

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebbruksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Multibackofen PC-MBG 1186

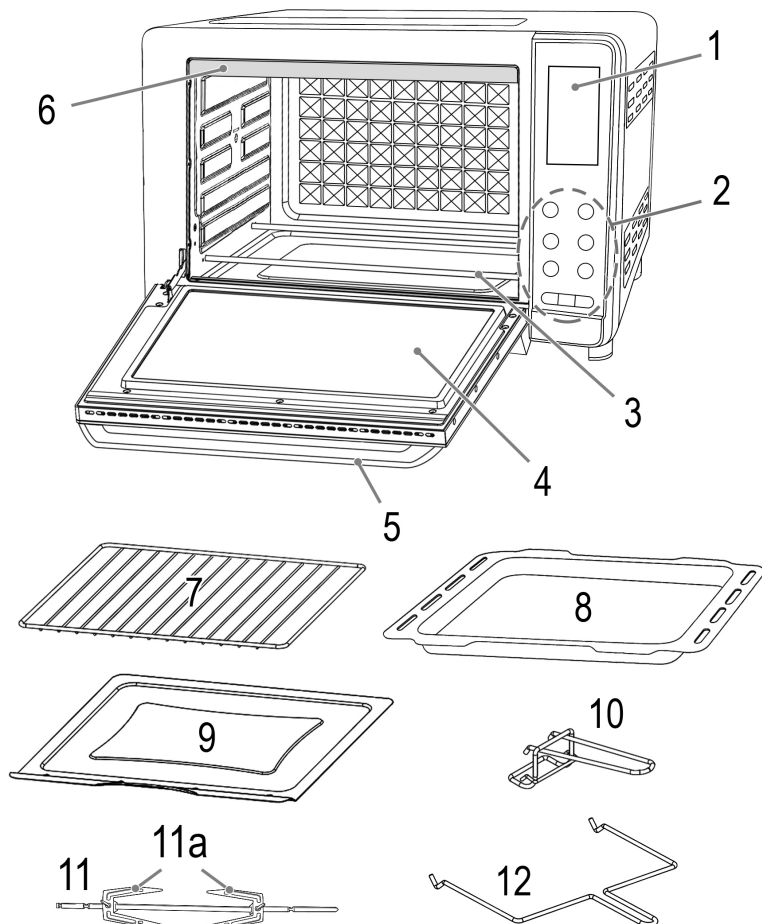
Multi-oven • Four multifonctions • Homo multifunción
Multi forno • Multi Oven • Piekarnik Multi
Multifunkciós sütő • Мультипечь • فرن متعدد



Bedienungsanleitung.....Seite	4	DEUTSCH
Gebruiksaanwijzing..... Pagina	13	NEDERLANDS
Mode d'emploi..... Page	21	FRANÇAIS
Manual de instrucciones Página	29	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso..... Pagina	37	ITALIANO
Instruction Manual..... Page	45	ENGLISH
Instrukcja obsługi.....Strona	53	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás Oldal	62	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации стр.	70	РУССКИЙ
83 صفحة دليل التعليمات		العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente.....	3
Allgemeine Hinweise	4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät.....	5
Auspacken des Gerätes	6
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	6
Tasten am Bedienfeld	6
Anwendungshinweise.....	7
Standort.....	7
Elektrischer Anschluss	7
Anschlusswert.....	7
Hinweise für die Benutzung	7
Entnahmewerkzeug	7
Spritzschutzblech	7
Standby (Bereitschaftszustand).....	7
Vor der ersten Benutzung	8
Funktionstasten	8
Programmauswahl.....	8
Bedienung.....	8
Drehspieß.....	9
Betrieb unterbrechen	9
Betrieb beenden.....	9
Reinigung /Wartung.....	9
Krümelblech, Backblech, Grillrost, Drehspieß,	
Fixierklammern, Spritzschutzblech	10
Pizzastein	10
Innenraum	10
Glastür	10
Gehäuse.....	10
Lampe auswechseln	10

Aufbewahrung.....	10
Störungsbehebung	10
Technische Daten	10
Hinweis zur Richtlinienkonformität	11
Garantie.....	11
Garantiebedingungen	11
Garantieabwicklung	11
Entsorgung.....	12
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	12

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Netzstecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen.
Es besteht Erstickungsgefahr!

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warncharakter:



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes und danach kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Berühren Sie deshalb das Gerät nur am Griff und am Bedienfeld. Benutzen Sie ggf. Topflappen.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Sehr trockenes Brot kann im Inneren des Gerätes Feuer fangen!
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche!
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (70 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in einen Schrank!
- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite vor eine Wand.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Achten Sie während der Benutzung darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Teilen des Gerätes kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

ACHTUNG:

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung/Wartung“ dazu geben.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung/Wartung“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

- 1 Display
- 2 Bedienfeld
- 3 Heizelement
- 4 Glastür
- 5 Türgriff
- 6 Spritzschutzblech
- 7 Grillrost

- 8 Backblech / Fettpfanne
- 9 Krümelblech
- 10 Entnahmewerkzeug für Grillrost und Backblech
- 11 Drehspieß
 - 11a Fixierklammern
- 12 Entnahmewerkzeug für Drehspieß

Ohne Abbildung

Pizzastein

Tasten am Bedienfeld

	Programmauswahl
	Temperatur
	Zeit
	Umluftbetrieb
	Garraumbeleuchtung
	Ein- / Aus
	Auswahltasten
	Programm starten / unterbrechen / fortsetzen

Anwendungshinweise

Standort

- Stellen Sie das Gerät auf eine rutschfeste, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden (z. B. Herd, Kochfeld).

Elektrischer Anschluss

Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 1600 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

⚠ ACHTUNG: Überlastung!

- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Hinweise für die Benutzung


⚠ WARNUNG:

- Benutzen Sie niemals Behälter aus Kunststoff, Karton, Papier oder Ähnlichem. **Brandgefahr!**
- Verwenden Sie keinen Bratschlauch oder Glasbehälter. Diese könnten platzen.
- Auch, wenn Sie die Entnahmewerkzeuge für das Backblech oder den Drehspieß verwenden, schützen Sie sich mit Handschuhen oder Topflappen vor der Hitze.

⚠ ACHTUNG:

Überladen Sie das Backblech und den Grillrost nicht! (max. 3,5 kg)


i HINWEIS:

- Schieben Sie immer das Krümelblech unter das untere Heizelement.
- Sparen Sie Energie, indem Sie die Programme mit Umluft nutzen. Drücken Sie dafür die Taste . Dabei wird die erhitzte Luft durch einen Ventilator im Innern des Ofens schneller und gleichmäßig verteilt.
- Grillen oder braten Sie grundsätzlich nur bei eingesetzter Fettpfanne. So verhindern Sie, dass Fett auf die unteren Heizelemente tropfen kann.

i HINWEIS:

- **Wenn Sie den Pizzastein verwenden**, achten Sie darauf, dass er nur vollkommen trocken eingesetzt wird. Große Hitze kann in einem feuchten Pizzastein Risse verursachen.

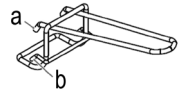
Für ein optimales Ergebnis bei der Zubereitung Ihrer Pizza empfehlen wir, den Pizzastein separat ca. 10-15 Minuten vorzuheizen.

Beim Vorheizen schieben Sie den Grillrost in die obere Einschub-Ebene. Legen Sie den Pizzastein auf den Grillrost. Stellen Sie Ober- und Unterhitze („Both“) bei 230 °C ein. Schalten Sie zusätzlich mit der Taste  Umluft hinzu.

Wenn Sie auf den vorgeheizten Pizzastein eine Pizza mit frisch zubereiteten Teig legen möchten, bestäuben Sie den Pizzastein zuvor mit Mehl.

Entnahmewerkzeug (10/12)

- Zur Entnahme des Backblechs
- Zur Entnahme des Grillrost



Benutzen Sie zur Entnahme des Drehspießes das Entnahmewerkzeug (12).

⚠ ACHTUNG:


- Die Entnahmewerkzeuge sind nicht geeignet, um den Pizzastein aus dem Gerät zu holen. Der Pizzastein könnte beschädigt werden.
- Um den heißen Pizzastein aus dem Gerät zu nehmen, benutzen Sie Topflappen.

Spritzschutzblech (6)

Setzen Sie das Spritzschutzblech immer ein, bevor Sie das Gerät benutzen.

1. Setzen Sie das Spritzschutzblech so ein, dass die Öffnung der Rinne nach oben zeigt.
2. Sowohl rechts als auch links befinden sich oben im Gerät 3 Niete. Achten Sie drauf, dass das Blech oberhalb der Niete eingeschoben wird. Schieben Sie das Blech soweit bis hinten, dass die vordere Kante mit dem Gerät abschließt.

Standby (Bereitschaftszustand)

- Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Es ertönt ein kurzes Signal. Das Gerät befindet sich im Standby-Betrieb.
- Um den Standby-Betrieb zu verlassen, drücken Sie die Taste . Alle Symbole im Display leuchten.
- Wenn ca. 60 Sekunden kein Tastendruck erfolgt oder das Programm beendet ist, schaltet das Gerät wieder in den Standby-Betrieb.

Vor der ersten Benutzung

An der Heizung befindet sich eine Schutzschicht. Um diese zu entfernen, betreiben Sie das Gerät ca. 15 Minuten lang ohne Inhalt. Stellen Sie dafür Ober- und Unterhitze („Both“) bei 230 °C ein.

HINWEIS:

Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Funktionstasten

HINWEIS:

- Bei den Tasten am Gerät handelt es sich um Touch-Tasten. Berühren Sie die Tasten leicht mit einem Finger, um die Funktion auszuführen. Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- Wenn Sie die Taste ◀ oder ▶ gedrückt halten, startet ein Schnellauf.

Programmauswahl

Drücken Sie die Taste ☺. Im Display blinkt „Both“. Mit den Tasten ◀ und ▶ können Sie ein Programm auswählen.

Funktion	Anzeige im Display	Voreinstellung			Voreinstellungen verändern		
		Zeit (in Stunden)	Oberhitze	Unterhitze	Zeit (in Stunden)	Oberhitze	Unterhitze
Ober- und Unterhitze	Both :----	00:30	180 °C	180 °C	00:01 - 3:59	60 °C - 230 °C	60 °C - 230 °C
Oberhitze	Upper :----	00:30	180 °C	/	00:01 - 3:59	60 °C - 180 °C	/
Unterhitze	Lower :----	00:30	/	180 °C	00:01 - 3:59	/	60 °C - 200 °C
Fermentieren	Ferment :----	01:00	36 °C		00:01 - 9:59	/	35 °C - 45 °C
Hähnchen	Chicken :----	01:00	210 °C	/	00:01 - 2:59	150 °C - 210 °C	/
Auftauen	Defrost :----	00:30	60 °C	60 °C	00:01 - 1:59	/	/
Brot	Bread :----	00:30	36 °C	36 °C	00:30 - 1:59	33 °C - 38 °C	33 °C - 38 °C
Kuchen	Cake :----	00:35	170 °C	170 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 200 °C	150 °C - 200 °C
Plätzchen	Cookie :----	00:20	180 °C	160 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 210 °C	150 °C - 210 °C
Grillen	Grill :----	00:20	230 °C	230 °C	00:01 - 0:59	200 °C - 230 °C	200 °C - 230 °C
Pizza	Pizza :----	00:20	200 °C	200 °C	00:01 - 0:30	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C
Kartoffeln	Potato :----	01:00	230 °C	230 °C	00:01 - 1:59	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C

Die Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und variieren auch in Abhängigkeit vom Gewicht. Für Fleisch und Fisch empfehlen wir den Einsatz eines Bratenthermometers.

