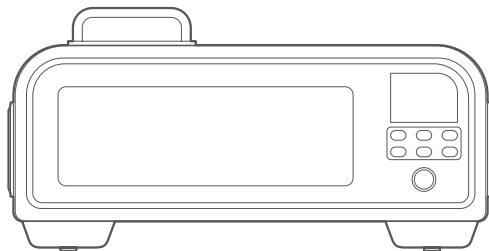


SEVERIN

MANUAL



Art.-No. PG 8575

DK SE FI PT PL GR

DK	Brugervejledning	4
SE	Bruksanvisning.	18
FI	Käyttöohje	33
PT	Manual de instruções	48
PL	Instrukcja obsługi.	63
GR	Εγχειρίδιο χρήσης.	78

Indhold

1	Om denne brugervejledning	4
	Generelle oplysninger	4
	Andre relevante dokumenter	4
	Visning af advarselsmeddelelser	4
2	Leveringsomfang	5
3	Pizzaovn	6
4	Tilbehør	7
5	Display og kontrolpanel	8
	Skærm	8
	Kontrolknapper	8
	Klassiske programmer	9
	Højtemperaturprogrammer	9
6	Før den første brug	10
	Udpakning	10
	Rengøring	10
	Opsætning	10
	Første opvarmning	10
7	Betjening	11
	Klargøring	11
	Højtemperaturprogrammer	12
	Efter programmets afslutning	14
8	Rengøring	14
9	Anbefalinger	15
10	OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL	16
11	Bortskaffelse	17
12	Tekniske data	17

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Om denne brugervejledning

Generelle oplysninger

DK

Denne vejledning er en integreret del af apparatet.

- ▶ Læs den omhyggeligt, før apparatet opstilles, installeres og tages i brug, og gem den til senere brug.
- ▶ Giv den videre til enhver efterfølgende bruger.

SE

FI

Enheden må kun benyttes af personer, der er bekendt med nedenstående sikkerhedsanvisninger.

PT

Andre relevante dokumenter

- Startvejledning
- Sikkerhedsmanual (Safety)
- Garantierklæring (Warranty)

PL

GR

Visning af advarselsmeddelelser

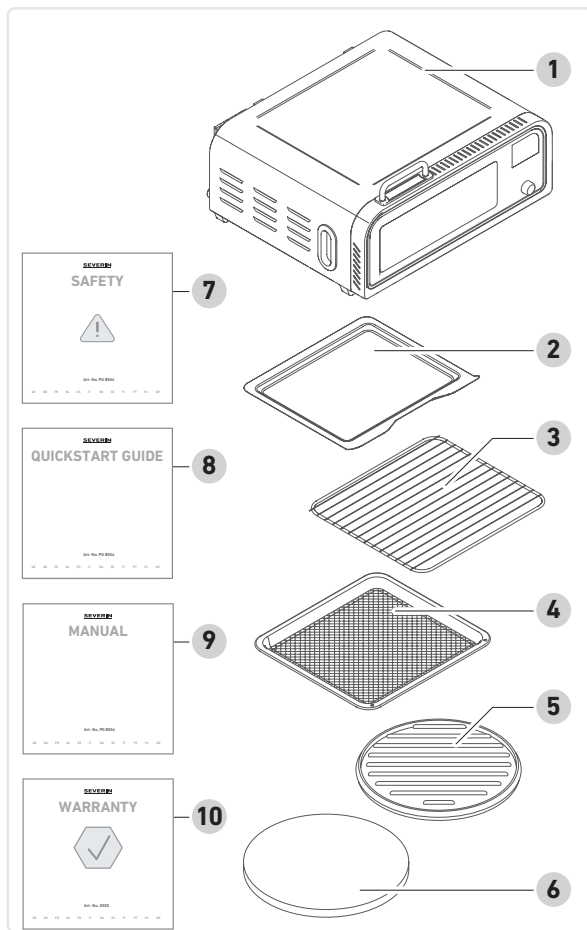


Signalord

Farens type, kilde og konsekvens

- ▶ Foranstaltninger til at undgå faren.

Signalord	Betydning
Fare	Overhængende farlig situation, som, hvis den ikke undgås, vil medføre død eller alvorlig personskade.
Advarsel	Potentielt overhængende fare, der kan medføre død eller alvorlig personskade, hvis den ikke undgås.
Forsigtig	Potentielt overhængende fare, der kan medføre mindre personskader, hvis den ikke undgås.
Bemærk	Potentielt overhængende fare, der kan medføre materielle skader, hvis den ikke undgås.



2 Leveringsomfang

- 1 Pizzaovn
- 2 Krummebakke
- 3 Rist
- 4 Friturekurv
- 5 Støbejernsplade (med non-stick-belægning)
- 6 Pizzasten
- 7 Sikkerhedsinstruktioner
- 8 Lynvejledning
- 9 Brugervejledning
- 10 Garantierklæring

DK

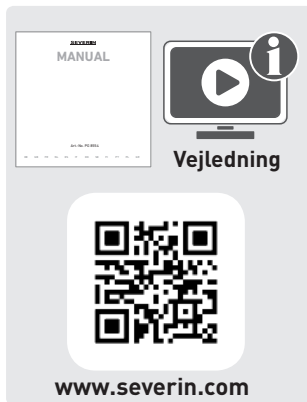
SE

FI

PT

PL

GR



3 Pizzaovn

DK

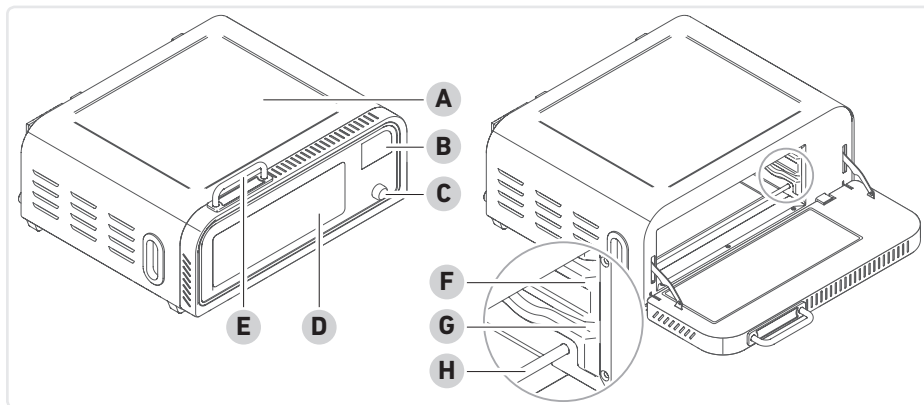
SE

FI

PT

PL

GR



A Pizzaovn

B Display og kontrolpanel

C Kontrolknop

D Rude

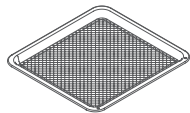
E Håndtagene

F Øverste indskydelig stang

G Nederste indskydelig stang

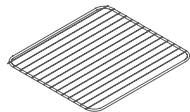
H Varmestang

4 Tilbehør



Friturekurv

som bund til madvarer, der er stegt
Indsæt altid stegekurven i den øverste glideskinne.



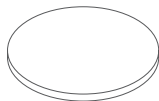
Rist

til baguette og ruller, som base til støbejernsplatte, pizzasten og kageform
Indsæt risten med stibøjlen først og stibøjlen vendt opad.



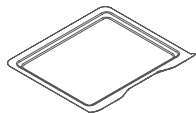
Støbejernsplatte (med non-stick-belægning)

til at bage pizza, bagels eller toast (glat side), til at grille bøffer osv. (rillet side)



Pizzasten

til tilberedning af frisk pizza



Krummebakke

til opsamling af krummer
Indsæt krummebakken med krumningen foran.



Pizzaløfter (valgfrít)

til at tage pizzaen ud.

Pizzaløfter kan bestilles separat (f.eks. 8195).

DK

SE

FI

PT

PL

GR

5 Display og kontrolpanel

DK

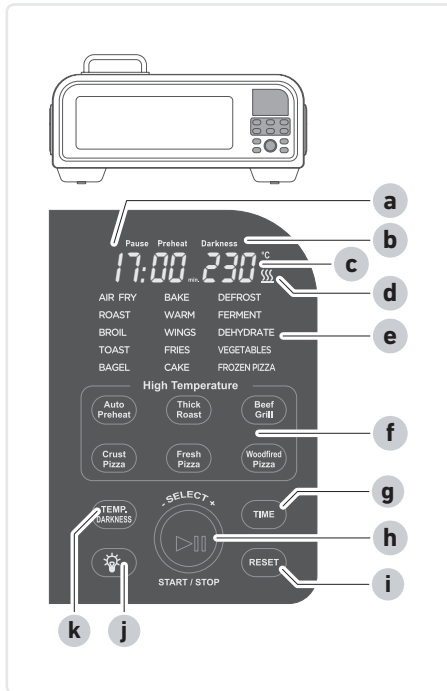
SE

FI

PT

PL

GR



Skærm

- a Tid (vises i minutter og timer)
- b Pause, forvarmning, bruningsgrad (med toast og bagel)
- c Temperatur (vises i °C)
- d Varmeikon (angiver, at enheden er varm)

Kontrolknapper

- e Klassiske programmer
- f Højtemperaturprogrammer
- g Indstilling af tid
- h Kontrolknop (start/stop og valg)
- i Nulstil indstillinger/skift standby til og fra
- j Tænd og sluk lyset
- k Indstil temperaturen og bruningsgraden

Klassiske programmer

AIR FRY	Varmluftstegning med lidt eller ingen olie
ROAST	Madlavning, ristning, stegning (gryderet, gratinering, ristning)
BROIL	Grillning, gratinering (bøf, fisk)
TOAST	dobbeltsidet ristning med 6 graders bruning
BAGEL	ensidig ristning med 6 graders bruning
BAKE	Bagning (kiks osv.)
WARM	Hold varmen
DEFROST	hurtig optøning
FERMENT	Fermentering
DEHYDRATE	Tørring
FROZEN PIZZA	Frossen pizza eller pizza med en tyk topping
FRIES/CHIPS	Pommes frites (frosne eller friske/maks. 400 g)
VEGETABLES	Grøntsager
WINGS	Kyllingevinger (kyllingestykker)
CAKE	Bagning (muffins, små kager osv.)

Højtemperaturprogrammer

Auto Preheat	Forvarmning
Thick Roast	Grill og tilberedning af kød op til 6 cm tykt
Beef / Grill	Grill og tilberedning af kød op til 2 cm tykt
Crust Pizza	Frossen pizza med kant
Fresh Pizza	(håndlavet) frisk pizza uden kant
Wood fired Pizza	(håndlavet) frisk pizza med kant

DK

SE

FI

PT

PL

GR

6 Før den første brug

Udpakning

- ▶ Tag alle dele ud af emballagen.
- ▶ Fjern alt emballagemateriale, beskyttelsesfilm og klistermærker.
 - ! Fjern ikke typeskiltene, de skal blive siddende på apparatet.
- ▶ Kontrollér, at alle dele er til stede.

Rengøring

- ▶ Rengør alt tilbehør som Kapitel 8 Rengøring angivet i.

Opsætning

- ▶ Anbring apparatet på en flad, varmebestandig overflade.
- ▶ Dæk ikke apparatet til, og anbring ikke noget på det.
- ▶ Placer apparatet på et godt ventileret sted.
- ▶ Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikkontakt.

Første opvarmning



Forsigtig!

Risiko for personskade på grund af let røgudvikling. Indånding af Røg kan forårsage sundhedsskader.

- ▶ Åbn vinduer eller døre.

- ▶ Indsæt krummebakken og tilbehøret (uden pizzasten) i apparatet.
- ▶ Sæt stikket i kontakten.
 - Indikatorerne i kontrolpanelet lyser.
- ▶ Drej kontrolknappen, og vælg programmet "AIR FRY".
- ▶ Tryk på kontrolknappen igen for at starte programmet.
- ▶ Lad programmet løbe igennem, til det er slut.
- ▶ Lad apparatet køle af.

7 Betjening

Klargøring

- ▶ Opstil apparatet på et egnet sted, se side 10, Opsætning.



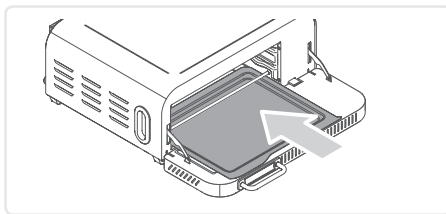
Forsigtig!

Skader på apparatet på grund af kontaminering.

Skader på underlaget på grund af manglende varmebeskyttelse.

- ▶ Brug kun apparatet med krummebakken isat.

- ▶ Indsæt krummebakken.
- ▶ Sæt stikket i kontakten.
Indikatorerne i kontrolpanelet lyser.



Klassiske programmer

- ▶ Tilføj tilbehør med mad til kogeammeret.
- ▶ Drej på kontrolknappen.
Programmerne lyser op.
- ▶ Drej på kontrolknappen, indtil det ønskede program blinker.
- ▶ Bekræft valget med kontrolknappen.
Programmet starter.



Hvis pizzastenen anvendes: Forvarm stenen i 15 minutter i programmet "AIR FRY".
Bag derefter pizzaen i programmet "Frozen pizza".

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Tid og temperatur kan justeres under tilberedningsprocessen.

Tryk på **TEMP. (ARREST)**, temperaturindikatoren blinker. Juster temperaturen med kontrolknappen. Tryk på kontrolknappen for at bekræfte.

Tryk på **TIME**, tidsdisplayet blinker. Juster tiden med kontrolknappen. Tryk på kontrolknappen for at bekræfte.

Et bip lyder i slutningen af programmet.

Højtemperaturprogrammer

Disse programmer fungerer i 2 faser:

- Forvarmning
- Tilberedning



Forsigtig!

Risiko for skader på grund af røgdudvikling. Høje temperaturer kan føre til, at røgpunktet overskrides og dermed til stærk røgdudvikling.

Indånding af røg kan forårsage skade på dit helbred.

▶ Smør ikke tilbehør i smør eller olie.

- ▶ Tilføj tilbehøret, der skal bruges til kogekammeret.
! Læg ikke mad i kogekammeret under forvarmning.
- ▶ Tryk på det ønskede program 1 eller 2 gange på displayet.
Det valgte program blinker.

Temperaturen er fast i højtemperaturprogrammerne. Tiden kan ændres. For pizzaprogrammerne ændres tidsvisningen mellem 07:30 og 7" (pizzaens diameter i tommer). Hvis tiden øges, øges diameterindikationen automatisk.
Eksempler på pizzastørrelser: 7" = 18 cm Ø, 10" = 25 cm Ø, 12" = 30 cm Ø

I tilfælde af oksekødsgrill skifter tidsdisplayet mellem graddisplayet og 50 (tilberedningsniveau).
Eksempler på tilberedningsniveauer: 30 = Rare, 50 = Medium Rare, 70 = Medium, >70 = Well done
Hvis tiden øges, øges tilberedningsniveauet automatisk.
Efter ca. 1 minut lyder der et bip. Vend derefter maden for et optimalt tilberedningsresultat.


- ▶ Tryk på kontrolknappen for at bekræfte valget.
Forvarmningen starter automatisk.
Når forvarmningen er færdig, lyder der korte bip, og displayet vises "FILL in/Open". Forvarmningsikonet slukkes.

Hvis der ikke startes noget program inden for 30 minutter efter forvarmningen, starter forvarmningen automatisk igen, hvis temperaturen er for lav.

- ▶ Åbn klappen, og træk tilbehør ud med en ovnhandske.
- ▶ Placer mad på tilbehøret.
- ▶ Skub tilbehør med mad tilbage i kokekammeret.
- ▶ Luk klappen .

Det valgte program starter automatisk efter lukning af klappen, og timeren begynder at køre.

Hvis klappen åbnes under programmet, sættes timeren på pause. PAUSE vises på displayet.
Hvis klappen lukkes igen, fortsætter programmet med at køre.

I løbet af programmet kan tiden justeres: Tryk på , og juster tiden med kontrolknappen. Et bip lyder i slutningen af programmet. "END" vises på displayet.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Efter programmets afslutning



Forsigtig!

Risiko for skader fra forbrændinger.

► Tag kun tilbehør og varme beholdere ud af ovnen ved hjælp af ovnhandsker.

► Åbn klappen. Fjern mad og tilbehør med en ovnhandske.

► Stil bagepladen, andet tilbehør eller varme beholdere på en varmebestandig overflade.

► Luk ovndøren.

