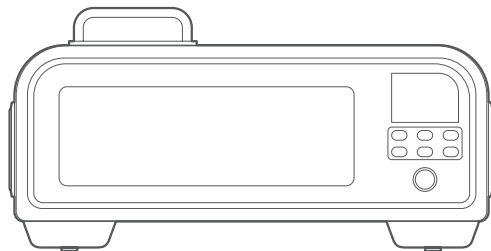


SEVERIN

MANUAL



Art.-No. PG 8575

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE	Gebrauchsanleitung.....	4
GB	Instruction manual.....	18
FR	Mode d'emploi	33
NL	Gebruikshandleiding	48
ES	Instrucciones de uso	63
IT	Istruzioni per l'uso.....	78

Inhalt

1	Zu dieser Anleitung	4
	Allgemeine Hinweise	4
	Mitgeltende Dokumente	4
	Darstellung von Warnhinweisen	4
2	Lieferumfang	5
3	Pizzaofen	6
4	Zubehör	7
5	Anzeige und Bedienfeld	8
	Anzeigen	8
	Bedientasten	8
	Klassik-Programme	9
	Hochtemperatur-Programme	9
6	Vor der ersten Inbetriebnahme	10
	Auspacken	10
	Reinigung	10
	Aufstellen	10
	Erstes Aufheizen	10
7	Bedienung	11
	Vorbereitung	11
	Hochtemperatur-Programme	12
	Nach dem Programmende	14
8	Reinigung	14
9	Empfehlungen	15
10	FAQ	16
11	Entsorgung	17
12	Technische Daten	17

DE

GB

FR

NL

ES

IT

1 Zu dieser Anleitung

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung ist Bestandteil des Geräts.

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

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

Mitgeliefte Dokumente

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

Darstellung von Warnhinweisen

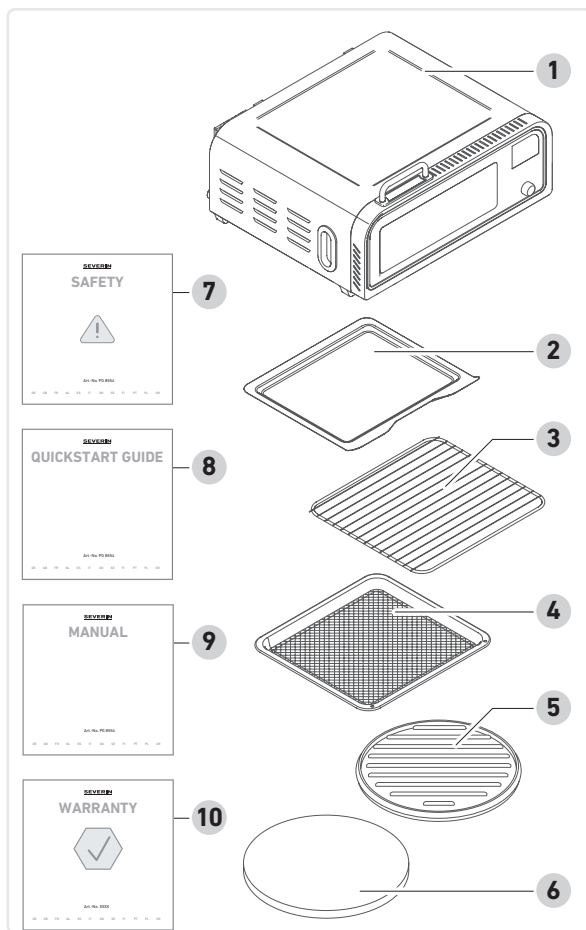


Signalwort

Art, Quelle und Folge der Gefahr

- ▶ Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr.

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



2 Lieferumfang

- 1 Pizzaofen
- 2 Krümelblech
- 3 Rost
- 4 Frittierkorb
- 5 Gusseisen-Platte (mit Antihafbeschichtung)
- 6 Pizzastein
- 7 Sicherheitshinweise
- 8 Quickstartguide
- 9 Gebrauchsanleitung
- 10 Garantieerklärung

DE

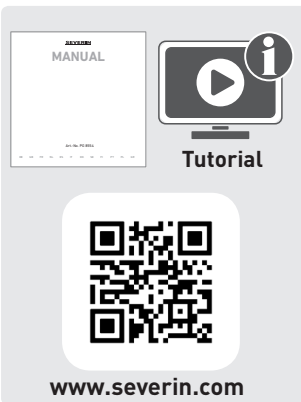
GB

FR

NL

ES

IT



3 Pizzaofen

DE

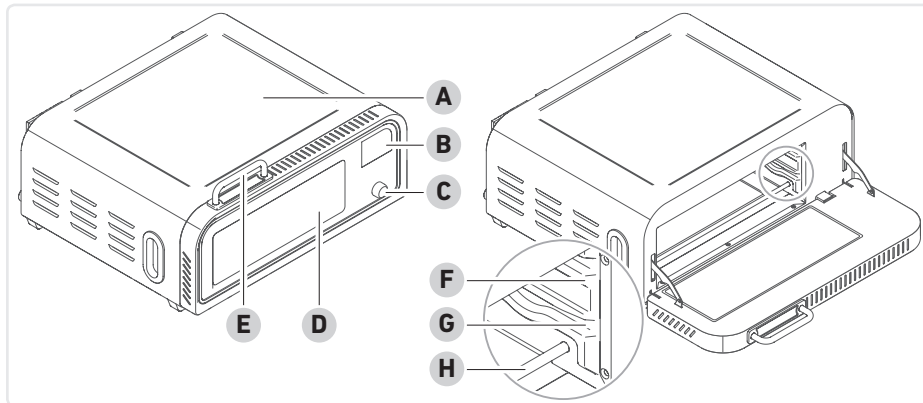
GB

FR

NL

ES

IT



A Pizzaofen

B Anzeige und Bedienfeld

C Bedienknopf

D Sichtfenster

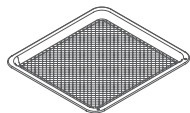
E Griff

F Obere Einschubleiste

G Untere Einschubleiste

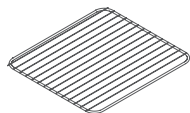
H Heizstab

4 Zubehör



Frittierkorb

als Unterlage für Lebensmittel, die frittiert werden
Frittierkorb immer in die obere Einschubleiste einschieben.



Rost

für Baguette und Brötchen, als Unterlage für Gusseisen-Platte,
Pizzastein und Kuchenform
Rost mit Bügel zuerst und Bügel nach oben einsetzen.



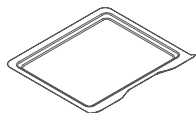
Gusseisen-Platte (mit Antihafbeschichtung)

zum Backen von Pizza, Bagel oder Toast (glatte Seite), zum Grillen
von Steak etc. (gerippte Seite)



Pizzastein

zur Zubereitung von frischer Pizza



Krümelblech

zum Auffangen von Krümeln
Krümelblech mit Wölbung nach vorne einsetzen.



Pizzaheber (optional)

zum Entnehmen der Pizza.

Pizzaheber kann zusätzlich bestellt werden (ZB 8195).

DE

GB

FR

NL

ES

IT

5 Anzeige und Bedienfeld

DE

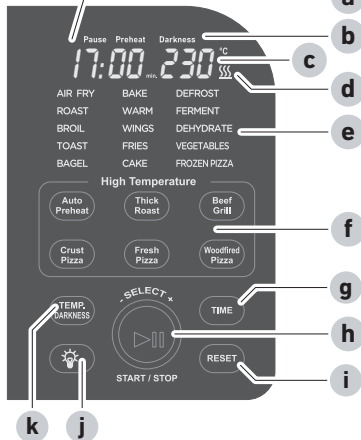
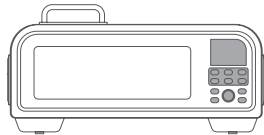
GB

FR

NL

ES

IT



Anzeigen

- a Zeit (Anzeige in Minuten und Stunden)
- b Pause, Vorheizen, Bräunungsgrad (bei Toast und Bagel)
- c Temperatur (Anzeige in °C)
- d Hitze-Symbol (zeigt an, dass das Gerät heiß ist)

Bedientasten

- e Klassik-Programme
- f Hochtemperatur-Programme
- g Zeit einstellen
- h Bedienknopf (Start/Stop und Auswahl)
- i Einstellungen zurücksetzen / Standby ein- und ausschalten
- j Licht ein- und ausschalten
- k Temperatur und Bräunungsgrad einstellen

Klassik-Programme

AIR FRY	Heißluftfrittieren ohne bzw. mit wenig Öl
ROAST	Garen, Braten, Rösten (Auflauf, Gratin, Braten)
BROIL	Grillen, Überbacken (Steak, Fisch)
TOAST	beidseitiges Toasten mit 6 Bräunungsgraden
BAGEL	einseitiges Toasten mit 6 Bräunungsgraden
BAKE	Backen (Kekse, etc.)
WARM	Warmhalten
DEFROST	schnelles Auftauen
FERMENT	Fermentieren
DEHYDRATE	Dörren
FROZEN PIZZA	Tiefkühlpizza oder Pizza mit dickem Belag
FRIES/CHIPS	Pommes frites (tiefgekühlt oder frisch / max. 400 g)
VEGETABLES	Gemüse
WINGS	Hähnchenflügel (Hühnchenteile)
CAKE	Backen (Muffins, kleine Kuchen, etc.)

Hochtemperatur-Programme

Auto Preheat	Vorheizen
Thick Roast	Grillen und Garen von Fleisch bis 6 cm Dicke
Beef / Grill	Grillen und Garen von Fleisch bis 2 cm Dicke
Crust Pizza	Tiefkühlpizza mit Rand
Fresh Pizza	(handgemachte) frische Pizza ohne Rand
Wood fired Pizza	(handgemachte) frische Pizza mit Rand

DE

GB

FR

NL

ES

IT

6 Vor der ersten Inbetriebnahme

DE

Auspacken

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

GB

FR

Reinigung

- ▶ Alle Zubehörteile reinigen wie in Kapitel 8 Reinigung angegeben.

NL

ES

Aufstellen

- ▶ Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche stellen.
- ▶ Gerät nicht abdecken und nichts darauf abstellen.
- ▶ Gerät an einem gut belüfteten Platz aufstellen.
- ▶ Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen.

IT

Erstes Aufheizen



Vorsicht!

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

- ▶ Fenster oder Türen öffnen.
- ▶ Krümelblech und Zubehör (ohne Pizzastein) in das Gerät einsetzen.
- ▶ Netzstecker in Steckdose stecken.
 - Die Anzeigen im Bedienpanel leuchten.
- ▶ Bedienknopf drehen und Programm „AIR FRY“ auswählen.
- ▶ Um das Programm zu starten Bedienknopf erneut drücken.
- ▶ Programm bis zum Ende durchlaufen lassen.
- ▶ Gerät abkühlen lassen.

7 Bedienung

Vorbereitung

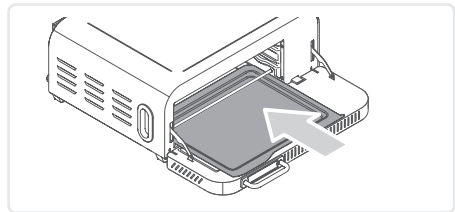
- Gerät an einem geeigneten Ort aufstellen, siehe Seite 10, *Aufstellen*.



Vorsicht!

Schäden am Gerät aufgrund von Verunreinigung.
Schäden am Untergrund durch fehlenden Hitzeschutz nach unten.

- Gerät nur mit eingesetztem Krümelblech verwenden.



- Krümelblech einsetzen.
- Netzstecker in Steckdose stecken.
Die Anzeigen im Bedienpanel leuchten.

Klassik-Programme

- Zubehör mit Lebensmittel in den Garraum geben.
- Bedienknopf drehen.
Die Programme leuchten auf.
- Bedienknopf so lange drehen bis das gewünschte Programm blinkt.
- Auswahl mit dem Bedienknopf bestätigen.
Das Programm startet.



Wird der Pizzastein verwendet: Stein für 15 Minuten im Programm „AIR FRY“ vorheizen.
Dann die Pizza im Programm „Frozen pizza“ backen.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Während des Garvorgangs können Zeit und Temperatur angepasst werden.

TEMP drücken, Temperaturanzeige blinkt. Temperatur mit dem Bedienknopf anpassen.

Bedienknopf zum Bestätigen drücken.

TIME drücken, Zeitanzeige blinkt. Zeit mit dem Bedienknopf anpassen. Bedienknopf zum Bestätigen drücken.

Am Ende des Programms ertönt ein Signalton.

Hochtemperatur-Programme

Diese Programme arbeiten in 2 Stufen:

- Vorheizen
- Garen



Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch Rauchentwicklung. Hohe Temperaturen können zu einer Überschreitung des Rauchpunkts und damit zu starker Rauchentwicklung führen. Das Einatmen von Rauch kann zu Gesundheitsschäden führen.

► Zubehör nicht einfetten oder einölen.

► Zubehör, das verwendet werden soll in den Garraum geben.

! Während des Vorheizens keine Lebensmittel in den Garraum geben.

► Auf dem Display das gewünschte Programm 1 oder 2 mal drücken.

Das ausgewählte Programm blinkt.