Bedienung

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ☺ ein. Das Display leuchtet.
2. Drücken Sie die Taste ☺. Im Display blinkt „Both“.
3. Wählen Sie mit den Tasten ◀ und ▶ ein Programm aus.
4. Drücken Sie die Taste ☺. Das ausgewählte Programm und die Temperatur im Display blinken.
5. Wählen Sie mit den Tasten ◀ und ▶ eine Temperatur aus.
6. Drücken Sie die Taste ☺. Das ausgewählte Programm und die Minuten im Display blinken.
7. Wählen Sie mit den Tasten ◀ und ▶ die Minuten aus.
8. Drücken Sie erneut die Taste ☺. Das ausgewählte Programm und die Stunden im Display blinken.
9. Wählen Sie mit den Tasten ◀ und ▶ die Stunden aus.

10. **HINWEIS:**
- Mit der Taste ☺ können Sie die Garraumbelichtung ein- und ausschalten.
 - Wenn Sie die Umluft zusätzlich einschalten möchten, drücken Sie die Taste ☼. Das Symbol ↗ im Display leuchtet.

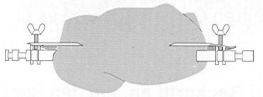
11. Starten Sie das Programm mit der Taste ●. Das Symbol ► im Display leuchtet.

HINWEIS:
Der Countdown startet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Es ertönen mehrere Signale.

Drehspieß

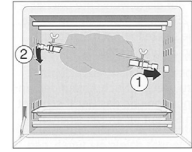
HINWEIS:
Wählen Sie kein zu großes Bratenstück. Das Grillgut muss genug Abstand zu den Innenwänden und den Heizstäben haben. Es sollte sie auf keinen Fall berühren.

1. Schieben Sie das Backblech/Fettpfanne in die unterste Schiebeleiste des Backofens.
2. Reiben Sie den Drehspieß und die Fixierklammern mit Speiseöl ein.
3. Geflügel wird vor dem Grillen dressiert. Binden Sie dazu die Flügel und die Schenkel mit Küchengarn eng an den Körper.



4. Stecken Sie das dressierte Geflügel oder das Bratenstück vorsichtig auf den Drehspieß. Schieben Sie die Fixierklammern auf den Drehspieß und befestigen Sie den Braten damit. Schrauben Sie die Fixierklammern mit den Schrauben fest.

5. Heben Sie den fertig bestückten Drehspieß mit dem Entnahmewerkzeug in den Ofen. Dazu stecken Sie zuerst das Ende des Drehspießes ohne Kerbe in den Antrieb an der rechten Ofenseite. Haken Sie



- dann das andere Ende des Drehspießes in die Hängevorrichtung an der linken Ofenseite.
6. Wählen Sie das Programm „Chicken“. Starten Sie das Programm mit der Taste ●. Der Drehspieß beginnt sich zu drehen. Achten Sie darauf, dass sich das Bratenstück frei drehen kann.
 7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen mehrere Signale. Wenn das Fleisch gar ist, nehmen Sie den Drehspieß mit Hilfe des Entnahmewerkzeugs heraus.

Betrieb unterbrechen

Der Betrieb wird unterbrochen, wenn Sie die Taste ● drücken. Das Symbol III im Display leuchtet. Drücken Sie erneut die Taste ●, um den Betrieb wieder aufzunehmen. Das Symbol ► im Display leuchtet.

HINWEIS:

- Das Gerät startet wieder an der unterbrochenen Stelle.
- Wenn Sie jedoch den Netzstecker ziehen oder die Taste ☺ drücken, gehen Ihre aktuellen Einstellungen verloren.

Betrieb beenden

1. Nach Ablauf der Zeit ertönen mehrere Signale. Nach ca. 60 Sekunden schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Betrieb. Oder drücken Sie die Taste ☺, um das Gerät vorzeitig in den Standby-Betrieb zu schalten.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!

Reinigung / Wartung

! WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung immer den Netzstecker.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Das könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Krümblech, Backblech, Grillrost, Drehspieß, Fixierklammern, Spritzschutzblech

Reinigen Sie diese Teile im heißen Spülwasser unter Zusatz von etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Teile danach gut ab.

Pizzastein

Reinigen Sie den Pizzastein nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie ihn an der Luft trocknen. Verwenden Sie ihn nur im vollkommen trockenen Zustand. Die große Hitze des Backofens kann in einem feuchten Pizzastein Risse verursachen.

Innenraum

Halten Sie das Ofeninnere sauber.

1. Spritzer und Speisereste an den Ofenwänden entfernen Sie mit einem feuchten Tuch unter Zusatz von etwas Spülmittel.
2. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Glastür

Bei Bedarf können Sie die innere Glasplatte der Tür entfernen.

1. Öffnen Sie die Tür komplett.
2. Lösen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher. Entfernen Sie die Schrauben und die Unterlegscheiben.
3. Entnehmen Sie die Glasplatte vorsichtig und reinigen Sie diese.
4. Setzen Sie die Glasplatte vollständig getrocknet wieder ein.
5. Setzen Sie die Schrauben mit den Unterlegscheiben wieder ein. Drehen Sie die Schrauben handfest an.

⚠ ACHTUNG:

Benutzen Sie keinen Akkuschauber! Das Glas könnte beschädigt werden.

Gehäuse

- Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Legen Sie das Krümblech und das andere Zubehör zurück.

Lampe auswechseln

Sollte die Lampe im Ofeninneren defekt sein, können Sie diese wechseln.

1. Drehen Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.
2. Drehen Sie die Lampe aus der Lampenfassung heraus. Ersetzen Sie diese durch eine Lampe der gleichen Bauart.
3. Bringen Sie die Abdeckung wieder über der Lampe an.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. Setzen Sie den Netzstecker richtig ein. Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Im Display erscheint „E1“.	Kurzschluss des oberen Temperaturfühlers.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Im Display erscheint „E2“ oder „E4“.	Der Stromkreis wurde unterbrochen.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Im Display erscheint „E3“.	Kurzschluss des unteren Temperaturfühlers.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell:..... PC-MBG 1186
 Spannungsversorgung:..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 1600 W
 Schutzklasse: I
 Ofenlühlampe:..... E14, 230 V~, max. 25W, 180 °C
 Nettogewicht: ca. 11,05 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-MBG 1186 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
3. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
4. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
5. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
6. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post/DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und

geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Algemene opmerkingen.....	13
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat	14
Het apparaat uitpakken	15
Overzicht van de bedieningselementen/	
Omvang van de levering	15
Toetsen op het bedieningspaneel	15
Opmerkingen voor het gebruik	16
Locatie	16
Elektrische aansluiting	16
Aansluitwaarde.....	16
Gebruiksaanwijzingen.....	16
Verwijderhulpstuk	16
Spatscherm	16
Standby (Stand-by modus).....	16
Alvorens ingebruikname	17
Funcietoetsen	17
Programmaselectie	17
Bediening.....	17
Draaispit	18
Onderbreken van de werking.....	18
Werking beëindigen	18

Reiniging/Onderhoud.....	18
Kruimellade, bakplaat, grillrooster, draaispit, spitvorken, spatscherm.....	19
Pizzasteen	19
Binnenkant	19
Glazen deur.....	19
Behuizing.....	19
De lamp vervangen.....	19
Opslag	19
Probleemoplossing	19
Technische gegevens.....	19
Verwijdering.....	20
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer".....	20

Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen.

Er bestaat gevaar voor verstikking!

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

U vindt het volgende symbool met een waarschuwing aard op het product:

NERLANDS



WAARSCHUWING: Heet oppervlak! **Gevaar op brandwonden!**

De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens en na de werking erg heet worden.

- Raak het apparaat daarom alleen aan bij de hendel en het bedieningspaneel. Gebruik zo nodig pannenlappen.
- Het apparaat niet meedragen of optillen tijdens de werking. Schakel het eerst uit en koppel de stekker los van het stopcontact. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Laat het apparaat alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken. Erg droog brood kan vlam vatten in het apparaat!
- Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak!
- Houd voldoende afstand (70 cm) van licht ontvlambare voorwerpen, zoals meubels, gordijnen, enz.! Plaats het apparaat nooit in een kast!
- Plaats het apparaat met het achterpaneel richting de muur.
- Plaats het apparaat nooit onder keukenkastjes vanwege rijzende hitte en dampen.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel geen hete onderdelen van het apparaat aanraakt wanneer werkzaam.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

⚠ LET OP:

Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water tijdens het reinigen. Raadpleeg de instructies die zijn voorzien in het hoofdstuk “Reiniging / Onderhoud”.

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals de plastic folie, vulmateriaal, snoerbinders en kartonnen verpakking.
3. Controleer of alle onderdelen in de doos aanwezig zijn.
4. In geval van onvolledige levering of schade, dient het apparaat niet te worden gebruikt. Het apparaat dient onmiddellijk te worden teruggebracht naar de dealer.

i OPMERKING:

Mogelijk zijn er restanten van het productieproces op het apparaat achtergebleven. Wij adviseren het apparaat voor gebruik schoon te maken; zie “Reiniging / Onderhoud”.

**Overzicht van de bedieningselementen /
Omvang van de levering**

- 1 Display
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Verwarmingselement
- 4 Glazen deurtje
- 5 Handgreep deurtje
- 6 Spatscherm
- 7 Grillrooster
- 8 Bakplaat/vetpan

- 9 Kruidmellade
- 10 Verwijderhulpstuk voor grillrooster en bakplaat
- 11 Draaispit
 - 11a Spitvorken
- 12 Verwijderhulpstuk voor draaispit

Geen afbeelding

Pizzasteen

Toetsen op het bedieningspaneel

	Programmaselectie
	Temperatuur
	Tijd
	Luchtre circulatie
	Verlichting ovenkamer
	Aan / uit
	Selectietoetsen
	Programma starten / pauzeren / hervatten

Opmerkingen voor het gebruik

Locatie

- Zet het apparaat op een niet-gladde, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg dat het apparaat en het netsnoer nooit op een heet oppervlak of in de buurt van hittebronnen (fornuis, oven) terecht komen.

Elektrische aansluiting

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleer of de te gebruiken netspanning overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de benodigde informatie op het typeplaatje.

Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 1600 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.

LET OP: Overbelasting!

- Wanneer u verlengsnoeren gebruikt, moeten deze minimaal een diameter van 1,5 mm² hebben.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

Gebruiksaanwijzingen


WAARSCHUWING:

- Gebruik nooit containers gemaakt van plastic, karton, papier of dergelijke. **Brandgevaar!**
- Gebruik geen braadzakken of glazen containers. Deze kunnen barsten.
- Let ook op dat wanneer u de verwijderhulpstukken voor de bakplaat of de draaispits gebruikt, u uzelf tegen de hitte beschermt door middel van ovenwanten of pannenvlappen.

LET OP:

Overbelaad de bakplaat en het grillrooster niet! (max. 3,5 kg)


OPMERKING:

- Schuif de kruimellade altijd onder het verhitingsselement op de bodem.
- Bespaar energie door de programma's met recirculerende lucht te gebruiken. Druk hiertoe op de toets . Hierdoor wordt de warme lucht sneller en gelijkmatiger via de ventilator in de oven verspreid.
- Gebruik altijd de ingebrachte vetbak bij het grillen of braden. Dit voorkomt dat het vet op het verhitingsselement op de bodem druipt.