Når tilberedningen er færdig, køler apparatet ned (ventilatorstøj).

Træk ikke stikket ud af stikkontakten, før ventilatorstøjen stopper.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

8 Rengøring

Stegekurv, rist og støbejernsplade tåler opvaskemaskine,

Alle andre dele af enheden gør ikke!

1. Tag stikket ud af kontakten inden rengøring. Lad apparatet og tilbehøret køle af.

2. Rengør enheden og tilbehøret efter hver brug.



Forsigtig!

Risiko for personskade på grund af elektrisk stød og beskadigelse af apparatet.

Skader på pizzastenen.

► Nedsenk ikke enheden eller pizzastenen i vand.

► Rens ikke pizzasten med rengøringsmiddel.

► Pizzastenen må ikke rengøres i opvaskemaskine.

3. Tag krummebakken ud til rengøring. Fjern krummerne. Fjern større mængder fedt med køkkenrulle. Rengør med mildt skyllevand.

4. Rengør pizzastenen fra madrester med en træskraber. Misfarvning er normal og kan ikke undgås. Skyl pizzastenen med vand, hvis det er nødvendigt.

! Stenen skal være helt tør før næste brug.

5. Rengør det resterende tilbehør med mildt skyllevand.
! Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ovnspray.
6. Rengør ovnen indvendigt og udvendigt med en let fugtig klud.
7. Tør alle dele af, og opbevar oven på et rent, tørt sted.

9 Anbefalinger

- Tids- og temperaturværdierne for de forudindstillede programmer er grove retningslinjer. Juster tid og temperatur afhængigt af madvaren, der tilberedes, eller hvor brunet du ønsker, at den skal være. Med højtemperaturprogrammerne kan kun tiden ændres.
- Når du tilbereder mad, skal du altid overvåge ovnen for at undgå alt for brunet mad.
- Forvarm altid pizzastenen (forvarm automatisk i 15 minutter). Støbejernspladen behøver ikke at blive forvarmet.
- Når du laver pommes frites af friske kartofler, skal du lægge kartoffelstykkerne i koldt vand i 30 minutter før tilberedningen. Stivelsen slipper ud, og dine pommes frites bliver sprødere.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

10 OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL



Advarsel!

Risiko for personskade ved betjening af et defekt apparat. Betjening af et defekt apparat kan medføre elektrisk stød.

- ▶ Brug aldrig et defekt apparat.
- ▶ Du må ikke selv reparere apparatet.
- ▶ Kontakt vores serviceafdeling i tilfælde af en defekt.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Før du kontakter vores serviceafdeling, kan du bruge følgende tabel til at kontrollere, om du selv kan afhjælpe problemet.

Spørgsmål / problem	Mulig årsag	Løsning
Enheden reagerer ikke.	Der er ingen strøm.	Tilslut enheden til strømforsyningen. Kontroller den anvendte stikkontakt.
Under opvarmningsfasen stiger røgen i kogekammeret.	Varmeelementerne er fabriksbehandlet med et plejeprodukt, der fordampes under den første opvarmningsfase.	Hvis røgen kun opstår under den første opvarmning, er dette helt normalt. Det fordampende plejeprodukt er ugiftigt og uskadeligt. Når du opvarmer ovnen for første gang, skal du stadig sikre god ventilation og rengøre apparatets indre efter opvarmning.
Nogle fødevarer brænder på, andre bliver ikke færdige.	Maden er ikke placeret i midten af kogekammeret.	Placer maden centralt i kogekammeret.
	Tid og/eller temperatur er ikke korrekt valgt.	Vælg den optimale tid og temperatur for hver tilberedning.

11 Bortskaffelse



Apparater med dette symbol må ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald. Disse apparater indeholder vigtige råstoffer, der kan genanvendes. En korrekt bortskaffelse beskytter miljøet og dine medmenneskers sundhed. Spørg din kommune eller forhandleren, hvor apparatet er købt, hvordan du bortskaffer på miljømæssigt forsvarlig vis.

12 Tekniske data

Varenummer	PG 8575
Effekt	2.000 W
Spænding/Frekvens	220 - 240 V~/ 50 - 60 Hz
Kapacitet	18 liter
Temperaturområde	40 - 400 °C
Nettovægt	8,87 kg

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Innehåll

	1 Om denna anvisning.....	19
	Allmänna anvisningar	19
DK	Andra gällande dokument	19
	Visning av varningar	19
SE	2 Leveransomfattning	20
FI	3 Pizzaugn	21
	4 Tillbehör.....	22
PT	5 Visning och manöverfält.....	23
	Visningar	23
PL	Kontrollknappar	23
	Klassiska program	24
GR	Högtemperaturprogram.....	24
	6 Före första användningen	25
	Uppackning	25
	Rengöring	25
	Uppställning	25
	Första uppvärmningen	25
	7 Manövrering.....	26
	Förberedelse.....	26
	Högtemperaturprogram.....	27
	Efter programslutet	29
	8 Rengöring	29
	9 Rekommendationer	30
	10 FAQ.....	31
	11 Avfallshantering.....	32
	12 Tekniska data	32

1 Om denna anvisning

Allmänna anvisningar

Denna bruksanvisning är en integrerad del av enheten.

- ▶ Läs igenom den noggrant före uppställning, installation och idrifttagning av enheten och spara den för framtida bruk.
- ▶ Överlämna den till alla efterföljande användare.

Enheten får endast användas av personer som är förtrogna med följande säkerhetsanvisningar.

Andra gällande dokument

- Snabbstartsguide
- Säkerhetshandbok [Safety]
- Garantiförklaring [Warranty]

Visning av varningar



Signalord

Typ, källa och konsekvens av faran

- ▶ Åtgärder för att undvika faran.

Signalord	Betydelse
Fara	Överhängande fara som, om den inte undviks, kommer att leda till dödsfall eller allvarliga skador.
Varning	Potentiell fara som, om den inte undviks, kan leda till döden eller allvarliga personskador.
Observera	Potentiell fara som kan leda till lindriga personskador om den inte undviks.
Anvisning	Potentiell fara som kan leda till materiella skador om den inte undviks.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

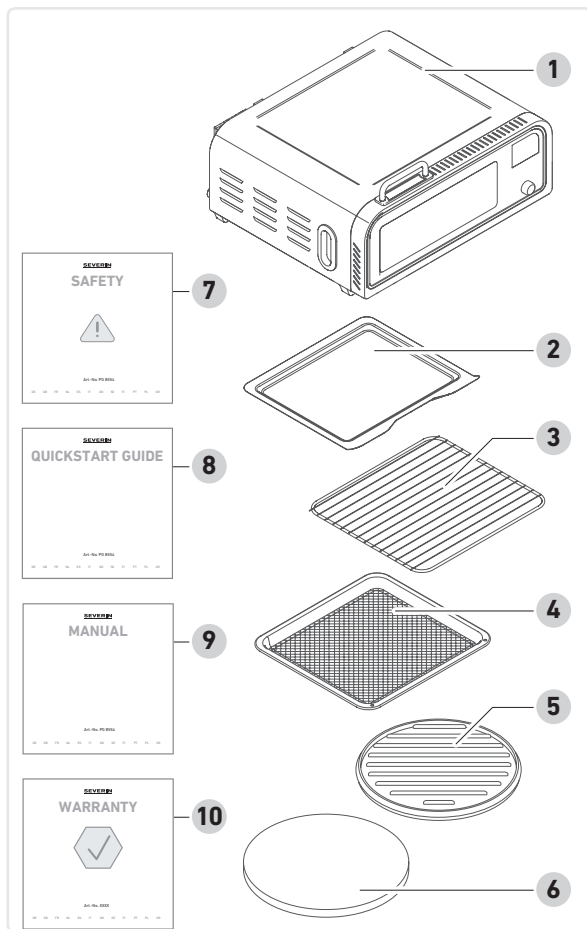
SE

FI

PT

PL

GR



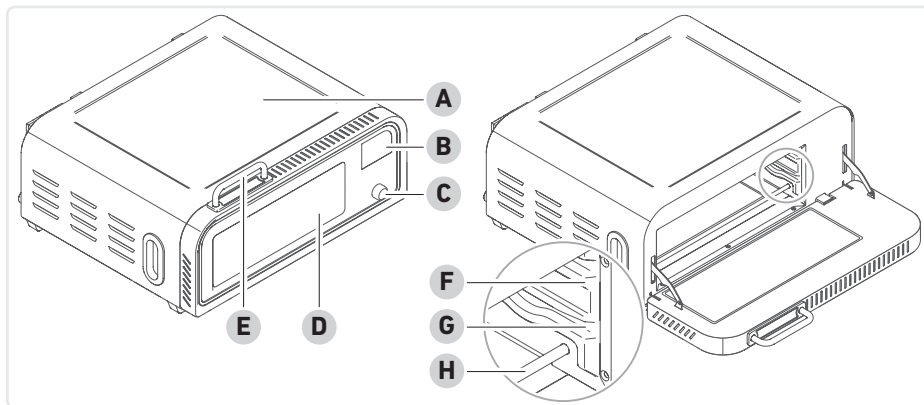
2 Leveransomfattning

- 1 Pizzaugn
- 2 Smulbricka
- 3 Galler
- 4 Fritteringskorg
- 5 Gjutjärnsplatta (med antividhäftningsyta)
- 6 Pizzasten
- 7 Säkerhetsanvisningar
- 8 Snabbstartsguide
- 9 Bruksanvisning
- 10 Garantiförklaring

The graphic shows the manual and tutorial information:

- MANUAL (Severin logo and model number SE 9010)
- Tutorial (Severin logo and model number SE 9010)
- QR code linking to the tutorial
- www.severin.com

3 Pizzaugn



- A Pizzaugn
- B Visning och manöverfält
- C Manöverknapp
- D Synfönster
- E Handtag
- F Övre inskjutningslist
- G Nedre inskjutningslist
- H Värmestav

DK

SE

FI

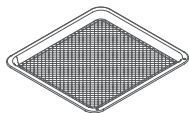
PT

PL

GR

4 Tillbehör

DK

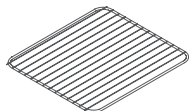


Friteringskorg

som bas för mat som friteras

Friteringskorgen skall alltid skjutas in i den övre inskjutningslisten.

SE



Galler

för baguetter och småfranska, som underlag för gjutjärnsplatta, pizzasten och kakform

Sätt in galler med bygelns först och bygelns uppåt.

FI

PT

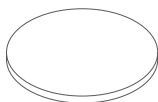
PL



Gjutjärnsplatta (med antividhäftningsyta)

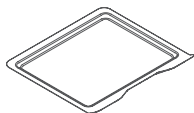
för att baka pizza, bagel eller toast (släta sidan), för att grilla stekar etc. (ribbad sida)

GR



Pizzasten

för tillagning av färsk pizza



Smulbricka

för att fånga upp smulor

Sätt in smulplåten med välvningen framåt.

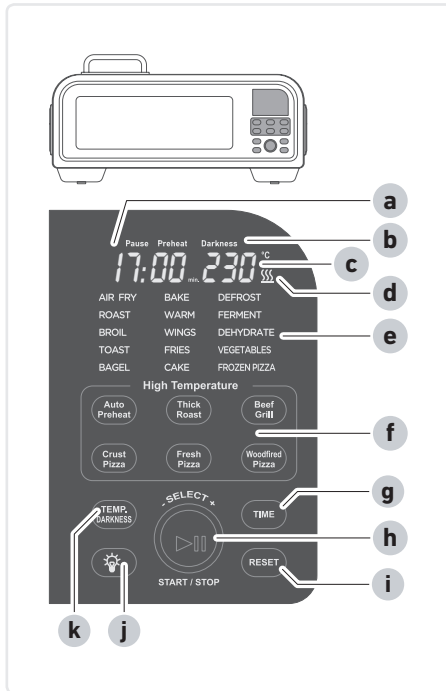


Pizzalyft (tillval)

för att ta ut pizzan.

Pizzalyften kan tillägsbeställas (ZB 8195).

5 Visning och manöverfält



Visningar

- a Tid (visning i minuter och timmar)
- b Paus, förvärmning, bryningsgrad (vid toast och bagel)
- c Temperatur (visning i °C)
- d Värmesymbol (anger att enheten är het)

Kontrollknappar

- e Klassiska program
- f Högtemperaturprogram
- g Ställa in tiden
- h Manöverknapp (start/stopp och urval)
- i Återställa inställningar/sätta på och stänga av standby
- j Slå på och av ljuset
- k Ställa in temperaturen och bryningsgraden

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Klassiska program

	AIR FRY	Varmluftsfrittering utan eller med litet olja
	ROAST	Koka, steka, rosta (sufflé, gratäng, stek)
DK	BROIL	Grilla, ugsnbaka (stek, fisk)
SE	TOAST	Dubbelsidig brödrostning med 6 bryningsgrader
	BAGEL	Enkelsidig brödrostning med 6 bryningsgrader
FI	BAKE	Baka (kex etc.)
PT	WARM	Varmhållning
	DEFROST	Snabbupptining
PL	FERMENT	Fermentering
GR	DEHYDRATE	Torka
	FROZEN PIZZA	Djupfryst pizza eller tjockt pålägg
	FRIES/CHIPS	Pommes frites (djupfrysta eller färska/max. 400 g)
	VEGETABLES	Grönsaker
	WINGS	Kycklingvingar (kycklingdelar)
	CAKE	Baka (muffins, småkakor, etc.)

Högtemperaturprogram

	Auto Preheat	Förvärmning
	Thick Roast	Grilla, koka, tillaga kött på upp till 6 cm tjocklek
	Beef / Grill	Grilla, koka, tillaga kött på upp till 2 cm tjocklek
	Crust Pizza	Djupfryst pizza med knaprig kant
	Fresh Pizza	(handgjord) färsk pizza utan kant
	Wood fired Pizza	(handgjord) färsk pizza med kant

6 Före första användningen

Uppackning

- ▶ Ta ut alla delar ur förpackningen.
- ▶ Ta bort allt förpackningsmaterial, skyddsfilm och klistermärken.
 - ! Ta inte bort typskyltarna. Dessa måste sitta kvar på enheten.
- ▶ Kontrollera att leveransomfattningen är fullständig och om det finns defekter.

Rengöring

- ▶ Rengör alla tillbehörsdelar såsom anges i Kapite l8 Rengöring.

Uppställning

- ▶ Placera enheten på en plan, värmetålig yta.
- ▶ Täck inte över enheten och placera inte något på den.
- ▶ Ställ upp enheten på ett välventilerat ställe.
- ▶ Anslut endast enheten till ett korrekt installerat jordat uttag med jordfelsbrytare.

Första uppvärmningen



Försiktigt!

Risk för personskada på grund av lätt rökutveckling. Att andas in rök kan skada din hälsa.

- ▶ Öppna fönster eller dörrar.
- ▶ Sätt in smulplåten och tillbehöret (utan pizzasten) i enheten.
- ▶ Sätt i nätkontakten i uttaget.
 - Indikeringarna på manöverpanelen lyser.
- ▶ Vrid på manöverknappen och välj programmet "AIR FRY".
- ▶ För att starta programmet trycker du återigen på manöverknappen.
- ▶ Kör programmet i sin helhet.
- ▶ Låt enheten svalna.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

7 Manövrering

Förberedelse

- ▶ Ställ upp enheten på en lämplig plats, se sidan 25, *Uppställning*.



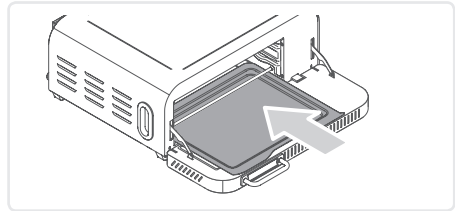
Försiktigt!

Skador på enheten på grund av föroreningar.

Skador på underlaget om det saknas värmeskydd nedåt.

- ▶ Använd endast enheten med smulbrickan isatt.

- ▶ Sätt in smulbrickan.
- ▶ Sätt i nätkontakten i uttaget.
Indikeringarna på manöverpanelen lyser.



Klassiska program

- ▶ Placera tillbehör med livsmedel i tillagningsutrymmet.
- ▶ Vrid på manöverknappen.
Programmen tänds.
- ▶ Vrid manöverknappen tills det önskade programmet blinkar.
- ▶ Bekräfta valet med manöverknappen.
Programmet startar.



När pizzastenen används: Förvärm stenen i 15 minuter med programmet "AIR FRY".
Baka sedan pizzan i programmet "Frozen pizza".

