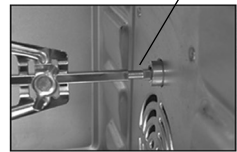
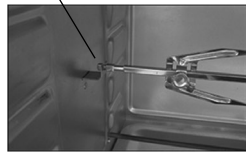
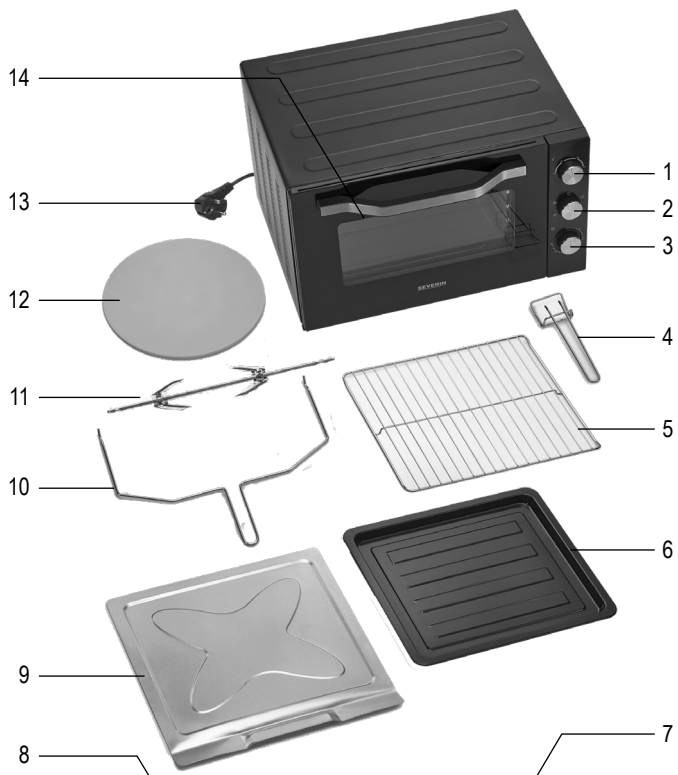




## ART.-NO. **TO 2073**

---

<b>DE</b>	Gebrauchsanleitung	Toastofen	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Rotisserie toast oven	11
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Mini four rôtissoire	18
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Roosterspit/oven	25
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Mini Horno Tostador-Asador	33
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Fornetto con girarrosto	40
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Toastovn med roterende grillspyd	48
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Grillugn med roterande spett	55
<b>FI</b>	Käyttöohje	Grilliuuni	62
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Forno de churrasco rotativo	68
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Piekarnik z opiekaczem i rożnem	76
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Φουρνάκι με ψησταριά	84



## Piekarnik z opiekaczem i rożnem

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej

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

### Zestaw

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

13. Przewód zasilający z wtyczką


14. Drzwiczki z uchwytem

### Brak ilustracji:

15. 3 dolne i 4 górne elementy grzejne (z boku)

16. Oświetlenie wewnętrzne

### Instrukcja bezpieczeństwa

- 
**Ostrzeżenie:** W czasie pracy urządzenia jego drzwiczki i inne łatwo dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Kontakt z nimi grozi poparzeniem!
- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. W przypadku konieczności wykonania naprawy, należy skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (zob. załącznik) z działem obsługi klienta.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Po użyciu urządzenia zawsze należy je wyczyścić.
- Blachę do pieczenia, ruszt do pieczenia, rożen i klamry mocujące można myć łagodnym płynem do mycia naczyń dostępnym w sklepach. Oczyszczyć kamień do pizzy drewnianą skrobaczką.
- Przy czyszczeniu przestrzegać wskazówek podanych w punkcie „Czyszczenie i konserwacja”.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą

korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.

- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- **Nie** dotykać elementów grzejnych.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy założyć pod dolnymi elementami grzejnymi tackę na okruszki.
- Rozgrzany olej może się łatwo zapalić. Dlatego nie należy przepelniać blachy do pieczenia. Pozwoli to zapobiec skapywaniu tłuszczu na dolne elementy grzejne.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używać ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.
- Należy zapewnić dostateczny stały przepływ powietrza. Na kuchence nie należy kłaść żadnych przedmiotów, a ponadto należy zapewnić, by wolna przestrzeń wokół urządzenia była nie mniejsza niż podano poniżej:  
Po bokach: 12 cm  
Z tyłu: 12 cm  
Z góry: 30 cm

- Nie należy usuwać podstawek znajdujących się na spodniej płycie. Urządzenia nie wolno instalować wewnątrz szafki, bezpośrednio pod płytą lub szafką.
- Nie wyjmować stopek, na których stoi piekarnik.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu półek ściennych lub pod przedmiotami wiszącymi takimi jak firanki czy inne łatwopalne tworzywa.
- Podczas pracy urządzenie musi być ustawione na powierzchni odpornej na wysokie temperatury i odpryski tłuszczu. Nie należy ustawiać urządzenia, lub w pobliżu, gorących powierzchni, otwartego ognia lub łatwopalnych oparów.
- **Ostrzeżenie:** Kamionkowa płyta do pizzy rozgrzewa się do b. wysokich temperatur i stygnie bardzo powoli dopiero po wyłączeniu piekarnika. W przypadku kontaktu istnieje poważne niebezpieczeństwo poparzenia.
- Przed wyjęciem kamionkowej płyty z urządzenia odczekać aż zupełnie ostygnie.
- **Ostrzeżenie:** Nie wkładać folii aluminiowej ani innych podobnych materiałów pomiędzy kratkę grilla a płytę kamionkową. Położyć płytę bezpośrednio na kratkę grilla.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał żadnych gorących elementów.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego każdorazowo:
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku awarii urządzenia;
  - przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód. Nie chwytać wtyczki mokrymi dłońmi.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

## **Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy**

- Rozpakować urządzenie i usunąć całkowicie wszelkie naklejki reklamowe, pozostałości opakowania i wkładki. Nie wolno usuwać tabliczki znamionowej.
- Wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami w punkcie pt. *Czyszczenie i konserwacja*.
- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy należy je nagrzewać przez ok. 10 min., z maksymalną mocą, używając obu elementów grzejnych. Czynności tej może towarzyszyć lekki nieprzyjemny zapach. Jest to całkiem normalne i minie po krótkim czasie. Z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.

## **Regulator temperatury**

Galką regulatora temperatury wybieramy odpowiednią moc grzania (100 – 230 °C).

## 6-pozycyjny przełącznik grzania

- Górny element
- Górny i dolny element
- Termoobieg / Górny element
- Termoobieg / Górny i dolny element
- Obracający się rożen / Górny element
- Obracający się rożen / Górny element / Termoobieg

Elementy grzejne włączają się dopiero po nastawieniu czasomierza.

## Czasomierz

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

## Podświetlane kółko czasomierza

Podświetlane kółko świeci się, kiedy urządzenie jest włączone. Gaśnie, kiedy upływie zaprogramowany czas pracy lub kiedy pokrętko zostanie ustawione w pozycji **OFF**.

## Obracający się rożen

- Podczas nadziewania produktu na rożen należy zwrócić uwagę, aby produkt nie stykał się ani z górnym ani z dolnym elementem grzejnym – zostawić odpowiednią odległość.
- Na obrotowy rożen nie należy nadziewać więcej niż 3 kg produktu spożywczego.
- Nadziać produkt na rożen w taki sposób, aby rożen przechodził przez środek produktu. W ten sposób produkt nie będzie podchodził zbyt blisko do ścianek wewnętrznych ani elementów grzejnych. Przytwierdzić produkt zaczepami na środku rożna.
- Wszelkie wystające części (np. skrzydełka kurczaka) należy przyczepić wykałaczką, kawałkiem sznurka lub w inny podobny sposób. Dzięki temu żaden kawałek pieczonego produktu nie będzie o nic zahaczał ani nie wypadnie do środka w trakcie pieczenia.
- *Wkładanie i wyjmowanie obracającego się rożna:*
  - Umieścić rożen z produktem na widelkach do zakładania rożna. Zwrócić uwagę na to, czy rożen jest bezpiecznie oparty na wgłębieniu w uchwycie.
  - Wsunąć końcówkę rożna, która ma połączenie z mechanizmem obrotowym, do mechanizmu obrotowego (patrz rys. II).
  - Włożyć drugą końcówkę na zaczep mocujący po przeciwnej stronie (patrz rys. I).
  - Aby wyjąć obracający się rożen, powtórzyć powyższe czynności w