Bei den Hochtemperatur-Programmen ist die Temperatur fest eingestellt. Die Zeit kann verändert werden. Bei den Pizaprogrammen wechselt die Zeitanzeige zwischen 07:30 und 7' (Durchmesser der Pizza in Zoll). Wird die Zeit erhöht, erhöht sich die Durchmesserangabe automatisch.

Beispiele Pizzadurchmesser: 7' = 18 cm Ø, 10' = 25 cm Ø, 12' = 30 cm Ø

Bei Beef Grill wechselt die Zeitanzeige zwischen der Gradanzeige und 50 (Garstufe).

Beispiele Garstufen: 30 = Rare, 50 = Medium Rare, 70 = Medium, >70 = Well done

Wird die Zeit erhöht, erhöht sich die Garstufe automatisch.

Nach ca. 1 Minute ertönen Signaltöne. Dann das Gargut wenden für ein optimales Garergebnis.

- Bedienknopf drücken um die Auswahl zu bestätigen.

Das Vorheizen startet automatisch.

Ist das Vorheizen abgeschlossen ertönen kurze Signaltöne, auf dem Display erscheint „FILL in/Open“. Das Preheat-Icon erlischt.

Wird nach dem Vorheizen innerhalb von 30 Minuten kein Programm gestartet, läuft das Vorheizen bei zu niedriger Temperatur automatisch wieder an.

- Klappe öffnen, Zubehör mit Ofenhandschuh herausziehen.
- Lebensmittel auf dem Zubehör platzieren.
- Zubehör mit Lebensmittel wieder in den Garraum schieben.
- Klappe schließen.

Das ausgewählte Programm startet nach Schließen der Klappe automatisch, der Timer beginnt zu laufen.

Wird die Klappe während des Programms geöffnet, pausiert der Timer. Auf dem Display wird PAUSE angezeigt.

Wird die Klappe wieder geschlossen, läuft das Programm weiter.

Während des Programms kann die Zeit angepasst werden:  drücken und mit dem Bedienknopf die Zeit anpassen. Am Ende des Programms ertönt ein Signalton. Auf dem Display erscheint „END“.

Nach dem Programmende



Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch Verbrennungen.

► Zubehör und heiße Gefäße nur mit Ofenhandschuh entnehmen.

► Klappe öffnen. Lebensmittel und Zubehör mit Ofenhandschuh entnehmen.

► Backblech, anderes Zubehör oder heiße Gefäße auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

► Ofenklappe schließen.

Nach Beenden der Speisezubereitung kühlt das Gerät ab (Lüftergeräusch).

Den Netzstecker erst ziehen, wenn das Lüftergeräusch verstummt.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

8 Reinigung

Frittierkorb, Rost und Gusseisen-Platte sind spülmaschinengeeignet,
alle anderen Geräteteile nicht!

1. Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen. Gerät und Zubehör abkühlen lassen.

2. Gerät und Zubehör nach jedem Gebrauch reinigen.



Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag und Schäden am Gerät.

Schäden am Pizzastein.

► Gerät und Pizzastein nicht ins Wasser tauchen.

► Pizzastein nicht mit Spülmittel reinigen.

► Pizzastein nicht in der Spülmaschine reinigen.

3. Krümelblech zur Reinigung entnehmen. Krümel beseitigen. Größere Mengen Fett mit einem Papiertuch entfernen. Mit mildem Spülwasser reinigen.

4. Pizzastein mit einem Holzschaber von Speiseresten reinigen. Eventuelle Verfärbungen sind normal und können nicht vermieden werden. Pizzastein bei Bedarf mit Wasser abspülen.

! Stein muss vor der nächsten Benutzung vollständig trocken sein.

5. Restliches Zubehör mit mildem Spülwasser reinigen.
! Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und kein Backofenspray verwenden.
6. Gehäuse innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
7. Alle Teile abtrocknen und an einem sauberen, trockenen Ort verstauen.

9 Empfehlungen

- Zeit- und Temperatuwerte der voreingestellten Programme sind grobe Richtwerte. Je nach Gargut oder Bräunungswunsch Zeit und Temperatur anpassen. Bei den Hochtemperatur-Programmen kann nur die Zeit verändert werden.
- Bei der Zubereitung den Ofen stets überwachen, um zu stark gebräunte Speisen zu vermeiden.
- Den Pizzastein immer mit vorheizen (Auto Preheat für 15 Minuten). Die Gusseisen-Platte muss nicht vorgeheizt werden.
- Bei der Zubereitung von Pommes frites aus frischen Kartoffeln die Kartoffelstücke vor dem garen 30 Minuten in kaltes Wasser legen. Die Stärke entweicht, die Pommes werden knuspriger.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

10 FAQ

DE

GB

FR

NL

ES

IT



Warnung!

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

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

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

Frage / Problem	mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät reagiert nicht.	Kein Strom.	Gerät an die Stromversorgung anschließen. Verwendete Steckdose prüfen.
Während der Aufheizphase steigt Rauch im Garraum auf.	Die Heizelemente sind werkseitig mit einem Pflegemittel behandelt, das während der ersten Aufheizphase verdampft.	Tritt die Rauchentwicklung nur beim ersten Aufheizen auf, ist das völlig normal. Das verdampfende Pflegemittel ist ungiftig und unschädlich. Beim ersten Aufheizen trotzdem für gute Belüftung sorgen und den Innenraum des Geräts nach dem Aufheizen reinigen.
Einige Speisen brennen an, andere werden nicht fertig.	Lebensmittel liegen nicht mittig im Garraum. Zeit und/oder Temperatur nicht richtig ausgewählt.	Lebensmittel zentral im Garraum platzieren. Die für die jeweilige Zubereitung optimale Zeit und Temperatur auswählen.

11 Entsorgung



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

DE

GB

FR

NL

ES

IT

12 Technische Daten

Artikelnummer	PG 8575
Leistung	2.000 W
Spannung / Frequenz	220 - 240 V ~ / 50 - 60 Hz
Kapazität	18 Liter
Temperatur Range	40 - 400 °C
Nettogewicht	8,87 kg

Contents

	1 About this manual.....	19
	General information.....	19
DE	Relevant documents.....	19
	Warning notices.....	19
GB	2 Scope of supply.....	20
FR	3 Pizza oven.....	21
	4 Accessory.....	22
NL	5 Display and control panel.....	23
	Indicators.....	23
ES	Control buttons.....	23
	Classic programs.....	24
IT	High-temperature programs.....	24
	6 Before the first use.....	25
	Unpacking.....	25
	Cleaning.....	25
	Installation.....	25
	First use.....	25
	7 Operation.....	26
	Preparing.....	26
	High-temperature programs.....	27
	After the end of the program.....	29
	8 Cleaning.....	29
	9 Recommendations.....	30
	10 FAQ.....	31
	11 Disposal.....	32
	12 Technical Data.....	32

1 About this manual

General information

These instructions are an integral part of the appliance.

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

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

Relevant documents

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

Warning notices



Signal word

Type, source and consequences of the hazard

- ▶ Measures to avoid the hazard.

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

DE

GB

FR

NL

ES

IT

DE

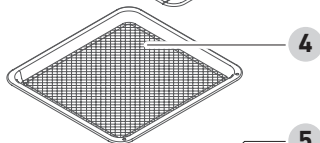
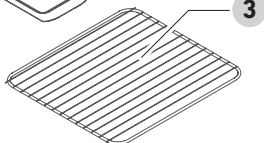
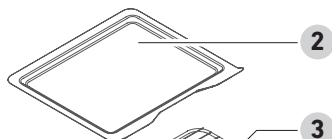
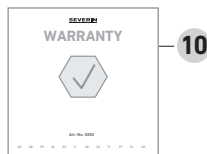
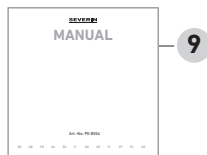
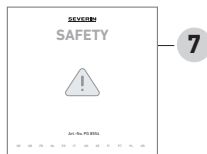
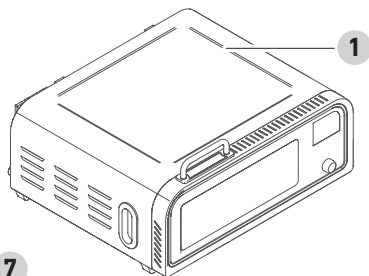
GB

FR

NL

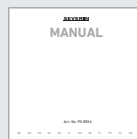
ES

IT



2 Scope of supply

- 1 Pizza oven
- 2 Crumb tray
- 3 Grille
- 4 Frying basket
- 5 Cast iron plate (with non-stick coating)
- 6 Pizza stone
- 7 Safety instructions
- 8 Quick start guide
- 9 Instruction manual
- 10 Warranty declaration

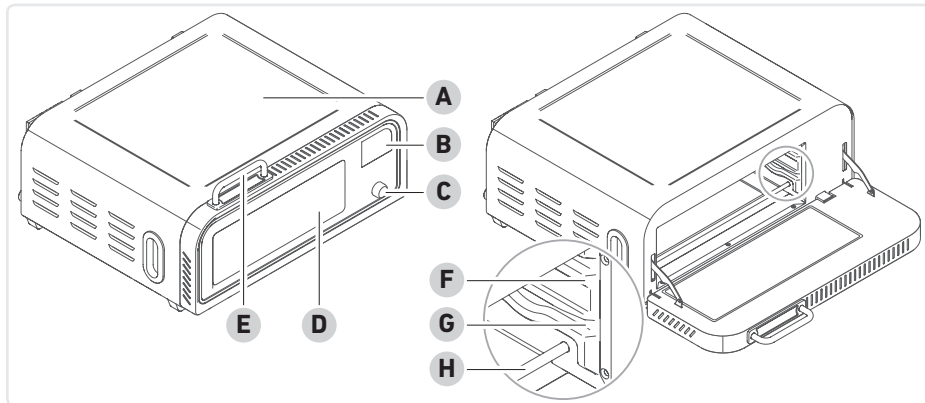


Tutorial



www.severin.com

3 Pizza oven



DE

GB

FR

NL

ES

IT

- A Pizza oven
- B Display and control panel
- C Control knob
- D Viewing glass
- E Handle
- F Upper shelf
- G Lower shelf
- H Heating rod

4 Accessory

DE

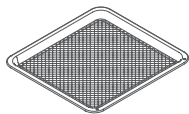
GB

FR

NL

ES

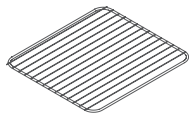
IT



Frying basket

It serves as a base for foods to be fried.

Always slide the frying basket into the upper shelf.



Grille

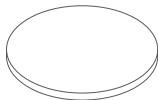
Ideal for baguettes and bread rolls, as a base for cast iron plate, pizza stone and cake tin.

Slide the grille with the bracket first and then place the bracket on top.



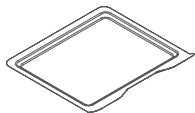
Cast iron plate (with non-stick coating)

It is suitable for baking pizzas, bagels or toasts (smooth side), for grilling steaks (ribbed side), etc.



Pizza stone

It serves for preparing fresh pizza.



Crumb tray

It is intended for collecting crumbs.

Place the crumb tray with curvature to the front.

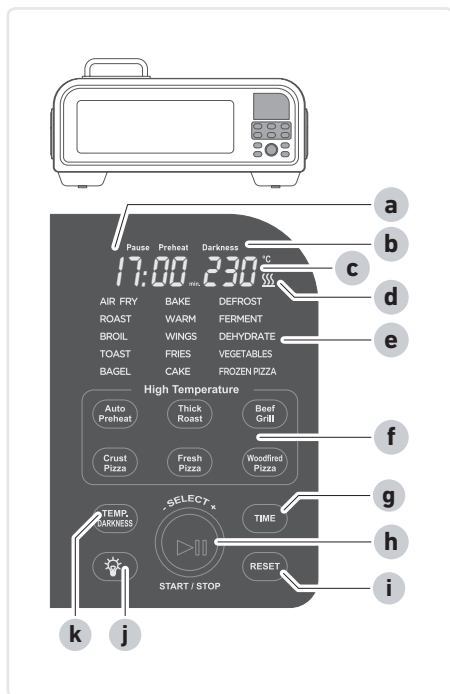


Pizza peel (optional)

It is used to take pizza out of the oven.

The pizza peel can be ordered separately (e.g. 8195).

5 Display and control panel



Indicators

- a Time display in minutes and hours
- b Pause, preheat, browning level (for toasts and bagels)
- c Temperature display in °C
- d Heat icon (indicates that the appliance is hot)

Control buttons

- e Classic programs
- f High-temperature programs
- g Set time
- h Control knob (start/stop and selection)
- i Reset settings / switch standby on and off
- j Turn light on and off
- k Set temperature and browning level

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Classic programs

	AIR FRY	Hot air frying with little or no oil
	ROAST	Cooking, frying, roasting (casserole, gratin, frying pan)
DE	BROIL	Grilling, scalloping (steak, fish)
GB	TOAST	Double-sided toasting with 6 browning levels
	BAGEL	One-sided toasting with 6 browning levels
FR	BAKE	Baking (biscuits, etc.)
NL	WARM	Keep warm
	DEFROST	Quick defrosting
ES	FERMENT	Fermentation
IT	DEHYDRATE	Dry
	FROZEN PIZZA	Frozen pizza or pizza with a thick topping
	FRIES/CHIPS	Chips (frozen or fresh / max. 400 g)
	VEGETABLES	Vegetables
	WINGS	Chicken wings (chicken pieces)
	CAKE	Baking (muffins, small cakes, etc.)

