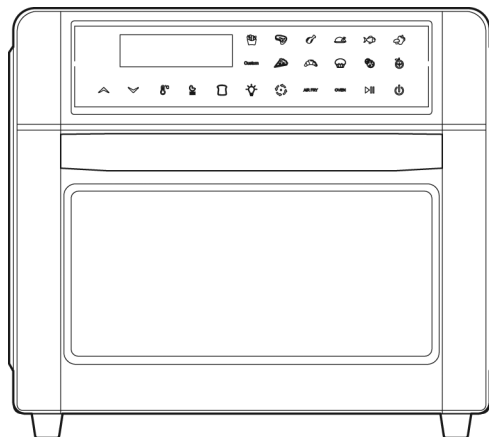


SEVERIN

MANUAL



Art.-No. TO 2077

DK

SE

FI

PT

PL

GR

DK	Brugervejledning	3
SE	Bruksanvisning	21
FI	Käyttöohje	39
PT	Manual de instruções	57
PL	Instrukcja obsługi	75
GR	Εγχειρίδιο χρήσης	93

Indhold

1	Om denne brugervejledning	4
	Generelle oplysninger	4
	Andre relevante dokumenter	4
	Visning af advarselsmeddelelser	4
2	Leveringsomfang	5
3	Brødrister	6
4	Tilbehør	7
5	Betjeningspanel	8
6	Før den første brug	9
	Udpakning	9
	Rengøring	9
	Opsætning	9
	Første opvarmning	10
7	Betjening	11
8	Forudindstillede programmer	14
	Air fry-programmer	14
	Ovnprogrammer	14
9	Stegning med drejespyd	15
10	Brødrister	16
11	Tørring	17
12	Rengøring	18
13	Anbefalinger	18
14	OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL	19
15	Bortskaffelse	20
16	Tekniske data	20

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Om denne brugervejledning

Generelle oplysninger

Denne vejledning er en integreret del af apparatet.

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

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

Andre relevante dokumenter

- Startvejledning
- Sikkerhedsmanual (Sikkerhed)
- Garantierklæring (Garanti)

Visning af advarselsmeddelelser

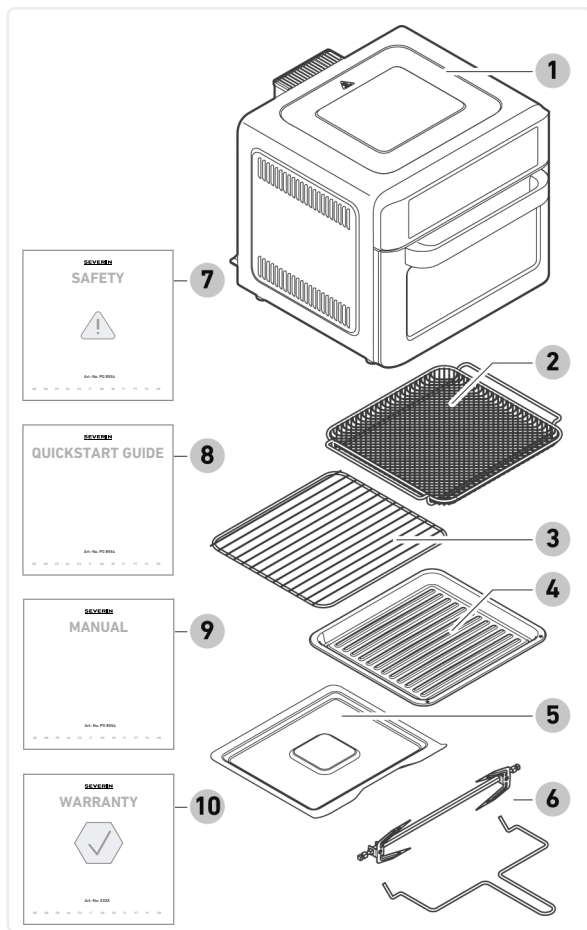


Signalord

Farens type, kilde og konsekvens

- ▶ Foranstaltninger til at undgå faren.

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



2 Leveringsomfang

- 1 Brødrister
- 2 stegeristen
- 3 Grillrist
- 4 Bageplade
- 5 Krummebakke
- 6 Spyd med håndtag
- 7 Sikkerhedsinstruktioner
- 8 Lynvejledning
- 9 Brugervejledning
- 10 Garantierklæring

DK

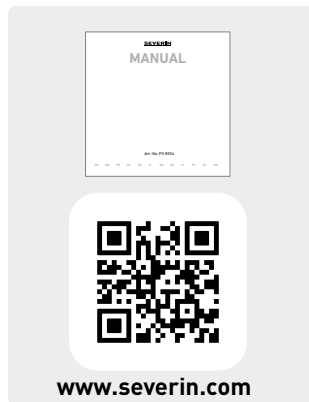
SE

FI

PT

PL

GR



3 Brødrister

DK

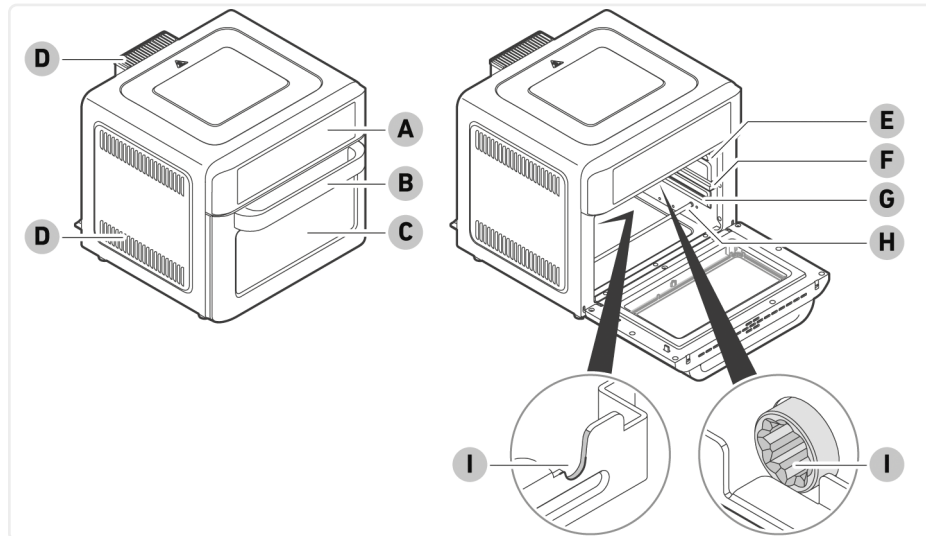
SE

FI

PT

PL

GR



A Kontrolpanel med indikator og display

B Håndtagene

C Rude

D Ventilationsåbninger

E Topskinne

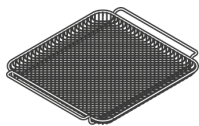
F Mellemskinne

G Bundskinne

H Varmestang

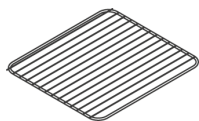
I Indstikspunkter til spyd

4 Tilbehør



stegeristen

som bund til madvarer, der er stegt



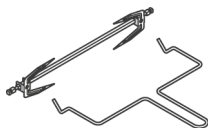
Grillrist

til bagning af pizza eller bagværk, som bund til gryderetter eller bagværk



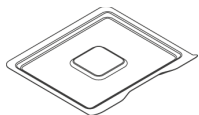
Bageplade

som bund til madvarer, der skal bages eller steges.



Spyd med håndtag

til tilberedning af store stykker kød eller en hel kylling, se side 15,
Stegning med drejespyd



Krummebakke

til at fange krummer eller dryppende fedt og andre væsker

DK

SE

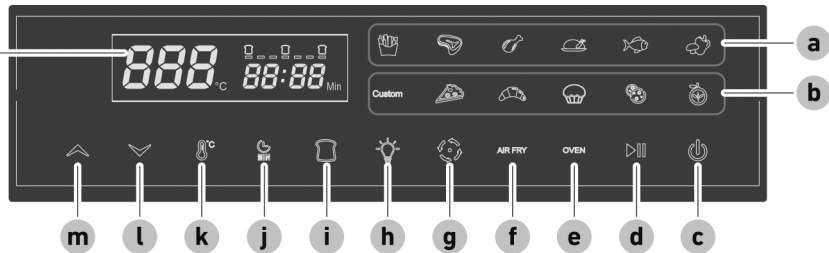
FI

PT

PL

GR

5 Betjeningspanel



- a Vis forudindstillede air fry-programmer
- b Vis forudindstillede ovnprogrammer
- c Tænd-/sluk-knap
- d Start/pause
- e OVEN-knap (aktiver ovnprogrammerne)
- f AIR FRY-knap (aktiver air fry-programmerne)
- g Tænd og sluk drejespyddet
- h Tænd og sluk lyset
- i Aktiver brødrister-funktionen
- j Timer
- k Indstilling af temperatur
- l Reducer tid og temperatur
- m Øg tid og temperatur
- n Display

Hvert tryk på knapperne frembringer toner.

For at slukke for lydene skal du trykke på knapperne  og  samtidigt i 3 sekunder.

For at tænde for tonerne skal du trykke på knapperne  og  samtidigt.

6 Før den første brug

Udpakning

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

Rengøring

1. Rengør alt tilbehør med varmt sæbevand, og tør dem.



Forsigtig!

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

► Apparatet må ikke nedsænkes i vand.

2. Tør ovnen af indvendigt og udvendigt med en fugtig klud, og tør den.

Opsætning

1. Anbring apparatet på en flad, varmebestandig overflade.
2. Dæk ikke apparatet til, og anbring ikke noget på det.
3. Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikkontakt.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Første opvarmning



Forsigtig!

Risiko for personskade på grund af let røgudvikling. Indånding af røg kan forårsage skade på dit helbred.

► Åbn vinduer eller døre.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1. Sæt krummebakken i ovnen.
2. Sæt stikket i kontakten.
3. Tænd for apparatet med tænd-/sluk-knappen .
- Pommes frites-programmet er aktivt, og det tilsvarende symbol  lyser.
4. Tryk på startknappen .
5. Afslut programmet efter ca. 10 minutter. For at gøre dette skal du trykke på tænd-/sluk-knappen  i 2 sekunder.
6. Lad apparatet køle af.

7 Betjening

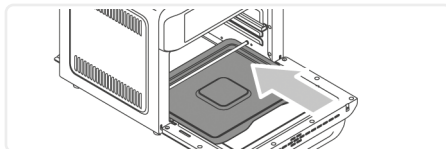
- Opstil apparatet på et egnet sted, se side 9, *Opsætning*.



Forsigtig!

Skader på apparatet på grund af kontaminering.

- Brug kun apparatet med krummebakken isat.



- Indsæt krummebakken.
- Sæt strømstikket i en passende stikkontakt.
Tænd-/sluk-knappen  lyser, og resten af kontrolpanelet er mørkt.

Hvis der ikke trykkes på startknappen  efter at have valgt et program, skifter apparatet til standby-tilstand efter 1 minut.

Tilbered maden, og anbring den om nødvendigt i ovnrummet, inden du tænder ovnen.

- Tænd for apparatet med tænd-/sluk-knappen .
- Pommes frites-programmet er aktivt, og det tilsvarende symbol  lyser.

- Tryk på AIR FRY-knappen **AIR FRY** gentagne gange, indtil det ønskede program lyser.



Oversigt, se side 14, *Air fry-programmer*

- Tryk på OVEN-knappen **OVEN** for at vælge ovnprogrammer.



- Tryk på OVEN-knappen, indtil det ønskede program lyser.

Oversigt, se side 14, *Ovnprogrammer*

DK

SE

FI

PT

PL

GR



Forsigtig!

Risiko for skader fra forbrændinger.

- Brug kun håndtaget til at åbne og lukke ovnen.

DK

- Åbn ovndøren.

SE

- Brug passende tilbehør (se side 7, *Tilbehør*), og indsæt maden i den øverste, midterste eller nederste skinne i den ønskede position.

FI

- Luk ovndøren.

- Tryk på startknappen ▶|||.

PT

Mens programmet kører, kan du trykke på pauseknappen ▶||| eller tænde lyset for at holde øje med tilberedningen.

PL

Hvis ovndøren åbnes under tilberedningen, stopper programmet, indtil ovndøren lukkes igen.

GR

Tilberedningsprocessen kan stoppes til enhver tid. Hvis du trykker på tænd-/sluk-knappen  i 2 sekunder, afsluttes det aktuelle program.

Når programmet er afsluttet, lyder der et signal, og  blinker i displayet.

Efter et kort stykke tid slukker ventilatoren, og der vises intet på displayet. Alle funktioner slukker, kun tænd-/sluk-knappen lyser.



Forsigtig!

Risiko for skader fra forbrændinger.

- ▶ Tag kun tilbehør og varme beholdere ud af ovnen ved hjælp af grydelapper.
- ▶ Tag kun spyddet ud ved hjælp af håndtaget.
- ▶ Åbn ovndøren, og tag maden ud ved hjælp af grydelapper.
- ▶ Stil bagepladen, andet tilbehør eller varme beholdere på en varmebestandig overflade.
- ▶ Luk ovndøren.
- ▶ Når du er færdig med at lave mad, skal du trække stikket ud.
- ▶ Lad ovnen køle af, og rengør den.

Brugerdefineret funktion

Med den brugerdefinerede funktion kan temperatur og tilberedningstid vælges individuelt.

- ▶ Tilbered maden, og anbring den i ovnrummet ved hjælp af det passende tilbehør.
- ▶ Tænd for apparatet med tænd-/sluk-knappen .
- ▶ Tryk på OVEN-knappen **OVEN**. Indikatoren for den brugerdefinerede funktion lyser.
- ▶ Tryk på temperaturknappen  og brug  eller  til at reducere eller øge temperaturen.
- ▶ Tryk på timerknappen , og reducer eller øg tiden med  eller .
- ▶ Tryk på startknappen .

DK

SE

FI

PT

PL

GR

8 Forudindstillede programmer

Air fry-programmer

Ved at trykke på AIR FRY-knappen **AIR FRY** kan du vælge følgende forudindstillede programmer:

	Forudindstillet	Tid	Temperatur
	Pommes frites	20 min.	220 °C
	Bøf	10 min.	220 °C
	Kylling (stykker)	20 min.	220 °C
	Kylling (hel)	40 minutter	220 °C
	Fisk	18 min.	180 °C
	Grøntsager	17 min.	160 °C

Ovnprogrammer

Ved at trykke på OVEN-knappen (e) kan du vælge følgende forudindstillede programmer:

	Forudindstillet	Tid	Temperatur
Custom	Brugerdefineret	*	* se side 13, <i>Brugerdefineret funktion</i>
	Pizza	15 min.	200 °C
	Bagning	25 min.	180 °C
	Kage	23 min.	200 °C
	Cookies	12 min.	180 °C
	Tørring	4 timer	65 °C

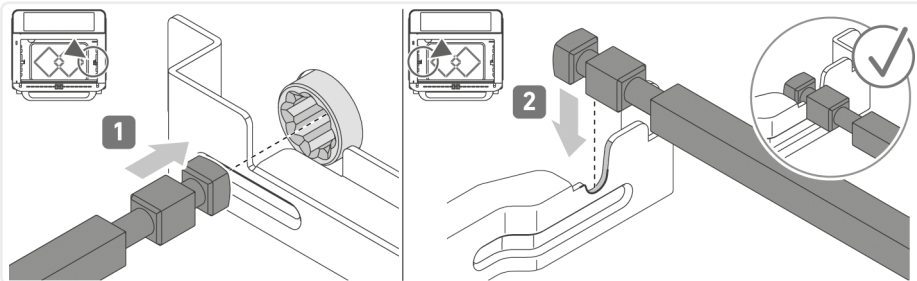
Den faktiske tilberedningstid og temperatur kan variere afhængigt af mængden eller størrelsen af den madvare, der tilberedes.

9 Stegning med drejespyd

Bemærk Kapitel 7 Betjening.

Madvaren må ikke være for stor. Den skal kunne rotere frit i ovnen.

- ▶ Sæt den stegte madvare på spyddet, og centrér den i midten af spyddet.
- ▶ Skub gaflerne på begge sider af spyddet, og fastgør madvaren. Spænd skruberne på gaflerne.
- ▶ Fastgør eventuelle udragende dele af madvaren med tråd eller tandstikker.
- ▶ Sæt spyddet i indstikspunkterne for spyddet.



- ▶ Sæt bagepladen under spyddet for at fange eventuelt dryppende fedt.
- ▶ Luk ovndøren.
- ▶ Tryk på AIR FRY-knappen **AIR FRY** gentagne gange, indtil det ønskede air fry-program  er valgt (se side 14, *Ovnprogrammer*).