OPMERKING:

- Zorg er **bij gebruik van de pizzasteen** voor dat deze volledig droog is voordat hij in de oven geplaatst wordt. Hoge temperaturen kunnen barsten in een vochtige pizzasteen veroorzaken.

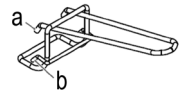
Voor de beste resultaten bij het bereiden van uw pizza raden wij u aan de pizzasteen ong. 10-15 minuten voor te verwarmen.

Tijdens het voorverwarmen schuift u het grillrooster in de bovenste stand. Plaats de pizzasteen op het rooster. Stel de boven- en onderverhitting ("Both") in op 230 °C. Gebruik daarnaast de toets  om recirculerende lucht toe te voegen.

Als u een pizza van vers gemaakt deeg op de steen wilt leggen, bestuif de pizzasteen dan eerst met bloem.

Verwijderhulpstuk (10/12)

- a) Voor het verwijderen van de bakplaat
- b) Voor het verwijderen van het grillrooster



Wanneer u de draaispits wilt verwijderen, gebruikt u het verwijderhulpstuk (12).

LET OP:


- De verwijderhulpstukken zijn niet geschikt om de pizzasteen uit de oven te halen. De pizzasteen kan hierdoor beschadigen.
- Gebruik ovenwanten om de pizzasteen uit de oven te halen.

Spatscherm (6)

Installeer altijd het spatscherm voordat u het apparaat gebruikt.

1. Installeer het spatscherm met de opening van de goot omhoog gericht.
2. Er bevinden zich 3 klinknagels aan de linker en rechter bovenkant van het toestel. Zorg dat de metalen plaat boven de klinknagels wordt geïnstalleerd. Schuif de metalen plaat voldoende ver naar achteren zodat de voorkant vlak met het toestel is.

Standby (Stand-by modus)

- Sluit het apparaat aan op een correct geaard stopcontact. U zult een korte pieptoon horen die aangeeft dat het apparaat op stand-by staat.
- Druk op de toets  om de stand-by-modus te verlaten. Alle icoontjes op de display zullen oplichten.
- Als u ongeveer 60 seconden op geen enkele toets drukt of als het programma is beëindigd, dan zal het apparaat zichzelf weer automatisch op stand-by zetten.

Alvorens ingebruikname

Het verwarmingselement heeft een beschermende laag. Zet het apparaat ongeveer 15 minuten aan zonder voedsel om dit te verwijderen. Stel de boven- en onderverhitting ("Both") in op 230 °C.

i OPMERKING:

Lichte rook- en stankontwikkeling zijn bij deze procedure normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.

Funcietoetsen

i OPMERKING:

- De toetsen op het apparaat zijn aanraaktoetsen. Raak de toetsen licht aan met een vinger om de functie uit te voeren. Wanneer een toets wordt ingedrukt, wordt dit bevestigd door een pieptoon.
- Door de toetsen ◀ of ▶ ingedrukt te houden, komt u in de snelle modus.

Programmaselectie




Druk op de toets ☺. "Both" zal op de display knipperen. Gebruik de toetsen ◀ en ▶ om een programma te selecteren.

Functie	Indicaties op de display	Voorkeuze			Voorkeuze aanpassen		
		Tijd (in uren)	Bovenhitte	Onderhitte	Tijd (in uren)	Bovenhitte	Onderhitte
Boven- en onderhitte	Both :....	00:30	180 °C	180 °C	00:01 - 3:59	60 °C - 230 °C	60 °C - 230 °C
Bovenhitte	Upper :....	00:30	180 °C	/	00:01 - 3:59	60 °C - 180 °C	/
Onderhitte	Lower :....	00:30	/	180 °C	00:01 - 3:59	/	60 °C - 200 °C
Gisten	Ferment :....	01:00	36 °C		00:01 - 9:59	/	35 °C - 45 °C
Kip	Chicken :....	01:00	210 °C	/	00:01 - 2:59	150 °C - 210 °C	/
Ontdooien	Defrost :....	00:30	60 °C	60 °C	00:01 - 1:59	/	/
Brood	Bread :....	00:30	36 °C	36 °C	00:30 - 1:59	33 °C - 38 °C	33 °C - 38 °C
Cake	Cake :....	00:35	170 °C	170 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 200 °C	150 °C - 200 °C
Koekjes	Cookie :....	00:20	180 °C	160 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 210 °C	150 °C - 210 °C
Grill	Grill :....	00:20	230 °C	230 °C	00:01 - 0:59	200 °C - 230 °C	200 °C - 230 °C
Pizza	Pizza :....	00:20	200 °C	200 °C	00:01 - 0:30	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C
Aardappelen	Potato :....	01:00	230 °C	230 °C	00:01 - 1:59	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C

De opgegeven tijden zijn enkel richtlijnen en variëren afhankelijk van het gewicht. Wij raden u aan een braadthermometer te gebruiken voor vlees en vis.

Bediening

1. Gebruik de toets ☺ om het apparaat in te schakelen. De display zal oplichten.
2. Druk op de toets ☺. "Both" zal op de display knipperen.
3. Gebruik de toetsen ◀ en ▶ om een programma te selecteren.
4. Druk op de toets ☺. Het geselecteerde programma en de temperatuur zullen op de display beginnen te knipperen.
5. Gebruik de toetsen ◀ en ▶ om de gewenste temperatuur te selecteren.
6. Druk op de toets ☺. Het geselecteerde programma en de minuten zullen op de display beginnen te knipperen.
7. Gebruik de toetsen ◀ en ▶ om het aantal minuten in te stellen.
8. Druk nog een keer eenmaal op de toets ☺. Het geselecteerde programma en de uren zullen op de display beginnen te knipperen.
9. Gebruik de toetsen ◀ en ▶ om het aantal uren in te stellen.

10. **OPMERKING:**
- Gebruik de toets  om de verlichting van de ovenkamer in en uit te schakelen.
 - Als u ook de recirculerende lucht wilt inschakelen, druk dan op de toets . Het icoontje  zal op de display oplichten.

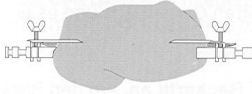
11. Gebruik de toets  om het programma te starten. Het icoontje  zal op de display oplichten.

OPMERKING:
Het aftellen begint zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. U zult enkele pieptonen horen.

Draaispit

OPMERKING:
Kies geen al te groot braadstuk. Het grilvlees moet voldoende afstand hebben tot binnenwanden en verwarmingsstaven. Het mag nergens de wanden of staven raken.





1. Schuif de bakplaat/vetpan op de onderste rail van de bakoven.
2. Wrijf de draaispit en de spitvorken in met spijolie.
3. Gevogelte wordt vóór het grillen gegaardeerd. Bind de vleugels en de poten met draad strak tegen het lijf.




4. Steek de gegaardeerde vleugels of het braadstuk voorzichtig op de draaispit. Schuif de spitvorken op de draaispit en bevestig daarmee het braadstuk. Draai de spitvorken vast met de schroeven.

5. Plaats de voorbereide revolvingspit in de oven met behulp van het verwijderhulpstuk. Plaats eerst het uiteinde van de revolvingspit zonder inkeping in de motor aan de rechterkant van de oven. Haak vervolgens het andere uiteinde van het draaispit in de hanger aan de linkerkant van de oven. 
6. Selecteer het programma "Chicken". Gebruik de toets  om het programma te starten. De draaispit begint te draaien. Let op dat het braadvlees ongehinderd kan draaien.
7. U zult enkele pieptonen horen zodra de ingestelde tijd is verstreken. Als het vlees gaar is, kunt u de draaispit met behulp van de verwijderhulpstuk uit de oven tillen.


Onderbreken van de werking

Druk op de toets  om de werking te pauzeren. Het icoontje  zal op de display oplichten. Druk nogmaals op de toets  om de werking te hervatten. Het icoontje  zal op de display oplichten.

OPMERKING:

- Het apparaat start op de positie waar het is gepauzeerd.
- Als u de stekker loskoppelt of op de toets  drukt, dan raken uw huidige instellingen verloren.

Werking beëindigen

1. U zult enkele pieptonen horen zodra de ingestelde tijd is verstreken. Het apparaat zal zichzelf na ongeveer 60 seconden automatisch op stand-by schakelen. U kunt ook op de toets  drukken om het apparaat eerder op de stand-by-modus te schakelen.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat vóór het schoonmaken eerst afkoelen!

Reiniging / Onderhoud

WAARSCHUWING:

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoudt.
- Wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder water. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.

△ LET OP:

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Kruimellade, bakplaat, grillrooster, draaispit, spitvorken, spatscherm

Reinig deze onderdelen met heet water en een afwasmiddel. De onderdelen daarna goed drogen.

Pizzasteen

Reinig de pizzasteen na elk gebruik met een vochtige doek. Laat hem aan de lucht drogen. Gebruik de steen alleen wanneer deze volledig droog is. De extreme temperaturen kunnen barsten veroorzaken in een vochtige pizzasteen.

Binnenkant

Houd de binnenkant van de oven schoon.

1. Verwijder spatten en etensresten op de ovenwand met een vochtige doek met wat afwasmiddel.
2. Afnemen met een droge doek.

Glazen deur

U kunt, indien nodig, het binnenste glaspaneel van de deur losmaken.

1. Open de deur volledig.
2. Draai de schroeven los met een kruiskopschroevendraaier. Verwijder de schroeven en de sluitringen.
3. Verwijder het glaspaneel voorzichtig en maak het schoon.
4. Breng het glaspaneel opnieuw aan wanneer het volledig droog is.
5. Installeer de schroeven en de sluitringen opnieuw. Draai de schroeven met de hand vast.

△ LET OP:

Gebruik geen accuschroevendraaier! Het glas kan worden beschadigd.

Behuizing

- Reinig de behuizing na het gebruik met een vochtige doek.
- Plaats de kruimellade en andere accessoires terug.

De lamp vervangen

Als de lamp in de oven stuk is, kunt u ze vervangen.

1. Draai de lampenkap tegen de klok in.
2. Draai de lamp uit de lampfitting. Vervang de defecte lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
3. Breng de lampenkap opnieuw over de lamp aan.

Opslag

- Reinig het apparaat volgens bovenstaande aanwijzingen en laat het goed drogen.
- Wij adviseren dat het apparaat in de originele verpakking wordt bewaard als u het apparaat langere tijd niet gebruikt.
- Het apparaat altijd buiten bereik van kinderen opslaan en in een goed geventileerde en droge ruimte.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet op het elektriciteitsnet aangesloten.	Controleer het stopcontact met behulp van een ander apparaat.
		Steek de stekker goed in het stopcontact.
	Het apparaat is stuk.	Controleer de stop.
		Neem contact op met uw reparateur of service centrum.
"E1" verschijnt op het display.	Kortsluiting van de bovenste temperatuursensor.	Neem contact op met uw reparateur of service centrum.
"E2" of "E4" zal vervolgens op de display verschijnen.	Het elektrische circuit is onderbroken.	Neem contact op met uw reparateur of service centrum.
"E3" verschijnt op het display.	Kortsluiting van de onderste temperatuursensor.	Neem contact op met uw reparateur of service centrum.

