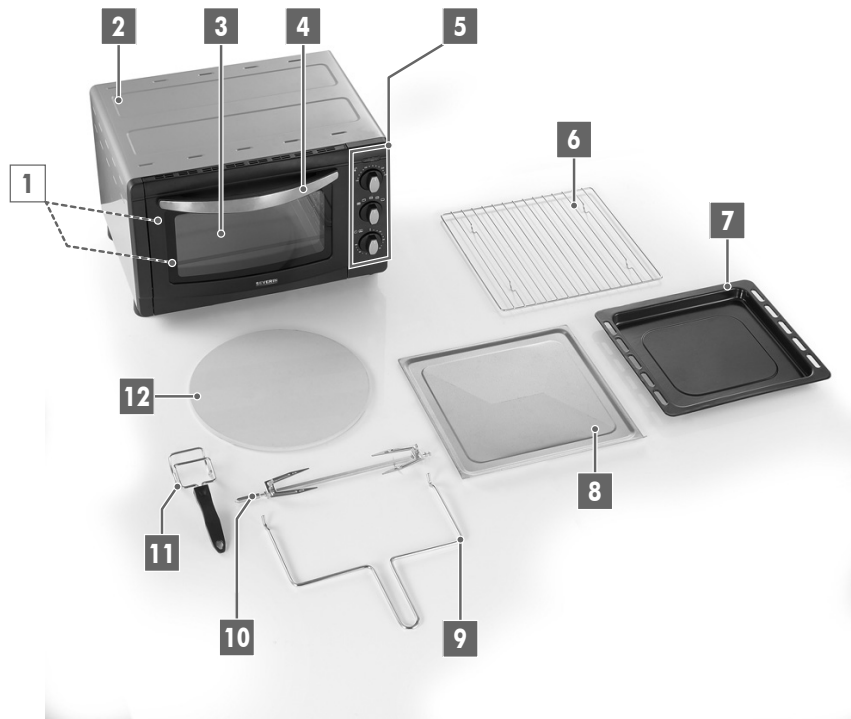
- Tarkasta uuni vaurioiden varalta ennen jokaista käyttökertaa. Jos havaitset kuljetusvaurioita, ota yhteyttä vähittäismyyjään, jolta tuote on ostettu.
- Viallista uunia ei saa koskaan käyttää. Uunia ei saa käyttää, jos se on pudonnut.
- Jos uunin liitäntäjohdossa näkyy vaurioiden merkkejä, se on toimitettava vaarojen välttämiseksi vaihdettavaksi valmistajille, heidän asiakaspalveluun tai muulle vastaavalle ammattiasentajalle.
- Laite ei sisällä mitään itsehuollettavia tai -korjattavia osia. Korjauksia saa tehdä vain SEVERIN-huolto.

2 Tekniset tiedot

Laiteluokka ja -malli	Grilliuuni, TO2061
Jännite	220–240 V~, 50/60 Hz
Teho/energiankulutus	noin 1500 W
Mitat (L x K x S)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Paino	5,87 kg
5-asentoinen kytkin	
<input checked="" type="checkbox"/> POIS PÄÄLTÄ	
<input type="checkbox"/> Ylälämpö	
<input type="checkbox"/> Ylälämpö pyörivän vartaan kanssa	
<input type="checkbox"/> Ylä- ja alalämpö	
<input type="checkbox"/> Alalämpö	
Säädettävä käyttöaika	01:00 – 60:00 min
Säädettävä lämpötila	100 – 230 °C
Erikoismerkinnät	
	HUOMIO – Kuuma pinta. Anna laitteen ja sen osien jäähtyä.
	Ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.
	Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

3 Yleiskuva ja laitteen osat

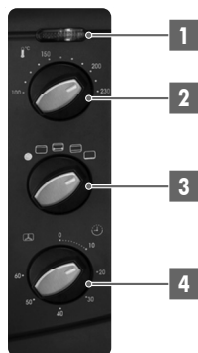
Grilliuuni yhdellä silmäyksellä



Kuva 1: Grilliuuni ja sen tarvikkeosat - yleisnäkymä

Kohta	Nimi/toiminto
1	Ei näkyvissä: <ul style="list-style-type: none">• 2 ylemmää kuumennuselementtiä• 2 alemmää kuumennuselementtiä
2	Grilliuuni
3	Uunin ovi
4	Oven kahva
5	Ohjauspaneeli (katso s. 171)
6	Uuniritiä
7	Uunipelti
8	Murualusta
9	Pyörivän vartaan kahva
10	Pyörivä varras ja ruokapiikit
11	Uuniritiän kahva
12	Pizzakivi

Ohjauspaneelin yksityiskohdat



Kuva 2: Ohjauspaneelin yksityiskohdat

Kohta	Nimi/toiminto
1	Merkkivalo (syttyy, kun uuni kytketään päälle)
2	Lämpötilansäädin (100 – 230 °C)
3	5-asetoinen kytkin <ul style="list-style-type: none">☐ POIS PÄÄLTÄ☐ Ylälämpö☐ Ylälämpö pyörivän vartaan kanssa☐ Ylä- ja alalämpö☐ Alalämpö
4	Ajastin (01:00 – 60:00 min)

4 Uunin asentaminen



VAROITUS

Tulipalon vaara! Uunista säteilevä lämpö on riittävän voimakas sytyttämään lähellä olevat herkästi syttyvät esineet.

- Uunia ei saa asentaa kaappiin eikä käyttää kaapissa.
- Uunia ei saa asentaa suoraan kaapin tai hyllyn alapuolelle.
- Laitteisiin, ulokkeisiin ja muihin esineisiin täytyy säilyttää riittävä vähimmäisetäisyys.

FI

Varmista aina riittävä ilmastointi laitteen ympärillä. Laitte on sen vuoksi asennettava paikkaan, joka on seuraavien vaatimusten mukainen:

- lähellä maadoitettua turvapistorasiasia (sulakkeen vähimmäisvirtaus 10 A),
- se voidaan sijoittaa vaakasuoraan asentoon iskuilta ja tärinältä suojattuna,
- kuumuudenkestävä
- etäällä kuumista ja syttyvistä pinnoista ja esineistä (> 1 m)

Seuraavia vähimmäisvälejä on noudatettava seinään ja muihin esineisiin:

- Sivut: 12 cm
- Takaosa: 12 cm
- Yläosa: 30 cm

5 Uunin käyttäminen ensimmäistä kertaa

Ennen uunin ensimmäistä käyttökertaa sitä täytyy käyttää kerran tyhjänä ilman ruokaa. Se auttaa eliminoimaan hajut.


1. Asenna uuni Luvun 4 "Uunin asentaminen" mukaisesti.



VAROITUS

Tulipalon vaara! Laitteeseen jääneet pakkausmateriaalit tai muut jäännökset voivat syttyä tuleen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen käyttöä. Varmista myös, että uunin sisäpuolelta on poistettu kaikki sisäiset pakkausmateriaalit.

2. Kytke pistoke sopivaan seinäpistorasiaan.
 3. Aseta lämpötilansäädin arvoon 200 °C.
 4. Käännä 5-asentoinen kytkin asentoon  (ylä-/alalämpö).
 5. Aseta ajastin 10 minuuttiin.
 - ➔ Uuni käynnistää esilämmityksen.
 - ➔ Ilmankiertotoiminto käynnistyy automaattisesti.
 - ➔ Ajastimesta kuuluu hiljainen tikitysääni.
6. Odota, kunnes esiohjeloitu aika on kulunut ja kuuluu merkkiäni.
 - ➔ Kuumennuselementit kytkeytyvät automaattisesti pois päältä.



VINKKI:


Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, voi ilmetä jonkin verran hajua. Se on normaalia ja kestää vain lyhyen ajan. Varmista riittävä tuuletus.

6 Ruoan valmistus uunissa







VAROITUS

Tulipalon vaara! Uunin sisällä olevat ruokajäämät kuumenevat erittäin paljon ja voivat syttyä palamaan varsinkin, jos ruoassa on paljon rasvaa.

- Poista ehdottomasti sisäpuolelta kaikki ruokajäämät, varsinkin kuumennuselementeistä ja kaikista tarvikoesista.
- Poista kaikki lika Luvun 7 "Uunin puhdistaminen" mukaisesti.
- Jos havaitset savua, uuni on kytkettävä heti pois päältä: käännä 5-asentoinen kytkin asentoon  (POIS PÄÄLTÄ).





Voit valita ruoan valmistukseen 4 kuumennusasetusta:

-  Ylälämpö (vain 2 ylempää kuumennuselementtiä kytkeytyy päälle)
-  Ylälämpö pyörivän vartaan kanssa (vain ylemmät kuumennuselementit aktivoituvat ja pyörivän vartaan moottori kytkeytyy)
-  Ylä- ja alalämpö (kaikki kuumennuselementit kytkeytyvät päälle)
-  Alalämpö (vain 2 alemmaa kuumennuselementtiä kytkeytyy päälle)



VINKKI:

Kuumennusasetuksen valinta
Kaikkein sopivin kuumennusasetus riippuu pitkälti valmistettavan ruoan tyypistä. Valmistusajat ovat siten vain arvioituja. Noudata aina valmistajan ruoanvalmistusohjeita.

Ruoka	Lämpötila/kuumennusasetus	Valmistusaika
Kana (pyörivä varras)	180 °C 	60 min
Pizza (pakaste)	200 °C 	9 – 10 min
Havaiji- paahtoleipä	220 °C 	10 – 14 min
Patonki (pakaste)	200 °C 	14 – 15 min

6.1 Uunipellin tai -ritilän käyttö


1. Varmista, että murualusta on oikein asennettu kahden alemman kuumennuselementin alapuolelle.
2. Tarkista, että laite on kytkettynä verkkovirtaan.
3. Säädä tarvittava lämpötila lämpötilansäätimellä.



VINKKI:

Uunin esilämmitys

Uunin esilämmitys saattaa reseptistä riippuen olla tarpeellista ennen varsinaista kypsennysvaihetta. Elleivät valmistusohjeet erityisesti edellytä esilämmitystä, ohita vaiheet 4 - 6.

4. Valitse ylä-/alalämmön kuumennusasetus .
5. Aseta ajastin 10 minuuttiin.
 - Uuni käynnistää esilämmityksen.
 - Ilmankiertotoiminto käynnistyy automaattisesti.

➤ Ajastimesta kuuluu hiljainen tikitysääni.

6. Odota, kunnes esiohjelmoitu aika on kulunut ja kuuluu merkkiääni.
 - Esilämmitys on nyt valmis.
7. Laita ruoka uunipellille tai -ritilälle.



VINKKI:

Käytä uunipeltiä runsasrasvaisen ruoan kypsennykseen, jotteivat rasva ja muut nesteet voi valua laitteen sisäpuolelle.



VINKKI:

Optimaaliset kypsennystulokset saadaan aikaan käyttämällä pizzan valmistuksessa aina pizzakiveä.

- Laita pizzakivi pizzan kanssa uuniritilän keskelle.
- Varmista, ettei taikina ylety kiven päälle, jotta estetään rasvan tai sulaneen juuston valuminen uunin sisälle.

8. Työnnä uuniritilä tai -pelti yhteen ohjausurista ja sulje ovi.



VINKKI:

Voit myös valmistaa kaksi ruokalajia samanaikaisesti laittamalla uuniritilän ja uunipellin eri ohjausuriin. Valmistusaika voi kuitenkin olla tässä tapauksessa pidempi.

9. Valitse tarvittava kuumennusasetus.
10. Valitse ajastimella haluamasi valmistusaika.
 - Uuni käynnistää esilämmityksen.
 - Ilmankiertotoiminto käynnistyy automaattisesti.

➔ Ajastimesta kuuluu hiljainen tikitysääni.

11. Valmistuksen aikana:
Tarkasta välillä ruskeusaste uunin ikkunan kautta. Kun olet tyytyväinen tulokseen, käännä 5-asentoinen kytkin takaisin asentoon (POIS PÄÄLTÄ).
12. Odota, kunnes esiohjelmoitu aika on kulunut ja kuuluu merkkiäni.
 - ➔ Kypsennys on valmis.
 - ➔ Kuumennuselementit kytkeytyvät automaattisesti pois päältä.

Ruoan tarjoilu

FI



VAROITUS

Palovammojen vaara: Uuni, uuniritilä ja -pelti ovat erittäin kuumia käytön jälkeen.

- Avaa uuni oven kahvasta vetämällä. Pidä oma pää ja keho poissa vaara-alueelta, sillä uunista voi tulla ulos kuumaa höyryä.
- Käytä aina uunipellille ja uuniritilälle tarkoitettuja kahvoja ruoan poistamiseen uunista.
- Älä kosketa sisäpintoja, kun poistat ruoan uunista.
- Käytä tarvittaessa uunikintaita.

1. Avaa ovi hitaasti.



2. Paina kahvan alaosaa keskelle uuniritilän tai -pellin reunaan niin pitkälle kuin se menee. Kahva on nyt turvallisesti kiinnitetty ritilään tai peltiin.

3. Poista uuniritilä tai -pelti varoen kahvan avulla.

4. Laske ritilä tai pelti kuumuudenkestävälle pinnalle.



VAROITUS

Palovammojen vaara: Kypsennetty ruoka on erittäin kuumaa.

- Älä kosketa ruokaa paljain käsin.
 - Anna ruoan tarvittaessa jäähtyä riittävästi ennen tarjoilua.
5. Poista ruoka ritilältä tai pelliltä ja viimeistele ateriat reseptin mukaan ennen tarjoilua.
 6. Irrota aina pistoke seinäpistorasiasta käytön jälkeen.
 7. Ellet aio käyttää uunia uudelleen samana päivänä:
 - Odota vähintään 30 minuuttia, kunnes uuni on jäähtynyt huonelämpötilaan.
 - Puhdista yksittäiset osat (katso Luku 7 "Uunin puhdistaminen" sivulta 176).

6.2 Pyörivän vartaan käyttö

Kun käytetään pyörivää varrasta, vain ylemmät kuumennuselementit aktivoituvat sillä rasvaa voi valua alempien kuumennuselementtien päälle. Varrasmoottori takaa ruoan tasaisen pyörinnän vartaalla.



VAROITUS

Tulipalon vaara! Paljon rasvaa sisältävä ruoka voi syttyä tuleen, jos se koskettaa kuumennuselementtejä.

- Kun valitset tai valmisteleet ruokaa kypsennystä varten, varmista, ettei se ole liian isoa uunin sisäpuolta varten. Ruoka ei saa koskettaa ylempiä eikä alempia kuumennuselementtejä.
- Voit estää suoran kosketuksen kuumennuselementteihin kiinnittämällä ulkonevat osat (kuten kanansiivet) hammastikulla, langanpätkällä tai muulla sopivalla tavalla.

1. Tarkista, että murualusta on oikein asennettuna kahden alemman kuumennuselementin alapuolelle.
2. Varmista, että laite on liitetty verkkovirtaan.
3. Lävistä kypsennettävä ruoka vartaalla ja varmista sen menevän keskiosan läpi. Näin taataan, että ruoka on riittävän kaukana uunin seinistä ja kuumennuselementeistä.
4. Kiinnitä ruoka vartaan keskiosaan piikeillä.
5. Laita varras sille tarkoitettuihin kiinnikkeisiin uunin sisään:





Työnnä vartaan pää moottoriyksikön liitântään oikeanpuoliseen moottoriaukkoon.



Laita nyt vartaan vapaa pää vastakkaiselle puolelle kiinnikkeeseen.

6. Sulje uunin ovi.

7. Valitse sopiva lämpötila-asetus.
8. Käännä 5-asentoinen kytkin asentoon  (ylälämpö pyörivällä vartaalla).
9. Aseta ajastin sopivaan kypsennysaikaan.
 - Ylemmät kuumennuselementit kytkeytyvät nyt päälle.
 - Ilmankiertotoiminto käynnistyy automaattisesti.
 - Pyörivä varras alkaa kääntyä.
 - Ajastimesta kuuluu hiljainen tikitysäni.
10. Kypsennyksen aikana:
Tarkasta välillä ruskeusaste uunin ikkunan kautta. Kun olet tyytyväinen tulokseen, käännä 5-asentoinen kytkin takaisin asentoon  (POIS PÄÄLTÄ).
11. Odota, kunnes esiohjelmoitu aika on kulunut ja kuuluu merkkiäni.
 - Kuumennuselementit kytkeytyvät automaattisesti pois päältä.
 - Varras lakkaa pyörimästä.

Ruonan tarjoilu



VAROITUS

Palovammojen vaara: Uuni ja pyörivä varras ovat erittäin kuumia käytön jälkeen.

