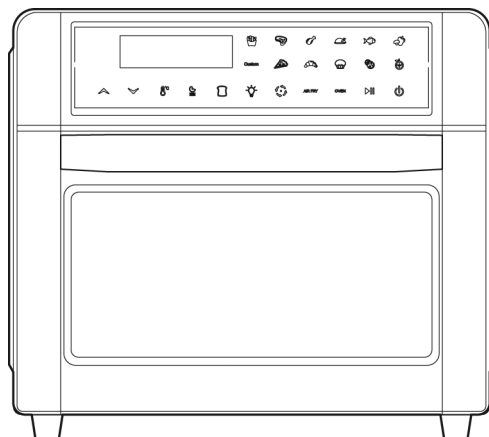


# **SEVERIN**

# MANUAL



Art.-No. TO 2077

DE

GB

FR

NL

ES

IT

|    |                             |    |
|----|-----------------------------|----|
| DE | Gebrauchsanleitung. ....    | 3  |
| GB | Instruction manual. ....    | 21 |
| FR | Mode d'emploi . ....        | 39 |
| NL | Gebruiksaanwijzing . ....   | 57 |
| ES | Instrucciones de uso . .... | 75 |
| IT | Istruzioni per l'uso . .... | 93 |

## Inhalt

|    |                                     |    |
|----|-------------------------------------|----|
| 1  | Zu dieser Anleitung .....           | 4  |
|    | Allgemeine Hinweise .....           | 4  |
|    | Mitgelieferte Dokumente .....       | 4  |
|    | Darstellung von Warnhinweisen ..... | 4  |
| 2  | Lieferumfang .....                  | 5  |
| 3  | Toastofen .....                     | 6  |
| 4  | Zubehör .....                       | 7  |
| 5  | Bedienfeld .....                    | 8  |
| 6  | Vor der ersten Inbetriebnahme ..... | 9  |
|    | Auspacken .....                     | 9  |
|    | Reinigung .....                     | 9  |
|    | Aufstellen .....                    | 9  |
|    | Erstes Aufheizen .....              | 10 |
| 7  | Bedienung .....                     | 11 |
| 8  | Voreingestellte Programme .....     | 14 |
|    | Air Fry-Programme .....             | 14 |
|    | Ofen-Programme .....                | 14 |
| 9  | Braten mit Drehspieß .....          | 15 |
| 10 | Toasten .....                       | 16 |
| 11 | Dörren .....                        | 17 |
| 12 | Reinigung .....                     | 18 |
| 13 | Empfehlungen .....                  | 18 |
| 14 | FAQ .....                           | 19 |
| 15 | Entsorgung .....                    | 20 |
| 16 | Technische Daten .....              | 20 |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

# 1 Zu dieser Anleitung

---

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung ist Bestandteil des Geräts.

- ▶ Vor Aufstellung, Installation und Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig lesen und aufbewahren.
- ▶ An jeden nachfolgenden Bediener weitergeben.

Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den nachstehenden Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

## Mitgelte Dokumente

- Quickstart Guide
- Sicherheits-Handbuch (Safety)
- Garantieerklärung (Warranty)

## Darstellung von Warnhinweisen

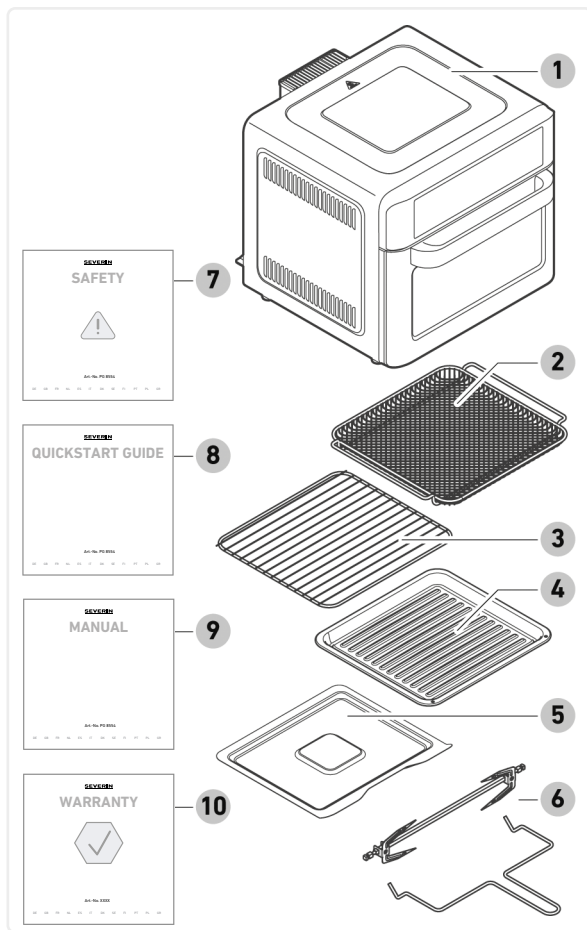


### Signalwort

Art, Quelle und Folge der Gefahr

- ▶ Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr.

| Signalwort      | Bedeutung                                                                                                                |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gefahr</b>   | Unmittelbar bevorstehende Gefahr, die zum Tod oder zu schwerer Verletzung führt, wenn sie nicht vermieden wird.          |
| <b>Warnung</b>  | Möglicherweise bevorstehende Gefahr, die zum Tod oder zu schwerer Verletzung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird. |
| <b>Vorsicht</b> | Möglicherweise bevorstehende Gefahr, die zu leichter Verletzung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.              |
| <b>Hinweis</b>  | Möglicherweise bevorstehende Gefahr, die zu Sachschäden führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.                      |



## 2 Lieferumfang

- 1 Toasterofen
- 2 Frittierrost
- 3 Grillrost
- 4 Backblech
- 5 Krümelblech
- 6 Spieß mit Handgriff
- 7 Sicherheitshinweise
- 8 Quickstartguide
- 9 Gebrauchsanleitung
- 10 Garantieerklärung

DE

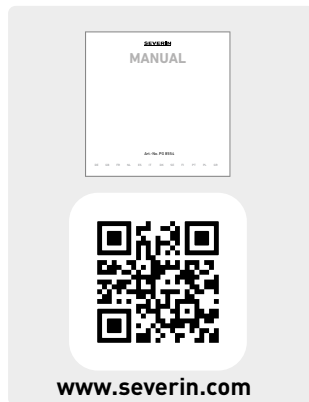
GB

FR

NL

ES

IT



### 3 Toaster

DE

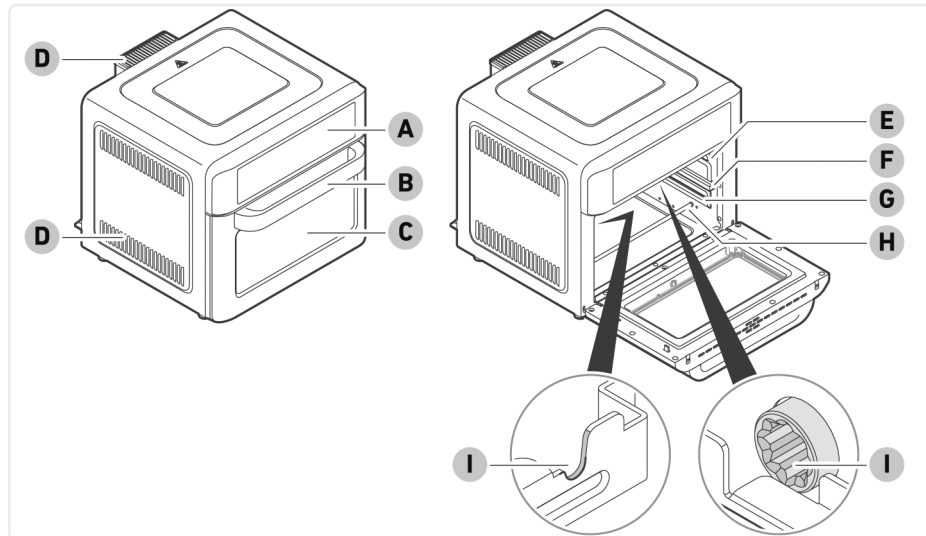
GB

FR

NL

ES

IT



**A** Bedienfeld mit Anzeige und Display

**B** Griff

**C** Sichtfenster

**D** Lüftungsschlitze

**E** Obere Schiene

**F** Mittlere Schiene

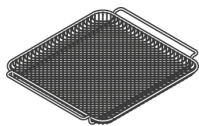
**G** Untere Schiene

**H** Heizstab

**I** Einsetzpunkte für Spieß

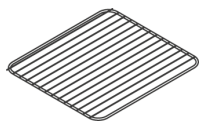
## 4 Zubehör

---



### **Frittierrost**

als Unterlage für Lebensmittel, die frittiert werden



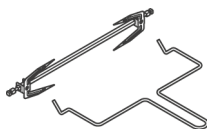
### **Grillrost**

zum Backen von Pizza oder Backwaren, als Unterlage für Auflauf- oder Backformen



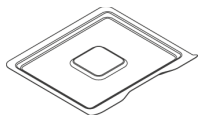
### **Backblech**

als Unterlage für Lebensmittel, die gebacken oder geröstet werden sollen.



### **Spieß mit Handgriff**

zur Zubereitung von großen Fleischstücken oder eines ganzen Hähnchens, siehe Seite 15, *Braten mit Drehspieß*



### **Krümbleblech**

zum Auffangen von Krümeln oder heruntertropfendem Fett und anderen Flüssigkeiten

DE

GB

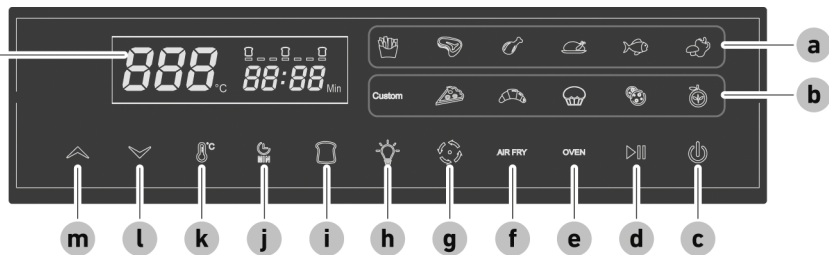
FR

NL

ES

IT

## 5 Bedienfeld



- a Anzeige voreingestellte Air Fry Programme
- b Anzeige voreingestellte Ofenprogramme
- c Power-Taste
- d Start/Pause
- e OVEN-Taste (aktivieren der Ofen-Programme)
- f AIR FRY-Taste (aktivieren der Air Fry-Programme)
- g Rotation Spieß ein- und ausschalten
- h Licht ein- und ausschalten
- i Toast-Funktion aktivieren
- j Timer
- k Temperatur einstellen
- l Zeit und Temperatur reduzieren
- m Zeit und Temperatur erhöhen
- n Display

Jedes Drücken der Tasten erzeugt Tastentöne.

Um die Töne auszuschalten, die Tasten  und  gleichzeitig für 3 Sekunden drücken.

Um die Töne einzuschalten, die Tasten  und  erneut gleichzeitig drücken.

## 6 Vor der ersten Inbetriebnahme

---

### Auspacken

1. Alle Teile aus der Verpackung entnehmen.
2. Verpackungsmaterial, Schutzfolien und Aufkleber vollständig entfernen.  
! Typenschilder nicht entfernen, diese müssen am Gerät bleiben.
3. Lieferumfang auf Vollständigkeit und Mängel prüfen.

### Reinigung

1. Alle Zubehörteile mit warmem Spülwasser reinigen und abtrocknen.



#### **Vorsicht!**

Verletzungsgefahr durch Stromschlag und Schäden am Gerät.

► Gerät nicht ins Wasser tauchen.

2. Ofen innen und außen mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen.

### Aufstellen

1. Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche stellen.
2. Gerät nicht abdecken und nichts darauf abstellen.
3. Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## Erstes Aufheizen



### Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch leichte Rauchentwicklung. Das Einatmen von Rauch kann zu Gesundheitsschäden führen.

► Fenster oder Türen öffnen.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

1. Krümelblech in den Ofen einsetzen.

2. Netzstecker in Steckdose stecken.

3. Gerät mit der Power-Taste  einschalten.

Das Pommes frites-Programm ist aktiv, das entsprechende Symbol  leuchtet.

4. Start-Taste  drücken.

5. Programm nach etwa 10 Minuten beenden. Dazu Power-Taste  für 2 Sekunden drücken.

6. Gerät abkühlen lassen.

## 7 Bedienung

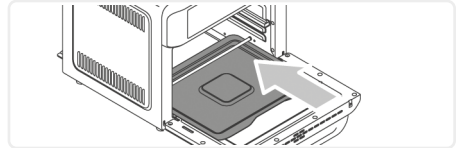
- Gerät an einem geeigneten Ort aufstellen, siehe Seite 9, *Aufstellen*.



### Vorsicht!

Schäden am Gerät aufgrund von Verunreinigung.

- Gerät nur mit eingesetztem Krümelblech verwenden.



- Krümelblech einsetzen.
- Netzstecker in geeignete Steckdose stecken.  
Die Power-Taste  leuchtet, das restliche Bedienfeld ist dunkel.

Wird nach der Auswahl eines Programms die Start-Taste  nicht gedrückt wechselt das Gerät nach 1 Minute in den Standby-Modus.

Lebensmittel vorbereiten und evtl. vor dem Einschalten in den Garraum geben.

- Gerät mit der Power-Taste  einschalten.  
Das Pommes frites-Programm ist aktiv, das entsprechende Symbol  leuchtet.

- AIR FRY-Taste **AIR FRY** so oft drücken, bis das gewünschte Programm leuchtet.



Übersicht, siehe Seite 14, *Air Fry-Programme*

- OVEN-Taste **OVEN** drücken um Ofen-Programme auszuwählen.



- So lange auf die OVEN-Taste drücken, bis das gewünschte Programm leuchtet.

Übersicht, siehe Seite 14, *Ofen-Programme*

DE

GB

FR

NL

ES

IT



### Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch Verbrennungen.

- Zum Öffnen und Schließen des Ofens nur den Griff benutzen.

DE

- Ofenklappe öffnen.
- Lebensmittel mit geeignetem Zubehör (siehe Seite 7, *Zubehör*) an der gewünschten Position in die obere, mittlere oder untere Schiene einschieben.
- Ofenklappe schließen.
- Start-Taste  drücken.

GB

FR

NL

Während das Programm läuft, kann die Pause-Taste  gedrückt oder das Licht eingeschaltet werden, um den Garprozess zu überprüfen.

ES

IT

Wird die Klappe während des Garens geöffnet, pausiert das Programm, bis die Klappe wieder geschlossen ist.

Der Garprozess kann jederzeit abgebrochen werden. Power-Taste  für 2 Sekunden drücken beendet das laufende Programm.

Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signal und im Display blinkt .  
Nach kurzer Zeit geht der Lüfter aus, im Display wird nichts mehr angezeigt. Alle Funktionen schalten sich ab, es leuchtet nur noch die Power-Taste.



### Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch Verbrennungen.

- ▶ Zubehör und heiße Gefäße nur mit Topflappen entnehmen.
- ▶ Spieß nur mithilfe des Handgriffs entnehmen.
- ▶ Ofenklappe öffnen und Lebensmittel mit Topflappen entnehmen.
- ▶ Backblech, anderes Zubehör oder heiße Gefäße auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
- ▶ Ofenklappe schließen.
- ▶ Nach Beenden der Speisenzubereitung Netzstecker ziehen.
- ▶ Ofen abkühlen lassen und reinigen.

### Custom-Funktion

Mit der Custom-Funktion können Temperatur und Garzeit individuell gewählt werden.

- ▶ Lebensmittel vorbereiten und mit dem geeigneten Zubehör in den Garraum geben.
- ▶ Gerät mit der Power-Taste  anschalten.
- ▶ OVEN-Taste **OVEN** drücken. Die Custom-Anzeige leuchtet.
- ▶ Temperatur-Taste  drücken und mit  oder  Temperatur reduzieren oder erhöhen.
- ▶ Timer-Taste  drücken und mit  oder  Zeit reduzieren oder erhöhen.
- ▶ Start-Taste  drücken.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 8 Voreingestellte Programme

### Air Fry-Programme

Durch Drücken der AIR FRY-Taste **AIR FRY** können folgende voreingestellte Programme gewählt werden:

|                                                                                   | Pre-set          | Zeit   | Temperatur |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|------------|
|  | Pommes frites    | 20 min | 220 °C     |
|  | Steak            | 10 min | 220 °C     |
|  | Hühnchen (Teile) | 20 min | 220 °C     |
|  | Hühnchen (ganz)  | 40 min | 220 °C     |
|  | Fisch            | 18 min | 180 °C     |
|  | Gemüse           | 17 min | 160 °C     |

### Ofen-Programme

Durch Drücken der OVEN-Taste (e) können folgende voreingestellte Programme gewählt werden:

|                                                                                   | Pre-set | Zeit      | Temperatur                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|-----------------------------------|
| Custom                                                                            | Custom  | *         | * siehe Seite 13, Custom-Funktion |
|  | Pizza   | 15 min    | 200 °C                            |
|  | Backen  | 25 min    | 180 °C                            |
|  | Kuchen  | 23 min    | 200 °C                            |
|  | Kekse   | 12 min    | 180 °C                            |
|  | Dörren  | 4 Stunden | 65 °C                             |

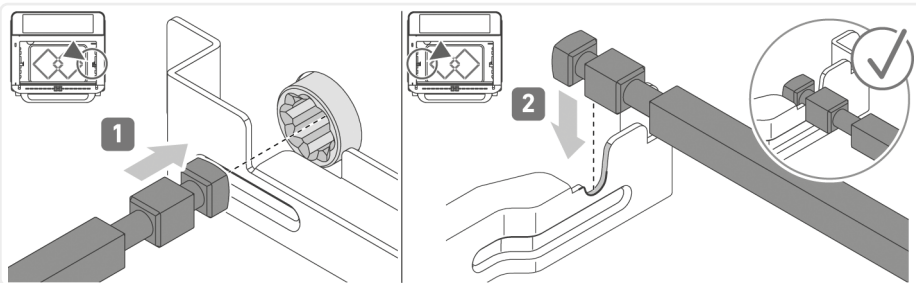
Die tatsächliche Garzeit und Temperatur kann je nach Menge oder Größe des Garguts variieren.