Technische gegevens

Model:..... PC-MBG 1186
 Spanningstoevoer:..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Opgenomen vermogen:..... 1600 W
 Beschermingsklasse:..... I
 Ovenlamp:..... E14, 230 V~, max. 25 W, 180 °C
 Nettogewicht:ong. 11,05 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :



AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

Liste des différent éléments de commande	3
Notes générales	21
Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil	22
Déballage de l'appareil	23
Liste des différent éléments de commande/	
Contenu de la livraison	23
Boutons du panneau de commandes	23
Notes d'utilisation	24
Emplacement	24
Connexion électrique	24
Puissance électrique	24
Conseils d'utilisation	24
Outil d'extraction	24
Couvercle de protection	24
Standby (Mode veille)	24
Avant première utilisation	25
Boutons fonction	25
Sélection de programme	25
Utilisation	25
Tournebroche	26
Mode Pause	26
Arrêt	26
Nettoyage / Maintenance	26
Plateau à miettes, plaque de cuisson, grille, tournebroche, fourchettes du tournebroche, couvercle de protection	27
Pierre à pizza	27
Intérieur	27
Porte vitrée	27
Base de l'appareil	27
Remplacement de l'ampoule	27

Rangement	27
Dépannage	27
Données techniques	27
Élimination	28
Signification du symbole « Poubelle »	28

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- **Ne laissez jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (Sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.



AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film.
Il y a risque d'étouffement !

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Vous trouverez le symbole suivant accompagné d'un avertissement sur le produit :



AVERTISSEMENT : Surface chaude !

Danger de brûlure !

La température des surfaces accessibles devient très chaude pendant et après utilisation.

- Par conséquent, ne touchez l'appareil que par la poignée et le panneau de commandes. Si besoin est, utilisez les maniques.
- Ne déplacez pas et ne soulevez pas l'appareil en fonctionnement, il faut d'abord l'éteindre puis le débrancher du secteur. Attendez que l'appareil refroidisse.
- Utilisez toujours l'appareil sous surveillance. Le pain très sec peut prendre feu à l'intérieur de l'appareil !
- Posez toujours l'appareil sur une surface résistante à la chaleur !
- Éloignez l'appareil d'au moins 70 cm des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. Ne placez jamais l'appareil dans un placard !
- Installez l'appareil avec son panneau arrière orienté vers le mur.
- En raison de la montée de la chaleur et des vapeurs, ne placez pas l'appareil sous les placards muraux.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil pendant utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

ATTENTION :

Cet appareil n'est pas conçu pour être plongé dans l'eau pendant nettoyage. Veuillez consulter les instructions du chapitre « Nettoyage / Maintenance ».

Déballage de l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Enlevez tout le matériel d'emballage tel que le film plastique, le matériel de remplissage, les colliers de serrage et le carton.
3. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes dans la boîte.
4. En cas de livraison incomplète ou de dégâts, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le à votre vendeur immédiatement.

NOTE :

Ce produit peut encore contenir de la poussière et des résidus de production. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « Nettoyage / Maintenance ».

Liste des différent éléments de commande / Contenu de la livraison






- 1 Écran
- 2 Panneau de commandes
- 3 Élément chauffant
- 4 Porte en verre
- 5 Poignée de la porte




- 6 Couvercle de protection
- 7 Grille
- 8 Plaque de cuisson / bac d'égouttement
- 9 Plateau à miettes
- 10 Outil de retrait de la grille du grill et de la plaque de cuisson
- 11 Tournebrotte
 - 11a Fourchettes du tournebroche
- 12 Outil de retrait de la rôtissoire

Pas d'illustration

Pierre à pizza

Boutons du panneau de commandes

	Sélection de programme
	Température
	Heure
	Chaleur tournante
	Éclairage de la chambre de cuisson

	Marche/arrêt
	Boutons de sélection
	Démarrage/pause/reprise du programme

Notes d'utilisation

Emplacement

- Posez l'appareil sur une surface antidérapante, plate et qui résiste à la chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil et le câble d'alimentation ne soient jamais placés sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur (p. ex., cuisinière, plaque chauffante).

Connexion électrique

Avant de brancher la prise dans la fiche, vérifiez que la tension du secteur que vous utilisez correspond à la tension de l'appareil. Vous trouverez l'information nécessaire sur la plaque d'identification.

Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 1600 W. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.

ATTENTION : Surcharge !

- Lorsque vous utilisez des câbles de rallonge, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm² au minimum.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil est trop puissant.

Conseils d'utilisation

AVERTISSEMENT :

- N'utilisez jamais de boîtes en plastique, carton, papier ou similaire. **Risque d'incendie !**
- N'utilisez pas de sacs à rôtir ou de conteneurs en verre. Ils peuvent exploser.
- De même, lorsque vous utilisez les poignées pour la plaque de cuisson ou le tournebroche, protégez-vous de la chaleur en utilisant des gants ou des maniques.



ATTENTION :

Ne surchargez pas la plaque de cuisson ni la grille ! (max. 3,5 kg)

NOTE :

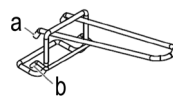
- Insérez toujours le plateau ramasse-miettes sous l'élément chauffant inférieur.

NOTE :

- Économisez l'énergie en utilisant les programmes avec chaleur tournante. Pour cela, appuyez sur le bouton . De cette façon, l'air chaud est distribué plus rapidement et uniformément par le ventilateur dans le four.
- Utilisez toujours le plateau graisse lorsque vous grillez ou rôtissez. Ceci empêche la graisse de couler sur l'élément chauffant inférieur.
- **En cas d'utilisation de la pierre à pizza**, assurez-vous qu'elle soit complètement sèche avant de l'insérer. Le différentiel de température peut faire se fendre la pierre à pizza.
Pour un résultat optimum lors de la préparation d'une pizza, nous recommandons de préchauffer la pierre à pizza séparément pendant 10 à 15 minutes.
Préchauffer, faites glisser la grille sur la hauteur maximum. Placez la pierre à pizza sur la grille. Utilisez la chaleur par le haut et par le bas (« Both ») à 230 °C, appuyez ensuite sur le bouton  pour ajouter la chaleur tournante si nécessaire.
Si vous souhaitez cuire une pizza avec de la pâte fraîchement préparée, saupoudrez légèrement la pierre à pizza avec de la farine au préalable.

Outil d'extraction (10/12)

- Pour enlever la plaque de cuisson
- Pour enlever la grille



Pour retirer le tournebroche, utilisez l'outil de retrait (12).

ATTENTION :


- Les outils de retrait ne sont pas adaptés pour sortir la pierre à pizza de l'appareil. La pierre à pizza pourrait être endommagée.
- Pour sortir la pierre à pizza de l'appareil lorsqu'elle est chaude, utilisez des maniques.

Couvercle de protection (6)

Insérez toujours le couvercle de protection avant d'utiliser l'appareil.

1. Insérez le couvercle de protection avec l'ouverture vers le haut.
2. Il y a 3 rivets à droite et à gauche en haut de l'appareil. Assurez-vous que le plateau métallique est inséré au-dessus des rivets. Glissez le plateau métallique suffisamment loin vers l'arrière pour que le bord avant soit aligné avec l'appareil.

Standby (Mode veille)

- Branchez l'appareil à une prise correctement mise à la terre. Vous entendrez un signal sonore bref. L'appareil est en mode veille.
- Appuyez sur le bouton  pour quitter le mode veille. Toutes les icônes de l'écran s'allument.

- Si aucun bouton n'est actionné pendant environ 60 secondes ou si le programme est terminé, l'appareil se remet en mode veille.

Avant première utilisation

Une couche de protection se situe sur l'élément chauffant. Pour l'enlever, faites fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes, vide. Utilisez la chaleur par le haut et par le bas (« Both ») à 230 °C.

i NOTE :

L'émanation légère de fumée et d'odeurs est alors normale. Veillez à une aération suffisante.

Boutons fonction

i NOTE :

- Les boutons de l'appareil sont de boutons tactiles. Effleurez les boutons du doigt pour exécuter la fonction. Chaque fois qu'un bouton est pressé, il sera confirmé par un bip sonore.
- En appuyant longuement sur les boutons ◀ ou ▶, une avance rapide démarre.

Sélection de programme

Appuyez sur le bouton ⊖. « Both » clignote dans l'écran. Appuyez sur les boutons ◀ et ▶ pour sélectionner un programme.

Fonction	Indications sur l'affichage	Préréglage			Réglage des préréglages		
		Durée (en heures)	Chauffage par le haut	Chauffage par le bas	Durée (en heures)	Chauffage par le haut	Chauffage par le bas
Chauffage par le haut et le bas	Both : : : : :	00:30	180 °C	180 °C	00:01 - 3:59	60 °C - 230 °C	60 °C - 230 °C
Chauffage par le haut	Upper : : : : :	00:30	180 °C	/	00:01 - 3:59	60 °C - 180 °C	/
Chauffage par le bas	Lower : : : : :	00:30	/	180 °C	00:01 - 3:59	/	60 °C - 200 °C
Fermenter	Ferment : : : : :	01:00	36 °C		00:01 - 9:59	/	35 °C - 45 °C
Poulet	Chicken : : : : :	01:00	210 °C	/	00:01 - 2:59	150 °C - 210 °C	/
Décongélation	Defrost : : : : :	00:30	60 °C	60 °C	00:01 - 1:59	/	/
Pain	Bread : : : : :	00:30	36 °C	36 °C	00:30 - 1:59	33 °C - 38 °C	33 °C - 38 °C
Gâteau	Cake : : : : :	00:35	170 °C	170 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 200 °C	150 °C - 200 °C
Biscuits	Cookie : : : : :	00:20	180 °C	160 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 210 °C	150 °C - 210 °C
Grill	Grill : : : : :	00:20	230 °C	230 °C	00:01 - 0:59	200 °C - 230 °C	200 °C - 230 °C
Pizza	Pizza : : : : :	00:20	200 °C	200 °C	00:01 - 0:30	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C
Pommes de terre	Potato : : : : :	01:00	230 °C	230 °C	00:01 - 1:59	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C

Les temps servent uniquement de guide et varient en fonction du poids. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande pour les viandes et poissons.

Utilisation

1. Appuyez sur le bouton ⊕ pour allumer l'appareil. L'écran s'allume.
2. Appuyez sur le bouton ⊖. « Both » clignote dans l'écran.
3. Appuyez sur les boutons ◀ et ▶ pour sélectionner un programme.

- Appuyez sur le bouton . Le programme sélectionné et la température clignotent dans l'affichage.
- Utilisez les boutons et pour sélectionner la température désirée.
- Appuyez sur le bouton . Le programme sélectionné et les minutes commencent à clignoter sur l'affichage.
- Utilisez les boutons et pour régler les minutes.
- Appuyez sur le bouton de nouveau. Le programme sélectionné et les heures commencent à clignoter dans l'affichage.
- Utilisez les boutons et pour régler les heures.

10. **NOTE :**

- Utilisez le bouton pour allumer et éteindre l'éclairage de la chambre de cuisson.
- Si vous souhaitez en plus activer la chaleur tournante, appuyez sur le bouton . Le symbole s'affiche sur l'écran.

- Appuyez sur le bouton pour démarrer le programme. Le symbole s'affiche sur l'écran.

NOTE :

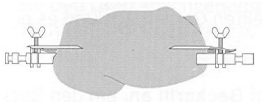
La minuterie s'active dès que la température est atteinte. Vous entendrez plusieurs bips.

Tournebroche

NOTE :

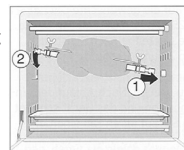
Ne prenez pas un morceau de viande trop important. La pièce de viande à rôtir doit être suffisamment loin des parois intérieures et de la résistance et ne jamais les toucher.

- Placez la plaque/le lèche-frite sur le niveau le plus bas du four.
- Enduisez la broche et les fixations d'huile alimentaire.
- Les volailles doivent être préparées avant d'être grillées. Attachez les ailes et les cuisses le long du corps de l'animal à l'aide d'un fil de cuisine.