- Avaa uuni oven kahvasta vetämällä.
- Irrota varras uunista aina sille tarkoitettulla kahvalla.
- Älä kosketa sisäpintoja, kun poistat ruonan uunista.
- Käytä tarvittaessa uunikintaita.

12. Avaa ovi hitaasti.

13. Työnnä vartaan kahva varoen vartaan alle. Varmista, että kaksi pidikettä tulevat vartaassa oleviin vastaaviin uriin.
14. Poista varras nyt uunista varoen kahvan avulla seuraavalla tavalla:
- Nosta varras ensin sen vasemmalta puolelta pitourasta.
 - Irrota se sitten moottoriyksikköliitännästä oikealta puolelta.
15. Laske varras ruokineen alas kuumuudenkestävälle pinnalle.



VAROITUS

Palovammojen vaara: Vartaassa oleva ruoka on erittäin kuumaa.

- Älä kosketa ruokaa paljain käsin.
- Poista ruoka vartaalta sopivilla välineillä.
- Anna ruoan tarvittaessa jäähtyä riittävästi ennen tarjoilua.

FI


16. Poista ruoka varoen vartaalta. Viimeistele ruoka ennen tarjoilua reseptin mukaisesti.
17. Irrota aina pistoke seinäpistorasiasta käytön jälkeen.
18. Ellet aio käyttää uunia uudelleen samana päivänä:
- Odota vähintään 30 minuuttia, kunnes uuni on jäähtynyt huonelämpötilaan.
 - Puhdista yksittäiset osat (katso Luku 7 "Uunin puhdistaminen" sivulta 176).

7 Uunin puhdistaminen



VAROITUS

Palovammojen vaara

- Ennen puhdistustöiden aloittamista: kytke uuni POIS PÄÄLTÄ , irrota pistoke seinäpistorasiasta ja anna uunin ja sen osien jäähtyä täysin (vähintään 30 minuuttia).



VAROITUS

Henkilövammojen ja uunin vaurioitumisen vaara

- Älä koskaan upota uunia veteen.
- Älä käytä höyrypesuria uunin puhdistukseen.



VAROITUS

Myös sopimattomien pesuaineiden käyttö aiheuttaa terveysvaaran.

- Yksittäisten komponenttien, jotka tulevat kosketuksiin ruoka-ainesten kanssa, puhdistukseen saa käyttää ainoastaan elintarvikekäyttöön soveltuvia pesuaineita.



HUOMIO

Älä käytä hankaavia, voimakkaita puhdistusaineita tai työkaluja, jotka voivat naarmuttaa pintoja.

7.1 Käytön jälkeen

Uuni ja tarvikkeet täytyy puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen:



VAROITUS

Tulipalon vaara! Uunin sisällä olevat, varsinkin kuumennuselementteihin tarttuneet ruokajäämät kuumenevat erittäin paljon uunin seuraavalla käyttökerralla ja voivat jopa syttyä tuleen.

- Säilytä uunin sisäpuoli ja kuumennuselementit aina puhtaina.

1. Ruokajäämät tai läikkynyt neste voidaan poistaa sisäpinnoilta ja kuumennuselementeistä kostealla rätillä. Kiinnipalaneet roiskeet voidaan liuottaa ensin vedessä, jotta irrottaminen olisi helpompaa.
2. Ritilä, pelti ja varras puhdistetaan seuraavalla tavalla:
 - Poista ensin ruokajäämät kostealla rätillä.
 - Pese osat juoksevassa vedessä miedolla pesuaineella, tai astianpesukoneessa.
3. Pizzakivi on pestävä jokaisen käyttökerran jälkeen.



HUOMIO

Pizzakivi ei kestä astianpesukonepesua ja sen saa pestä vain käsin.

- Poista ensin kuivalla liinalla kivistä isot rasva- ja ruokajäämät.
 - Pyyhi kivi puhtaaksi kostealla rätillä mietoa pesuainetta käyttämällä.
 - Laita se sivuun kuivumaan kuivaan, hyvin tuuletettuun paikkaan.
4. Puhdista murualusta.
 - Ota murualusta pois uunista.
 - Puhdista ensin isot rasvajäämät kuivalla liinalla.

- Puhdista alusta juoksevassa vedessä miedolla pesuaineella, tai astianpesukoneessa.

5. Puhdista uunin ikkuna sisäpuolelta kostealla rätillä.
6. Pyyhi puhdistuksen jälkeen kaikki osat ja itse uuni täysin kuivaksi keittiöpyyhkeellä.

7.2 Kotelon ja ohjauspaneelin puhdistaminen (tarvittaessa)

1. Puhdista uunikotelo ja ohjauspaneeli kosteahkolla, nukkaamattomalla rätillä.
2. Ellei se riitä, lisää kosteaan rättiin hieman mietoa pesuainetta.
3. Pyyhi kuivaksi kuivalla liinalla.

FI

8 Vianetsintä

Ongelmien ratkaisu itse



VAROITUS

Tapaturmavaara. Laite ei sisällä mitään itsehuollettavia tai -korjattavia osia.

- Älä koskaan käytä viallista laitetta.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta itse. Jos löytyy vika, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme.

FI

Ennen kuin otat yhteyttä asiakaspalveluun tai lähetät laitteen meille, tarkista seuraavan taulukon avulla, voidaanko ongelma ratkaista kotona.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Uuni ei kytkeydy päälle.	Virtapistoketta ei ole liitetty pistorasiaan / laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Liitä pistoke seinäpistorasiaan.
Käytön aikana havaitaan savua.	Rasvaa valuu kuumennuselementtien päälle.	<ul style="list-style-type: none">• Kytke uuni pois päältä.• Anna sen jäähtyä täysin.• Puhdista kuumennuselementit.
Ruokaa on kypsennetty liikaa / se on liian tummaa.	Esiasetetun kypsennysaika on liian pitkä / lämpötila on liian korkea.	<ul style="list-style-type: none">• Kytke uuni pois päältä.• Poista palanut ruoka.• Valitse lyhyempi kypsennysaika tai alhaisempi lämpötila seuraavaa.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole vielä kypsää esiasetetun ajan kulumisen jälkeen.	Valittu aika-asetus on liian lyhyt.	Valitse pidempi ajastinasetus seuraavaa kypsennyskertaa varten.
	Lämpötila on liian alhainen.	Valitse korkeampi lämpötila seuraavaa kypsennyskertaa varten.



VINKKI:

- Jos taulukon sisältämät ehdotukset eivät johda tyydyttävään tulokseen ja ongelma pysyy, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme.
- Mikäli tarvitset laitteelle varaosia tai lisätarvikkeita, mene verkkomyymäläämme, joka on osassa "Service /Ersatzteil-Shop" verkkosivustollamme www.severin.de.

Lisätarvikkeet ja varaosat

Varaosien ja lisätarvikkeiden tilaaminen on helppoa internetissä kotisivullamme <http://www.severin.de> osassa "Service /Ersatzteil-Shop".

Uunin hävittäminen



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

9 Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojat:

AV-Komponentti Oy

(Puh) 09-8678020

info@avkomponentti.fi

www.avkomponentti.fi

10 Vaatimustenmukaisuus

Tämä tuote on kaikkien CE-merkkiä varten tarvittavien CE-merkintädirektiivien mukainen.

Spis treści

1	Zasady bezpieczeństwa.....	181
2	Dane techniczne	188
3	Opis i elementy urządzenia.....	189
4	Ustawienie piekarnika	190
5	Pierwsze uruchomienie piekarnika	191
6	Przyrządzanie jedzenia w piekarniku.....	191
	6.1 Używanie blachy lub kratki do pieczenia	192
	6.2 Używanie obrotowego rożna.....	194
7	Czyszczenie piekarnika	196
	7.1 Po zakończeniu pracy.....	196
	7.2 Czyszczenie obudowy i panelu sterowania (w miarę potrzeb).....	197
8	Rozwiązywanie problemów.....	197
9	Gwarancja.....	199
10	Zgodność	199

Szanowni Klienci!

Dziękujemy za zaufanie i życzymy zadowolenia z użytkowania wysokiej jakości produktu marki SEVERIN.

Od ponad stu dwudziestu lat marka SEVERIN jest synonimem niezawodności, niemieckiej jakości i innowacyjności. Każdy nasz produkt jest wytwarzany z wielką starannością, po czym jest poddawany kompleksowym testom.

Z przysłowiową już sumiennością, precyzją i uczciwością mieszkańców regionu Sauerland, rodzinna firma, której siedziba mieści się w Sundern, Niemcy, przyciąga klientów z całego świata swoimi innowacyjnymi produktami od momentu założenia, czyli od 1892 roku.

Oferta firmy SEVERIN – podzielona na osiem grup produktowych: kawa, śniadanie, kuchnia, grill, dom, podłogi, higiena osobista i chłodzenie/mrożenie – obejmuje ponad 250 produktów, stanowiąc kompleksowy zestaw niewielkich urządzeń elektrycznych na każdą okazję.

Zapraszamy do zapoznania się z pełną ofertą firmy SEVERIN w witrynie internetowej

www.severin.de albo **www.severin.com**.

Zespół SEVERIN

1 Zasady bezpieczeństwa

Obowiązek postępowania zgodnie z instrukcją obsługi

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia proszę zapoznać się dokładnie z jego instrukcją obsługi, którą należy zachować w bezpiecznym miejscu do wglądu. Przekazując produkt osobie trzeciej należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję.

Nieprzestrzeganie instrukcji może doprowadzić do poważnego obrażenia ciała lub uszkodzenia urządzenia.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, zamieszczone poza rozdziałem 1 instrukcji, są wyraźnie oznaczone w sposób opisany poniżej i należy się do nich bezwzględnie stosować, aby nie dopuścić do wypadku lub uszkodzenia urządzenia:



OSTRZEŻENIE

Oznacza instrukcje, do których należy bezwzględnie się stosować, aby nie dopuścić do poważnego obrażenia ciała lub śmierci.



PRZESTROGA

Oznacza instrukcje, których należy bezwzględnie przestrzegać, aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia.



WSKAZÓWKA

Oznacza wskazówkę lub przydatną informację.

Zagrożenie pożarowe

Produkty spożywcze, a zwłaszcza zawarty w nich tłuszcz, mogą się zapalić. Dlatego należy przyjąć, że zawsze istnieje zagrożenie pożarem, kiedy urządzenie jest włączone.

- Nie należy ustawiać, ani obsługiwać urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów (np. firanek, zasłon).
- Nie ustawiać piekarnika na łatwopalnych powierzchniach (np. ręcznikach papierowych). Urządzenie można włączać tylko wówczas, kiedy ustawione jest na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Piekarnika nie można montować ani używać w szafce lub obudowie.
- Nie stawiać piekarnika na gorących powierzchniach ani w pobliżu źródeł ciepła (np. płyta grzewcza kuchenki, płomień gazowy).

PL

- Nie stawiać na piekarniku żadnych przedmiotów.
- Nie zostawiać włączonego piekarnika bez nadzoru.
- Nie dopuszczać do tego, by przewód zasilający zetknął się z gorącymi elementami urządzenia.
- Zbyt mocno rozgrzany olej bądź tłuszcz może się zapalić. Nie dopuszczać do tego, by olej lub tłuszcz spadał na elementy grzejne (np. w wyniku przepelnienia blachy do pieczenia).
- Nigdy nie przechowywać wewnątrz piekarnika żadnych łatwopalnych przedmiotów.
- Nie podejmować prób przyrządzania w piekarniku produktów zawierających czysty spirytus (100%). Istnieje bardzo realne zagrożenie, że opary alkoholu zapalą się wewnątrz piekarnika.
- Nie włączać piekarnika bez założonej na swoim miejscu tacki.
- Nie przyrządzać żadnych produktów spożywczych bezpośrednio na tacce.

- W przypadku pojawienia się płomienia, należy go stłumić. Odłączyć urządzenie od zasilania.
Przeostroga: W żadnym wypadku nie stosować wody.

Zagrożenie dla niektórych osób

W przypadku dzieci i osób niepełnosprawnych obsługa urządzenia wiąże się z podwyższonym ryzykiem obrażenia ciała:

- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.

- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Osoby cierpiące na zaburzenia zmysłów czucia, zwłaszcza na obniżoną wrażliwość na różnice temperatur, muszą zachowywać szczególną ostrożność podczas używania urządzenia.

Prawidłowe użytkowanie

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do przyrządzania, ogrzewania i podgrzewania produktów spożywczych. W urządzeniu należy montować wyłącznie oryginalne części (blacha do pieczenia, kratka do pieczenia, obrotowy rożen, kamionkowa płyta do pizzy).

Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w

- sklepach, biurach i innych podobnych miejscach pracy – przez pracowników;

- hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
- agroturystyce;
- pensjonatach.

Użycie urządzenia do jakiegokolwiek innego celu należy uznać za nieprawidłowe, które może doprowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.

Nieprawidłowe użytkowanie

- Nie przyrządzać w piekarniku produktów, które z dużym prawdopodobieństwem mogą zetknąć się z elementami grzejnymi lub wewnętrznymi ściankami.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Piekarnik nie jest przeznaczony do suszenia odzieży czy innych przedmiotów bądź narzędzi.

- Piekarnik może być włączany wyłącznie wraz z prawidłowo założoną tacką pod elementami grzejnymi.
- Nie podgrzewać w piekarniku produktów, które są nadal szczelnie zamknięte w konserwach.
- Przyrządzając produkty, które zwiększą swoją objętość (np. ciasto drożdżowe), należy zapewnić odpowiednią odległość od elementów grzejnych (zob. też Punkt 4 „*Ustawianie piekarnika*”).
- Urządzenie nie jest ogrzewaczem elektrycznym.

Urządzenie elektryczne

Urządzenie jest zasilane prądem elektrycznym, zatem zawsze stwarza zagrożenie porażenia prądem. W związku z powyższym należy zachowywać następujące środki ostrożności:

- Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem (bezpiecznik minimum 10 A).
- Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie łamać ani nie ścisnąć przewodu zasilającego. Trzymać przewód zasilający oraz samo urządzenie z dala od źródeł ciepła (np. płyta grzewcza kuchenki, płomień gazowy).
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka elektrycznego nigdy nie należy ciągnąć za przewód, a jedynie za wtyczkę. Nie podnosić urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innej cieczy, nie myć go pod bieżącą wodą ani w zmywarce. Blachę i kratkę do pieczenia, obrotowy rożen i uchwyty można myć w zmywarce po zdemontowaniu ich.
- Nie używać odkurzaczy parowych do czyszczenia piekarnika.
- Nie chwytać wtyczki mokrymi dłońmi.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.

- Wyjmując produkt spożywczy z piekarnika nie używać żadnych metalowych przedmiotów. Najpierw należy odłączyć urządzenie od zasilania, a potem użyć tępego, drewnianego narzędzia.
- Urządzenie jest pod napięciem, jeżeli jest podłączone do zasilania, również wtedy kiedy jest wyłączone.
- Po zakończeniu czynności należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- W nagłych wypadkach lub w przypadku nieprawidłowego działania urządzenia należy je natychmiast odłączyć od zasilania. Dlatego też wtyczka przewodu zasilającego urządzenie powinna być łatwo dostępna, aby w każdej chwili można ją było wyjąć z kontaktu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwowania urządzenia zawsze należy najpierw wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Nie otwierać, nie demontować urządzenia ani nie podejmować prób wprowadzenia w nim jakichkolwiek technicznych modyfikacji.

Gorące powierzchnie i gorący tłuszcz

Kiedy piekarnik jest włączony, a także po zakończeniu pracy, niektóre dostępne elementy mogą być bardzo gorące. Gorąca żywność także stwarza ryzyko oparzenia:

- Pod żadnym pozorem nie dotykać gorących, wewnętrznych powierzchni ani elementów grzejnych.
- Nie wkładać rąk do włączonego piekarnika. Aby wyjąć przyrządzony produkt, zawsze należy używać uchwytów z zestawu przeznaczonych do chwytania blachy do pieczenia, kratki i obrotowego różna. W razie potrzeby użyć rękawic kuchennych.
- Nie dotykać zewnętrznych powierzchni piekarnika, kiedy jest włączony.
- Kiedy piekarnik jest włączony, można dotykać wyłącznie uchwytu drzwiczek oraz panelu sterującego.
- Podczas otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność ze względu na wylatującą gorącą parę.

- **Przeostoga:** Nie wlewać do rozgrzanego wnętrza wody ani innych cieczy, ponieważ spowoduje to wytworzenie się gorącej pary.
- Nie przenosić ani nie przesuwac włączanego piekarnika.
- Nie dotykać metalowych powierzchni ani elementów grzejnych bezpośrednio po zakończeniu pracy.
- Po zakończeniu pracy tackę można wyjąć po odczekaniu co najmniej 30 minut. **Przeostoga:** Tłuszcz zachowuje wysoką temperaturę bardzo długo i nie należy nic z nim robić, dopóki nie ostygnie.