Hvis kyllingeprogrammet er valgt, roterer spyddet automatisk. Symbolet  blinker. Tryk på knappen  for at slå rotationsfunktionen fra.

- ▶ Juster om nødvendigt temperaturen eller tilberedningstiden manuelt (se side 13, *Brugerdefineret funktion*).
- ▶ Når programmet er afsluttet, stopper drejespyddet automatisk.
- ▶ Åbn ovndøren.
- ▶ Tag spyddet ud ved hjælp af håndtaget.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

10 Brødrister

Bemærk Kapitel 7 Betjening.

DK Der kan ristes brød både på grillristen og i stegeristen.

- ▶ Læg brødet på risten.
- ▶ Sæt risten i den nederste position, og luk ovndøren.
- ▶ Aktiver brødrister-funktionen ved at trykke på brødrister-knappen .
- ▶ Tryk på brødrister-knappen  gentagne gange, indtil den ønskede grad for ristningen vises



- ▶ Tryk på startknappen .
- ▶ Når brødrister-programmet er afsluttet, skal du åbne ovndøren og tage ud med grydelapper.
- ▶ Anbring stativet på en varmebestandig overflade.
- ▶ Luk ovndøren.

11 Tørring

Bemærk Kapitel 7 Betjening.

- ▶ Skær frugt eller grøntsager i tynde skiver, og læg dem på stegeristen.
- ▶ Sæt stegeristen ind i den midterste skinne.
- ▶ Tænd for apparatet med tænd-/sluk-knappen .
- ▶ Tryk på OVEN-knappen **OVEN** gentagne gange, indtil knappen for tørreprogrammet  lyser.
- ▶ Juster om nødvendigt temperaturen eller tilberedningstiden manuelt (se side 13, *Brugerdefineret funktion*).
- ▶ Tryk på startknappen .
- ▶ Når tørre-programmet er afsluttet, skal du åbne ovndøren og tage ud med grydelapper.
- ▶ Anbring stativet på en varmebestandig overflade.
- ▶ Luk ovndøren.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

12 Rengøring

Tilbehøret tåler opvaskemaskine. Det gør alle andre dele af apparatet ikke!

DK

1. Før hver rengøring skal du trække stikket ud og lade apparatet køle af.
2. Rengør apparatet efter hver brug.

SE



Forsigtig!

Risiko for kvæstelser, beskadigelse af apparatet.

► Apparatet må ikke nedsænkes i vand.

FI

PT

PL

GR

3. Tag krummebakken ud til rengøring. Fjern krummerne. Fjern større mængder fedt med køkkenrulle. Rengør den med mildt sæbevand eller i opvaskemaskinen
4. Rengør tilbehør med mildt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
! Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ovnspray.
5. Rengør ovnen indvendigt og udvendigt med en let fugtig klud.
6. Tør alle dele af, og opbevar oven på et rent, tørt sted.

13 Anbefalinger

- Tids- og temperaturværdierne for de forudindstillede programmer er grove retningslinjer. Juster tid og temperatur afhængigt af madvaren, der tilberedes, eller hvor brunet du ønsker, at den skal være.
- Når du laver pommes frites af friske kartofler, skal du lægge kartoffelstykkerne i koldt vand i 30 minutter før tilberedningen. Stivelsen slipper ud, og dine pommes frites bliver sprødere.
- Tørrefunktionen kan bruges ved fremstilling af gærdej. Lad 500 g gærdej hæve ved 40 °C i cirka 20 minutter.

14 OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL



Advarsel!

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

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

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

Spørgsmål / problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet kan ikke tændes.	Netstikket er ikke sat i	• Sæt stikket i kontakten.
Madvaren er ikke helt tilberedt.	Der er for meget mad i ovnrummet	• Mindsk mængden af madvarer.
	Tilberedningstiden er for kort	• Fortsæt med at tilberede maden i et par minutter. • Hvis tilberedningsmetoden er den samme, kan du øge tilberedningstiden i fremtiden.
	Temperaturen er for lav	• Fortsæt med at tilberede maden i et par minutter. • Hvis tilberedningsmetoden er den samme, kan du øge temperaturen i fremtiden.
Maden er ikke sprød.	Du bruger madvarer, der ikke er egnet til air fryeren	• Brug kun madvarer, der er velegnede til tilberedning i air fryeren.
	Der er fugt i stegeristen	• Rengør og tør stegeristen helt efter hver brug.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Spørgsmål / problem	Mulig årsag	Løsning
Pommes frites af rå kartofler bliver ikke sprøde.	Der er for lidt olie	Bland kartoffelstykkerne med en spiseskefuld olie før tilberedningen.
	Kartoffelstykker er for fugtige	Dup kartoffelstykkerne tørre før tilberedningen.
	Kartoffelstykkerne er for store	Skær kartoflerne i mindre stykker.

15 Bortskaffelse



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

16 Tekniske data

Varenummer	TO 2077
Effekt	2.200 W
Spænding/Frekvens	220-240 V~/ 50-60 Hz
Kapacitet	25 liter
Temperaturområde	40-220 °C
Timer	24 timer
Nettovægt	10,3 kg

Innehåll

1	Om denna anvisning.....	22
	Allmänna anvisningar	22
	Andra gällande dokument	22
	Visning av varningar	22
2	Leveransomfattning	23
3	Smörgåsugn.....	24
4	Tillbehör.....	25
5	Manöverpanel	26
6	Före första användning.....	27
	Uppackning	27
	Rengöring	27
	Uppställning	27
	Första uppvärmningen	28
7	Manövrering.....	29
8	Förinställda program.....	32
	Air Fry-program	32
	Ugnsprogram	32
9	Steka med roterande spett.....	33
10	Rosta bröd.....	34
11	Torka	35
12	Rengöring	36
13	Rekommendationer	36
14	FAQ.....	37
15	Avfallshantering.....	38
16	Tekniska data	38

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Om denna anvisning

Allmänna anvisningar

Denna bruksanvisning är en integrerad del av apparaten.

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

Apparaten får endast användas av personer som är förtrodda med följande säkerhetsanvisningar.

Andra gällande dokument

- Snabbstartsguide
- Säkerhetshandbok (Säkerhet)
- Garantiförklaring (Garanti)

Visning av varningar

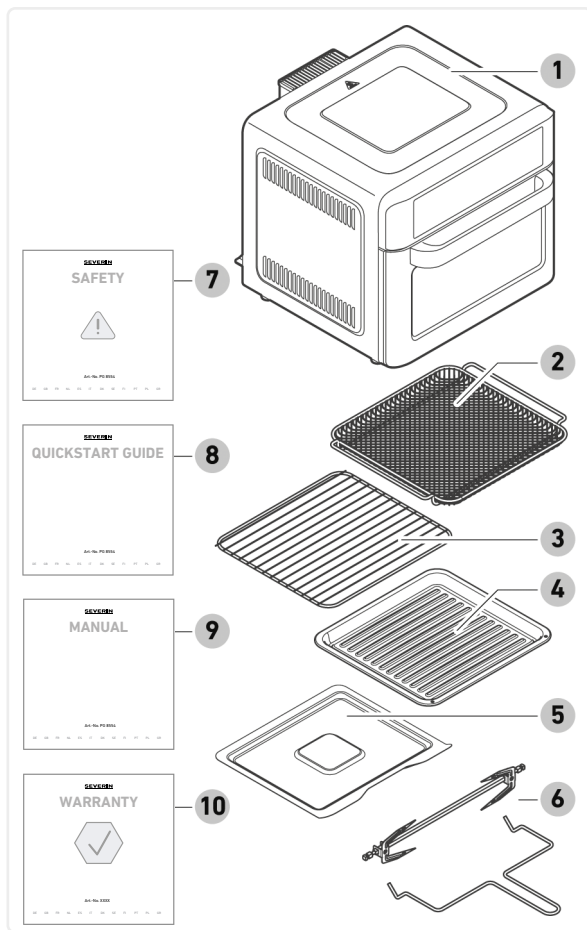


Signalord

Typ, källa och konsekvens av faran

- Åtgärder för att undvika faran.

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



2 Leveransomfattning

- 1 Smörgåsupgn
- 2 Fritteringsgaller
- 3 Grillgaller
- 4 Bakplåt
- 5 Smulbricka
- 6 Spett med handtag
- 7 Säkerhetsanvisningar
- 8 Snabbstartsguide
- 9 Bruksanvisningen
- 10 Garantiförklaring

DK

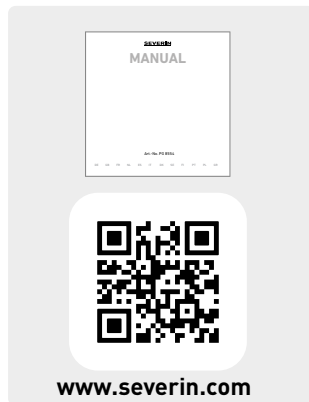
SE

FI

PT

PL

GR



3 Smörgåsugn

DK

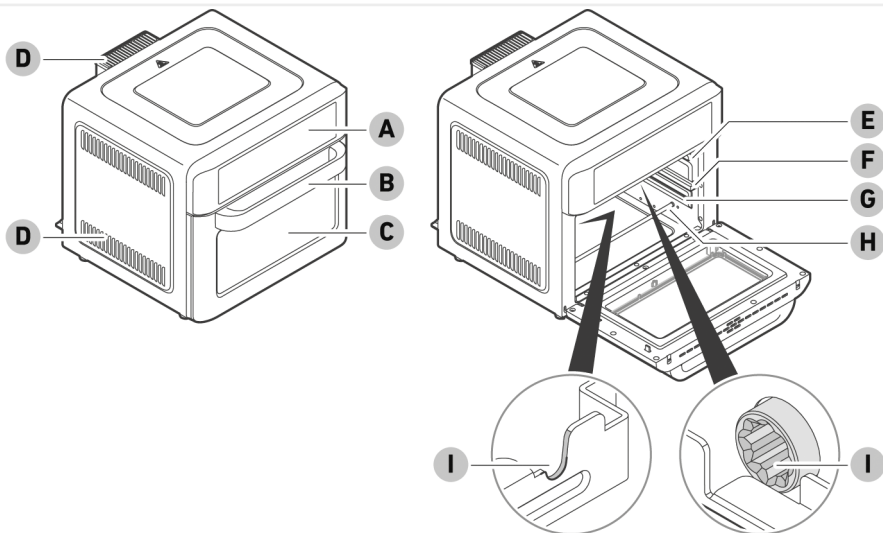
SE

FI

PT

PL

GR



A Manöverpanel med indikator och display

B Handtag

C Synfönster

D Ventilationsöppningar

E Övre skenan

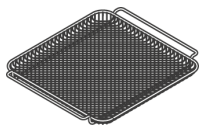
F Mellersta skenan

G Nedre skenan

H Värmestav

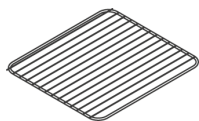
I Instickspunkter för spett

4 Tillbehör



Fritteringsgaller

som bas för mat som friteras



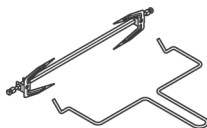
Grillgaller

för att baka pizza eller bakverk, som bas för grytor eller bakformar



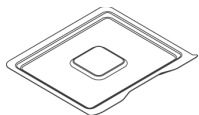
Bakplåt

som bas för mat som ska bakas eller rostas.



Spett med handtag

för att tillaga stora köttbitar eller en hel kyckling, se sidan 33, *Steka med roterande spett*



Smulbricka

för att fånga upp smulor eller droppande fett och andra vätskor

DK

SE

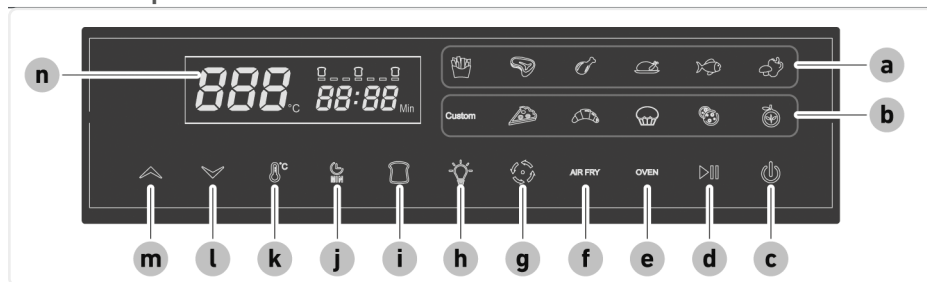
FI

PT

PL

GR

5 Manöverpanel



- a Visa förinställda Air Fry-program
- b Visa förinställda ugnsprogram
- c Strömbrytare
- d Start/Paus
- e OVENknapp (aktivera ugnsprogrammen)
- f AIR FRY-knapp (aktivera Air Fry-programmen)
- g Slå på och av det roterande spettet
- h Slå på och av ljuset
- i Aktivera brödrostfunktionen
- j Timer
- k Ställ in temperaturen
- l Minska tid och temperatur
- m Öka tid och temperatur
- n Display

Varje tryckning på knapparna producerar knapptoner.

För att stänga av tonerna, tryck samtidigt på knapparna  och  under 3 sekunder.

För att sätta på tonerna, tryck samtidigt på knapparna  och .

6 Före första användning

Uppackning

1. Ta ut alla delar ur förpackningen.
2. Ta bort allt förpackningsmaterial, skyddsfilm och klistermärken.
! Ta inte bort typskyltarna, dessa måste sitta kvar på apparaten.
3. Kontrollera att leveransomfattningen är fullständig och om det finns defekter.

Rengöring

1. Rengör alla tillbehör med varmt tvålatten och torka dem.



Observera!

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

► Sänk inte ner enheten i vatten.

2. Torka av ugnen in- och utvändigt med en fuktig duk och torka.

Uppställning

1. Placera enheten på en plan, värmotålig yta.
2. Täck inte över enheten och placera inte något på den.
3. Anslut endast enheten till ett korrekt installerat uttag.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Första uppvärmningen



Observera!

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

► Öppna fönster eller dörrar.

1. Sätt in smulbrickan i ugnen.
2. Sätt i nätkontakten i uttaget.
3. Slå på enheten med strömbrytaren .
- Pommes frites-programmet är aktivt, motsvarande symbol  lyser.
4. Tryck på startknappen .
5. Avsluta programmet efter cirka 10 minuter. För att göra detta, tryck på strömbrytaren  i 2 sekunder.
6. Låt enheten svalna.

7 Manövrering

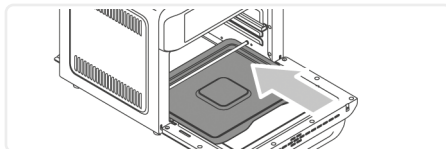
- Ställ upp apparaten på en lämplig plats, se sidan 27, *Uppställning*.



Observera!

Skador på enheten på grund av föroreningar.

- Använd endast enheten med smulbrickan isatt.



- Sätt in smulbrickan.
- Sätt i stickkontakten i ett lämpligt uttag.
Strömbrytaren  lyser, resten av manöverpanelen är mörk.

Om startknappen  inte trycks in efter val av program, växlar enheten till standbyläge efter 1 minut.

Förbered maten och ställ den vid behov i ugnen innan du slår på den.

- Slå på enheten med strömbrytaren .
- Pommes frites-programmet är aktivt, motsvarande symbol  lyser.

- Tryck på AIR FRY-knappen **AIR FRY** upprepade gånger tills önskat program tänds.



Översikt, se sidan 32, *Air Fry-program*

- Tryck på knappen OVEN **OVEN** för att välja ugnsprogram.



- Tryck på knappen OVEN tills önskat program tänds.

Översikt, se sidan 32, *Ugnsprogram*

DK

SE

FI

PT

PL

GR



Observera!

Risk för skador på grund av brännskador.

- Använd endast handtaget för att öppna och stänga ugnen.

DK

- Öppna ugnsluckan.

SE

- Använd lämpliga tillbehör (se sidan 25, *Tillbehör*), för in mat på den övre, mittersta eller nedre skenan.

FI

- Stäng ugnsluckan.

- Tryck på startknappen ▷|||.

PT

Medan programmet körs kan pausknappen ▷||| tryckas in eller lampan tändas för att kontrollera tillagningsprocessen.

PL

Om luckan öppnas under tillagningen pausar programmet tills luckan stängts igen.

GR

Tillagningsprocessen kan stoppas när som helst. Om du trycker på strömbrytaren  i 2 sekunder avslutas det aktuella programmet.

Efter att programmet har avslutats hörs en signal och  blinkar på displayen.

Efter en kort stund stängs fläkten av och ingenting mer visas på displayen. Alla funktioner stängs av, bara strömbrytaren lyser.



Observera!

Risk för skador på grund av brännskador.