High-temperature programs

	Auto Preheat	Preheat
	Thick Roast	Grilling and cooking meat up to 6 cm thick
	Beef / Grill	Grilling and cooking meat up to 2 cm thick
	Crust Pizza	Frozen pizza with raised edge
	Fresh Pizza	(Handmade) fresh pizza without raised edge
	Wood fired Pizza	(Handmade) fresh pizza with raised edge

6 Before the first use

Unpacking

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

Cleaning

- ▶ Clean all accessories as specified in Chapter 8 Cleaning.

Installation

- ▶ Place the appliance on a flat, heat-resistant surface.
- ▶ Do not cover the appliance or place anything on it.
- ▶ Operate the appliance in a well-ventilated place.
- ▶ The appliance must only be connected to a properly installed earthed socket.

First use



Caution!

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

- ▶ Open the windows or doors.
- ▶ Put the crumb tray and accessories (without the pizza stone) into the appliance.
- ▶ Plug the appliance into the socket.
 - The control panel indicators light up.
- ▶ Turn the control knob and select the "AIR FRY" program.
- ▶ Press the control knob again to start the program.
- ▶ Let the program run through to the end.
- ▶ Allow the appliance to cool down.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

7 Operation

Preparing

- Set up the appliance in a suitable place, see page 25, *Installation*.

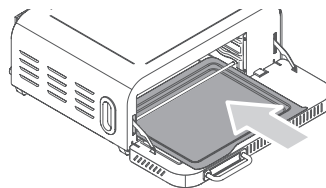


Caution!

Damage to the appliance due to soiling.
Damage to the base due to lack of heat protection at the bottom.

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

- Insert the crumb tray.
- Plug the appliance into the socket.
The control panel indicators light up.



Classic programs

- Place the accessory with food in the cooking chamber.
- Turn the control knob.
The programs light up.
- Turn the control knob until the desired program flashes.
- Confirm your selection with the control knob.
The program starts.



When using the pizza stone: Preheat the stone for 15 minutes in the “AIR FRY” program.
Then, bake the pizza in the “Frozen pizza” program.

Time and temperature can be adjusted during cooking.

Press **TEMP** (TEMPERATURE); the temperature indicator flashes. Adjust the temperature with the control knob. Press the control knob to confirm.

Press **TIME**; the time indicator flashes. Adjust the time with the control knob. Press the control knob to confirm.

The appliance beeps at the end of the program.

High-temperature programs

These programs work in 2 stages:

- Preheat
- Cooking



Caution!

There is a risk of injury due to smoke development. High cooking temperatures can exceed the smoke point of food, resulting in heavy smoke development.

Inhaling smoke can cause damage to your health.

► Do not grease or oil accessories.

► Place the selected accessory in the cooking chamber.

! Do not put food into the cooking chamber during preheating.

► Press the desired program once or twice on the display.

The selected program flashes.

DE

The high-temperature programs have a fixed temperature. The time can be changed. The time display in the pizza programs alternates between 07:30 and 7" (diameter of the pizza in inches). If you increase the time, the diameter value increases automatically.

Examples of pizza diameters: 7" = 18 cm Ø, 10" = 25 cm Ø, 12" = 30 cm Ø

GB

The time display in the Beef / Grill program alternates between the degree display and 50 (cooking level).

Examples of cooking levels: 30 = Rare, 50 = Medium Rare, 70 = Medium, >70 = Well Done

If you increase the time, the cooking level increases automatically.

The appliance will beep after about 1 minute. After the beeps, turn the food for an optimal cooking result.

FR

NL

ES

- Press the control knob to confirm the selection.

Preheating starts automatically.

IT

When preheating is complete, the appliance emits short beeps, and the display shows "FILL in/Open". The preheat icon goes out.

Failure to start a program within 30 minutes of preheating automatically restarts preheating in order to keep the temperature high.

- Open the door and pull the accessory out with the oven glove.
- Place the food on the accessory.
- Push the accessory with food back into the cooking chamber.
- Close the door.

Closing the door automatically starts the selected program and the countdown timer.

The timer will pause if you open the door while the program is running. The display shows PAUSE.

The program resumes once the door is closed again.

You can adjust the time during the program. To do so, press  and adjust the time with the control knob. The appliance beeps at the end of the program. The display shows "END".

After the end of the program



Caution!

Risk of injury from burns.

► Only remove the accessories and hot containers using the oven glove.

- Open the door. Remove the food and accessories from the oven with the oven glove.
- Place the baking tray, other accessories or hot containers on a heat-resistant surface.
- Close the oven door.

When the food is cooked, the appliance cools down (you will hear the fan making noise).
Do not pull out the power plug until the fan stops making noise.

8 Cleaning

The frying basket, grille and cast iron plate are dishwasher safe; all other parts of the appliance are not!

1. Always pull out the power plug before attempting any cleaning. Allow the appliance and accessories to cool down.
2. Clean the appliance and accessories after each use.



Caution!

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

Damage to the pizza stone.

- Do not immerse the appliance or pizza stone in water.
- Do not clean the pizza stone with detergents.
- Do not clean the pizza stone in a dishwasher.

3. Remove the crumb tray for cleaning. Remove crumbs. Remove large amounts of fat with a paper towel. Use mild rinse water for cleaning.
4. Use a wooden scraper to remove any food residues from the pizza stone. Any discolouration is normal and cannot be avoided. Rinse the pizza stone with water if necessary.
! The stone must be completely dry before next use.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

5. Clean the remaining accessories with mild rinse water.
! Do not use harsh or abrasive cleaning agents or oven spray.
6. Clean the housing inside and outside with a slightly damp cloth.
7. Dry all parts and store them in a clean, dry place.

DE

GB

9 Recommendations

FR

NL

ES

IT

- The time and temperature values of the preset programs are reference values. Adjust the time and temperature depending on the food or how browned you want it to be. When using the high-temperature programs, you can only change the time.
- Always check the food in the oven during cooking to avoid over-browning.
- Always preheat the pizza stone (Auto Preheat for 15 minutes). The cast iron plate requires no preheating.
- When making chips from fresh potatoes, soak the potato slices in cold water for at least 30 minutes before cooking. The water helps rinse off a little starch, resulting in a crispier chip.

10 FAQ



Warning!

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

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

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

Question / problem	Possible cause	Solution
The appliance is not responding.	No power.	Connect the appliance to the power supply. Check the mains outlet used.
Smoke builds up in the cooking chamber during preheating.	The heating elements are factory-treated with a care product that evaporates during initial preheating.	If smoke develops only during initial preheating, this is absolutely normal. The care product that evaporates is non-toxic and harmless. Nevertheless, ensure adequate ventilation during initial heating and clean the inside of the appliance after preheating.
Some foods burn, others are undercooked.	Food is not in the middle of the cooking chamber.	Place food centrally in the cooking chamber.
	Time and/or temperature not correctly selected.	Select the optimal time and temperature for each preparation.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

11 Disposal



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

DE

GB

FR

12 Technical Data

NL

Article number	PG 8575
----------------	---------

ES

Power	2,000 W
-------	---------

IT

Voltage/Frequency	220-240 V~/50-60 Hz
-------------------	---------------------

Capacity	18 litres
----------	-----------

Temperature range	40 – 400 °C
-------------------	-------------

Net weight	8.87 kg
------------	---------

Contenu

1	À propos de ces instructions	34
	Remarques générales	34
	Documents joints	34
	Représentation des avertissements	34
2	Contenu de l'emballage	35
3	Four à pizza	36
4	Accessoire	37
5	Affichage et panneau de commande	38
	Voyants	38
	Boutons de commande	38
	Programmes classiques	39
	Programmes haute température	39
6	Avant la première utilisation	40
	Déballage	40
	Nettoyage	40
	Installation	40
	Premier chauffage	40
7	Utilisation	41
	Préparation	41
	Programmes haute température	42
	Après la fin du programme	44
8	Nettoyage	44
9	Recommandations	45
10	FAQ	46
11	Mise au rebut	47
12	Caractéristiques techniques	47

DE

GB

FR

NL

ES

IT

1 À propos de ces instructions

Remarques générales

Ces instructions font partie intégrante de l'appareil.

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

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

Documents joints

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

Représentation des avertissements

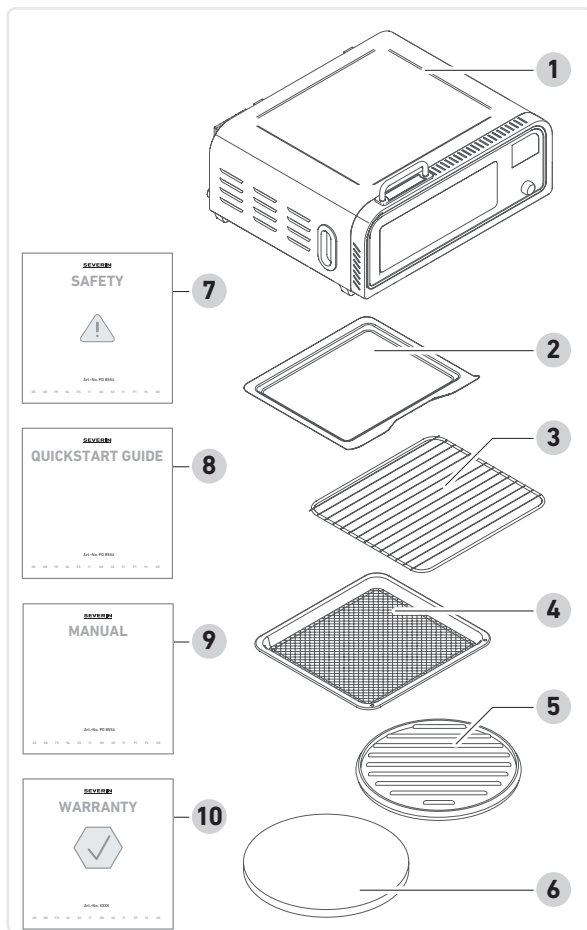


Mot de signalisation

Type, source et conséquence du danger

- Mesures à prendre pour éviter le danger.

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



2 Contenu de l'emballage

- 1 Four à pizza
- 2 Plaque anti-miettes
- 3 Grill
- 4 Panier à friture
- 5 Plaque en fonte (avec revêtement antiadhésif)
- 6 Pierre à pizza
- 7 Consignes de sécurité
- 8 Guide de démarrage rapide
- 9 Mode d'emploi
- 10 Déclaration de garantie

DE

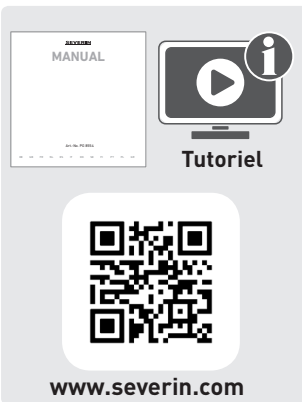
GB

FR

NL

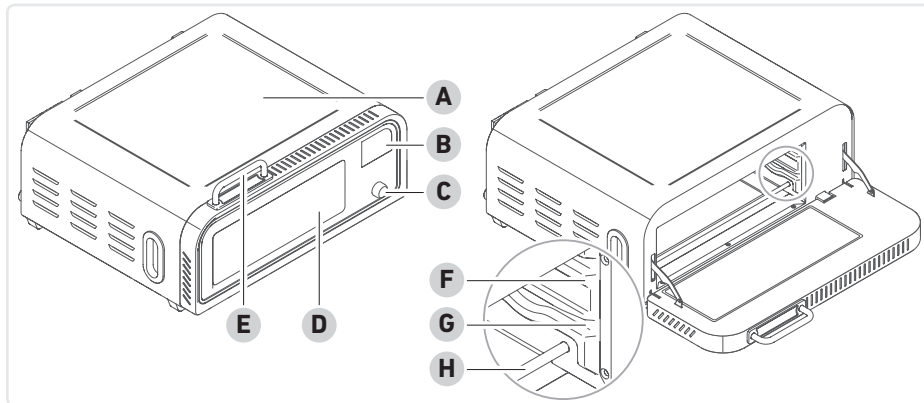
ES

IT



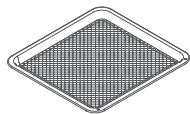
3 Four à pizza

DE
GB
FR
NL
ES
IT



- A** Four à pizza
- B** Affichage et panneau de commande
- C** Bouton de commande
- D** Hublot
- E** Poignée
- F** Barre d'enfournement supérieure
- G** Barre d'enfournement inférieure
- H** Élément chauffant

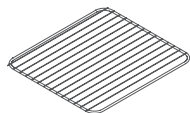
4 Accessoire



Panier à friture

sert de surface pour les aliments à frire

Insérez toujours le panier à friture dans la barre d'enfournement supérieure.



Grill

pour les baguettes et les petits pains, sert de surface pour plaque en fonte, pierre à pizza et moule à gâteau

Insérez d'abord le grill avec l'étrier et l'étrier vers le haut.