Under tillagningen kan tid och temperatur anpassas.

Tryck på **TEMP** (TEMPERATURE), temperaturvisningen blinkar. Anpassa temperaturen med manöverknappen. Tryck på manöverknappen för att bekräfta.

Tryck på **TIME**, tidsvisningen blinkar. Anpassa tiden med manöverknappen. Tryck på manöverknappen för att bekräfta.

I slutet av programmet hörs en signalton.

Högtemperaturprogram

Dessa program arbetar i 2 steg:

- Förvärmning
- Tillagning



Försiktigt!

Risk för personskador på grund av rökutveckling. Höga temperaturer kan leda till att rökpunkten överskrids och att därmed stora mängder rök utvecklas.

Att andas in rök kan skada din hälsa.

► Fetta inte in och olja inte in tillbehör.

- Tillbehör, som skall användas placeras i tillagningsutrymmet.
! Under uppvärmningen får det inte finnas några livsmedel i tillagningsutrymmet.
- Tryck 1 eller 2 gånger på det önskade programmet på displayen.
Det valda programmet blinkar.

DK

Vid högtemperaturprogrammen är temperaturen fast inställd. Tiden kan förändras. Vid pizzaprogrammen skiftar tidsvisningen mellan 07:30 och 7' (pizzans diameter i tum). Om tiden ökar så ökar diametern automatiskt.

Exempel pizzadiameter: 7' = 18 cm Ø, 10' = 25 cm Ø, 12' = 30 cm Ø

SE

Vid Beef Grill skiftar tidsvisningen mellan antalet grader och 50 (tillagningssteget).

Exempel tillagningssteg: 30 = Rare, 50 = Medium Rare, 70 = Medium, >70 = Well done
Om tiden förlängs ökar tillagningssteget automatiskt.

FI

Efter ca. 1 minut ljuder signaltoner. Vänd sedan det som tillagas för att få ett optimalt tillagningsresultat.

PT

▶ Tryck på manöverknappen för att bekräfta valet.

PL

Förvärmningen startar automatiskt.

GR

När förvärmningen är avslutad hörs korta signaltoner. På displayen visas "FILL in/Open". Ikonen för Preheat (uppvärmning) slocknar.


Om inget program startas inom 30 minuter efter uppvärmningen så startar uppvärmningen automatiskt igen vid för låg temperatur.

- ▶ Öppna luckan, dra ut tillbehöret med en ugnshandske.
- ▶ Placera livsmedlen på tillbehöret.
- ▶ Skjut in tillbehör med livsmedel i tillagningsutrymmet igen.
- ▶ Stäng luckan.

Det valda programmet startar automatiskt efter att luckan stängts och timern börjar gå.

Om luckan öppnas under programmet pauser timern. På displayen visas PAUSE.

Om luckan stängs igen fortsätter programmet.

Under programmet kan tiden anpassas: Tryck på  och anpassa tiden med manöverknappen. I slutet av programmet hörs en signalton. På displayen visas "END".

Efter programslutet



Försiktigt!

Risk för skador på grund av brännskador.

► Ta endast bort tillbehör och heta kärl med en ugnshandske.

- Öppna luckan. Ta ut livsmedel och tillbehör med en ugnshandske.
- Placera bakplåten, andra tillbehör eller varma kärl på en värmetålig yta.
- Stäng ugnsluckan.

Efter avslutad matlagning svalnar enheten (ljud från fläkt).

Dra ut nätstickkontakten när fläktljudet upphör.

8 Rengöring

Fritteringskorg, galler och gjutjärnsplatta kan diskas i diskmaskin alla andra enheter kan det inte!

1. Innan varje rengöring skall nätstickkontakten dras ut. Låt enheten och tillbehöret svalna.
2. Rengör enheten och tillbehör efter varje användning.



Försiktigt!

Risk för skador på grund av elektriska stötar och skador på enheten.

Skador på pizzastenen.

- Doppa inte enheten och pizzastenen i vatten.
- Rengör inte pizzastenen med diskmedel.
- Diska inte pizzastenen i diskmaskinen.

3. Ta bort smulbrickan för rengöring. Ta bort smulor. Ta bort större mängder fett med en pappershandduk. Rengör med mildt diskvatten.
4. Rengör pizzastenen med en träskrapa från matrester. Eventuella missfärgningar är normala och kan inte undvikas. Spola vid behov av pizzastenen med vatten.
! Stenen skall vara helt torr innan den används igen.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

5. Rengör övrigt tillbehör med mildt diskvatten.
! Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eller ugnsspray.
6. Rengör höljet in- och utvändigt med en lätt fuktad trasa.
7. Torka alla delar och förvara på en ren och torr plats.

DK

SE

9 Rekommendationer

FI

- Tids- och temperaturvärdena för de förinställda programmen är grova riktvärden. Justera tid och temperatur beroende på maten som tillagas eller hur brun du vill att den ska bli. Vid högtemperaturprogrammen kan bara tiden ändras.

PT

- Vid tillagning skall ugnen alltid övervakas för att undvika att maten bränns.

PL

- Pizzastenen skall alltid förvärmas (Auto Preheat under 15 minuter). Gjutjärnsplattan behöver inte förvärmas.

GR

- Vid tillagning av pommes frites av färskpotatis, lägg potatisbitarna i kallt vatten i 30 minuter innan tillagning. Stärkelsen försvinner och pommes blir knaprigare.

10 FAQ



Varning!

Risk för personskador vid användning av en defekt apparat. Användning av en defekt enhet kan leda till elektriska stötar.

- ▶ Använd aldrig en defekt apparat.
- ▶ Reparera inte enheten själv.
- ▶ Kontakta vår serviceavdelning i händelse av defekt.

Innan du kontaktar vår serviceavdelning kan du med hjälp av följande tabell kontrollera om du själv kan åtgärda problemet.

Fråga/Problem	Möjlig orsak	Lösning
Enheten reagerar inte.	Ingen ström.	Anslut enheten till elförsörjningen. Kontrollera det använda uttaget.
Under uppvärmningsfasen bildas rök i tillagningsutrymmet.	Värmeelementen har från fabriken behandlats med ett skötselmedel, som förångar efter den första uppvärmningsfasen.	Att rökutveckling endast uppträder vid första uppvärmningen är helt normalt. Skötselmedlet, som förångar är ogiftigt och oskadligt. Se trots det till att ventilationen är god vid första uppvärmningen och rengör enhetens inre efter uppvärmningen.
Vissa rätter bränner fast medan andra inte blir klara.	Livsmedlen ligger inte centrerade i tillagningsutrymmet.	Centrera livsmedlen i tillagningsutrymmet.
	Tid och/eller temperatur har inte valts korrekt.	Välj den optimala tiden och temperaturen för den respektive tillagningen.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

11 Avfallshantering



Apparater som försetts med följande symbol, måste kasseras separat från hushållsavfall. Denna apparat innehåller värdefulla råmaterial som kan återvinnas. En korrekt avfallshantering skyddar miljön och era medmänniskors hälsa. Din kommun resp. handlare kan ge upplysningar om hur avfallshantering ska genomföras.

DK

SE

FI

12 Tekniska data

PT

Artikelnummer	PG 8575
---------------	---------

PL

Effekt	2 000 W
--------	---------

GR

Spänning/Frekvens	220-240 V~/ 50-60 Hz
-------------------	----------------------

Kapacitet	18 liter
-----------	----------

Temperaturintervall	40-400 °C
---------------------	-----------

Nettovikt	8,87 kg
-----------	---------

Sisältö

1	Tietoa tästä käsikirjasta	34
	Yleistiedot	34
	Muut sovellettavat asiakirjat	34
	Varoitustiltoimusten näyttö	34
2	Toimituksen sisältö	35
3	Pizzauuni	36
4	Lisävarusteet	37
5	Näyttö ja käyttöpaneeli	38
	Näytöt	38
	Käyttöpainikkeet	38
	Perinteiset ohjelmat	39
	Korkean lämpötilan ohjelmat	39
6	Ennen ensimmäistä käyttöönottoa	40
	Purkamisen pakkauksesta	40
	Puhdistus	40
	Asennus	40
	Ensimmäinen lämmitys	40
7	Käyttö	41
	Valmistus	41
	Korkean lämpötilan ohjelmat	42
	Ohjelman päätyttyä	44
8	Puhdistus	44
9	Suosituksiset	45
10	UKK	46
11	Hävittäminen	47
12	Tekniset tiedot	47

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Tietoa tästä käsikirjasta

Yleistiedot

Nämä ohjeet ovat olennainen osa laitetta.

- ▶ Lue huolellisesti ennen laitteen asentamista ja käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.
- ▶ Toimita eteenpäin seuraavalle käyttäjälle.

Vain seuraaviin turvallisuusohjeisiin perehtyneet henkilöt saavat käyttää laitetta.

Muut sovellettavat asiakirjat

- Pikaopas
- Turvallisuusopas (Safety)
- Takuuilmoitus (Warranty)

Varoitusilmoitusten näyttö

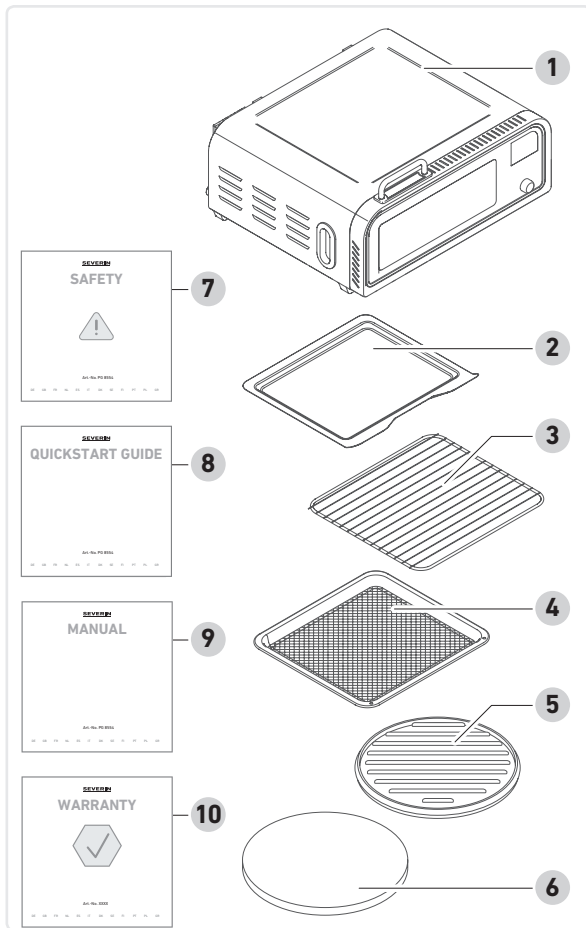


Merkkisana

Vaaran tyyppi, lähde ja seuraus

- ▶ Toimenpiteet vaaran välttämiseksi.

Merkkisana	Merkitys
Vaara	Välittömästi vaarallinen tilanne, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
Varoitus	Mahdollisesti välitön vaara, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
Huomio	Mahdollisesti välitön vaara, joka voi johtaa lieviin vammoihin, jos sitä ei vältetä.
Huomaus	Mahdollisesti välitön vaara, joka voi johtaa aineelliseen vahinkoon, jos sitä ei vältetä.



2 Toimituksen sisältö

- 1 Pizzauuni
- 2 Murualusta
- 3 Ritolä
- 4 Friteerauskori
- 5 Valurautalevy (tarttumattomalla pinnoitteella)
- 6 Pizzakivi
- 7 Turvallisuusohjeet
- 8 Pikaopas
- 9 Käyttöohje
- 10 Takuu-ilmoitus

DK

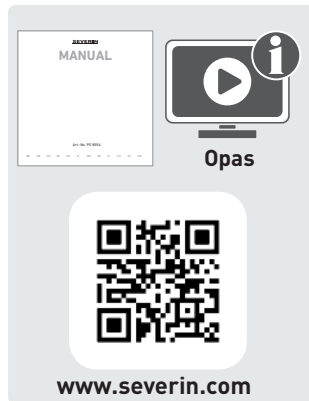
SE

FI

PT

PL

GR



3 Pizzauuni

DK

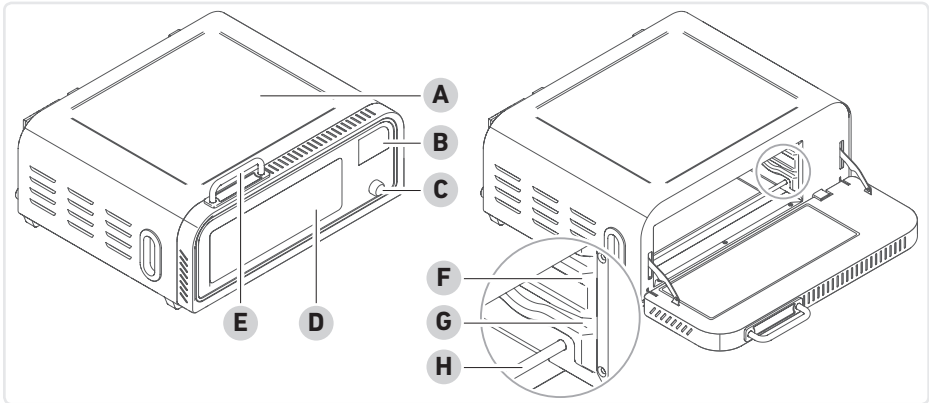
SE

FI

PT

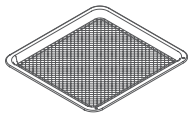
PL

GR



- A** Pizzauuni
- B** Näyttö ja käyttöpaneeli
- C** Käyttönappi
- D** Katseluikkuna
- E** Kahva
- F** Ylempi työntökisko
- G** Alempi työntökisko
- H** Lämmityselementti

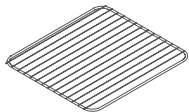
4 Lisävarusteet



Friteeraus kori

alustaksi friteerattaville ruoille

Aseta friteeraus kori aina ylempään työntökiskoon.



Ritilä

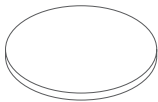
patongeille ja sämpylöille, valurautalevyn, pizzakiven ja kakkuvuoran alusta

Aseta ritilä paikalleen kiinnike edellä, kiinnike osoittaa ylöspäin.



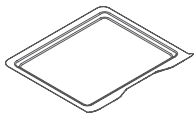
Valurautalevy (tarttumattomalla pinnoitteella)

pizzan, bageleiden tai toastien paistamiseen (sileä puoli), pihvin ym. grillaamiseen (uritettu puoli)



Pizzakivi

raakapizzan valmistukseen



Murualusta

murujen keräämiseen

Aseta murualusta kaareva osa eteenpäin.



Pizzalapio (valinnainen)

pizzan ulos ottamiseen.

Pizzalapion voi tilata erikseen (ZB 8195).

DK

SE

FI

PT

PL

GR

5 Näyttö ja käyttöpaneeli

DK

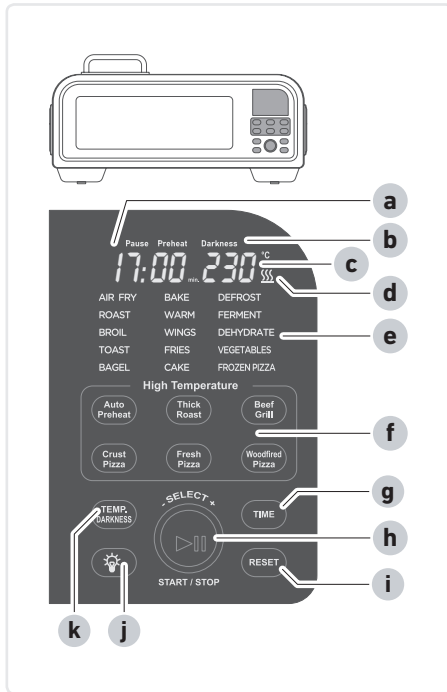
SE

FI

PT

PL

GR



Näytöt

- a Aika (näytetään minutteina ja tunteina)
- b Tauko, esilämmitys, ruskistumisaste (toastin- ja bagelin kanssa)
- c Lämpötila (näytetään °C:na)
- d Lämpökuvake (osoittaa, että laite on kuuma)

Käyttöpainikkeet

- e Perinteiset ohjelmat
- f Korkean lämpötilan ohjelmat
- g Aseta aika
- h Käyttönappi (käynnistys/pysäytys ja valinta)
- i Palauta asetukset / kytke valmiustila päälle ja pois päältä
- j Kytkee valon päälle ja pois päältä
- k Aseta lämpötila ja ruskistumisaste

Perinteiset ohjelmat

AIR FRY	Kuumalla ilmalla friteeraaminen vähällä öljyllä tai ilman öljyä
ROAST	Kypsentäminen, paistaminen, paahtaminen (pata, gratiini, paisti)
BROIL	Grillaus, uuniruokat (pihvi, kala)
TOAST	kaksipuolinen paahtaminen, 6 ruskistumisastetta
BAGEL	kaksipuolinen paahtaminen, 6 ruskistumisastetta
BAKE	Leivonta (keksit jne.)
WARM	Lämpimänä pitäminen
DEFROST	nopea sulatus
FERMENT	Fermentoiminen
DEHYDRATE	Kuivaus
FROZEN PIZZA	Pakastepizza tai pizza runsaalla täytteellä
FRIES/CHIPS	Ranskalaiset perunat (pakastetut tai tuoreet / enintään 400 g)
VEGETABLES	Vihannekset
WINGS	Kanansiivet (kananpalat)
CAKE	Leivonta (muffinit, pienet kakut jne.)