- Ta endast bort tillbehör och varma kärl med grytlappar.
- Ta endast bort spett med handtaget.
- Öppna ugnsluckan och ta ut maten med hjälp av grytlappar.
- Placera bakplåten, andra tillbehör eller varma kärl på en värmetålig yta.
- Stäng ugnsluckan.
- När du är klar med matlagningen drar du ut stickkontakten.
- Låt ugnen svalna och rengör den.

Anpassad funktion

Med den anpassade funktionen kan temperaturen och tillagningstiden väljas individuellt.

- Förbered mat och placera den i ugnen med hjälp av lämpliga tillbehör.
- Slå på enheten med strömbrytaren .
- Tryck på OVEN-knappen **OVEN**. Custom-indikatorn tänds.
- Tryck på temperaturknappen  och använd  eller  för att minska eller öka temperaturen.
- Tryck på timerknappen  och minska eller öka tiden med  eller .
- Tryck på startknappen .

DK

SE

FI

PT

PL

GR

8 Förinställda program

Air Fry-program

Genom att trycka på AIR FRY-knappen **AIR FRY** kan följande förinställda program väljas:

	Förinställa	Tid	Temperatur
DK	 Pommes frites	20 min	220°C
SE	 Stek	10 min	220°C
FI	 Kyckling (delar)	20 min	220°C
PT	 Kyckling (hel)	40 minuter	220°C
PL	 Fisk	18 min	180 °C
GR	 Grönsaker	17 min	160 °C

Ugnsprogram

Genom att trycka på knappen OVEN [e] kan följande förinställda program väljas:

	Förinställa	Tid	Temperatur
Custom	Anpassat	*	* se sidan 31, Anpassad funktion
	 Pizza	15 min	200 °C
	 Baka	25 min	180 °C
	 Kaka	23 min	200 °C
	 Småkakor	12 min	180 °C
	 Torka	4 timmar	65°C

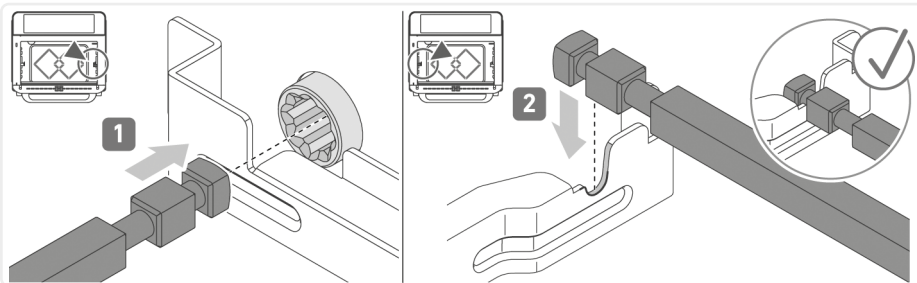
Den faktiska tillagningstiden och temperaturen kan variera beroende på mängden eller storleken på maten som tillagas.

9 Steka med roterande spett

Notera Kapitel 7 Manövrering.

Maten får inte vara för stor så att den kan rotera fritt i ugnen.

- ▶ Spetta maten och justera in den i mitten på spettet.
- ▶ Skjut på gafflar på båda sidor av spettet och fixera maten med dessa. Dra åt skruvar på gafflarna.
- ▶ Säkra eventuella utstickande delar av maten med tråd eller tandpetare.
- ▶ Sätt in spettet i spettets insättningspunkter.



- ▶ Sätt in bakplåten under spettet för att fånga upp eventuellt droppande fett.
- ▶ Stäng ugnsluckan.
- ▶ Tryck på AIR FRY-knappen **AIR FRY** upprepade gånger tills önskat Air Fry-program  är valt (se sidan 32, Ugnsprogram).

Om kycklingprogrammet väljs roterar spettet automatiskt. Symbolen  blinkar. För att stänga av rotationsfunktionen, tryck på -knappen.

- ▶ Justera vid behov temperaturen eller tillagningstiden manuellt (se sidan 31, Anpassad funktion).
- ▶ Efter att programmet har avslutats stannar grillspettet automatiskt.
- ▶ Öppna ugnsluckan.
- ▶ Ta bort spettet med handtaget.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

10 Rosta bröd

Notera Kapitel 7 Manövrering.

Rostat bröd kan tillagas både på grillgallret och friteringsgallret.

- ▶ Lägg rostbröd på gallret.
- ▶ Sätt in gallret i det nedre läget och stäng ugnsluckan.
- ▶ Aktivera rostningsfunktionen genom att trycka på rostningsknappen .
- ▶ Tryck på rostningsknappen  upprepade gånger tills önskad bryningsgrad uppnåtts



- ▶ Tryck på startknappen .
- ▶ När rostprogrammet har avslutats öppnar du ugnsluckan och tar bort gallret med grytlappar.
- ▶ Placera gallret på en värmestålig yta.
- ▶ Stäng ugnsluckan.

11 Torka

Notera Kapitel 7 Manövrering.

- ▶ Skär frukt eller grönsaker i tunna skivor och lägg på friteringsgallret.
- ▶ Sätt in friteringsgallret på mittskenan.
- ▶ Slå på enheten med strömbrytaren .
- ▶ Tryck på knappen **OVEN** upprepade gånger tills knappen för torkprogrammet  tänds.
- ▶ Justera vid behov temperaturen eller tillagningstiden manuellt (se sidan 31, *Anpassad funktion*).
- ▶ Tryck på startknappen .
- ▶ Efter att torkningsprogrammet har avslutats öppnar du ugnsluckan och tar bort gallret med grytlappar.
- ▶ Placera gallret på en värmetålig yta.
- ▶ Stäng ugnsluckan.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

12 Rengöring

Tillbehören tål maskindisk, alla andra delar av enheten gör det inte!

DK

1. Före varje rengöring, dra ur nätkontakten och låt enheten svalna.

SE

2. Rengör enheten efter varje användning.

FI



Observera!

Risk för skador, skador på enheten.

► Sänk inte ner enheten i vatten.

PT

3. Ta bort smulbrickan för rengöring. Ta bort smulor. Ta bort större mängder fett med en pappershandduk. Rengör med milt tvålatten eller i diskmaskin

PL

4. Rengör tillbehören med milt tvålatten eller i diskmaskinen.

! Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel eller ugnsspray.

GR

5. Rengör höljet in- och utvändigt med en lätt fuktad trasa.

6. Torka alla delar och förvara på en ren och torr plats.

13 Rekommendationer

- Tids- och temperaturvärdena för de förinställda programmen är grova riktvärden. Justera tid och temperatur beroende på maten som tillagas eller hur brun du vill att den ska bli.
- När du gör pommes frites av färskpotatis, lägg potatisbitarna i kallt vatten i 30 minuter innan tillagning. Stärkelsen försvinner och pommes fritesen blir knaprigare.
- Torkfunktionen kan användas när man gör jästdeg. Låt 500 g jästdeg jäsa i 40 °C i ca 20 minuter.

14 FAQ



Varning!

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

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

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

Fråga/Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten kan inte kopplas till.	Nätkontakten är inte ansluten	• Sätt i nätkontakten i uttaget.
Maten är inte färdiglagad.	för mycket mat i tillagningsutrymmet	• Fyll på mindre livsmedel.
	Tillagningstiden är för kort	• Fortsätt att laga mat i några minuter. • Om tillagningsmetoden är densamma, öka tillagningstiden i framtiden.
	Temperaturen är för låg	• Fortsätt att laga mat i några minuter. • Om beredningsmetoden är densamma i framtiden, öka temperaturen.
Maten är inte krispig.	Användning av mat, som inte är lämplig för hetluftsfrittösen	• Använd endast livsmedel, som är lämpligt för hetluftsfrittösen.
	Fukt i friteringsgallret	• Rengör och torka friteringsgaller helt efter varje användning.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Fråga/Problem	Möjlig orsak	Lösning
Pommes Frites gjorda på färskpotatis blir inte knapriga.	för lite olja	Blanda potatisbitar med en matsked olja innan tillagning.
	Potatisbitar för fuktiga	Torka potatisbitarna innan de tillagas.
	Potatisbitar för stora	Skär potatisen i mindre bitar.

15 Avfallshantering



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

16 Tekniska data

Artikelnummer	TILL 2077
Effekt	2 200 W
Spänning/Frekvens	220-240 V~/ 50-60 Hz
Kapacitet	25 liter
Temperaturintervall	40-220°C
Timer	24 timmar
Nettovikt	10,3 kg

Sisältö

1	Tietoa tästä käsikirjasta	40
	Yleistiedot	40
	Muut sovellettavat asiakirjat	40
	Varoitustilmoitusten näyttö	40
2	Toimituksen sisältö	41
3	Grilliuuni	42
4	Lisävarusteet	43
5	Ohjaustaulu	44
6	Ennen ensimmäistä käyttöönottoa	45
	Purkaminen pakkauksesta	45
	Puhdistus	45
	Asennus	45
	Ensimmäinen lämmitys	46
7	Käyttö	47
8	Esiasetetut ohjelmat	50
	Air Fry -ohjelmat	50
	Uuniohjelmat	50
9	Lihavarrastoiminto	51
10	Paahtaminen	52
11	Kuivaus	53
12	Puhdistus	54
13	Suosituksset	54
14	UKK	55
15	Hävittäminen	56
16	Tekniset tiedot	56

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Tietoa tästä käsikirjasta

Yleistiedot

Nämä ohjeet ovat olennainen osa laitetta.

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

Vain seuraaviin turvallisuusohjeisiin perehtyneet henkilöt saavat käyttää laitetta.

Muut sovellettavat asiakirjat

- Pikaopas
- Turvallisuusopas (Turvallisuus)
- Takuuilmoitus (Takuu)

Varoitusilmoitusten näyttö

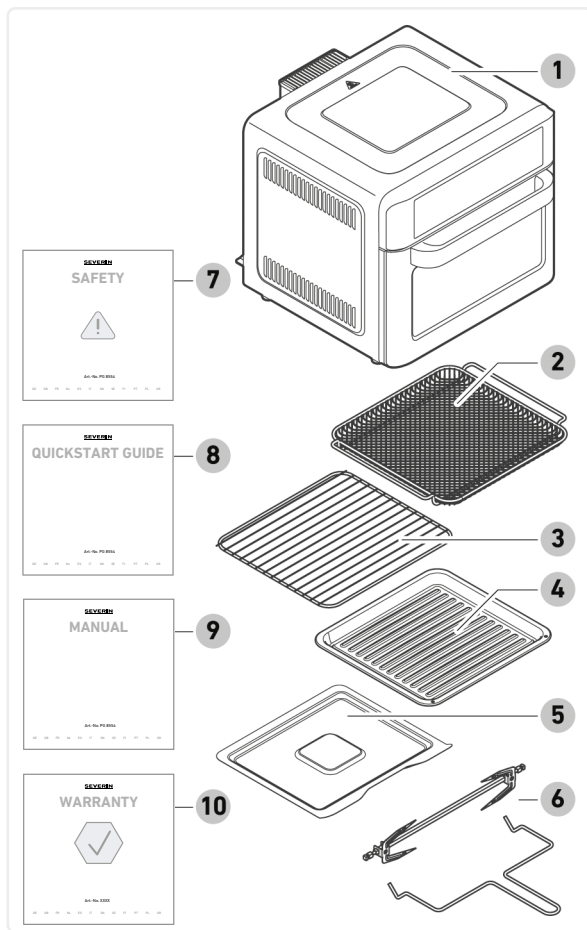


Merkkisana

Vaaran tyyppi, lähde ja seuraus

- Toimenpiteet vaaran välttämiseksi.

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



2 Toimituksen sisältö

- 1 Grilliuuni
- 2 Friteerausritilä
- 3 Grilliritilä
- 4 Uunipelti
- 5 Murualusta
- 6 Kahvallinen varras
- 7 Turvallisuusohjeet
- 8 Pikaopas
- 9 Käyttöohje
- 10 Takuuilmoitus

DK

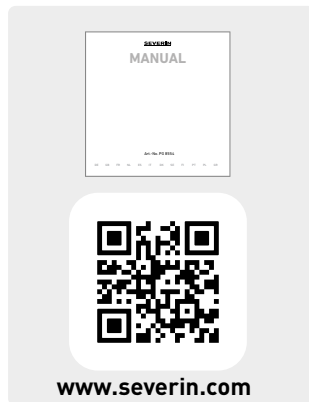
SE

FI

PT

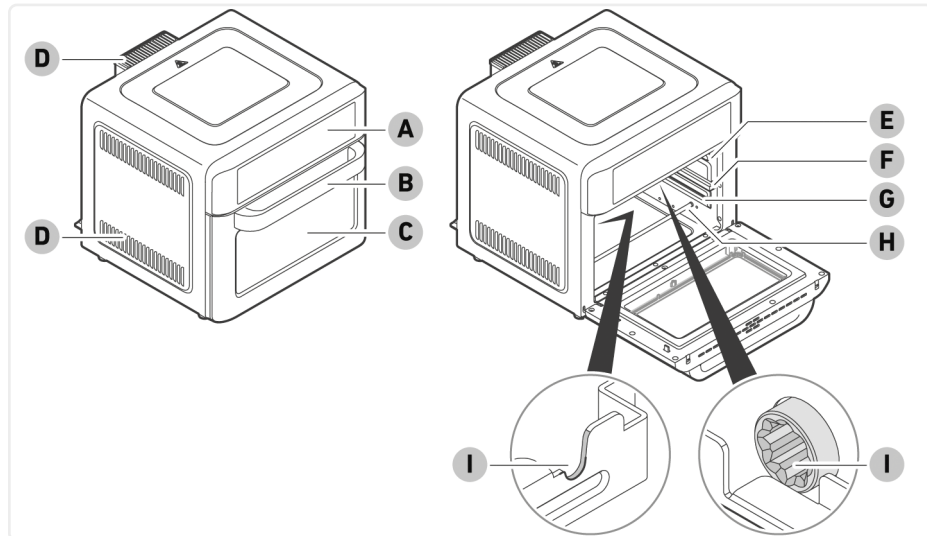
PL

GR



3 Grilliuuni

DK
SE
FI
PT
PL
GR



A Ohjaustaulu, jossa ilmaisimet ja näyttö

B Kahva

C Katseluikkuna

D Tuuletusaukot

E Yläkisko

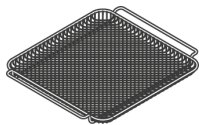
F Keskikisko

G Alakisko

H Lämmityselementti

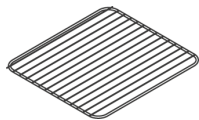
I Vartaan kiinnityskohdat

4 Lisävarusteet



Friteerausritilä

alustaksi friteerattaville ruoille



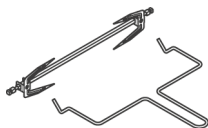
Grilliritilä

pizzan tai leivonnaisten leivontaan, uunivuokien tai kakkuvuokien alustaksi



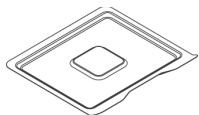
Uunipelti

alustaksi paistettaville tai paahdettaville ruoille.



Kahvallinen varras

suurten lihapalojen tai kokonaisen kanan valmistukseen, katso sivu 51, *Lihavarrastoiminto*



Murualusta

murujen tai tippuvan rasvan ja muiden nesteiden keräämiseen

DK

SE

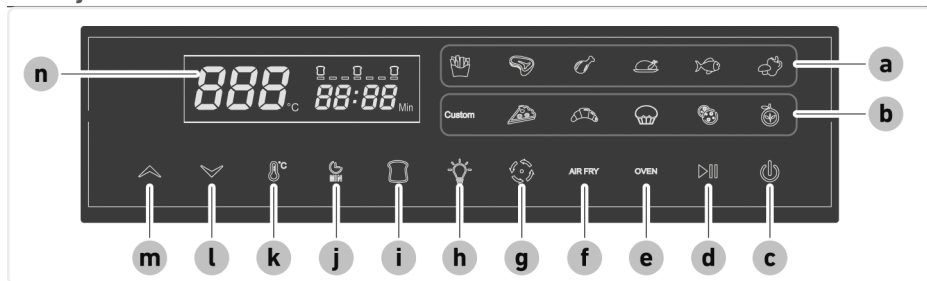
FI

PT

PL

GR

5 Ohjaustaulu



- a Esiasetettujen Air Fry -ohjelmien näyttö
- b Esiasetettujen uuniohjelmien näyttö
- c Virtapainike
- d Käynnistä/keskeytä
- e OVEN-painike (aktivoi uuniohjelmat)
- f AIR FRY -painike (aktivoi Air Fry -ohjelmat)
- g Kytkee vartaan pyörinnän päälle ja pois päältä
- h Kytkee valon päälle ja pois päältä
- i Aktivoi paahtotoiminnon
- j Ajustin
- k Lämpötilan säätäminen
- l Vähentää aikaa ja lämpötilaa
- m Lisää aikaa ja lämpötilaa
- n Näyttö

Jokainen näppäinpainallus tuottaa näppäinääniä.