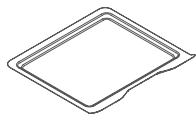
Plaque en fonte (avec revêtement antiadhésif)

pour cuire des pizzas, des bagels ou griller du pain (côté lisse), pour griller des steaks, etc. (côté nervuré)



Pierre à pizza

pour préparer des pizzas fraîches



Plaque anti-miettes

pour récupérer les miettes

Insérez la plaque anti-miettes, côté bombé vers l'avant.



Pelle à pizza (en option)

pour retirer la pizza.

La pelle à pizza peut également être commandée (ZB 8195).

DE

GB

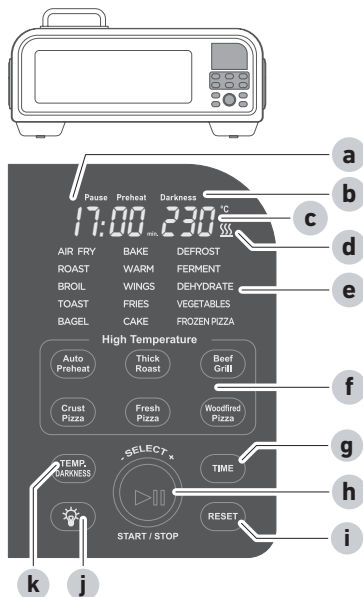
FR

NL

ES

IT

5 Affichage et panneau de commande



Voyants

- a Durée (affichage en minutes et heures)
- b Pause, préchauffage, degré de brunissement (pour le pain grillé et les bagels)
- c Température (affichage en °C)
- d Symbole de chaleur (indique que l'appareil est chaud)

Boutons de commande

- e Programmes classiques
- f Programmes haute température
- g Régler la durée
- h Bouton de commande (marche/arrêt et sélection)
- i Réinitialiser les paramètres/activer et désactiver le mode veille
- j Allumer/éteindre la lumière
- k Régler la température et le degré de brunissement

Programmes classiques

AIR FRY	Friture à l'air chaud sans ou avec peu d'huile
ROAST	Cuire, frire, rôtir (cocotte, gratin, rôti)
BROIL	Griller, gratiner (steak, poisson)
TOAST	Griller des deux côtés avec 6 degrés de brunissement
BAGEL	Griller unilatéralement avec 6 degrés de brunissement
BAKE	Cuisson au four (biscuits, etc.)
WARM	Maintien au chaud
DEFROST	Décongélation rapide
FERMENT	Fermentation
DEHYDRATE	Aliments à sécher
FROZEN PIZZA	Pizza surgelée ou pizza à garniture épaisse
FRIES/CHIPS	Frites (surgelées ou fraîches / 400 g max.)
VEGETABLES	Légumes
WINGS	Aile de poulet (morceaux de poulet)
CAKE	Cuisson au four (muffins, petits gâteaux, etc.)

Programmes haute température

Auto Preheat	Préchauffage
Thick Roast	Griller et cuire de la viande jusqu'à 6 cm d'épaisseur
Beef / Grill	Griller et cuire de la viande jusqu'à 2 cm d'épaisseur
Crust Pizza	Pizza surgelée avec rebord
Fresh Pizza	Pizza fraîche (faite à la main) sans rebord
Wood fired Pizza	Pizza fraîche (faite à la main) avec rebord

DE

GB

FR

NL

ES

IT

6 Avant la première utilisation

Déballage

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

Nettoyage

- ▶ Nettoyez tous les accessoires comme indiqué au Chapitre 8 Nettoyage.

Installation

- ▶ Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Ne couvrez jamais l'appareil et ne placez aucun objet dessus.
- ▶ Installez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant avec contact de protection correctement installée.

Premier chauffage



Attention !

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

- ▶ Ouvrez les fenêtres ou les portes.
- ▶ Insérez la plaque anti-miettes ainsi que les accessoires (sans pierre à pizza) dans l'appareil.
- ▶ Branchez l'appareil sur le secteur.
 - Les voyants du panneau de commande s'allument.
- ▶ Tournez le bouton de commande et sélectionner le programme « AIR FRY ».
- ▶ Pour lancer le programme, appuyez à nouveau sur le bouton de commande.
- ▶ Laissez le programme se dérouler jusqu'à la fin.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.

7 Utilisation

Préparation

- Installez l'appareil dans un endroit approprié, voir page 40, *Installation*.

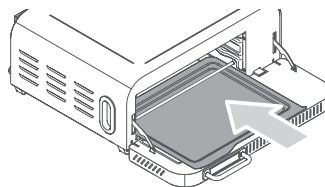


Attention !

Dommages à l'appareil dus à une contamination.

Dommages au support dus à l'absence de protection thermique inférieure.

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



- ▶ Insérez la plaque anti-miettes.
 - ▶ Branchez l'appareil sur le secteur.
- Les voyants du panneau de commande s'allument.

Programmes classiques

- ▶ Mettez les accessoires avec les aliments dans l'espace de cuisson.
- ▶ Tournez le bouton de commande.
Les programmes s'allument.
- ▶ Tournez le bouton de commande jusqu'à ce que le programme souhaité clignote.
- ▶ Confirmez la sélection avec le bouton de commande.
Le programme se lance.



Si vous utilisez la pierre à pizza : Préchauffez la pierre pendant 15 minutes dans le programme « AIR FRY ».

Cuisez ensuite la pizza dans le programme « Frozen pizza ».

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Au cours du processus de cuisson, la durée et la température peuvent être ajustées. Appuyez sur **TEMP/ADJUST**, le voyant de la température clignote. Réglez la température à l'aide du bouton de commande. Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer. Appuyez sur **TIME** le voyant de la durée clignote. Réglez la durée avec le bouton de commande. Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer.

Un signal sonore retentit à la fin du programme.

Programmes haute température

Ces programmes fonctionnent en 2 étapes :

- Préchauffage
- Cuisson



Attention !

Risque de blessure dû au dégagement de fumée. Des températures élevées peuvent entraîner un dépassement du point de fumée et donc un dégagement plus important de fumée.

L'inhalation de fumée peut nuire à votre santé.

► Ne jamais graisser ou huiler les accessoires.

► Mettez les accessoires à utiliser dans l'espace de cuisson.

! Ne mettez jamais d'aliments dans l'espace de cuisson pendant le préchauffage.

► Appuyez 1 ou 2 fois sur le programme souhaité sur l'écran.

Le programme sélectionné clignote.

Pour les programmes haute température, la température est fixe. La durée peut être modifiée. Pour les programmes de cuisson des pizzas, le voyant de la durée varie entre 07:30 et 7' (diamètre de la pizza en pouces). Si vous augmentez la durée, l'indication du diamètre augmente automatiquement.

Exemples de diamètres de pizza : 7' = 18 cm Ø, 10' = 25 cm Ø, 12' = 30 cm Ø

Avec le programme Beef / Grill, le voyant de la durée bascule entre l'affichage du degré et 50 [niveau de cuisson].

Exemples de niveaux de cuisson : 30 = saignant, 50 = mi-saignant, 70 = à point, >70 = bien cuit
Si vous augmentez la durée, le niveau de cuisson augmente automatiquement.

Après environ 1 minute, des signaux sonores retentissent. Retournez ensuite les aliments pour obtenir une cuisson optimale.

- ▶ Appuyez sur le bouton de commande pour confirmer la sélection.

Le préchauffage démarre automatiquement.

Une fois le préchauffage terminé, de brefs signaux sonores retentissent sur l'écran « FILL in/Open ». L'icône de préchauffage s'éteint.

Si aucun programme ne se lance dans les 30 minutes suivant le préchauffage, le préchauffage redémarre automatiquement si la température est trop basse.

- ▶ Ouvrez le clapet, retirez les accessoires avec une manique.
- ▶ Placez les aliments sur les accessoires.
- ▶ Remettez les accessoires avec les aliments dans l'espace de cuisson.
- ▶ Fermez le clapet.

Le programme sélectionné démarre automatiquement après la fermeture du volet, la minuterie se lance.

Si vous ouvrez le volet pendant le déroulement du programme, la minuterie se met en pause. PAUSE s'affiche à l'écran.

Si vous refermez le clapet, le programme continue.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Au cours du programme, vous pouvez ajuster la durée : appuyez sur  et réglez la durée à l'aide du bouton de commande. Un signal sonore retentit à la fin du programme. « END » s'affiche à l'écran.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Après la fin du programme



Attention !

Risque de blessures par brûlures.

► Ne retirez les accessoires et les récipients chauds qu'à l'aide de maniques.

► Ouvrez le clapet. Retirez les aliments et les accessoires avec une manique.

► Placez la plaque à pâtisserie, les autres accessoires ou les récipients chauds sur une surface résistante à la chaleur.

► Fermez la porte du four.

Une fois la préparation des aliments terminée, l'appareil refroidit (le ventilateur émet un bruit). Ne débranchez la fiche secteur que lorsque le ventilateur devient silencieux.

8 Nettoyage

Le panier à friture, le grill et la plaque en fonte peuvent être lavés au lave-vaisselle, toutes les autres parties de l'appareil ne passent pas au lave-vaisselle !

1. Débranchez la fiche secteur avant tout nettoyage. Laissez refroidir l'appareil et les accessoires.
2. Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.



Attention !

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

Endommagement de la pierre à pizza.

► Ne plongez jamais l'appareil ou la pierre à pizza dans l'eau.

► Ne nettoyez jamais la pierre à pizza avec du liquide vaisselle.

► Ne lavez jamais la pierre à pizza au lave-vaisselle.

3. Retirez la plaque anti-miettes pour la nettoyer. Retirez les miettes. Retirez les grandes quantités de graisse à l'aide d'une serviette en papier. Nettoyez avec de l'eau de rinçage douce.
4. Nettoyez la pierre à pizza des restes d'aliments à l'aide d'une spatule en bois. Toute décoloration est normale et ne peut être évitée. Si nécessaire, rincez la pierre à pizza à l'eau.
! La pierre doit être totalement sèche avant la prochaine utilisation.
5. Nettoyez le reste des accessoires avec de l'eau de rinçage douce.
! N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ou abrasif ni de spray pour four.
6. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
7. Séchez toutes les pièces et rangez-les dans un endroit propre et sec.

9 Recommandations

- Les durées et les températures des programmes prédéfinis sont données à titre indicatif. Ajustez la durée et la température en fonction des aliments à cuire ou du degré de brunissement souhaité. Avec les programmes haute température, seule la durée peut être modifiée.
- Lors de la préparation, surveillez toujours le four pour éviter que les aliments ne brunissent trop.
- Préchauffez toujours la pierre à pizza (préchauffage automatique pendant 15 minutes). La plaque en fonte n'a pas besoin d'être préchauffée.
- Lorsque vous préparez des frites à partir de pommes de terre fraîches, placez les morceaux dans l'eau froide pendant 30 minutes avant la cuisson. La fécule s'échappe et les frites deviennent plus croustillantes.

10 FAQ



Avertissement !

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

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

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

Question / problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne répond pas.	Il n'y a pas d'électricité.	Raccordez l'appareil à l'alimentation électrique. Vérifier la prise de courant utilisée.
Pendant le chauffage, de la fumée s'élève dans l'espace de cuisson.	Les éléments chauffants sont traités en usine avec un produit d'entretien qui s'évapore pendant le premier chauffage.	Si le dégagement de fumée ne se produit qu'au premier chauffage, c'est tout à fait normal. Le produit d'entretien s'évaporant est non toxique et inoffensif. Lors du premier chauffage, garantisiez toujours une bonne ventilation et nettoyez l'intérieur de l'appareil après le chauffage.

Question / problème	Cause possible	Solution
Certains aliments brûlent, d'autres ne sont pas assez cuits.	Les aliments ne se trouvent pas au milieu de l'espace de cuisson.	Placez les aliments au centre de l'espace de cuisson.
	La durée et/ou la température ne sont pas correctement sélectionnées.	Sélectionnez la durée et la température optimales pour chaque préparation.

11 Mise au rebut



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

12 Caractéristiques techniques

Numéro de l'article	PG 8575
Puissance	2 000 W
Tension/Fréquence	220-240 V~/ 50-60 Hz
Capacité	18 litres
Plage de température	40 - 400 °C
Poids net	8,87 kg

Inhoud

	1 Over deze handleiding.....	49
	Algemene informatie	49
DE	Andere documenten die van toepassing zijn	49
	Weergave van waarschuwingsberichten.....	49
GB	2 De levering omvat	50
FR	3 Pizzaoven.....	51
	4 Accessoires	52
NL	5 Display en bedieningspaneel.....	53
	Weergaven	53
ES	Bedieningsknoppen	53
	Klassieke programma's.....	54
IT	Programma's voor hoge temperaturen	54
	6 Vóór het eerste gebruik	55
	Uitpakken	55
	Reiniging	55
	Opstellen	55
	Eerste keer opwarmen.....	55
	7 Bediening	56
	Vorbereiding	56
	Programma's voor hoge temperaturen	57
	Na afloop van het programma.....	59
	8 Reiniging	59
	9 Aanbevelingen.....	60
	10 FAQ.....	61
	11 Verwijdering.....	62
	12 Technische gegevens.....	62

1 Over deze handleiding

Algemene informatie

Deze gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het apparaat.

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

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

Andere documenten die van toepassing zijn

- Snelstartgids
- Veiligheidshandleiding (Safety)
- Garantieverklaring (Warranty)

Weergave van waarschuwingsberichten



Signaalwoord

Type, bron en gevolg van het gevaar

- Maatregelen om het gevaar te vermijden.