## 9 Braten mit Drehspeiß

Kapitel 7 Bedienung beachten.

Das Lebensmittel darf nicht zu groß sein, sodass es sich frei im Ofen drehen kann.

- ▶ Bratgut aufspießen und mittig auf dem Speiß ausrichten.
- ▶ Gabeln beidseitig auf den Speiß schieben und Bratgut damit fixieren. Schrauben an den Gabeln anziehen.
- ▶ Abstehende Teile des Bratguts mit Faden oder Zahnstocher fixieren.
- ▶ Speiß in die Einsetzpunkte für den Speiß einsetzen.



- ▶ Backblech unter den Speiß einschieben, um abtropfendes Fett aufzufangen.
- ▶ Ofenklappe schließen.
- ▶ AIR FRY-Taste **AIR FRY** so oft drücken, bis das gewünschte Air Fry-Programm  ausgewählt ist (siehe Seite 14, Ofen-Programme).

Ist das Hähnchen-Programm ausgewählt, dreht sich der Speiß automatisch. Das Symbol  blinkt. Zum Abschalten der Drehfunktion, Taste  drücken.

- ▶ Bei Bedarf die Temperatur oder die Garzeit manuell anpassen (siehe Seite 13, Custom-Funktion).
- ▶ Nach Ablauf des Programms stoppt der Drehspeiß automatisch.
- ▶ Ofenklappe öffnen.
- ▶ Speiß mit dem Handgriff entnehmen.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 10 Toasten

### Kapitel 7 Bedienung beachten.

DE

Toast kann sowohl auf dem Grillrost als auch im Frittierrost zubereitet werden.

GB

► Toast auf den Rost legen.

► Rost auf der unteren Position einschieben und Ofenklappe schließen.

FR

► Toastfunktion durch Drücken der Toast-Taste  aktivieren.

► So oft auf die Toast-Taste  drücken, bis der gewünschte Bräunungsgrad angezeigt wird

NL

ES

IT



► Start-Taste  drücken.

► Nach Ablauf des Toast-Programms, Ofenklappe öffnen und Rost mit Topflappen entnehmen.

► Rost auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

► Ofenklappe schließen.

## 11 Dörren

### Kapitel 7 Bedienung beachten.

- ▶ Obst oder Gemüse in dünne Scheiben schneiden und auf den Frittierrost legen.
- ▶ Frittierrost in die mittlere Schiene einschieben.
- ▶ Gerät mit der Power-Taste  anschalten.
- ▶ OVEN-Taste **OVEN** so oft drücken, bis die Taste für das Dörr-Programm  leuchtet.
- ▶ Bei Bedarf die Temperatur oder die Garzeit manuell anpassen (siehe Seite 13, *Custom-Funktion*).
- ▶ Start-Taste  drücken.
- ▶ Nach Ablauf des Dörr-Programms, Ofenklappe öffnen und Rost mit Topflappen entnehmen.
- ▶ Rost auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
- ▶ Ofenklappe schließen.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 12 Reinigung

---

Das Zubehör ist spülmaschinengeeignet, alle anderen Geräteteile nicht!

DE

1. Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.
2. Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.

GB

FR



### **Vorsicht!**

Verletzungsgefahr, Schäden am Gerät.

► Gerät nicht ins Wasser tauchen.

NL

ES

IT

3. Krümelblech zur Reinigung entnehmen. Krümel beseitigen. Größere Mengen Fett mit einem Papiertuch entfernen. Mit mildem Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen
4. Zubehör mit mildem Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.  
! Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und kein Backofenspray verwenden.
5. Gehäuse innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
6. Alle Teile abtrocknen und an einem sauberen, trockenen Ort verstauen.

## 13 Empfehlungen

---

- Zeit- und Temperaturwerte der voreingestellten Programme sind grobe Richtwerte. Je nach Gargut oder Bräunungswunsch Zeit und Temperatur anpassen.
- Bei der Herstellung von Pommes frites aus frischen Kartoffeln die Kartoffelstücke vor dem Garen 30 Minuten in kaltes Wasser legen. Die Stärke entweicht, die Pommes frites werden knuspriger.
- Die Dörren-Funktion kann beim Herstellen von Hefeteig verwendet werden. 500 g Hefeteig bei 40 °C etwa 20 Minuten gehen lassen.

## 14 FAQ



### Warnung!

Verletzungsgefahr durch Betrieb eines defekten Geräts. Der Betrieb eines defekten Geräts kann zu Stromschlägen führen.

- ▶ Defektes Gerät niemals benutzen.
- ▶ Gerät nicht selbst reparieren.
- ▶ Wenden Sie sich bei einem Defekt an unseren Service.

Bevor Sie unseren Service kontaktieren, prüfen Sie anhand nachfolgender Tabelle, ob Sie das Problem selbst beheben können.

| Frage / Problem                             | mögliche Ursache                                                                | Lösung                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät lässt sich nicht einschalten.         | Netzstecker nicht eingesteckt                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Netzstecker in Steckdose stecken.</li></ul>                                                                            |
| Lebensmittel sind nicht vollständig gegart. | zu viele Lebensmittel im Garraum                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Weniger Lebensmittel einfüllen.</li></ul>                                                                              |
|                                             | Garzeit zu kurz                                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittel einige Minuten nachgaren.</li><li>• Bei gleicher Zubereitungsart in Zukunft Garzeit erhöhen.</li></ul>    |
|                                             | Temperatur zu niedrig                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittel einige Minuten nachgaren.</li><li>• Bei gleicher Zubereitungsart in Zukunft Temperatur erhöhen.</li></ul> |
| Lebensmittel sind nicht knusprig.           | Verwendung von Lebensmitteln, die nicht für die Heißluftfritteuse geeignet sind | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nur Lebensmittel verwenden, die für die Heißluftfritteuse geeignet sind.</li></ul>                                     |
|                                             | Feuchtigkeit im Frittierrost                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Frittierrost nach jeder Verwendung reinigen und vollständig trocknen.</li></ul>                                        |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

| Frage / Problem                                                 | mögliche Ursache          | Lösung                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pommes frites aus<br>frischen Kartoffeln<br>sind nicht knusprig | zu wenig Öl               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffelstücke vor der Zubereitung mit einem EL Öl vermengen.</li> </ul> |
|                                                                 | Kartoffelstücke zu feucht | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffelstücke vor der Zubereitung trockentupfen.</li> </ul>             |
|                                                                 | Kartoffelstücke zu groß   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden.</li> </ul>                       |

## 15 Entsorgung



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

## 16 Technische Daten

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| Artikelnummer       | TO 2077                    |
| Leistung            | 2.200 W                    |
| Spannung / Frequenz | 220 - 240 V ~ / 50 - 60 Hz |
| Kapazität           | 25 Liter                   |
| Temperatur Range    | 40 - 220 °C                |
| Timer               | 24 Stunden                 |
| Nettogewicht        | 10,3 kg                    |

## Contents

|    |                           |    |
|----|---------------------------|----|
| 1  | About this manual.....    | 22 |
|    | General information ..... | 22 |
|    | Relevant documents.....   | 22 |
|    | Warning notices .....     | 22 |
| 2  | Scope of supply .....     | 23 |
| 3  | Toaster oven.....         | 24 |
| 4  | Accessory .....           | 25 |
| 5  | Control panel.....        | 26 |
| 6  | Before the first use..... | 27 |
|    | Unpacking .....           | 27 |
|    | Cleaning.....             | 27 |
|    | Installation.....         | 27 |
|    | First use.....            | 28 |
| 7  | Operation.....            | 29 |
| 8  | Preset programmes.....    | 32 |
|    | Air fry programmes .....  | 32 |
|    | Oven programmes .....     | 32 |
| 9  | Spit roasting.....        | 33 |
| 10 | Toasting .....            | 34 |
| 11 | Dry .....                 | 35 |
| 12 | Cleaning.....             | 36 |
| 13 | Recommendations .....     | 36 |
| 14 | FAQ.....                  | 37 |
| 15 | Disposal.....             | 38 |
| 16 | Technical Data.....       | 38 |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

# 1 About this manual

---

## General information

These instructions are an integral part of the appliance.

- ▶ Read them carefully before setting up, installing and using the appliance and keep them for future reference.
- ▶ Pass them on to any subsequent owner or user of the product.

The appliance must only be used by those familiar with the instructions below.

## Relevant documents

- Quick start guide
- Safety manual (Safety)
- Warranty declaration (Warranty)

## Warning notices

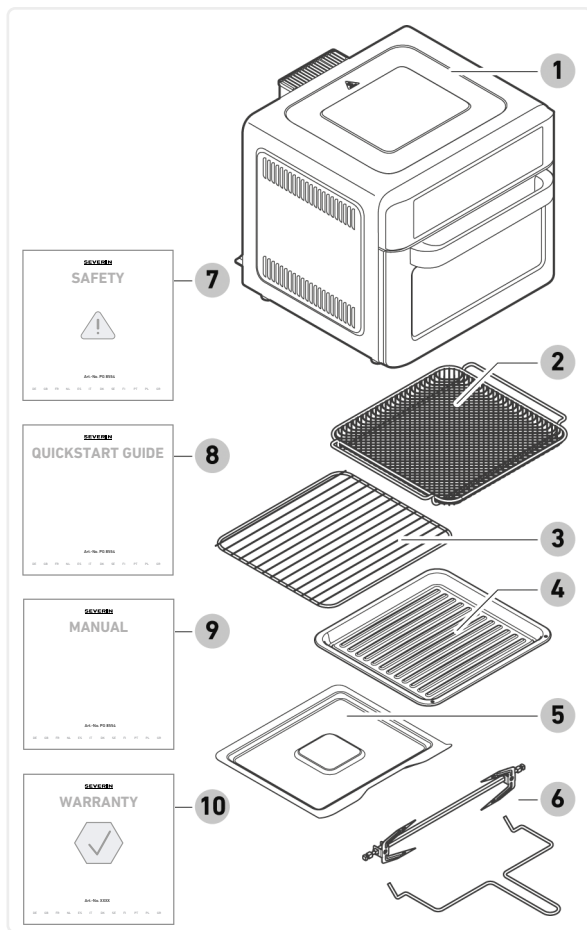


### Signal word

Type, source and consequences of the hazard

- ▶ Measures to avoid the hazard.

| Signal word    | Description                                                                                     |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Danger</b>  | Imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.   |
| <b>Warning</b> | Potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury. |
| <b>Caution</b> | Potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in minor injury.            |
| <b>Note</b>    | Potentially hazardous situation which, if not avoided, can result in property damage.           |



## 2 Scope of supply

- 1 Toaster oven
- 2 Frying rack
- 3 Grill rack
- 4 Baking tray
- 5 Crumb tray
- 6 Spit with grip
- 7 Safety instructions
- 8 Quick start guide
- 9 Instruction manual
- 10 Warranty declaration

DE

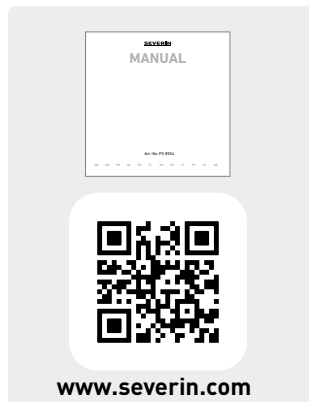
GB

FR

NL

ES

IT



### 3 Toaster oven

DE

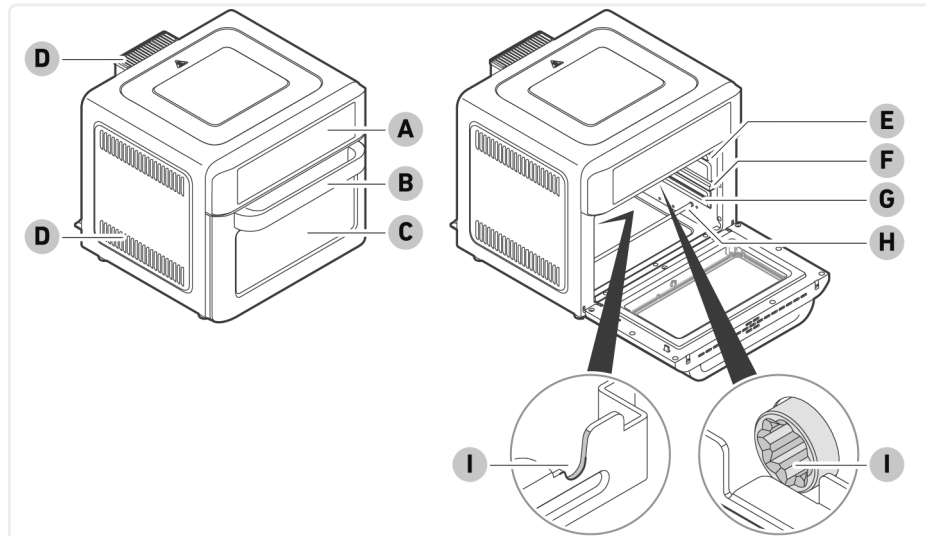
GB

FR

NL

ES

IT



**A** Control panel with indicators and display

**B** Handle

**C** Viewing glass

**D** Vents

**E** Top rail

**F** Middle rail

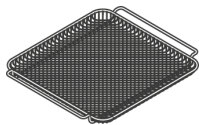
**G** Bottom rail

**H** Heating rod

**I** Spit recesses

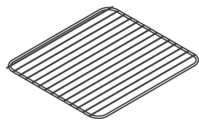
## 4 Accessory

---



### **Frying rack**

It serves as a base for foods to be fried.



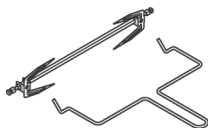
### **Grill rack**

It is used for baking pizza or pastries and as a base for casserole or baking dishes.



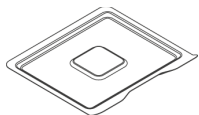
### **Baking tray**

It serves as a base for foods to be baked or roasted.



### **Spit with grip**

It is used for preparing large pieces of meat or a whole chicken, see page 33, *Spit roasting*.



### **Crumb tray**

It is used to catch crumbs or dripping fat and other liquids.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

GB

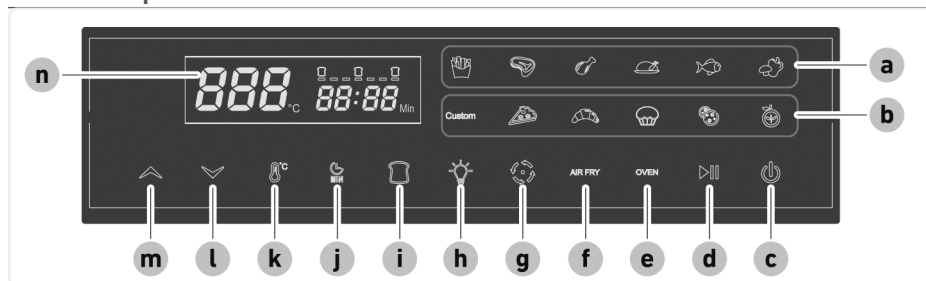
FR

NL

ES

IT

## 5 Control panel



- a** Display the preset air fry programmes
- b** Display the preset oven programmes
- c** Power button
- d** Start/Pause
- e** OVEN button (activate the oven programmes)
- f** AIR FRY button (activate the air fry programmes)
- g** Turn the rotating spit on and off
- h** Turn light on and off
- i** Activate the toast function
- j** Timer
- k** Setting the temperature
- l** Decrease time and temperature
- m** Increase time and temperature
- n** Display

Each button press generates audible sounds.

To turn off the sounds, press and hold the  and  buttons for 3 seconds simultaneously.

To turn on the sounds, press the  and  buttons simultaneously.

## 6 Before the first use

---

### Unpacking

1. Remove all parts from the packaging.
2. Remove all packaging material, protective film and stickers.  
! Never remove the rating labels; they must remain on the appliance.
3. Check the scope of delivery for completeness and damage.

### Cleaning

1. Clean all accessories with warm soapy water and dry them.



#### Caution!

Risk of injury from electric shock and damage to the appliance.

- Do not immerse the appliance in water.

2. Wipe the oven inside and outside with a damp cloth and dry it.

### Installation

1. Place the appliance on a flat, heat-resistant surface.
2. Do not cover the appliance or place anything on it.
3. The appliance must only be connected to a properly installed socket.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## First use



### Caution!

Risk of injury from slight build-up of smoke. Inhaling smoke can cause damage to your health.

► Open the windows or doors.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

1. Place the crumb tray in the oven.

2. Plug the appliance into the socket.

3. Switch on the appliance with the power button .

The chips programme is active, the corresponding symbol  lights up.

4. Press the start button .

5. End the programme after about 10 minutes. To do this, press and hold the power button  for 2 seconds.

6. Allow the appliance to cool down.

## 7 Operation

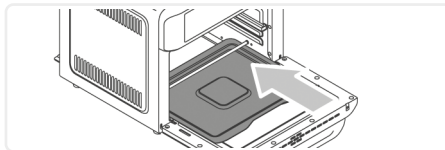
- Set up the appliance in a suitable place, see page 27, *Installation*.



### Caution!

Damage to the appliance due to soiling.

- Never use the appliance without the crumb tray in place.



- Insert the crumb tray.
- Plug the appliance into a suitable socket.  
The power button  lights up, the rest of the control panel is dark.

If the start button  is not pressed after selecting a programme, the appliance switches to standby mode after 1 minute.