Kytke äänet pois päältä painamalla ▼- ja ▲-painikkeita samanaikaisesti 3 sekunnin ajan.

Ota äänet käyttöön painamalla ▼- ja ▲-painikkeita samanaikaisesti uudelleen.

6 Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

Purkaminen pakkauksesta

1. Poista kaikki osat pakkauksesta.
2. Poista kaikki pakkausmateriaali, suojakalvot ja tarrat.
! Älä poista arvokilpiä, niiden on pysyttävä laitteessa.
3. Tarkista toimituksen sisältö ja mahdolliset viat.

Puhdistus

1. Puhdista kaikki lisävarusteet lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa ne.



Huomio!

Sähköiskun ja laitteen vahingoittumisen aiheuttama loukkaantumisvaara.

► Älä upota laitetta veteen.

2. Pyyhi uuni sisältä ja ulkoa kostealla liinalla ja kuivaa.

Asennus

1. Aseta laite tasaiselle, lämmönkestävälle alustalle.
2. Älä peitä laitetta tai aseta sen päälle mitään.
3. Liitä laite vain oikein asennettuun pistorasiaan.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Ensimmäinen lämmitys



Huomio!

Loukkaantumisvaara lievän savun kehittymisen vuoksi. Savun hengittäminen voi vahingoittaa terveyttäsi.

► Avaa ikkunat tai ovet.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1. Laita murualusta uuniin.

2. Liitä virtapistoke pistorasiaan.

3. Kytke laite päälle virtapainikkeella .

Ranskanperunaohjelma on aktiivinen, vastaava symboli  syttyy.

4. Paina käynnistyspainiketta .

5. Lopeta ohjelma noin 10 minuutin kuluttua. Voit tehdä tämän painamalla virtapainiketta  2 sekunnin ajan.

6. Anna laitteen jäähtyä.

7 Käyttö

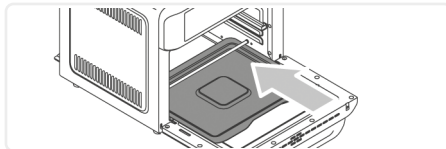
- Aseta laite sopivaan paikkaan, katso sivu 45, *Asennus*.



Huomio!

Laitteen vaurioituminen likaantumisen takia.

- Käytä laitetta vain murualustan ollessa paikallaan.



- Aseta murualusta paikalleen.
- Liitä virtapistoke sopivaan pistorasiaan.
Virtapainikkeeseen  syttyy valo, muu ohjaustaulu on pimeä.

Jos käynnistyspainiketta  ei paineta ohjelman valinnan jälkeen, laite siirtyy valmiustilaan 1 minuutin kuluttua.

Valmistele ruoka ja aseta se tarvittaessa uuniin ennen virran kytkemistä.

- Kytke laite päälle virtapainikkeella .
- Ranskanperunaohjelma on aktiivinen, vastaava symboli  syttyy.

- Paina AIR FRY -painiketta **AIR FRY** toistuvasti, kunnes haluttu ohjelma syttyy.



Yleiskatsaus, katso sivu 50, *Air Fry -ohjelmat*

- Paina OVEN-painiketta **OVEN** valitaksesi uuniohjelmat.



- Pidä OVEN-painiketta painettuna, kunnes haluttu ohjelma syttyy.

Yleiskatsaus, katso sivu 50, *Uuniohjelmat*

DK

SE

FI

PT

PL

GR



Huomio!

Palovammojen aiheuttama loukkaantumisvaara.

► Käytä uunin avaamiseen ja sulkemiseen vain kahvaa.

DK

► Avaa uunin luukku.

SE

► Käytä sopivia lisävarusteita (katso sivu 43, *Lisävarusteet*), aseta ruoka ylä-, keski- tai alakiskolle haluttuun kohtaan.

FI

► Sulje uunin luukku.

► Paina käynnistuspainiketta ►|||.

PT

Kun ohjelma on käynnissä, voit painaa taukopainiketta ►||| tai sytyttää valon valmistusprosessin tarkistamiseksi.

PL

Jos luukku avataan valmistuksen aikana, ohjelma pysähtyy, kunnes luukku suljetaan uudelleen.

GR

Valmistusprosessi voidaan keskeyttää milloin tahansa. Virtapainikkeen  painaminen 2 sekunnin ajan lopettaa nykyisen ohjelman.

Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja  vilkkuu näytössä.

Lyhyen ajan kuluttua tuuletin sammuu eikä näytössä näy mitään. Kaikki toiminnot sammuvat, vain virtapainikkeen valo palaa.



Huomio!

Palovammojen aiheuttama loukkaantumisvaara.

- Poista tarvikkeet ja kuumat astiat vain patalappujen avulla.
- Poista vartaat vain kahvasta.

- Avaa uunin luukku ja poista ruoka patalappujen avulla.
- Aseta uunipelti, muut lisävarusteet tai kuumat astiat kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Sulje uunin luukku.
- Kun olet valmistanut ruoan, irrota pistoke pistorasiasta.
- Anna uunin jäähtyä ja puhdista se.

Mukautettu toiminto

Mukautetulla toiminnolla lämpötila ja kypsennysaika voidaan valita yksilöllisesti.

- Valmistelee ruoka ja aseta se kypsennystilaan sopivilla lisävarusteilla.
- Kytke laite päälle virtapainikkeella .
- Paina OVEN-painiketta **OVEN**. Mukautettu-merkkivalo syttyy.
- Paina lämpötilapainiketta  ja käytä  tai  lämpötilan laskemiseksi tai nostamiseksi.
- Paina ajastinpainiketta  ja vähennä tai lisää aikaa  tai  avulla.
- Paina käynnistuspainiketta .

DK

SE

FI

PT

PL

GR

8 Esiasetetut ohjelmat

Air Fry -ohjelmat

Painamalla AIR FRY -painiketta **AIR FRY** voidaan valita seuraavat esiasetetut ohjelmat:

	Esiasetus	Aika	Lämpötila
DK	 Ranskanperunat	20 min	220 °C
SE	 Pihvi	10 min	220 °C
FI	 Kana (paloina)	20 min	220 °C
PT	 Kana (kokonainen)	40 minuuttia	220 °C
PL	 Kala	18 min	180 °C
GR	 Vihannekset	17 minuuttia	160 °C

Uuniohjelmat

Painamalla OVEN-painiketta (e) voidaan valita seuraavat esiasetetut ohjelmat:

	Esiasetus	Aika	Lämpötila
Custom	Mukautettu	*	* katso sivu 49, <i>Mukautettu toiminto</i>
	Pizza	15 min	200 °C
	Leivät	25 minuuttia	180 °C
	Kakut	23 minuuttia	200 °C
	Pikkuleivät	12 minuuttia	180 °C
	Kuivaus	4 tuntia	65 °C

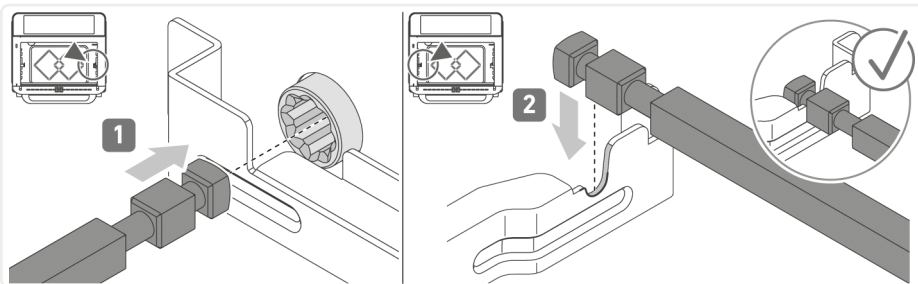
Todellinen kypsennysaika ja lämpötila voivat vaihdella kypsennettävän ruoan määrän tai koon mukaan.

9 Lihavarrastoiminto

Huomioi Luku7Käyttö.

Lihapalat eivät saa olla liian suuria, jotta varras voi pyöriä vapaasti uunissa.

- Pujota lihat vartaaseen ja kohdista ne vartaan keskelle.
- Liu'uta haarukat vartaan molemmille puolille ja kiinnitä ruoka paikoilleen. Kiristä haarukoiden ruuvit.
- Kiinnitä lihan ulkonevat osat langalla tai hammastikulla.
- Työnnä varras vartaan kiinnityskohtiin.



- Työnnä uunipelti vartaan alle tippuvaa rasvaa varten.
- Sulje uunin luukku.
- Paina AIR FRY -painiketta **AIR FRY** toistuvasti, kunnes haluttu Air Fry -ohjelma  on valittu (katso sivu 50, Uuniohjelmat).

Jos kanaohjelma on valittuna, varras pyörii automaattisesti. Symboli  vilkkuu. Kytke pyörimistoiminto pois päältä painamalla -painiketta.

- Säädä tarvittaessa lämpötilaa tai kypsennysaikaa manuaalisesti (katso sivu 49, *Mukautettu toiminto*).
- Kun ohjelma on päättynyt, varras pysähtyy automaattisesti.
- Avaa uunin luukku.
- Poista varras kahvan avulla.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

10 Paahtaminen

Huomioi Luku7Käyttö.

DK

Paahtoleipää voi valmistaa sekä grilliritilällä että friteerausritilällä.

SE

- ▶ Aseta paahtoleipä ritalille.
- ▶ Aseta ritalä ala-asentoon ja sulje uunin luukku.

FI

- ▶ Aktivoi paahtoleipätoiminto painamalla paahtopainiketta .
- ▶ Paina paahtopainiketta  toistuvasti, kunnes haluttu ruskeusaste tulee näkyviin

PT

PL

GR



- ▶ Paina käynnistyspainiketta .
- ▶ Kun paahto-ohjelma on päättynyt, avaa uunin luukku ja poista ritalä patalappujen avulla.
- ▶ Aseta ritalä lämmönkestävälle alustalle.
- ▶ Sulje uunin luukku.

11 Kuivaus

Huomioi Luku7Käyttö.

- ▶ Leikkaa hedelmät tai vihannekset ohuiksi viipaleiksi ja laita friteerausritilälle.
- ▶ Aseta friteerausritilä keskikiskoon.
- ▶ Kytke laite päälle virtapainikkeella .
- ▶ Paina OVEN-painiketta **OVEN** toistuvasti, kunnes kuivausohjelman  painike syttyy.
- ▶ Säädä tarvittaessa lämpötilaa tai kypsennysaikaa manuaalisesti (katso sivu 49, *Mukautettu toiminto*).
- ▶ Paina käynnistyspainiketta .
- ▶ Kun kuivausohjelma on päättynyt, avaa uunin luukku ja poista ritilä patalappujen avulla.
- ▶ Aseta ritilä lämmönkestävälle alustalle.
- ▶ Sulje uunin luukku.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

12 Puhdistus

Lisävarusteet ovat konepesun kestäviä, mitkään muut laitteen osat eivät!

DK

1. Vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen jokaista puhdistusta.
2. Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

SE



Huomio!

Loukkaantumisaara, laitteen vaurioituminen.

► Älä upota laitetta veteen.

FI

PT

3. Irrota murualusta puhdistusta varten. Poista murut. Poista isommat rasvamäärät talouspaperilla. Puhdista miedolla saippuavedellä tai astianpesukoneessa

PL

4. Puhdista lisävarusteet miedolla saippuavedellä tai astianpesukoneessa.

! Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai uunisuihkeita.

GR

5. Puhdista kotelo sisältä ja ulkoa hieman kostealla liinalla.
6. Kuivaa kaikki osat ja säilytä puhtaassa, kuivassa paikassa.

13 Suositukset

- Esiasetetettujen ohjelmien aika- ja lämpötila-arvot ovat karkeita arvioita. Säädä aikaa ja lämpötilaa kypsennettävän ruoan mukaan tai sen mukaan, kuinka ruskea haluat sen olevan.
- Kun teet ranskalaisia perunoita tuoreista perunoista, laita perunapalat kylmään veteen 30 minuutiksi ennen keittämistä. Tärkkelys häviää ja perunoista tulee rapeampia.
- Kuivaustoimintoa voidaan käyttää hiivataikinan valmistuksessa. Anna 500 g hiivataikinan kohota 40 °C:ssa noin 20 minuuttia.

**Varoitus!**

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

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

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

Kysymys / ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Laite ei kytkeydy päälle.	Virtapistoketta ei ole liitetty	• Liitä virtapistoke pistorasiaan.
Ruoka ei ole täysin kypsää.	Liian paljon elintarvikkeita laitteessa	• Laita laitteeseen vähemmän elintarvikkeita.
	Kypsennysaika liian lyhyt	• Jatka ruoan kypsentämistä muutaman minuutin ajan. • Jos valmistusmenetelmä on sama tulevaisuudessa, pidennä kypsennysaikaa.
	Lämpötila liian alhainen	• Jatka ruoan kypsentämistä muutaman minuutin ajan. • Jos valmistusmenetelmä on sama tulevaisuudessa, nosta lämpötilaa.
Ruoka ei ole rapeaa.	Käytä ilmafriteeraukseen sopimattomia ruokia	• Käytä vain sellaisia elintarvikkeita, jotka sopivat kuuma-ilma-friteerauskeittimeen.
	Kosteutta friteerausritilässä	• Puhdista ja kuivaa friteerausritilä jokaisen käytön jälkeen.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Kysymys / ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Tuoreista perunoista tehdyt ranskanperunat eivät ole rapeita.	liian vähän öljyä	Sekoita perunapaloihin ruokalusikallinen öljyä ennen valmistusta.
	Perunapalat liian kosteita	Taputtele perunapalat kuiviksi ennen valmistusta.
	Perunapalat liian isoja	Leikkaa perunat pienemmiksi paloiksi.

15 Hävittäminen



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

16 Tekniset tiedot

Tuotenumero	TO 2077
Teho	2200 W
Jännite/taajuus	220–240 V~ / 50–60 Hz
Tilavuus	25 litraa
Lämpötila-alue	40–220 °C
Ajastin	24 tuntia
Nettopaino	10,3 kg

Conteúdo

1	Sobre este manual	58
	Informações gerais	58
	Outros documentos aplicáveis	58
	Visualização dos avisos de advertência	58
2	Conteúdo da embalagem	59
3	Torradeira	60
4	Acessórios	61
5	Painel de controlo	62
6	Antes da primeira utilização	63
	Desembalar	63
	Limpeza	63
	Instalar	63
	Primeiro aquecimento	64
7	Utilização	65
8	Programas predefinidos	68
	Programas Air Fry	68
	Programas de forno	68
9	Assar com espeto	69
10	Torrar	70
11	Secagem	71
12	Limpeza	72
13	Recomendações	72
14	FAQ	73
15	Eliminação	74
16	Dados técnicos	74

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Sobre este manual

Informações gerais

Estas instruções são parte integrante do aparelho.

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

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

Outros documentos aplicáveis

- Guia de início rápido
- Manual de segurança (Segurança)
- Declaração de garantia (Garantia)

Visualização dos avisos de advertência

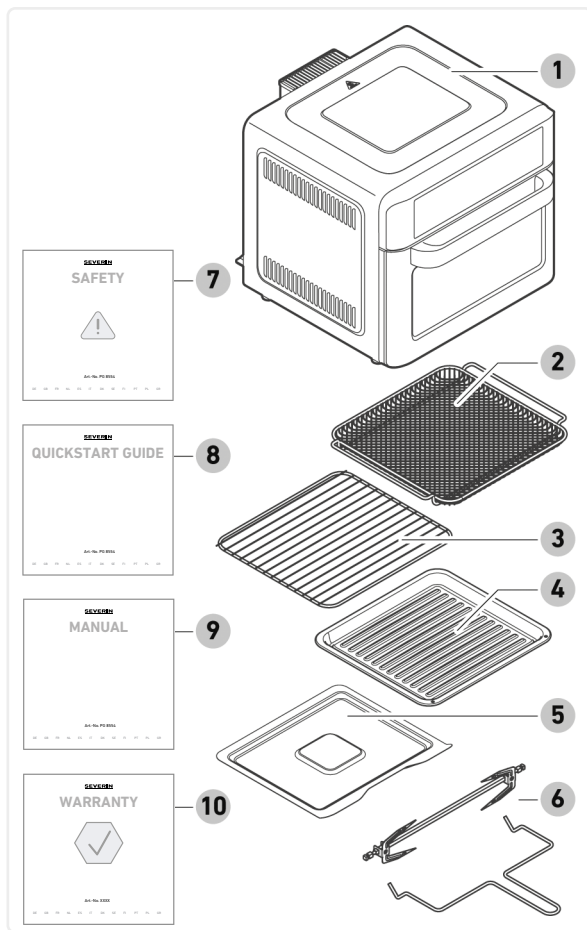


Palavra de sinalização

Tipo, origem e consequências do perigo

- ▶ Medidas para evitar o perigo.