- Enfoncez la broche délicatement dans la volaille préparée ou le rôti. Serrez les fixations à l'aide des vis.

- Placez le tournebroche préparé dans le four, en vous aidant de l'outil de retrait. Placez l'extrémité de tournebroche sans l'encoche dans le moteur sur le côté droit en première.



- Puis placez l'autre bout du tournebroche dans l'encoche du côté gauche du four.
- Sélectionnez le programme « Chicken ». Appuyez sur le bouton pour démarrer le programme. La broche commence à tourner. Vérifiez que la pièce de viande tourne librement.
 - Une fois la durée réglée écoulée, vous entendrez plusieurs bips. Lorsque la viande est cuite, sortez le tournebroche à l'aide de la poignée.

Mode Pause

Appuyez sur le bouton pour mettre l'opération en pause. Le symbole s'affiche sur l'écran. Appuyez à nouveau sur le bouton pour reprendre l'opération. Le symbole s'affiche sur l'écran.

NOTE :

- L'appareil démarrera à l'endroit où il a été mis en pause.
- Si vous débranchez la fiche ou appuyez sur le bouton , vos paramètres actuels sont perdus.

Arrêt

- Une fois la durée écoulée, vous entendrez plusieurs bips. Après environ 60 secondes, l'appareil bascule automatiquement en mode veille. Vous pouvez également appuyer sur le bouton prématurément pour mettre l'appareil en mode veille.
- Débranchez la prise de la prise murale.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

Nettoyage / Maintenance



AVERTISSEMENT :

- Retirez toujours la fiche avant le nettoyage et l'entretien.
- Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Vous risqueriez de causer une décharge électrique ou d'incendie.

ATTENTION :

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.

Plateau à miettes, plaque de cuisson, grille, tournebroche, fourchettes du tournebroche, couvercle de protection

Nettoyez les pièces dans de l'eau chaude en ajoutant du liquide vaisselle. Puis, séchez bien les pièces.

Pierre à pizza

Nettoyez la pierre à pizza après chaque utilisation avec un tissu humide. Laissez-la sécher. Ne l'utilisez que lorsqu'elle est complètement sèche. La température extrêmement élevée dans le four peut faire se fendre la pierre à pizza.

Intérieur

Gardez l'intérieur du four propre.

1. Enlevez les éclaboussures et les résidus alimentaires des parois du four avec un tissu humide et du détergent.
2. Essuyez avec un torchon sec.

Porte vitrée

Si nécessaire, vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Desserrez les vis à l'aide d'un tournevis cruciforme. Retirez les vis et les rondelles.
3. Retirez soigneusement la vitre et nettoyez-la.
4. Remplacez la vitre une fois qu'elle est complètement sèche.
5. Remettez en place les vis avec les rondelles. Serrez les vis à la main.

ATTENTION :

N'utilisez pas un tournevis électrique ! La vitre pourrait être endommagée.

Base de l'appareil

- Nettoyer le châssis après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Remettez le plateau à miettes et les autres accessoires.

Remplacement de l'ampoule

Si l'ampoule à l'intérieur du four est défectueuse, vous pouvez la remplacer.

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez l'ampoule de la douille. Remplacez-la par une ampoule du même type.
3. Remplacez le couvercle sur l'ampoule.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit et laissez-le complètement sécher.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans l'emballage d'origine si vous ne souhaitez pas l'utiliser pendant longtemps.
- Rangez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit sec et bien ventilé.

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché à l'alimentation.	Vérifiez la sortie murale avec un autre appareil. Insérez correctement la fiche dans la prise murale. Vérifiez le fusible.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service ou un centre d'entretien.
« E1 » s'affiche sur l'écran.	Court-circuit du capteur de température supérieur.	Contactez notre service ou un centre d'entretien.
« E2 » ou « E4 » apparaît alors sur l'écran.	Le circuit électrique a été interrompu.	Contactez notre service ou un centre d'entretien.
« E3 » s'affiche sur l'écran.	Court-circuit du capteur de température inférieure.	Contactez notre service ou un centre d'entretien.

Données techniques

Modèle : PC-MBG 1186
Alimentation : 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Consommation : 1600 W
Classe de protection : I
Ampoule de four : E14, 230 V~, max. 25W, 180 °C
Poids net : env. 11,05 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.



NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Notas generales	29
Consejos de seguridad especiales para este aparato ..	30
Desembalaje del aparato.....	31
Indicación de los elementos de manejo /	
Contenido en la entrega.....	31
Botones en el panel de control	31
Notas de uso	32
Ubicación.....	32
Conexión eléctrica.....	32
Consumo nominal	32
Indicaciones para el uso	32
Herramienta de extracción.....	32
Protector contra salpicaduras.....	32
Standby (Modo de espera)	32
Antes del primer uso	33
Botones de función	33
Selección de programa	33
Funcionamiento	33
Asador	34
Operación de pausa.....	34
Fin de funcionamiento.....	34
Limpieza / Mantenimiento.....	34
Bandeja recogemigas, bandeja de cocción,	
parrilla para el grill, asador, horquillas,	
protector contra salpicaduras.....	35
Losa para pizza	35
Interior	35
Puerta de cristal	35
Unidad base	35
Cambiar la luz	35

Almacenamiento	35
Resolución de problemas.....	35
Datos técnicos	35
Eliminación	36
Significado del símbolo "Cubo de basura"	36

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO:

No deje jugar a los niños con la lámina.

¡Existe peligro de asfixia!

Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará el siguiente símbolo con carácter de aviso:



AVISO: ¡Superficie caliente!
¡Riesgo de quemaduras!

La temperatura de las superficies accesibles puede estar muy caliente durante y después del funcionamiento.

- Por lo tanto, toque el aparato exclusivamente en el asa y el panel de control. Si es necesario, utilice soportes de cacerolas.
- No levante ni mueva la unidad en funcionamiento, apáguelo primero y desenchúfela de la corriente. Espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- Haga funcionar el aparato siempre bajo supervisión. ¡El pan muy seco puede prenderse fuego dentro del aparato!
- ¡Coloque el dispositivo sobre una superficie resistente al calor!
- ¡Mantenga la distancia suficiente (70 cm) con respecto a objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.! No coloque nunca el aparato en el interior de un armario.
- Coloque el aparato con el panel trasero de cara a la pared.
- Debido al aumento de calor y a los vapores, no coloque el aparato debajo de armarios de cocina.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque las partes calientes del aparato durante su uso.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.

- Este aparato puede ser usado por niños de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

ATENCIÓN:

Este aparato no está diseñado para sumergirlo en agua durante la limpieza. Por favor, consulte las instrucciones contenidas en el capítulo “Limpieza / Mantenimiento”.

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su caja.
2. Retire todos los materiales de embalaje como plásticos de envoltura, material de relleno, fijaciones de cables y cartones.
3. Compruebe que la caja contiene todas las piezas suministradas.
4. En caso de entrega incompleta o de daños, no encienda el aparato. Devuélvalo a su distribuidor inmediatamente.

NOTA:

Puede que el aparato todavía tenga algo de polvo o residuos del proceso de fabricación. Recomendamos que limpie el aparato tal y como se describe en el apartado de “Limpieza / Mantenimiento”.

Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega









- 1 Pantalla
- 2 Panel de control
- 3 Elemento calefactor
- 4 Puerta de cristal
- 5 Asa de la puerta
- 6 Protector contra salpicaduras
- 7 Parrilla para el grill

- 8 Bandeja de cocción / bandeja para la grasa
- 9 Bandeja recogemigas
- 10 Herramienta de extracción para la parrilla y la bandeja de cocción
- 11 Asador
 - 11a Horquillas
- 12 Herramienta de extracción para asador

No mostrada

Losa para pizza

Botones en el panel de control

	Selección de programa
	Temperatura
	Hora
	Recirculación de aire
	Iluminación de cámara de cocción
	Encendido / apagado
	Botones de selección
	Iniciar / pausar / continuar programa

Notas de uso

Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie antideslizante, plana y resistente al calor.
- Preste atención de que ni el aparato ni el cable de corriente estén sobre superficies calientes o cercanas a fuentes de calor (p. ej.: fogones).

Conexión eléctrica

Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, compruebe que la tensión de la red de suministro que se va a utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información necesaria en la placa de identificación.

Consumo nominal

El equipo puede asumir una potencia de 1600 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.

⚠ ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!

- Si utiliza cables alargadores, deberían tener un diámetro de al menos 1,5 mm².
- No utilice enchufes múltiples, como este equipo es demasiado potente.

Indicaciones para el uso

⚠ AVISO:

- No utilice recipientes de plástico, cartón, papel o similar. **¡Peligro de incendio!**
- No utilice las bolsas para grill o recipientes de cristal. Pueden explotar.
- También, al utilizar las asas de la chapa de asar o el asador, protéjase del calor con guantes o ropa protectora.

⚠ ATENCIÓN:

¡No sobrecargue la bandeja de cocción ni la parrilla! (máx. 3,5 kg)

ℹ NOTA:

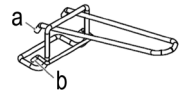
- Deslice siempre la bandeja de migas debajo de los elementos calefactores.
- Ahorre energía usando los programas con recirculación de aire. Para hacerlo, pulse el botón . Al hacerlo, el aire caliente se distribuye de manera más rápida y uniforme mediante el ventilador del interior del horno.
- Utilice siempre la bandeja de grasa incorporada cuando ase o utilice el grill. Esto evita que la grasa caiga en el elemento calefactor inferior.

ℹ NOTA:

- **Cuando use la losa para pizza**, asegúrese de que esté completamente seca antes de introducirla. Un calor elevado puede causar grietas en una losa para pizza mojada.
Para obtener el mejor resultado al preparar la pizza, recomendamos que precaliente la losa para pizza sola aproximadamente 10 - 15 minutos.
Al precalentar, ponga la rejilla de parrilla en la ranura de bandeja superior. Ponga la losa para pizza en la ranura de la parrilla. Ponga el calor superior e inferior ("Both") a 230 °C. Además, use el botón para añadir recirculación de aire.
Si desea poner una pizza con masa fresca en la losa para pizza precalentada, espolvoree primero la losa para pizza con harina.

Herramienta de extracción (10/12)

- Para extraer la bandeja de cocción
- Para retirar la parrilla



Si desea retirar el asador, use la herramienta de extracción (12).

⚠ ATENCIÓN:

- Las herramientas de extracción no son adecuadas para sacar la losa para pizza del aparato. Podría dañar la losa.
- Para sacar la losa para pizza del aparato, use agarraderas para el horno.

Protector contra salpicaduras (6)

Introduzca siempre el protector contra salpicaduras antes de usar el dispositivo.

1. Introduzca el protector contra salpicaduras con la apertura de salida hacia arriba.
2. Tiene 3 remaches a derecha e izquierda de la parte superior de la unidad. Asegúrese de que la bandeja metálica se introduzca sobre los remaches. Deslice la bandeja hasta el fondo de forma que el borde delantero quede liso con el dispositivo.

Standby (Modo de espera)

- Conecte el dispositivo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada. Escuchará un breve pitido. El aparato está en modo de espera.
- Pulse el botón para salir del modo espera. Se iluminarán todos los iconos de la pantalla.
- Si no se pulsa ningún botón durante aproximadamente 60 segundos o si ha finalizado el programa, el aparato volverá automáticamente a modo espera.