Higiena

Brak odpowiedniej higieny może doprowadzić do pojawienia się w urządzeniu drobnoustrojów:

- Tackę należy regularnie opróżniać i czyścić.
- Nie zostawiać w wyłączonym piekarniku żadnej żywności.

Stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących również stwarza zagrożenie dla zdrowia:

- Do mycia elementów wchodzących w kontakt z produktami spożywczymi należy stosować wyłącznie odpowiednie środki czyszczące.

Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia

Nieprawidłowa obsługa urządzenia może spowodować jego uszkodzenie:

- Urządzenie należy ustawiać suchym, równym, nie śliskim i odpornym na wysokie temperatury blacie.
- Nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu źródeł silnego ciepła.
- Zwracać uwagę, aby przewód zasilający nie zwisał swobodnie ani przez krawędź stołu.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia środków czystości czy narzędzi innych niż wymienione w instrukcji czyszczenia.
- Przed odstawieniem urządzenia wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu i odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Niesprawny piekarnik

Niesprawny piekarnik może spowodować obrażenia ciała i straty materialne:









- Przed każdym użyciem piekarnika sprawdzić go pod kątem ewentualnych uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia w wyniku transportu proszę skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony.
- W żadnym wypadku nie uruchamiać uszkodzonego lub wadliwego piekarnika. Nie używać piekarnika, jeżeli uległ upadkowi.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego dział obsługi klienta albo inną, wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec związanym z tym zagrożeniom.

PL

- Urządzenie nie zawiera żadnych komponentów, które użytkownik mógłby samodzielnie konserwować lub naprawiać. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez Serwis firmy SEVERIN.

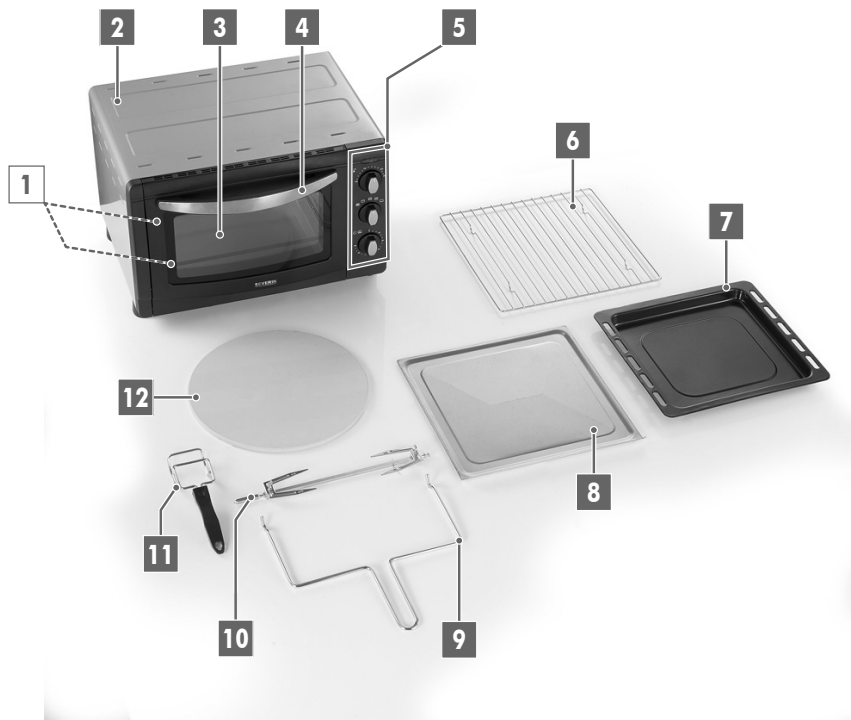
PL

2 Dane techniczne

Kategoria i typ urządzenia	Piekarnik-toster, TO2061
Napięcie zasilania	220–240 V~, 50/60 Hz
Moc wyjściowa/zużycie energii	ok. 1500 W
Wymiary (Sz x W x G)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Waga	5,87 kg
5-pozycyjny przełącznik	
 OFF	
 Górne grzanie	
 Górne grzanie + rożen	
 Górne i dolne grzanie	
 Dolne grzanie	
Ustawiany czas pracy	01:00 – 60:00 min.
Ustawiana temperatura	100 – 230 °C
Oznaczenia specjalne	
	PRZESTROGA – Gorące powierzchnie. Zostawić urządzenie i jego elementy do ostygnięcia.
	Nie wyrzucać wraz z domowymi odpadami.
	Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

3 Opis i elementy urządzenia

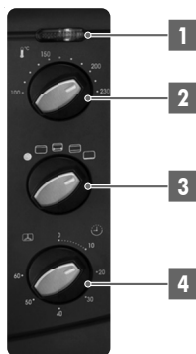
Elementy piekarnika



Ilustr. 1: Piekarnik-toster i jego akcesoria – opis ogólny

Lp.	Opis/Funkcja
1	niewidoczne na ilustracji: <ul style="list-style-type: none">• 2 górne elementy grzejne• 2 dolne elementy grzejne
2	Piekarnik
3	Drzwiczki
4.	Uchwyt drzwiczek
5	Panel sterowania (zob. str. 190)
6	Kratka do pieczenia
7	Błacha do pieczenia
8	Tacka
9	Uchwyt na obrotowy rożen
10	Obrotowy rożen z widelkami
11	Uchwyt na blachę i kratkę do pieczenia
12	Kamionkowa płyta do pizzy

Elementy panelu sterowania



Ilustr. 2: Elementy panelu sterowania

Lp.	Opis/Funkcja
1	Lampka sygnalizacyjna (świeci, kiedy piekarnik jest włączony)
2	Regulator temperatury (100 – 230 °C)
3	5-pozycyjny przełącznik <ul style="list-style-type: none"> • OFF • Górne grzanie • Górne grzanie + rożen • Górne i dolne grzanie • Dolne grzanie
4	Czasomierz (01:00 – 60:00 min)

4 Ustawianie piekarnika



OSTRZEŻENIE

Zagrożenie pożarowe! Temperatura wytwarzana przez piekarnik jest wystarczająco wysoka, aby doprowadzić do zapalenia się łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.

- Piekarnika nie można montować ani używać w szafce lub obudowie.
- Nie ustawiać piekarnika bezpośrednio pod szafką lub półką.
- Należy zapewnić odpowiednią odległość od innych urządzeń, nawisów, sufitu lub innych przedmiotów.

Zapewnić odpowiednią i ciągłą wentylację wokół urządzenia. Urządzenie należy ustawić w miejscu, które spełnia następujące wymogi:

- w pobliżu uziemionego gniazdka zasilającego (z bezpiecznikiem co najmniej 10 A),
- ustawienie poziome i ochrona przed wstrząsami oraz wibracjami,
- odporność na wysokie temperatury
- odpowiednia odległość (> 1 m) od grzejnych lub łatwopalnych powierzchni i przedmiotów

Należy zapewnić co najmniej następujące odległości od ścian i innych przedmiotów:

- Boki: 12 cm
- Tył: 12 cm
- Góra: 30 cm

5 Pierwsze uruchomienie piekarnika

Zanim piekarnik zostanie użyty do przyrządzenia żywności, należy go uruchomić na pusto, tj. bez produktów spożywczych w środku. Pomoże to pozbyć się obcych zapachów.


1. Ustawić piekarnik zgodnie z opisem w Punkcie 4 „*Ustawianie piekarnika*”.



OSTRZEŻENIE

Zagrożenie pożarowe! Pozostawione elementy opakowania lub inne materiały mogą zapalić się.

- Przed użyciem zdjąć wszystkie elementy opakowania. Należy także wyjąć wszelkie materiały opakunkowe z wnętrza piekarnika.

2. Włożyć wtyczkę do kontaktu.
3. Ustawić regulator temperatury na 200°C.
4. Ustawić 5-pozycyjny przełącznik na pozycję  (grzanie góra/dół).
5. Ustawić czasomierz na 10 minut.
 - ➔ Piekarnik zacznie się rozgrzewać.
 - ➔ Automatycznie włączy się termoobieg.
 - ➔ Czasomierz zacznie cicho tykać.



WSKAZÓWKA:

Po pierwszym włączeniu z urządzenia może wydobywać się specyficzny zapach. Jest to zjawisko zupełnie normalne, które po chwili ustanie. Należy zadbać o odpowiednią wentylację pomieszczenia.


6. Odczekać, aż upłynie zaprogramowany czas i pojawi się sygnał dźwiękowy.
 - ➔ Elementy grzejne wyłączą się automatycznie.

6 Przyrządzanie jedzenia w piekarniku







OSTRZEŻENIE

Zagrożenie pożarowe! Resztki produktów wewnątrz piekarnika rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury i mogą ulec spaleni, zwłaszcza jeżeli produkt cechuje się wysoką zawartością tłuszczu.

- Należy dbać o to, by wewnątrz, a zwłaszcza elementy grzejne, oraz wszystkie akcesoria były wolne od resztek jedzenia.
- Wszelkie zabrudzenia należy usuwać zgodnie z instrukcją w Punkcie 7 „*Czyszczenie piekarnika*”.
- W przypadku pojawienia się dymu należy niezwłocznie wyłączyć piekarnik: w tym celu wystarczy ustawić 5-pozycyjny przełącznik w pozycji  (OFF).

Do przyrządzania produktów spożywczych można używać 4 poziomów grzania:

-  Grzanie góra (tylko 2 górne elementy grzejne są włączone)
-  Grzanie góra + rożen (włączone są tylko górne elementy grzejne i rożen)
-  Grzanie góra i dół (włączone są wszystkie elementy grzejne)
-  Grzanie dół (tylko 2 dolne elementy grzejne są włączone)

**WSKAZÓWKA:**

Wybór poziomu grzania

To, który poziom grzania jest najbardziej odpowiedni, uzależnione jest głównie od rodzaju przyrządzanego produktu spożywczego. Podane poniżej czasy przyrządzania mają więc charakter jedynie orientacyjny. Zawsze należy postępować zgodnie z przepisem podanym przez producenta produktu.

Produkt	Poziom grzania/temperatura	Czas gotowania
Drób (rożen)	180 °C 	60 min.
Pizza (mrożona)	200 °C 	9 – 10 min.
Hawaii toast	220 °C 	10 – 14 min.
Tost hawajski (mrożona)	200 °C 	14 – 15 min.

PL

**WSKAZÓWKA:**

Rozgrzewanie piekarnika

W zależności od przepisu może być konieczne wcześniejsze rozgrzanie piekarnika. Jeżeli przepis nie wymaga wyraźnie wcześniejszego rozgrzania, ominąć czynności 4 – 6.

- Wybrać górny/dolny element grzejny .
- Ustawić czasomierz na 10 minut.
 - Piekarnik zacznie się rozgrzewać.
 - Automatycznie włączy się termoobieg.
 - Czasomierz zacznie cicho tykać.
- Odczekać, aż upłynie zaprogramowany czas i pojawi się sygnał dźwiękowy.
 - Piekarnik jest rozgrzany.
- Umieścić produkt spożywczy na blasze lub kratce.

**WSKAZÓWKA:**

Przyrządzając produkty z wysoką zawartością tłuszczu, zawsze należy korzystać z blachy do pieczenia, aby nie dopuścić do kapania produktu na wewnętrzne elementy urządzenia.

6.1 Używanie blachy lub kratki do pieczenia

- Tacka musi być prawidłowo wstawiona pod dwoma dolnymi elementami grzejnymi.
- Podłączyć urządzenie do zasilania.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę.

**WSKAZÓWKA:**

Przyrządzając pizzę najlepiej użyć kamionkowej płyty z zestawu.

- Położyć płytę z pizzą na środku kratki do pieczenia.
- Aby nie dopuścić do kapania stopionego sera na elementy wewnątrz piekarnika, należy tak ułożyć ciasto, aby nie wychodziło poza krawędź płyty kamionkowej.

8. Wsunąć kratkę lub blachę w odpowiednie prowadnice i zamknąć drzwiczki.

**WSKAZÓWKA:**

Można przyrządzać jednocześnie dwa różne produkty wsuwając kratkę i blachę w różne prowadnice. Wówczas czas przyrządzania może się nieco przedłużyć.

9. Ustawić żądany poziom grzania.
10. Za pomocą czasomierza ustawić żądany czas pieczenia.
- ➔ Piekarnik zacznie się rozgrzewać.
 - ➔ Automatycznie włączy się termoobieg.
 - ➔ Czasomierz zacznie cicho tykać.
11. Podczas pieczenia należy regularnie sprawdzać poziom zarumienienia, spoglądając przez okienko w drzwiczkach. Kiedy danie będzie już gotowe wystarczy ustawić 5-pozycyjny przełącznik z powrotem w pozycji (OFF).
12. W przeciwnym razie odczekać, aż upłynie zaprogramowany czas i pojawi się sygnał dźwiękowy.
- ➔ Proces pieczenia dobiegł końca.


- ➔ Elementy grzejne wyłączą się automatycznie.

Podawanie dań**OSTRZEŻENIE**

Grozi oparzeniem: Po zakończeniu pieczenia piekarnik, blacha i kratka są nadal bardzo gorące.

- Otworzyć drzwiczki używając uchwyty. Nie zbliżać głowy ani innych części ciała, ponieważ z wewnątrz może wydobyć się gorąca para.
- Aby wyjąć przyrządzony produkt, zawsze należy używać uchwyty z zestawu przeznaczonego do chwytania blachy do pieczenia i kratki.
- Podczas wyjmowania produktu nie dotykać wewnętrznych powierzchni piekarnika.
- W razie potrzeby użyć rękawic kuchennych.

1. Powoli otworzyć drzwiczki.

2.  Wsunąć dolną część uchwyty na środku krawędzi blachy lub kratki, tak daleko jak się da. Uchwyt zatrzasknie się wówczas na krawędzi blachy lub kratki.

3. Trzymając za uchwyt ostrożnie wyjąć blachę lub kratkę.
4. Położyć blachę lub kratkę na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.



OSTRZEŻENIE

Grozi oparzeniem: Wyjęte danie jest bardzo gorące.

- Nie dotykać produktu gołymi rękami.
- W razie potrzeby zostawić do ostygnięcia przed podaniem.

5. Zdjąć opieczony produkt z blachy lub kratki i przygotować danie według przepisu.
6. Po zakończeniu czynności należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu.
7. Jeżeli piekarnik nie będzie ponownie używany tego samego dnia:
 - Odczekać 30 minut, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
 - Wyczyścić poszczególne elementy (zob. Punkt 7 „Czyszczenie piekarnika” na stronie 196).

6.2 Używanie obrotowego rożna

Kiedy pracuje obrotowy rożen włączone są tylko górne elementy grzejne, ponieważ na dolne może kapać tłuszcz. Napęd rożna zapewnia płynne obracanie się produktu ze stałą prędkością.



OSTRZEŻENIE

Zagrożenie pożarowe! Produkty spożywcze z wysoką zawartością mogą zapalić się, jeżeli zetkną się z elementami grzejnymi.

- Wybierając lub przygotowując produkt do pieczenia należy zwrócić uwagę, aby nie był zbyt duży i zmieścił się w piekarniku. Przyrządzany produkt nie może stykać się z górnym ani dolnym elementem grzejnym.
- Aby nie dopuścić do zetknięcia się produktu z elementami grzejnymi, wszelkie odstające części produktu (np. skrzydełka kurczaka) należy zabezpieczyć wykałaczką, nitką lub w inny odpowiedni sposób.


1. Tacka musi być prawidłowo wstawiona pod dwoma dolnymi elementami grzejnymi.
2. Podłączyć urządzenie do zasilania.
3. Nadziać produkt na rożen w taki sposób, aby rożen przechodził przez środek produktu. Ma to służyć zapewnieniu odpowiedniej odległości pomiędzy produktem wewnątrz piekarnika a elementami grzejnymi i ściankami urządzenia.
4. Przytwierdzić produkt zaczepami na środku rożna.
5. Włożyć rożen w odpowiednie oprawki wewnątrz piekarnika:




Wsunąć końcówkę rożna w przegub napędu po prawej stronie.



Następnie drugą końcówkę wsunąć do uchwytu po przeciwnej stronie.

6. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
7. Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę.
8. Ustawić 5-pozycyjny przełącznik w pozycji  (górne grzanie + rożen).
9. Za pomocą czasomierza ustawić żądany czas pieczenia.
 - ➔ Włączą się górne elementy grzejne.
 - ➔ Automatycznie włączy się termoobieg.
 - ➔ Rożen zacznie się obracać.
 - ➔ Czasomierz zacznie cicho tykać.
10. Podczas pieczenia:

Regularnie sprawdzać poziom przyrumienienia spoglądając przez okienko w drzwiczkach. Kiedy danie będzie już gotowe wystarczy ustawić 5-pozycyjny przełącznik z powrotem w pozycji  (OFF).
11. Odczekać, aż upłynie zaprogramowany czas i pojawi się sygnał dźwiękowy.
 - ➔ Elementy grzejne wyłączą się automatycznie.
 - ➔ Rożen przestanie się obracać.

Podawanie dań



OSTRZEŻENIE

Grozi oparzeniem: Piekarnik i rożen są bardzo gorące po wyłączeniu się.

- Otworzyć drzwiczki używając uchwyty.
- Do wyjmowania rożna zawsze należy używać przeznaczonego do tego celu uchwyty z zestawu.
- Podczas wyjmowania produktu nie dotykać wewnętrznych ścianek piekarnika.
- W razie potrzeby użyć rękawic kuchennych.

12. Powoli otworzyć drzwiczki.
13. Delikatnie wsunąć uchwyt pod rożen. Obie obejmujące uchwyty muszą zaczepić się w odpowiednich wgłębieniach na rożnie.
14. Wyjąć ostrożnie rożen w następujący sposób:
 - Najpierw podnieść rożen, wysuwając go z oprawki po lewej stronie piekarnika.
 - Następnie wysunąć go z przegubu napędu po prawej stronie.
15. Położyć rożen z upieczonym produktem na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.



OSTRZEŻENIE

Grozi oparzeniem: Produkt na rożnie może być bardzo gorący.

- Nie dotykać produktu gołymi rękami.
- Używając odpowiednich narzędzi zdjąć produkt z rożna.
- W razie potrzeby zostawić do ostygnięcia przed podaniem.


16. Ostrożnie zdjąć produkt z rożna. Przygotować danie zgodnie z przepisem.
17. Po zakończeniu czynności należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu.
18. Jeżeli piekarnik nie będzie ponownie używany tego samego dnia:
 - Odczekać 30 minut, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
 - Wyczyścić poszczególne elementy (zob. Punkt 7 „Czyszczenie piekarnika” na stronie 196).

7 Czyszczenie piekarnika



OSTRZEŻENIE

Grozi oparzeniem

- Przed przystąpieniem do czyszczenia: wyłączyć piekarnik , wyjąć wtyczkę z kontaktu i zostawić piekarnik z akcesoriami do całkowitego ostygnięcia (co najmniej 30 minut).



OSTRZEŻENIE

Ryzyko obrażenia ciała i uszkodzenia piekarnika.

- Nie zanurzać piekarnika w wodzie.
- Nie używać odkurzaczy parowych do czyszczenia piekarnika.



OSTRZEŻENIE

Stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących również stwarza zagrożenie dla zdrowia.

- Do mycia elementów wchodzących w kontakt z produktami spożywczymi należy stosować wyłącznie odpowiednie środki czyszczące.



PRZESTROGA

Nie stosować substancji ściernych, żrących roztworów czyszczących ani narzędzi, które mogą spowodować rysy na powierzchni czyszczonego elementu.

7.1 Po zakończeniu pracy

Piekarnik i wszystkie akcesoria należy wyczyścić po każdym cyklu pracy:



OSTRZEŻENIE

Zagrożenie pożarowe! Resztki produktów pozostałe wewnątrz, zwłaszcza na elementach grzejnych, rozgrzeją się do bardzo wysokiej temperatury podczas kolejnego użycia i mogą się zapalić.

- Wnętrze piekarnika oraz elementy grzejne należy zawsze utrzymywać w czystości.

1. Resztki produktów oraz krople tłuszczu można usuwać z wewnętrznych ścianek i elementów grzejnych wilgotną ściereczką. Aby ułatwić sobie usuwanie śladów z akcesoriów, można je najpierw namoczyć w wodzie.
2. Kratkę, blachę i rożen należy myć w następujący sposób:
 - Najpierw usunąć wilgotną ściereczką wszelkie resztki produktów spożywczych.
 - Umyć akcesoria pod bieżącą wodą, używając delikatnego detergentu albo w zmywarce.
3. Kamionkową płytę do pizzy należy umyć po każdym użyciu.



PRZESTROGA

Kamionkowa płyta nie nadaje się do mycia w zmywarce i można ją myć tylko ręcznie.

- Najpierw za pomocą suchej ściereczki usunąć z płyty duże plamy tłuszczu i resztki.
 - Wytrzeć płytę wilgotną ściereczką z dodatkiem delikatnego detergentu.
 - Odłożyć do wyschnięcia w suchym, dobrze wentylowanym miejscu.
4. Umyć tackę.

- Wyjąć tackę z piekarnika.
 - Najpierw za pomocą suchej ściereczki usunąć duże plamy tłuszczu.
 - Umyć pod bieżącą wodą, używając delikatnego detergentu albo w zmywarce.
5. Wytrzeć od środka okienko w drzwiczkach wilgotną ściereczką.
 6. Po umyciu wytrzeć do sucha wszystkie akcesoria i sam piekarnik ściereczką kuchenną.

7.2 Czyszczenie obudowy i panelu sterowania (w miarę potrzeb)

1. Wytrzeć obudowę wraz z panelem sterowania lekko wilgotną, gładką ściereczką.
2. W razie potrzeby można nałożyć na ściereczkę nieco delikatnego detergentu.
3. Wytrzeć suchą ściereczką.

8 Rozwiązywanie problemów

Samodzielne rozwiązywanie problemów



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażenia ciała. Urządzenie nie zawiera żadnych komponentów, które użytkownik mógłby samodzielnie konserwować lub naprawiać.

- W żadnym wypadku nie używać wadliwego urządzenia.
- Nie podejmować prób samodzielnej naprawy. W przypadku stwierdzenia wady, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

PL

Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta lub odesłaniem urządzenia, proszę skorzystać z poniższej tabeli w celu sprawdzenia, czy można rozwiązać problem samodzielnie.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie chce się włączyć.	Wtyczka nie jest włożona / urządzenie nie jest podłączone do sieci.	Włożyć wtyczkę do kontaktu.
W trakcie eksploatacji pojawia się dym.	Na elementy grzejne kapie tłuszcz.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć piekarnik. • Zostawić do całkowitego ostygnięcia. • Wyczyścić elementy grzejne.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Produkty są za mocno przypieczone / zbyt zarumienione.	Ustawiony czas jest zbyt długi / temperatura jest za wysoka.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć piekarnik. • Wyrzucić spalony produkt. • W następnym cyklu ustawić krótszy czas pieczenia lub niższą temperaturę.
Po upływie czasu ustawionego czasu produkt jest niedopieczony.	Ustawiony czas jest za krótki.	W następnym cyklu pieczenia ustawić dłuższy czas.
	Ustawiono zbyt niską temperaturę.	W następnym cyklu pieczenia ustawić wyższą temperaturę.



WSKAZÓWKA:

- Jeżeli wykonanie czynności z tabeli nie przynosi oczekiwanego rezultatu i problem nie ustępuje, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Części zamienne i akcesoria do urządzenia można znaleźć w naszym sklepie internetowym, w części „Service /Ersatzteil-Shop”, w witrynie www.severin.de.

Akcesoria i części zamienne

Części zamienne oraz akcesoria można zamawiać przez Internet w naszej witrynie <http://www.severin.de>, w części „Service /Ersatzteil-Shop”.

Utylizacja piekarnika



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

9 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 z tworzyw sztucznych, 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.

10 Zgodność

Produkt spełnia wymagania dyrektyw dotyczących oznakowania CE.

PL

Πίνακας περιεχομένων

1	Για την ασφάλειά σας.....	201
2	Τεχνικά χαρακτηριστικά	208
3	Σύνοψη και εξαρτήματα	209
4	Διαμόρφωση του φούρνου	210
5	Χρήση του φούρνου για πρώτη φορά	211
6	Προετοιμασία φαγητού στο φούρνο	212
6.1	Χρήση του ταψιού ψησίματος ή της σχάρας.....	212
6.2	Χρήση της περιστρεφόμενης σούβλας	214
7	Καθαρισμός του φούρνου	217
7.1	Μετά τη χρήση	217
7.2	Καθαρισμός περιβλήματος και πίνακας ελέγχου (όπως απαιτείται).....	218
8	Αντιμετώπιση προβλημάτων	218
9	Εγγύηση.....	220
10	Συμμόρφωση	220

GR

Οδηγίες χρήσης

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε και να μείνετε ικανοποιημένοι με αυτό το ποιοτικό προϊόν της SEVERIN. Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που μας δείχνετε.

Για περισσότερα από εκατόν είκοσι χρόνια, η επωνυμία SEVERIN έχει γίνει συνώνυμη με τη συνέπεια, τη γερμανική ποιότητα και την αναπτυξιακή ισχύ. Κάθε μονάδα έχει κατασκευαστεί με μεγάλη φροντίδα και έχει δοκιμαστεί εξονυχιστικά.

Με την επιμέλεια, την ακρίβεια και την ειλικρίνεια που χαρακτηρίζει την περιοχή Sauerland, η οικογενειακή επιχείρηση –με έδρα το Σουνδέρν στη Γερμανία– έχει προσελκύσει πελάτες από όλο τον κόσμο, με τα καινοτομικά προϊόντα της, από την ίδρυση της εταιρείας το 1892.

Με τις οκτώ ομάδες προϊόντων της –καφές, πρωινό, κουζίνα, BBQ, οικία, φροντίδα δαπέδου, προσωπική υγιεινή, και ψύξη και κατάψυξη– η SEVERIN προσφέρει περισσότερα από 250 προϊόντα, μια πραγματικά περιεκτική γκάμα από μικρές ηλεκτρικές συσκευές, με το σωστό προϊόν για κάθε περίπτωση.

Γνωρίστε τη μεγάλη ποικιλία προϊόντων της SEVERIN, και επισκεφτείτε μας στη διεύθυνση

www.severin.de ή www.severin.com.

Η Ομάδα της SEVERIN

1 Για την ασφάλειά σας

Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες χρήσης

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, και διατηρήστε τις σε ένα ασφαλές μέρος. Εάν παραδώσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλον, θα πρέπει να δώσετε και αυτές τις οδηγίες.

Εάν δεν συμμορφώνεστε με τις οδηγίες, μπορεί να προκληθεί σοβαρός προσωπικός τραυματισμός ή ζημιά στη συσκευή.

Οι σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, εκτός του Κεφαλαίου 1, σημειώνονται όπως απεικονίζεται στη συνέχεια, και πρέπει να ακολουθούνται πάντα, προκειμένου να αποφεύγονται τα ατυχήματα και η ζημιά στη συσκευή:



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Περιλαμβάνει πληροφορίες που πρέπει να ακολουθείτε προκειμένου να αποφεύγεται ο σοβαρός προσωπικός τραυματισμός ή ο θάνατος.



ΠΡΟΣΟΧΗ

Υποδεικνύει πληροφορίες που πρέπει να ακολουθείτε προκειμένου να αποφεύγεται η πρόκληση ζημιάς στη συσκευή.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Παρουσιάζει υποδείξεις και άλλες χρήσιμες πληροφορίες.

Κίνδυνος πυρκαγιάς

Τα τρόφιμα, και ιδιαίτερα το λίπος που περιέχουν, μπορεί να πιάσουν φωτιά. Επίσης, υπάρχει πάντα κίνδυνος πυρκαγιάς ενώ η συσκευή είναι αναμμένη:

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι τοποθετημένη και δεν λειτουργεί κοντά σε εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες, υφάσματα).
- Μην τοποθετείτε το φούρνο σε μια επιφάνεια που αναφλέγεται εύκολα (π.χ. χαρτοπετσέτες). Πρέπει να λειτουργεί μόνο σε επιφάνειες που αντέχουν στη θερμότητα.
- Ο φούρνος δεν πρέπει να εγκατασταθεί ή να λειτουργεί μέσα σε ντουλάπι.
- Μην θέτετε το φούρνο σε λειτουργία σε ζεστές επιφάνειες ή κοντά σε πηγές θερμότητας (π.χ. ηλεκτρικές εστίες, φλόγες αερίου).
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στο φούρνο.

GR

- Μην αφήνετε το φούρνο αφύλακτο, ενώ τον χρησιμοποιείτε.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Το υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος μπορεί να αναφλεγεί. Μην αφήνετε λάδι ή λίπος να στάζει επάνω στα ζεστά θερμαντικά στοιχεία (π.χ. εάν το ταψί ψησίματος είναι πολύ γεμάτο).
- Μην αποθηκεύετε οποιαδήποτε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο φούρνο.
- Μην επιχειρήσετε να ετοιμάσετε στο φούρνο οποιοδήποτε φαγητό που περιέχει οινόπνευμα 100 βαθμών. Οι ατμοί οινοπνεύματος είναι πιθανό να αναφλεγούν στο εσωτερικό του φούρνου.
- Μη θέτετε σε λειτουργία το φούρνο χωρίς να είναι τοποθετημένος ο δίσκος συλλογής ψίχουλων.
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να μαγειρέψετε φαγητό επάνω στο δίσκο συλλογής ψίχουλων.

- Αν, παρ' όλα αυτά, συμβεί πυρκαγιά, σβήστε την καταπνίγοντας τις φλόγες. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή. **Προσοχή!** Σε καμία περίπτωση, μη χρησιμοποιείτε νερό.

Κίνδυνος για ορισμένες κατηγορίες ανθρώπων

Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού για παιδιά και για άτομα με μειωμένες ικανότητες:

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.

- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Τα άτομα με διαταραχές ευαισθησίας, ειδικά αυτοί με μειωμένη ευαισθησία στις θερμοκρασιακές διαφορές, πρέπει να προσέχουν ιδιαίτερα κατά τη χρήση της συσκευής.

Σωστή χρήση

Ο φούρνος πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το μαγείρεμα ή το ζέσταμα φαγητών. Μόνο γνήσια αξεσουάρ (ταψί ψησίματος, σχάρα, περιστρεφόμενη σούβλα, πλάκα πίτσας) μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στη συσκευή.

Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:

- από προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,

- σε γεωργικές εταιρείες,
- σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται λανθασμένη και μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά σε υλικά.

Λανθασμένη χρήση

- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο για το μαγείρεμα τροφίμων που είναι πιθανό να αγγίξουν τα θερμαντικά στοιχεία ή το εσωτερικό του φούρνου.
- Ο φούρνος δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Ο φούρνος δεν προορίζεται για το στέγνωμα ρούχων ή οποιωνδήποτε άλλων αντικειμένων ή σκευών.
- Ο φούρνος μπορεί να λειτουργεί μόνο με το δίσκο συλλογής ψίχουλων τοποθετημένο σωστά κάτω από τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο για να ζεστάνετε τρόφιμα που είναι ακόμη σφραγισμένα σε δοχεία.

- Κατά την επεξεργασία τροφίμων που μπορεί να διογκωθούν (π.χ. μαγιά), βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετή απόσταση από τα θερμαντικά στοιχεία (δείτε επίσης Κεφάλαιο 4 «*Διαμόρφωση του φούρνου*»).
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σαν ηλεκτρική θερμάστρα.

GR

Ηλεκτρισμός

Η συσκευή αυτή ηλεκτροδοτείται, και γι' αυτό υπάρχει ο κίνδυνος της ηλεκτροπληξίας. Συνεπώς, πρέπει να λάβετε τις ακόλουθες προφυλάξεις:

- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα ασφαλείας, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ελάχιστη προστασία ασφαλείας 10 A).
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής.
- Μην τσακίζετε και μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να διατηρείτε το καλώδιο και την ίδια τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας (π.χ. ηλεκτρικές εστίες, φλόγες υδραερίου).
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φως. Μη μεταφέρετε τη μονάδα από το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην το τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, είναι ασφαλές να πλύνετε το ταψί ψησίματος, τη σχάρα, την περιστρεφόμενη σούβλα και τις λαβές σε πλυντήριο πιάτων αφού αποσυνδεθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό του φούρνου.
- Μην αγγίζετε το φως με βρεγμένα χέρια.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.