Korkean lämpötilan ohjelmat

Auto Preheat	Esilämmitys
Thick Roast	Jopa 6 cm paksun lihan grillaus ja kypsentäminen
Beef / Grill	Enintään 2 cm paksun lihan grillaus ja kypsentäminen
Crust Pizza	Pakastepizza reunallinen
Fresh Pizza	(käsintehty) tuore pizza ilman reunaa
Wood fired Pizza	(käsintehty) tuore pizza reunallinen

DK

SE

FI

PT

PL

GR

6 Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

Purkaminen pakkauksesta

- ▶ Poista kaikki osat pakkauksesta.
- ▶ Poista kaikki pakkausmateriaali, suojakalvot ja tarrat.
 - ! Älä poista arvokilpeä, sen on säilyttävä aina laitteessa.
- ▶ Tarkista toimituksen sisältö ja mahdolliset viat.

Puhdistus

- ▶ Puhdista kaikki lisävarusteet Luku8Puhdistus -kohdassa kuvatulla tavalla.

Asennus

- ▶ Aseta laite tasaiselle, lämmönkestävälle alustalle.
- ▶ Älä peitä laitetta tai aseta sen päälle mitään.
- ▶ Aseta laite hyvin ilmastoituun paikkaan.
- ▶ Liitä laite vain oikein asennettuun maadoituskoskettimella varustettuun pistorasiaan.

Ensimmäinen lämmitys



Huomio!

Loukkaantumisvaara lievän savun kehittymisen vuoksi. Haitallisten höyryjen hengittäminen

Savu voi aiheuttaa terveyshaittoja.

- ▶ Avaa ikkunat tai ovet.

- ▶ Aseta murualusta ja lisävarusteet (ilman pizzakiveä) laitteeseen.
- ▶ Liitä virtapistoke pistorasiaan.
 - Käyttöpaneelin merkkivalot syttyvät.
- ▶ Käännä käyttönuppia ja valitse "AIR FRY" -ohjelma.
- ▶ Käynnistä ohjelma painamalla käyttönuppia uudelleen.
- ▶ Suorita ohjelma loppuun saakka.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä.

7 Käyttö

Valmistus

- ▶ Aseta laite sopivaan paikkaan, katso sivu 40, Asennus.



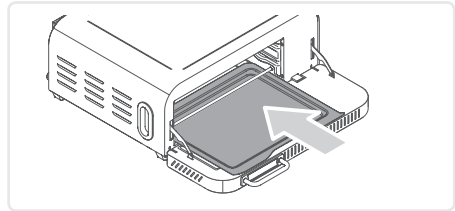
Huomio!

Laitteen vaurioituminen likaantumisen takia.

Alustan vaurioituminen, joka johtuu lämpösuojan puuttumisesta alta.

- ▶ Käytä laitetta vain murualustan ollessa paikallaan.

- ▶ Aseta murualusta paikalleen.
- ▶ Liitä virtapistoke pistorasiaan.
Käyttöpaneelin merkkivalot syttyvät.



Perinteiset ohjelmat

- ▶ Laita lisävarusteet ja ruoka kypsennystilaan.
- ▶ Käännä käyttönappia.
Ohjelmat syttyvät.
- ▶ Käännä käyttönappia, kunnes haluttu ohjelma vilkkuu.
- ▶ Vahvista valinta käyttönupilla.
Ohjelma alkaa.



Jos pizzakiveä käytetään: Kuumenna kiveä 15 minuuttia "AIR FRY" -ohjelmalla.
Paista sitten pizza "Frozen pizza" -ohjelmalla.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Aikaa ja lämpötilaa voidaan säätää paiston aikana.

Paina **TEMP** (TEMPERATURE), lämpötilan merkkivalo vilkkuu. Säädä lämpötila käyttönupilla. Vahvasta painamalla käyttönuppia.

Paina **TIME**, ajan merkkivalo vilkkuu. Säädä aika käyttönupilla. Vahvasta painamalla käyttönuppia.

DK

Merkkiäni kuuluu ohjelman päättyessä.

SE

Korkean lämpötilan ohjelmat

Näissä ohjelmissa on kaksi vaihetta:

- Esilämmitys
- Kypsennys

FI

PT

PL

GR



Huomio!

Savun kehittymisestä johtuva loukkaantumisvaara. Korkeat lämpötilat voivat johtaa savupisteen ylittymiseen ja siten voimakkaaseen savun kehittymiseen.

Savun hengittäminen voi vahingoittaa terveyttäsi.

► Älä rasvaa tai öljyä lisävarusteita.

► Lisää käytettävät lisävarusteet kypsennystilaan.

! Älä laita ruokaa kypsennystilaan esilämmityksen aikana.

► Paina haluamaasi ohjelmaa 1 tai 2 kertaa näytöllä.

Valittu ohjelma vilkkuu.

Lämpötila on kiinteä korkean lämpötilan ohjelmissa. Aikaa voidaan muuttaa. Pizza-ohjelmissa aika-äyttö muuttuu välillä 07:30 ja 7' (pizzan halkaisija tuumina). Jos aikaa pidennetään, halkaisija kasvaa automaattisesti.

Esimerkkejä pizzan halkaisijoista: 7' = 18 cm Ø, 10' = 25 cm Ø, 12' = 30 cm Ø

Beef Grill -ohjelmalla aika-äyttö vuorottelee astenäytön ja 50 (kypsyysaste) välillä.

Esimerkkejä kypsyyksistä: 30 = Rare, 50 = Medium Rare, 70 = Medium, >70 = Well done

Jos aikaa pidennetään, kypsyyksistä muuttuu automaattisesti.

Noin 1 minuutin kuluttua kuuluu merkkiääniä. Käännä silloin ruoka optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi.

► Vahvista valinta painamalla käyttönappia.

Esilämmitys käynnistyy automaattisesti.

Kun esilämmitys on valmis, kuuluu lyhyitä merkkiääniä, näytössä näkyy

"FILL in/Open". Preheat-kuvake sammuu.

Jos ohjelmaa ei käynnistetä 30 minuutin kuluessa esilämmityksestä, esilämmitys käynnistyy automaattisesti uudelleen, jos lämpötila on liian alhainen.

► Avaa luukku, vedä lisävarusteet ulos uunikintaan avulla.

► Aseta ruoka lisävarusteen päälle.


► Työnnä lisävarusteet ja ruoka takaisin kypsennystilaan.

► Sulje luukku.

Valittu ohjelma käynnistyy automaattisesti luukun sulkemisen jälkeen, ajastin alkaa käydä.

Jos luukku avataan ohjelman aikana, ajastin pysähtyy. Näytössä näkyy PAUSE.

Jos luukku suljetaan uudelleen, ohjelma jatkuu.

Ohjelman aikana aikaa voidaan säätää: paina  ja säädä aikaa käyttönupilla. Merkkiääni kuuluu ohjelman päättyessä. Näytössä näkyy "END".

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Ohjelman päätyttyä



Huomio!

Palovammojen aiheuttama loukkaantumisvaara.

► Poista lisävarusteet ja kuumat astiat vain uunikintaan avulla.

► Avaa luukku. Poista ruoka ja lisävarusteet uunikintaan avulla.

► Aseta uunipelti, muut lisävarusteet tai kuumat astiat kuumuutta kestäväälle alustalle.

► Sulje uunin luukku.

Ruoanvalmistuksen jälkeen laite jäähtyy (tuulettimen ääni).

Älä irrota pistoketta ennen kuin tuulettimen ääni lakkaa.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

8 Puhdistus

Friteerauskori, rutilä ja valurautalevy ovat konepestäviä, mikään muu laitteen osa ei ole!

1. Vedä virtapistoke irti pistorasiasta aina ennen puhdistusta. Anna laitteen ja lisävarusteiden jäähtyä.
2. Puhdista laite ja lisävarusteet jokaisen käytön jälkeen.



Huomio!

Sähköiskun ja laitteen vahingoittumisen aiheuttama loukkaantumisvaara.

Pizzakiven vaurioituminen.

► Älä upota laitetta tai pizzakiveä veteen.

► Älä puhdista pizzakiveä pesuaineella.

► Älä pese pizzakiveä astianpesukoneessa.

3. Irrota murualusta puhdistusta varten. Poista murut. Poista isommat rasvamäärät talouspaperilla. Puhdista miedolla saippuavedellä.
4. Puhdista pizzakivi ruokajätteistä puisella kaapimella. Mahdolliset värimuutokset ovat normaaleja, eikä niitä voida välttää. Huuhtelee pizzakivi tarvittaessa vedellä.
! Kiven on oltava täysin kuiva ennen seuraavaa käyttöä.

5. Puhdista jäljellä olevat lisävarusteet miedolla saippuavedellä.
! Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai uunisuihkeita.
6. Puhdista kotelo sisältä ja ulkoa hieman kostealla liinalla.
7. Kuivaa kaikki osat ja säilytä puhtaassa, kuivassa paikassa.

9 Suositukset

- Esiasetetettujen ohjelmien aika- ja lämpötila-arvot ovat karkeita arvioita. Säädä aikaa ja lämpötilaa kypsennettävän ruoan mukaan tai sen mukaan, kuinka ruskea haluat sen olevan. Korkean lämpötilan ohjelmilla voidaan muuttaa vain aikaa.
- Tarkkaile uunia aina valmistuksen aikana välttääksesi liiallisen ruskistumisen.
- Esilämmitä pizzakivi aina (automaattinen esilämmitys 15 minuutin ajan). Valurautalevyä ei saa esilämmittää.
- Kun teet ranskalaisia perunoita tuoreista perunoista, laita perunapalat kylmään veteen 30 minuutiksi ennen valmistusta. Tärkkelys häviää ja perunoista tulee rapeampia.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

10 UKK



Varoitus!

Viallisen laitteen käytöstä aiheutuva loukkaantumisvaara. Viallisen laitteen käyttö voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä koskaan käytä viallista laitetta.
- ▶ Älä korjaa laitetta itse.
- ▶ Ota vian ilmetessä yhteyttä huoltoomme.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon, tarkista seuraavan taulukon avulla, voitko korjata ongelman itse.

Kysymys / ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Laite ei vastaa.	Ei virtaa.	Kytke laite virtalähteeseen. Tarkista käytetty pistorasia.
Lämmitysvaiheen aikana kypsennystilasta tulee savua.	Lämmityselementit käsitellään tehtaalla hoitotuotteella, joka haihtuu ensimmäisen lämmitysvaiheen aikana.	Jos savua esiintyy vain ensimmäisen lämmityksen aikana, tämä on täysin normaalia. Haihtuva hoitotuote on myrkytön ja vaaraton. Kun lämmität ensimmäistä kertaa, varmista silti hyvä ilmanvaihto ja puhdista laitteen sisäpuoli lämmityksen jälkeen.
Jotkut ruoat palavat, toiset eivät kypsy.	Ruoka ei ole keskellä kypsennystilaa.	Aseta ruoka keskelle kypsennystilaa.
	Aikaa ja/tai lämpötilaa ei ole valittu oikein.	Valitse optimaalinen aika ja lämpötila kullekin valmistukselle.

11 Hävittäminen



Tällä symbolilla merkityt laitteet on hävitettävä erotettuna sekajätteestä. Nämä laitteet sisältävät arvokkaita raaka-aineita, joita voidaan käyttää uudelleen. Asianmukainen hävitys suojaa ympäristöä ja ihmisten terveyttä. Paikalliset viranomaiset tai alueellasi toimiva jälleenmyyjä voivat antaa tietoja asianmukaisesta hävittämisestä.

12 Tekniset tiedot

Tuotenumero	PG 8575
Teho	2000 W
Jännite/taajuus	220–240 V~ / 50–60 Hz
Tilavuus	18 litraa
Lämpötila-alue	40–400 °C
Nettopaino	8,87 kg

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Conteúdo

	1	Sobre este manual	49
		Informações gerais	49
DK		Outros documentos aplicáveis	49
		Visualização dos avisos de advertência	49
SE	2	Conteúdo da embalagem	50
FI	3	Forno para pizza	51
	4	Acessórios	52
PT	5	Visor e painel de controlo	53
		Visor	53
PL		Botões de controlo	53
		Programas clássicos	54
GR		Programas de alta temperatura	54
	6	Antes da primeira utilização	55
		Desembalar	55
		Limpeza	55
		Instalar	55
		Primeiro aquecimento	55
	7	Utilização	56
		Preparação	56
		Programas de alta temperatura	57
		Após o fim do programa	59
	8	Limpeza	59
	9	Recomendações	60
	10	FAQ	61
	11	Eliminação	62
	12	Dados técnicos	62

1 Sobre este manual

Informações gerais

Estas instruções são parte integrante do aparelho.

- ▶ Leia-o atentamente antes da colocação em funcionamento, da instalação e da colocação em serviço do aparelho e guarde-o para referência futura.
- ▶ Transmitir a qualquer outro operador.

O aparelho deve apenas ser utilizado por pessoas que estejam familiarizadas com as seguintes instruções de segurança.

Outros documentos aplicáveis

- Guia de início rápido
- Manual de segurança (Safety)
- Declaração de garantia (Warranty)

Visualização dos avisos de advertência



Palavra de sinalização

Tipo, origem e consequências do perigo

- ▶ Medidas para evitar o perigo.