Antes del primer uso

El elemento calefactor está cubierto por una capa protectora. Para quitarla, haga funcionar el aparato durante unos 15 minutos sin contenido. Ponga el calor superior e inferior ("Both") a 230 °C.

NOTA:

La leve generación de humo y de olor es en este proceso normal. Debería preocuparse de tener suficiente aireación.

Botones de función

NOTA:

- Los botones del dispositivo son táctiles. Toque suavemente los botones con un dedo para ejecutar la función. Cada vez que pulse un botón, se confirmará su elección con un pitido.
- Si mantiene pulsado el botón ◀o▶, avanzará rápidamente.

Selección de programa

Pulse el botón ☉. "Both" parpadeará en pantalla. Use los botones ◀y▶ para seleccionar un programa.

Función	Indicadores en pantalla	Preestablecido			Ajustar preestablecido		
		Tiempo (en horas)	Calor superior	Calor inferior	Tiempo (en horas)	Calor superior	Calor inferior
Calor superior e inferior	Both ☐☐☐☐	00:30	180 °C	180 °C	00:01 - 3:59	60 °C - 230 °C	60 °C - 230 °C
Calor superior	Upper ☐☐☐☐	00:30	180 °C	/	00:01 - 3:59	60 °C - 180 °C	/
Calor inferior	Lower ☐☐☐☐	00:30	/	180 °C	00:01 - 3:59	/	60 °C - 200 °C
Fermentar	Ferment ☐☐☐☐	01:00	36 °C		00:01 - 9:59	/	35 °C - 45 °C
Pollo	Chicken ☐☐☐☐	01:00	210 °C	/	00:01 - 2:59	150 °C - 210 °C	/
Descongelar	Defrost ☐☐☐☐	00:30	60 °C	60 °C	00:01 - 1:59	/	/
Pan	Bread ☐☐☐☐	00:30	36 °C	36 °C	00:30 - 1:59	33 °C - 38 °C	33 °C - 38 °C
Pastel	Cake ☐☐☐☐	00:35	170 °C	170 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 200 °C	150 °C - 200 °C
Cookies	Cookie ☐☐☐☐	00:20	180 °C	160 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 210 °C	150 °C - 210 °C
Parrilla	Grill ☐☐☐☐	00:20	230 °C	230 °C	00:01 - 0:59	200 °C - 230 °C	200 °C - 230 °C
Pizza	Pizza ☐☐☐☐	00:20	200 °C	200 °C	00:01 - 0:30	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C
Patatas	Potato ☐☐☐☐	01:00	230 °C	230 °C	00:01 - 1:59	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C

Las horas dadas son orientativas y varían dependiendo del peso. Recomendamos que utilice un termómetro para asar la carne y el pescado.

Funcionamiento

- Use el botón ☉ para encender el aparato. Se encenderá la pantalla.
- Pulse el botón ☉. "Both" parpadeará en pantalla.
- Use los botones ◀y▶ para seleccionar un programa.
- Pulse el botón ⌚. Parpadearán el programa seleccionado y la temperatura en pantalla.
- Use los botones ◀y▶ para seleccionar la temperatura deseada.
- Pulse el botón ☉. Parpadearán el programa seleccionado y los minutos en pantalla.
- Use los botones ◀y▶ para establecer los minutos.
- Pulse otra vez el botón ☉. Parpadearán el programa seleccionado y las horas en pantalla.
- Use los botones ◀y▶ para establecer las horas.

10. **NOTA:**
- Use el botón ☺ para encender y apagar la iluminación de la cámara de cocción.
 - Si desea activar además la recirculación de aire, pulse el botón ☹. Se iluminará el icono ↻ en pantalla.

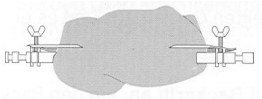
11. Use el botón ⏸ para activar el programa. Se iluminará el icono ▶ en pantalla.

NOTA:
La cuenta atrás comenzará en cuanto se alcance la temperatura establecida. Escuchará múltiples pitidos.

Asador

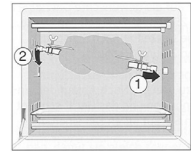
NOTA:
No ponga a asar un trozo grande de asado. La pieza a asar tiene que tener bastante distancia a las paredes interiores y las varillas de calefacción. De ninguna manera tiene que entrar en contacto con usted.

1. Empuje la bandeja de cocción/bandeja para la grasa en la corredera inferior del horno.
2. Unte con aceite de mesa el pincho rotativo y los ganchos de fijación.
3. Se debe preparar la carne de ave antes de asarla. Para ello ate con un hilo de cocina las alas y los muslos bien cerca al cuerpo.



4. Encaje la carne preparada o el trozo de carne para asar con cuidado en el pincho rotativo. Empuje los ganchos de fijación sobre el pincho rotativos y fije con estos el trozo de carne para asar. Atornille los ganchos de fijación con los tornillos.

5. Ponga el asado preparado en el horno con ayuda de la herramienta de extracción. Ponga el extremo del asador sin la muesca en el motor en el lado derecho del horno primero. Luego, enganche el otro extremo del asador en el colgador del lado izquierdo del horno.



6. Seleccione el programa "Chicken". Use el botón ⏸ para activar el programa. El pincho rotativo empieza a rotar. Tenga atención que el trozo de carne a asar se pueda mover libremente. Cuando haya transcurrido el tiempo establecido escuchará múltiples pitidos. Si la carne está asada, saque el pincho giratorio con ayuda del asidero.

Operación de pausa

Pulse el botón ⏸ para interrumpir el funcionamiento. Se iluminará el icono II en pantalla. Pulse el botón ⏸ de nuevo para reanudar el proceso. Se iluminará el icono ▶ en pantalla.

NOTA:

- El aparato comenzará a partir del momento en el que se ha detenido.
- Si desconecta el enchufe o pulsa el botón ☺, se perderá la configuración actual.

Fin de funcionamiento

1. Cuando haya transcurrido el tiempo escuchará múltiples pitidos. Pasados unos 60 segundos el aparato pasará automáticamente al modo espera. También puede pulsar el botón ☺ para poner el aparato en modo espera anteriormente.
2. Desenchufe de la toma de corriente.
3. ¡Deje que se enfríe el aparato antes de limpiar!

Limpeza / Mantenimiento

AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe antes de limpiar o realizar mantenimiento.
- Espere a que el dispositivo se haya enfriado.
- No sumerja nunca el aparato en agua. Podría provocar una descarga eléctrica o incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

Bandeja recogemigas, bandeja de cocción, parrilla para el grill, asador, horquillas, protector contra salpicaduras

Limpie estas piezas en agua caliente con un poco de detergente. A continuación seque las piezas completamente.

Losa para pizza

Limpie la losa para pizzas después de cada uso con un paño húmedo. Deje secar al aire. Utilícela solamente cuando esté totalmente seca. El calor extremo del horno puede causar grietas en una losa para pizza mojada.

Interior

Mantenga limpio el interior del horno.

1. Elimine las salpicaduras y los restos de alimentos que queden en el horno con un paño húmedo junto con algún detergente.
2. Seque con una toalla seca.

Puerta de cristal

Si es necesario, puede retirar el panel de cristal interior de la puerta.

1. Abra la puerta completamente.
2. Afloje los tornillos con un destornillador Phillips. Saque los tornillos y las arandelas.
3. Saque cuidadosamente el panel de cristal y límpielo.
4. Vuelva a colocar el panel de cristal cuando esté totalmente seco.
5. Vuelva a poner los tornillos con las arandelas. Apriete los tornillos a mano.

⚠ ATENCIÓN:

No use un destornillador motorizado. Podría dañar el cristal.

Unidad base

- Después del uso limpie la carcasa con un paño levemente humedecido.
- Coloque la bandeja de migas y otros accesorios de nuevo.

Cambiar la luz

Si la luz del interior del horno es defectuosa puede cambiarla.

1. Gire la cubierta en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Saque la luz de la toma. Cámbiela por una bombilla del mismo tipo.
3. Vuelva a colocar la pantalla de la luz.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se ha descrito y deje que se seque completamente.
- Se recomienda que guarde el aparato en el paquete original si no piensa utilizarlo durante períodos largos de tiempo.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado al suministro eléctrico.	Compruebe la toma eléctrica con otro aparato. Inserte el enchufe correctamente en la toma de pared. Compruebe el fusible.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro centro de reparación o servicio.
"E1" aparecerá en pantalla.	Cortocircuito del sensor de temperatura superior.	Póngase en contacto con nuestro centro de reparación o servicio.
"E2" o "E4" aparecerán en pantalla.	El circuito eléctrico se ha interrumpido.	Póngase en contacto con nuestro centro de reparación o servicio.
"E3" aparecerá en pantalla.	Cortocircuito del sensor de temperatura inferior.	Póngase en contacto con nuestro centro de reparación o servicio.

Datos técnicos

Modelo: PC-MBG 1186
Suministro de tensión: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energía: 1600 W
Clase de protección: I
Bombilla de luz del horno: .. E14, 230 V~, máx. 25W, 180 °C
Peso neto:aprox. 11,05 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p. ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Elementi di comando.....	3
Note generali	37
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio.....	38
Disimballaggio del dispositivo.....	39
Elementi di comando/Nella fornitura.....	39
Simboli sul pannello di controllo.....	39
Note per l'uso	40
Ubicazione.....	40
Collegamento elettrico	40
Potenza allacciata	40
Avvertenze per l'utente	40
Strumento di rimozione	40
Paraspruzzi	40
Standby (in attesa).....	40
Al primo utilizzo	41
Tasti di funzione.....	41
Selezione del programma.....	41
Funzionamento	41
Spiedo rotante.....	42
Funzionamento con pausa	42
Fine del funzionamento.....	42
Pulizia/Manutenzione	42
Vaschetta per le briciole, teglia, griglia per il grill, spiedo rotante, spiedi a forchetta, paraspruzzi.....	43
Pietra per pizza	43
Interno	43
Porta in vetro.....	43
Unità base	43
Sostituzione della lampadina	43

Conservazione	43
Risoluzione di problemi	43
Dati tecnici	43
Smaltimento	44
Significato del simbolo "Eliminazione"	44

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sul prodotto sono riportati i seguenti simboli con avvertenze:



AVVISO: Superficie calda!

Pericolo di ustioni!

La temperatura delle superfici accessibili può essere molto alta durante e dopo l'utilizzo.

- Pertanto, toccare l'apparecchio solo sulla maniglia e sul pannello di controllo. Se necessario, usa delle presine.
 - Non trasportare o sollevare il dispositivo durante il funzionamento ma spegnilo prima e poi scollega la spina di rete. Attendere finché il dispositivo non si è completamente raffreddato.
- ITALIANO**
- Metti sempre in funzione l'apparecchio in supervisione. Il pane molto secco può provocare un incendio all'interno dell'apparecchio!
 - Posiziona il dispositivo su una superficie resistente al calore!
 - Mantieni una distanza sufficiente (70 cm) per oggetti altamente infiammabili quali mobili, tende ecc.! Non mettere mai il dispositivo all'interno di un armadio!
 - Installare il dispositivo con il pannello posteriore rivolto verso la parete.
 - A causa della formazione di calore e vapori, non collocare l'apparecchio sotto credenze e scaffali a parete.
 - Controllare che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde dell'apparecchio quando l'apparecchio è in funzione.
 - Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
 - Non riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostit-

tuire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.

- Questo dispositivo può essere usato da bambini di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguiti da bambini, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

ATTENZIONE:

Questo dispositivo non è destinato ad immersione in acqua durante la pulizia. Consultare le istruzioni fornite nel capitolo "Pulizia / Manutenzione".