Prepare the food and, if necessary, place it in the cooking chamber before switching the oven on.

- Switch on the appliance with the power button .  
The chips programme is active, the corresponding symbol  lights up.

- Press the AIR FRY button **AIR FRY** repeatedly until the desired programme lights up.



Overview, see page 32, *Air fry programmes*

- Press the OVEN button **OVEN** to select oven programmes.



- Press the OVEN button until the desired programme lights up.

Overview, see page 32, *Oven programmes*

DE

GB

FR

NL

ES

IT



### Caution!

Risk of injury from burns.

- ▶ Only use the handle to open and close the oven.

DE

- ▶ Open the oven door.

GB

- ▶ Using suitable accessories (see page 25, *Accessory*), place the food into the top, middle or bottom rail.

FR

- ▶ Close the oven door.

- ▶ Press the start button ▷|||.

NL

While the programme is running, you can press the pause button ▷||| or turn on the light to check the cooking process.

ES

Opening the door during cooking pauses the programme until you close the door.

IT

The cooking process can be stopped at any time. Pressing and holding the power button  for 2 seconds ends the current programme.

After the programme has finished, a signal sounds and  flashes in the display.

After a short while, the fan switches off, and the display goes out. All functions switch off, only the power button lights up.



### Caution!

Risk of injury from burns.

- ▶ Only remove accessories and hot containers using oven mitts.
- ▶ Only hold the spit by the grip when removing it from the oven.
- ▶ Open the oven door and remove the food using oven mitts.
- ▶ Place the baking tray, other accessories or hot containers on a heat-resistant surface.
- ▶ Close the oven door.
- ▶ After you have finished preparing food, unplug the appliance.
- ▶ Allow the oven to cool down and clean it.

### Custom function

Using the custom function, you can individually configure the temperature and cooking time.

- ▶ Prepare the food and place it in the cooking chamber using the appropriate accessories.
- ▶ Switch on the appliance using the power button .
- ▶ Press the OVEN button **OVEN**. The Custom indicator lights up.
- ▶ Press the temperature button  and use  or  to decrease or increase the temperature.
- ▶ Press the timer button  and use  or  to decrease or increase the time.
- ▶ Press the start button .

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 8 Preset programmes

### Air fry programmes

By pressing the AIR FRY button **AIR FRY**, the following preset programmes can be selected:

DE  
GB  
FR  
NL  
ES  
IT

|                                                                                   | Preset          | Time   | Temperature |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|-------------|
|  | Chips           | 20 min | 220 °C      |
|  | Steak           | 10 min | 220 °C      |
|  | Chicken (parts) | 20 min | 220 °C      |
|  | Chicken (whole) | 40 min | 220 °C      |
|  | Fish            | 18 min | 180 °C      |
|  | Vegetables      | 17 min | 160 °C      |

### Oven programmes

By pressing the OVEN button [e], the following preset programmes can be selected:

|                                                                                   | Preset  | Time    | Temperature                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------------------------------------|
| Custom                                                                            | Custom  | *       | * see page 31, <i>Custom function</i> |
|  | Pizza   | 15 min  | 200 °C                                |
|  | Bake    | 25 min  | 180 °C                                |
|  | Cake    | 23 min  | 200 °C                                |
|  | Cookies | 12 min  | 180 °C                                |
|  | Dry     | 4 hours | 65 °C                                 |

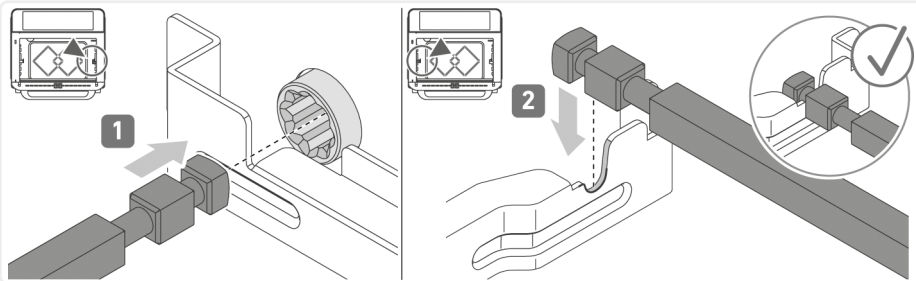
The actual cooking time and temperature may vary depending on the quantity or size of food.

## 9 Spit roasting

Note Chapter 7 Operation.

Do not put too much food in the oven so that it can rotate freely.

- ▶ Spit the food and align it in the middle of the spit.
- ▶ Attach the forks to both sides of the spit to secure the food. Tighten the screws on the forks.
- ▶ Secure any protruding parts of the food with thread or toothpicks.
- ▶ Fit the spit into the dedicated recesses.



- ▶ Position the baking tray under the spit to catch any dripping fat.
- ▶ Close the oven door.
- ▶ Press the AIR FRY button **AIR FRY** repeatedly until the desired air fry programme  is selected [see page 32, Oven programmes].

If the chicken programme is selected, the spit starts to rotate automatically. The  symbol flashes. To switch off the rotation function, press the  button.

- ▶ If necessary, adjust the temperature or cooking time manually [see page 31, Custom function].
- ▶ After the programme has finished, the spit stops rotating automatically.
- ▶ Open the oven door.
- ▶ Remove the spit from the oven using the grip.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 10 Toasting

Note Chapter 7 Operation.

DE

Toast can be prepared both on the grill rack and the frying rack.

GB

- ▶ Place the toast on the rack.
- ▶ Insert the rack in the bottom position and close the oven door.
- ▶ Activate the toast function by pressing the toast button .
- ▶ Press the toast button  repeatedly until the desired degree of browning is displayed.

FR

NL

ES

IT



- ▶ Press the start button .
- ▶ After the toast programme has finished, open the oven door and remove the rack with oven mitts.
- ▶ Place the rack on a heat-resistant surface.
- ▶ Close the oven door.

## 11 Dry

Note Chapter 7 Operation.

- ▶ Cut fruit or vegetables into thin slices and place them on the frying rack.
- ▶ Insert the frying rack into the middle rail.
- ▶ Switch on the appliance using the power button .
- ▶ Press the OVEN button **OVEN** repeatedly until the button for the drying programme  lights up.
- ▶ If necessary, adjust the temperature or cooking time manually (see page 31, *Custom function*).
- ▶ Press the start button .
- ▶ After the drying programme has finished, open the oven door and remove the rack with oven mitts.
- ▶ Place the rack on a heat-resistant surface.
- ▶ Close the oven door.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 12 Cleaning

---

The accessories are dishwasher safe, and all other parts of the appliance are not!

DE

1. Before each cleaning, unplug the appliance and let it cool down.
2. Clean the appliance after each use.

GB



### Caution!

Risk of injury, damage to the appliance.

- Do not immerse the appliance in water.

FR

NL

3. Remove the crumb tray for cleaning. Remove crumbs. Remove large amounts of fat with a paper towel. Clean with mild soapy water or in the dishwasher.

ES

4. Clean the accessories with mild soapy water or in the dishwasher.

! Do not use harsh or abrasive cleaning agents or oven spray.

IT

5. Clean the housing inside and outside with a slightly damp cloth.
6. Dry all parts and store them in a clean, dry place.

## 13 Recommendations

---

- The time and temperature values of the preset programmes are only rough estimates. Adjust the time and temperature depending on the food or how browned you want it to be.
- When making chips from fresh potatoes, place the potato pieces in cold water for 30 minutes before cooking. The starch escapes, and chips become crispier.
- The drying function can be used when making yeast dough. Let 500 g yeast dough rise at 40 °C for about 20 minutes.

## 14 FAQ



### Warning!

Risk of injury from operating a faulty appliance. Operating a faulty appliance can lead to electric shock.

- ▶ Never use a faulty appliance.
- ▶ Do not attempt to repair the appliance yourself.
- ▶ Contact our customer service in the event of a defect.

Before contacting our customer service, check the table below to see if you can rectify the problem yourself.

| Question / problem            | Possible cause                                           | Solution                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Appliance will not switch on. | Appliance is not plugged in                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Plug the appliance into the socket.</li></ul>                                                                                                |
| Food is not fully cooked.     | Too much food in the cooking chamber                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Fill in less food.</li></ul>                                                                                                                 |
|                               | Cooking time is too short                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Continue cooking food for a few minutes.</li><li>• If the preparation method is the same, increase the cooking time in the future.</li></ul> |
|                               | Temperature is too low                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Continue cooking food for a few minutes.</li><li>• If the preparation method is the same, increase the temperature in the future.</li></ul>  |
| Food is not crispy.           | Food you are using is not suitable for the hot air fryer | <ul style="list-style-type: none"><li>• Only use food that is suitable for the hot air fryer.</li></ul>                                                                              |
|                               | Frying rack is moist                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Clean and dry the frying rack completely after use.</li></ul>                                                                                |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

| Question / problem                             | Possible cause              | Solution                                                                                                         |
|------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chips made from fresh potatoes are not crispy. | Not enough oil              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mix potato pieces with a tablespoon of oil before preparation.</li></ul> |
|                                                | Potato pieces are too moist | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pat potato pieces dry before preparation.</li></ul>                      |
|                                                | Potato pieces are too big   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cut potatoes into smaller pieces.</li></ul>                              |

## 15 Disposal



Appliances marked with this symbol must be disposed of separately from household waste. These appliances contain valuable raw materials that can be recycled. Proper disposal of these items protects the environment and public health. Your local authority or retailer can provide detailed information on proper disposal.

## 16 Technical Data

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Article number    | TO 2077             |
| Power             | 2,200 W             |
| Voltage/Frequency | 220-240 V~/50-60 Hz |
| Capacity          | 25 litres           |
| Temperature range | 40 – 220 °C         |
| Timer             | 24 hours            |
| Net weight        | 10.3 kg             |

## Contenu

|    |                                         |    |
|----|-----------------------------------------|----|
| 1  | À propos de ces instructions .....      | 40 |
|    | Remarques générales .....               | 40 |
|    | Documents joints .....                  | 40 |
|    | Représentation des avertissements ..... | 40 |
| 2  | Contenu de l'emballage .....            | 41 |
| 3  | Four de table .....                     | 42 |
| 4  | Accessoire .....                        | 43 |
| 5  | Tableau de commande .....               | 44 |
| 6  | Avant la première utilisation .....     | 45 |
|    | Déballage .....                         | 45 |
|    | Nettoyage .....                         | 45 |
|    | Installation .....                      | 45 |
|    | Premier chauffage .....                 | 46 |
| 7  | Utilisation .....                       | 47 |
| 8  | Programmes prédéfinis .....             | 50 |
|    | Programmes de friture à air .....       | 50 |
|    | Programmes de cuisson au four .....     | 50 |
| 9  | Rôtir avec le tournebroche .....        | 51 |
| 10 | Grillades .....                         | 52 |
| 11 | Aliments à sécher .....                 | 53 |
| 12 | Nettoyage .....                         | 54 |
| 13 | Recommandations .....                   | 54 |
| 14 | FAQ .....                               | 55 |
| 15 | Mise au rebut .....                     | 56 |
| 16 | Caractéristiques techniques .....       | 56 |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

# 1 À propos de ces instructions

---

## Remarques générales

Ces instructions font partie intégrante de l'appareil.

- Lisez-les attentivement et conservez-les avant la mise en place, l'installation et la mise en service de l'appareil.
- Remettez ces instructions à tout utilisateur ultérieur.

L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les instructions de sécurité ci-dessous.

## Documents joints

- Guide de démarrage rapide
- Manuel de sécurité (Safety)
- Déclaration de garantie (Warranty)

## Représentation des avertissements

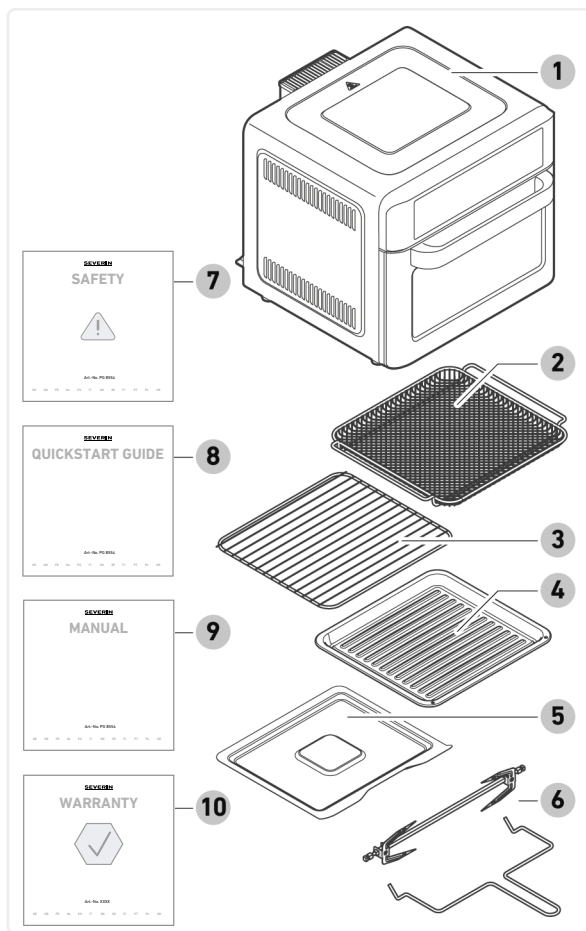


### Mot de signalisation

Type, source et conséquence du danger

- Mesures à prendre pour éviter le danger.

| Mot de signalisation | Signification                                                                                              |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Danger</b>        | Danger imminent entraînant la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.                           |
| <b>Avertissement</b> | Danger potentiellement imminent qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves. |
| <b>Prudence</b>      | Danger potentiellement imminent qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères.           |
| <b>Remarque</b>      | Danger potentiellement imminent qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des dommages matériels.          |



## 2 Contenu de l'emballage

- 1 Four de table
- 2 Grille de friture
- 3 Grill
- 4 Plaque de cuisson
- 5 Plaque anti-miettes
- 6 Broche avec manche
- 7 Consignes de sécurité
- 8 Guide de démarrage rapide
- 9 Mode d'emploi
- 10 Déclaration de garantie

DE

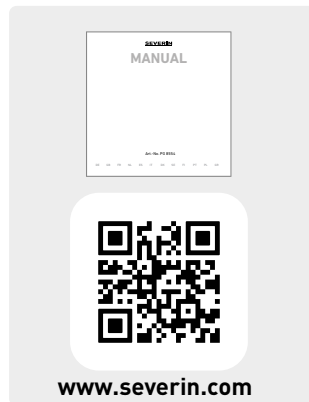
GB

FR

NL

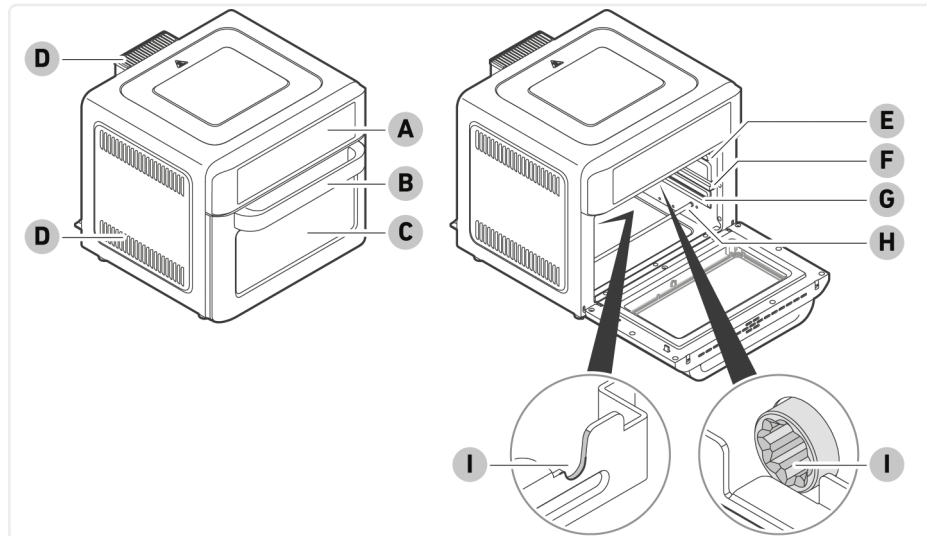
ES

IT



### 3 Four de table

DE  
GB  
FR  
NL  
ES  
IT



**A** Panneau de commande avec indicateur et affichage

**B** Poignée

**C** Hublot

**D** Fentes d'aération

**E** Rail supérieur

**F** Rail intermédiaire

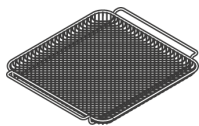
**G** Rail inférieur

**H** Élément chauffant

**I** Points d'insertion pour la broche

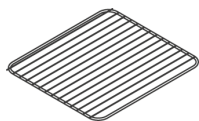
## 4 Accessoire

---



### **Grille de friture**

sert de surface pour les aliments à frire



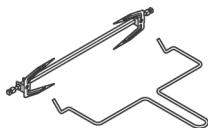
### **Grill**

pour cuire des pizzas ou des pâtisseries, sert de surface pour des ramequins ou des plats allant au four



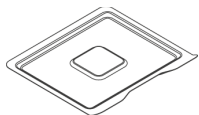
### **Plaque de cuisson**

sert de surface pour les aliments à cuire ou à rôtir.