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

DE

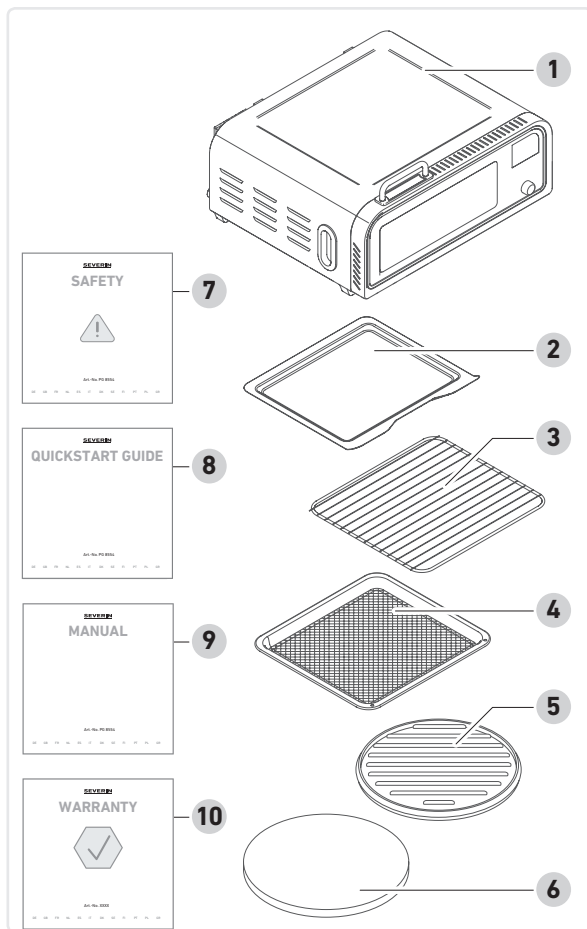
GB

FR

NL

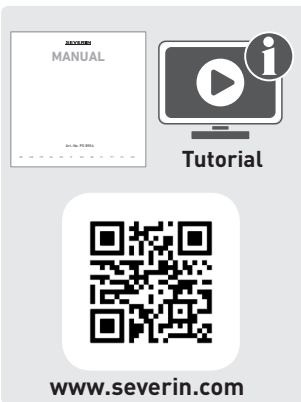
ES

IT

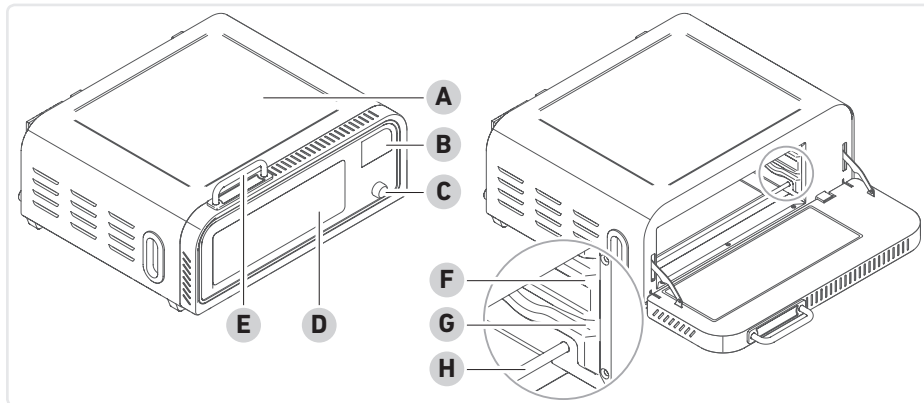


2 De levering omvat

- 1 Pizzaoven
- 2 Kruimellade
- 3 Rooster
- 4 Frituurkorf
- 5 Gietijzeren plaat (met antiaanbaklaag)
- 6 Pizzasteen
- 7 Veiligheidsinstructies
- 8 Snelstartgids
- 9 Gebruikshandleiding
- 10 Garantieverklaring



3 Pizzaoven



- A Pizzaoven
- B Display en bedieningspaneel
- C Bedieningsknop
- D Venster
- E Handgreep
- F Bovenste rek
- G Onderste rek
- H Verwarmingsstaaf

DE

GB

FR

NL

ES

IT

4 Accessoires

DE

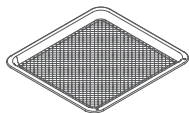
GB

FR

NL

ES

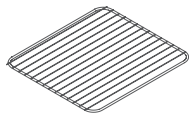
IT



Frituurkorf

als basis voor gefrituurd voedsel

Schuif de frituurmand altijd in het bovenste rek.



Rooster

voor stokbrood en broodjes, als basis voor de gietijzeren plaat, pizzasteen en bakvorm

Plaats het rooster eerst met de beugel naar boven.



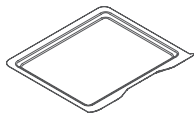
Gietijzeren plaat (met antiaanbaklaag)

voor het bakken van pizza, bagel of toast (gladde kant), voor het grillen van steak etc. (geribbelde kant)



Pizzasteen

voor het bereiden van verse pizza 's



Kruimellade

voor het opvangen van kruimels

Plaats de kruimelplaat met de kromming naar voren.

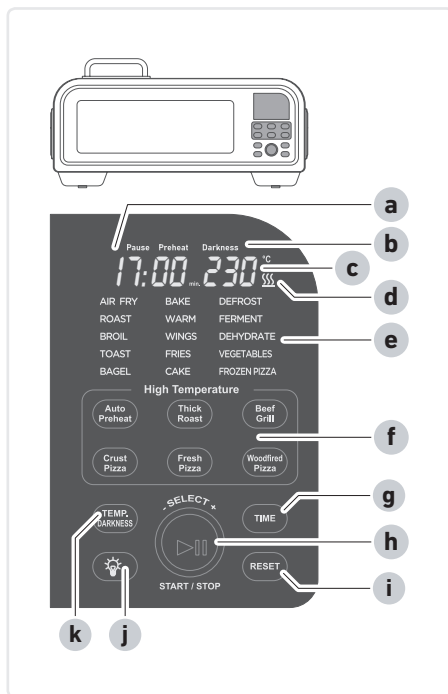


Pizzaschep (optioneel)

om de pizza's eruit te halen.

De pizzaschep kan apart worden besteld (ZB 8195).

5 Display en bedieningspaneel



Weergaven

- a Tijd (weergave in minuten en uren)
- b Pauze, voorverwarmen, bruinsingsgraad (bij toast en bagel)
- c Temperatuur (weergave in °C)
- d Warmtesymbool (geeft aan dat het apparaat heet is)

Bedieningsknoppen

- e Klassieke programma's
- f Programma's voor hoge temperaturen
- g Tijd instellen
- h Bedieningsknop (start/stop en selectie)
- i Instellingen resetten / standby in- en uitschakelen
- j Licht aan- en uitschakelen
- k Temperatuur en bruinsingsgraad instellen

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Klassieke programma's

	AIR FRY	Heteluchtfrituren zonder of met weinig olie
DE	ROAST	Garen, braden, roosteren (ovenshotel, gratin, braden)
	BROIL	Grillen, gratineren (steak, vis)
GB	TOAST	dubbelzijdig roosteren met 6 bruiningsgraden
	BAGEL	eenzijdig roosteren met 6 bruiningsgraden
FR	BAKE	Bakken (koekjes, etc.)
NL	WARM	Warmhouden
	DEFROST	Ontdooien
ES	FERMENT	Fermenteren
IT	DEHYDRATE	Drogen
	FROZEN PIZZA	Diepvriespizza of pizza met dikke toppings
	FRIES/CHIPS	Friet (diepvries of vers / max. 400 g)
	VEGETABLES	Groenten
	WINGS	Kippenvleugels (kippendelen)
	CAKE	Bakken (muffins, cupcakes, etc.)

Programma's voor hoge temperaturen

	Auto Preheat	Voorverwarmen
	Thick Roast	Grillen en garen van vlees tot 6 cm dikte
	Beef / Grill	Grillen en garen van vlees tot 2 cm dikte
	Crust Pizza	Diepvriespizza met rand
	Fresh Pizza	(handgemaakte) verse pizza zonder rand
	Wood fired pizza	(handgemaakte) verse pizza met rand

6 Vóór het eerste gebruik

Uitpakken

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

Reiniging

- ▶ Reinig alle accessoires zoals in Hoofdstuk 8 Reiniging aangegeven.

Opstellen

- ▶ Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- ▶ Dek het apparaat niet af en plaats er niets op.
- ▶ Plaats het apparaat op een goed geventileerde plek.
- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact.

Eerste keer opwarmen



Voorzichtig!

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

- ▶ Open ramen of deuren.
- ▶ Kruiemelplaat en toebehoren (zonder pizzasteen) in het apparaat plaatsen.
- ▶ Stop de netstekker in het wandstopcontact.
 - De weergaven op het bedieningspaneel branden.
- ▶ Draai aan de bedieningsknop en selecteer het programma "AIR FRY".
- ▶ Druk opnieuw op de bedieningsknop om het programma te starten.
- ▶ Programma tot het einde door laten lopen.
- ▶ Laat het apparaat afkoelen.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

7 Bediening

Voorbereiding

- Plaats het apparaat op een geschikte plaats, zie pagina 55, *Opstellen*.

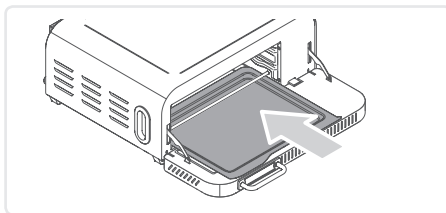


Voorzichtig!

Schade aan het apparaat door vervuiling.

Schade aan de ondergrond door gebrek aan hittebescherming naar beneden.

- Gebruik het apparaat uitsluitend met geplaatste kruimellade.



- Kruimelbak plaatsen.
- Stop de netstekker in het wandstopcontact.
De weergaven op het bedieningspaneel branden.

Klassieke programma's

- Plaats de accessoire met de levensmiddelen in de oven.
- Draai aan de bedieningsknop.
De programma's lichten op.
- Draai aan de bedieningsknop totdat het gewenste programma knippert.
- Bevestig de selectie met de bedieningsknop.
Het programma start.



Als de pizzasteen wordt gebruikt: Verwarm de steen 15 minuten voor in het programma "AIR FRY".

Bak vervolgens de pizza in het programma "Frozen pizza".

Tijdens het garingsproces kunnen tijd en temperatuur worden aangepast.

TEMP (TEMPERATURE) indrukken, temperatuurweergave knippert. Pas de temperatuur aan met de bedieningsknop. Druk op de knop om te bevestigen.

TIME (TIME) indrukken, tijdweergave knippert. Pas de tijd aan met de bedieningsknop. Druk op de knop om te bevestigen.

Aan het einde van het programma klinkt een pieptoon.

Programma's voor hoge temperaturen

Deze programma 's werken in 2 stappen:

- Voorverwarmen
- Garen



Voorzichtig!

Risico van letsel door rookontwikkeling. Hoge temperaturen kunnen leiden tot overschrijding van het rookpunt en daardoor tot sterke rookontwikkeling.

Het inademen van rook kan schade aan uw gezondheid veroorzaken.

► Accessoires niet invetten of oliën.

► Plaats de te gebruiken accessoires in de oven.

! Voeg tijdens het voorverwarmen geen voedsel toe in de oven.

► Druk op het display 1 of 2 keer op het gewenste programma.

Het geselecteerde programma knippert.

DE

Bij de hoge-temperatuurprogramma's is de temperatuur vast ingesteld. De tijd kan worden gewijzigd. Bij de pizzaprogramma's wisselt de tijdsaanduiding tussen 07:30 en 7' (diameter van de pizza in inches). Als de tijd wordt verlengd, dan wordt de diameter automatisch vergroot. Voorbeelden pizzadiameters: 7' = 18 cm Ø, 10' = 25 cm Ø, 12' = 30 cm Ø

GB

Bij Beef Grill wisselt de tijdsaanduiding tussen de gradenaanduiding en 50 (gaarheidsstand). Voorbeelden van gaarheidsstanden: 30 = Rare, 50 = Medium Rare, 70 = Medium, >70 = Well done. Als de tijd wordt verlengd, dan wordt de gaarheidsstand automatisch verhoogd.

FR

Na ongeveer 1 minuut klinken er signaaltönen. Draai vervolgens het gerecht om voor een optimaal garingsresultaat.

NL

► Druk op de bedieningsknop om de selectie te bevestigen.

ES

Het voorverwarmen start automatisch.

IT

Als het voorverwarmen voltooid is, klinken er korte signaaltönen, op het display verschijnt "FILL in/Open". Het voorverwarmingssymbool gaat uit.

Als er na het voorverwarmen binnen 30 minuten geen programma wordt gestart, dan begint het voorverwarmen automatisch weer opnieuw bij een te lage temperatuur.

► Open de klep, trek de accessoires eruit met de ovenhandschoenen.

► Plaats voedsel op de accessoires.

► Schuif de accessoires met levensmiddelen weer in de oven.

► Sluit de klep.

Het geselecteerde programma start automatisch na het sluiten van de klep, de timer begint te lopen.

Als de klep tijdens het programma wordt geopend, pauzeert de timer. Op het display wordt PAUSE weergegeven.