Palavra de sinalização	Significado
Perigo	Situação de perigo iminente que, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.
Aviso	Perigo potencialmente iminente que pode provocar a morte ou lesões graves se não for evitado.
Cuidado	Perigo potencialmente iminente que pode provocar ferimentos ligeiros se não for evitado.
Nota	Perigo potencialmente iminente que pode provocar danos materiais se não for evitado.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

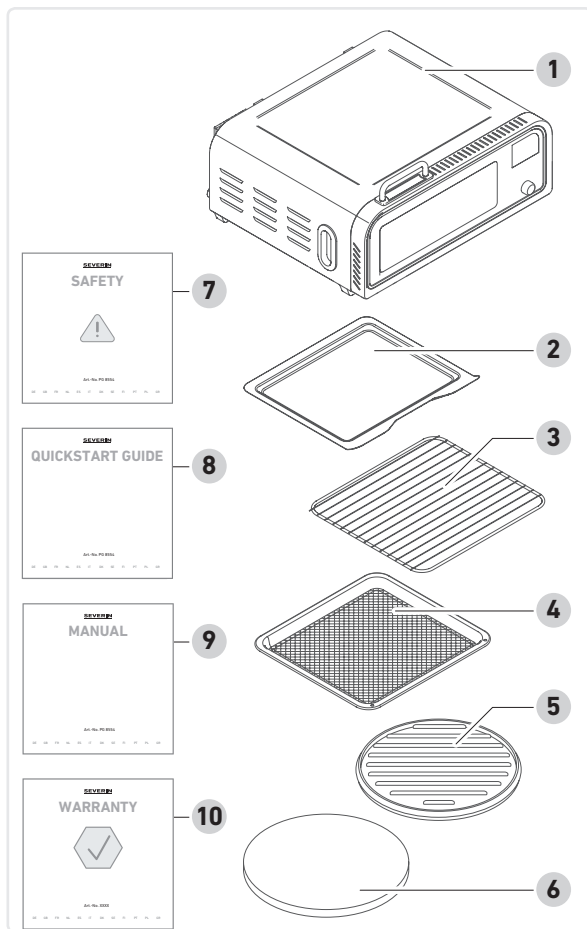
SE

FI

PT

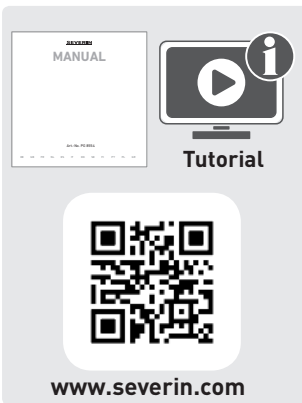
PL

GR

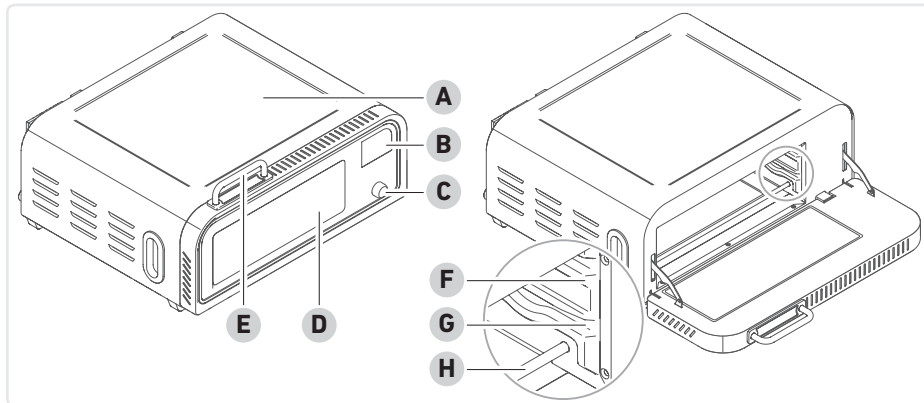


2 Conteúdo da embalagem

- 1 Forno para pizza
- 2 Tabuleiro para migalhas
- 3 Grelha
- 4 Cesto de fritura
- 5 Chapa de ferro fundido (com revestimento não aderente)
- 6 Pedra para pizza
- 7 Instruções de segurança
- 8 Guia de início rápido
- 9 Manual de instruções
- 10 Declaração de garantia



3 Forno para pizza



- A Forno para pizza
- B Visor e painel de controlo
- C Botão de controlo
- D Janela de visualização
- E Pega
- F Barra deslizante superior
- G Barra deslizante inferior
- H Haste de aquecimento

DK

SE

FI

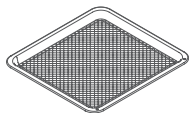
PT

PL

GR

4 Acessórios

DK



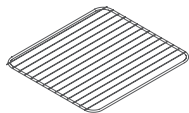
Cesto de fritura

como base para alimentos fritos

Insira sempre o cesto de fritura na barra deslizante superior.

SE

FI



Grelha

para baguetes e pãezinhos, como base para pratos de ferro fundido, pedras para pizza e formas para bolos

Introduzir a grelha com a forquilha de articulação e colocar a forquilha de articulação para cima.

PT

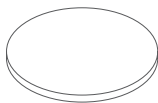
PL



Chapa de ferro fundido (com revestimento não aderente)

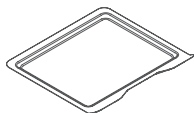
para cozer pizzas, pão ou torrada (lado liso), para grelhar bifes, etc. (lado com nervuras)

GR



Pedra para pizza

para preparar pizza fresca



Tabuleiro para migalhas

para recolher migalhas

Inserir o tabuleiro para migalhas com arqueamento para a frente.

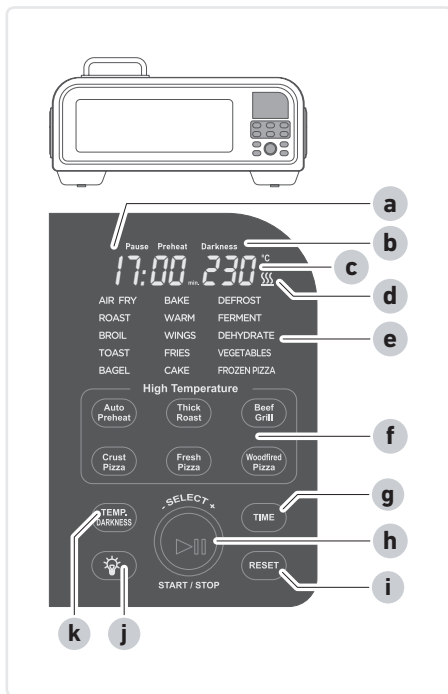


Elevador de pizza (opcional)

para tirar a pizza.

O elevador de pizza pode ser encomendado adicionalmente (p. ex., 8195).

5 Visor e painel de controlo



Visor

- a Tempo (exibido em minutos e horas)
- b Pausa, preaquecimento, grau de escurecimento (com torradas e pão)
- c Temperatura (exibida em °C)
- d Símbolo de aquecimento (indica que o aparelho está quente)

Botões de controlo

- e Programas clássicos
- f Programas de alta temperatura
- g Definir a hora
- h Botão de controlo (iniciar/parar e seleção)
- i Repor as definições / ligar e desligar o modo de espera
- j Acender e apagar a luz
- k Definir a temperatura e o grau de bronzeamento

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Programas clássicos

	AIR FRY	Fritar a ar quente com pouco ou nenhum óleo
	ROAST	Cozinhar, fritar, assar (guisar, gratinar, assar)
DK	BROIL	Grelhar, gratinar (bife, peixe)
SE	TOAST	Tostagem de ambas as faces com 6 níveis de tostagem
	BAGEL	Tostagem unilateral com 6 graus de tostagem
FI	BAKE	Cozimento (biscoitos, etc.)
PT	WARM	Manter aquecido
	DEFROST	Descongelamento rápido
PL	FERMENT	Fermentar
GR	DEHYDRATE	Secagem
	FROZEN PIZZA	Pizza congelada ou pizza com cobertura grossa
	FRIES/CHIPS	Batatas fritas (congeladas ou frescas / máx. 400 g)
	VEGETABLES	Vegetais
	WINGS	Asas de frango (pedaços de frango)
	CAKE	Assar (muffins, bolos pequenos, etc.)

Programas de alta temperatura

	Auto Preheat	Preaquecimento
	Thick Roast	Grelhar e cozinhar carne até 6 cm de espessura
	Beef / Grill	Grelhar e cozinhar carne até 2 cm de espessura
	Crust Pizza	Pizza congelada com crosta
	Fresh Pizza	Pizza fresca (artesanal) sem crosta
	Wood fired Pizza	Pizza fresca (artesanal) com crosta

6 Antes da primeira utilização

Desembalar

- ▶ Retirar todas as peças da embalagem.
- ▶ Retirar todo o material de embalagem, película de proteção e autocolantes.
 - ! Não retirar as placas de identificação, estas devem permanecer no aparelho.
- ▶ Verificar se o conteúdo da embalagem está completo e se apresenta defeitos.

Limpeza

- ▶ Limpe todos os acessórios conforme indicado no Capítulo 8 Limpeza.

Instalar

- ▶ Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
- ▶ Não cobrir o aparelho nem colocar nada sobre ele.
- ▶ Colocar o aparelho num local bem ventilado.
- ▶ Ligar o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra corretamente instalada.

Primeiro aquecimento



Cuidado!

Risco de ferimentos devido a um ligeiro desenvolvimento de fumo. A inalação de O fumo pode causar danos à saúde.

- ▶ Abrir as janelas ou as portas.
- ▶ Inserir o tabuleiro para migalhas e acessórios (sem pedra de pizza) no aparelho.
- ▶ Inserir a ficha de alimentação na tomada.
 - Os indicadores no painel de controlo acendem.
- ▶ Rodar o botão de controlo e selecionar o programa "AIR FRY".
- ▶ Pressionar o botão de controlo novamente para iniciar o programa.
- ▶ Deixar o programa correr até o fim.
- ▶ Deixar o aparelho arrefecer.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

7 Utilização

Preparação

- ▶ Colocar o aparelho num local adequado, ver página 55, *Instalar*.



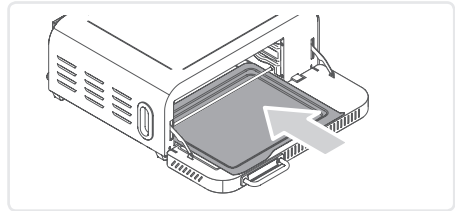
Cuidado!

Danos no aparelho devido a contaminação.

Danos ao substrato devido à falta de proteção térmica para baixo.

- ▶ Utilizar o aparelho apenas com o tabuleiro para migalhas inserido.

- ▶ Inserir o tabuleiro para migalhas.
- ▶ Inserir a ficha de alimentação na tomada. Os indicadores no painel de controlo acendem.



Programas clássicos

- ▶ Adicionar acessórios com alimentos à câmara de cozedura.
- ▶ Rodar o botão de controlo. Os programas acendem.
- ▶ Rodar o botão de controlo até que o programa desejado pisque.
- ▶ Confirmar a seleção com o botão de controlo. O programa começa.



Se for usada a pedra para pizza: Preaquecer a pedra durante 15 minutos no programa "AIR FRY".

Em seguida, assar a pizza no programa "Frozen pizza".

O tempo e a temperatura podem ser ajustados durante o processo de cozedura.

TEMP pressionar, o indicador de temperatura pisca. Ajustar a temperatura com o botão de controlo. Pressionar o botão de controlo para confirmar.

TIME pressionar, o visor de tempo pisca. Ajustar o tempo com o botão de controlo. Pressionar o botão de controlo para confirmar.

Soa um sinal sonoro no final do programa.

Programas de alta temperatura

Estes programas funcionam em 2 etapas:

- Preaquecimento
- Cozinhar



Cuidado!

Risco de lesões devido ao desenvolvimento de fumo. Altas temperaturas podem levar a que o ponto de fumo seja excedido e, portanto, a um forte desenvolvimento de fumo. A inalação de fumo pode provocar danos à saúde.

▶ Não lubrificar ou colocar óleo nos acessórios.

- ▶ Adicionar os acessórios a serem usados à câmara de cozimento.
! Não colocar alimentos na câmara de cozedura durante o preaquecimento.
- ▶ Pressionar o programa desejado 1 ou 2 vezes no visor.
O programa selecionado pisca.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

A temperatura é definida nos programas de alta temperatura. O tempo pode ser alterado. Para os programas de pizza, o tempo de exibição muda entre 07:30 e 7' (diâmetro da pizza em polegadas). Se o tempo for aumentado, a indicação do diâmetro aumenta automaticamente. Exemplos de diâmetros de pizza: 7' = 18 cm Ø, 10' = 25 cm Ø, 12' = 30 cm Ø

SE

No caso da grelha de carne bovina, o visor de tempo alterna entre o visor de graus e 50 (nível de cozedura).

Exemplos de níveis de cozedura: 30 = mal passado, 50 = mal passado médio, 70 = médio, >70 = bem passado

FI

Se o tempo for aumentado, o nível de cozedura aumenta automaticamente.

PT

Os sinais sonoros serão emitidos após cerca de 1 minuto. Em seguida, virar os alimentos para obter um resultado de cozedura ideal.

PL

GR

▶ Premir o botão de controlo para confirmar a seleção.

O preaquecimento começa automaticamente.

Quando o preaquecimento estiver concluído, são emitidos breves sinais sonoros e o visor aparece "FILL in/Open". O ícone de preaquecimento apaga-se.

Se nenhum programa for iniciado dentro de 30 minutos após o preaquecimento, o preaquecimento será iniciado automaticamente se a temperatura estiver muito baixa.

▶ Abrir a tampa, retirar os acessórios com uma luva de forno.

▶ Colocar os alimentos no acessório.


▶ Empurrar os acessórios com alimentos de volta para a câmara de cozedura.

▶ Fechar a aba.

O programa selecionado inicia automaticamente após fechar a tampa, o temporizador começa a funcionar.

Se a tampa for aberta durante o programa, o temporizador faz uma pausa. No visor é mostrado PAUSA.

Se a tampa for fechada novamente, o programa continua em execução.

Durante o programa, o tempo pode ser ajustado: Premir  e ajustar o tempo com o botão de controlo. Soa um sinal sonoro no final do programa. Aparece "END" no visor.

Após o fim do programa



Cuidado!

Risco de ferimentos por queimaduras.

- ▶ Retirar os acessórios e os recipientes quentes apenas com uma luva de forno.
- ▶ Abrir a tampa. Remover os alimentos e acessórios com a luva do forno.
- ▶ Colocar o tabuleiro de cozedura, outros acessórios ou recipientes quentes sobre uma superfície resistente ao calor.
- ▶ Fechar a porta do forno.

Depois de terminar a preparação dos alimentos, o aparelho arrefece (ruído do ventilador). Não desligar a ficha de alimentação até o ruído da ventoinha parar.

8 Limpeza

O cesto de fritura, a grelha e a placa de ferro fundido são laváveis na máquina de lavar louça, todas as outras partes do aparelho não!

1. Antes de cada limpeza, retirar sempre a ficha da tomada. Deixar o aparelho e os acessórios arrefecerem.
2. Limpar o aparelho e acessórios após cada utilização.



Cuidado!

Risco de ferimentos devido a choque elétrico e danos no aparelho.

Danos na pedra para pizza.

- ▶ Não mergulhar o aparelho ou a pedra para pizza em água.
- ▶ Não limpar a pedra para pizza com detergente.
- ▶ Não lavar a pedra para pizza na máquina de lavar louça.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

SE

FI

PT

PL

GR

3. Remover o tabuleiro para migalhas, para limpeza. Remover as migalhas. Remover grandes quantidades de gordura com toalha de papel. Limpar com água de enxaguamento suave.
4. Limpar a pedra para pizza com um raspador de madeira para remover os resíduos de alimentos. Qualquer descoloração é normal e não pode ser evitada. Se necessário, enxaguar com água a pedra para pizza.
! A pedra deve estar completamente seca antes da próxima utilização.
5. Limpar os restantes acessórios com água de enxaguamento suave.
! Não usar agentes de limpeza fortes ou abrasivos ou spray para forno.
6. Limpar a caixa por dentro e por fora com um pano levemente húmido.
7. Secar todas as peças e guardar em local limpo e seco.

9 Recomendações

- Os valores de tempo e temperatura dos programas predefinidos são valores de referência aproximados. Ajustar o tempo e a temperatura dependendo do alimento que está a ser cozido ou do quão dourado você deseja que fique. Com os programas de alta temperatura, apenas o tempo pode ser alterado.
- Monitorizar sempre o forno durante a preparação para evitar que os alimentos fiquem demasiado dourados.
- Preaquecer sempre a pedra para pizzas (preaquecimento automático durante 15 minutos). A placa de ferro fundido não precisa de ser preaquecida.
- Quando preparar batatas fritas com batatas frescas, mergulhar os pedaços de batata em água fria durante 30 minutos antes de as cozinhar. O amido escapa e as batatas fritas ficam mais estaladiças.

10 FAQ



Aviso!

Risco de ferimentos devido ao funcionamento de um aparelho defeituoso. O funcionamento de um aparelho defeituoso pode provocar choques eléctricos.

- ▶ Nunca utilize um aparelho defeituoso.
- ▶ Não repare o aparelho por si próprio.
- ▶ Em caso de defeito, contacte o nosso serviço de assistência técnica.

Antes de contactar o nosso serviço de assistência técnica, verificar, através da tabela seguinte, se o problema pode ser resolvido por si.

Questão / problema	Causa possível	Solução
O aparelho não responde.	Sem energia.	Ligar o aparelho à fonte de energia. Verificar a tomada utilizada.
Durante a fase de aquecimento, o fumo aumenta na câmara de cozedura.	Os elementos de aquecimento são tratados na fábrica com um produto de tratamento que se evapora durante a fase inicial de aquecimento.	Se o fumo aparecer apenas no início do aquecimento do aparelho, isso é perfeitamente normal. O produto de tratamento a evaporar não é tóxico e é inofensivo. No entanto, é necessário assegurar uma boa ventilação aquando do primeiro aquecimento e limpar o interior do aparelho após o aquecimento.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Questão / problema	Causa possível	Solução
Alguns alimentos queimam, outros não estão prontos.	Os alimentos não estão centrados no forno.	Colocar os alimentos centralmente na câmara de cozedura.
	Tempo e/ou temperatura não corretamente selecionados.	Selecionar o tempo e a temperatura ideais para cada preparação.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

11 Eliminação



Aparelhos marcados com este símbolo devem ser descartados separadamente do lixo doméstico. Aqueles contêm matérias-primas valiosas que podem ser recicladas. O descarte correto protege o ambiente e a saúde das pessoas ao seu redor. O seu município e/ou o seu revendedor fornecerão informações sobre a separação adequada.