### **Broche avec manche**

sert à préparer de gros morceaux de viande ou un poulet entier, voir page 51, *Rôtir avec le tournebroche*



### **Plaque anti-miettes**

sert à récupérer les miettes ou les gouttes de graisse et autres liquides

DE

GB

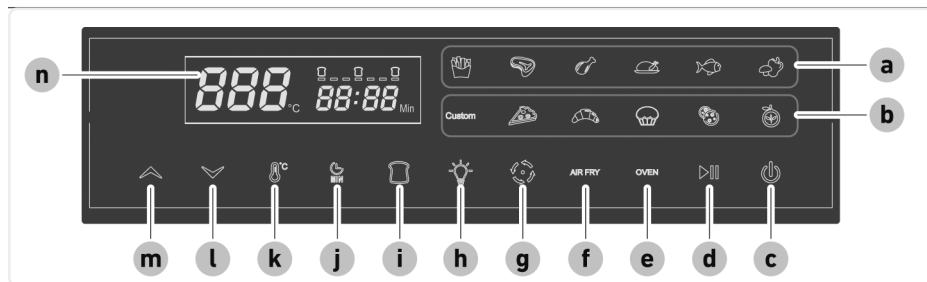
FR

NL

ES

IT

## 5 Tableau de commande



- a** Afficher les programmes de friture à air prédéfinis
- b** Afficher les programmes de cuisson au four prédéfinis
- c** Bouton d'alimentation
- d** Marche/arrêt
- e** Touche OVEN (activer les programmes de cuisson au four)
- f** Bouton AIR FRY (activer les programmes de friture à air)
- g** Mettre le tournebroche en marche/arrêt
- h** Allumer/éteindre la lumière
- i** Activer la fonction grille-pain
- j** Minuterie
- k** Régler la température
- l** Réduire le temps et la température
- m** Augmenter le temps et la température
- n** Écran

Chaque pression sur les touches produit des tonalités.

Pour désactiver les tonalités, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant 3 secondes.

Pour activer les tonalités, appuyez simultanément sur les touches  et .

## 6 Avant la première utilisation

---

### Déballage

1. Retirez toutes les pièces de l'emballage.
2. Retirez complètement le matériel d'emballage, les films de protection et les autocollants.  
**!** Ne retirez pas les plaques signalétiques, elles doivent rester sur l'appareil.
3. Inspectez l'étendue de la livraison pour vérifier qu'il ne manque rien et qu'il n'y a aucune défaut.

### Nettoyage

1. Nettoyez tous les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les.



#### **Attention !**

Risque de blessure par choc électrique et d'endommagement de l'appareil.

► Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon humide et séchez.

### Installation

1. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Ne couvrez jamais l'appareil et ne placez aucun objet dessus.
3. Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement installée.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## Premier chauffage



### Attention !

Risque de blessure par un léger dégagement de fumée. L'inhalation de fumée peut nuire à votre santé.

► Ouvrez les fenêtres ou les portes.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

1. Placez la plaque anti-miettes au four.
2. Branchez l'appareil sur le secteur.
3. Allumez l'appareil avec le bouton d'alimentation .  
Le programme frites est actif, le symbole correspondant  s'allume.
4. Appuyez sur la touche marche/arrêt .
5. Terminez le programme après environ 10 minutes. Pour ce faire, appuyez sur le bouton d'alimentation  pendant 2 secondes.
6. Laissez l'appareil refroidir.

## 7 Utilisation

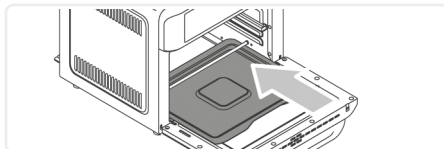
- Installez l'appareil dans un endroit approprié, voir page 45, *Installation*.



### Attention !

Dommages à l'appareil dus à une contamination.

- N'utilisez l'appareil qu'avec la plaque anti-miettes insérée.



- Insérez la plaque anti-miettes.
  - Branchez la fiche d'alimentation sur une prise appropriée.
- Le bouton d'alimentation  s'allume, le reste du panneau de commande est sombre.

Si le bouton de mise en marche  n'est pas enfoncé après la sélection d'un programme, l'appareil passe en mode veille après 1 minute.

Préparez les aliments à cuire et, si nécessaire, placez-les dans la cavité de cuisson avant d'allumer l'appareil.

- Allumez l'appareil avec le bouton d'alimentation .
- Le programme frites est actif, le symbole correspondant  s'allume.

- Appuyez plusieurs fois sur la touche AIR FRY **AIR FRY** jusqu'à ce que le programme souhaité s'allume.



Aperçu, voir page 50, *Programmes de friture à air*

- Appuyez sur la touche OVEN **OVEN** pour sélectionner les programmes de cuisson au four.



- Appuyez sur la touche OVEN jusqu'à ce que le programme souhaité s'allume.

Aperçu, voir page 50, *Programmes de cuisson au four*

DE

GB

FR

NL

ES

IT



### Attention !

Risque de blessures par brûlures.

- Utilisez uniquement la poignée pour ouvrir et fermer le four.

DE

- Ouvrez la porte du four.

GB

- À l'aide des accessoires adaptés (voir page 43, *Accessoire*), insérez les aliments à cuire sur le rail supérieur, intermédiaire ou inférieur, à la position souhaitée.

FR

- Fermez la porte du four.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt ▷|||.

NL

Pendant que le programme est actif, vous pouvez appuyer sur le bouton arrêt ▷||| ou allumer la lumière pour vérifier le processus de cuisson.

ES

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, le programme se met en pause jusqu'à ce que la porte soit refermée.

IT

Le processus de cuisson peut être interrompu à tout moment. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pendant 2 secondes pour mettre fin au programme en cours.

Une fois le programme terminé, un signal sonore retentit et  clignote sur l'affichage. Après un court instant, la ventilation s'éteint et rien n'apparaît sur l'affichage. Toutes les fonctions s'éteignent, seul le bouton d'alimentation est allumé.



### Attention !

Risque de blessures par brûlures.

- ▶ Ne retirez les accessoires et les récipients chauds qu'à l'aide de maniques.
- ▶ Retirez la broche qu'à l'aide du manche.
- ▶ Ouvrez la porte du four et retirez les aliments à l'aide de maniques.
- ▶ Placez la plaque à pâtisserie, les autres accessoires ou les récipients chauds sur une surface résistante à la chaleur.
- ▶ Fermez la porte du four.
- ▶ Une fois que vous avez fini de préparer les aliments, débranchez la fiche d'alimentation.
- ▶ Laissez le four refroidir et nettoyez-le.

### Fonction personnalisée

Avec la fonction personnalisée, la température et le temps de cuisson peuvent être sélectionnés individuellement.

- ▶ Préparez les aliments à cuire et placez-les dans la cavité de cuisson à l'aide des accessoires appropriés.
- ▶ Allumez l'appareil à l'aide du bouton d'alimentation .
- ▶ Appuyez sur la touche OVEN **OVEN**. L'indicateur personnalisé s'allume.
- ▶ Appuyez sur la touche de température  et utilisez  ou  pour réduire ou augmenter la température.
- ▶ Appuyez sur la touche de minuterie  et réduisez ou augmentez le temps avec  ou .
- ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt .

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 8 Programmes prédéfinis

### Programmes de friture à air

En appuyant sur la touche AIR FRY **AIR FRY**, les programmes prédéfinis suivants peuvent être sélectionnés :

|                                                                                   | Préréglage       | Durée  | Température |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|-------------|
|  | Frites           | 20 min | 220 °C      |
|  | Steak            | 10 min | 220 °C      |
|  | Poulet (parties) | 20 min | 220 °C      |
|  | Poulet (entier)  | 40 min | 220 °C      |
|  | Poisson          | 18 min | 180 °C      |
|  | Légumes          | 17 min | 160 °C      |

### Programmes de cuisson au four

En appuyant sur la touche OVEN (e), les programmes prédéfinis suivants peuvent être sélectionnés :

|                                                                                   | Préréglage        | Durée    | Température                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|----------------------------------------|
| Custom                                                                            | Personnalisé      | *        | * voir page 49, Fonction personnalisée |
|  | Pizza             | 15 min   | 200 °C                                 |
|  | Pâtisserie        | 25 min   | 180 °C                                 |
|  | Gâteau            | 23 min   | 200 °C                                 |
|  | Biscuits          | 12 min   | 180 °C                                 |
|  | Aliments à sécher | 4 heures | 65 °C                                  |

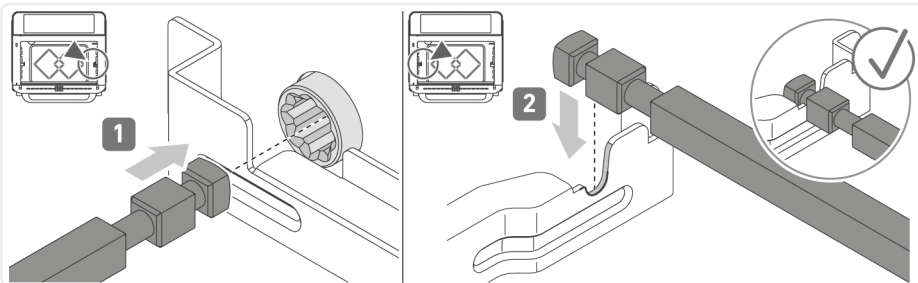
Le temps et la température de cuisson réels peuvent varier en fonction de la quantité ou de la taille des aliments à cuire.

## 9 Rôtir avec le tournebroche

Observez les Chapitre 7 Utilisation.

Les aliments à rôtir ne doivent pas être trop gros pour pouvoir tourner librement dans le four.

- Enfilez les aliments à rôtir et alignez-les au milieu de la broche.
- Faites glisser les fourchettes des deux côtés de la broche et fixez les aliments à rôtir en place. Serrez les vis sur les fourchettes.
- Fixez toutes les parties saillantes des aliments à rôtir avec du fil ou des cure-dents.
- Insérez la broche dans les points d'insertion prévus à cet effet.



- Insérez la plaque de cuisson sous la broche pour récupérer la graisse.
- Fermez la porte du four.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche AIR FRY **AIR FRY** jusqu'à ce que le programme de friture à air souhaité (🍗) soit sélectionné (voir page 50, Programmes de cuisson au four).

Si le programme de cuisson pour le poulet est sélectionné, la broche tourne automatiquement. Le symbole 🌀 clignote. Pour désactiver la fonction de rotation, appuyez sur la touche 🌀.

- Si nécessaire, réglez manuellement la température ou le temps de cuisson (voir page 49, Fonction personnalisée).
- Une fois le programme terminé, le tournebroche s'arrête automatiquement.
- Ouvrez la porte du four.
- Retirez la broche à l'aide du manche.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 10 Grillades

Observez les Chapitre 7 Utilisation.

DE

Les grillades peuvent être préparées aussi bien sur le grill que sur la grille de friture.

GB

► Placez les aliments à griller sur le grill.

► Insérez le grill à la position basse et fermez la porte du four.

FR

► Activez la fonction de grill en appuyant sur la touche Toast .

► Appuyez plusieurs fois sur la touche Toast  jusqu'à ce que le degré de brunissement souhaité s'affiche.

NL

ES

IT



► Appuyez sur la touche marche/arrêt .

► Une fois le programme de grill terminé, ouvrez la porte du four. et retirez le grill avec les maniques.

► Placez le grill sur une surface résistante à la chaleur.

► Fermez la porte du four.

## 11 Aliments à sécher

Observez les Chapitre 7Utilisation.

- ▶ Coupez les fruits ou légumes en fines tranches et placez-les sur la grille de friture.
- ▶ Insérez la grille de friture sur le rail intermédiaire.
- ▶ Allumez l'appareil à l'aide du bouton d'alimentation .
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche OVEN **OVEN** jusqu'à ce que la touche du programme de séchage  s'allume.
- ▶ Si nécessaire, réglez manuellement la température ou le temps de cuisson (voir page 49, *Fonction personnalisée*).
- ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt .
- ▶ Une fois le programme de séchage terminé, ouvrez la porte du four. et retirez le grill avec les maniques.
- ▶ Placez le grill sur une surface résistante à la chaleur.
- ▶ Fermez la porte du four.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 12 Nettoyage

---

Les accessoires vont au lave-vaisselle, toutes les autres parties de l'appareil ne le sont pas !

DE

1. Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

GB



### Attention !

Risque de blessure dû à des dommages sur l'appareil.

► Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

FR

NL

ES

IT

3. Retirez la plaque anti-miettes pour la nettoyer. Retirez les miettes. Retirez les grandes quantités de graisse à l'aide d'une serviette en papier. Nettoyer à l'eau savonneuse douce ou au lave-vaisselle
4. Nettoyez les accessoires avec de l'eau savonneuse douce ou au lave-vaisselle.  
! N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ou abrasif ni de spray pour four.
5. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
6. Séchez toutes les pièces et rangez-les dans un endroit propre et sec.

## 13 Recommandations

---

- Les durées et les températures des programmes prédéfinis sont données à titre indicatif. Ajustez la durée et la température en fonction des aliments à cuire ou du degré de brunissement souhaité.
- Lorsque vous préparez des frites à partir de pommes de terre fraîches, placez les morceaux dans l'eau froide pendant 30 minutes avant la cuisson. La fécule s'échappe et les frites deviennent plus croustillantes.
- La fonction de séchage peut être utilisée lors de la préparation de pâte levée. Laissez lever 500 g de pâte levée à 40 °C pendant environ 20 minutes.

## 14 FAQ



### Avertissement !

Risque de blessure en cas d'utilisation d'un appareil défectueux. L'utilisation d'un appareil défectueux peut entraîner une électrocution.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil défectueux.
- ▶ Ne réparez jamais l'appareil vous-même.
- ▶ En cas de défaut, adressez-vous à notre service après-vente.

Avant de contacter notre service après-vente, vérifiez à l'aide du tableau ci-dessous si vous pouvez résoudre le problème vous-même.

| Question / problème                       | Cause possible                                               | Solution                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne s'allume pas.               | L'appareil n'est pas branché                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Branchez l'appareil sur le secteur.</li></ul>                                                                                                                       |
| La nourriture n'est pas totalement cuite. | Il y a trop d'aliments dans la cavité de cuisson             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mettez moins d'aliments.</li></ul>                                                                                                                                  |
|                                           | Temps de cuisson trop court                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Continuez la cuisson des aliments pendant quelques minutes.</li><li>• Si la méthode de préparation est la même à l'avenir, augmentez le temps de cuisson.</li></ul> |
|                                           | Température trop basse                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Continuez la cuisson des aliments pendant quelques minutes.</li><li>• Si la méthode de préparation est la même à l'avenir, augmentez la température.</li></ul>      |
| La nourriture n'est pas croustillante.    | Les aliments utilisés ne conviennent pas à la friteuse à air | <ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez que des aliments adaptés à la friteuse sans huile.</li></ul>                                                                                             |
|                                           | Humidité dans la grille de friture                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez et séchez complètement la grille de friture après chaque utilisation.</li></ul>                                                                            |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

| Question / problème                                                                | Cause possible                           | Solution                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les frites faites à partir de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes. | Trop peu d'huile                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mélangez les morceaux de pommes de terre avec une cuillère à soupe d'huile avant la préparation.</li> </ul> |
|                                                                                    | Morceaux de pommes de terre trop humides | <ul style="list-style-type: none"> <li>Séchez les morceaux de pommes de terre avant la préparation.</li> </ul>                                     |
|                                                                                    | Morceaux de pommes de terre trop gros    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Coupez les pommes de terre en frites plus fines.</li> </ul>                                                 |

## 15 Mise au rebut



Les appareils sur lesquels figurent ce symbole ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Ces appareils contiennent des matières premières précieuses, susceptibles d’être recyclées. Une mise au rebut conforme permet de contribuer à la protection de l’environnement et de la santé d’autrui. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l’appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## 16 Caractéristiques techniques

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| Numéro de l'article  | TO 2077              |
| Puissance            | 2 200 W              |
| Tension/Fréquence    | 220-240 V~/ 50-60 Hz |
| Capacité             | 25 litres            |
| Plage de température | 40 - 220 °C          |
| Minuterie            | 24 heures            |
| Poids net            | 10,3 kg              |

## Inhoud

|    |                                                 |    |
|----|-------------------------------------------------|----|
| 1  | Over deze handleiding.....                      | 58 |
|    | Algemene informatie .....                       | 58 |
|    | Andere documenten die van toepassing zijn ..... | 58 |
|    | Weergave van waarschuwingsberichten.....        | 58 |
| 2  | De levering omvat .....                         | 59 |
| 3  | Toastoven.....                                  | 60 |
| 4  | Accessoires .....                               | 61 |
| 5  | Bedieningspaneel .....                          | 62 |
| 6  | Vóór het eerste gebruik .....                   | 63 |
|    | Uitpakken .....                                 | 63 |
|    | Reiniging .....                                 | 63 |
|    | Opstellen .....                                 | 63 |
|    | Eerste keer opwarmen.....                       | 64 |
| 7  | Bediening .....                                 | 65 |
| 8  | Vooraf ingestelde programma's.....              | 68 |
|    | Air Fry-programma's .....                       | 68 |
|    | Ovenprogramma's .....                           | 68 |
| 9  | Gebraden met rotisserie .....                   | 69 |
| 10 | Geroosterd brood.....                           | 70 |
| 11 | Droog.....                                      | 71 |
| 12 | Reiniging .....                                 | 72 |
| 13 | Aanbevelingen.....                              | 72 |
| 14 | FAQ.....                                        | 73 |
| 15 | Verwijdering.....                               | 74 |
| 16 | Technische gegevens.....                        | 74 |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

# 1 Over deze handleiding

---

## Algemene informatie

Deze gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het apparaat.

- Lees ze zorgvuldig door voordat u het apparaat opstelt, installeert en in gebruik neemt, en bewaar ze zodat u ze later kunt raadplegen.
- Geef ze door aan iedere volgende gebruiker.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt door personen, die bekend zijn met de navolgende veiligheidsinstructies.