- Μη χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε μεταλλικά αντικείμενα όταν προσπαθείτε να βγάλετε τρόφιμα από το εσωτερικό του φούρνου. Πάντα να αποσυνδέετε πρώτα τη μονάδα από την κεντρική ηλεκτρική παροχή και μετά να χρησιμοποιείτε ένα αμβλύ ξύλινο εργαλείο.
- Εφόσον είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή, υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα στη μονάδα, ακόμη κι αν αυτή είναι απενεργοποιημένη.
- Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά από τη χρήση.
- Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης ή δυσλειτουργίας, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή. Οπότε, να φροντίσετε να έχετε πρόσβαση στο φως του ηλεκτρικού καλωδίου με το οποίο είναι συνδεδεμένη η συσκευή και να μπορείτε να το βγάλετε από την πρίζα οποιαδήποτε στιγμή.

- Να βγάξετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα πριν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης.
- Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε ή να αποσυναρμολογήσετε τη μονάδα, και μην επιχειρήσετε να πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε τεχνική τροποποίηση.

Θερμές επιφάνειες και ζεστό λίπος

GR

Όταν ο φούρνος είναι αναμμένος, αλλά και επίσης μετά τη χρήση, η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι εξαιρετικά υψηλή. Επίσης, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από το ζεστό φαγητό:

- Σε καμία περίπτωση, μην αγγίζετε τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες ή τα θερμαντικά στοιχεία.

- Μην τοποθετείτε ποτέ το χέρι σας μέσα στο φούρνο όταν αυτός είναι αναμμένος. Να χρησιμοποιείτε πάντα τις λαβές που παρέχονται για το ταψί ψησίματος, τη σχάρα και την περιστρεφόμενη σουβλα για να βγάλετε το φαγητό. Εάν απαιτείται, χρησιμοποιήστε γάντια για φούρνο.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου ενώ αυτός χρησιμοποιείται.
- Όταν ο φούρνος είναι αναμμένος, να αγγίζετε μόνο τη λαβή πόρτας ή τον πίνακα ελέγχου.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα επειδή μπορεί να διαφύγει ζεστός ατμός.
- **Προσοχή!** Μην ρίχνετε ποτέ νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό στο ζεστό εσωτερικό τμήμα, επειδή μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα το σχηματισμό ζεστών υδρατμών.
- Μη σηκώνετε και μη μεταφέρετε το φούρνο όταν αυτός βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε καμία μεταλλική επιφάνεια ή τα θερμαντικά στοιχεία αμέσως μετά τη χρήση.

GR

- Μετά τη χρήση, περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά πριν αφαιρέσετε το δίσκο συλλογής ψίχουλων. **Προσοχή!** Το λίπος παραμένει ζεστό για πολύ ώρα και δεν πρέπει να συνεχίσετε στο χειρισμό του εκτός κι αν έχει ψυχθεί.

Έλλειψη υγιεινής

Η έλλειψη υγιεινής μπορεί να προκληθεί από την ανάπτυξη μικροβίων στο εσωτερικό της συσκευής:

- Θα πρέπει να αδειάζετε και να καθαρίζετε τακτικά το δίσκο συλλογής ψίχουλων.
- Μην αφήνετε καθόλου φαγητό στο φούρνο όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.

Υπάρχει επίσης κίνδυνος για την υγεία αν χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα καθαριστικά:

- Μόνο καθαριστικά κατηγορίας τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των ξεχωριστών μερών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Κίνδυνος για πρόκληση ζημιάς στη μονάδα

Ο λανθασμένος χειρισμός της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ζημιά:

- Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε θερμή επιφάνεια ή κοντά σε οποιαδήποτε δυνατή πηγή θερμότητας.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο ή πάνω από το άκρο ενός τραπεζιού.
- Για τον καθαρισμό της μονάδας, μην χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε καθαριστικά ή εργαλεία διαφορετικά από αυτά που καθορίζονται στις οδηγίες.
- Πριν την αποθήκευση της συσκευής, βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και αφήστε τη θερμοκρασία της μονάδας να μειωθεί επαρκώς.

Σε περίπτωση ελαττωματικού φούρνου

Ένας ελαττωματικός φούρνος μπορεί να προκαλέσει υλική ζημιά και τραυματισμό:

- Να ελέγχετε το φούρνο για ζημιά κάθε φορά πριν από τη χρήση. Εάν παρατηρήσετε οποιοδήποτε είδους ζημιά που μπορεί να προκλήθηκε κατά τη μεταφορά, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο λιανικής όπου αγοράσατε τη μονάδα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ έναν ελαττωματικό φούρνο. Μην θέτετε σε λειτουργία έναν φούρνο που έχει πέσει κάτω.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο του φούρνου εμφανίζει οποιαδήποτε σημάδια ζημιάς, πρέπει να αντικατασταθεί από τους κατασκευαστές, την εξυπηρέτηση πελατών τους ή άλλο σωστά εξειδικευμένο άτομο, προκειμένου να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Η μονάδα δεν περιέχει κανένα συστατικό μέρος στο οποίο μπορείτε να πραγματοποιήσετε εργασίες συντήρησης ή επισκευής μόνοι σας. Οι επισκευές πρέπει να διεξαχθούν μόνο από το κέντρο εξυπηρέτησης της SEVERIN.

GR

2 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία και τύπος συσκευής	Φουρνάκι, TO2061
Τάση	220–240 V~, 50/60 Hz
Έξοδος/Ενεργειακή κατανάλωση	περίπου 1500 W
Διαστάσεις (Π x Υ x Β)	440 mm x 292 mm x 385 mm
Βάρος	5,87 kg
Διακόπτης 5 θέσεων	
<input type="checkbox"/> ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	
<input type="checkbox"/> Άνω θέρμανση	
<input type="checkbox"/> Άνω θέρμανση με περιστρεφόμενη σούβλα	
<input type="checkbox"/> Άνω και κάτω θέρμανση	
<input type="checkbox"/> Κάτω θέρμανση	
Ρυθμιζόμενος χρόνος λειτουργίας	01:00 – 60:00 λεπτά
Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία	100 – 230 °C
Ειδικές ενδείξεις	
	ΠΡΟΣΟΧΗ - Θερμή επιφάνεια. Αφήστε τη συσκευή και τα συστατικά μέρη της να κρυώσουν.
	Μην απορρίπτετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

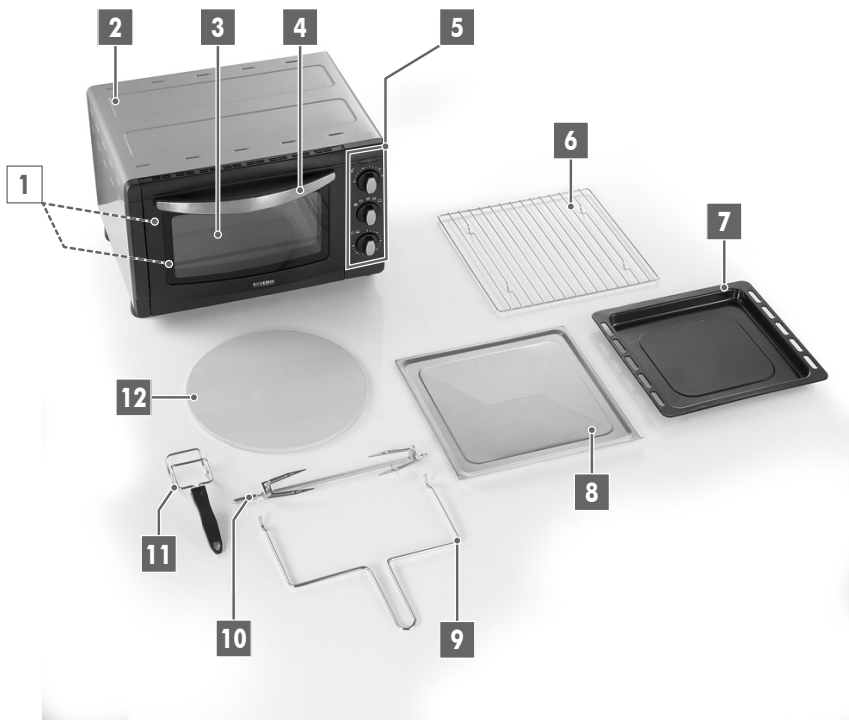
CE

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

GR

3 Σύνοψη και εξαρτήματα

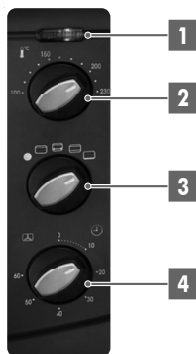
Φουρνάκι με μια ματιά



Εικ. 1: Φουρνάκι και τα αξεσουάρ του - Σύνοψη

Θέση	Περιγραφή/Λειτουργία
1	δεν φαίνονται: <ul style="list-style-type: none">• 2 άνω θερμαντικά στοιχεία• 2 κάτω θερμαντικά στοιχεία
2	Φουρνάκι
3	Πόρτα φούρνου
4	Λαβή πόρτας
5	Πίνακας ελέγχου (βλ. σελ. 210)
6	Σχάρα
7	Ταψί ψησίματος
8	Δίσκος συλλογής ψίχουλων
9	Λαβή περιστρεφόμενης σούβλας
10	Περιστρεφόμενη σούβλα με βελόνες συγκράτησης φαγητού
11	Λαβή σχάρας και ταψιού ψησίματος
12	Πλάκα πίτσας

Λεπτομέρειες του πίνακα ελέγχου



Εικ. 2: Λεπτομέρειες του πίνακα ελέγχου

Θέση	Περιγραφή/Λειτουργία
1	Ενδεικτική λυχνία (αναμμένη όταν ο φούρνος είναι αναμμένος)
2	Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας (100 – 230 °C)
3	Διακόπτης 5 θέσεων <ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ • <input type="checkbox"/> Άνω θέρμανση • <input type="checkbox"/> Άνω θέρμανση με περιστρεφόμενη σούβλα • <input type="checkbox"/> Άνω και κάτω θέρμανση • <input type="checkbox"/> Κάτω θέρμανση
4	Χρονοδιακόπτης (01:00 – 60:00 λεπτά)

4 Διαμόρφωση του φούρνου



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Η θερμότητα που εκλύεται από το φούρνο είναι αρκετά δυνατή για να αναφλέξει εύφλεκτα αντικείμενα που βρίσκονται κοντά.

- Ο φούρνος δεν πρέπει να εγκατασταθεί ή να λειτουργεί μέσα σε ντουλάπι.
- Ο φούρνος δεν πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας κάτω από ντουλάπι ή ράφι.
- Πρέπει να διατηρείται η ελάχιστη απόσταση από οποιαδήποτε συσκευή, υπερκείμενο αντικείμενο, ταβάνι ή άλλο αντικείμενο.

Να εξασφαλίζετε επαρκή αερισμό γύρω από τη μονάδα ανά πάσα στιγμή. Επομένως, η συσκευή θα πρέπει να διαμορφωθεί σε μια θέση που ικανοποιεί τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- κοντά σε γειωμένη πρίζα ασφαλείας (ελάχιστη προστασία με ασφάλεια 10 A)
- οριζόντια τοποθέτηση και προστασία από δονήσεις και κραδασμούς
- προστασία από τη θερμότητα
- επαρκής απόσταση από θερμαινόμενες ή εύφλεκτες επιφάνειες και αντικείμενα (> 1 μέτρο)

Πρέπει να διατηρούνται οι ακόλουθες ελάχιστες αποστάσεις από οποιονδήποτε τοίχο ή άλλο αντικείμενο:

- Πλαϊνά: 12 cm
- Πίσω μέρος: 12 cm
- Πάνω μέρος: 30 cm

5 Χρήση του φούρνου για πρώτη φορά

Πριν χρησιμοποιήσετε το φουρνάκι για πρώτη φορά με τρόφιμα, πρέπει να το θέσετε σε λειτουργία άδειο μία φορά, δηλαδή χωρίς καθόλου φαγητό. Αυτό θα βοηθήσει στην απομάκρυνση τυχόν οσμών.


1. Διαμορφώστε το φούρνο όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο 4 «*Διαμόρφωση του φούρνου*».



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Οποιαδήποτε συσκευασία ή υλικά που απομένουν μπορεί να αναφλεγούν.

- Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά εσωτερικής συσκευασίας έχουν αφαιρεθεί από το εσωτερικό του φούρνου.

2. Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα.
3. Θέστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στους 200 °C.
4. Θέστε το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση  (άνω/κάτω θέρμανση).
5. Θέστε το χρονοδιακόπτη στα 10 λεπτά.
 - ➔ Ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται.
 - ➔ Η λειτουργία κυκλοφορίας αέρα αρχίζει αυτόματα.
 - ➔ Ένας σιγανός ρυθμικός ήχος ακούγεται από το χρονοδιακόπτη.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

Όταν η συσκευή ανάψει 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 αερισμός.


6. Περιμένετε μέχρι να παρήλθει ο προγραμματισμένος χρόνος και να ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.
 - ➔ Τα θερμαντικά στοιχεία απενεργοποιούνται αυτόματα.

6 Προετοιμασία φαγητού στο φούρνο







ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Τα υπολείμματα φαγητών στο εσωτερικό μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ και να καούν, ειδικά όταν το φαγητό έχει υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος.

- Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό, και ειδικά τα θερμαντικά στοιχεία, και όλα τα αξεσουάρ δεν έχουν βρομίσει με υπολείμματα φαγητού.
- Καθαρίστε τυχόν ακαθαρσία όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο 7 «Καθαρισμός του φούρνου».
- Αν εντοπίσετε καπνό, πρέπει να σβήσετε αμέσως το φούρνο: απλά θέστε το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση  (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).

Για το μαγείρεμα φαγητού, μπορείτε να επιλέξετε 4 βαθμούς θέρμανσης:





-  Άνω θέρμανση (μόνο τα 2 άνω θερμαντικά στοιχεία είναι αναμμένα)
-  Άνω θέρμανση και περιστρεφόμενη σούβλα (ενεργοποιούνται μόνο τα άνω θερμαντικά στοιχεία και λειτουργεί και η μονάδα κίνησης της περιστρεφόμενη σούβλας)
-  Άνω και κάτω θέρμανση (όλα τα θερμαντικά στοιχεία είναι αναμμένα)
-  Κάτω θέρμανση (μόνο τα 2 κάτω θερμαντικά στοιχεία είναι αναμμένα)



ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

Επιλογή του βαθμού θέρμανσης

Ο καταλληλότερος βαθμός θέρμανσης εξαρτάται πολύ από το είδος του φαγητού που θα μαγειρευτεί. Συνεπώς, οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι μόνο για αναφορά. Να τηρείτε πάντα τις οδηγίες μαγειρέματος του κατασκευαστή.

Τρόφιμο	Θερμοκρασία/Βαθμός θέρμανσης	Χρόνος μαγειρέματος
Κοτόπουλο (περιστρεφόμενη σούβλα)	180 °C 	60 λεπτά
Πίτσα (καταψυγμένη)	200 °C 	9 – 10 λεπτά
Τοστ Χαβάνη	220 °C 	10 – 14 λεπτά
Μπαγκέτα (καταψυγμένη)	200 °C 	14 – 15 λεπτά


6.1 Χρήση του ταψιού ψησίματος ή της σχάρας

1. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συλλογής ψίχουλων είναι σωστά τοποθετημένος κάτω από τα δύο κάτω θερμαντικά στοιχεία.
2. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.
3. Χρησιμοποιήστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:**

Προθέρμανση του φούρνου

Ανάλογα με τη συνταγή, μπορεί να είναι απαραίτητη η προθέρμανση του φούρνου πριν το μαγείρεμα. Αν οι οδηγίες μαγειρέματος δεν απαιτούν προθέρμανση του φούρνου, παραλείψτε τα βήματα 4 - 6.

4. Επιλέξτε το βαθμό θέρμανσης για την άνω/κάτω θέρμανση .
5. Θέστε το χρονοδιακόπτη στα 10 λεπτά.
 - ➔ Ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται.
 - ➔ Η λειτουργία κυκλοφορίας αέρα αρχίζει αυτόματα.
 - ➔ Ένας σιγανός ρυθμικός ήχος ακούγεται από το χρονοδιακόπτη.
6. Περιμένετε μέχρι να παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος και ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.
 - ➔ Η προθέρμανση έχει τώρα ολοκληρωθεί.
7. Τοποθετήστε το φαγητό στο ταψί ψησίματος ή στη σχάρα.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:**

Για να αποφεύγεται το στάξιμο του λίπους και άλλων υγρών στο εσωτερικό, να χρησιμοποιείτε πάντα ταψί ψησίματος όταν μαγειρεύετε φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος.


**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:**

Για βέλτιστα αποτελέσματα ψησίματος, να χρησιμοποιείτε πάντα την πέτρα πίτσας όταν μαγειρεύετε πίτσες.