Disimballaggio del dispositivo

1. Rimuovere il dispositivo dalla confezione.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio come pellicola di plastica, materiale di riempimento, fascette per cavi e materiale di imballaggio.
3. Controllare che tutte le parti sono presenti nella confezione.
4. In caso di fornitura non complete o danni, non usare il dispositivo. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

NOTA:

Potrebbe esserci polvere o produzione sul dispositivo. Si consiglia di pulire il dispositivo come descritto in "Pulizia / Manutenzione".

Elementi di comando / Nella fornitura






- 1 Display
- 2 Tastierino comandi
- 3 Elemento termico
- 4 Porta in vetro
- 5 Impugnatura porta




- 6 Paraspruzzi
- 7 Griglia per il grill
- 8 Teglia / Leccarda
- 9 Vaschetta per le briciole
- 10 Strumento di rimozione per griglia e vassoio di cottura
- 11 Spiedo rotante
 - 11a Spiedi a forchetta
- 12 Strumento di rimozione per spiedo rotante

Senza illustrazione

Pietra per pizza

Simboli sul pannello di controllo

	Selezione del programma
	Temperatura
	Ora
	Ricircolo dell'aria
	Illuminazione della camera di cottura

	Accensione / spegnimento
	Pulsanti di selezione
	Avvio / pausa / ripresa del programma

Note per l'uso

Ubicazione

- Regolare l'apparecchio su una superficie antisdrucciolevole, livellata e termo-resistente.
- Assicurarsi che il dispositivo e i cavi principali non siano disposti su superfici calde o vicino fonti di calore (per esempio, fornelli, piastre elettriche).

Collegamento elettrico

Prima di inserire la spina nella presa, controllare che la tensione nominale corrisponda alla tensione dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.

Potenza allacciata

L'apparecchio ha una capacità totale di 1600 W. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

ATTENZIONE: Sovraccarico!

- Se si usano prolunghe, queste devono avere una sezione trasversale di minimo 1,5 mm².
- Non utilizzare prese multiple perché questo apparecchio è troppo potente.

Avvertenze per l'utente


AVVISO:

- Non usare mai contenitori in plastica, cartone, carta o simili. **Rischio di incendio!**
- Non usare sacchetti per arrostitire o contenitori in vetro. Questi si possono bruciare.
- Inoltre, quando si impugnano i manici della teglia o del spiedo rotante, proteggersi dal calore utilizzando guanti o panni da cucina.


ATTENZIONE:

Non sovraccaricare la teglia e la griglia! (max. 3,5 kg)

NOTA:

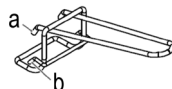
- Far scorrere sempre il vassoio per le briciole sotto all'elemento termico.
- Risparmiare energia usando i programmi con il ricircolo dell'aria. Per tale scopo, premere il pulsante . Facendo così, l'aria riscaldata è distribuita più velocemente e regolarmente tramite il ventilatore all'interno del forno.

NOTA:

- Usare sempre la padella lubrificante inserita quando si griglia o arrostitisce. Questo previene che il grasso fuoriesca sull'elemento termico inferiore.
- **Quando si utilizza la pietra per pizza**, assicurarsi che sia completamente asciutta prima di inserirla. Il calore elevato può causare crepe in una pietra per pizza bagnata.
Per ottenere risultati ottimali nella preparazione della pizza, si consiglia di preriscaldare la pietra per pizza separatamente per circa 10 - 15 minuti.
Durante il preriscaldamento, far scorrere la griglia nella fessura del vassoio superiore. Posizionare la pietra per pizza sulla griglia. Impostare il riscaldamento superiore e inferiore ("Both") a 230 °C. Inoltre, utilizzare il pulsante  per aggiungere il ricircolo dell'aria.
Se si desidera mettere una pizza con l'impasto appena preparato sulla pietra per pizza preriscaldata, spolverare prima la pietra con della farina.

Strumento di rimozione (10/12)

- a) Per rimuovere la teglia
- b) Per rimuovere la griglia



Se si desidera rimuovere lo spiedo rotante, utilizzare lo strumento di rimozione (12).

ATTENZIONE:


- Gli utensili di rimozione non sono adatti per estrarre la pietra per pizza dall'apparecchio. La pietra per pizza potrebbe danneggiarsi.
- Per estrarre la pietra calda per pizza dall'apparecchio, utilizzare guanti da forno.

Paraspruzzi (6)

Inserire sempre il paraspruzzi prima di utilizzare l'apparecchio.

1. Inserire il paraspruzzi con l'apertura della canaletta rivolta verso l'alto.
2. Sono presenti 3 rivetti a destra e a sinistra nella parte superiore dell'unità. Assicurarsi che il vassoio metallico venga inserito sopra i rivetti. Far scorrere il vassoio metallico sufficientemente indietro da far sì che il bordo anteriore sia allineato con l'apparecchio.

Standby (in attesa)

- Collegare l'apparecchio ad una presa correttamente installata a terra. Verrà udito un breve segnale acustico. Il dispositivo è in modalità stand-by.
- Premere il pulsante  per uscire dalla modalità standby. Tutte le icone nel display si accendono.
- Se non viene premuto alcun tasto per circa 60 secondi o se il programma è terminato, l'apparecchio torna in modalità standby.

Al primo utilizzo

C'è uno strato protettivo sull'elemento termico. Per rimuoverlo, metti in funzione l'apparecchio per circa 15 minuti senza alcun contenuto. Impostare il riscaldamento superiore e inferiore ("Both") a 230 °C.

NOTA:

Facendo questo è possibile che si formi un leggero fumo e odore. Arieggiare sufficientemente.

Tasti di funzione

NOTA:

- I tasti presenti sull'apparecchio sono tasti touch. Toccare delicatamente i tasti con un dito per eseguire il funzionamento. Ogni volta che si preme un tasto, questo viene confermato da un segnale acustico.
- Premendo e tenendo premuti i tasti ◀ oppure ▶, si avvierà l'avanzamento rapido.

Selezione del programma




Premere il pulsante ☺. "Both" lampeggerà nel display. Utilizzare i pulsanti ◀ e ▶ per selezionare un programma.

Funzione	Indicazioni sul display	Preimpostazione			Regolazione della preimpostazione		
		Tempo (in ore)	Riscaldamento superiore	Riscaldamento inferiore	Tempo (in ore)	Riscaldamento superiore	Riscaldamento inferiore
Riscaldamento superiore e inferiore	Both :....	00:30	180 °C	180 °C	00:01 - 3:59	60 °C - 230 °C	60 °C - 230 °C
Riscaldamento superiore	Upper :....	00:30	180 °C	/	00:01 - 3:59	60 °C - 180 °C	/
Riscaldamento inferiore	Lower :....	00:30	/	180 °C	00:01 - 3:59	/	60 °C - 200 °C
Fermento	Ferment :....	01:00	36 °C		00:01 - 9:59	/	35 °C - 45 °C
Pollo	Chicken :....	01:00	210 °C	/	00:01 - 2:59	150 °C - 210 °C	/
Scongela-mento	Defrost :....	00:30	60 °C	60 °C	00:01 - 1:59	/	/
Pane	Bread :....	00:30	36 °C	36 °C	00:30 - 1:59	33 °C - 38 °C	33 °C - 38 °C
Torta	Cake :....	00:35	170 °C	170 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 200 °C	150 °C - 200 °C
Biscotti	Cookie :....	00:20	180 °C	160 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 210 °C	150 °C - 210 °C
Griglia	Grill :....	00:20	230 °C	230 °C	00:01 - 0:59	200 °C - 230 °C	200 °C - 230 °C
Pizza	Pizza :....	00:20	200 °C	200 °C	00:01 - 0:30	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C
Patate	Potato :....	01:00	230 °C	230 °C	00:01 - 1:59	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C




I tempi citati sono indicativi e possono variare secondo il peso. Si consiglia di usare un termometro per arrostire per carne e pesce.



Funzionamento

- Utilizzare il pulsante ☺ per accendere l'apparecchio. Il display s'illumina.
- Premere il pulsante ☺. "Both" lampeggerà nel display.
- Utilizzare i pulsanti ◀ e ▶ per selezionare un programma.
- Premere il pulsante ☺. Il programma selezionato e la temperatura inizieranno a lampeggiare nel display.
- Utilizzare i pulsanti ◀ e ▶ per selezionare la temperatura.
- Premere il pulsante ☺. Il programma selezionato e i minuti inizieranno a lampeggiare nel display.
- Utilizzare i pulsanti ◀ e ▶ per impostare i minuti.

8. Premere una volta il pulsante  nuovamente. Il programma selezionato e le ore inizieranno a lampeggiare nel display.
9. Utilizzare i pulsanti  e  per impostare le ore.

10. **NOTA:**

- Utilizzare il pulsante  per accendere e spegnere l'illuminazione della camera di cottura.
- Se si desidera attivare anche il ricircolo dell'aria, premere il pulsante . Le icone  si accendono nel display.

11. Utilizzare il pulsante  per avviare il programma. Le icone  si accendono nel display.

NOTA:

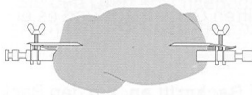
Il conto alla rovescia viene avviato non appena viene raggiunta la temperatura impostata. Verranno uditi diversi segnali acustici.

Spiedo rotante

NOTA:

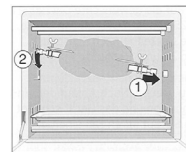
Scegliere un pezzo di arrosto non troppo grande. La carne deve essere sufficientemente distante dalle pareti interiori e dalla superficie riscaldante. Non devono toccarsi in nessun caso.


1. Infilare la lamiera/padella con grasso nel listello scorrevole del forno.
2. Ungere con olio da tavola lo spiedino e i ganci.
3. Ungere e preparare il pollame prima della cottura. Legare al corpo con fermezza le ali e le cosce con filo da cucina.







4. Infilare con cautela il pollame già preparato o il pezzo di arrosto sullo spiedino girevole, e con esso fissare l'arrosto. Avvitare bene i ganci di fissaggio con le apposite viti.

5. Posizionare il spiedo rotante preparato nel forno mediante lo strumento di rimozione. Posizionare prima l'estremità del spiedo rotante senza l'intaglio nel motore sul lato destro del dispositivo. Poi agganciare l'altra estremità della rosticceria nel gancio sul lato sinistro del forno.




6. Selezionare il programma "Chicken". Utilizzare il pulsante  per avviare il programma. Lo spiedino comincia a girare. Fare attenzione che la carne non tocchi pareti, ecc.
7. Una volta trascorso il tempo impostato, verranno uditi diversi segnali acustici. Quando la carne è cotta estrarre lo spiedino girevole prendendolo per il manico.


Funzionamento con pausa

Premere il tasto  per interrompere il funzionamento. Le icone  si accendono nel display. Premere ulteriormente il tasto  per riprendere il funzionamento. Le icone  si accendono nel display.

NOTA:

- L'apparecchio ripartirà dal punto in cui è stato messo in pausa.
- Se viene tirata la spina o viene premuto il pulsante  le impostazioni correnti andranno perse.

Fine del funzionamento

1. Una volta trascorso il tempo, verranno uditi diversi segnali acustici. Dopo circa 60 secondi l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby. È possibile anche premere il pulsante  per anticipare il passaggio dell'apparecchio in modalità standby.
2. Scollegare la spina di corrente dalla presa.
3. Attendere che il dispositivo si sia raffreddato prima di pulire!

Pulizia / Manutenzione

AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione estrarre sempre la spina dalla presa di corrente.
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua. Può provocare una scossa elettrica o un incendio.