Als de klep weer wordt gesloten, gaat het programma verder.

Tijdens het programma kan de tijd worden aangepast:  indrukken en met de bedieningsknop de tijd aanpassen. Aan het einde van het programma klinkt een pieptoon. Op het display verschijnt "END".

Na afloop van het programma



Voorzichtig!

Gevaar voor letsel door brandwonden.

► Verwijder accessoires en hete schalen alleen met ovenhandschoenen.

- Open de klep. Verwijder voedsel en accessoires met ovenhandschoenen.
- Plaats de bakplaat, andere accessoires of hete schalen op een hittebestendig oppervlak.
- Sluit de ovendeur.

Na het beëindigen van de voedselbereiding koelt het apparaat af (ventilatorgeluid).

Trek de stekker pas uit het stopcontact als het geluid van de ventilator stopt.

8 Reiniging

De frituurmand, het rooster en de gietijzeren plaat zijn vaatwasmachinebestendig, alle andere onderdelen van het apparaat niet!

1. Trek voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen.
2. Reinig het apparaat en de accessoires na elk gebruik.



Voorzichtig!

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

Schade aan de pizzasteen.

- Dompel het apparaat en de pizzasteen niet onder in water.
- Maak de pizzasteen niet schoon met afwasmiddel.
- Reinig de pizzasteen niet in de vaatwasmachine.

3. Verwijder de kruimellade om deze schoon te maken. Kruimels verwijderen. Verwijder grote hoeveelheden vet met keukenpapier. Met mild afwaswater reinigen.
4. Reinig de pizzasteen van etensresten met een houten schraper. Een eventuele verkleuring is normaal en kan niet worden voorkomen. Spoel de pizzasteen indien nodig af met water.
! De steen moet voor het volgende gebruik volledig droog zijn.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

5. Reinig de overige accessoires met mild afwaswater.
! Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of ovenspray.
6. Maak de behuizing van binnen en buiten schoon met een licht vochtige doek.
7. Droog alle onderdelen af en bewaar ze op een schone, droge plaats.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

9 Aanbevelingen

- De tijd- en temperatuurwaarden van de vooraf ingestelde programma's zijn ruwe richtlijnen. Pas de tijd en temperatuur aan, afhankelijk van het voedsel dat wordt bereid of hoe bruin u het wilt hebben. Bij de programma's voor hoge temperaturen kan alleen de tijd worden gewijzigd.
- Houd tijdens de bereiding altijd de oven in de gaten om te voorkomen dat voedsel te bruin wordt.
- Verwarm de pizzasteen altijd voor (Auto Preheat gedurende 15 minuten). De gietijzeren plaat hoeft niet voorverwarmd te worden.
- Als u friet van verse aardappelen maakt, dan plaatst u de aardappelstukjes vóór het garen 30 minuten in koud water. Het zetmeel gaat eruit en de friet wordt knapperiger.

10 FAQ



Waarschuwing!

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

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

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

Vraag/probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat reageert niet.	Geen stroom.	Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening. Controleer het gebruikte stopcontact.
Tijdens de opwarmfase stijgt er rook op in de oven.	De verwarmingselementen zijn in de fabriek behandeld met een onderhoudsmiddel dat verdampt tijdens de eerste opwarmfase.	Als de rookontwikkeling alleen bij de eerste opwarming optreedt, dan is dit volkomen normaal. Het verdampende onderhoudsmiddel is niet giftig en onschadelijk. Zorg voor goede ventilatie bij de eerste opwarming en reinig de binnenkant van het apparaat na het opwarmen.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Vraag/probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Sommige etenswaren branden aan, andere worden niet gaar.	De levensmiddelen liggen niet in het midden van de oven.	Plaats het voedsel centraal in de oven.
	Tijd en/of temperatuur zijn niet juist geselecteerd.	Kies de optimale tijd en temperatuur voor de betreffende bereiding.

11 Verwijdering



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

12 Technische gegevens

Artikelnummer	PG 8575
Vermogen	2.000 W
Spanning/frequentie	220-240 V~ / 50-60 Hz
Capaciteit	18 liter
Temperatuurbereik	40° - 400°C
Netto gewicht	8,87 kg

Contenido

1	Acerca de estas instrucciones	64
	Indicaciones generales.	64
	Otra documentación útil.	64
	Presentación de los avisos de advertencia.	64
2	Material	65
3	Horno para pizza	66
4	Accesorios.	67
5	Indicadores y panel de control	68
	Indicadores	68
	Botones de control	68
	Programas clásicos	69
	Programas de alta temperatura	69
6	Antes de la primera puesta en marcha	70
	Desembalaje	70
	Limpieza	70
	Instalación	70
	Primer calentamiento	70
7	Modo de empleo.	71
	Preparación	71
	Programas de alta temperatura	72
	Una vez finalizado el programa	74
8	Limpieza	74
9	Recomendaciones	75
10	FAQ	76
11	Eliminación	77
12	Especificaciones técnicas	77

DE

GB

FR

NL

ES

IT

1 Acerca de estas instrucciones

Indicaciones generales

Estas instrucciones son un componente más del aparato.

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

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

Otra documentación útil

- Guía de inicio rápido
- Manual de seguridad (Safety)
- Declaración de garantía (Warranty)

Presentación de los avisos de advertencia

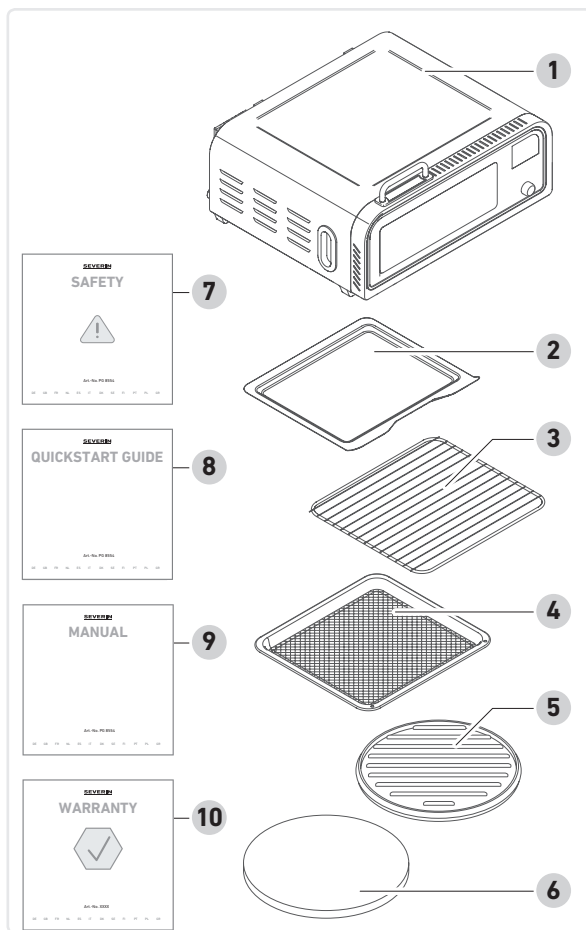


Palabra de advertencia

Tipo, origen y consecuencias del peligro

- ▶ Medidas para evitar el peligro.

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



2 Material

- 1 Horno para pizza
- 2 Bandeja para migas
- 3 Rejilla
- 4 Cesta para freír
- 5 Placa de hierro fundido (con revestimiento antiadherente)
- 6 Piedra para pizza
- 7 Instrucciones de seguridad
- 8 Guía de inicio rápido
- 9 Instrucciones de uso
- 10 Declaración de garantía

DE

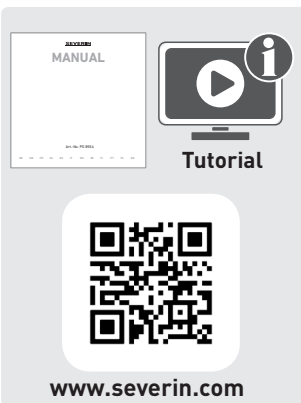
GB

FR

NL

ES

IT



DE

GB

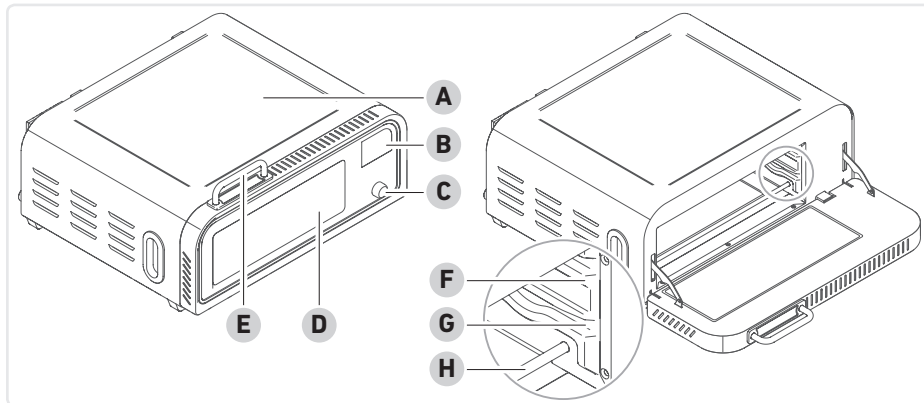
FR

NL

ES

IT

3 Horno para pizza



A Horno para pizza

B Indicadores y panel de control

C Botón de control

D Ventana de observación

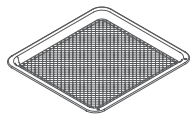
E Asa

F Guía para introducción superior

G Guía para introducción inferior

H Varilla calefactora

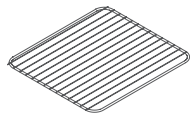
4 Accesorios



Cesta para freír

para colocar alimentos que se van a freír

Introduzca siempre la cesta para freír en la guía para introducción superior.



Rejilla

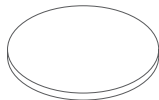
para baguettes y panecillos, como base para placa de hierro fundido, piedra para pizza y molde para pasteles

Coloque primero la rejilla con varillas y las varillas hacia arriba.



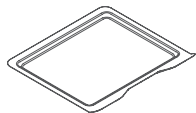
Placa de hierro fundido (con revestimiento antiadherente)

para hornear pizza, bagels o tostadas (lado liso), para asar carne, etc. (lado acanalado)



Piedra para pizza

para preparar pizzas recién hechas



Bandeja para migas

para la recogida de migas

Inserte la bandeja para migas con la curvatura hacia delante.



Pala para pizza (opcional)

para sacar la pizza.

La pala para pizzas puede adquirirse por separado (por ejemplo, 8195).

DE

GB

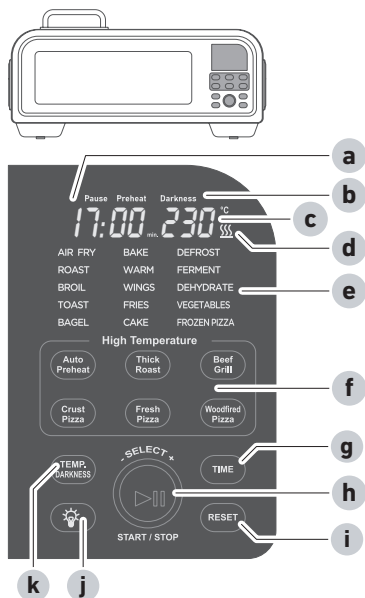
FR

NL

ES

IT

5 Indicadores y panel de control



Indicadores

- a Tiempo (visualización en minutos y horas)
- b Pausa, precalentamiento, grado de tostado (en tostadas y bagels)
- c Temperatura (visualización en °C)
- d Símbolo de calor (indica que el aparato está caliente)

Botones de control

- e Programas clásicos
- f Programas de alta temperatura
- g Establecer tiempo
- h Botón de control (inicio/parada y selección)
- i Restablecer los ajustes/activar y desactivar el modo en espera
- j Encender y apagar la luz
- k Ajustar la temperatura y el grado de tostado

Programas clásicos

AIR FRY	Freír con aire caliente sin aceite o con poco aceite
ROAST	Cocinado, asado, tostado (gratinado, asado)
BROIL	Asar a la parrilla, gratinar (carne, pescado)
TOAST	Tostado por ambos lados con 6 grados de tostado
BAGEL	Tostado por un lado con 6 grados de tostado
BAKE	Hornear (galletas, etc.)
WARM	Mantener caliente
DEFROST	Descongelación rápida
FERMENT	Fermentar
DEHYDRATE	Secado
FROZEN PIZZA	Pizza congelada o con capa de ingredientes gruesa
FRIES/CHIPS	Patatas fritas (congeladas o frescas/máx. 400 g)
VEGETABLES	Verduras
WINGS	Alitas de pollo (piezas de pollo)
CAKE	Hornear (magdalenas, pasteles pequeños, etc.)

Programas de alta temperatura

Auto Preheat	Precalentamiento
Thick Roast	Asar a la parrilla y cocinado de carnes de hasta 6 cm de grosor
Beef / Grill	Asar a la parrilla y cocinado de carnes de hasta 2 cm de grosor
Crust Pizza	Pizza congelada con borde
Fresh Pizza	Pizza fresca (hecha a mano) sin borde
Wood fired Pizza	Pizza fresca (hecha a mano) con borde

DE

GB

FR

NL

ES

IT

6 Antes de la primera puesta en marcha

Desembalaje

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

Limpieza

- ▶ Limpie todos los accesorios como se indica en Capítulo 8 Limpieza.