- Τοποθετήστε την πέτρα πίτσας με την πίτσα στο κέντρο του ταψιού ψησίματος.
 - Για να αποφεύγεται το στάξιμο λίπους ή λιωμένου τυριού στο εσωτερικό, φροντίστε η ζύμη να μην υπερκαλύπτει την πέτρα.
8. Σύρετε τη σχάρα ή το ταψί σε μία από τις υποδοχές οδήγησης και κλείστε την πόρτα.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:**

Επίσης, μπορείτε να προετοιμάσετε δύο πιάτα ταυτόχρονα αν τοποθετήσετε τη σχάρα και το ταψί ψησίματος σε διαφορετικές υποδοχές. Ωστόσο, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να είναι μεγαλύτερος σε αυτή την περίπτωση.

9. Ρυθμίστε το απαιτούμενο βαθμό θέρμανσης.
10. Χρησιμοποιήστε το χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
 - ➔ Ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται.
 - ➔ Η λειτουργία κυκλοφορίας αέρα αρχίζει αυτόματα.
 - ➔ Ένας σιγανός ρυθμικός ήχος ακούγεται από το χρονοδιακόπτη.
11. Κατά το μαγείρεμα: να ελέγχετε συχνά το βαθμό ψησίματος μέσα από το παράθυρο του φούρνου. Αν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα, θέστε το διακόπτη 5 θέσεων ξανά στη θέση  (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).
12. Διαφορετικά, περιμένετε μέχρι να παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος και να ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

- Η διαδικασία μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.
- Τα θερμαντικά στοιχεία απενεργοποιούνται αυτόματα.

Σερβίρισμα του φαγητού




ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαυμάτων: Ο φούρνος, η σχάρα και ο δίσκος ψησίματος είναι ακόμη πολύ ζεστά μετά τη χρήση.

- Χρησιμοποιήστε τη λαβή πόρτας για να ανοίξετε το φούρνο. Διατηρήστε το κεφάλι και το σώμα σας μακριά από τη ζώνη κινδύνου επειδή μπορεί να διαφύγει ζεστός ατμός.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή που παρέχεται για τη σχάρα και το ταψί ψησίματος για να βγάλετε το φαγητό.
- Μην αγγίζετε τις εσωτερικές επιφάνειες όταν βγάξετε το φαγητό.
- Εάν απαιτείται, χρησιμοποιήστε γάντια.

1. Ανοίξτε την πόρτα αργά.

2.  Σπρώξτε το κάτω μέρος της λαβής στο κέντρο του άκρου της σχάρας ή ταψιού, μέχρι τέρμα. Η λαβή τώρα έχει πιάσει το ταψί ή τη σχάρα με ασφάλεια.

3. Αφαιρέστε προσεκτικά τη σχάρα ή το ταψί ψησίματος από τη λαβή.
4. Τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί επάνω σε μια επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαυμάτων: Το μαγειρεμένο φαγητό είναι πολύ ζεστό.

- Μην αγγίζετε το φαγητό με γυμνά χέρια.
- Εάν απαιτείται, αφήστε το να κρυώσει αρκετά πριν το σερβίρετε.

5. Βγάλτε το φαγητό από τη σχάρα ή το ταψί και προετοιμάστε το πιάτο σύμφωνα με τη συνταγή σας, πριν το σερβίρετε.
6. Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά από τη χρήση.
7. Αν δεν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο ξανά την ίδια μέρα:
- Περιμένετε για τουλάχιστον 30 λεπτά, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.
 - Καθαρίστε τα ξεχωριστά συστατικά (δείτε το Κεφάλαιο 7 «Καθαρισμός του φούρνου» στη σελίδα 217).

6.2 Χρήση της περιστρεφόμενης σούβλας

Όταν χρησιμοποιείται η περιστρεφόμενη σούβλα, μόνο τα άνω θερμαντικά στοιχεία είναι ενεργοποιημένα, επειδή το λίπος μπορεί να στάξει στα κάτω θερμαντικά στοιχεία. Η μονάδα κίνησης της σούβλας εξασφαλίζει μια ομαλή, ομοιόμορφη περιστροφή των φαγητών στη σούβλα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Φαγητό με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος μπορεί να αναφλεγεί αν αγγίξει τα θερμαντικά στοιχεία.

- Όταν επιλέγετε ή προετοιμάζετε το φαγητό για μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι πολύ μεγάλο για το εσωτερικό του φούρνου. Μην αφήνετε τα τρόφιμα να αγγίζουν τα άνω ή τα κάτω θερμαντικά στοιχεία.
- Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε άμεση επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία, οποιαδήποτε μέρη που προεξέχουν (π.χ. φτερούγες ενός κοτόπουλου) θα πρέπει να μαζευτούν με μια οδοντογλυφίδα, ένα σκοινί ή άλλο κατάλληλο μέσο.



1. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συλλογής ψίχουλων είναι σωστά τοποθετημένος κάτω από τα δύο κάτω θερμαντικά στοιχεία.
2. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.
3. Τρυπήστε με τη σούβλα το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε, φροντίζοντας η σούβλα να διαπεράσει από το κέντρο. Έτσι εξασφαλίζετε ότι το φαγητό απέχει αρκετά από τα τοιχώματα του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία.
4. Τώρα, ασφαλίστε το φαγητό στο κέντρο της σούβλας με τις βελόνες συγκράτησης.
5. Τοποθετήστε τη σούβλα στις αντίστοιχες στερεώσεις στο εσωτερικό του φούρνου.



Ολισθήστε το άκρο της σούβλας με τη σύνδεση μονάδας κίνησης μέσα στο άνοιγμα της μονάδας κίνησης στη δεξιά πλευρά.



Τώρα, τοποθετήστε το αδρανές άκρο της σούβλας στο στήριγμα συγκράτησής του που βρίσκεται στην απέναντι πλευρά.

6. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
7. Θέστε τη θερμοκρασία στο απαιτούμενο επίπεδο.
8. Θέστε το διακόπτη 5 θέσεων στη θέση  (άνω θέρμανση με περιστρεφόμενη σούβλα).
9. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στο απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.
 - Τα άνω θερμαντικά στοιχεία είναι τώρα αναμμένα.
 - Η λειτουργία κυκλοφορίας αέρα αρχίζει αυτόματα.
 - Η περιστρεφόμενη σούβλα αρχίζει να περιστρέφεται.
 - Ένας σιγανός ρυθμικός ήχος ακούγεται από το χρονοδιακόπτη.
10. Κατά το μαγείρεμα:
Να ελέγχετε συχνά το βαθμό ψησίματος μέσα από το παράθυρο του φούρνου. Αν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα, θέστε το διακόπτη 5 θέσεων ξανά στη θέση  (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).
11. Περιμένετε μέχρι να παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος και να ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.
 - Τα θερμαντικά στοιχεία απενεργοποιούνται αυτόματα.
 - Η περιστρεφόμενη σούβλα σταματάει να περιστρέφεται.

GR

Σερβίρισμα του φαγητού



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαυμάτων: Ο φούρνος και η περιστρεφόμενη σούβλα είναι πολύ ζεστά μετά τη χρήση.

- Χρησιμοποιήστε το χερούλι πόρτας για να ανοίξετε το φούρνο.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη σωστή λαβή για να βγάλετε τη σούβλα.
- Μην αγγίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα όταν βγάξετε το φαγητό.
- Εάν απαιτείται, χρησιμοποιήστε γάντια για φούρνο.

12. Ανοίξτε την πόρτα αργά.
13. Σπρώξτε τη λαβή της σούβλας προσεκτικά κάτω από τη σούβλα. Βεβαιωθείτε ότι οι δύο βραχίονες συγκράτησης συνδέονται με τις δύο αντίστοιχες εγκοπές στη σούβλα.
14. Τώρα, βγάλτε προσεκτικά τη σούβλα με τη λαβή, ως εξής:
 - Πρώτα, σηκώστε τη σούβλα από την εγκοπή συγκράτησης στην αριστερή πλευρά του φούρνου.
 - Μετά, βγάλτε τη σύνδεση της μονάδας κίνησης από τη δεξιά πλευρά.
15. Τοποθετήστε τη σούβλα, μαζί με το φαγητό, επάνω σε μια επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαυμάτων: Το φαγητό στη σούβλα θα είναι πολύ ζεστό.

- Μην αγγίζετε το φαγητό με γυμνά χέρια.
- Να χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη για να αφαιρέσετε το φαγητό από τη σούβλα.
- Εάν απαιτείται, αφήστε το φαγητό να κρυώσει αρκετά πριν το σερβίρετε.


16. Αφαιρέστε προσεκτικά το φαγητό από τη σούβλα. Πριν το σερβίρισμα, προετοιμάστε το πιάτο ανάλογα με τη συνταγή σας.
17. Φροντίστε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά από τη χρήση.
18. Αν δεν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο ξανά την ίδια μέρα:
 - Περιμένετε για τουλάχιστον 30 λεπτά, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.
 - Καθαρίστε τα ξεχωριστά συστατικά (δείτε το Κεφάλαιο 7 «Καθαρισμός του φούρνου» στη σελίδα 217).

7 Καθαρισμός του φούρνου



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαυμάτων

- Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού: σβήστε το φούρνο , βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και αφήστε το φούρνο και τα συστατικά μέρη του να κρυσώσουν εντελώς (τουλάχιστον 30 λεπτά).



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος προσωπικού τραυματισμού και ζημιές στο φούρνο

- Μη βυθίζετε ποτέ το φούρνο μέσα σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή επάνω στο φούρνο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει επίσης κίνδυνος για την υγεία αν χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα καθαριστικά.

- Μόνο καθαριστικά κατηγορίας τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των ξεχωριστών μερών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.



ΠΡΟΣΟΧΗ

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, σκληρά καθαριστικά διαλύματα ή εργαλεία που μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές στις επιφάνειες.

7.1 Μετά τη χρήση

Ο φούρνος και όλα τα αξεσουάρ πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε κύκλο χρήσης.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Τα υπολείμματα τροφίμων στο εσωτερικό, και ιδιαίτερα στα θερμαντικά στοιχεία, θερμαίνονται πολύ όταν χρησιμοποιηθεί ο φούρνος την επόμενη φορά, και μπορεί και να αναφλεγούν.

- Να διατηρείτε πάντα το εσωτερικό του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία καθαρά.

1. Μπορείτε να αφαιρέσετε οποιαδήποτε υπολείμματα φαγητού ή υγρό από τη σούβλα στις εσωτερικές επιφάνειες ή στα θερμαντικά στοιχεία με ένα νωπό πανί. Οι ψημένες πιτσιλιές μπορούν πρώτα να διαποτιστούν με νερό για να διευκολυνθεί η αφαίρεσή τους.
2. Η σχάρα, το ταψί και η σούβλα καθαρίζονται ως εξής:
 - Πρώτα, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα τροφίμων με ένα νωπό πανί.
 - Καθαρίστε τα συστατικά κάτω από τρεχούμενο νερό χρησιμοποιώντας ήπιο απορρυπαντικό ή μέσα σε πλυντήριο πιάτων.
3. Η πέτρα πίτσας θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.



ΠΡΟΣΟΧΗ

Η πέτρα πίτσας δεν πρέπει να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων, αλλά πρέπει να καθαρίζεται μόνο με το χέρι.

- Πρώτα, χρησιμοποιήστε ένα νωπό πανί για να αφαιρέσετε τα μεγάλα υπολείμματα λίπους ή φαγητού από την πέτρα.

GR

- Σκουπίστε την πέτρα με ένα νωπό πανί, χρησιμοποιώντας ήπιο απορρυπαντικό, μέχρι να καθαρίσει.
 - Θέστε την στην άκρη για να στεγνώσει σε ένα στεγνό, καλά αεριζόμενο μέρος.
4. Καθαρίστε το δίσκος συλλογής ψίχουλων.
 - Βγάλτε το δίσκο από το φούρνο.
 - Πρώτα, χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί για να αφαιρέσετε τα μεγάλα υπολείμματα λίπους.
 - Καθαρίστε το δίσκο κάτω από τρεχούμενο νερό χρησιμοποιώντας ήπιο απορρυπαντικό ή μέσα σε πλυντήριο πιάτων.
 5. Καθαρίστε το εσωτερικό του παραθύρου του φούρνου με ένα νωπό πανί.
 6. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε με μια πετσέτα κουζίνας όλα τα συστατικά και τον ίδιο το φούρνο πάρα πολύ καλά για να τα στεγνώσετε.

GR

7.2 Καθαρισμός περιβλήματος και πίνακας ελέγχου (όπως απαιτείται)

1. Καθαρίστε το περίβλημα του φούρνου, μαζί με τον πίνακα ελέγχου, με ένα ελαφρά νωπό πανί χωρίς χνούδι.
2. Αν αυτό δεν επαρκεί, προσθέστε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο νωπό πανί.
3. Σκουπίστε μέχρι να στεγνώσει με ένα στεγνό πανί.

8 Αντιμέτωπιση προβλημάτων

Επίλυση των προβλημάτων μόνοι σας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού. Η μονάδα δεν περιέχει κανένα συστατικό μέρος στο οποίο μπορείτε να πραγματοποιήσετε εργασίες συντήρησης ή επισκευής μόνοι σας.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια ελαττωματική συσκευή.
- Μην επιχειρήσετε να διεξαγάγετε οποιαδήποτε εργασία επισκευής μόνοι σας. Εάν βρεθεί ελάττωμα, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

Πριν επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση Πελατών ή στείλετε τη συσκευή για επισκευή, χρησιμοποιήστε τον ακόλουθο πίνακα για να ελέγξετε εάν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα στο σπίτι σας.

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Ο φούρνος δεν ανάβει.	Το φως του ηλεκτρικού καλωδίου δεν έχει τοποθετηθεί/η μονάδα δεν είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.	Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Ανιχνεύεται καπνός κατά τη λειτουργία.	Στάζει λίπος στα θερμαντικά στοιχεία.	<ul style="list-style-type: none"> • Απενεργοποιήστε το φούρνο. • Αφήστε τον να κρυώσει εντελώς. • Καθαρίστε τα θερμαντικά στοιχεία.
Το φαγητό έχει μαγειρευτεί υπερβολικά / πολύ σκούρο.	Ο προρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μεγάλος / η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	<ul style="list-style-type: none"> • Σβήστε το φούρνο. • Απορρίψτε το καμένο φαγητό. • Επιλέξτε πιο σύντομο χρόνο μαγειρέματος ή χαμηλότερη θερμοκρασία για τον επόμενο κύκλο μαγειρέματος.
Το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμη αφού έχει παρέλθει ο προρυθμισμένος χρόνος.	Η επιλεγμένη ρύθμιση χρονοδιακόπτη είναι πολύ σύντομη.	Αυξήστε τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη για τον επόμενο κύκλο μαγειρέματος.
	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία για τον επόμενο κύκλο μαγειρέματος.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

- Αν οι υποδείξεις στον πίνακα δεν επιφέρουν ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα και το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Αν απαιτούνται ανταλλακτικά ή αξεσουάρ για τη συσκευή σας, επισκεφτείτε το ηλεκτρονικό μας κατάστημα στην ενότητα «Service/ Ersatzteilshop» στον ιστότοπό μας www.severin.de.

GR

Αξεσουάρ και ανταλλακτικά

Μπορείτε εύκολα να παραγγείλετε ανταλλακτικά και αξεσουάρ μέσω του internet από την αρχική μας σελίδα <http://www.severin.de> στην ενότητα «Service /Ersatzteil-Shop».

Απόρριψη του φούρνου



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

9 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.

GR

10 Συμμόρφωση

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις οδηγίες επισήμανσης της ΕΕ που απαιτούνται για τη σήμανση ΕΕ.

Содержание

1	Для вашей безопасности.....	222
2	Технические характеристики.....	230
3	Общее устройство прибора	231
4	Установка ростера	232
5	Использование ростера в первый раз	233
6	Приготовление пищи в ростере	233
6.1	Использование противня или решетки	234
6.2	Использование вращающегося вертела	236
7	Чистка ростера	238
7.1	После использования	239
7.2	Чистка корпуса и панели управления (по мере необходимости)	239
8	Поиск и устранение неисправностей.....	240
9	Гарантия	241
10	Соответствие.....	241

Уважаемый покупатель!

Мы хотим, чтобы вы остались очень довольны и удовлетворены этим качественным изделием компании SEVERIN, и благодарим вас за ваше доверие.

Вот уже более ста двадцати лет торговая марка SEVERIN является синонимом надежности, немецкого качества и стремления к совершенству. Компания уделяет большое внимание изготовлению каждого изделия и подвергает его интенсивным испытаниям.