12 Dados técnicos

Número do artigo	PG 8575
Potência	2.000 W
Tensão/frequência	220-240 V, 50-60 Hz
Capacidade	18 litros
Gama de temperatura	40 - 400 °C
Peso líquido	8,87 kg

Spis treści

1	Informacje o niniejszej instrukcji.....	64
	Informacje ogólne.....	64
	Inne obowiązujące dokumenty.....	64
	Prezentacja ostrzeżeń.....	64
2	Zakres dostawy.....	65
3	Piec do pizzy.....	66
4	Aksesoria.....	67
5	Wyświetlacz i panel sterowania.....	68
	Wskazania.....	68
	Przyciski obsługowe.....	68
	Programy klasyczne.....	69
	Programy wysokotemperaturowe.....	69
6	Przed pierwszym uruchomieniem.....	70
	Rozpakowywanie.....	70
	Czyszczenie.....	70
	Montaż.....	70
	Pierwsze rozgrzewanie.....	70
7	Obsługa.....	71
	Przygotowanie.....	71
	Programy wysokotemperaturowe.....	72
	Po zakończeniu programu.....	74
8	Czyszczenie.....	74
9	Zalecenia.....	75
10	FAQ.....	76
11	Utylizacja.....	77
12	Dane techniczne.....	77

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Informacje o niniejszej instrukcji

Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia.

- ▶ Należy ją uważnie przeczytać przed montażem, instalacją i uruchomieniem urządzenia oraz zachować na przyszłość.
- ▶ Należy ją przekazać każdemu kolejnemu użytkownikowi.

Urządzenie może być używane wyłącznie przez osoby, które zapoznaly się z poniższą instrukcją bezpieczeństwa.

Inne obowiązujące dokumenty

- Skrócona instrukcja obsługi
- Instrukcja bezpieczeństwa (Safety)
- Oświadczenie gwarancyjne (Warranty)

Prezentacja ostrzeżeń

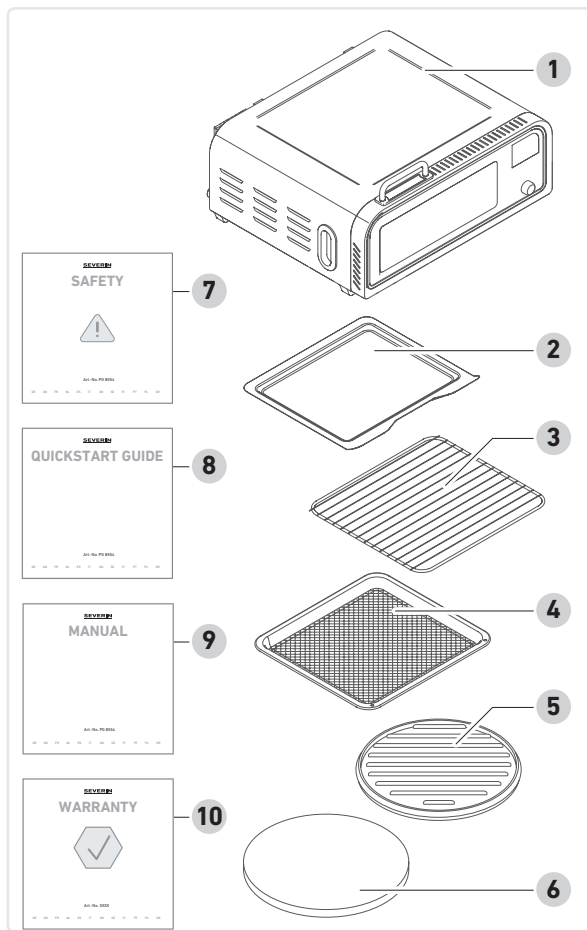


Słowo ostrzegawcze

Rodzaj, źródło i skutki zagrożenia

- ▶ Środki pozwalające zapobiec zagrożeniu.

Słowo ostrzegawcze	Znaczenie
Niebezpieczeństwo	Bezpośrednio grożące niebezpieczeństwo, które, jeśli mu się nie zapobiegnie, spowoduje śmierć lub poważne urazy ciała.
Ostrzeżenie	Potencjalnie grożące niebezpieczeństwo, które, jeśli mu się nie zapobiegnie, może spowodować śmierć lub poważne urazy ciała.
Ostrożnie	Potencjalnie grożące niebezpieczeństwo, które, jeśli mu się nie zapobiegnie, może spowodować lekkie urazy ciała.
Informacja	Potencjalnie grożące niebezpieczeństwo, które, jeśli mu się nie zapobiegnie, może spowodować szkody materialne.




2 Zakres dostawy

- 1 Piec do pizzy
- 2 Taca na okruszki
- 3 Ruszt
- 4 Koszyk do smażenia w głębokim tłuszczu
- 5 Płyta żeliwna (z nieprzywierającą powłoką)
- 6 Kamień do pizzy
- 7 Zasady bezpieczeństwa
- 8 Skrócona instrukcja obsługi
- 9 Instrukcja obsługi
- 10 Oświadczenie gwarancyjne


SEVERIN

MANUAL

Art. No. 70 8111



Samouczek



www.severin.com

DK

SE

FI

PT

PL

GR

3 Piec do pizzy

DK

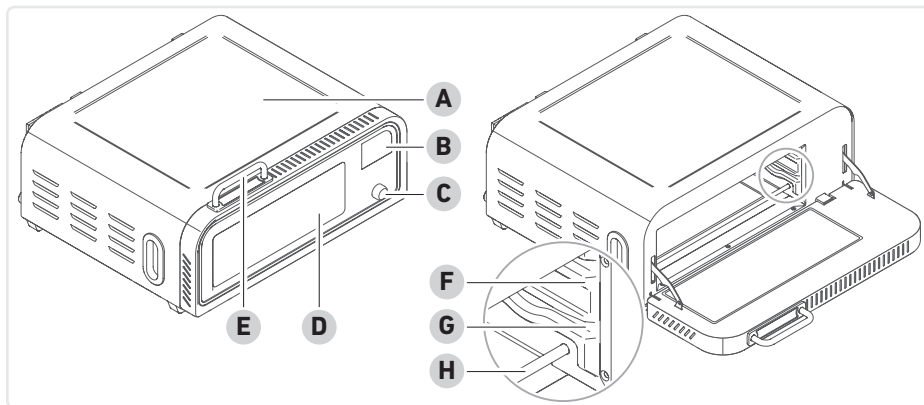
SE

FI

PT

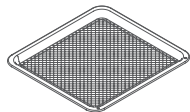
PL

GR



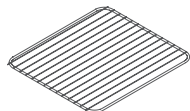
- A Piec do pizzy
- B Wyświetlacz i panel sterowania
- C Pokrętko obsługowe
- D Drzwiczki z szybką
- E Uchwyt
- F Górna listwa do wsuwania
- G Dolna listwa do wsuwania
- H Grzałka

4 Akcesoria



Koszyk do smażenia w głębokim tłuszczu

do przygotowywania potraw smażonych
Koszyk do smażenia należy zawsze wkładać do górnej listwy do wsuwania.



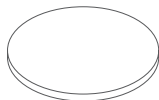
Ruszt

do bagietek i bułek, jako podstawa żeliwnej płyty, kamienia do pieczenia pizzy i formy do ciast
Najpierw włożyć ruszt ze strzemieniem i strzeмиę do góry.



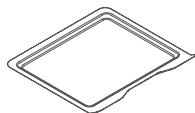
Płyta żeliwna (z nieprzywierającą powłoką)

do pieczenia pizzy, bajgli lub tostów (gładka strona), do grillowania steków itp. (żebrowana strona)



Kamień do pizzy

do przygotowywania świeżej pizzy



Taca na okruchy

do zbierania okruchów
Włożyć tacę na okruchy wypukłością do przodu.



Łopátka do pizzy (opcjonalny)

do wyjmowania pizzy.

Łopátkę do pizzy można zamówić dodatkowo (np. 8195).

DK

SE

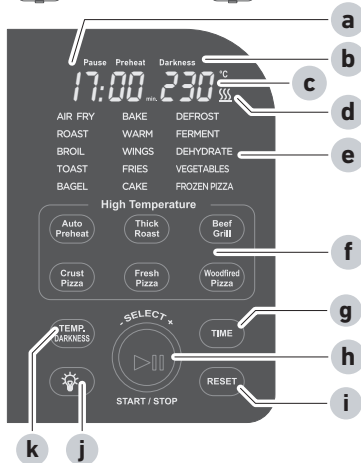
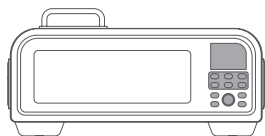
FI

PT

PL

GR

5 Wyświetlacz i panel sterowania



Wskazania

- a Czas (wyświetlany w minutach i godzinach)
- b Przerwa, rozgrzewanie, stopień zarumienienia (do tostów i bajgli)
- c Temperatura (wyświetlana w °C)
- d Symbol wysokiej temperatury (wskazuje, że urządzenie jest gorące)

Przyciski obsługowe

- e Programy klasyczne
- f Programy wysokotemperaturowe
- g Ustawianie czasu
- h Pokrętko obsługowe (start/stop i wybór)
- i Reset ustawień / włączanie i wyłączenie trybu czuwania
- j Włącznik/wyłącznik światła
- k Ustawianie temperatury i stopnia zarumienienia

Programy klasyczne

AIR FRY	Smażenie gorącym powietrzem bez oleju lub z niewielką ilością oleju
ROAST	Gotowanie, pieczenie, przypiekanie (suflet, zapiekanka, pieczenie)
BROIL	Grillowanie, zapiekanie (stek, ryba)
TOAST	Dwustronne opiekanie z 6 stopniami zarumienienia
BAGEL	Jednostronne opiekanie z 6 stopniami zarumienienia
BAKE	Pieczenie (ciastka itp.)
WARM	Utrzymywanie ciepła
DEFROST	Szybkie rozmrażanie
FERMENT	Fermentacja
DEHYDRATE	Suszenie
FROZEN PIZZA	Mrożona pizza lub pizza z grubą warstwą dodatków
FRIES/CHIPS	Frytki (mrożone lub świeże, maks. 400 g)
VEGETABLES	Warzywa
WINGS	Skrzydętka z kurczaka (kawałki kurczaka)
CAKE	Pieczenie (babeczki, małe ciasta itp.)

Programy wysokotemperaturowe

Auto Preheat	Rozgrzewanie
Thick Roast	Grillowanie i gotowanie mięsa o grubości do 6 cm
Beef/Grill	Grillowanie i gotowanie mięsa o grubości do 2 cm
Crust Pizza	Mrożona pizza z obrzeżem
Fresh Pizza	Świeża (ręcznie robiona) pizza bez obrzeża
Wood fired Pizza	Świeża (ręcznie robiona) pizza z obrzeżem

DK

SE

FI

PT

PL

GR

6 Przed pierwszym uruchomieniem

Rozpakowywanie

- ▶ Wyjąć wszystkie elementy z opakowania.
- ▶ Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, folię ochronną i naklejki.
 - ! Nie usuwać tabliczek znamionowych; muszą one być zawsze umieszczone na urządzeniu.
- ▶ Należy sprawdzić zakres dostawy pod kątem kompletności i ewentualnych wad.

Czyszczenie

- ▶ Wyczyścić wszystkie akcesoria jak opisano w Rozdział 8 Czyszczenie.

Montaż

- ▶ Umieścić urządzenie na równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- ▶ Nie przykrywać urządzenia i nie kłaść na nim żadnych przedmiotów.
- ▶ Umieścić urządzenie w dobrze wentylowanym miejscu.
- ▶ Urządzenie można podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka ze stykiem ochronnym.

Pierwsze rozgrzewanie



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo urazów wskutek niewielkiego dymienia. Wdychanie Dym może być szkodliwy dla zdrowia.

- ▶ Otworzyć okna lub drzwi.
- ▶ Włożyć tacę na okruszki i akcesoria (bez kamienia do pizzy) do urządzenia.
- ▶ Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
 - Zaświecić się wskazania na panelu sterowania.
- ▶ Obrócić pokrętkę obsługową i wybrać program „AIR FRY”.
- ▶ Nacisnąć ponownie przycisk obsługowy, aby uruchomić program.
- ▶ Poczekać, aż program zostanie wykonany do końca.
- ▶ Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

7 Obsługa

Przygotowanie

- ▶ Postawić urządzenie w odpowiednim miejscu, patrz strona 70, *Montaż*.



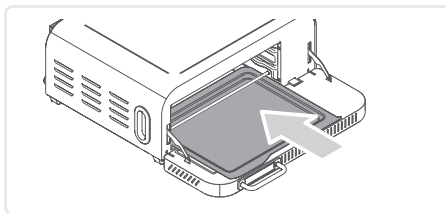
Ostrożnie!

Uszkodzenie urządzenia z powodu zanieczyszczenia.

Uszkodzenie podłoża z powodu braku ochrony termicznej od dołu.

- ▶ Używać urządzenia wyłącznie z włożoną tacą na okruchy.

- ▶ Włożyć tacę na okruchy.
- ▶ Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
Zaświecą się wskazania na panelu sterowania.



Programy klasyczne

- ▶ Włożyć akcesoria z żywnością do komory przyrządzania.
- ▶ Obrócić przycisk obsługowy. Programy zaświecą się.
- ▶ Obracać przycisk, aż żądany program zacznie migać.
- ▶ Wybór potwierdzić przyciskiem. Program uruchamia się.



Jeśli używany jest kamień do pizzy: Podgrzewać kamień przez 15 minut na programie „AIR FRY”. Następnie upiec pizzę w programie „Frozen pizza”.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Czas i temperaturę można zmieniać podczas pieczenia.

Nacisnąć **(TEMP. ADJUST)**; wskaźnik temperatury miga. Zmienić temperaturę za pomocą przycisku. Nacisnąć przycisk obsługowy, aby potwierdzić.

Nacisnąć **(TIME)**; wskazanie czasu zacznie migać. Potwierdzić czas za pomocą przycisku. Nacisnąć przycisk obsługowy, aby potwierdzić.

Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Programy wysokotemperaturowe

Programy te działają w 2 etapach:

- Rozgrzewanie
- Przyrządzanie



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo urazów z powodu dymienia. Wysoka temperatura może prowadzić do przekroczenia temperatury dymienia, a tym samym do silnego dymienia.

Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia.

► Nie smarować akcesoriów tłuszczem ani olejem.

- Włożyć akcesoria, które mają być używane, do komory przyrządzania.
! Nie wkładać żywności do komory przyrządzania podczas rozgrzewania.
- Nacisnąć żądany program 1 lub 2 razy na wyświetlaczu.
Wybrany program zacznie migać.

W programach wysokotemperaturowych temperatura jest stała. Czas można zmieniać. W przypadku programów do pizzy wyświetlanie czasu zmienia się między 07:30 a 7' (średnica pizzy w calach). Jeśli czas zostanie wydłużony, wskazanie średnicy zwiększa się automatycznie. Przykładowe średnice pizzy: 7' = 18 cm Ø, 10' = 25 cm Ø, 12' = 30 cm Ø

W przypadku grilla Beef Grill wyświetlanie czasu zmienia się między wyświetlaniem stopni a 50 (poziom przyrządzenia).

Przykładowe poziomy przyrządzenia: 30 = Rare, 50 = Medium Rare, 70 = Medium, >70 = Well done
Jeśli czas zostanie wydłużony, stopień przyrządzenia zwiększa się automatycznie.

Po około 1 minucie rozlega się sygnał dźwiękowy. Następnie obrócić przyrządzoną potrawę, aby uzyskać optymalny efekt przyrządzenia.

- ▶ Nacisnąć przycisk obsługowy, aby potwierdzić wybór.

Rozgrzewanie rozpoczyna się automatycznie.

Po zakończeniu rozgrzewania rozlega się krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się „FILL in / Open”. Symbol Preheat zgaśnie.


Jeśli żaden program nie zostanie uruchomiony w ciągu 30 minut po rozgrzaniu, rozgrzewanie rozpocznie się automatycznie ponownie, jeśli temperatura jest zbyt niska.