Instalación

- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
- ▶ No cubra el aparato ni coloque nada sobre él.
- ▶ Coloque el aparato en un lugar bien ventilado.
- ▶ Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con protección de contactos correctamente instalada.

Primer calentamiento



¡Precaución!

Riesgo de lesiones por formación de humo ligero. La inhalación de El humo puede resultar nocivo para la salud.

- ▶ Abra las ventanas o las puertas.
- ▶ Coloque la bandeja para migas y los accesorios (sin la piedra para pizza) en el aparato.
- ▶ Introduzca el enchufe en la toma.
 - Los indicadores del panel de control se iluminan.
- ▶ Gire el botón de control y seleccione el programa «AIR FRY».
- ▶ Para iniciar el programa, pulse de nuevo el botón de control.
- ▶ Deje que el programa continúe hasta el final.
- ▶ Deje que el aparato se enfríe.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

El tiempo y la temperatura se pueden ajustar durante el proceso de cocinado.

Pulse **TEMP** (HABERSE), el indicador de temperatura parpadea. Ajuste la temperatura con el botón de control. Pulse el botón de control para confirmar.

Pulse **TIME** (TIEMPO), el indicador de tiempo parpadea. Ajuste el tiempo con el botón de control. Pulse el botón de control para confirmar.

Al finalizar el programa suena un pitido.

Programas de alta temperatura

Estos programas funcionan en 2 etapas:

- Precalentamiento
- Cocinado



¡Precaución!

Riesgo de lesiones por emisión de humo. Las elevadas temperaturas pueden provocar que se supere el punto de humeo y, por lo tanto, que se produzca una emisión de humo elevada. La inhalación de humo puede producirle problemas de salud.

► No unte con aceite ni engrase los accesorios.

► Coloque los accesorios que vaya a utilizar en el espacio de cocción.

! No introduzca alimentos en el espacio de cocción durante el precalentamiento.

► En la pantalla, pulse el programa deseado 1 o 2 veces.

El programa seleccionado parpadea.

En los programas de alta temperatura, la temperatura está fijada. El tiempo se puede cambiar. En los programas para pizza, la indicación del tiempo cambia entre 07:30 y las 7' (diámetro de la pizza en pulgadas). Si se aumenta el tiempo, la indicación del diámetro aumenta automáticamente.

Ejemplos de diámetros de pizza: 7' = 18 cm Ø, 10' = 25 cm Ø, 12' = 30 cm Ø

En Beef Grill, la indicación de tiempo cambia entre la indicación del grado y 50 (grado de cocción).

Ejemplos de grados de cocción: 30 = poco hecho, 50 = poco-medio hecho, 70 = medio hecho, >70 = muy hecho

Si se aumenta el tiempo, el grado de cocción aumenta automáticamente.

Después de aproximadamente 1 minuto, suenan unos pitidos. A continuación, de la vuelta a los alimentos para obtener un resultado de óptimo de cocinado.

► Pulse el botón de control para confirmar la selección.

El precalentamiento se inicia automáticamente.

Una vez finalizado el precalentamiento, se emiten breves pitidos y en la pantalla aparece «FILL in/Open». El símbolo de precalentamiento se apaga.

Si no se inicia ningún programa después de 30 minutos después del precalentamiento, el precalentamiento se reiniciará automáticamente si la temperatura es demasiado baja.

► Abra la tapa, extraiga los accesorios con el guante para horno.

► Coloque los alimentos sobre los accesorios.

► Vuelva a introducir los accesorios con alimentos en el espacio de cocción.

► Cierre la tapa.

El programa seleccionado se inicia automáticamente después de cerrar la tapa y el temporizador comienza a funcionar.

Si la tapa se abre durante el programa, el temporizador se detiene. En la pantalla se muestra PAUSE.

Si la tapa se cierra de nuevo, el programa continúa funcionando.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Durante el programa se puede ajustar el tiempo: Pulse **(TIME)** y ajuste el tiempo con el botón de control. Al finalizar el programa suena un pitido. En la pantalla aparece «END».

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Una vez finalizado el programa



¡Precaución!

Peligro de lesiones por quemaduras.

► Retire los accesorios y recipientes calientes únicamente utilizando guantes para horno.

► Abra la tapa. Retire los alimentos y accesorios con un guante para horno.

► Coloque la bandeja para hornear y demás accesorios o recipientes calientes sobre una superficie resistente al calor.

► Cierre la puerta del horno.

Una vez finalizada la preparación de alimentos, el aparato se enfría (se oye el ruido del ventilador).

No saque el enchufe de alimentación hasta que cese el ruido del ventilador.

8 Limpieza

La cesta para freír, la parrilla y la placa de hierro fundido pueden lavarse en el lavavajillas, ¡El resto de piezas del dispositivo no!

1. Saque el enchufe antes de realizar la limpieza. Deje enfriar el aparato y los accesorios.
2. Limpie el aparato y los accesorios después de cada uso.



¡Precaución!

Riesgo de lesiones por descarga eléctrica y daños al dispositivo.

Daños en la piedra para pizza.

► No sumerja el aparato ni la piedra para pizza en agua.

► No limpie la piedra para pizza con lavavajillas.

► La piedra para pizza no puede lavarse en el lavavajillas.

3. Retire la bandeja para migas para limpiarla. Retire las migas. Retire las cantidades grandes de grasa con una toalla de papel. Límpiela con agua para enjuagar suave.
4. Limpie los restos de alimentos de la piedra para pizza con un raspador de madera. Es normal que pueda decolorarse y no se pueden evitar. Si es necesario, enjuague la piedra para pizza con agua.
! La piedra debe estar completamente seca antes del siguiente uso.
5. Limpie los accesorios restantes con agua para enjuagar suave.
! No utilice detergentes fuertes o abrasivos ni aerosoles para hornos.
6. Limpie la carcasa por dentro y por fuera con un paño ligeramente húmedo.
7. Seque todas las piezas y guárdelas en un lugar limpio y seco.

9 Recomendaciones

- Los valores de tiempo y temperatura de los programas preestablecidos son orientativos. Ajuste el tiempo y la temperatura según el alimento que se esté cocinando o del grado de tostado que desee. En los programas de alta temperatura solo se puede cambiar el tiempo.
- Supervise siempre el horno durante la preparación para evitar que los alimentos se tuesten demasiado.
- Precaliente siempre la piedra para pizza (Auto Preheat durante 15 minutos). No es necesario precalentar la placa de hierro fundido.
- Cuando prepare patatas fritas con patatas frescas, coloque los trozos de patata en agua fría durante 30 minutos antes de cocinarlas. Así saldrá el almidón y las patatas quedarán más crujientes.

10 FAQ



¡Advertencia!

Riesgo de lesiones por el funcionamiento de un aparato defectuoso. El funcionamiento de un aparato defectuoso puede provocar descargas eléctricas.

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

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

Pregunta/problema	Posible causa	Solución
El aparato no responde.	No hay electricidad.	Conecte el dispositivo a la alimentación de corriente. Compruebe la toma de corriente utilizada.
Durante la fase de calentamiento, el humo sube al espacio de cocción.	Los elementos calefactores se tratan de fábrica con un producto para el cuidado que se evapora durante la primera fase de calentamiento.	Si el humo solo aparece al calentarlo por primera vez, es completamente normal. El producto para el cuidado que se evapora no es tóxico y es inofensivo. No obstante, la primera vez que se caliente, asegúrese de que haya una buena ventilación y limpie el interior del dispositivo después de calentarlo.

Pregunta/problema	Posible causa	Solución
Algunos alimentos se queman, otros no se hacen.	Los alimentos no están en el centro del espacio de cocción.	Coloque los alimentos en el centro del espacio de cocción.
	La hora y/o la temperatura no están seleccionadas correctamente.	Seleccione el tiempo y la temperatura óptimos para cada preparación.

11 Eliminación



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

12 Especificaciones técnicas

Número de artículo	PG 8575
Potencia	2.000 W
Tensión/frecuencia	220-240 V~/50-60 Hz
Capacidad	18 litros
Rango de temperatura	40 - 400 °C
Peso neto	8,87 kg

Sommario

	1	Informazioni sulle presenti istruzioni	79
		Informazioni generali	79
DE		Altri documenti allegati	79
		Visualizzazione delle avvertenze	79
GB	2	Ambito della fornitura	80
FR	3	Forno per pizza	81
	4	Accessori	82
NL	5	Display e pannello di controllo	83
		Display	83
ES		Pulsanti di controllo	83
		Programmi classici	84
IT		Programmi ad alta temperatura	84
	6	Al primo utilizzo	85
		Disimballaggio	85
		Pulizia	85
		Installazione	85
		Primo riscaldamento	85
	7	Utilizzo	86
		Preparazione	86
		Programmi ad alta temperatura	87
		Al termine del programma	89
	8	Pulizia	89
	9	Suggerimenti	90
	10	DOMANDE FREQUENTI	91
	11	Smaltimento	92
	12	Dati tecnici	92

1 Informazioni sulle presenti istruzioni

Informazioni generali

Le presenti istruzioni sono parte integrante dell'apparecchio.

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

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

Altri documenti allegati

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

Visualizzazione delle avvertenze



Parola di segnalazione

Tipo, origine e conseguenze del pericolo

- ▶ Misure per evitare il pericolo.

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

DE

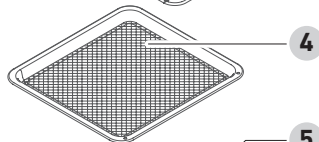
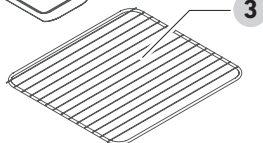
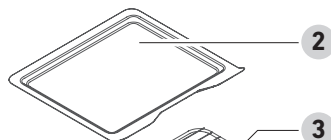
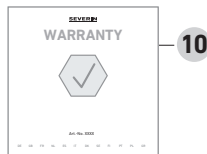
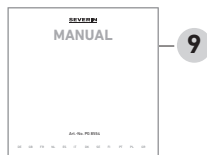
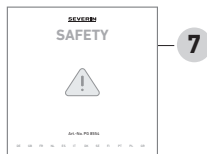
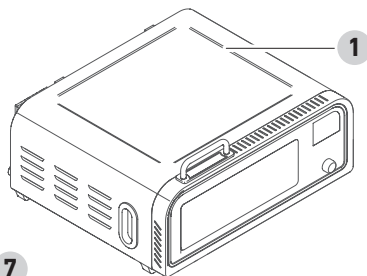
GB

FR

NL

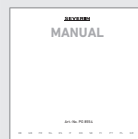
ES

IT



2 Ambito della fornitura

- 1 Forno per pizza
- 2 Vassoio raccogli briciole
- 3 Griglia
- 4 Vaschetta per frittura
- 5 Piastra in ghisa (con rivestimento antiaderente)
- 6 Pietra per pizza
- 7 Avvertenze di sicurezza
- 8 Guida introduttiva
- 9 Istruzioni per l'uso
- 10 Dichiarazione di garanzia

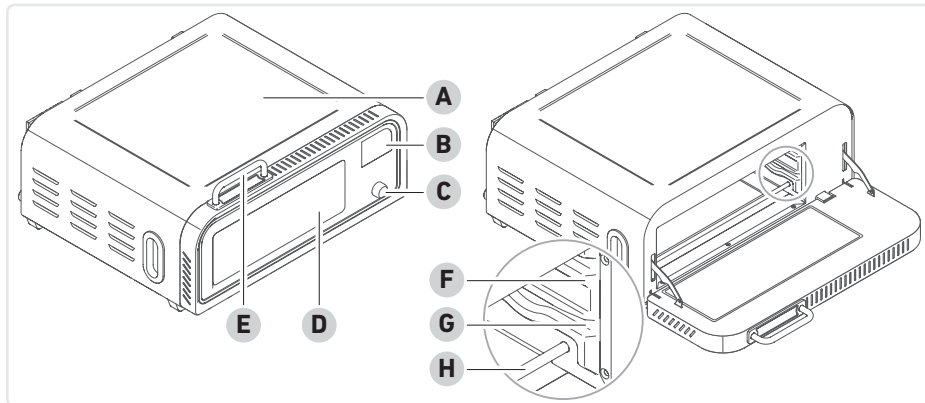


Tutorial



www.severin.com

3 Forno per pizza



- A Forno per pizza
- B Display e pannello di controllo
- C Manopola di comando
- D Finestrella di controllo
- E Maniglia
- F Ripiano superiore
- G Ripiano inferiore
- H Asta riscaldante

DE

GB

FR

NL

ES

IT

4 Accessori

DE

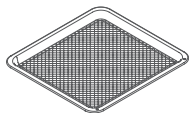
GB

FR

NL

ES

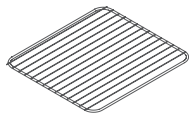
IT



Vaschetta per frittura

come base per cibi fritti

Inserire sempre la vaschetta per la frittura nel ripiano superiore.



Griglia

per baguette e panini, come base per piastre in ghisa, pietre per pizza e stampi per torte

Inserire prima la griglia con la staffa e la staffa rivolta verso l'alto.