## Andere documenten die van toepassing zijn

- Snelstartgids
- Veiligheidshandleiding (Veiligheid)
- Garantieverklaring (Garantie)

## Weergave van waarschuwingsberichten

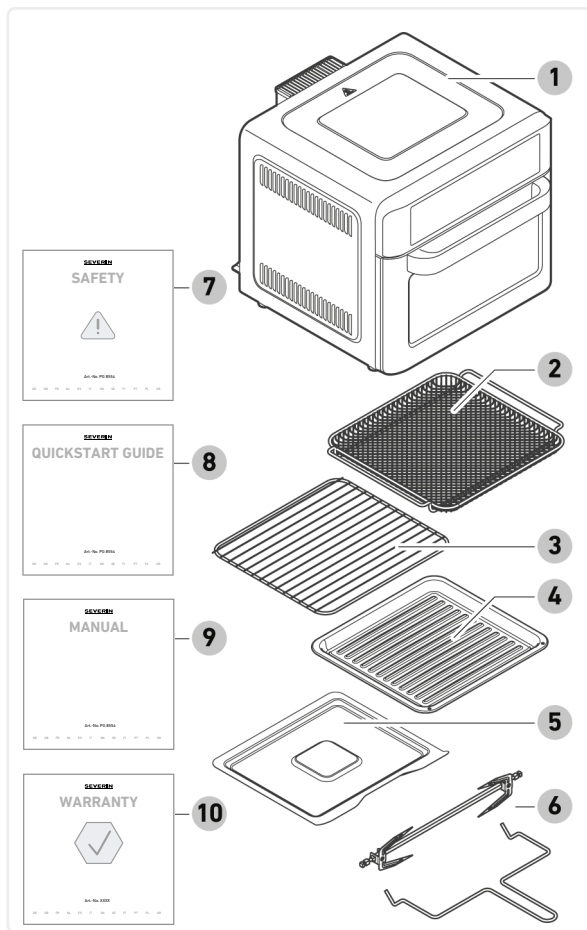


### Signaalwoord

Type, bron en gevolg van het gevaar

- Maatregelen om het gevaar te vermijden.

| Signaalwoord        | Betekenis                                                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gevaar</b>       | Onmiddellijk gevaarlijke situatie die, als ze niet vermeden wordt, de dood of ernstige verwondingen tot gevolg zal hebben. |
| <b>Waarschuwing</b> | Mogelijk dreigend gevaar dat de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als het gevaar niet wordt afgewend.           |
| <b>Voorzichtig</b>  | Potentieel dreigend gevaar dat tot licht letsel kan leiden als het niet wordt vermeden.                                    |
| <b>Aanwijzing</b>   | Mogelijk dreigend gevaar dat materiële schade tot gevolg kan hebben als het gevaar niet wordt vermeden.                    |



## 2 De levering omvat

- 1 Toasteroven
- 2 Frituurrek
- 3 Grillrooster
- 4 Bakplaat
- 5 Kruimellade
- 6 Spies met handvat
- 7 Veiligheidsinstructies
- 8 Snelstartgids
- 9 Gebruikshandleiding
- 10 Garantieverklaring

DE

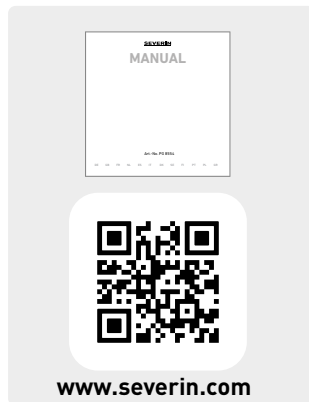
GB

FR

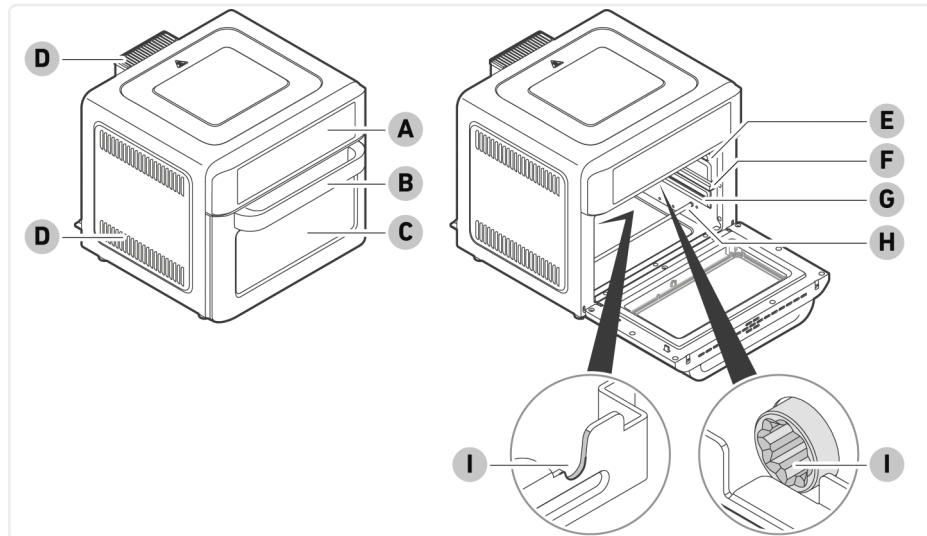
NL

ES

IT



### 3 Toastoven



**A** Bedieningspaneel met indicator en display

**B** Handgreep

**C** Venster

**D** Ventilatiesleuven

**E** Bovenrail

**F** Middelste rail

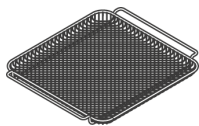
**G** Onderrail

**H** Verwarmingsstaaf

**I** Insteekpunten voor spiesjes

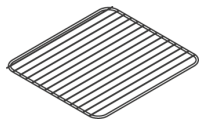
## 4 Accessoires

---



### **Frituurrek**

als basis voor gefrituurd voedsel



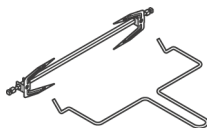
### **Grillrooster**

voor het bakken van pizza of gebak, als bodem voor ovenschotels of ovenschalen



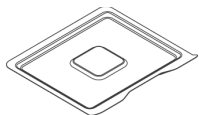
### **Bakplaat**

als basis voor voedsel dat gebakken of geroosterd moet worden.



### **Spies met handvat**

voor het bereiden van grote stukken vlees of een hele kip, zie pagina 69, *Gebraden met rotisserie*



### **Kruimellade**

om kruimels, druipend vet en andere vloeistoffen op te vangen

DE

GB

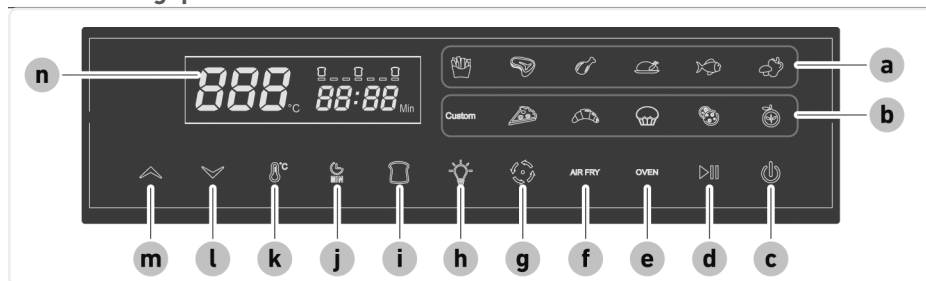
FR

NL

ES

IT

## 5 Bedieningspaneel



**a** Vooraf ingestelde Air Fry-programma's weergeven

**b** Vooraf ingestelde ovenprogramma's weergeven

**c** Aan-/uitknop

**d** Start/pauze

**e** OVEN-toets (activeer de ovenprogramma's)

**f** AIR FRY-knop (activeer de Air Fry-programma's)

**g** Rotatiespies aan- en uitschakelen

**h** Licht aan- en uitschakelen

**i** Toastfunctie activeren

**j** Timer

**k** Temperatuur instellen

**l** Reduceer tijd en temperatuur

**m** Verhoog de tijd en temperatuur

**n** Display

Elke druk op de toetsen produceert toetstone.

Om de geluiden uit te schakelen, drukt u tegelijkertijd gedurende 3 seconden op de knoppen  en .

Om de tonen aan te zetten, drukt u tegelijkertijd op de knoppen  en .

## 6 Vóór het eerste gebruik

---

### Uitpakken

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, beschermfolie en stickers.  
! Verwijder de typeplaatjes niet, deze moeten op het apparaat blijven zitten.
3. Controleer de leveringsomvang op volledigheid en gebreken.

### Reiniging

1. Reinig alle accessoires met warm zeepwater en droog ze.



#### **Voorzichtig!**

Gevaar voor letsel door elektrische schokken en schade aan het apparaat.

► Dompel het apparaat niet onder in water.

2. Veeg de oven van binnen en buiten af met een vochtige doek en droog hem af.

### Opstellen

1. Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
2. Dek het apparaat niet af en plaats er niets op.
3. Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## Eerste keer opwarmen



### Voorzichtig!

Gevaar voor letsel door lichte rookontwikkeling. Het inademen van rook kan schade aan uw gezondheid veroorzaken.

► Open ramen of deuren.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

1. Plaats de kruimellade in de oven.
2. Stop de netstekker in het wandstopcontact.
3. Schakel het apparaat in met de aan-/uitknop .  
Het frietprogramma is actief, het bijbehorende symbool  licht op.
4. Druk op de startknop .
5. Beëindig het programma na ongeveer 10 minuten. Houd hiervoor de aan-/uitknop  2 seconden ingedrukt.
6. Laat het apparaat afkoelen.

## 7 Bediening

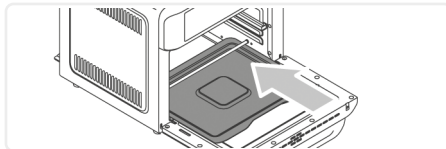
- Plaats het apparaat op een geschikte plaats, zie pagina 63, *Opstellen*.



### Voorzichtig!

Schade aan het apparaat door vervuiling.

- Gebruik het apparaat uitsluitend met geplaatste kruimellade.



- Kruimelbak plaatsen.
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact.  
De aan-/uitknop  licht op, de rest van het bedieningspaneel is donker.

Als na het selecteren van een programma de startknop  niet wordt ingedrukt, schakelt het apparaat na 1 minuut over naar de stand-bymodus.

Bereid voedsel voor en plaats het indien nodig in de kookruimte voordat u het inschakelt.

- Schakel het apparaat in met de aan-/uitknop .
- Het frietprogramma is actief, het bijbehorende symbool  licht op.

- Druk herhaaldelijk op de AIR FRY-knop **AIR FRY** totdat het gewenste programma oplicht.



Overzicht, zie pagina 68, *Air Fry-programma's*

- Druk op OVEN-knop **OVEN** om ovenprogramma's te selecteren.



- Druk op de OVEN-knop totdat het gewenste programma oplicht.

Overzicht, zie pagina 68, *Ovenprogramma's*

DE

GB

FR

NL

ES

IT



### Voorzichtig!

Gevaar voor letsel door brandwonden.

- Gebruik uitsluitend de handgreep om de oven te openen en te sluiten.

DE

- Open de ovendeur.

GB

- Gebruik geschikte accessoires (zie pagina 61, *Accessoires*) en plaats het voedsel op de gewenste positie in de bovenste, middelste of onderste rail.

FR

- Sluit de ovendeur.

- Druk op de startknop ▶|||.

NL

Terwijl het programma loopt, kan de pauzeknop ▶||| worden ingedrukt of kan het licht worden ingeschakeld om het kookproces te controleren.

ES

Als de klep tijdens het koken wordt geopend, pauzeert het programma totdat de klep weer wordt gesloten.

IT

Het kookproces kan op elk moment worden gestopt. Door de aan-/uitknop ⏻ 2 seconden ingedrukt te houden, wordt het huidige programma beëindigd.

Nadat het programma is afgelopen, klinkt er een signaal en knippert **00** op het display.

Na korte tijd schakelt de ventilator uit en verschijnt er niets op het display. Alle functies worden uitgeschakeld, alleen de aan-/uitknop licht op.



### Voorzichtig!

Gevaar voor letsel door brandwonden.

- ▶ Verwijder accessoires en hete schalen alleen met pannenlappen.
- ▶ Verwijder de spies alleen met behulp van het handvat.
- ▶ Open de ovendeur en verwijder het voedsel met behulp van pannenlappen.
- ▶ Plaats de bakplaat, andere accessoires of hete schalen op een hittebestendig oppervlak.
- ▶ Sluit de ovendeur.
- ▶ Nadat u klaar bent met het bereiden van voedsel, trekt u de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Laat de oven afkoelen en maak schoon.

### Aangepaste functie

Met de custom-functie kunnen de temperatuur en de bereidingstijd individueel worden geselecteerd.

- ▶ Bereid het voedsel voor en plaats het in de gaarruimte met behulp van de juiste accessoires.
- ▶ Schakel het apparaat in met de aan-/uitknop .
- ▶ Druk op de OVEN-knop **OVEN**. De Custom-indicator licht op.
- ▶ Druk op de temperatuurknop  en gebruik  of  om de temperatuur te verlagen of te verhogen.
- ▶ Druk op de timerknop  en verkort of verleng de tijd met  of .
- ▶ Druk op de startknop .

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 8 Vooraf ingestelde programma's

### Air Fry-programma's

Door op de AIR FRY-knop **AIR FRY** te drukken, kunnen de volgende vooraf ingestelde programma's worden geselecteerd:

|                                                                                   | Vooraf ingesteld | Tijd       | Temperatuur |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|-------------|
|  | Franse frietjes  | 20 min     | 220°C       |
|  | Steak            | 10 min     | 220°C       |
|  | Kip (delen)      | 20 min     | 220°C       |
|  | Kip (heel)       | 40 minuten | 220°C       |
|  | Vis              | 18 min     | 180 °C      |
|  | Groenten         | 17 minuten | 160 °C      |

### Ovenprogramma's

Door op de OVEN-knop (e) te drukken, kunnen de volgende vooraf ingestelde programma's worden geselecteerd:

|                                                                                   | Vooraf ingesteld | Tijd       | Temperatuur                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|-------------------------------------|
| Custom                                                                            | Aangepast        | *          | * zie pagina 67, Aangepaste functie |
|  | Pizza            | 15 min     | 200 °C                              |
|  | Bakken           | 25 minuten | 180 °C                              |
|  | Taart            | 23 minuten | 200 °C                              |
|  | Koekjes          | 12 minuten | 180 °C                              |
|  | Droog            | 4 uur      | 65°C                                |

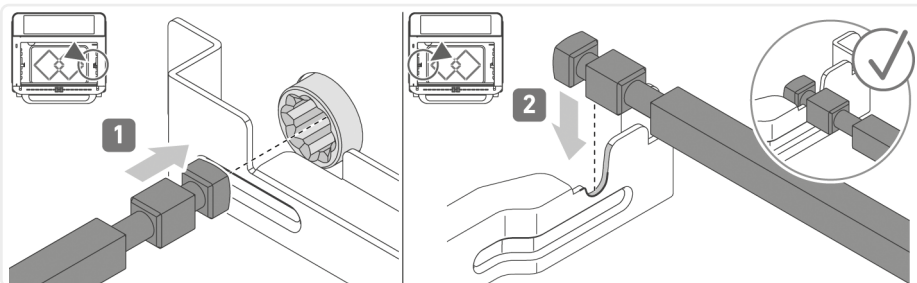
De werkelijke kooktijd en temperatuur kunnen variëren, afhankelijk van de hoeveelheid of grootte van het voedsel dat wordt bereid.

## 9 Gebraden met rotisserie

Let op Hoofdstuk 7 Bediening.

Het voedsel mag niet te groot zijn, zodat het vrij in de oven kan draaien.

- ▶ Prik het gefrituurde voedsel op een spies en plaats het in het midden van de spies.
- ▶ Schuif de vorken op beide zijden van de spies en zet het voedsel op zijn plaats. Draai de schroeven op de vorken vast.
- ▶ Zet uitstekende delen van het voedsel vast met draad of tandenstokers.
- ▶ Steek de spies in de spiesinsteekpunten.



- ▶ Plaats de bakplaat onder de spies om eventueel druipend vet op te vangen.
- ▶ Sluit de ovendeur.
- ▶ Druk herhaaldelijk op de AIR FRY-knop **AIR FRY** totdat het gewenste Air Fry-programma  is geselecteerd (zie *pagina 68, Ovenprogramma's*).

Als het kipprogramma is geselecteerd, draait het spit automatisch. Het symbool  knippert. Om de rotatiefunctie uit te schakelen, drukt u op de knop .

- ▶ Pas indien nodig de temperatuur of de kooktijd handmatig aan (zie *pagina 67, Aangepaste functie*).
- ▶ Nadat het programma is afgelopen stopt het draaispit automatisch.
- ▶ Open de ovendeur.
- ▶ Verwijder de spies met behulp van het handvat.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 10 Geroosterd brood

Let op Hoofdstuk 7 Bediening.

Toast kan zowel op het grillrooster als in het frituurrek worden bereid.

- ▶ Leg de toast op het rooster.
- ▶ Plaats het rooster in de onderste positie en sluit de ovenklep.
- ▶ Activeer de toastfunctie door op de toastknop  te drukken.
- ▶ Druk herhaaldelijk op de toastknop  totdat de gewenste bruiningsgraad wordt weergegeven



- ▶ Druk op de startknop .
- ▶ Nadat het toastprogramma is afgelopen, opent u de oven deur en verwijdt u het rek met pannenvellen.
- ▶ Plaats het rek op een hittebestendig oppervlak.
- ▶ Sluit de oven deur.

## 11 Droog

Let op Hoofdstuk 7 Bediening.

- ▶ Snijd fruit of groenten in dunne plakjes en leg ze op het frituurrooster.
- ▶ Plaats het frituurrek in de middenrail.
- ▶ Schakel het apparaat in met de aan-/uitknop .
- ▶ Druk herhaaldelijk op de OVEN-knop **OVEN** totdat de knop voor het droogprogramma  oplicht.
- ▶ Pas indien nodig de temperatuur of de kooktijd handmatig aan (zie pagina 67, *Aangepaste functie*).
- ▶ Druk op de startknop .
- ▶ Nadat het droogprogramma is afgelopen, opent u de ovendeur en verwijdt u het rek met pannenvellen.
- ▶ Plaats het rek op een hittebestendig oppervlak.
- ▶ Sluit de ovendeur.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 12 Reiniging

---

De accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, alle andere onderdelen van het apparaat niet!