- ▶ Otworzyć klapę, wyciągnąć akcesoria za pomocą rękawicy kuchennej.
- ▶ Umieścić żywność na akcesoriach.
- ▶ Wsunąć akcesoria z żywnością z powrotem do komory przyrządzenia.
- ▶ Zamknąć klapę.

Wybrany program uruchamia się automatycznie po zamknięciu klapy, wyłącznik zegarowy zaczyna odliczanie.

Jeśli klapa zostanie otwarta podczas wykonywania programu, wyłącznik zegarowy zatrzyma się. Na wyświetlaczu pojawi się PRZERWA.

Jeśli klapa zostanie z powrotem zamknięta, program będzie kontynuowany.

W trakcie wykonywania programu można zmieniać czas: Nacisnąć  i zmienić czas za pomocą pokrętki obsługowej. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się „END”.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Po zakończeniu programu



Ostrożnie!

Ryzyko obrażeń w wyniku oparzeń.

▶ Akcesoria i gorące naczynia należy wyjmować wyłącznie za pomocą rękawic kuchennych.

▶ Otworzyć klapę. Wyjąć żywność i akcesoria za pomocą rękawicy kuchennej.

▶ Umieścić blachę do pieczenia, inne akcesoria lub gorące pojemniki na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

▶ Zamknąć drzwiczki pieca.

Po zakończeniu przyrządzania potraw urządzenie stygnie (dźwięk wentylatora).

Nie odtaczać wtyczki, dopóki dźwięk wentylatora nie ustanie.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

8 Czyszczenie

Koszyk do smażenia, ruszt i płyta żeliwna nadają się do mycia w zmywarce, ale wszystkie pozostałe części urządzenia nie!

1. Przed czyszczeniem zawsze wyciągać wtyczkę z gniazdka. Poczekać, aż urządzenie i akcesoria ostygną.
2. Po każdym użyciu należy wyczyścić urządzenie i akcesoria.



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo urazów wskutek porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia urządzenia.

Uszkodzenie kamienia do pizzy.

▶ Nie zanurzać urządzenia ani kamienia do pizzy w wodzie.

▶ Nie czyścić kamienia do pizzy płynem do mycia naczyń.

▶ Nie myć kamienia do pizzy w zmywarce.

3. Wyjąć tacę na okruchy w celu wyczyszczenia. Usunąć okruszki. Usunąć duże ilości tłuszczu ręcznikiem papierowym. Wyczyścić tagodną mieszanką wody z płynem do płukania.

4. Wyczyścić kamień do pizzy z resztek żywności za pomocą drewnianej skrobaczki. Ewentualne przebarwienia są normalne i nie można ich uniknąć. W razie potrzeby sptukać kamień do pizzy wodą.
! Kamień musi być całkowicie suchy przed następnym użyciem.
5. Wyczyścić pozostałe akcesoria łagodną mieszanką wody z płynem do płukania.
! Nie używać ostrych lub ściernych środków czyszczących ani sprayu do piekarników.
6. Obudowę należy czyścić wewnątrz i na zewnątrz lekko zwilżoną szmatką.
7. Wysuszyć wszystkie części i przechowywać w czystym, suchym miejscu.

9 Zalecenia

- Wartości czasu i temperatury programów fabrycznych są wartościami orientacyjnymi. Dostosować czas i temperaturę do przygotowywanej potrawy lub pożądanego stopnia zarumienienia. W przypadku programów wysokotemperaturowych można zmienić tylko czas.
- Podczas przygotowywania należy stale monitorować piec, aby zapobiec nadmiernemu zarumienieniu żywności.
- Należy zawsze rozgrzewać również kamień do pizzy (automatyczna funkcja Preheat przez 15 minut). Żeliwna płyta nie musi być podgrzewana.
- W przypadku przyrządzania frytek ze świeżych ziemniaków przed przyrządzeniem należy umieścić kawałki ziemniaków w zimnej wodzie na 30 minut. Spowoduje to odprowadzenie skrobi, dzięki czemu frytki będą bardziej chrupiące.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

10 FAQ



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo urazów wskutek użycia niesprawnego urządzenia. Eksploatacja niesprawnego urządzenia może spowodować porażenie prądem.

- ▶ Nie wolno używać niesprawnego urządzenia.
- ▶ Nie naprawiać samodzielnie urządzenia.
- ▶ W razie usterki należy skontaktować się z naszym serwisem.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Przed skontaktowaniem się z naszym serwisem należy sprawdzić w poniższej tabeli, czy możliwe jest samodzielne usunięcie problemu.

Pytanie/problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie reaguje.	Brak zasilania.	Podłączyć urządzenie do prądu. Sprawdzić używane gniazdko.
Podczas fazy rozgrzewania w komorze gotowania unosi się dym.	Elementy grzejne są posmarowane fabrycznie środkiem pielęgnacyjnym, który odparowuje podczas pierwszej fazy rozgrzewania.	Jeśli dym pojawia się tylko podczas pierwszego rozgrzewania, jest to całkowicie normalne zjawisko. Odparowujący środek pielęgnacyjny jest nietoksyczny i nieszkodliwy. Również podczas pierwszego rozgrzewania należy zapewnić dobrą wentylację i wyczyścić wnętrze urządzenia po rozgrzaniu.
Niektóre kawałki żywności przypalają się palą, inne nie są jeszcze gotowe.	Żywność nie znajduje się na środku komory przyrządzenia. Nieprawidłowo wybrany czas i/lub temperatura.	Umieścić żywność na środku w komory przyrządzenia. Wybrać optymalny czas i temperaturę dla każdego przyrządzenia.

11 Utylizacja



Urządzenia oznaczone tym symbolem muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia te zawierają cenne surowce, które można poddać recyklingowi. Prawidłowa utylizacja chroni środowisko i zdrowie innych osób. Informacje na temat prawidłowej utylizacji można uzyskać od władz lokalnych lub wyspecjalizowanego sprzedawcy.

12 Dane techniczne

Numer artykułu	PG 8575
Moc	2000 W
Napięcie/częstotliwość	220–240 V- / 50–60 Hz
Pojemność	18 litrów
Zakres temperatury	40–400°C
Waga netto	8,87 kg

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Περιεχόμενα

	1	Σχετικά με το παρόν εγχειρίδιο	79
		Γενικές πληροφορίες	79
DK		Άλλα ισχύοντα έγγραφα	79
		Προβολή προειδοποιητικών σημειώσεων	79
SE	2	Περιεχόμενο συσκευασίας	80
FI	3	Φούρνος πίτσας	81
	4	Εξαρτήματα	82
PT	5	Οθόνη και πίνακας ελέγχου	83
		Ενδείξεις οθόνης	83
PL		Πλήκτρα λειτουργίας	83
		Κλασικά προγράμματα	84
GR		Προγράμματα υψηλής θερμοκρασίας	84
	6	Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής	85
		Άνοιγμα συσκευασίας	85
		Καθαρισμός	85
		Τοποθέτηση	85
		Πρώτη θέρμανση	85
	7	Λειτουργία	86
		Προετοιμασία	86
		Προγράμματα υψηλής θερμοκρασίας	87
		Μετά το τέλος του προγράμματος	89
	8	Καθαρισμός	89
	9	Συστάσεις	90
	10	ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	91
	11	Απόρριψη	92
	12	Τεχνικά δεδομένα	92

1 Σχετικά με το παρόν εγχειρίδιο

Γενικές πληροφορίες

Οι παρούσες οδηγίες αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της συσκευής.

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά πριν από την τοποθέτηση, την εγκατάσταση και τη θέση σε λειτουργία της συσκευής και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- ▶ Να τις μεταβιβάζετε σε οποιονδήποτε επόμενο χειριστή.

Η χρήση της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από άτομα τα οποία έχουν εξοικειωθεί με τις ακόλουθες οδηγίες ασφάλειας.

Άλλα ισχύοντα έγγραφα

- Οδηγός γρήγορης εκκίνησης
- Εγχειρίδιο ασφαλείας (Safety)
- Δήλωση εγγύησης (Warranty)

Προβολή προειδοποιητικών σημειώσεων



Προειδοποιητική λέξη

Τύπος, πηγή και συνέπεια του κινδύνου

- ▶ Μέτρα για την αποφυγή του κινδύνου.

Προειδοποιητική λέξη	Σημασία
Κίνδυνος	Άμεσα επικείμενος κίνδυνος, ο οποίος, εάν δεν αποφευχθεί, θα έχει ως αποτέλεσμα τον θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
Προειδοποίηση	Δυνητικά επικείμενος κίνδυνος ο οποίος μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
Προσοχή	Δυνητικά επικείμενος κίνδυνος, ο οποίος μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρύ τραυματισμό εάν δεν αποφευχθεί.
Υπόδειξη	Δυνητικά επικείμενος κίνδυνος, ο οποίος μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

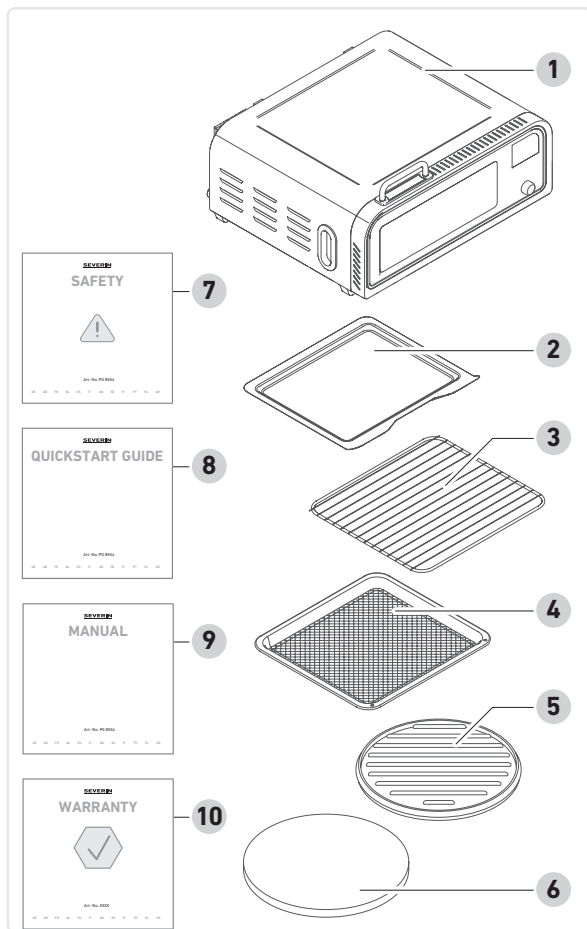
SE

FI

PT

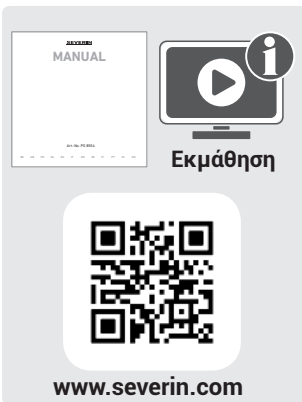
PL

GR

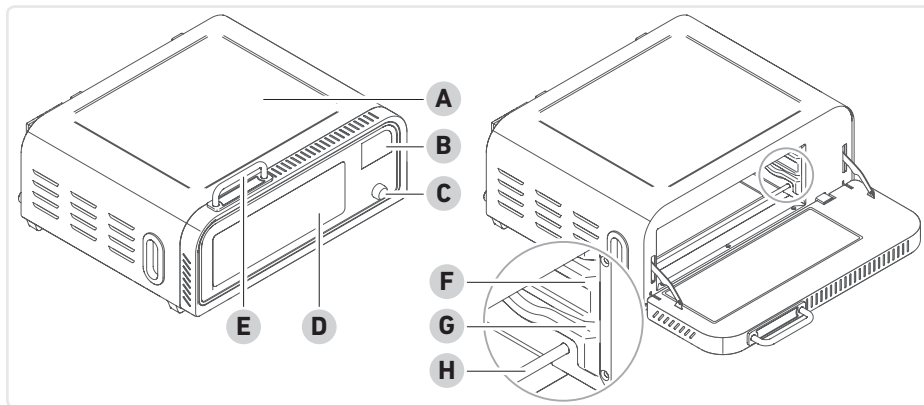


2 Περιεχόμενο συσκευασίας

- 1 Φούρνος πίτσας
- 2 Δίσκος για ψίχουλα
- 3 Σχάρα
- 4 Καλάθι τηγανίσματος
- 5 Μαντεμένια πλάκα (με αντικολλητική επίστρωση)
- 6 Πέτρινη πλάκα πίτσας
- 7 Οδηγίες ασφαλείας
- 8 Οδηγός γρήγορης εκκίνησης
- 9 Εγχειρίδιο χρήσης
- 10 Δήλωση εγγύησης



3 Φούρνος πίτσας



- A Φούρνος πίτσας
- B Οθόνη και πίνακας ελέγχου
- C Κουμπί λειτουργίας
- D Παράθυρο ελέγχου
- E Λαβή
- F Επάνω ράγα εισαγωγής
- G Κάτω ράγα εισαγωγής
- H Θερμαντική ράβδος

DK

SE

FI

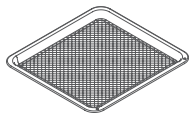
PT

PL

GR

4 Εξαρτήματα

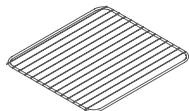
DK



Καλάθι τηγανίσματος

ως βάση για τρόφιμα που τηγανίζονται
Τοποθετείτε πάντα το καλάθι τηγανίσματος στην επάνω ράγα εισαγωγής.

SE



Σχάρα

για μαπακέτες και ψωμάκια, ως βάση για τη μαντεμένη πλάκα, την πέτρινη πλάκα πίτσας και τη φόρμα για κέικ
Τοποθετήστε τη σχάρα με τον αναβολέα πρώτο και στραμμένο προς τα επάνω.

FI

PT

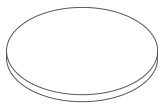
PL

GR



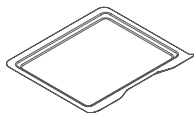
Μαντεμένη πλάκα (με αντικολλητική επίστρωση)

για ψήσιμο πίτσας, μπάγκελ ή φρυγανιάς (λεία πλευρά), για ψήσιμο μπριζόλας κ.λπ. (αυλακωτή πλευρά)



Πέτρινη πλάκα πίτσας

για την παρασκευή φρέσκιας πίτσας



Δίσκος για ψίχουλα

για τη συλλογή ψίχουλων
Εισαγάγετε τον δίσκο για ψίχουλα με την καμπύλη πλευρά προς τα εμπρός.

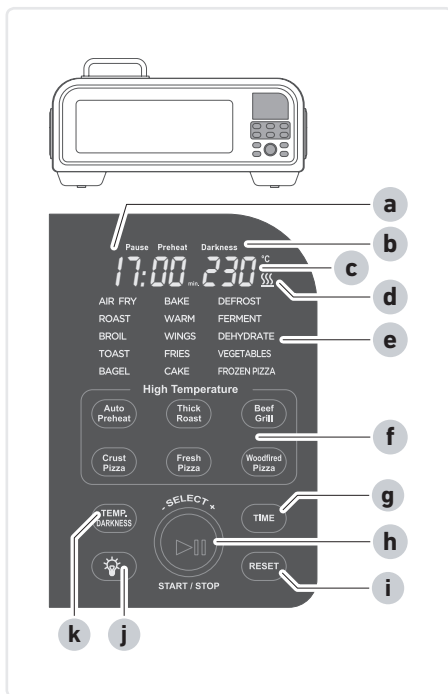


Φτυάρι πίτσας (προαιρετικό)

για την αφαίρεση της πίτσας από τον φούρνο.

Μπορείτε να παραγγείλετε επιπλέον το φτυάρι πίτσας (ZB 8195).