odwrotnej kolejności.

### **Płyta kamionkowa na pizzę**

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

### **Pieczenie**

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

dużą ilość tłuszczu zaleca się stosowanie blachy do pieczenia.

Zapobiega ona skapywaniu tłuszczu do wnętrza piekarnika.






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

- Zamknąć drzwiczki, ustawić regulator temperatury oraz 6-pozycyjny przełącznik na żądanych pozycjach i ustawić czas pieczenia za pomocą pokręćła czasomierza.
- Po upływie zaprogramowanego czasu pracy, czasomierz automatycznie wyłączy urządzenie.
- Aby wyłączyć urządzenie, nastawić czasomierz na **OFF**.
- Do otwierania gorących drzwiczek po pieczeniu zawsze używać specjalnego uchwytu.
- Wyjmując blachę lub kratkę, używać przeznaczonego do tego celu uchwytu z zestawu. Podobnie przy wyjmowaniu obracającego się rożna, używać uchwytu do rożna. Blachę i kratkę zawsze należy kłaść na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z kontaktu.



## Czas pieczenia/pieczenia na rożnie

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

Produkt	Temperatura / ustawienie	Czas pieczenia / pieczenia na rożnie
Kurczak (obracający się rożen)	230°C  lub 	60 minut
Pizza (głęboko zamrożona)	220°C 	10-12 minut
Grzanka hawajska	220°C 	14-16 minut
Bagietka (głęboko zamrożona)	220°C 	14-15 minut

## Czyszczenie i konserwacja

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

- Po pieczeniu kurczaka wyczyścić wilgotną ściereczką dolny element grzejny z resztek tłuszczu.
- Blachę do pieczenia, kratkę grilla, rożen i zaczepy na żywność można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń.
- Tackę na okruchy można wyjąć z celu umycia. Jeżeli zebrała się na niej grubsza warstwa tłuszczu, najlepiej najpierw zetrzeć ją ręcznikiem papierowym. Po wyczyszczeniu umieścić tackę z powrotem pod dolnymi elementami grzejnymi.
- Wewnętrzną szybę drzwi szklanych można zdjąć, aby ułatwić czyszczenie.
  - W tym celu odkręcić 4 śruby i zdjąć 2 metalowe uchwyty. Wyjąć szybę szklaną z uszczelką.
  - Wyczyścić i dobrze wysuszyć szybę.
  - Aby ponownie założyć szybę, umieścić ją w taki sposób, aby szersza uszczelka była skierowana w dół.
  - Zamontować 2 metalowe uchwyty i przykręcić je mocno 4 śrubami.
- Przed myciem płyty kamionkowej do pizzy odczekać aż zupełnie ostygnie. Wszelkie resztki żywności można zeszkobać drewnianą łopatką. Ponieważ powierzchnia płyty jest porowata, pojawienie się odbarwień w wyniku kontaktu z żywnością jest zjawiskiem normalnym.
- Jeżeli podczas czyszczenia płyta była płukana w wodzie, zadbać o to by przed ponownym użyciem była ona zupełnie sucha. Prawidłowy efekt pieczenia uzyskuje się tylko na zupełnie suchej płycie.

### **Wymiana wewnętrznej żarówki**

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

### **Utylizacja**



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

[www.severin.com](http://www.severin.com)



Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 10461.0000 **02/23**