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



2 Conteúdo da embalagem

- 1 Torradeira
- 2 Grelha para fritar
- 3 Grelha para grelhar
- 4 Tabuleiro de cozedura
- 5 Tabuleiro para migalhas
- 6 Espeto com pega
- 7 Instruções de segurança
- 8 Guia de início rápido
- 9 Manual de instruções
- 10 Declaração de garantia

DK

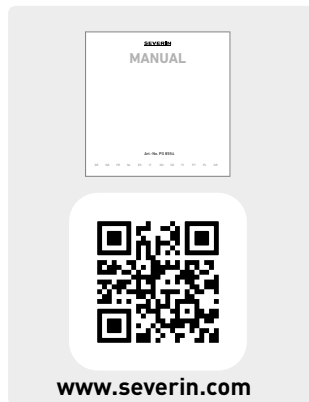
SE

FI

PT

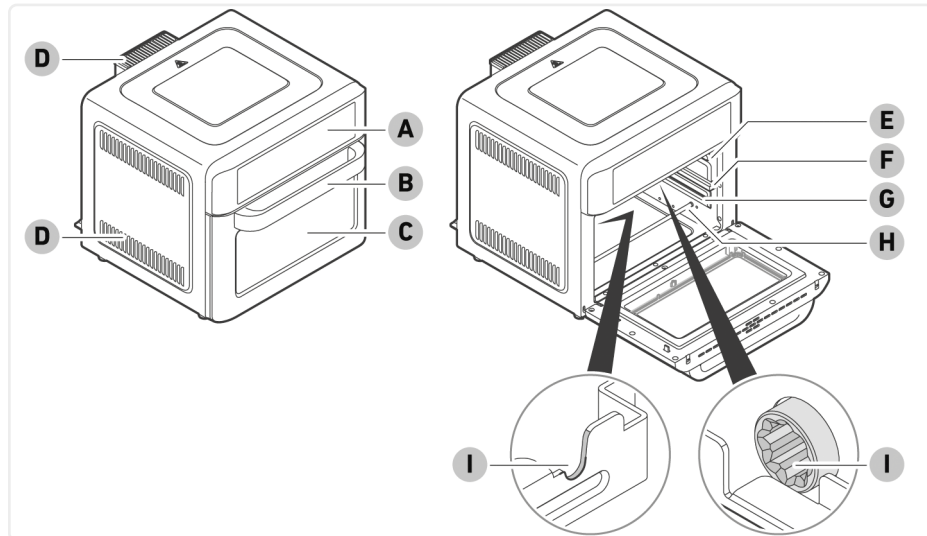
PL

GR



3 Torradeira

DK
SE
FI
PT
PL
GR



A Painel de controlo com indicador e visor

B Pega

C Janela de visualização

D Ranhuras de ventilação

E Calha superior

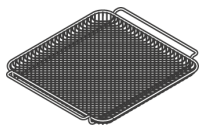
F Calha intermédia

G Calha inferior

H Haste de aquecimento

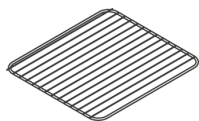
I Pontos de inserção para espetos

4 Acessórios



Grelha para fritar

como base para alimentos fritos



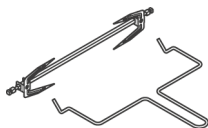
Grelha para grelhar

para cozer pizzas ou assados, como base para caçarolas ou formas para bolos



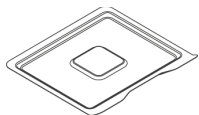
Tabuleiro de cozedura

como base para alimentos a serem cozidos ou assados.



Espeto com pega

para preparar pedaços grandes de carne ou frango inteiro, ver página 69, *Assar com espeto*



Tabuleiro para migalhas

para recolher migalhas ou gotas de gordura e outros líquidos

DK

SE

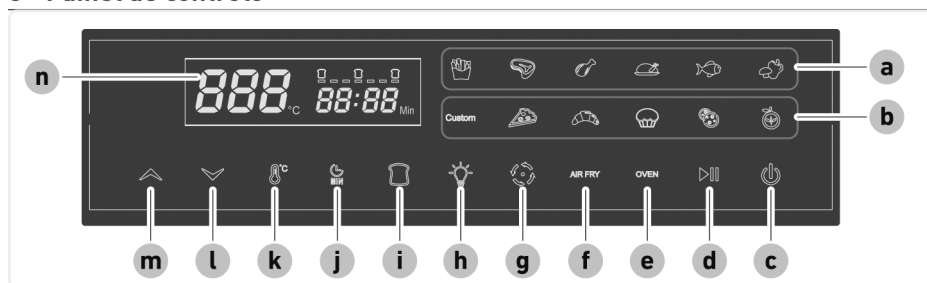
FI

PT

PL

GR

5 Painel de controlo



- a Exibição dos programas Air Fry predefinidos
- b Exibição dos programas do forno predefinidos
- c Botão de Ligar / Desligar
- d Iniciar / Pausa
- e Botão OVEN (ativa os programas do forno)
- f Botão AIR FRY (ativa os programas Air Fry)
- g Ativar e desativar o espeto de rotação
- h Acender e apagar a luz
- i Ativar a função Tostar
- j Temporizador
- k Regular a temperatura
- l Reduzir o tempo e a temperatura
- m Aumentar o tempo e a temperatura
- n Visor

Cada pressão dos botões gera tons de botões.

Para desligar os tons, pressionar simultaneamente os botões e por 3 segundos.

Para ativar os tons, pressionar simultaneamente novamente os botões e .

6 Antes da primeira utilização

Desembalar

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

Limpeza

1. Limpar todos os acessórios com água morna e secar.



Cuidado!

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

► Não mergulhar o aparelho em água.

2. Limpar o forno por dentro e por fora com um pano húmido e secar.

Instalar

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
2. Não cobrir o aparelho nem colocar nada sobre ele.
3. Conectar o aparelho apenas a uma tomada instalada corretamente.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Primeiro aquecimento



Cuidado!

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

► Abrir as janelas ou as portas.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1. Colocar o tabuleiro para migalhas no forno.
2. Inserir a ficha de alimentação na tomada.
3. Ligar o aparelho com o botão Ligar / Desligar .
- O programa de batatas fritas está ativo, o símbolo correspondente  acende.
4. Pressionar o botão Iniciar .
5. Terminar o programa após cerca de 10 minutos. Para fazer isso, pressionar o botão Ligar / Desligar  por 2 segundos.
6. Deixar o aparelho arrefecer.

7 Utilização

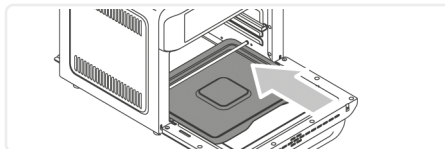
- Colocar o aparelho num local adequado, ver página 63, *Instalar*.



Cuidado!

Danos no aparelho devido a contaminação.

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



- Inserir o tabuleiro para migalhas.
- Inserir a ficha de alimentação numa tomada adequada.
O botão Ligar / Desligar  acende, o resto do painel de controlo fica escuro.

Se o botão Iniciar  não for pressionado após a seleção de um programa, o aparelho muda para o modo de espera após 1 minuto.

Preparar os alimentos e, se necessário, colocar os mesmos no compartimento de cozedura antes de ligar.

- Ligar o aparelho com o botão Ligar / Desligar .
O programa de batatas fritas está ativo, o símbolo correspondente  acende.

- Pressionar o botão AIR FRY **AIR FRY** repetidamente até que o programa desejado acenda.



Vista geral, ver página 68, *Programas Air Fry*

- Pressionar o botão OVEN **OVEN** para selecionar os programas do forno.



- Pressionar o botão OVEN até que o programa desejado acenda.

Vista geral, ver página 68, *Programas de forno*

DK

SE

FI

PT

PL

GR



Cuidado!

Risco de ferimentos por queimaduras.

- ▶ Para abrir e fechar o forno utilizar apenas a pega.

DK

- ▶ Abrir a porta do forno.

SE

- ▶ Utilizando acessórios adequados (ver página 61, *Acessórios*) inserir os alimentos na calha superior, intermédia ou inferior na posição desejada.

FI

- ▶ Fechar a porta do forno.

- ▶ Pressionar o botão Iniciar ▷|||.

PT

Durante a execução do programa, o botão de pausa ▷||| pode ser pressionado ou a luz pode ser acesa para verificar o processo de cozimento.

PL

Se a tampa for aberta durante a cozedura, o programa é interrompido até que a tampa seja novamente fechada.

GR

O processo de cozimento pode ser interrompido a qualquer momento. Pressionar o botão Ligar / Desligar ⏻ por 2 segundos encerra o programa atual.

Após o término do programa, soa um sinal e no visor pisca 00.

Após um breve período, o ventilador desliga e nada aparece no visor. Todas as funções são desligadas, apenas o botão Ligar / Desligar acende.



Cuidado!

Risco de ferimentos por queimaduras.

- ▶ Remover acessórios e recipientes quentes apenas usando as pegas para painéis.
- ▶ Remover o espeto apenas pela pega.
- ▶ Abrir a tampa do forno e retirar os alimentos utilizando as pegas para painéis.
- ▶ Colocar o tabuleiro de cozedura, outros acessórios ou recipientes quentes sobre uma superfície resistente ao calor.
- ▶ Fechar a porta do forno.
- ▶ Depois de terminar de preparar os alimentos, retirar a ficha da tomada.
- ▶ Deixar o forno arrefecer e limpar.

Função Personalizada

Com a função Personalizada, a temperatura e o tempo de cozimento podem ser selecionados individualmente.

- ▶ Preparar os alimentos e colocá-los na câmara de cozedura utilizando os acessórios adequados.
- ▶ Ligar o aparelho usando o botão Ligar / Desligar .
- ▶ Pressionar o botão OVEN **OVEN**. O indicador Personalizado acende.
- ▶ Pressionar o botão de temperatura  e usar  ou  para reduzir ou aumentar a temperatura.
- ▶ Pressionar o botão do temporizador  e reduzir ou aumentar o tempo com  ou .
- ▶ Pressionar o botão Iniciar .

DK

SE

FI

PT

PL

GR

8 Programas predefinidos

Programas Air Fry

Ao pressionar o botão AIR FRY **AIR FRY** podem ser selecionados os seguintes programas predefinidos:

	Predefinido	Tempo	Temperatura
	Batatas fritas	20 min.	220°C
	Bife	10 min.	220°C
	Frango (partes)	20 min.	220°C
	Frango (inteiro)	40 min	220°C
	Peixe	18 min.	180 °C
	Vegetais	17 min	160 °C

Programas de forno

Premindo o botão OVEN (e) podem ser selecionados os seguintes programas predefinidos:

	Predefinido	Tempo	Temperatura
Custom	Personalizado	*	* ver página 67, <i>Função Personalizada</i>
	Pizza	15 min.	200 °C
	Cozinhar	25 min	180 °C
	Bolo	23 min	200 °C
	Biscoitos	12 min	180 °C
	Secagem	4 horas	65°C

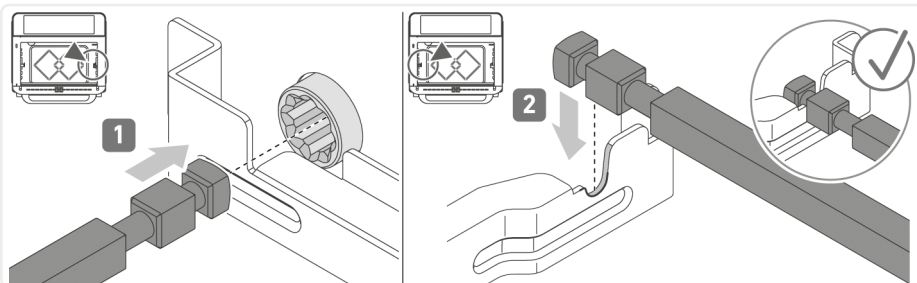
O tempo e a temperatura reais de cozimento podem variar dependendo da quantidade ou tamanho dos alimentos que estão a ser cozinhados.

9 Assar com espeto

ObservarCapítulo 7 Utilização .

Os alimentos não devem ser muito grandes para que possam rodar livremente no forno.

- ▶ Espetar os alimentos e centrá-los no meio do espeto.
- ▶ Deslizar os garfos em ambos os lados do espeto e prender os alimentos no lugar. Apertar os parafusos nos garfos.
- ▶ Prender todas as partes salientes dos alimentos com linha ou palitos de dente.
- ▶ Inserir o espeto nos pontos de inserção para espetos.



- ▶ Inserir o tabuleiro de cozedura sob o espeto para apanhar a gordura que escorre.
- ▶ Fechar a porta do forno.
- ▶ Pressionar o botão AIR FRY **AIR FRY** repetidamente até que o programa Air Fry desejado  seja selecionado (ver página 68, Programas de forno).

Se for selecionado o programa Frango, o espeto roda automaticamente. O símbolo  pisca. Para desligar a função de rotação, pressionar o botão .

- ▶ Se necessário, ajustar manualmente a temperatura ou o tempo de cozimento (ver página 67, Função Personalizada).
- ▶ Após o término do programa, o espeto para automaticamente.
- ▶ Abrir a porta do forno.
- ▶ Remover o espeto usando a pega.

10 Torrar

ObservarCapítulo 7 Utilização .

DK

As torradas podem ser preparadas tanto na grelha para fritar como na grelha para grelhar.

SE

► Colocar a torrada na grelha.

► Inserir a grelha na posição inferior e fechar a tampa do forno.

FI

► Ativar a função Torrar pressionando o botão Torrar .

► Pressionar o botão Torrar  repetidamente até que seja exibido o grau de dourado desejado

PT

PL

GR



► Pressionar o botão Iniciar .

► Após o término do programa Torrar, abrir a tampa do forno e retirar a grelha com as pegas para panelas.

► Colocar a grelha sobre uma superfície resistente ao calor.

► Fechar a porta do forno.

11 Secagem

ObservarCapítulo 7 Utilização .

- ▶ Cortar frutas ou legumes em fatias finas e colocar na grelha para fritar.
- ▶ Inserir a grelha para fritar na calha central.
- ▶ Ligar o aparelho usando o botão Ligar / Desligar .
- ▶ Premir repetidamente a tecla OVEN **OVEN** até que a tecla do programa de secagem  acenda.
- ▶ Se necessário, ajustar manualmente a temperatura ou o tempo de cozimento (ver página 67, *Função Personalizada*).
- ▶ Pressionar o botão Iniciar .
- ▶ Após o término do programa de desidratação, abrir a tampa do forno e retirar a grade com as pegas para painéis.
- ▶ Colocar a grelha sobre uma superfície resistente ao calor.
- ▶ Fechar a porta do forno.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

12 Limpeza

Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça, todas as outras partes do aparelho não!

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1. Antes de cada limpeza, desligar a ficha de alimentação e deixar o aparelho arrefecer.
2. Limpar o aparelho após cada uso.



Cuidado!

Risco de ferimentos, danos do aparelho.

► Não mergulhar o aparelho em água.

3. Remover o tabuleiro para migalhas, para limpeza. Remover as migalhas. Remover grandes quantidades de gordura com toalha de papel. Limpar com água e sabão neutro ou na máquina de lavar louça
4. Limpar os acessórios com água e sabão neutro ou na máquina de lavar louça.
! Não usar agentes de limpeza fortes ou abrasivos ou spray para forno.
5. Limpar a caixa por dentro e por fora com um pano levemente húmido.
6. Secar todas as peças e guardar em local limpo e seco.

13 Recomendações

- Os valores de tempo e temperatura dos programas predefinidos são orientações aproximadas. Ajustar o tempo e a temperatura dependendo do alimento que está a ser cozido ou do quão dourado você deseja que fique.
- Ao fazer batatas fritas com batatas frescas, colocar os pedaços de batata em água fria por 30 minutos antes de cozinhar. O amido escapa e as batatas fritas ficam mais crocantes.
- A função Secagem pode ser usada ao fazer massa levedada. Deixar levedar 500 g de massa levedada a 40°C durante cerca de 20 minutos.

14 FAQ



Aviso!

Risco de ferimentos devido ao funcionamento de um aparelho defeituoso. Colocar em funcionamento um aparelho defeituoso pode resultar em choque elétrico.