Семейный бизнес, основанный в немецком городе Зундерне, характеризуется такими вошедшими в поговорку чертами, как заурландские основательность, точность и честность. Со времени своего основания в 1892 году компания привлекла своими инновационными изделиями покупателей по всему миру.

Производя восемь товарных групп для приготовления кофе и завтрака, для кухни, барбекю, домашнего хозяйства, для ухода за полом, для личной гигиены, для охлаждения и замораживания, SEVERIN предлагает более 250 товаров, представляющих полный ассортимент малых бытовых электроприборов, среди которых вы всегда можете найти нужный прибор для каждого случая.

Ознакомьтесь с широким ассортиментом товаров компании SEVERIN и посетите нас на нашем сайте

www.severin.de или **www.severin.com**.

Ваша команда SEVERIN

RU

1 Для вашей безопасности

Всегда следуйте указаниям Руководства по эксплуатации

Перед использованием прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное Руководство и держите его в надежном месте. При передаче прибора третьей стороне Руководство должно быть передано вместе с прибором.

Несоблюдение положений данного Руководства может привести к серьезному травмированию пользователя или повреждению прибора.

Чтобы не допустить несчастных случаев и повреждения прибора, необходимо всегда следовать важным указаниям по безопасности, приведенным в Главе 1, которые обозначены следующим образом:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Означает информацию, которой необходимо следовать, чтобы избежать серьезных травм или смерти.



ВНИМАНИЕ

Означает информацию, которой необходимо следовать, чтобы не допустить повреждения прибора.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Представляет полезные советы и другую полезную информацию.

Опасность возгорания

Пища и особенно жир, который она содержит, могут воспламениться. Поэтому принципиально важно помнить, что когда прибор включен, всегда существует риск возникновения пожара.

- Проверьте, что прибор не установлен или не используется около легко воспламеняющихся материалов (например, занавесок, портьер).
- Не устанавливайте ростер на легко воспламеняющуюся поверхность (например, на бумажные полотенца). Он должен использоваться только на жаропрочной поверхности.
- Не устанавливайте или не используйте ростер в кухонном шкафу.

- Не используйте прибор на горячей поверхности или вблизи любых источников тепла (например, таких как конфорки электроплиты или пламя газовой плиты).
- Не ставьте на ростер никаких предметов.
- Не оставляйте включенный ростер без присмотра.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячих частей прибора.
- Перегретое масло или жир могут воспламениться. Не допускайте попадания капель масла или жира на горячие нагревательные элементы (например, когда противень слишком полон).
- Никогда не храните в ростере легковоспламеняющиеся предметы.
- Не пытайтесь готовить в ростере пищу, содержащую 100 % спирт. Пары спирта могут воспламениться в ростере.
- Не используйте ростер без установленного поддона для крошек.

- Никогда не пытайтесь готовить пищу в поддоне для крошек.
- В случае, если возгорание все-таки произойдет, затушите пламя, плотно его накрыв. Отключите прибор от сети.
Предупреждение! Не используйте для тушения воду ни при каких обстоятельствах.

Некоторые категории пользователей, которые могут подвергаться опасности

Имеется повышенный риск получить травму для детей и людей с ограниченными возможностями:

- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детей нельзя допускать к чистке прибора и уходу за ним.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.

- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Лица с нарушениями чувствительности, и особенно лица с пониженной чувствительностью к изменениям температуры, должны быть очень осторожны при использовании прибора.

Надлежащее использование

Ростер должен использоваться только для приготовления, подогревания или разогревания пищи. В прибор можно устанавливать только оригинальные принадлежности (противень, решетку, вращающийся вертел, камень для пиццы).

Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, например:

- персоналом в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
- постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;

- в сельскохозяйственной рабочей среде;
- в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

Любое другое применение должно рассматриваться как ненадлежащее и может привести к травмам или материальному ущербу.

Ненадлежащее использование

- Не используйте ростер для приготовления пищи, которая может касаться нагревательных элементов или внутренней поверхности ростера.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Ростер не предназначен для сушки одежды, других типов предметов или утвари.
- Ростер должен использоваться только с поддоном для крошек, установленным под нагревательными элементами.

- Не используйте ростер для разогрева пищи, находящейся в закрытых консервных банках.
- При обработке пищи, которая может увеличиваться в объеме (например, дрожжевое тесто), обеспечьте ее достаточное удаление от нагревательных элементов (см. также Главу 4 «Установка ростера»).
- Ростер не должен использоваться в качестве электронагревательного прибора.

Электропитание

Прибор питается электроэнергией, поэтому всегда существует риск электрического удара. В этой связи необходимо принимать следующие меры предосторожности:

- Включайте прибор только в безопасную заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами (защищенной предохранителем не менее чем на 10 А).

- Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.
- Не перегибайте, не перекручивайте или не пережимайте шнур питания. Держите шнур питания и сам прибор на удалении от источников тепла (например, от конфорок электроплиты или пламени газовой плиты).
- При извлечении сетевой вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур питания, всегда беритесь только за вилку. Не переносите прибор за шнур питания.
- Не погружайте прибор в воду или в любую другую жидкость, не мойте его под проточной водой или в посудомоечной машине. Тем не менее, противень, решетку, вращающийся вертел и ручки можно мыть в посудомоечной машине после снятия их с прибора.
- Не используйте парочистку для чистки ростера.
- Не прикасайтесь к сетевой вилке мокрыми руками.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте никаких металлических предметов, пытаясь удалить пищу с внутренней поверхности ростера. Сначала всегда отключайте прибор от сети, а затем используйте тупой деревянный предмет.
- Когда прибор подключен к сети, он всегда находится под током, даже когда он выключен.
- Всегда вынимайте сетевую вилку из стенной розетки после использования прибора.
- При возникновении аварийной ситуации или неполадки немедленно отключите прибор от сети. По этой причине всегда проверяйте наличие доступа к сетевой вилке прибора и возможность извлечения ее из стенной розетки в любой момент.
- Всегда вынимайте сетевую вилку из стенной розетки перед проведением чистки или обслуживания прибора.
- Не пытайтесь вскрыть или разобрать прибор или внести изменение в его конструкцию.

Горячие поверхности и горячий жир

При использовании и после использования прибора температура его доступных поверхностей может быть очень высокой.

Существует также опасность получить ожог от горячей пищи, поэтому:

- Ни при каких обстоятельствах не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям ростера или к нагревательным элементам.
 - Никогда не засовывайте руку в ростер, когда он включен. Всегда пользуйтесь ручками для противня, решетки и вращающегося вертела, чтобы извлечь пищу из ростера. При необходимости используйте кухонные рукавицы.
 - Никогда не прикасайтесь к внешней поверхности ростера, когда он используется.
 - Когда ростер включен, прикасайтесь только к ручке дверцы или к панели управления.
 - Будьте осторожны при открывании дверцы, так как из прибора может вырваться горячий пар.
- **Предупреждение!** Никогда не лейте воду или другую жидкость на горячую внутреннюю поверхность прибора, так как это приведет к образованию горячего водяного пара.
 - Никогда не переносите или не передвигайте ростер во время использования.
 - Не прикасайтесь к металлическим поверхностям или нагревательным элементам сразу же после использования прибора.
 - После использования прибора подождите не менее 30 минут, прежде чем извлечь поддон для крошек. **Предупреждение!** Жир остается горячим в течение очень длительного времени и поэтому не следует с ним что-либо делать, пока он не остынет.

Недостаточное соблюдение гигиены

Недостаточное соблюдение гигиены может привести к образованию в приборе бактерий:

- Необходимо регулярно опорожнять и очищать поддон для крошек.
- Не оставляйте пищу в ростере, когда он не используется.

RU

Использование несоответствующих моющих средств также представляет риск для здоровья:

- Для чистки отдельных компонентов прибора, соприкасающихся с пищей, должны использоваться только моющие средства пищевой кондиции.

Опасность повреждения прибора

Неправильное обращение с прибором может привести к его повреждению:

- Всегда устанавливайте прибор на сухую, ровную, нескользкую и термостойкую поверхность.
- Не устанавливайте прибор на горячую поверхность или вблизи любого сильного источника тепла.
- Не допускайте провисания шнура питания или его свисания через край стола.
- Не используйте никаких моющих средств или принадлежностей, кроме указанных в разделе по чистке прибора.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, выньте сетевую вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть.


Если ростер неисправен

Использование неисправного ростера может привести к травмированию пользователя и нанести материальный ущерб.

- Проверяйте ростер на наличие повреждения каждый раз перед использованием. Если вы заметите любое повреждение, произошедшее при транспортировке прибора, обратитесь, пожалуйста, к розничному продавцу, у которого вы приобрели прибор.
- Никогда не используйте неисправный ростер. Не включайте ростер, если вы его роняли.
- При обнаружении на шнуре питания любых признаков повреждения он должен быть заменен производителем, его сервисной службой или любым другим лицом с соответствующей квалификацией, чтобы избежать опасности.

- Прибор не содержит никаких компонентов, которые вы можете обслуживать или ремонтировать самостоятельно. Ремонт может производиться только службой сервисного обслуживания компании SEVERIN.

2 Технические характеристики

Категория и тип устройства	Ростер, ТО2061
Напряжение	220–240 В~, 50/60 Гц
Выходная мощность/ потребление электроэнергии	примерно 1500 Вт
Размеры (Ш x В x Д)	440 мм x 292 мм x 385 мм
Вес	5,87 кг
5-позиционный переключатель	
<input type="radio"/> ВЫКЛ.	
<input type="checkbox"/> Верхний нагрев	
<input type="checkbox"/> Верхний нагрев с вращающимся вертелом	
<input type="checkbox"/> Верхний и нижний нагрев	
<input type="checkbox"/> Нижний нагрев	
Регулируемое время работы	01:00 – 60:00 мин
Регулируемая температура	100 – 230 °С
Специальная маркировка	
	СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ – Горячая поверхность. Дайте остыть прибору и его компонентам



Не утилизировать вместе с домашним мусором.



Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

3 Общее устройство прибора

Общий вид ростера

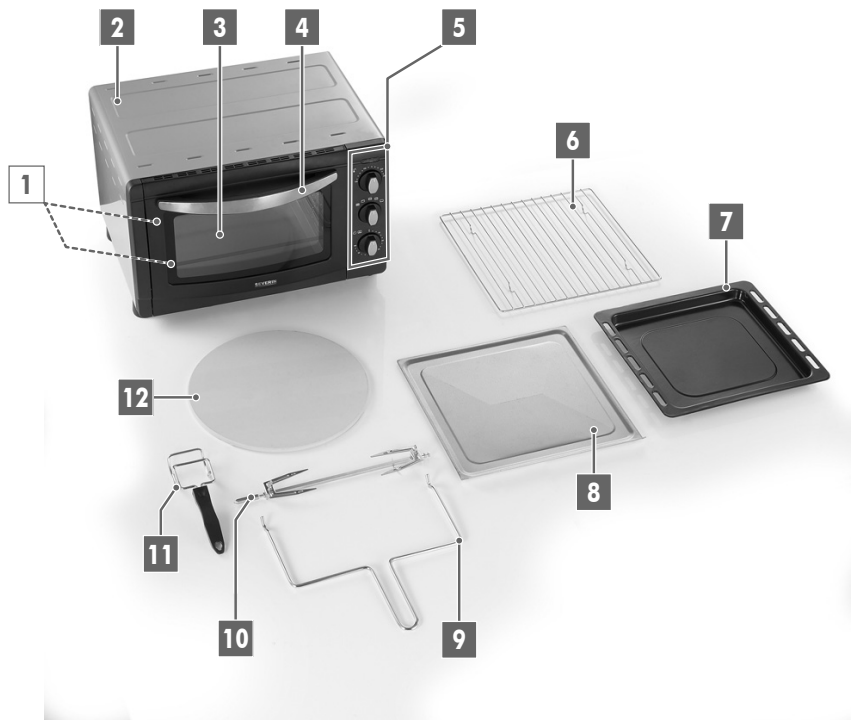


Рис. 1. Ростер и комплектующие – Общий обзор

Поз.	Наименование/Функция
1	на рисунке не видны: <ul style="list-style-type: none">• 2 верхних нагревательных элемента• 2 нижних нагревательных элемента
2	Ростер
3	Дверца ростера
4	Ручка дверцы
5	Панель управления (см. стр. 232)
6	Решетка
7	Противень
8	Поддон для крошек
9	Ручка вращающегося вертела
10	Вращающийся вертел с крюками для насаживания пищи
11	Ручка для решетки и противня
12	Камень для пиццы

Органы управления и индикации панели управления

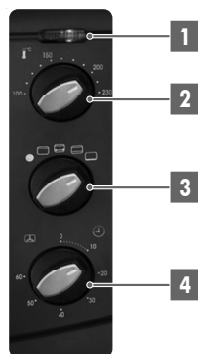


Рис. 2. Панель управления

Поз.	Наименование/Функция
1	Индикаторная лампочка (горит, когда ростер включен)
2	Регулятор температуры (100 – 230 °C)
3	5-позиционный переключатель <ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> ВЫКЛ. • <input type="checkbox"/> Верхний нагрев • <input type="checkbox"/> Верхний нагрев с вращающимся вертелом • <input type="checkbox"/> Верхний и нижний нагрев • <input type="checkbox"/> Нижний нагрев
4	Таймер (01:00 – 60:00 мин)

4 Установка ростера



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность возгорания! Жар, излучаемый ростером, является достаточно сильным, чтобы вызвать возгорание легко воспламеняющихся предметов, находящихся поблизости.

- Ростер не должен устанавливаться или использоваться внутри кухонного шкафа.
- Ростер не должен устанавливаться непосредственно под кухонным шкафом или полкой.
- Прибор должен быть установлен на достаточном минимальном удалении от нависающего выступа, потолка или другого предмета.

Обеспечьте постоянную достаточную вентиляцию вокруг прибора. Для этого прибор должен быть установлен на месте, отвечающем следующим требованиям:

- поблизости должна иметься безопасная заземленная розетка (защищенная плавким предохранителем на ток не менее 10 А);
- место должно быть расположено горизонтально и защищено от ударов и вибрации;
- поверхность места должна быть жаропрочной;
- оно должно быть достаточно удалено от нагреваемых или легко воспламеняющихся поверхностей и предметов (> 1 м).

Должно быть соблюдено следующее минимальное удаление от стены или от других предметов:

- по бокам: 12 см
- сзади: 12 см
- сверху: 30 см

5 Использование ростера в первый раз

Перед использованием ростера с пищей в первый раз, его нужно сначала использовать один раз порожним, то есть без пищи.


1. Установите ростер, как указано в Главе 4 «Установка ростера»



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность возгорания! Оставшиеся упаковочные или прочие материалы могут загореться.

- Удалите все упаковочные материалы перед использованием. Проверьте также, что внутри ростера не осталось никаких упаковочных материалов.

2. Вставьте сетевую вилку в удобную стенную розетку.
3. Установите регулятор температуры на 200 °C.
4. Установите 5-позиционный переключатель в положение  (верхний/нижний нагрев).
5. Установите таймер на 10 минут.
 - ➔ Начинается предварительный нагрев ростера.
 - ➔ Автоматически запускается функция циркуляции воздуха.
 - ➔ Из таймера может слышаться тихое тиканье.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

При включении прибора в первый раз может появиться легкий запах. Это нормальное явление, которое будет длиться в течение очень короткого времени. Обеспечьте достаточную вентиляцию.


6. Подождите, пока истечет предварительно заданное время и послышится звуковой сигнал.
 - ➔ Нагревательные элементы отключаются автоматически.

6 Приготовление пищи в ростере







ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность возгорания! Остатки пищи в ростере очень сильно нагреваются и могут загореться, особенно если пища содержит большое количество жира.

- Убедитесь, что внутри ростера, особенно на нагревательных элементах и всех комплектующих частях, нет остатков пищи.
- Очистите все загрязнения, как указано в Главе 7 «Чистка ростера».
- При появлении дыма ростер необходимо немедленно выключить: просто поверните 5-позиционный переключатель в положение  (ВЫКЛ.).

Для приготовления пищи вы можете выбрать 4 уровня нагрева:

-  верхний нагрев (включены только 2 верхних нагревательных элемента);
-  верхний нагрев с вращающимся вертелом (активированы только верхние нагревательные элементы и вставлен привод вращающегося вертела);
-  верхний и нижний нагрев (включены все нагревательные элементы);

-  нижний нагрев (включены только 2 нижних нагревательных элемента).



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Выбор уровня нагрева.

Самый подходящий уровень нагрева в значительной степени зависит от типа приготавливаемой пищи, поэтому указанное ниже время приготовления является приблизительным. Всегда соблюдайте указания по приготовлению пищи, данные ее производителем.