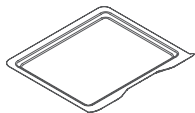
Piastra in ghisa (con rivestimento antiaderente)

per preparare pizze, bagel o pane tostato (lato liscio), per grigliare bistecche, ecc. (lato con scanalature)



Pietra per pizza

per la preparazione di pizze con impasto



Vassoio raccogli briciole

per la raccolta delle briciole

Inserire il vassoio raccogli briciole con la curvatura rivolta in avanti.

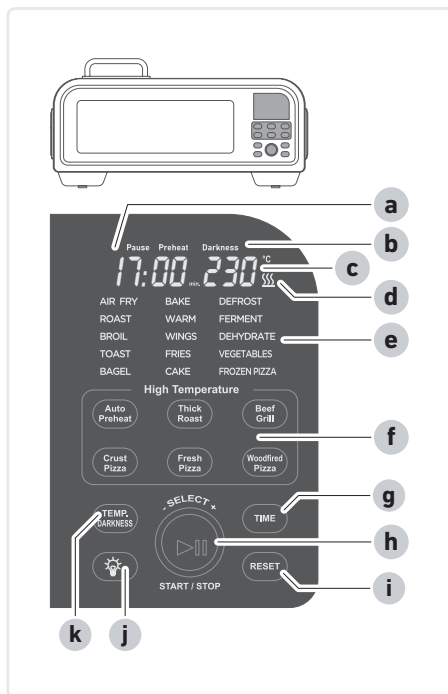


Paletta per pizza (opzionale)

per estrarre la pizza.

La paletta per pizza può essere ordinata separatamente (ZB 8195).

5 Display e pannello di controllo



Display

- a Ora (visualizzazione in minuti e ore)
- b Pausa, preriscaldamento, grado di doratura (per pane tostato e bagel)
- c Temperatura (visualizzazione in °C)
- d Simbolo di calore (indica che l'apparecchio è caldo)

Pulsanti di controllo

- e Programmi classici
- f Programmi ad alta temperatura
- g Impostazione della durata
- h Pulsante di controllo (avvio/fine e selezione)
- i Ripristino delle impostazioni predefinite/ Attivazione e disattivazione dello standby
- j Attivazione e disattivazione dello luce
- k Regolazione della temperatura e del grado di doratura

DE

GB

FR

NL

ES

IT

Programmi classici

	AIR FRY	Frittura con aria calda senza o con poco olio
DE	ROAST	Per cottura lenta, arrostiture, abbrustolire (casseruola, gratin, arrosto)
	BROIL	Cottura alla griglia, gratin (bistecche, pesce)
GB	TOAST	Tostatura su entrambi i lati con 6 gradi di doratura
	BAGEL	Tostatura su un lato con 6 gradi di doratura
FR	BAKE	Cottura al forno (biscotti, ecc.)
NL	WARM	Per mantenere in caldo
	DEFROST	Scongelamento rapido
ES	FERMENT	Fermentazione
IT	DEHYDRATE	Disidratazione alimenti
	FROZEN PIZZA	Pizza surgelata o con farcitura spessa
	FRIES/CHIPS	Patatine fritte (surgelate o fresche/max. 400 g)
	VEGETABLES	Verdure
	WINGS	Alette di pollo (pezzi di pollo)
	CAKE	Cottura di lievitati (muffin, tortine, ecc.)

Programmi ad alta temperatura

	Auto Preheat	Pre-riscaldamento
	Thick Roast	Per grigliare e cuocere carni fino a 6 cm di spessore
	Beef / Grill	Per grigliare e cuocere carni fino a 2 cm di spessore
	Crust Pizza	Pizza surgelata con bordo
	Fresh Pizza	Pizza con impasto fresco (fatta a mano) senza bordo
	Wood fired Pizza	Pizza con impasto fresco (fatta a mano) con bordo

6 Al primo utilizzo

Disimballaggio

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

Pulizia

- ▶ Pulire tutti gli accessori come indicato nel Capitolo 8 Pulizia.

Installazione

- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
- ▶ Non coprire l'apparecchio e non appoggiarvi alcun oggetto.
- ▶ Posizionare l'apparecchio in un luogo ben ventilato.
- ▶ Collegare l'apparecchio solo ad una presa dotata di messa a terra e installata a norma.

Primo riscaldamento



Attenzione!

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

- ▶ Aprire le finestre o le porte.

- ▶ Inserire il vassoio raccogli briciole e gli accessori (senza la pietra per pizza) nell'apparecchio.
- ▶ Inserire la spina in una presa elettrica.
 - Gli indicatori sul pannello di controllo si illuminano.
- ▶ Ruotare la manopola di controllo e selezionare il programma "AIR FRY".
- ▶ Per avviare il programma premere nuovamente la manopola di controllo.
- ▶ Eseguire il programma fino alla fine.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio.

DE

GB

FR

NL

ES

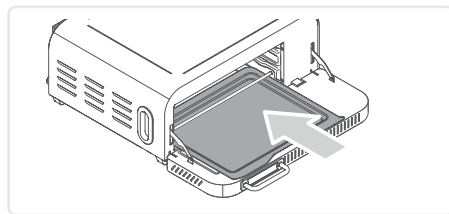
IT

► Collocare l'apparecchio in un luogo adatto, vedi pagina 85, *Installazione*.



Pericolo di danni all'apparecchio dovuti a contaminazione.

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



- ▶ Inserire il vassoio raccogli briciole.
 - ▶ Inserire la spina in una presa elettrica.
- Gli indicatori sul pannello di controllo si illuminano.

- ▶ Inserire gli accessori con gli alimenti nella camera di cottura.
- ▶ Ruotare la manopola di controllo.
I programmi si illuminano.
- ▶ Ruotare la manopola di controllo fino a quando il programma desiderato lampeggia.
- ▶ Confermare la selezione con la manopola di controllo.
Il programma si avvia.



Se si utilizza la pietra per pizza: preriscaldare la pietra per 15 minuti con il programma "AIR FRY".

Quindi, cuocere la pizza con il programma "Frozen pizza".

Durante la cottura è possibile regolare il tempo e la temperatura.

Premere **TEMP/ADJUST**: la temperatura lampeggia. Regolare la temperatura con la manopola di controllo. Premere la manopola di controllo per confermare.

Premere **TIME**: l'ora lampeggia. Regolare il tempo con la manopola di controllo. Premere la manopola di controllo per confermare.

Al termine del programma, l'apparecchio emette un segnale acustico.

Programmi ad alta temperatura

Questi programmi funzionano in 2 fasi:

- Pre-riscaldamento
- Cottura



Attenzione!

Rischio di lesioni a seguito dello sviluppo di fumo. Le alte temperature possono portare al superamento del punto di fumo e quindi a un forte rilascio di fumo.

L'inalazione di fumo può causare danni alla salute.

► Non ingrassare o ungere gli accessori.

► Inserire gli accessori da utilizzare nella camera di cottura.

! Non inserire alimenti nella camera di cottura durante il preriscaldamento.

► Premere sul display il programma desiderato 1 o 2 volte.

Il programma selezionato lampeggia.

DE

Nei programmi ad alta temperatura, la temperatura non può essere modificata, mentre è possibile modificare la durata. Nei programmi per la preparazione della pizza, la visualizzazione dell'ora cambia tra 07:30 e 7' (diametro della pizza in pollici). Aumentando la durata, anche l'indicazione del diametro aumenta automaticamente.

Esempi di diametro della pizza: 7' = 18 cm Ø, 10' = 25 cm Ø, 12' = 30 cm Ø

GB

Con Beef Grill, l'indicatore del tempo cambia tra l'indicatore dei gradi e 50 (livello di cottura).

Esempi di livelli di cottura: 30 = al sangue, 50 = media al sangue, 70 = media, >70 = ben cotta

FR

Aumentando la durata, il livello di cottura aumenta automaticamente.

NL

Dopo circa 1 minuto, l'apparecchio emette dei segnali acustici. A questo punto, girare il cibo per un risultato di cottura ottimale.

ES

► Premere il pulsante di controllo per confermare la selezione.

Il preriscaldamento si avvia automaticamente.

IT

Al termine del preriscaldamento, l'apparecchio emette dei brevi segnali acustici e sul display viene visualizzato

"FILL in/Open". L'icona Preheat si spegne.

Il preriscaldamento si riavvia automaticamente se non viene avviato alcun programma entro 30 minuti e la temperatura è troppo bassa.

► Aprire lo sportello ed estrarre gli accessori utilizzando un guanto da forno.

► Posizionare il cibo sugli accessori.

► Reinserire gli accessori con gli alimenti nella camera di cottura.

► Chiudere lo sportello.

Il programma selezionato e il timer si avviano automaticamente dopo la chiusura dello sportello.

Se lo sportello viene aperto durante il programma, il timer si interrompe. Sul display viene visualizzato PAUSE.

Il programma riprenderà dopo aver richiuso lo sportello.

Durante l'esecuzione del programma è possibile regolare il tempo: premere  e regolare il tempo con la manopola di controllo. Al termine del programma, l'apparecchio emette un segnale acustico. Sul display compare "END".

Al termine del programma



Attenzione!

Pericolo di ustioni.

► Rimuovere gli accessori e i contenitori caldi solo utilizzando guanti da forno.

- Aprire lo sportello. Rimuovere alimenti e accessori con guanti da forno.
- Posizionare la teglia, gli altri accessori o i contenitori caldi su una superficie resistente al calore.
- Chiudere lo sportello del forno.

Al termine della preparazione del cibo, l'apparecchio si raffredda (rumore della ventola).
Scollegare la spina di alimentazione solo quando il rumore della ventola si interrompe.

8 Pulizia

Solo la vaschetta per la frittura, la griglia e la piastra in ghisa sono lavabili in lavastoviglie.
Non lavare in lavastoviglie gli altri componenti dell'apparecchio.

1. Scollegare sempre la spina di alimentazione prima della pulizia. Lasciare raffreddare l'apparecchio e gli accessori.
2. Pulire l'apparecchio e gli accessori dopo ogni uso.



Attenzione!

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

Rischio di danni alla pietra per pizza.

- Non immergere l'apparecchio o la pietra per pizza in acqua.
- Non lavare la pietra per pizza con detersivo né
- lavarla in lavastoviglie.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

3. Rimuovere il vassoio raccogli briciole per pulirlo. Rimuovere le briciole. Rimuovere grandi quantità di grasso con un tovagliolo di carta. Pulire con acqua e detergente per piatti delicato.
4. Pulire la pietra per pizza dai residui di cibo con un raschietto di legno. Eventuali scolorimenti sono normali e sono inevitabili. Se necessario, sciacquare la pietra per pizza con acqua.
! La pietra deve essere completamente asciutta prima del prossimo utilizzo.
5. Pulire gli altri accessori con acqua e detergente per piatti delicato.
! Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né spray per forno.
6. Pulire l'interno e l'esterno dell'alloggiamento con un panno leggermente umido.
7. Asciugare tutte le parti e conservarle in un luogo pulito e asciutto.

9 Suggerimenti

- I valori di tempo e temperatura dei programmi preimpostati sono linee guida approssimative. Regolare il tempo e la temperatura a seconda del cibo da cuocere o della doratura desiderata. Nei programmi ad alta temperatura è possibile modificare solo il tempo.
- Durante la preparazione, monitorare sempre il forno per evitare cibi troppo abbrustoliti.
- Preriscaldare sempre la pietra per pizza (Auto Preheat per 15 minuti). Non è necessario preriscaldare la piastra in ghisa.
- Se si utilizzano patate fresche per la preparazione delle patatine fritte, immergere i pezzi di patate in acqua fredda per 30 minuti prima della cottura. L'amido fuoriesce e le patatine saranno più croccanti.

10 DOMANDE FREQUENTI



Avvertenza!

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

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

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

Domanda / problema	Possibili cause	Soluzione
Il dispositivo non funziona.	Non c'è corrente.	Collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica. Controllare la presa utilizzata.
Durante la fase di riscaldamento, del fumo si forma nella camera di cottura.	Gli elementi riscaldanti sono trattati in fabbrica con un agente protettivo che evapora durante la prima fase di riscaldamento.	Se lo sviluppo di fumo si verifica solo al primo riscaldamento, è del tutto normale. I vapori dell'agente protettivo sono atossici e innocui. Al primo riscaldamento, garantire comunque una buona ventilazione e pulire l'interno del dispositivo dopo il riscaldamento.
Alcuni cibi bruciano, altri non sono ben cotti.	Gli alimenti non si trovano al centro della camera di cottura.	Posizionare gli alimenti al centro della camera di cottura.
	Tempo e/o temperatura non selezionati correttamente.	Selezionare il tempo e la temperatura ottimali per la rispettiva preparazione.

DE

GB

FR

NL

ES

IT

11 Smaltimento



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

12 Dati tecnici

Numero articolo	PG 8575
Potenza	2,000 W
Tensione/Frequenza	220-240 V~ / 50-60 Hz
Capacità	18 litri
Intervallo di temperatura	40 - 400 °C
Peso netto	8,87 kg

DE

GB

FR

NL

ES

IT

SERVICE



SEVERIN global

SEVERIN Service Deutschland

Tel +49 2933 982-1460

service@severin.de

FOLLOW US ON



www.severin.com/socials

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

information@severin.de



MANUAL PG 8575 **02/24**

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