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

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

Questão / problema	Causa possível	Solução
O aparelho não se liga.	Ficha de rede desligada da tomada	• Inserir a ficha de alimentação na tomada.
Os alimentos não estão totalmente cozinhados.	demasiada comida na área de cozimento	• Encha com menos alimentos.
	Tempo de cozimento muito curto	• Continuar a cozinhar os alimentos por alguns minutos. • Se o método de preparação for o mesmo, aumentar o tempo de cozimento no futuro.
	Temperatura muito baixa	• Continuar a cozinhar os alimentos por alguns minutos. • Se o método de preparação for o mesmo no futuro, aumentar a temperatura.
Os alimentos não estão crocantes.	Uso de alimentos que não são adequados para a fritadeira	• Utilize apenas alimentos adequados para a fritadeira a ar quente.
	Humidade na grelha para fritar	• Limpar e secar completamente a grelha para fritar após cada utilização.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Questão / problema	Causa possível	Solução
As batatas fritas feitas de batatas frescas não ficam estaladiças	muito pouco óleo	Misturar os pedaços de batata com uma colher de sopa de óleo antes de preparar.
	Pedaços de batata muito húmidos	Secar os pedaços de batata antes de prepará-los.
	Pedaços de batata muito grandes	Cortar as batatas em pedaços menores.

15 Eliminação



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

16 Dados técnicos

Número do artigo	PARA 2077
Potência	2.200 W
Tensão/frequência	220-240 V, 50-60 Hz
Capacidade	25 litros
Gama de temperatura	40 - 220°C
Temporizador	24 horas
Peso líquido	10,3kg

Spis treści

1	Informacje o niniejszej instrukcji.....	76
	Informacje ogólne.....	76
	Inne obowiązujące dokumenty.....	76
	Prezentacja ostrzeżeń.....	76
2	Zakres dostawy.....	77
3	Mini piekarnik.....	78
4	Akcesoria.....	79
5	Panel sterowania.....	80
6	Przed pierwszym uruchomieniem.....	81
	Rozpakowywanie.....	81
	Czyszczenie.....	81
	Montaż.....	81
	Pierwsze nagrzewanie.....	82
7	Obsługa.....	83
8	Programy.....	86
	Programy Air Fry.....	86
	Programy piekarnika.....	86
9	Pieczenie z rożnem.....	87
10	Opiekanie.....	88
11	Suszenie.....	89
12	Czyszczenie.....	90
13	Zalecenia.....	90
14	FAQ.....	91
15	Utylizacja.....	92
16	Dane techniczne.....	92

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Informacje o niniejszej instrukcji

Informacje ogólne

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia.

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

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

Inne obowiązujące dokumenty

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

Prezentacja ostrzeżeń

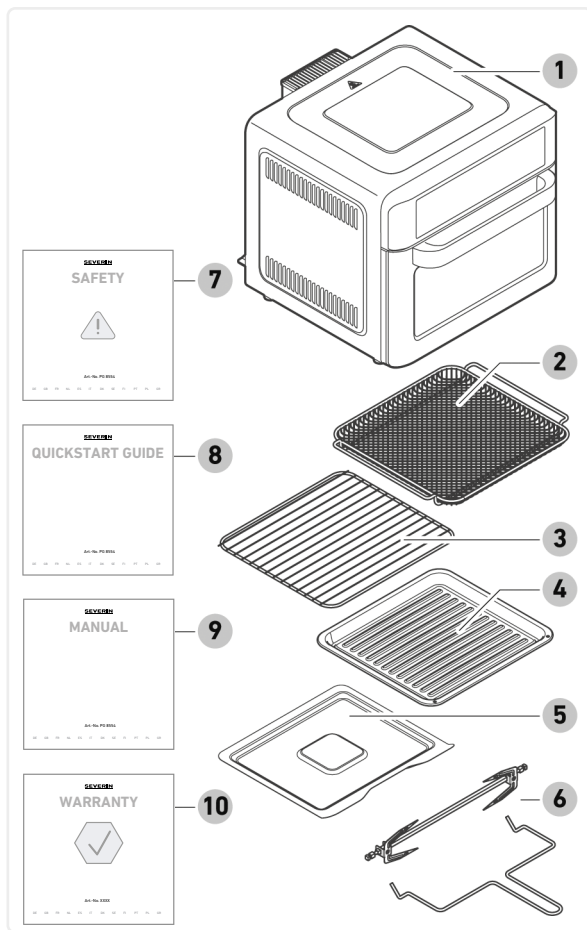


Słowo ostrzegawcze

Rodzaj, źródło i skutki zagrożenia

- ▶ Środki pozwalające zapobiec zagrożeniu.

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



2 Zakres dostawy

- 1 Mini piekarnik
- 2 Ruszt do smażenia
- 3 Ruszt grilla
- 4 Blacha do pieczenia
- 5 Tacka na okruszki
- 6 Rożen z uchwytem
- 7 Zasady bezpieczeństwa
- 8 Skrócona instrukcja obsługi
- 9 Instrukcja obsługi
- 10 Oświadczenie gwarancyjne

DK

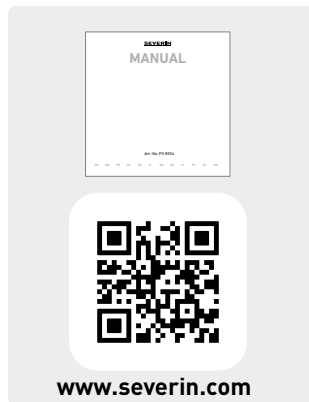
SE

FI

PT

PL

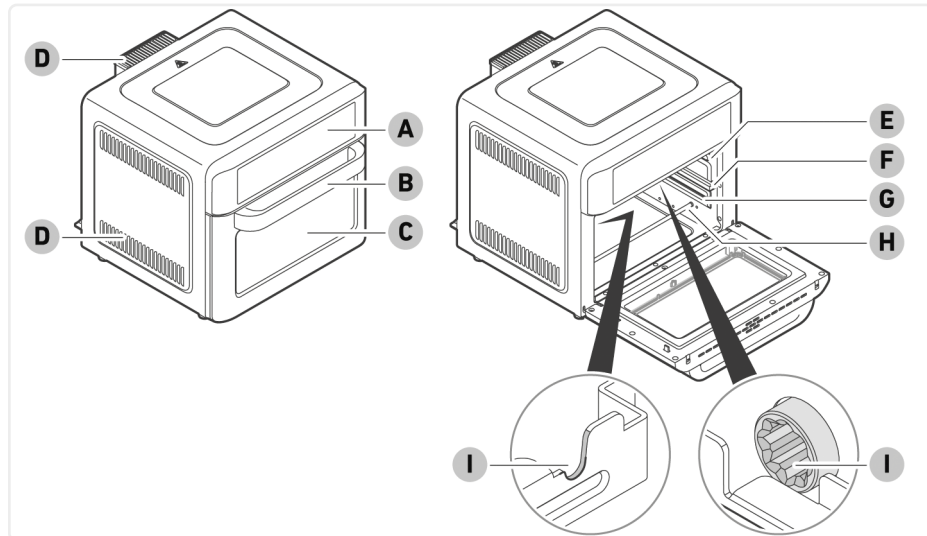
GR



www.severin.com

3 Mini piekarnik

DK
SE
FI
PT
PL
GR



A Panel sterowania ze wskaźnikami i wyświetlaczem

B Uchwyt

C Drzwiczki z szybką

D Szczeliny wentylacyjne

E Górna szyna

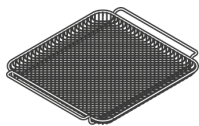
F Środkowa szyna

G Dolna szyna

H Grzałka

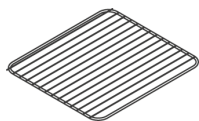
I Punkty montażu różna

4 Akcesoria



Ruszt do smażenia

do przygotowywania potraw smażonych



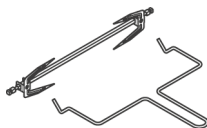
Ruszt grilla

do pieczenia pizzy lub innych wypieków, można na niego kłaść naczynia do zapiekania oraz formy do ciasta



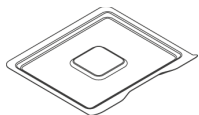
Blacha do pieczenia

do przygotowywania potraw pieczonych i opiekanych



Rożen z uchwytem

do przygotowania dużych kawałków mięsa lub całego kurczaka, patrz strona 87, *Pieczenie z rożnem*



Tacka na okruchy

do zbierania okruchów lub kapiącego tłuszczu i innych płynów

DK

SE

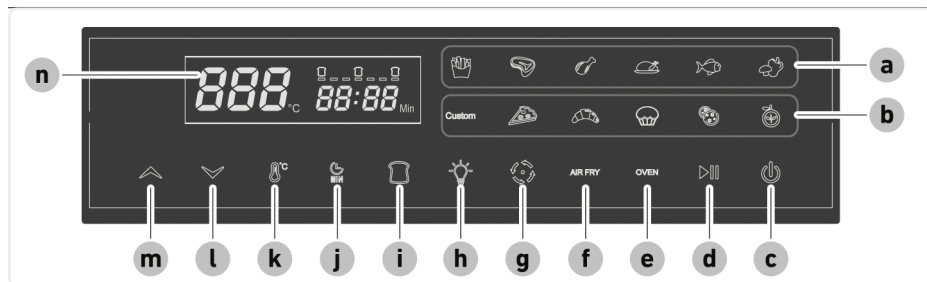
FI

PT

PL

GR

5 Panel sterowania



- a Wyświetlacz zaprogramowanego programu Air Fry
- b Wyświetlacz zaprogramowanego programu piekarnika
- c Przycisk zasilania
- d Start/stop
- e Przycisk OVEN (aktywuje programy piekarnika)
- f Przycisk AIR FRY (aktywuje programy Air Fry)
- g Włącznik/wyłącznik do obracania różna
- h Włącznik/wyłącznik światła
- i Aktywacja funkcji tostera
- j Minutnik
- k Ustawienie temperatury
- l Zmniejszenie czasu i temperatury
- m Zwiększenie czasu i temperatury
- n Wyświetlacz

Każde naciśnięcie przycisku generuje dźwięk.

Aby wyłączyć dźwięki, naciśnięć jednocześnie przyciski i na 3 sekundy.

Aby włączyć dźwięki, ponownie naciśnięć jednocześnie przyciski i .

6 Przed pierwszym uruchomieniem

Rozpakowywanie

1. Wyjąć wszystkie elementy z opakowania.
2. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, folię ochronną i naklejki.
! Nie usuwać tabliczek znamionowych, muszą one pozostać na urządzeniu.
3. Należy sprawdzić zakres dostawy pod kątem kompletności i ewentualnych wad.

Czyszczenie

1. Wyczyścić wszystkie akcesoria ciepłą wodą z mydłem i wysuszyć je.



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo urazów wskutek porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia urządzenia.

► Nie zanurzać urządzenia w wodzie.

2. Wytrzeć wewnętrzną i zewnętrzną część piekarnika wilgotną ściereczką i wysuszyć.

Montaż

1. Umieścić urządzenie na równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
2. Nie przykrywać urządzenia i nie kłaść na nim żadnych przedmiotów.
3. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Pierwsze nagrzewanie



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo urazów wskutek niewielkiego dymienia. Wdychanie dymu może być szkodliwe dla zdrowia.

► Otworzyć okna lub drzwi.

1. Umieścić tackę na okruchy w piekarniku.
2. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazda.
3. Włączyć urządzenie przy użyciu przycisku zasilania .
- Program Frytki jest aktywny, świeci się odpowiedni symbol .
4. Nacisnąć przycisk Start .
5. Zakończyć program po około 10 minutach. W tym celu należy wcisnąć przycisk zasilania  na 2 sekundy.
6. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

7 Obsługa

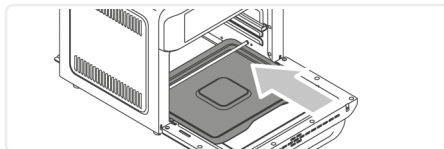
- Postawić urządzenie w odpowiednim miejscu, patrz strona 81, *Montaż*.



Ostrożnie!

Uszkodzenie urządzenia z powodu zanieczyszczenia.

- Używać urządzenia wyłącznie z włożoną tacką na okruchy.



- Włożyć tackę na okruchy.
- Podłączyć wtyczkę zasilania do odpowiedniego gniazdka.
Przycisk zasilania  świeci się, reszta panelu sterowania jest ciemna.

Jeżeli po wybraniu programu nie zostanie naciśnięty przycisk Start , urządzenie po 1 minucie przejdzie w tryb czuwania.

Przed włączeniem należy przygotować potrawę i w razie potrzeby umieścić ją w komorze gotowania.

- Włączyć urządzenie przy użyciu przycisku zasilania .
- Program Frytki jest aktywny, świeci się odpowiedni symbol .

- Naciskać przycisk AIR FRY **AIR FRY** tyle razy, aż zaświeci się żądany program.



Szczegółowy opis, patrz strona 86,
Programy Air Fry

- Nacisnąć przycisk OVEN **OVEN**, aby wybrać programy piekarnika.



- Naciskać przycisk OVEN tak długo, aż zaświeci się żądany program.

Szczegółowy opis, patrz strona 86,
Programy piekarnika

DK

SE

FI

PT

PL

GR



Ostrożnie!

Ryzyko obrażeń w wyniku oparzeń.

- ▶ Używać uchwytu wyłącznie do otwierania i zamykania piekarnika.

DK

- ▶ Otworzyć drzwiczki piekarnika.

SE

- ▶ Używając odpowiednich akcesoriów (patrz strona 79, *Akcesoria*), umieścić żywność na górnej, środkowej lub dolnej szynie.

FI

- ▶ Zamknąć drzwiczki piekarnika.

- ▶ Naciśnąć przycisk Start ▷|||.

PT

W trakcie trwania programu można nacisnąć przycisk Stop ▷||| lub włączyć oświetlenie, aby sprawdzić proces gotowania.

PL

Jeżeli w trakcie gotowania drzwiczki zostaną otwarte, program zostanie wstrzymany do momentu ponownego zamknięcia drzwiczek.

GR

Proces gotowania można przerwać w dowolnym momencie. Naciśnięcie przycisku zasilania  na 2 sekundy kończy bieżący program.

Po zakończeniu programu rozbrzmi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać . Po krótkim czasie wentylator wyłączy się, a na wyświetlaczu nie zostanie wyświetlona żadna informacja. Wszystkie funkcje wyłączają się, świeci się tylko przycisk zasilania.



Ostrożnie!

Ryzyko obrażeń w wyniku oparzeń.

- ▶ Akcesoria i gorące pojemniki należy wyjmować wyłącznie za pomocą łapek kuchennych.
- ▶ Rożen należy wyjmować wyłącznie za pomocą uchwytu.
- ▶ Otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć potrawę za pomocą łapek kuchennych.
- ▶ Umieścić blachę do pieczenia, inne akcesoria lub gorące pojemniki na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ▶ Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- ▶ Po zakończeniu przygotowywania jedzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- ▶ Pozostawić piekarnik do ostygnięcia i wyczyścić.

Funkcja Custom

Dzięki funkcji Custom można dostosować temperaturę i czas gotowania do indywidualnych wymagań.

- ▶ Przygotować jedzenie i umieścić je w komorze do gotowania przy użyciu odpowiednich akcesoriów.
- ▶ Włączyć urządzenie za pomocą przycisku zasilania .
- ▶ Nacisnąć przycisk **OVEN**. Zaświeci się wskazanie Custom.
- ▶ Nacisnąć przycisk temperatury  i użyć przycisków  lub , aby zmniejszyć lub zwiększyć temperaturę.
- ▶ Nacisnąć przycisk minutnika  i użyć przycisków  lub , aby zmniejszyć lub zwiększyć czas.
- ▶ Nacisnąć przycisk Start .