RU

Пицца	Температура/уровень нагрева	Время приготовления
Цыпленок (на вращающемся вертеле)	180 °C 	60 мин
Пицца (глубокой заморозки)	200 °C 	9 – 10 мин
Гавайский тост	220 °C 	10 – 14 мин
Багет (глубокой заморозки)	200 °C 	14 – 15 мин

6.1 Использование противня или решетки

1. Убедитесь, что поддон для крошек правильно установлен под двумя нижними нагревательными элементами.

234


2. Убедитесь, что прибор подключен к сети.
3. Установите требуемую температуру при помощи регулятора температуры.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Предварительный нагрев ростера

В зависимости от рецепта может потребоваться предварительный нагрев ростера перед началом процесса приготовления. Если в указаниях по приготовлению предварительный нагрев не оговорен, опустите шаги 4-6.

4. Выберите уровень верхнего и нижнего нагрева .
5. Установите таймер на 10 минут.
 - ➔ Начинается предварительный нагрев ростера.
 - ➔ Автоматически запускается функция циркуляции воздуха.
 - ➔ Из таймера может послышаться тихое тиканье.
6. Подождите, пока истечет предварительно заданное время и послышится звуковой сигнал.
 - ➔ Теперь предварительный нагрев завершен.
7. Положите пищу на противень или на решетку.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Чтобы не допустить попадания капель жира и других жидкостей внутрь ростера, всегда используйте противень для приготовления пищи с высоким содержанием жира.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы, всегда используйте камень для пиццы.


- Положите камень с пиццей по центру решетки.
- Чтобы не допустить попадания жира или расплавленного сыра внутрь ростера, убедитесь, что тесто не свешивается с камня.

8. Вставьте решетку или противень в один из направляющих пазов и закройте дверцу.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Вы можете также готовить два блюда одновременно, вставив решетку и противень в разные пазы. Однако приготовление в этом случае может занять больше времени.

9. Установите требуемый уровень нагрева.
10. Установите таймер на желаемое время приготовления.
- ⇒ Начинается предварительный нагрев таймера.
 - ⇒ Автоматически запускается функция циркуляции воздуха.
 - ⇒ Из таймера может послышаться тихое тиканье.
11. При приготовлении регулярно проверяйте степень подрумянивания через окно дверцы. Если вы удовлетворены результатом приготовления, поверните 5-позиционный переключатель обратно в положение  (ВЫКЛ.).
12. Если же нет, подождите, пока истечет предварительно заданное время и послышится звуковой сигнал.

- ⇒ Процесс приготовления завершен.
- ⇒ Нагревательные элементы отключаются автоматически.

Подача пищи на стол




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожогов! Ростер, решетка и противень остаются очень горячими после использования.

- Откройте ростер за ручку дверцы. Держите голову и тело на достаточном удалении от опасной зоны, так как из ростера может вырваться горячий пар.
- Всегда пользуйтесь ручкой, предусмотренной для противня и решетки, чтобы извлечь пищу из ростера.
- Не прикасайтесь к внутренней поверхности прибора при извлечении пищи.
- Используйте кухонные рукавицы, если потребуется.

1. Медленно откройте дверцу.

2.  Надвиньте как можно дальше нижнюю часть ручки на центр края решетки или противня. Теперь ручка прочно захватывает противень или решетку.

3. Осторожно снимите с ручки решетку или противень.
4. Положите решетку или противень на жаропрочную поверхность.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожогов! Приготовленная пища очень горячая.

- Не прикасайтесь к пище голыми руками.
- Если необходимо, дайте ей достаточно остыть перед подачей на стол.

5. Снимите пищу с решетки или противня и приготовьте блюдо перед подачей на стол в соответствии с вашим рецептом.
6. Всегда вынимайте сетевую вилку из стенной розетки после использования прибора.
7. Если вы не собираетесь использовать ростер в тот же день снова:
 - Подождите не менее 30 минут, пока он не остынет до комнатной температуры.
 - Очистите отдельные компоненты (см. Главу 7 «Чистка ростера» на стр. 238).

6.2 Использование вращающегося вертела

При использовании вращающегося вертела активируются только верхние нагревательные элементы, так как жир может стекать на нижние элементы. Привод вертела обеспечивает плавное и равномерное поворачивание пищи на вертеле.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность возгорания! Пища с высоким содержанием жира может загореться при соприкосновении с нагревательными элементами.

- При выборе или при подготовке пищи для приготовления убедитесь, что она не слишком велика для внутреннего пространства ростера. Не допускайте соприкосновения пищи с верхними или нижними нагревательными элементами.
- Чтобы не допустить прямого контакта с нагревательными элементами, выступающие части пищи (например, крылья цыпленка) должны быть скреплены зубочисткой, ниткой или другими подобными средствами.



1. Убедитесь, что поддон для крошек правильно установлен под двумя нижними нагревательными элементами.
2. Проверьте, что прибор подключен к сети.
3. Проткните приготавливаемую пищу вертелом, убедившись, что прошел точно через середину. Это нужно для того, чтобы обеспечить удаление пищи от стенок ростера и нагревательных элементов.
4. Закрепите пищу по центру вертела при помощи крюков для насаживания.
5. Вставьте вертел в соответствующие держатели внутри ростера:



Вставьте конец вертела с элементом присоединения к приводу в приводное отверстие на правой стороне прибора.



Теперь вставьте свободный конец вертела в крепежный кронштейн на противоположной стороне.

6. Закройте дверцу ростера.
7. Установите температуру на нужный уровень.
8. Поверните 5-позиционный переключатель в положение  (верхний нагрев с вращающимся вертелом).
9. Установите таймер на требуемое время приготовления.
 - ➔ Верхние нагревательные элементы сейчас включены.
 - ➔ Автоматически запускается функция циркуляции воздуха.
 - ➔ Начинается вращение вертела.
 - ➔ Из таймера может слышаться тиканье.
10. Во время приготовления
Регулярно проверяйте степень подрумянивания через окно дверцы. Если вы удовлетворены результатом, поверните 5-позиционный переключатель обратно в положение  (ВЫКЛ.).
11. Если нет, подождите, пока истечет предварительно заданное время и послышится звуковой сигнал.
 - ➔ Нагревательные элементы отключаются автоматически.
 - ➔ Вращение вертела прекращается.

Подача пищи на стол



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожогов! Ростер и вращающийся вертел остаются очень горячими после использования.

- Откройте ростер за ручку дверцы.
- Всегда пользуйтесь соответствующей ручкой, чтобы вынуть вертел.
- Не прикасайтесь к внутренним стенкам при извлечении пищи.
- Используйте кухонные рукавицы, если потребуется.

12. Медленно откройте дверцу.
13. Осторожно подведите ручку для вертела под вертел. Убедитесь, что два крепежных кронштейна входят в две соответствующие выемки на вертеле.
14. Сейчас осторожно извлеките ручку с вертелом, действуя, как указано ниже:
 - сначала выньте вертел из выемки для удержания на левой стороне ростера;
 - затем снимите элемент присоединения к приводу с правой стороны.
15. Положите вертел с пищей на жаропрочную поверхность.

RU



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожогов! Пища на вертеле будет очень горячей.

- Не прикасайтесь к пище голыми руками.
- Используйте соответствующие принадлежности, чтобы снять пищу с вертела.
- Если необходимо, дайте пище достаточно остыть перед подачей на стол.

RU


- Осторожно снимите пищу с вертела. Приготовьте блюдо перед подачей на стол в соответствии с вашим рецептом.
- Всегда вынимайте сетевую вилку из стенной розетки после использования прибора.
- Если вы не собираетесь использовать ростер в тот же день снова:
 - подождите не менее 30 минут, пока он не остынет до комнатной температуры.
 - очистите отдельные компоненты (см. Главу 7 «Чистка ростера» на стр. 238).

7 Чистка ростера



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожогов!

- Перед выполнением любой операции по чистке: выключите ростер , выньте сетевую вилку из стенной розетки и дайте ростеру и его компонентам полностью остыть (не менее 30 минут).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Риск травмирования пользователя и нанесения повреждения ростеру.

- Никогда не погружайте ростер в воду.
- Не используйте парочистку для чистки ростера.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Использование несоответствующих моющих средств также представляет риск для здоровья.

- Для чистки отдельных компонентов прибора, соприкасающихся с пищей, должны использоваться только моющие средства пищевой кондиции.



ВНИМАНИЕ

Не используйте абразивные и агрессивные моющие растворы или инструменты, которые могут оцарапать поверхность.

7.1 После использования

Ростер и все комплектующие части нужно тщательно очищать после каждого цикла использования.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность возгорания! Остатки пищи внутри ростера и особенно на нагревательных элементах очень сильно нагреваются и при последующем использовании прибора даже могут загореться.

- Всегда содержите в чистоте внутреннюю поверхность и нагревательные элементы.

1. Остатки пищи или пролитую жидкость можно удалять с внутренней поверхности или с нагревательных элементов влажной тканью. Пригоревшие брызги можно сначала замочить в воде, чтобы облегчить их удаление.
2. Чистка решетки, поддона и вертела производится следующим образом:
 - сначала удалите остатки пищи влажной тканью;
 - вымойте компоненты ростера под проточной водой с использованием мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.
3. Камень для пиццы нужно мыть после каждого использования.



ВНИМАНИЕ

Камень для пиццы не предназначен для мытья в посудомоечной машине, его можно мыть только вручную.

- Сначала очистите камень от жировых отложений или остатков пищи сухой тканью.

- Протрите камень влажной тканью с использованием мягкого моющего средства.
 - Положите его для просушки в сухое место с хорошей вентиляцией.
4. Чистка поддона для крошек
 - Выньте поддон из ростера.
 - Сначала удалите жировые отложения сухой тканью.
 - Вымойте поддон под проточной водой с использованием мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.
 5. Очистите окно дверцы влажной тканью.
 6. После чистки тщательно вытрите насухо все компоненты и сам ростер кухонным посудным полотенцем.

RU

7.2 Чистка корпуса и панели управления (по мере необходимости)

1. Очистите корпус ростера, включая и панель управления, слегка увлажненной неворсистой тканью.
2. Если этого окажется недостаточно, нанесите на влажную ткань немного мягкого моющего средства.
3. Вытрите насухо сухой тканью.

8 Поиск и устранение неисправностей

Самостоятельное устранение неисправностей



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Риск получить травму. Прибор не содержит никаких компонентов, которые вы можете обслуживать или ремонтировать самостоятельно.

- Никогда не используйте неисправный прибор.
- Не пытайтесь выполнять ремонтные работы самостоятельно. При обнаружении неисправности свяжитесь с нашей Службой сервисного обслуживания.

RU

Прежде чем связаться с нашей Службой сервисного обслуживания или отправить нам прибор, обратитесь, пожалуйста, к следующей таблице, чтобы проверить, не сможете ли вы устранить неисправность самостоятельно.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Ростер не включается.	Сетевая вилка не вставлена в розетку или прибор не подключен к сети.	Вставьте сетевую вилку в стенную розетку.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Во время работы появляется дым.	На нагревательные элементы попадают капли жира.	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите ростер. • Дайте ему полностью остыть. • Очистите нагревательные элементы.
Пицца пережарена / слишком темная.	Предварительно заданное время слишком большое/слишком высокая температура.	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите ростер. • Удалите подгоревшую пищу. • Установите для следующего цикла приготовления более короткое время или более низкую температуру.
После истечения предварительно заданного времени пицца все еще не готова.	Таймер установлен на слишком короткое время.	Увеличьте уставку таймера для следующего цикла приготовления.
	Слишком низкая температура.	Увеличьте температуру для следующего цикла приготовления.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ:

- Если способы устранения, предложенные в таблице, не приводят к удовлетворительному результату, и неисправность сохраняется, свяжитесь с нашей Службой сервисного обслуживания.
- Если вам потребуются запасные части или принадлежности для вашего прибора, посетите, пожалуйста, наш онлайн-магазин в разделе 'Service /Ersatzteil-Shop' на нашем сайте www.severin.de.

Принадлежности и запасные части

Для вашего удобства запасные части или принадлежности можно заказать по интернету на нашей домашней странице <http://www.severin.de>, в разделе 'Service /Ersatzteil-Shop'.

Утилизация роостера



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

9 Гарантия

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

RU

10 Соответствие

Данное изделие соответствует всем требованиям директив ЕС, необходимым для нанесения CE маркировки.

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

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

Kundendienst Ausland

Austria
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10
Fax.: +43 (0) 62 46 / 72 70 2
eMail: degupa@silva-schneider.at

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

Bosnia i Hercegovina
Malisic export-import d.o.o
Biletic polje
88260 Crluk
Tel: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

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

China
Sunnex Century Catering Equipment (Shenzhen) Ltd.
2/F, Block A, Dong He Industrial Building
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao
Shenzhen
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852
Fax: +86 755 25357468 or 25357498
eMail: sales@severinchina.com
Web: http://www.severinchina.com

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

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

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammisaare tee 134B,
tel: 654 3000

Espana
Severin Electrodomesticos España S.L.
S/N. CC. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes
45217 UGENA
Tel: +34 925 51 34 05
Fax: +34 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

Espana – Islas Canarias
Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel: +34 922 20 58 00
Fax: +34 922 20 59 00
eMail: comalte@telefonica.net

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

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
CS 38
F-67210 OBERNAI CEDEX
Tel.: +33 3 88 47 62 08
Fax: +33 3 88 47 62 09
eMail: severin.france@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

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

Philippos Business Center
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Hong Kong
Pacific Coffee Company
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,
Sheung Wan, Hong Kong
Tel.: +852 2805 1627
Fax: + 852 2850 4015
eMail: espresso@pacificcoffee.com

India
Zansaar
#1210, 2nd Floor
Fawar Manor, 100ft Road
Indiranagar, Bangalore 560 038
Tel.: +91 80 49170000
eMail: customersupport@zansaar.com
Web: http://www.zansaar.com

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

Iraq
Al JOUD Home Appliances Manufacturing Co. Ltd
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi
Al Joud Building Karadat Kharej
Baghdad - Iraq

Tel.: +964 782 270 2727
+964 770 003 5533
+964 771 231 7850

Ireland
Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co Meath Ireland
Tel.: +353 46 94 83100
Fax: +353 46 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia
Videoelettronica di Sgambati &
Gabriani C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800224155
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
J.L.C.
P.O. Box 910330
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193
Amman 11191 Jordan
Tel: +962 6 593 9365

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

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

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: +371 7279892

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel: +961 1 244200

Fax: +966 1 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

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

Macedonia

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

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267
eMail: tfk@t-online.hu

Malta

Crosscraft. Co. Ltd.
Valletta Road
Paola, Malta
Tel.: +356 21804885
+356 79498434
Fax: +356 21664812
eMail: clyde@vol.net.mt

Nederland

E-Care
Dijkgraaf 22
NL-6921 RL Duiven
Tel: +31 26 3193333
Fax: +31 26 319 33 52
Web: http://www.e-care.nl

Norway

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

Oman

Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING CO
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424
GHALA 112, P.O. Box 996
Muscat Sultanate of Oman
Tel.: +968 24593025
Fax.: +968 24593490

Philippines

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

Polska

SERV- SERWIS SP.Z O.O.
UL. WSCHODNIA 4
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA
Tel: +48 77 453 86 42
Fax: +48 77 453 86 42
eMail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Auferma Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No. 76
Armazem H3
P-4410 455 Arcozelo
Tel: +351 22 616 7300
Fax: +351 22 616 7325

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

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

Singapore

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

Slovenia

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

Slovak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: +421 33 55 45 007
Fax: +421 33 55 45 007
eMail: premt@premt.sk

South Africa

AL.CD. Ashley (Pty) Ltd
ABSA on Grove
Grove Avenue
Claremont, Cape Town 7708
Tel.: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
eMail: greg@alcdashley.co.za
Web: www.alcdashley.co.za

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
eMail: info@rakspecialisten.se

Switzerland

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

Syria

Joud Industries Domestic Appliances Co.
P.O. Box 199 or 219
Motorway entrance
Lattakia - Syria
Tel.: +963 41 416 590
+963 41 416 591
Fax: +963 41 444 622

Thailand

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

United Arab Emirates

Juma al Majid Est
P.O. Box 156
Dubai U.A.E.
Tel: 04 266 5210
Fax: 04 262 3431
eMail: shahid.saleem@al-majid.com
Web: www.al-majid.com

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel: +44 1204 558160
Fax: +44 1204 558161
eMail: office@hscI.info
Web: www.hscI.info

Vietnam

Brand Partner
W.22, D. Binh Thanh
180/38 Nguyen Huu Canh Street
Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 04.2015

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de

www.severin.com

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.

I/M No.: 9285.0000