5 Οθόνη και πίνακας ελέγχου



Ενδείξεις οθόνης

- a Χρόνος (εμφανίζεται σε λεπτά και ώρες)
- b Παύση, προθέρμανση, βαθμός ροδίσματος (για φρυγανιές και μπάγκελ)
- c Θερμοκρασία (εμφανίζεται σε °C)
- d Εικονίδιο θερμότητας (υποδεικνύει ότι η συσκευή είναι καυτή)

Πλήκτρα λειτουργίας

- e Κλασικά προγράμματα
- f Προγράμματα υψηλής θερμοκρασίας
- g Ορισμός χρόνου
- h Κουμπί λειτουργίας (Εναρξη/Διακοπή και Επιλογή)
- i Επαναφορά ρυθμίσεων / Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση κατάστασης αναμονής
- j Αναμμα και σβήσιμο λυχνίας
- k Ρύθμιση θερμοκρασίας και βαθμού ροδίσματος

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Κλασικά προγράμματα

AIR FRY	Τηγάνισμα με ζεστό αέρα και ελάχιστο ή καθόλου λάδι
ROAST	Μαγείρεμα, ψήσιμο, ψήσιμο στη σχάρα (σουφλέ, ογκρατέν, ψητά)
BROIL	Ψήσιμο στη σχάρα, γαρνίρισμα (μπριζόλα, ψάρι)
TOAST	φρυγάνισμα διπλής όψης με 6 βαθμούς ροδίσματος
BAGEL	φρυγάνισμα μίας όψης με 6 βαθμούς ροδίσματος
BAKE	Ψήσιμο (κουλουράκια κ.λπ.)
WARM	Διατήρηση θερμοκρασίας φαγητού
DEFROST	γρήγορη απόψυξη
FERMENT	Ζύμωση
DEHYDRATE	Ξήρανση
FROZEN PIZZA	Κατεψυγμένη πίτσα ή πίτσα με παχιά στρώση υλικών
FRIES/CHIPS	Τηγανητές πατάτες (κατεψυγμένες ή φρέσκες / έως 400 g)
VEGETABLES	Λαχανικά
WINGS	Φτερούγες κοτόπουλου (τεμάχια κοτόπουλου)
CAKE	Ψήσιμο γλυκισμάτων (μάφιν, μικρά κέικ κ.λπ.)

Προγράμματα υψηλής θερμοκρασίας

Auto Preheat	Προθέρμανση
Thick Roast	Ψήσιμο στη σχάρα και μαγείρεμα κρέατος πάχους έως 6 cm
Beef / Grill	Ψήσιμο στη σχάρα και μαγείρεμα κρέατος πάχους έως 2 cm
Crust Pizza	Κατεψυγμένη πίτσα με στεφάνι
Fresh Pizza	(χειροποίητη) φρέσκια πίτσα χωρίς στεφάνι
Wood fired Pizza	(χειροποίητη) φρέσκια πίτσα με στεφάνι

6 Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής

Άνοιγμα συσκευασίας

- ▶ Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
- ▶ Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας, την προστατευτική μεμβράνη και τα αυτοκόλλητα.
! Μην αφαιρέσετε τις πινακίδες χαρακτηριστικών. Αυτές πρέπει να παραμείνουν μόνιμα στη συσκευή.
- ▶ Ελέγξτε το παραδοτέο υλικό για ελλείψεις και ελαττώματα.

Καθαρισμός

- ▶ Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο 8Καθαρισμός.

Τοποθέτηση

- ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- ▶ Μην καλύπτετε τη συσκευή και μην τοποθετείτε τίποτα πάνω της.
- ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή σε καλά αεριζόμενο μέρος.
- ▶ Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε μια γειωμένη πρίζα που συμμορφώνεται με τους κανονισμούς.

Πρώτη θέρμανση



Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ελαφράς ανάπτυξης καπνού. Η εισπνοή Ο καπνός μπορεί να προκαλέσει βλάβες στην υγεία.

- ▶ Ανοίξτε τα παράθυρα ή τις πόρτες.

- ▶ Τοποθετήστε τον δίσκο για ψίχουλα και τα εξαρτήματα (χωρίς την πέτρινη πλάκα πίτσας) στη συσκευή.
- ▶ Συνδέστε το φως στην πρίζα.
Οι ενδείξεις στον πίνακα χειρισμού ανάβουν.
- ▶ Περιστρέψτε το κουμπί λειτουργίας και επιλέξτε το πρόγραμμα "AIR FRY".
- ▶ Πατήστε ξανά το κουμπί λειτουργίας για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.
- ▶ Αφήστε το πρόγραμμα να τρέξει μέχρι το τέλος.
- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

7 Λειτουργία

Προετοιμασία

- ▶ Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο μέρος, βλ. Σελίδα 85, Τοποθέτηση.

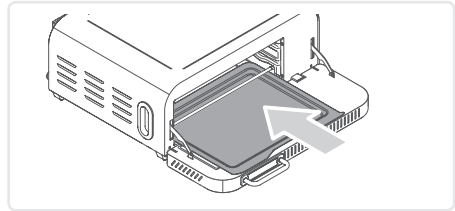


Προσοχή!

Ζημιές στη συσκευή από ρύπους. Βλάβες στην επιφάνεια λόγω ελλιπούς θερμικής προστασίας προς τα κάτω.

- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τοποθετημένο τον δίσκο για ψίχουλα.

- ▶ Τοποθετήστε τον δίσκο για ψίχουλα.
- ▶ Συνδέστε το φις στην πρίζα. Οι ενδείξεις στον πίνακα χειρισμού ανάβουν.



Κλασικά προγράμματα

- ▶ Προσθέστε εξαρτήματα με τρόφιμα στον θάλαμο μαγειρέματος.
- ▶ Περιστρέψτε το κουμπί λειτουργίας. Τα προγράμματα ανάβουν.
- ▶ Περιστρέψτε το κουμπί λειτουργίας μέχρι να αναβοσβήνει το επιθυμητό πρόγραμμα.
- ▶ Επιβεβαιώστε την επιλογή με το κουμπί λειτουργίας. Το πρόγραμμα ξεκινά.



Εάν χρησιμοποιείται η πέτρινη πλάκα πίτσας: Προθερμάνετε την πέτρινη πλάκα για 15 λεπτά στο πρόγραμμα "AIR FRY".

Στη συνέχεια, ψήστε την πίτσα στο πρόγραμμα "Frozen pizza".

Ο χρόνος και η θερμοκρασία μπορούν να προσαρμοστούν στη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

Πατήστε **TEMP** (TEMPERATURE), η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με το κουμπί λειτουργίας. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για επιβεβαίωση.

Πατήστε **TIME**, η ένδειξη χρόνου αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τον χρόνο με το κουμπί λειτουργίας. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για επιβεβαίωση.

Στο τέλος του προγράμματος παράγεται ένα ηχητικό σήμα.

Προγράμματα υψηλής θερμοκρασίας

Αυτά τα προγράμματα λειτουργούν σε 2 βαθμίδες:

- Προθέρμανση
- Μαγείρεμα



Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού λόγω παραγωγής καπνού. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να οδηγήσουν σε υπέρβαση του σημείου καπνού και, συνεπώς, σε έντονη παρουσία καπνού. Η εισπνοή καπνού μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην υγεία σας.

► Μην λιπαίνετε ή λαδώνετε τα εξαρτήματα.

- Τοποθετήστε τα εξαρτήματα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε στον θάλαμο μαγειρέματος.
! Μην τοποθετείτε τρόφιμα στον θάλαμο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.
- Πατήστε το επιθυμητό πρόγραμμα 1 ή 2 φορές στην οθόνη.
Το επιλεγμένο πρόγραμμα αναβοσβήνει.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Η θερμοκρασία είναι σταθερή στα προγράμματα υψηλής θερμοκρασίας. Ο χρόνος μπορεί να αλλάξει. Για τα προγράμματα πίτσας, η ένδειξη χρόνου αλλάζει μεταξύ 07:30 και 7' (διάμετρος της πίτσας σε ίντσες). Όταν αυξάνεται ο χρόνος, αυξάνεται αυτόματα και η ένδειξη διαμέτρου.

DK

Παραδείγματα διαμέτρων πίτσας: 7' = 18 cm Ø, 10' = 25 cm Ø, 12' = 30 cm Ø

SE

Στο πρόγραμμα Beef Grill, η ένδειξη χρόνου εναλλάσσεται μεταξύ της ένδειξης βαθμού και του 50 (βαθμίδα μαγειρέματος).

FI

Παραδείγματα βαθμίδων μαγειρέματος: 30 = Rare, 50 = Medium Rare, 70 = Medium, >70 = Well done
Όταν αυξάνεται ο χρόνος, αυξάνεται αυτόματα και η βαθμίδα μαγειρέματος.

PT

Μετά από περίπου 1 λεπτό, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια, γυρίστε το φαγητό για βέλτιστο αποτέλεσμα.

PL

► Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.

GR

Η προθέρμανση ξεκινά αυτόματα.

Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, θα παραχθούν μερικά σύντομα ηχητικά σήματα και θα εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη „FILL in/Open“. Το εικονίδιο προθέρμανσης σβήνει.


Εάν δεν ξεκινήσει κανένα πρόγραμμα εντός 30 λεπτών μετά την προθέρμανση, η προθέρμανση θα ξαναξεκινήσει αυτόματα όταν μειωθεί αρκετά η θερμοκρασία.

- Ανοίξτε το καπάκι, τραβήξτε το εξάρτημα με το γάντι φούρνου.
- Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στο εξάρτημα.
- Σπρώξτε το εξάρτημα με το φαγητό ξανά πίσω στον θάλαμο μαγειρέματος.
- Κλείστε το καπάκι.

Το επιλεγμένο πρόγραμμα ξεκινά αυτόματα μετά το κλείσιμο του καπακιού, το χρονόμετρο τίθεται σε λειτουργία.

Εάν το καπάκι ανοίξει κατά τη διάρκεια του προγράμματος, το χρονόμετρο σταματά. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη PAUSE.

Εάν το καπάκι κλείσει ξανά, το πρόγραμμα θα συνεχίσει να εκτελείται.

Ο χρόνος μπορεί να προσαρμοστεί κατά τη διάρκεια του προγράμματος: Πατήστε  και ρυθμίστε τον χρόνο με το κουμπί λειτουργίας. Στο τέλος του προγράμματος παράγεται ένα ηχητικό σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "END".

Μετά το τέλος του προγράμματος



Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού από εγκαύματα.

▶ Αφαιρείτε τα εξαρτήματα και τα ζεστά δοχεία μόνο με γάντι φούρνου.

- ▶ Ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε τα τρόφιμα και το εξάρτημα με γάντι φούρνου.
- ▶ Αποθέστε το ταψί και άλλα αξεσουάρ ή καυτά δοχεία σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- ▶ Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Μετά την ολοκλήρωση της παρασκευής του φαγητού, η συσκευή ψύχεται (θόρυβος ανεμιστήρα). Μην αποσυνδέσετε το φις πριν να σταματήσει ο θόρυβος του ανεμιστήρα.

8 Καθαρισμός

Το καλάθι τηγανίσματος, η σχάρα και η μαντεμένα πλάκα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων, σε αντίθεση με όλα τα υπόλοιπα τμήματα της συσκευής!

1. Πριν από κάθε καθαρισμό τραβάτε το φις από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα να κρυώσουν.
2. Καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση.



Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού από ηλεκτροπληξία και πιθανές ζημιές στη συσκευή.

Ζημιές στην πέτρινη πλάκα πίτσας.

- ▶ Μην βυθίζετε τη συσκευή ή την πέτρινη πλάκα πίτσας σε νερό.
- ▶ Μην καθαρίζετε την πέτρινη πλάκα πίτσας με απορρυπαντικό.
- ▶ Μην πλένετε την πέτρινη πλάκα πίτσας στο πλυντήριο πιάτων.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK

SE

FI

PT

PL

GR

3. Αφαιρέστε τον δίσκο για ψίχουλα για να τον καθαρίσετε. Απομακρύνετε τα ψίχουλα. Απομακρύνετε το περισσότερο λίπος με χαρτοπετσέτα. Καθαρίστε με νερό που περιέχει ήπιο απορρυπαντικό.
4. Καθαρίστε την πέτρινη πλάκα πίτσας από τα υπολείμματα τροφίμων με μια ξύλινη ξύστρα. Οποιοσδήποτε αποχρωματισμός είναι φυσιολογικός και δεν μπορεί να αποφευχθεί. Εάν είναι απαραίτητο, ξεπλύνετε την πέτρινη πλάκα πίτσας με νερό.
! Η πέτρα πρέπει να στεγνώσει εντελώς πριν από την επόμενη χρήση.
5. Καθαρίστε τα υπόλοιπα εξαρτήματα με νερό που περιέχει ήπιο απορρυπαντικό.
! Μη χρησιμοποιείτε τραχιά ή διαβρωτικά καθαριστικά και σπρέι φούρνου.
6. Καθαρίστε το περίβλημα μέσα και έξω με ένα ελαφρώς υγρό πανί.
7. Στεγνώστε όλα τα τμήματα και αποθηκεύστε τα σε καθαρό, στεγνό μέρος.

9 Συστάσεις

- Οι τιμές χρόνου και θερμοκρασίας των προκαθορισμένων προγραμμάτων είναι ενδεικτικές. Προσαρμόστε την ώρα και τη θερμοκρασία ανάλογα με το είδος φαγητού ή τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος. Στα προγράμματα υψηλής θερμοκρασίας μπορεί να αλλάξει μόνο ο χρόνος.
- Κατά το μαγείρεμα, παρακολουθείτε πάντα τον φούρνο για να μην ροδίσει υπερβολικά το φαγητό.
- Προθερμαίνετε πάντα την πέτρινη πλάκα πίτσας (λειτουργία Auto Preheat για 15 λεπτά). Η μαντεμνία πλάκα δεν χρειάζεται να προθερμανθεί.
- Όταν ψήνετε φρέσκες πατάτες, αφήστε τις τεμαχισμένες πατάτες σε κρύο νερό για 30 λεπτά, πριν να τις μαγειρέψετε. Το άμυλο αποβάλλεται και οι πατάτες γίνονται πιο τραγανές.

10 ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ



Προειδοποίηση!

Κίνδυνος τραυματισμού από τη λειτουργία μιας ελαττωματικής συσκευής. Η χρήση μιας ελαττωματικής συσκευής μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μια ελαττωματική συσκευή.
- ▶ Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας.
- ▶ Σε περίπτωση βλάβης επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις της εταιρείας μας.

Πριν να επικοινωνήσετε με το τμήμα σέρβις, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για να δείτε εάν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα μόνοι σας.

Ερώτηση / πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν ανταποκρίνεται.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος. Ελέγξτε την πρίζα που χρησιμοποιείται.
Κατά τη φάση προθέρμανσης παράγεται καπνός στον θάλαμο μαγειρέματος.	Τα στοιχεία θέρμανσης είναι εργοστασιακά επεξεργασμένα με ένα προϊόν φροντίδας, που εξατμίζεται κατά τη διάρκεια της πρώτης προθέρμανσης.	Εάν ο καπνός εμφανιστεί μόνο κατά τη διάρκεια της πρώτης προθέρμανσης, αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό. Το προϊόν φροντίδας που εξατμίζεται είναι μη τοξικό και αβλαβές. Ωστόσο, κατά την πρώτη προθέρμανση εξασφαλίστε καλό εξαερισμό και μετά την προθέρμανση καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

- DK
- SE
- FI
- PT
- PL
- GR

Ερώτηση / πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Κάποια τρόφιμα παραψήνονται, ενώ άλλα είναι μισοψημένα.	Τα τρόφιμα δεν βρίσκονται στο κέντρο του θαλάμου μαγειρέματος.	Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο του θαλάμου μαγειρέματος.
	Ο χρόνος ή/και η θερμοκρασία δεν έχουν επιλεγεί σωστά.	Επιλέξτε τον βέλτιστο χρόνο και θερμοκρασία για κάθε φαγητό.

11 Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Αυτές οι συσκευές περιέχουν πρώτες ύλες οι οποίες μπορούν να ανακυκλωθούν. Η κατάλληλη απόρριψη συμβάλλει στην προστασία του περιβάλλοντος και της υγείας των συνανθρώπων μας. Απευθυνθείτε στο δήμο ή σε κάποιο εξειδικευμένο κατάστημα της περιοχής σας για ενημέρωση σχετικά με την κατάλληλη απόρριψη.

12 Τεχνικά δεδομένα

Αρ. προϊόντος	PG 8575
Ισχύς	2.000 W
Τάση/Συχνότητα	220-240 V~ / 50-60 Hz
Χωρητικότητα	18 λίτρα
Εύρος θερμοκρασίας	40 - 400°C
Καθαρό βάρος	8,87 kg

SERVICE



SEVERIN global

SEVERIN Service Deutschland

Tel +49 2933 982-1460

service@severin.de

FOLLOW US ON



www.severin.com/socials

SEVERIN

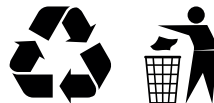
SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

information@severin.de



MANUAL PG 8575 **02/24**

Technische Änderungen vorbehalten. /
Model specifications are subject to change.