DK

SE

FI

PT

PL

GR

8 Programy

Programy Air Fry

Naciskając przycisk AIR FRY **AIR FRY**, można wybrać następujące skonfigurowane wstępnie programy:

	Ustawienie wstępne	Czas	Temperatura
	Frytki	20 min	220°C
	Stek	10 min	220°C
	Kurczak (części)	20 min	220°C
	Kurczak (cały)	40 min	220°C
	Ryby	18 min	180°C
	Warzywa	17 min	160°C

Programy piekarnika

Naciskając przycisk OVEN [e], można wybrać następujące skonfigurowane wstępnie programy:

	Ustawienie wstępne	Czas	Temperatura
Custom	Custom	*	* patrz strona 85, <i>Funkcja Custom</i>
	Pizza	15 min	200°C
	Pieczenie	25 min	180°C
	Ciasta	23 min	200°C
	Ciasteczka	12 min	180°C
	Suszenie	4 godziny	65°C

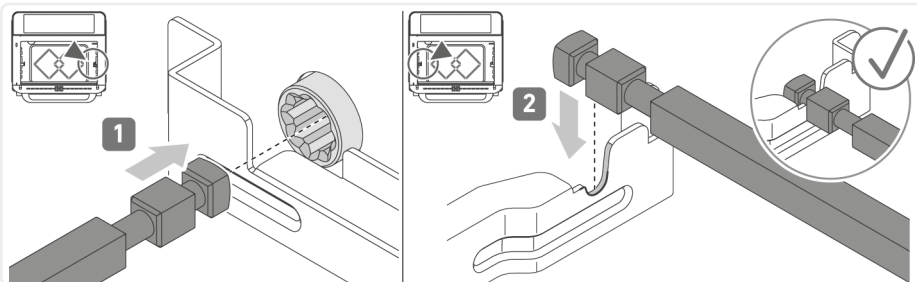
Rzeczywisty czas i temperatura gotowania mogą się różnić w zależności od ilości i wielkości gotowanej potrawy.

9 Pieczenie z rożnem

Należy zwrócić uwagę na Rozdział 7 Obsługa.

Potrawa nie może być zbyt duża, aby mogła swobodnie obracać się w piekarniku.

- ▶ Nabić produkt na rożen i przesunąć ku środkowi.
- ▶ Dosunąć zęby zaciskowe po obu stronach rożna w celu zabezpieczenia przed przemieszczaniem się. Dokręcić śruby zębów.
- ▶ Zabezpieczyć wystające części potrawy nitką lub wykałczkami.
- ▶ Włożyć rożen w punkty montażowe.



- ▶ Włożyć blachę do pieczenia pod rożen, aby zebrać skapujący tłuszcz.
- ▶ Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- ▶ Nacisnąć przycisk AIR FRY **AIR FRY**, aż zostanie wybrany żądany program Air Fry  (patrz strona 86, Programy piekarnika).

Jeśli wybrany zostanie program z kurczakiem, rożen obraca się automatycznie. Symbol  miga. Aby wyłączyć funkcję obrotu, należy nacisnąć przycisk .

- ▶ W razie potrzeby ręcznie dostosować temperaturę lub czas gotowania (patrz strona 85, Funkcja Custom).
- ▶ Po zakończeniu programu rożen zatrzymuje się automatycznie.
- ▶ Otworzyć drzwiczki piekarnika.
- ▶ Wyjąć rożen za pomocą uchwytu.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

10 Opiekanie

Należy zwrócić uwagę na Rozdział 7 Obsługa.

DK

Tosty można przygotować zarówno na ruszcie grilla, jak i na ruszcie do smażenia.

SE

► Położyć tost na ruszcie.

► Wsunąć ruszt na dolną pozycję i zamknąć drzwiczki piekarnika.

FI

► Uruchomić funkcję opiekania, naciskając przycisk Toast .

PT

► Naciskać przycisk Toast  tyle razy, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany stopień przyrumienienia

PL

GR



► Nacisnąć przycisk Start .

► Po zakończeniu programu Toast otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć ruszt za pomocą tapek kuchennych.

► Umieścić ruszt na powierzchni odpornej na ciepło.

► Zamknąć drzwiczki piekarnika.

11 Suszenie

Należy zwrócić uwagę na Rozdział 7 Obsługa.

- ▶ Owoce lub warzywa pokroić w cienkie plasterki i ułożyć na ruszcie do smażenia.
- ▶ Włożyć ruszt do smażenia na środkową szynę.
- ▶ Włączyć urządzenie za pomocą przycisku zasilania .
- ▶ Nacisnąć przycisk **OVEN OVEN**, aż zaświeci się przycisk programu suszenia .
- ▶ W razie potrzeby ręcznie dostosować temperaturę lub czas gotowania (patrz strona 85, *Funkcja Custom*).
- ▶ Nacisnąć przycisk Start .
- ▶ Po zakończeniu programu suszenia otworzyć drzwiczki piekarnika i wyjąć ruszt za pomocą tapek kuchennych.
- ▶ Umieścić ruszt na powierzchni odpornej na ciepło.
- ▶ Zamknąć drzwiczki piekarnika.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

12 Czyszczenie

Akcesoria można myć w zmywarce, ale wszystkie inne części urządzenia nie!

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1. Przed każdym czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.



Ostrożnie!

Ryzyko obrażeń, uszkodzenia urządzenia.

► Nie zanurzać urządzenia w wodzie.

3. Wyjąć tackę na okruchy w celu wyczyszczenia. Usunąć okruszki. Usunąć duże ilości tłuszczu ręcznikiem papierowym. Czyścić łagodnym płynem do naczyń lub w zmywarce
4. Akcesoria należy czyścić łagodnym płynem do naczyń lub w zmywarce.
! Nie używać ostrych lub ściernych środków czyszczących ani sprayu do piekarników.
5. Obudowę należy czyścić wewnątrz i na zewnątrz lekko zwilżoną szmatką.
6. Wysuszyć wszystkie części i przechowywać w czystym, suchym miejscu.

13 Zalecenia

- Wartości czasu i temperatury zaprogramowanych programów są wartościami orientacyjnymi. Dostosować czas i temperaturę do przygotowywanej potrawy lub pożądanego stopnia zarumienienia.
- W przypadku przygotowywania frytek ze świeżych ziemniaków przed gotowaniem należy umieścić kawałki ziemniaków w zimnej wodzie na 30 minut. Spowoduje to odprowadzenie skrobi, dzięki czemu frytki staną się bardziej chrupiące.
- Funkcję suszenia można wykorzystać podczas przygotowywania ciasta drożdżowego. Pozostawić 500 g ciasta drożdżowego do wyrośnięcia w temperaturze 40°C na około 20 minut.

14 FAQ



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo urazów wskutek użycia niesprawnego urządzenia. Korzystanie z uszkodzonego urządzenia może skutkować porażeniem prądem.

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

Przed skontaktowaniem się z naszym serwisem należy skorzystać z poniższej tabeli, aby sprawdzić, czy można samodzielnie usunąć problem.

Pytanie/problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Wtyczka sieciowa nie jest podłączona	• Włożyć wtyczkę sieciową do gniazda.
Jedzenie nie jest w pełni ugotowane.	za dużo jedzenia w komorze do gotowania	• Włożyć mniejszą ilość żywności.
	Zbyt krótki czas gotowania	• Gotować potrawę jeszcze przez kilka minut. • Jeśli w przyszłości sposób przygotowania będzie taki sam wydłużyć czas gotowania.
	Temperatura za niska	• Gotować potrawę jeszcze przez kilka minut. • Jeśli w przyszłości sposób przygotowania będzie taki sam, zwiększyć temperaturę.
Jedzenie nie jest chrupiące.	Korzystanie z żywności, która nie nadaje się do frytkownicy	• Stosować tylko żywność, która jest odpowiednia do frytkownicy na gorące powietrze.
	Wilgoć na ruszcie do smażenia.	• Po każdym użyciu wyczyścić i osuszyć całkowicie ruszt do smażenia.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Pytanie/problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.	za mało oleju	• Przed przygotowaniem kawałki ziemniaków wymieszać z łyżką oleju.
	Kawałki ziemniaków są zbyt wilgotne	• Przed przygotowaniem kawałki ziemniaków osuszyć.
	Kawałki ziemniaków są za duże	• Ziemniaki pokroić na mniejsze kawałki.

15 Utylizacja



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

16 Dane techniczne

Numer artykułu	TO 2077
Moc	2200 W
Napięcie/częstotliwość	220–240 V~ / 50–60 Hz
Pojemność	25 litrów
Zakres temperatury	40–220°C
Minutnik	24 godziny
Waga netto	10,3 kg

Περιεχόμενα

1	Σχετικά με το παρόν εγχειρίδιο	94
	Γενικές πληροφορίες	94
	Άλλα ισχύοντα έγγραφα	94
	Προβολή προειδοποιητικών σημειώσεων	94
2	Περιεχόμενο συσκευασίας	95
3	Φούρνος φρυγανιέρα	96
4	Εξαρτήματα	97
5	Πίνακας ελέγχου	98
6	Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής	99
	Άνοιγμα συσκευασίας	99
	Καθαρισμός	99
	Τοποθέτηση	99
	Πρώτη θέρμανση	100
7	Λειτουργία	101
8	Προκαθορισμένα προγράμματα	104
	Προγράμματα Air Fry	104
	Προγράμματα φούρνου	104
9	Ψήσιμο στη σούβλα	105
10	Φρυγάνισμα	106
11	Ξήρανση	107
12	Καθαρισμός	108
13	Συστάσεις	108
14	ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	109
15	Απόρριψη	110
16	Τεχνικά δεδομένα	110

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1 Σχετικά με το παρόν εγχειρίδιο

Γενικές πληροφορίες

Οι παρούσες οδηγίες αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της συσκευής.

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

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

Άλλα ισχύοντα έγγραφα

- Οδηγός γρήγορης εκκίνησης
- Εγχειρίδιο ασφαλείας (Ασφάλεια)
- Δήλωση εγγύησης (Εγγύηση)

Προβολή προειδοποιητικών σημειώσεων

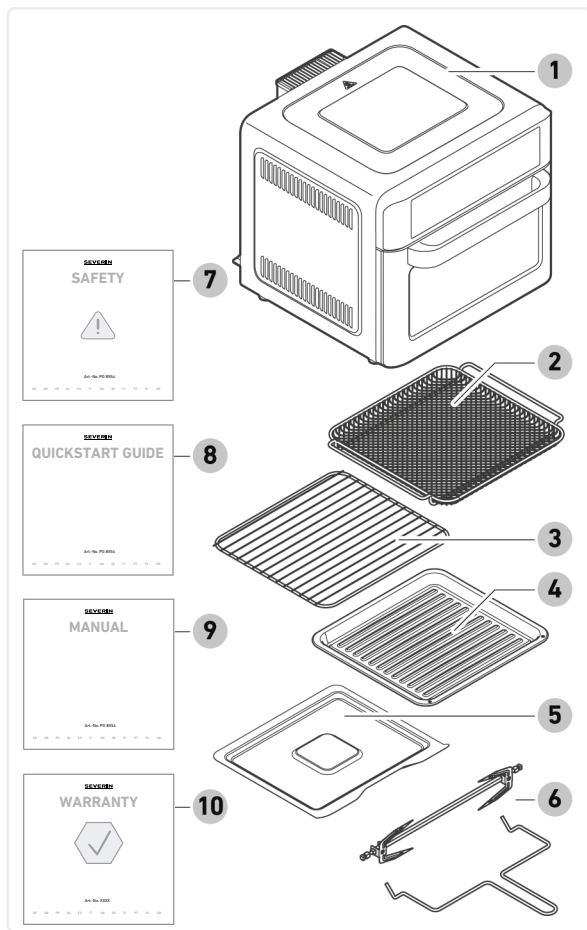


Προειδοποιητική λέξη

Τύπος, πηγή και συνέπεια του κινδύνου

- Μέτρα για την αποφυγή του κινδύνου.

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



2 Περιεχόμενο συσκευασίας

- 1 Φούρνος φρυγανιέρα
- 2 Σάρα τηγανίσματος
- 3 Σάρα γκριλ
- 4 Ταπί
- 5 Δίσκος για ψίχουλα
- 6 Σούβλα με κερούλι
- 7 Οδηγίες ασφαλείας
- 8 Οδηγός γρήγορης εκκίνησης
- 9 Εγχειρίδιο χρήσης
- 10 Δήλωση εγγύησης

DK

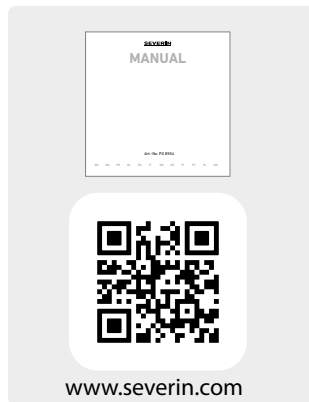
SE

FI

PT

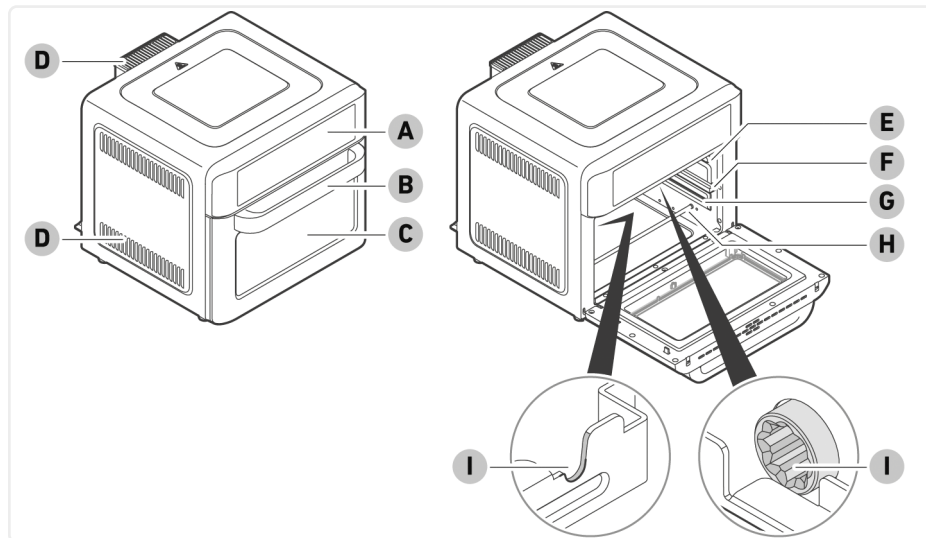
PL

GR



www.severin.com

3 Φούρνος φρυγανιέρα



A Πίνακας ελέγχου με ένδειξη και οθόνη

B Λαβή

C Παράθυρο ελέγχου

D Σχισμές εξαερισμού

E Επάνω ράγα

F Μεσαία ράγα

G Κάτω ράγα

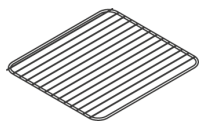
H Θερμαντική ράβδος

I Υποδοχές για σούβλα

4 Εξαρτήματα



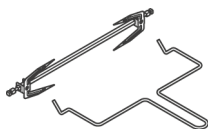
Σχάρα τηγανίσματος
ως βάση για τρόφιμα που τηγανίζονται



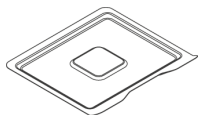
Σχάρα γκριλ
για ψήσιμο πίτσας ή αρτοσκευασμάτων, ως βάση για σκεύη φούρνου
ή φόρμες ψησίματος



Ταψί
ως βάση για τρόφιμα που ψήνονται στον φούρνο.



Σούβλα με χερούλι
για το μαγείρεμα μεγάλων τεμαχίων κρέατος ή ολόκληρου
κοτόπουλου, βλ. Σελίδα 105, *Ψήσιμο στη σούβλα*



Δίσκος για ψίχουλα
συλλέγει ψίχουλα ή λίπη και άλλα υγρά που στάζουν

DK

SE

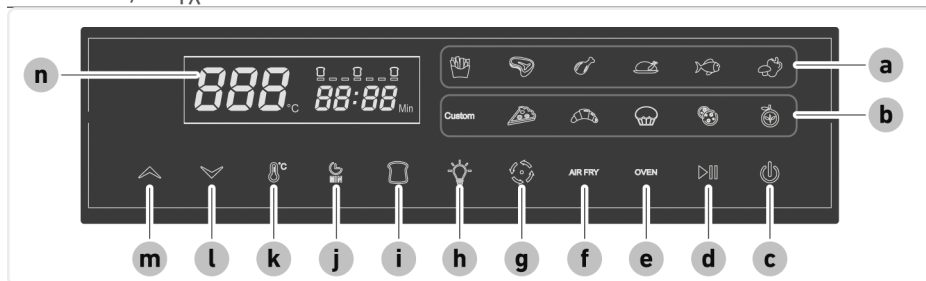
FI

PT

PL

GR

5 Πίνακας ελέγχου



- a Ένδειξη προκαθορισμένων προγραμμάτων Air Fry
- b Ένδειξη προκαθορισμένων προγραμμάτων φούρνου
- c Πλήκτρο λειτουργίας
- d Έναρξη/Παύση
- e Πλήκτρο OVEN (ενεργοποίηση των προγραμμάτων φούρνου)
- f Πλήκτρο AIR FRY (ενεργοποίηση των προγραμμάτων Air Fry)
- g Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της περιστρεφόμενης σούβλας
- h Άναμμα και σβήσιμο λυχνίας
- i Ενεργοποίηση λειτουργίας φρυγανίσματος
- j Χρονοδιακόπτης
- k Ρύθμιση της θερμοκρασίας
- l Μείωση χρόνου και θερμοκρασίας
- m Αύξηση χρόνου και θερμοκρασίας
- n Οθόνη

Με κάθε πάτημα των πλήκτρων παράγονται ήχοι πλήκτρων.