DE

1. Haal vóór elke reiniging de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

GB



### Voorzichtig!

Gevaar voor letsel, schade aan het apparaat.

► Dompel het apparaat niet onder in water.

FR

NL

3. Verwijder de kruimellade om deze schoon te maken. Kruimels verwijderen. Verwijder grote hoeveelheden vet met keukenpapier. Reinig met mild zeepsop of in de vaatwasser

ES

4. Accessoires reinigen met een mild sopje of in de vaatwasser.

! Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of ovenspray.

IT

5. Maak de behuizing van binnen en buiten schoon met een licht vochtige doek.
6. Droog alle onderdelen af en bewaar ze op een schone, droge plaats.

## 13 Aanbevelingen

---

- De tijd- en temperatuurwaarden van de vooraf ingestelde programma's zijn ruwe richtlijnen. Pas de tijd en temperatuur aan, afhankelijk van het voedsel dat wordt bereid of hoe bruin u het wilt hebben.
- Als u frietjes van verse aardappelen maakt, plaatst u de aardappelstukjes vóór het koken 30 minuten in koud water. Het zetmeel ontsnapt en de friet wordt knapperiger.
- De droogfunctie kan worden gebruikt bij het maken van gistdeeg. Laat 500 g gistdeeg ongeveer 20 minuten rijzen bij 40 °C.

## 14 FAQ



### Waarschuwing!

Risico op letsel door het bedienen van een defect apparaat. Het bedienen van een defect apparaat kan leiden tot elektrische schokken.

- Gebruik nooit een defect apparaat.
- Repareer het apparaat niet zelf.
- Neem bij een defect contact op met onze serviceafdeling.

Voordat u contact opneemt met onze servicedienst, kunt u aan de hand van de volgende tabel controleren of u het probleem zelf kunt verhelpen.

| Vraag/probleem                             | Mogelijke oorzaak                                     | Oplossing                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat kan niet ingeschakeld worden. | Netstekker zit niet in het stopcontact                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Stop de netstekker in het wandstopcontact.</li></ul>                                                                                                              |
| Het voedsel is niet volledig gaar.         | te veel voedsel in de kookruimte                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Breng minder voedsel in.</li></ul>                                                                                                                                |
|                                            | Kooktijd te kort                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ga door met het koken van voedsel gedurende een paar minuten.</li><li>• Als de bereidingswijze hetzelfde is, verleng dan in de toekomst de kooktijd.</li></ul>    |
|                                            | Temperatuur te laag                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ga door met het koken van voedsel gedurende een paar minuten.</li><li>• Als de bereidingswijze in de toekomst hetzelfde is, verhoog dan de temperatuur.</li></ul> |
| Het eten is niet knapperig.                | Gebruik voedsel dat niet geschikt is voor de airfryer | <ul style="list-style-type: none"><li>• Gebruik enkel levensmiddelen, geschikt voor bereiding in een airfryer.</li></ul>                                                                                  |
|                                            | Vocht in het frituurrek                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Maak het frituurrek na elk gebruik volledig schoon en droog.</li></ul>                                                                                            |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

| Vraag/probleem                                    | Mogelijke oorzaak           | Oplossing                                                                                                           |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frieten van verse aardappelen zijn niet knapperig | te weinig olie              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Meng de aardappelstukjes vóór de bereiding met een eetlepel olie.</li></ul> |
|                                                   | Aardappelstukjes te vochtig | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dep de aardappelstukjes vóór bereiding droog.</li></ul>                     |
|                                                   | Aardappelstukjes te groot   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Snijd aardappelen in kleinere stukjes.</li></ul>                            |

## 15 Verwijdering



Apparaten, die met dit symbool zijn gemarkeerd, moeten gescheiden van het huisvuil worden verwijderd. Deze apparaten bevatten waardevolle grondstoffen, die gerecycleerd kunnen worden. Een correcte verwijdering beschermt het milieu en de gezondheid van de mensen om u heen. De plaatselijke overheid resp. uw vakhandelaar geven meer informatie over het correct verwijderen.

## 16 Technische gegevens

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| Artikelnummer       | TO 2077               |
| Vermogen            | 2.200 W               |
| Spanning/frequentie | 220-240 V~ / 50-60 Hz |
| Capaciteit          | 25 liter              |
| Temperatuurbereik   | 40 - 220°C            |
| Timer               | 24 uur                |
| Netto gewicht       | 10,3 kg               |

## Contenido

|    |                                                |    |
|----|------------------------------------------------|----|
| 1  | Acerca de estas instrucciones .....            | 76 |
|    | Indicaciones generales.....                    | 76 |
|    | Otra documentación útil.....                   | 76 |
|    | Presentación de los avisos de advertencia..... | 76 |
| 2  | material .....                                 | 77 |
| 3  | Horno tostador .....                           | 78 |
| 4  | Accesorios.....                                | 79 |
| 5  | Panel de control.....                          | 80 |
| 6  | Antes de la primera puesta en marcha .....     | 81 |
|    | Desembalaje .....                              | 81 |
|    | Limpieza .....                                 | 81 |
|    | Instalación .....                              | 81 |
|    | Primer calentamiento .....                     | 82 |
| 7  | Modo de empleo.....                            | 83 |
| 8  | Programas preestablecidos .....                | 86 |
|    | Programas Air Fry .....                        | 86 |
|    | Programas del horno.....                       | 86 |
| 9  | Asar con brocheta giratoria .....              | 87 |
| 10 | Tostar .....                                   | 88 |
| 11 | Secado .....                                   | 89 |
| 12 | Limpieza .....                                 | 90 |
| 13 | Recomendaciones.....                           | 90 |
| 14 | FAQ.....                                       | 91 |
| 15 | Eliminación.....                               | 92 |
| 16 | Especificaciones técnicas .....                | 92 |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

# 1 Acerca de estas instrucciones

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## Indicaciones generales

Estas instrucciones son un componente más del aparato.

- ▶ Léalas atentamente antes de montar, instalar y poner en marcha el aparato y consérvelas para futuras consultas.
- ▶ Entréguelas a cualquier usuario posterior.

Solo podrán utilizar este aparato las personas que estén familiarizadas con las instrucciones de seguridad que se citan a continuación.

## Otra documentación útil

- Guía de inicio rápido
- Manual de seguridad (Seguridad)
- Declaración de garantía (Garantía)

## Presentación de los avisos de advertencia

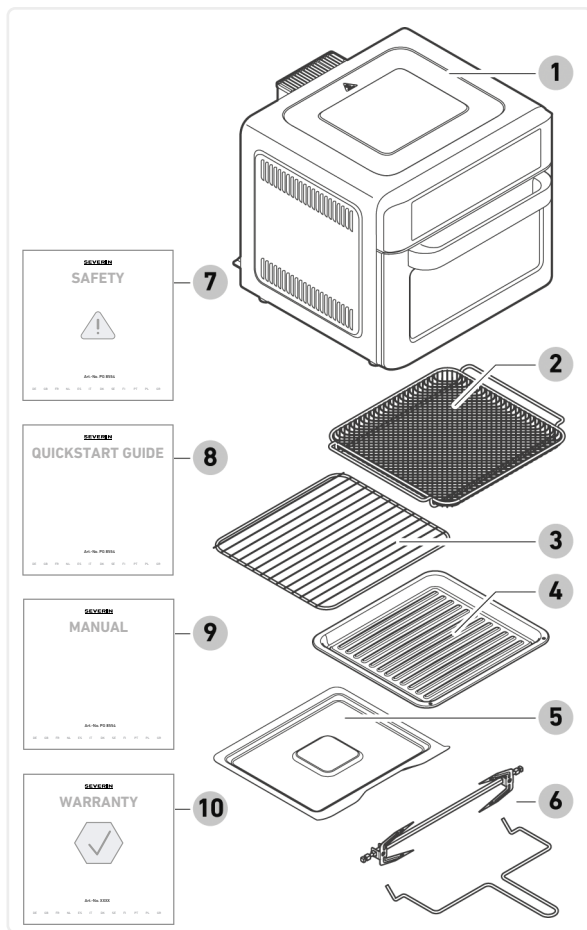


### Palabra de advertencia

Tipo, origen y consecuencias del peligro

- ▶ Medidas para evitar el peligro.

| Palabra de advertencia | Significado                                                                                       |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Peligro</b>         | Situación de peligro inminente que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.        |
| <b>Advertencia</b>     | Peligro potencialmente inminente que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves. |
| <b>Precaución</b>      | Peligro potencialmente inminente que puede provocar lesiones leves si no se evita.                |
| <b>Nota</b>            | Peligro potencialmente inminente que puede provocar daños materiales si no se evita.              |



## 2 material

- 1 Horno tostador
- 2 Bandeja para freír
- 3 Rejilla
- 4 Bandeja para hornear
- 5 Bandeja para migas
- 6 Brocheta con mango
- 7 Instrucciones de seguridad
- 8 Guía de inicio rápido
- 9 Instrucciones de uso
- 10 Declaración de garantía

DE

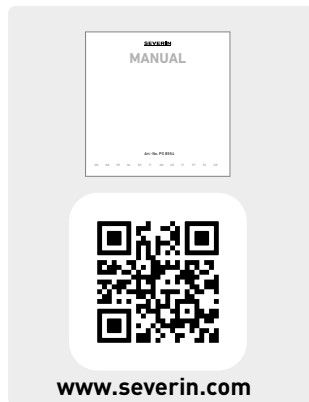
GB

FR

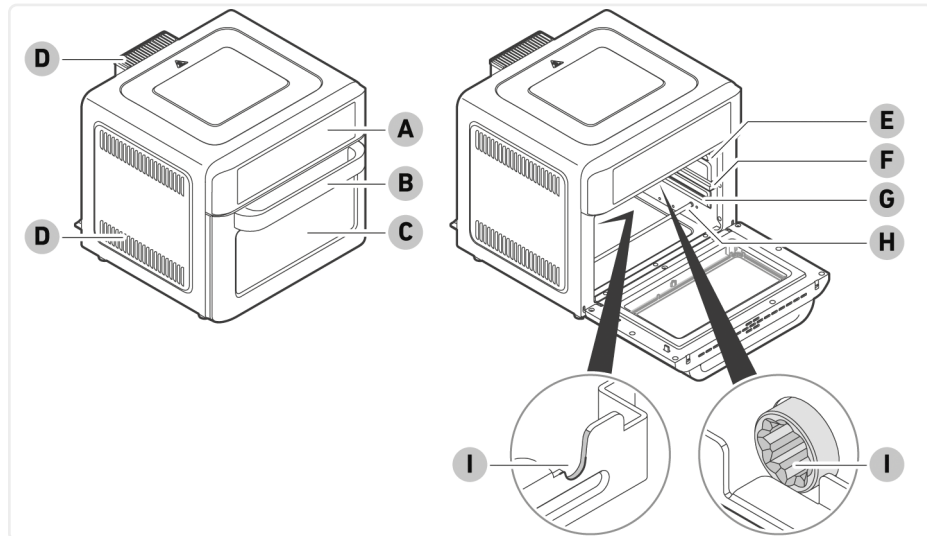
NL

ES

IT



### 3 Horno tostador



**A** Panel de control con indicador y pantalla

**B** Asa

**C** Ventana de observación

**D** Ranuras de ventilación

**E** Riel superior

**F** Riel intermedio

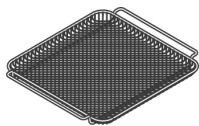
**G** Riel inferior

**H** Varilla calefactora

**I** Puntos de inserción para brochetas

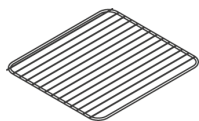
## 4 Accesorios

---



### **Bandeja para freír**

para colocar alimentos que se van a freír



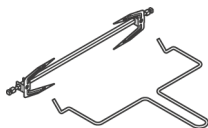
### **Rejilla**

para hornear pizzas o productos horneados, para colocar cazuelas o moldes de horno



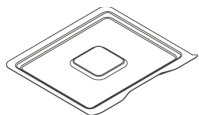
### **Bandeja para hornear**

para colocar alimentos que se van a hornear o asar.



### **Brocheta con mango**

para preparar trozos grandes de carne o un pollo entero, consulte la página 87, *Asar con brocheta giratoria*



### **Bandeja para migas**

para recoger migas o la grasa y otros líquidos que gotean

DE

GB

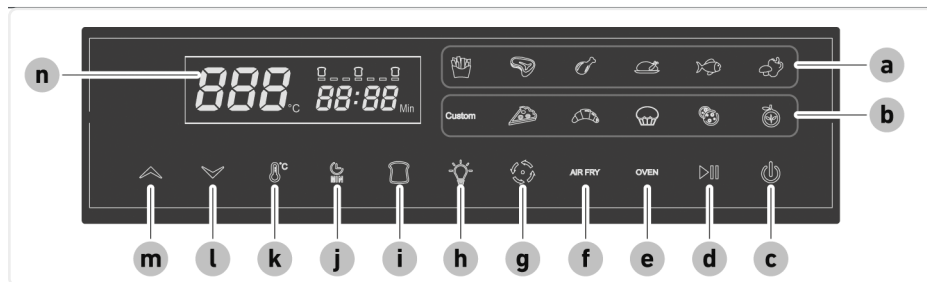
FR

NL

ES

IT

## 5 Panel de control



- a** Muestra los programas preestablecidos de Air Fry
- b** Muestra los programas de horno preestablecidos
- c** Botón de encendido
- d** Inicio/Pausa
- e** Botón OVEN (activa los programas del horno)
- f** Botón AIR FRY (activa los programas de la freidora de aire)
- g** Activar y desactivar la rotación de la brocheta
- h** Encender y apagar la luz
- i** Activar la función tostar
- j** Temporizador
- k** Ajuste de la temperatura
- l** Reducir el tiempo y la temperatura
- m** Aumentar el tiempo y la temperatura
- n** Pantalla

Cada pulsación de los botones va acompañada de un sonido.

Para desactivar los sonidos, presione los botones y simultáneamente durante 3 segundos.

Para activar los sonidos, presione nuevamente los botones y simultáneamente.

## 6 Antes de la primera puesta en marcha

---

### Desembalaje

1. Saque todas las piezas del embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, la película protectora y los adhesivos.  
! No retire las placas de características, éstas deben permanecer en el aparato.
3. Compruebe que el material incluido en el suministro esté completo y no tenga defectos.

### Limpieza

1. Limpie todos los accesorios con agua tibia y jabón y séquelos.



#### ¡Precaución!

Riesgo de lesiones por descarga eléctrica y daños al dispositivo.

► No sumerja el aparato en agua.

2. Limpie el horno por dentro y por fuera con un paño húmedo y séquelo.

### Instalación

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
2. No cubra el aparato ni coloque nada sobre él.
3. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente correctamente instalada.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## Primer calentamiento



### ¡Precaución!

Riesgo de lesiones por formación de humo ligero. La inhalación de humo puede producirle problemas de salud.

► Abra las ventanas o las puertas.

1. Coloca la bandeja para migas en el horno.
2. Introduzca el enchufe en la toma.
3. Encienda el dispositivo con el botón de encendido .
- El programa de patatas fritas está activo, se enciende el símbolo correspondiente .
4. Pulse el botón de inicio .
5. Finalice el programa pasados unos 10 minutos. Para hacerlo, pulse el botón de encendido  durante 2 segundos.
6. Deje que el aparato se enfríe.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 7 Modo de empleo

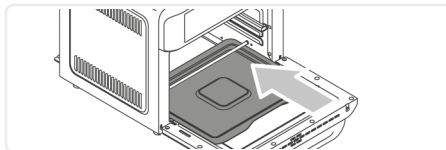
- Coloque el aparato en un lugar adecuado, consulte la página 81, *Instalación*.



### ¡Precaución!

Daños en el aparato causados por suciedad.

- Utilice el dispositivo únicamente con la bandeja para migas colocada.



- Coloque la bandeja para migas.
  - Inserte el enchufe en una toma adecuada.
- El botón de encendido  se ilumina, el resto del panel de control permanece oscuro.

Si no se pulsa el botón de inicio  después de seleccionar un programa, el aparato pasa al modo de espera después de 1 minuto.

Prepare los alimentos y, si es necesario, colóquelos en el espacio de cocción antes de encenderlo.

- Encienda el aparato con el botón de encendido .
- El programa de patatas fritas está activo, se enciende el símbolo correspondiente .
- Pulse varias veces el botón AIR FRY **AIR FRY** hasta que se ilumine el programa deseado.



Descripción general, consulte la página 86,  
*Programas Air Fry*

- Pulse el botón OVEN **OVEN** para seleccionar los programas del horno.



- Pulse el botón OVEN hasta que se ilumine el programa deseado.

Descripción general, consulte la página 86,  
*Programas del horno*

DE

GB

FR

NL

ES

IT



### ¡Precaución!

Peligro de lesiones por quemaduras.

- ▶ Abra y cierre el horno únicamente utilizando el asa.

DE

- ▶ Abra la puerta del horno.

GB

- ▶ Usando accesorios adecuados (consulte la página 79, *Accesorios*), coloque los alimentos en la posición deseada en el riel superior, intermedio o inferior.

FR

- ▶ Cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse el botón de inicio ▷|||.

NL

Mientras se ejecuta el programa, se puede pulsar el botón de pausa ▷||| o encender la luz para verificar el proceso de cocción.

ES

Si se abre la tapa durante la cocción, el programa se detiene hasta que se vuelve a cerrar la tapa.

IT

El proceso de cocción se puede detener en cualquier momento. Pulsando el botón de encendido  durante 2 segundos, finaliza el programa actual.

Una vez finalizado el programa suena una señal y en la pantalla parpadea **00**.

Al cabo de un rato, el ventilador se apaga y no se muestra nada en la pantalla. Todas las funciones se apagan, sólo permanece iluminado el botón de encendido.



### ¡Precaución!

Peligro de lesiones por quemaduras.

- ▶ Retire los accesorios y recipientes calientes únicamente utilizando guantes de horno.
- ▶ Retire la brocheta cogiéndola únicamente por el mango.
- ▶ Abra la tapa del horno y retire los alimentos con ayuda de guantes de horno.
- ▶ Coloque la bandeja para hornear y demás accesorios o recipientes calientes sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Cierre la puerta del horno.
- ▶ Una vez que haya terminado de preparar la comida, desconecte el enchufe.
- ▶ Deje que el horno se enfríe y límpielo.

### Funcionamiento personalizado

Con el funcionamiento personalizado, la temperatura y el tiempo de cocción se pueden seleccionar individualmente.

- ▶ Prepare los alimentos y colóquelos en la cámara de cocción utilizando los accesorios adecuados.
- ▶ Encienda el aparato usando el botón de encendido .
- ▶ Pulse el botón **OVEN** . El indicador Personalizado se ilumina.
- ▶ Pulse el botón de temperatura  y bájela o súbala con  o .
- ▶ Pulse el botón del temporizador  y reduzca o aumente el tiempo con  o .
- ▶ Pulse el botón de inicio .

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 8 Programas preestablecidos

### Programas Air Fry

Pulsando el botón AIR FRY **AIR FRY** se pueden seleccionar los siguientes programas preestablecidos:

|                                                                                   | Preestablecido    | Tiempo     | Temperatura |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|-------------|
|  | Patatas fritas    | 20 min     | 220°C       |
|  | Filete            | 10 min     | 220°C       |
|  | Pollo (en trozos) | 20 min     | 220°C       |
|  | Pollo (entero)    | 40 minutos | 220°C       |
|  | Pescado           | 18 min     | 180 °C      |
|  | Verduras          | 17 minutos | 160 °C      |

### Programas del horno

Pulsando el botón OVEN (e) se pueden seleccionar los siguientes programas preestablecidos:

|                                                                                   | Preestablecido | Tiempo     | Temperatura                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|-----------------------------------------------------------------|
| Custom                                                                            | Personalizado  | *          | * consulte la página 85,<br><i>Funcionamiento personalizado</i> |
|  | Pizza          | 15 min     | 200 °C                                                          |
|  | Hornear        | 25 minutos | 180 °C                                                          |
|  | Pasteles       | 23 minutos | 200 °C                                                          |
|  | Galletas       | 12 minutos | 180 °C                                                          |
|  | Secado         | 4 horas    | 65°C                                                            |

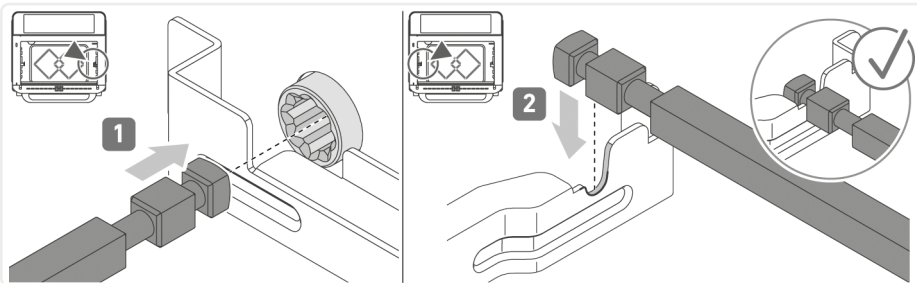
El tiempo y la temperatura de cocción reales pueden variar según la cantidad o el tamaño de los alimentos que se cocinan.

## 9 Asar con brocheta giratoria

Tenga en cuenta Capítulo 7 Modo de empleo.

El alimento no debe tener un tamaño demasiado grande para que pueda girar libremente en el horno.

- ▶ Ensarte el producto a asar y colóquelo en el centro de la brocheta.
- ▶ Deslice las horquillas a ambos lados de la brocheta para sujetar el producto. Apriete los tornillos de las horquillas.
- ▶ Sujete las partes que sobresalgan del producto con hilo o palillos de dientes.
- ▶ Inserte la brocheta en los puntos de inserción de las brochetas.



- ▶ Coloque la bandeja para hornear debajo de la brocheta para recoger la grasa que gotee.
- ▶ Cierre la puerta del horno.
- ▶ Pulse el botón AIR FRY **AIR FRY** repetidamente hasta que seleccione el programa Air Fry deseado (consulte la página 86, Programas del horno).

Si se selecciona el programa para pollo, la brocheta gira automáticamente. El símbolo  parpadea. Para desactivar la función de rotación, pulse el botón .

- ▶ Si es necesario, ajuste la temperatura o el tiempo de cocción manualmente (consulte la página 85, Funcionamiento personalizado).
- ▶ Una vez finalizado el programa, la brocheta giratoria se detiene automáticamente.
- ▶ Abra la puerta del horno.
- ▶ Retire la brocheta cogiéndola por el mango.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 10 Tostar

Tenga en cuenta Capítulo 7 Modo de empleo.

Las tostadas se pueden preparar tanto en la rejilla del grill como en la bandeja para freír.

- ▶ Coloque las tostadas en la rejilla.
- ▶ Coloque la rejilla en la posición inferior y cierre la puerta del horno.
- ▶ Active la función de tostado pulsando el botón de tostado .
- ▶ Pulse el botón de tostado  repetidamente hasta que se muestre el grado de dorado deseado.



- ▶ Pulse el botón de inicio .
- ▶ Una vez finalizado el programa de tostado, abra la puerta del horno y retire la rejilla con guantes de horno.
- ▶ Coloque la bandeja sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Cierre la puerta del horno.

## 11 Secado

Tenga en cuenta Capítulo 7 Modo de empleo.

- ▶ Corte las frutas o verduras en rodajas finas y colóquelas en la bandeja para freír.
- ▶ Inserte la bandeja para freír en el riel intermedio.
- ▶ Encienda el aparato usando el botón de encendido .
- ▶ Pulse repetidamente la tecla OVEN **OVEN** hasta que se ilumine el botón del programa de secado .
- ▶ Si es necesario, ajuste la temperatura o el tiempo de cocción manualmente (consulte la página 85, *Funcionamiento personalizado*).
- ▶ Pulse el botón de inicio .
- ▶ Una vez finalizado el programa de secado, abra la puerta del horno y retire la bandeja con guantes de horno.
- ▶ Coloque la bandeja sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Cierre la puerta del horno.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 12 Limpieza

---

¡Los accesorios son aptos para lavavajillas, el resto de piezas del aparato no!

DE

1. Antes de cada limpieza, quite el enchufe y deje que el dispositivo se enfríe.
2. Limpie el aparato después de cada uso.

GB



### ¡Precaución!

Peligro de lesiones, daños al aparato.

- No sumerja el aparato en agua.

FR

NL

3. Retire la bandeja para migas para limpiarla. Retire las migas. Retire las cantidades grandes de grasa con una toalla de papel. Límpiela con agua y jabón suave o en el lavavajillas.

ES

4. Limpie los accesorios con agua y jabón suave o en el lavavajillas.

! No utilice detergentes fuertes o abrasivos ni aerosoles para hornos.

IT

5. Limpie la carcasa por dentro y por fuera con un paño ligeramente húmedo.
6. Seque todas las piezas y guárdelas en un lugar limpio y seco.

## 13 Recomendaciones

---

- Los valores de tiempo y temperatura de los programas preestablecidos son orientativos. Ajuste el tiempo y la temperatura según el alimento que se esté cocinando o del grado de tostado que desee.
- Cuando prepare patatas fritas con patatas frescas, coloque los trozos de patata en agua fría durante 30 minutos antes de cocinarlas. Así saldrá el almidón y las patatas fritas quedarán más crujientes.
- La función de secado se puede utilizar cuando se prepara masa de levadura. Deje 500 g de masa de levadura a 40 °C durante unos 20 minutos.

## 14 FAQ



### ¡Advertencia!

Riesgo de lesiones por el funcionamiento de un aparato defectuoso. El funcionamiento de un aparato defectuoso puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilice nunca un aparato defectuoso.
- ▶ No repare el aparato usted mismo.
- ▶ En caso de avería, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Antes de ponerse en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica, compruebe si puede solucionar el problema usted mismo con ayuda de la siguiente tabla.

| Pregunta/problema                           | Posible causa                                                       | Solución                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no se enciende.                  | No se ha introducido el enchufe                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Introduzca el enchufe en la toma.</li></ul>                                                                                                                    |
| El alimento no está completamente cocinado. | demasiada comida en el espacio de cocción                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Llene el aparato con menos comida.</li></ul>                                                                                                                   |
|                                             | Tiempo de cocción demasiado corto                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Continúe cocinando los alimentos durante unos minutos.</li><li>• Si el método de preparación es el mismo, aumente el tiempo de cocción en el futuro.</li></ul> |
|                                             | Temperatura demasiado baja                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Continúe cocinando los alimentos durante unos minutos.</li><li>• Si el método de preparación es el mismo, en el futuro, aumente la temperatura.</li></ul>      |
| Los alimentos no quedan crujientes.         | Está utilizando alimentos que no son aptos para la freidora de aire | <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilice únicamente alimentos adecuados para la freidora de aire caliente.</li></ul>                                                                            |
|                                             | Humedad en la bandeja para freír                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Limpie y seque completamente la bandeja para freír después de cada uso.</li></ul>                                                                              |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

| Pregunta/problema                                                     | Posible causa                      | Solución                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Las patatas fritas hechas con patatas frescas no se ponen crujientes. | muy poco aceite                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mezcle los trozos de patata con una cucharada de aceite antes de prepararlos.</li> </ul> |
|                                                                       | Trozos de patata demasiado húmedos | <ul style="list-style-type: none"> <li>Seque los trozos de patata antes de prepararlos.</li> </ul>                              |
|                                                                       | Trozos de patata demasiado grandes | <ul style="list-style-type: none"> <li>Corte las patatas en trozos más pequeños.</li> </ul>                                     |

## 15 Eliminación



Los aparatos y identificados con este símbolo deben eliminarse por separado de la basura doméstica. Estos aparatos contienen materia prima valiosa que puede reutilizarse. La eliminación correcta de residuos protege el medio ambiente y la salud de los demás. El organismo local responsable o su distribuidor especializado le proporcionarán información sobre la eliminación adecuada.

## 16 Especificaciones técnicas

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Número de artículo   | TO 2077             |
| Potencia             | 2.200 W             |
| Tensión/frecuencia   | 220-240 V~/50-60 Hz |
| Capacidad            | 25 litros           |
| Rango de temperatura | 40 - 220 °C         |
| Temporizador         | 24 horas            |
| Peso neto            | 10,3 kilos          |

## Sommario

|    |                                        |     |
|----|----------------------------------------|-----|
| 1  | Informazioni sulle presenti istruzioni | 94  |
|    | Informazioni generali                  | 94  |
|    | Altri documenti allegati               | 94  |
|    | Visualizzazione delle avvertenze       | 94  |
| 2  | Ambito della fornitura                 | 95  |
| 3  | Tostapane                              | 96  |
| 4  | Accessori                              | 97  |
| 5  | Pannello di controllo                  | 98  |
| 6  | Al primo utilizzo                      | 99  |
|    | Disimballaggio                         | 99  |
|    | Pulizia                                | 99  |
|    | Installazione                          | 99  |
|    | Primo riscaldamento                    | 100 |
| 7  | Utilizzo                               | 101 |
| 8  | Programmi preimpostati                 | 104 |
|    | Programmi Air Fry                      | 104 |
|    | Programmi forno                        | 104 |
| 9  | Arrosto con girarrosto                 | 105 |
| 10 | Pane tostato                           | 106 |
| 11 | Disidratazione alimenti                | 107 |
| 12 | Pulizia                                | 108 |
| 13 | Suggerimenti                           | 108 |
| 14 | DOMANDE FREQUENTI                      | 109 |
| 15 | Smaltimento                            | 110 |
| 16 | Dati tecnici                           | 110 |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

# 1 Informazioni sulle presenti istruzioni

---

## Informazioni generali

Le presenti istruzioni sono parte integrante dell'apparecchio.

- ▶ Leggerle attentamente prima del posizionamento, dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchio e conservarle per eventuali riferimenti futuri.
- ▶ In caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle al nuovo utente.

L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente da persone che conoscono bene le seguenti istruzioni di sicurezza.

## Altri documenti allegati

- Guida introduttiva
- Manuale di sicurezza (Safety)
- Dichiarazione di garanzia (Warranty)

## Visualizzazione delle avvertenze

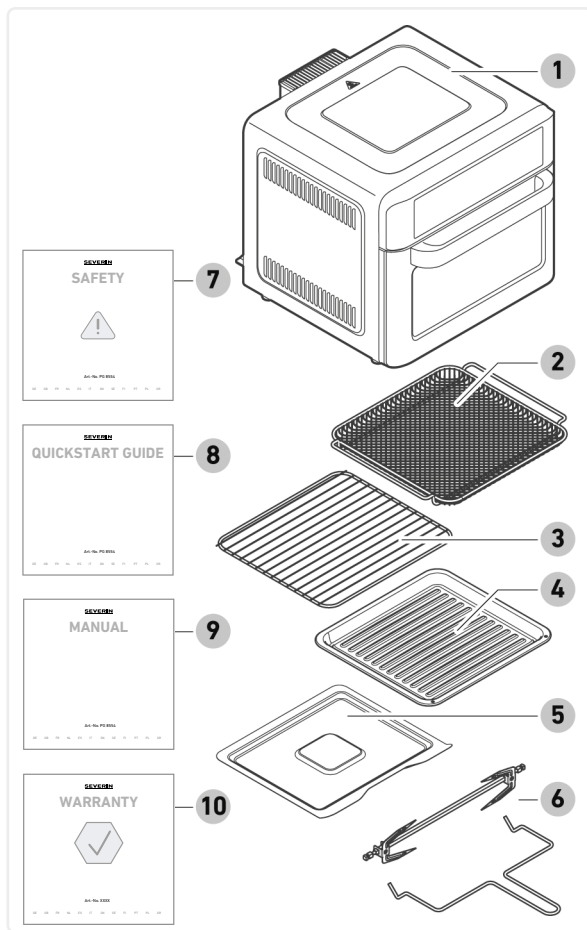


### Parola di segnalazione

Tipo, origine e conseguenze del pericolo

- ▶ Misure per evitare il pericolo.

| Parola di segnalazione | Significato                                                                                   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pericolo</b>        | Situazione di pericolo imminente che, se non viene evitata, provoca la morte o gravi lesioni. |
| <b>Avvertenza</b>      | Pericolo potenzialmente imminente che, se non evitato, può causare la morte o lesioni gravi.  |
| <b>Attenzione</b>      | Pericolo potenzialmente imminente che, se non evitato, può provocare lesioni lievi.           |
| <b>Avviso</b>          | Pericolo potenzialmente imminente che, se non evitato, può causare danni materiali.           |



## 2 Ambito della fornitura

- 1 Tostapane
- 2 Griglia da frittura
- 3 Griglia
- 4 Teglia
- 5 Vassoio raccogli briciole
- 6 Spiedino con impugnatura
- 7 Avvertenze di sicurezza
- 8 Guida introduttiva
- 9 Istruzioni per l'uso
- 10 Dichiarazione di garanzia

DE

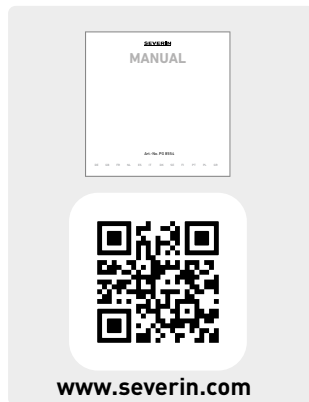
GB

FR

NL

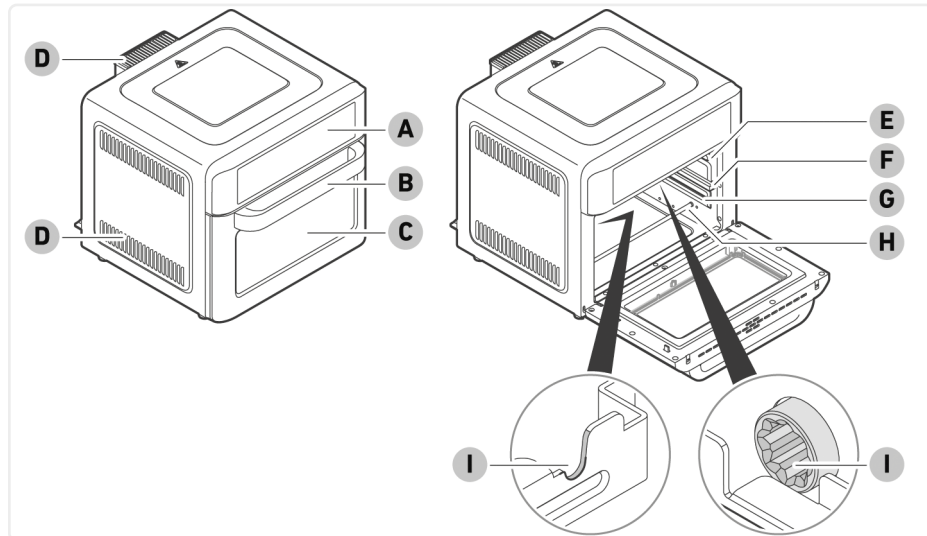
ES

IT



### 3 Tostapane

DE  
GB  
FR  
NL  
ES  
IT



**A** Pannello di controllo con indicatori e display

**B** Maniglia

**C** Finestrella di controllo

**D** Fessure di ventilazione

**E** Guida superiore

**F** Guida centrale

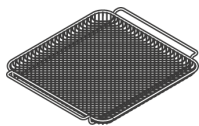
**G** Guida inferiore

**H** Asta riscaldante

**I** Punti di inserimento per lo spiedo

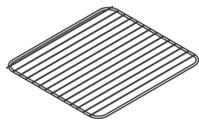
## 4 Accessori

---



### **Griglia da frittura**

come base per cibi fritti



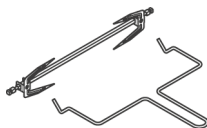
### **Griglia**

per pizze o prodotti da forno, come base per sformati o pirofile



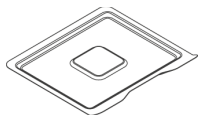
### **Teglia**

come base per cibi da cuocere al forno o arrostiti.