Για να απενεργοποιήσετε τους ήχους, πιέστε τα πλήκτρα και ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα.

Για να ενεργοποιήσετε τους ήχους, πιέστε ξανά τα πλήκτρα και ταυτόχρονα.

6 Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής

Άνοιγμα συσκευασίας

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

Καθαρισμός

1. Καθαρίστε όλα τα αξεσουάρ με ζεστό νερό πλύσης και στεγνώστε τα.



Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού από ηλεκτροπληξία και πιθανές ζημιές στη συσκευή.

► Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

2. Σκουπίστε τον φούρνο μέσα και έξω με ένα υγρό πανί και στεγνώστε τον.

Τοποθέτηση

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
2. Μην καλύπτετε τη συσκευή και μην τοποθετείτε τίποτα πάνω της.
3. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε μια πρίζα που συμμορφώνεται με τους κανονισμούς.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Πρώτη θέρμανση



Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ελαφράς ανάπτυξης καπνού. Η εισπνοή καπνού μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην υγεία σας.

► Ανοίξτε τα παράθυρα ή τις πόρτες.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

1. Τοποθετήστε τον δίσκο για ψίχουλα στον φούρνο.

2. Συνδέστε το φως στην πρίζα.

3. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο λειτουργίας .

Το πρόγραμμα για τηγανιτές πατάτες είναι ενεργό, το αντίστοιχο σύμβολο  ανάβει.

4. Πιέστε το πλήκτρο έναρξης .

5. Τερματίστε το πρόγραμμα μετά από περίπου 10 λεπτά. Για να το επιτύχετε, πιέστε το πλήκτρο λειτουργίας  για 2 δευτερόλεπτα.

6. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

7 Λειτουργία

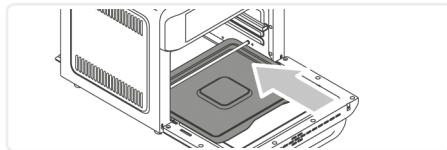
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο μέρος, βλ. Σελίδα 99, *Τοποθέτηση*.



Προσοχή!

Ζημιές στη συσκευή από ρύπους.

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



- Τοποθετήστε τον δίσκο για ψίχουλα.
- Συνδέστε το φισ σε μια κατάλληλη πρίζα.

Το πλήκτρο λειτουργίας  ανάβει, ο υπόλοιπος πίνακας ελέγχου είναι σκοτεινός.

Εάν δεν πιάσετε το πλήκτρο έναρξης  μετά την επιλογή ενός προγράμματος, η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής έπειτα από 1 λεπτό.

Προετοιμάστε το φαγητό και τοποθετήστε το κατά περίπτωση στον θάλαμο μαγειρέματος, πριν να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο λειτουργίας .

Το πρόγραμμα για τηγανιτές πατάτες είναι ενεργό, το αντίστοιχο σύμβολο  ανάβει.

- Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο AIR FRY **AIR FRY** μέχρι να ανάψει το επιθυμητό πρόγραμμα.



- Πιέστε το πλήκτρο OVEN **OVEN** για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα φούρνου.



- Πιέστε το πλήκτρο OVEN μέχρι να ανάψει το επιθυμητό πρόγραμμα.

Επισκόπηση, βλ. Σελίδα 104, *Προγράμματα Air Fry*

Επισκόπηση, βλ. Σελίδα 104, *Προγράμματα φούρνου*

DK

SE

FI

PT

PL

GR



Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού από εγκαύματα.

► Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή για να ανοίξετε και να κλείσετε τον φούρνο.

DK

► Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.

SE

► Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο αξεσουάρ (βλ. Σελίδα 97, *Εξαρτήματα*), τοποθετήστε τα τρόφιμα στην επιθυμητή θέση, στην επάνω, μεσαία ή κάτω ράγα.

FI

► Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

► Πιέστε το πλήκτρο έναρξης ▷|||.

PT

Κατά την εκτέλεση του προγράμματος μπορείτε να πιέσετε το πλήκτρο παύσης ▷||| ή να ανάψετε το φως για να ελέγξετε την πρόοδο της διαδικασίας μαγειρέματος.

PL

Εάν ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το πρόγραμμα θα διακοπεί προσωρινά μέχρι να κλείσει ξανά η πόρτα.

GR

Η διαδικασία μαγειρέματος μπορεί να διακοπεί ανά πάσα στιγμή. Πιέζοντας το πλήκτρο λειτουργίας ⏏ για 2 δευτερόλεπτα μπορείτε να τερματίσετε το τρέχον πρόγραμμα.

Αφού ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ηχεί ένα σήμα και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη **00**. Μετά από λίγο ο ανεμιστήρας σβήνει και η οθόνη μένει κενή. Όλες οι λειτουργίες απενεργοποιούνται και παραμένει αναμμένο μόνο το πλήκτρο λειτουργίας.



Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού από εγκαύματα.

- ▶ Αφαιρέστε τα αξεσουάρ και τα ζεστά δοχεία μόνο με πιαστράκια φούρνου.
- ▶ Αφαιρέστε τη σούβλα πιάνοντάς την μόνο από το χερούλι.

- ▶ Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε το φαγητό χρησιμοποιώντας πιαστράκια φούρνου.
- ▶ Αποθέστε το ταψί και άλλα αξεσουάρ ή καυτά δοχεία σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- ▶ Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- ▶ Αφού ολοκληρώσετε την παρασκευή του φαγητού, τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- ▶ Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον.

Προσαρμοσμένη λειτουργία

Με την προσαρμοσμένη λειτουργία, η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος μπορούν να επιλεγούν ξεχωριστά.

- ▶ Ετοιμάστε το φαγητό και τοποθετήστε το στον θάλαμο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το κατάλληλο αξεσουάρ.
- ▶ Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο λειτουργίας **ϕ**.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο **OVEN** **OVEN**. Η ένδειξη Custom ανάβει.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο θερμοκρασίας **8°C** και χρησιμοποιήστε τα βελάκια  ή  για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη θερμοκρασία.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη  και χρησιμοποιήστε τα βελάκια  ή  για να μειώσετε ή να αυξήσετε τον χρόνο.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο έναρξης .

DK

SE

FI

PT

PL

GR

8 Προκαθορισμένα προγράμματα

Προγράμματα Air Fry

Πιέζοντας το πλήκτρο AIR FRY **AIR FRY** μπορείτε να επιλέξετε τα ακόλουθα προκαθορισμένα προγράμματα:

	Προκαθορισμένο	Χρόνος	Θερμοκρασία
	Τηγανιτές πατάτες	20 λεπτά	220 °C
	Μπριζόλες	10 λεπτά	220 °C
	Κοτόπουλο (τεμάχια)	20 λεπτά	220 °C
	Κοτόπουλο (ολόκληρο)	40 λεπτά	220 °C
	Ψάρι	18 λεπτά	180° C
	Λαχανικά	17 λεπτά	160° C

Προγράμματα φούρνου

Πιέζοντας το πλήκτρο OVEN (ε) μπορείτε να επιλέξετε τα ακόλουθα προκαθορισμένα προγράμματα:

	Προκαθορισμένο	Χρόνος	Θερμοκρασία
Custom	Προσαρμοσμένο	*	* βλ. Σελίδα 103, Προσαρμοσμένη λειτουργία
	Πίτσα	15 λεπτά	200° C
	Ψήσιμο	25 λεπτά	180° C
	Κέικ	23 λεπτά	200° C
	Κουλουράκια	12 λεπτά	180° C
	Ξήρανση	4 ώρες	65 °C

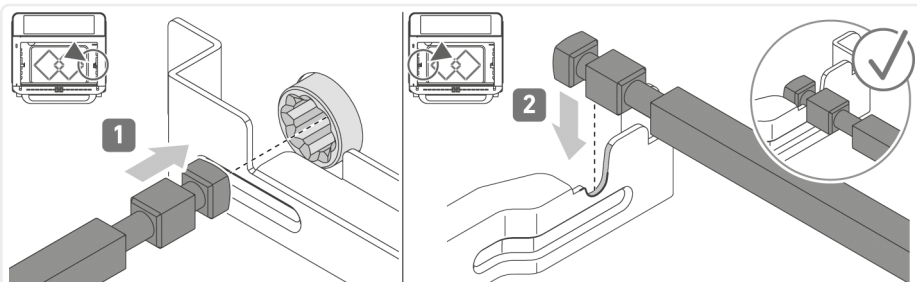
Ο πραγματικός χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με την ποσότητα ή το μέγεθος του φαγητού που μαγειρεύεται.

9 Ψήσιμο στη σούβλα

Λάβετε υπόψη το Κεφάλαιο 7 Λειτουργία.

Το φαγητό δεν πρέπει να είναι πολύ ογκώδες, ώστε να μπορεί να περιστρέφεται ελεύθερα στον φούρνο.

- ▶ Περάστε στη σούβλα το φαγητό και σπρώξτε το μέχρι το κέντρο.
- ▶ Σπρώξτε τις πιρουνές και στις δύο πλευρές της σούβλας και στερεώστε το φαγητό στη θέση του. Σφίξτε τις βίδες στις πιρουνές.
- ▶ Στερεώστε τυχόν τμήματα του φαγητού που προεξέχουν με κλωστή ή οδοντογλυφίδες.
- ▶ Τοποθετήστε τη σούβλα στις προβλεπόμενες υποδοχές.



- ▶ Τοποθετήστε το ταψί κάτω από τη σούβλα, ώστε να συλλέγει το λίπος που στάζει.
- ▶ Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- ▶ Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο AIR FRY **AIR FRY**, μέχρι να επιλεγεί το επιθυμητό πρόγραμμα Air Fly  (βλ. Σελίδα 104, Προγράμματα φούρνου).

Εάν επιλεγεί το πρόγραμμα κοτόπουλου, η σούβλα θα περιστρέφεται αυτόματα. Το σύμβολο  αναβοσβήνει. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία περιστροφής, πιέστε το πλήκτρο .

- ▶ Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο μαγειρέματος με το χέρι (βλ. Σελίδα 103, Προσαρμοσμένη λειτουργία).
- ▶ Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, η σούβλα θα σταματήσει να περιστρέφεται αυτόματα.
- ▶ Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
- ▶ Αφαιρέστε τη σούβλα χρησιμοποιώντας το χερούλι.

10 Φρυγάνισμα

Λάβετε υπόψη το Κεφάλαιο 7Λειτουργία.

Μπορείτε να φρυγανίσετε ψωμί τόσο στη σάρα γκριλ όσο και στη σάρα τηγανίσματος.

- ▶ Τοποθετήστε το ψωμί στη σάρα.
- ▶ Τοποθετήστε τη σάρα στην κάτω θέση και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- ▶ Ενεργοποιήστε τη λειτουργία φρυγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο φρυγανίσματος .
- ▶ Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο φρυγανίσματος  μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός βαθμός ροδίσματος



- ▶ Πιέστε το πλήκτρο έναρξης .
- ▶ Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα φρυγανίσματος, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε τη σάρα χρησιμοποιώντας πιαστράκια φούρνου.
- ▶ Αποθέστε τη σάρα σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- ▶ Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Λάβετε υπόψη το Κεφάλαιο 7 Λειτουργία.

- ▶ Κόψτε τα φρούτα ή τα λαχανικά σε λεπτές φέτες και απλώστε τα στη σχάρα τηγανίσματος.
- ▶ Τοποθετήστε τη σχάρα τηγανίσματος στη μεσαία ράγα.
- ▶ Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο λειτουργίας .
- ▶ Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο **OVEN** , μέχρι να ανάψει το πλήκτρο για το πρόγραμμα ξήρανσης .
- ▶ Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο μαγειρέματος με το χέρι (βλ. Σελίδα 103, *Προσαρμοσμένη λειτουργία*).
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο έναρξης .
- ▶ Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα ξήρανσης, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε τη σχάρα χρησιμοποιώντας πιαστράκια φούρνου.
- ▶ Αποθέστε τη σχάρα σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- ▶ Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

12 Καθαρισμός

Τα αξεσουάρ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων, όλα τα υπόλοιπα τμήματα της συσκευής όχι!

DK

1. Πριν από κάθε καθαρισμό, αποσυνδέστε το φως από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

SE

2. Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

FI



Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού, ζημιές στη συσκευή.

► Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

PT

3. Αφαιρέστε τον δίσκο για ψίκουλα για να τον καθαρίσετε. Απομακρύνετε τα ψίκουλα.

PL

Απομακρύνετε το περισσότερο λίπος με χαρτοπετσέτα. Καθαρίστε με ήπιο νερό πλύσης ή στο πλυντήριο πιάτων

GR

4. Καθαρίζετε τα αξεσουάρ με ήπιο νερό πλύσης ή στο πλυντήριο πιάτων.

! Μην χρησιμοποιείτε τραχιά ή διαβρωτικά καθαριστικά και σπρέι φούρνου.

5. Καθαρίστε το περίβλημα μέσα και έξω με ένα ελαφρώς υγρό πανί.

6. Στεγνώστε όλα τα τμήματα και αποθηκεύστε τα σε καθαρό, στεγνό μέρος.

13 Συστάσεις

- Οι τιμές χρόνου και θερμοκρασίας των προκαθορισμένων προγραμμάτων είναι ενδεικτικές. Προσαρμόστε την ώρα και τη θερμοκρασία ανάλογα με το είδος φαγητού ή τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος.
- Όταν φτιάχνετε τηγανιτές πατάτες από φρέσκες πατάτες, αφήστε τις τεμαχισμένες πατάτες σε κρύο νερό για 30 λεπτά πριν να τις μαγειρέψετε. Το άμυλο αποβάλλεται και οι πατάτες γίνονται πιο τραγανές.
- Η λειτουργία ξήρανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή ζύμης. Αφήστε 500 γραμμάρια ζύμης στους 40 °C για περίπου 20 λεπτά.



Προειδοποίηση!

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

► Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μια ελαττωματική συσκευή.

► Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας.

► Σε περίπτωση βλάβης επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις της εταιρείας μας.

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

Ερώτηση / πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται.	Το φις δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα	• Συνδέστε το φις στην πρίζα.
Το φαγητό δεν ψήθηκε καλά.	Πολύ μεγάλη ποσότητα φαγητού στον θάλαμο μαγειρέματος	• Τοποθετήστε λιγότερα τρόφιμα.
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μικρός	• Παρατείνετε το μαγείρεμα του φαγητού για λίγα λεπτά ακόμα. • Για τον συγκεκριμένο τρόπο παρασκευής αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος στο μέλλον.
	Πολύ χαμηλή θερμοκρασία	• Παρατείνετε το μαγείρεμα του φαγητού για λίγα λεπτά ακόμα. • Για τον συγκεκριμένο τρόπο παρασκευής αυξήστε τη θερμοκρασία στο μέλλον.
Το φαγητό δεν είναι τραγανό.	Χρήση τροφίμων που δεν είναι κατάλληλα για τη φριτέζα αέρα	• Χρησιμοποιήστε μόνο τρόφιμα τα οποία είναι κατάλληλα για την αεροφριτέζα.
	Υγρασία στη σάρα τηγανίσματος	• Καθαρίζετε και στεγνώνετε εντελώς τη σάρα τηγανίσματος μετά από κάθε χρήση.

DK

SE

FI

PT

PL

GR

Ερώτηση / πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Οι φρέσκες τηγανιτές πατάτες δεν γίνονται τραγανές	Πολύ λίγο λάδι	Πριν από το μαγείρεμα, ανακατέψτε τις τεμαχισμένες πατάτες με μια κουταλιά της σούπας λάδι.
	Οι τεμαχισμένες πατάτες έχουν πολλή υγρασία	Στεγνώστε τις τεμαχισμένες πατάτες πριν από το μαγείρεμα.
	Τα κομμάτια πατάτας είναι πολύ μεγάλα	Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια.

15 Απόρριψη



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

16 Τεχνικά δεδομένα

Αρ. προϊόντος	ΤΟ 2077
Ισχύς	2.200 W
Τάση/Συχνότητα	220-240 V~ / 50-60 Hz
Χωρητικότητα	25 λίτρα
Εύρος θερμοκρασίας	40 - 220°C
Χρονοδιακόπτης	24 ώρες
Καθαρό βάρος	10,3 κιλά

SERVICE



SEVERIN global

SEVERIN Service Deutschland

Tel +49 2933 982-1460

service@severin.de

FOLLOW US ON



www.severin.com/socials

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

information@severin.de



MANUAL TO 2077 **11/23**

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