### **Spiedino con impugnatura**

per preparare grossi pezzi di carne o un pollo intero, vedi pagina 105,  
*Arrosto con girarrosto*



### **Vassoio raccogli briciole**

per raccogliere briciole, grasso che gocciola e altri liquidi

DE

GB

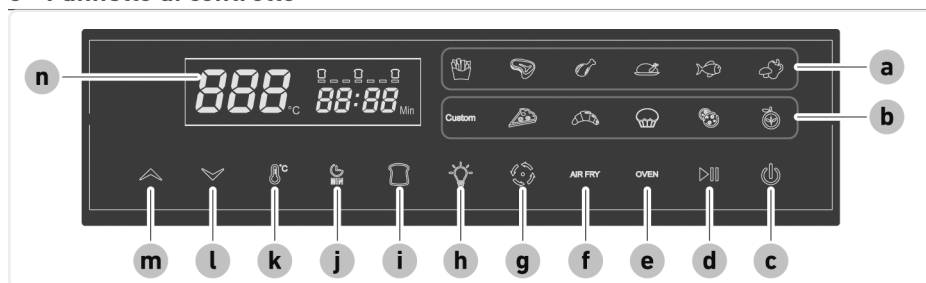
FR

NL

ES

IT

## 5 Pannello di controllo



- a** Visualizza i programmi Air Fry preimpostati
- b** Visualizza i programmi del forno preimpostati
- c** Pulsante di accensione
- d** Avvio/pausa
- e** Tasto OVEN (attiva i programmi del forno)
- f** Tasto AIR FRY (attiva i programmi Air FRY)
- g** Rotazione dello spiedo
- h** Luce
- i** Funzione toast
- j** Timer
- k** Impostazione della temperatura
- l** Diminuzione della durata e della temperatura
- m** Aumento della durata e della temperatura
- n** Display

Ogni pressione dei tasti produce un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico, premere contemporaneamente i pulsanti  e  per 3 secondi.

Per attivare il segnale acustico, premere di nuovo contemporaneamente i pulsanti  e .

## 6 Al primo utilizzo

---

### Disimballaggio

1. Rimuovere tutti i componenti dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le pellicole protettive e gli adesivi.  
! Non rimuovere le targhette identificative in quanto devono rimanere sull'apparecchio.
3. Verificare che la fornitura sia completa e che i componenti non presentino difetti.

### Pulizia

1. Pulire tutti gli accessori con acqua calda e detergente, quindi asciugarli.



#### Attenzione!

Pericolo di lesioni dovuto a scosse elettriche e danni all'apparecchio.

► Non immergere l'apparecchio in acqua.

2. Pulire l'interno e l'esterno del forno con un panno umido, quindi asciugare.

### Installazione

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
2. Non coprire l'apparecchio e non appoggiarvi alcun oggetto.
3. Collegare l'apparecchio solo ad una presa installata correttamente.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## Primo riscaldamento



### Attenzione!

Rischio di lesioni a causa del leggero sviluppo di fumo. L'inalazione di fumo può causare danni alla salute.

► Aprire le finestre o le porte.

1. Inserire il vassoio raccogli briciole nel forno.
2. Inserire la spina in una presa elettrica.
3. Accendere l'apparecchio con il pulsante di accensione .
- Si attiva il programma patatine fritte e il simbolo corrispondente  si illumina.
4. Premere il pulsante di avvio .
5. Terminare il programma dopo circa 10 minuti premendo il pulsante di accensione  per 2 secondi.
6. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 7 Utilizzo

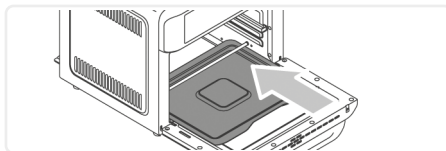
- Collocare l'apparecchio in un luogo adatto, vedi pagina 99, *Installazione*.



### Attenzione!

Pericolo di danni all'apparecchio dovuti a contaminazione.

- Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver inserito il vassoio raccogli briciole.



- Inserire il vassoio raccogli briciole.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa elettrica idonea.

Il pulsante di accensione  si illumina, mentre il resto del pannello di controllo è scuro.

Se dopo aver selezionato un programma non viene premuto il pulsante di avvio , dopo un minuto l'apparecchio passa alla modalità standby.

Preparare il cibo e, se necessario, inserirlo nella camera di cottura prima dell'accensione.

- Accendere l'apparecchio con il pulsante di accensione .

Si attiva il programma patatine fritte e il simbolo corrispondente  si illumina.

- Premere ripetutamente il pulsante AIR FRY **AIR FRY** finché non si illumina l'icona del programma desiderato.



- Premere il pulsante OVEN **OVEN** per selezionare i programmi del forno.



- Premere il pulsante OVEN finché non si accende l'icona del programma desiderato.

Panoramica, vedi pagina 104, *Programmi Air Fry*

Panoramica, vedi pagina 104, *Programmi forno*

DE

GB

FR

NL

ES

IT



### Attenzione!

Pericolo di ustioni.

- Utilizzare solo la maniglia per aprire e chiudere il forno.

DE

- Aprire lo sportello del forno.

GB

- Utilizzando accessori adatti (vedi pagina 97, *Accessori*), inserire il cibo nella guida superiore, centrale o inferiore nella posizione desiderata.

FR

- Chiudere lo sportello del forno.
- Premere il pulsante di avvio ►|||.

NL

Durante l'esecuzione del programma è possibile premere il pulsante pausa ►||| oppure accendere la luce per controllare il processo di cottura.

ES

Se lo sportello viene aperto durante la cottura, il programma va in pausa finché lo sportello non viene richiuso.

IT

Il processo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento. Premendo il pulsante di accensione  per 2 secondi si termina il programma corrente.

Al termine del programma, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display lampeggia .

Dopo poco la ventola si spegne e sul display non appare alcuna icona. Tutte le funzioni si spengono, solo il pulsante di accensione si resta illuminato.



### Attenzione!

Pericolo di ustioni.

- ▶ Rimuovere gli accessori e i contenitori caldi solo utilizzando delle presine.
- ▶ Rimuovere lo spiedo solo utilizzando l'impugnatura.
- ▶ Aprire lo sportello del forno e rimuovere gli alimenti utilizzando le presine.
- ▶ Posizionare la teglia, gli altri accessori o i contenitori caldi su una superficie resistente al calore.
- ▶ Chiudere lo sportello del forno.
- ▶ Una volta terminata la cottura, staccare la spina di alimentazione.
- ▶ Pulire il forno dopo averlo lasciato raffreddare.

### Funzione personalizzata

La funzione personalizzata consente di selezionare individualmente la temperatura e il tempo di cottura.

- ▶ Preparare gli alimenti e inserirli nella camera di cottura utilizzando gli appositi accessori.
- ▶ Accendere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione .
- ▶ Premere il pulsante **OVEN OVEN**. L'indicatore della funzione personalizzata si illumina.
- ▶ Premere il pulsante della temperatura  e ridurre o aumentare la temperatura con i pulsanti  e .
- ▶ Premere il pulsante del timer  e ridurre o aumentare il tempo con  o .
- ▶ Premere il pulsante di avvio .

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 8 Programmi preimpostati

### Programmi Air Fry

Premendo il pulsante AIR FRY **AIR FRY** è possibile selezionare i seguenti programmi preimpostati:

|                                                                                   | Programma       | Tempo     | Temperatura |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|-------------|
|  | Patatine fritte | 20 min    | 220 °C      |
|  | Bistecca        | 10 min    | 220 °C      |
|  | Pollo (parti)   | 20 min    | 220 °C      |
|  | Pollo (intero)  | 40 minuti | 220 °C      |
|  | Pesce           | 18 min    | 180 °C      |
|  | Verdure         | 17 minuti | 160 °C      |

### Programmi forno

Premendo il tasto OVEN (e) si possono selezionare i seguenti programmi preimpostati:

|                                                                                   | Programma               | Tempo     | Temperatura                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------|-----------------------------------------------|
| Custom                                                                            | Personalizzato          | *         | *<br>vedi pagina 103, Funzione personalizzata |
|  | Pizza                   | 15 min    | 200 °C                                        |
|  | Cottura al forno        | 25 minuti | 180 °C                                        |
|  | Dolce                   | 23 minuti | 200 °C                                        |
|  | Biscotti                | 12 minuti | 180 °C                                        |
|  | Disidratazione alimenti | 4 ore     | 65 °C                                         |

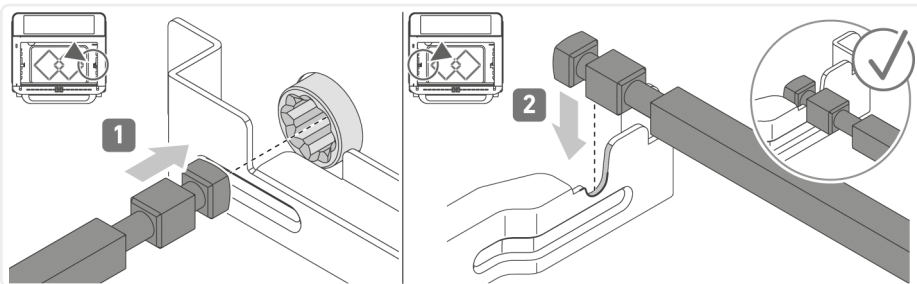
Il tempo e la temperatura di cottura effettivi possono variare a seconda della quantità o delle dimensioni del cibo da cuocere.

## 9 Arrosto con girarrosto

Fare riferimento a Capitolo 7 Utilizzo.

Il cibo non deve essere troppo grande, in modo che possa girare liberamente nel forno.

- ▶ Infilzare il cibo allineandolo al centro dello spiedo.
- ▶ Far scorrere le forchette su entrambi i lati dello spiedo e utilizzarle per fissare il cibo in posizione. Stringere le viti sulle forcelle.
- ▶ Fissare eventuali parti sporgenti del cibo con filo o stuzzicadenti.
- ▶ Inserire lo spiedo negli appositi punti di inserimento.



- ▶ Inserire la teglia sotto lo spiedo per raccogliere eventuali gocce di grasso.
- ▶ Chiudere lo sportello del forno.
- ▶ Premere ripetutamente il pulsante AIR FRY **AIR FRY** fino a selezionare il programma Air FRY desiderato (vedi pagina 104, Programmi forno).

Se viene selezionato il programma pollo, lo spiedo ruota automaticamente. L'icona  lampeggia. Per disattivare la funzione di rotazione, premere il pulsante .

- ▶ Se necessario, regolare manualmente la temperatura o il tempo di cottura (vedi pagina 103, Funzione personalizzata).
- ▶ Al termine del programma il girarrosto si ferma automaticamente.
- ▶ Aprire lo sportello del forno.
- ▶ Rimuovere lo spiedo utilizzando l'apposita impugnatura.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 10 Pane tostato

Fare riferimento a Capitolo 7 Utilizzo.

I toast possono essere preparati sia sulla griglia che sulla griglia da frittura.

- Disporre il toast sulla griglia.
- Inserire la griglia nella posizione inferiore e chiudere lo sportello del forno.
- Attivare la funzione toast premendo il relativo pulsante .
- Premere ripetutamente il pulsante toast  fino a visualizzare il grado di doratura desiderato



- Premere il pulsante di avvio .
- Al termine del programma toast, aprire lo sportello del forno e rimuovere la griglia con le presine.
- Posizionare la griglia su una superficie resistente al calore.
- Chiudere lo sportello del forno.

## 11 Disidratazione alimenti

Fare riferimento a Capitolo7 Utilizzo.

- ▶ Tagliare la frutta o la verdura a fettine sottili e disporle sulla griglia da frittura.
- ▶ Inserire la griglia da frittura nella guida centrale.
- ▶ Accendere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione .
- ▶ Premere ripetutamente il pulsante **OVEN OVEN** finché non si illumina il pulsante del programma di disidratazione .
- ▶ Se necessario, regolare manualmente la temperatura o il tempo di cottura (vedi pagina 103, *Funzione personalizzata*).
- ▶ Premere il pulsante di avvio .
- ▶ Al termine del programma di disidratazione, aprire lo sportello del forno e rimuovere la griglia con le presine.
- ▶ Posizionare la griglia su una superficie resistente al calore.
- ▶ Chiudere lo sportello del forno.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

## 12 Pulizia

---

Solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie!

DE

1. Prima della pulizia, scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

GB



### Attenzione!

Rischio di lesioni, danni all'apparecchio.

► Non immergere l'apparecchio in acqua.

FR

NL

ES

IT

3. Rimuovere il vassoio raccogli briciole per pulirlo. Rimuovere le briciole. Rimuovere grandi quantità di grasso con un tovagliolo di carta. Pulire con acqua leggermente saponata o in lavastoviglie
4. Pulire gli accessori con acqua leggermente saponata o in lavastoviglie.  
! Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né spray per forno.
5. Pulire l'interno e l'esterno dell'alloggiamento con un panno leggermente umido.
6. Asciugare tutte le parti e conservarle in un luogo pulito e asciutto.

## 13 Suggerimenti

---

- I valori di tempo e temperatura dei programmi preimpostati sono linee guida approssimative. Regolare il tempo e la temperatura a seconda del cibo da cuocere o della doratura desiderata.
- Se si utilizzano patate fresche per la preparazione delle patatine fritte, immergere i pezzi di patate in acqua fredda per 30 minuti prima della cottura. L'amido fuoriesce e le patatine saranno più croccanti.
- La funzione di disidratazione può essere utilizzata quando si prepara un impasto lievitato. Lasciare lievitare 500 g di impasto a 40 °C per circa 20 minuti.

## 14 DOMANDE FREQUENTI



### Avvertenza!

Rischio di lesioni in caso di utilizzo di un apparecchio difettoso. La messa in funzione di un apparecchio difettoso può causare scosse elettriche.

- Non utilizzare mai un apparecchio difettoso.
- Non riparare l'apparecchio da soli.
- Contattare il nostro servizio di assistenza in caso di guasto.

Prima di contattare il nostro servizio di assistenza, utilizzare la seguente tabella per verificare se è possibile risolvere il problema da soli.

| Domanda / problema                 | Possibili cause                                          | Soluzione                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il dispositivo non si accende.     | Spina di alimentazione non inserita                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire la spina in una presa elettrica.</li> </ul>                                                                                                                |
| Il cibo non è completamente cotto. | troppo cibo nella camera di cottura                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserite una quantità minore di alimenti.</li> </ul>                                                                                                                |
|                                    | Tempo di cottura troppo breve                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Continuare la cottura degli alimenti per qualche minuto.</li> <li>• Se la modalità di preparazione è la stessa, in futuro aumentare il tempo di cottura.</li> </ul> |
|                                    | Temperatura troppo bassa                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Continuare la cottura degli alimenti per qualche minuto.</li> <li>• Se in futuro il metodo di preparazione sarà lo stesso, aumentare la temperatura.</li> </ul>     |
| Il cibo non è croccante.           | Utilizzo di alimenti non adatti alla friggitrice ad aria | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare solo alimenti adatti alla cottura in friggitrice ad aria.</li> </ul>                                                                                     |
|                                    | Umidità nella griglia da frittura                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulire e asciugare completamente la griglia da frittura dopo ogni utilizzo.</li> </ul>                                                                              |

DE

GB

FR

NL

ES

IT

| Domanda / problema                                                       | Possibili cause               | Soluzione                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le patatine fritte, sbucciate poco prima di cuocerle, non sono croccanti | troppo poco olio              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mescolare i pezzi di patate con un cucchiaino di olio prima della preparazione.</li> </ul> |
|                                                                          | Pezzi di patate troppo umidi  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Asciugare i pezzi di patate prima della preparazione.</li> </ul>                           |
|                                                                          | Pezzi di patate troppo grandi | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tagliare le patate in pezzi più piccoli.</li> </ul>                                        |

## 15 Smaltimento



I dispositivi contrassegnati da questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Questi dispositivi contengono materie prime preziose che possono essere riciclate. Un corretto smaltimento protegge l'ambiente e la salute del prossimo. Le proprie autorità locali o il proprio rivenditore specializzato possono fornire informazioni sul corretto smaltimento.

## 16 Dati tecnici

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| Numero articolo           | TO 2077               |
| Potenza                   | 2.200 W               |
| Tensione/Frequenza        | 220-240 V~ / 50-60 Hz |
| Capacità                  | 25 litri              |
| Intervallo di temperatura | 40 - 220 °C           |
| Timer                     | 24 ore                |
| Peso netto                | 10,3 kg               |



## SERVICE



**SEVERIN global**

---

### **SEVERIN Service Deutschland**

Tel +49 2933 982-1460

[service@severin.de](mailto:service@severin.de)

---

### **FOLLOW US ON**



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

---

# **SEVERIN**

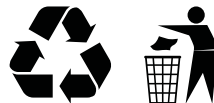
**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

[information@severin.de](mailto:information@severin.de)



**MANUAL TO 2077 11/23**

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