ATTENZIONE:

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.

Vaschetta per le briciole, teglia, griglia per il grill, spiedo rotante, spiedi a forchetta, paraspruzzi

Pulire queste parti in acqua calda aggiungendo del detersivo. Asciugare poi bene le parti.

Pietra per pizza

Pulire la pietra per pizza dopo ogni utilizzo con un panno umido. Lasciarla asciugare all'aria. Usarla solo se completamente asciutta. Il calore estremo del forno può causare crepe in una pietra per pizza bagnata.

Interno

Mantieni pulito l'interno del forno.

1. Rimuovere schizzi e rimanenze di cibo dalle pareti del forno con un panno umido e un po' di sapone.
2. Pulisci con un panno asciutto.

Porta in vetro

Se necessario, è possibile rimuovere il pannello in vetro interno della porta.

1. Aprire completamente lo sportello.
2. Svitare le viti con un giravite Philips. Togliere le viti e le rondelle.
3. Rimuovere con cautela il pannello di vetro e pulirlo.
4. Riposizionare il pannello di vetro quando è completamente asciutto.
5. Reinserire le viti con le rondelle. Serrare le viti a mano.

ATTENZIONE:

Non utilizzare un giravite a batteria! Il vetro potrebbe danneggiarsi.

Unità base

- Dopo l'uso pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.
- Rimontare il vassoio per le briciole e gli altri accessori.

Sostituzione della lampadina

Se la lampadina all'interno del forno è difettosa, è possibile sostituirla.

1. Girare il coperchio in senso anti orario.
2. Estrarre la lampadina dall'apposito supporto. Sostituirla con una lampadina dello stesso tipo.
3. Riposizionare il coperchio sulla lampadina.

Conservazione

- Pulisci l'apparecchio come descritto e lascialo asciugare completamente.
- Consigliamo di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale se non vuoi usarlo per lunghi periodi di tempo.
- Conserva sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

Risoluzione di problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Controllare la presa a muro con un apparecchio diverso. Inserire la spina correttamente nella presa a parete. Controllare il fusibile.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il centro assistenza e un tecnico.
"E1" comparirà sul display.	Cortocircuito del sensore di temperatura superiore.	Contattare il centro assistenza e un tecnico.
"E2" o "E4" appariranno successivamente nel display.	Il circuito elettrico è stato interrotto.	Contattare il centro assistenza e un tecnico.
"E3" comparirà sul display.	Cortocircuito del sensore di temperatura inferiore.	Contattare il centro assistenza e un tecnico.

Dati tecnici

Modello:..... PC-MBG 1186
Alimentazione rete: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Consumo di energia: 1600 W
Classe di protezione: I
Lampadina del forno: E14, 230 V~, max. 25 W, 180 °C
Peso netto: ca. 11,05 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.



NOTE:

This highlights tips and information.

Contents

Overview of the Components.....	3
General Notes.....	45
Special Safety Precautions for this Appliance.....	46
Unpacking the Appliance.....	47
Overview of the Components / Scope of Delivery.....	47
Buttons on the Control Panel.....	47
Notes for Use.....	48
Location.....	48
Electric Connection.....	48
Connected Wattage.....	48
Useful Hints for Use.....	48
Removal Tool.....	48
Splash Guard.....	48
Standby (Standby Mode).....	48
Before Initial Use.....	49
Function Buttons.....	49
Program Selection.....	49
Operation.....	49
Revolving Spit.....	50
Pause Operation.....	50
End Operation.....	50
Cleaning / Maintenance.....	50
Crumb Tray, Baking Tray, Grill Rack, Revolving Spit, Spit Forks, Splash Guard.....	51
Pizza Stone.....	51
Interior.....	51
Glass Door.....	51
Base Unit.....	51
Replacing the Lamp.....	51

Storage.....	51
Troubleshooting.....	51
Technical Data.....	51
Disposal.....	52
Meaning of the "Dustbin" Symbol.....	52

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING:

Do not allow small children to play with the foil.
There is a danger of suffocation!

Special Safety Precautions for this Appliance

You will find the following symbol with warning character on the appliance:



WARNING: Hot surface!
Danger of burns!

The temperature of accessible surfaces can be very hot during and after operation.

- Therefore, only touch the appliance at the handle and the control panel. If necessary, use pot holders.
- Do not carry or lift the appliance during operation, but turn it off first and then disconnect the mains plug. Wait until the appliance has cooled down.
- Always operate the appliance under supervision. Very dry bread can catch fire inside the appliance!
- Place the appliance on a heat resistant surface!
- Keep sufficient distance (70 cm) to highly flammable objects such as furniture, curtains, etc.! Never place the appliance inside a cabinet!
- Install the appliance with its back panel facing the wall.
- Due to rising heat and vapours do not place the appliance under wall cupboards.
- Ensure that the mains cord does not touch hot parts of the appliance during operation.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

CAUTION:

This appliance is not intended for immersion in water during cleaning. Please refer to the instructions provided in the chapter, "Cleaning/Maintenance".

Unpacking the Appliance

1. Take the appliance out of its packaging.
2. Remove all the packaging material such as plastic foil, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check that all parts are supplied in the box.
4. In case of incomplete delivery or damage, do not operate the appliance. Return it to your dealer immediately.

NOTE:

There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend to clean the appliance as described under "Cleaning/Maintenance".

Overview of the Components / Scope of Delivery









- 1 Display
- 2 Control panel
- 3 Heating element
- 4 Glass door
- 5 Door handle
- 6 Splash guard
- 7 Grill rack
- 8 Baking tray/drip pan
- 9 Crumb tray
- 10 Removal tool for grill rack and baking tray

- 11 Revolving spit
 - 11a Spit forks
- 12 Removal tool for revolving spit

No illustration

Pizza stone

Buttons on the Control Panel

	Program selection
	Temperature
	Time
	Air recirculation
	Cooking chamber lighting
	On/off
	Selection buttons
	Start/pause/resume program

Notes for Use

Location

- Set the appliance onto a non-slip, level, and heat-resistant surface.
- Take care that the appliance and the mains cable never are placed onto hot surfaces or near heat sources (e. g. range, hob).

Electric Connection

Before inserting the power plug into the outlet, check that the mains voltage to be used matches that of the appliance. You can find the required information on the nameplate.

Connected Wattage

The total power consumption of this appliance can be up to 1600 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.

CAUTION: Overload!

- If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm².
- Do not use any multiple sockets, as this appliance is too powerful.

Useful Hints for Use


WARNING:

- Never use containers made from plastic, cardboard, paper, or similar. **Risk of fire!**
- Do not use roasting bags or glass containers. These may burst.
- Also, when using the handles for the baking sheet or the revolving spit, protect yourself from the heat by using gloves or pot cloths.


CAUTION:

Do not overload the baking tray and the grill rack! (max. 3,5 kg)

NOTE:

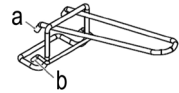
- Always slide the crumb tray under the bottom heating element.
- Save energy by using the programs with recirculating air. To do this, press the  button. In doing so, the heated air is distributed quicker and evenly via the fan inside the oven.
- Always use the inserted drip pan when grilling or roasting. This prevents grease from dripping onto the bottom heating element.

NOTE:

- **When using the pizza stone**, make sure it is completely dry before inserting it. High heat can cause cracks in a wet pizza stone.
For best results when preparing your pizza, we recommend that you preheat the pizza stone separately for about 10-15 minutes.
When preheating, slide the grill rack into the upper tray slot. Place the pizza stone on the grill rack. Set the top and bottom heat ("Both") to 230 °C. In addition, use the  button to add recirculating air.
If you want to put a pizza with freshly prepared dough on the preheated pizza stone, dust the pizza stone with flour first.

Removal Tool (10/12)

- a) To remove the baking tray
- b) To remove the grill rack



If you want to remove the revolving spit, use the removal tool (12).

CAUTION:


- The removal tools are not suitable for getting the pizza stone out of the appliance. The pizza stone could be damaged.
- To take the hot pizza stone out of the appliance, please use oven mitts.

Splash Guard (6)

Always insert the splash guard before using the appliance.

1. Insert the splash guard with the opening of the gutter is facing up.
2. There are 3 rivets on the right and on the left top of the unit. Make sure that the metal tray is inserted above the rivets. Slid-in the metal tray far enough to the back that the front edge is flush with the appliance.

Standby (Standby Mode)

- Connect the appliance to a properly installed earthed socket. You will hear a short beep. The appliance is in standby mode.
- Press the  button to exit the standby mode. All icons in the display will light up.
- If no button is pressed for around 60 seconds or the program has ended, the appliance will switch itself back into standby mode.

Before Initial Use

There is a protective layer on the heating element. To remove this, operate the appliance for about 15 minutes without any contents. Set the top and bottom heat ("Both") to 230 °C.

i NOTE:

Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.

Function Buttons

i NOTE:

- The buttons on the appliance are touch keys. Gently touch the buttons with a finger to execute the function. Whenever a button is pressed, it will be confirmed by a beep sound.
- By pressing and holding the buttons ◀ or ▶, a fast-forward will start.

Program Selection






Press the ☺ button. "Both" will flash in the display. Use the ◀ and ▶ buttons to select a program.

Function	Display Indications	Preset			Adjust preset		
		Time (in hours)	Top heat	Bottom heat	Time (in hours)	Top heat	Bottom heat
Top and bottom heat	Both : : : :	00:30	180 °C	180 °C	00:01 - 3:59	60 °C - 230 °C	60 °C - 230 °C
Top heat	Upper : : : :	00:30	180 °C	/	00:01 - 3:59	60 °C - 180 °C	/
Bottom heat	Lower : : : :	00:30	/	180 °C	00:01 - 3:59	/	60 °C - 200 °C
Ferment	Ferment : : : :	01:00	36 °C		00:01 - 9:59	/	35 °C - 45 °C
Chicken	Chicken : : : :	01:00	210 °C	/	00:01 - 2:59	150 °C - 210 °C	/
Defrost	Defrost : : : :	00:30	60 °C	60 °C	00:01 - 1:59	/	/
Bread	Bread : : : :	00:30	36 °C	36 °C	00:30 - 1:59	33 °C - 38 °C	33 °C - 38 °C
Cake	Cake : : : :	00:35	170 °C	170 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 200 °C	150 °C - 200 °C
Cookies	Cookie : : : :	00:20	180 °C	160 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 210 °C	150 °C - 210 °C
Grill	Grill : : : :	00:20	230 °C	230 °C	00:01 - 0:59	200 °C - 230 °C	200 °C - 230 °C
Pizza	Pizza : : : :	00:20	200 °C	200 °C	00:01 - 0:30	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C
Potatoes	Potato : : : :	01:00	230 °C	230 °C	00:01 - 1:59	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C

The times given are only guidelines and vary depending on weight. We recommend that you use a roasting thermometer for meat and fish.

Operation

1. Use the ☺ button to switch the appliance on. The display lights up.
2. Press the ☺ button. "Both" will flash in the display.
3. Use the ◀ and ▶ buttons to select a program.
4. Press the ⌚ button. The selected program and the temperature will start flashing in the display.
5. Use the ◀ and ▶ buttons to select the desired temperature.
6. Press the ☺ button. The selected program and the minutes will start flashing in the display.
7. Use the ◀ and ▶ buttons to set the amount of minutes.
8. Press the ☺ button once again. The selected program and the hours will start flashing in the display.
9. Use the ◀ and ▶ buttons to set the amount of hours.

10. **NOTE:**
- Use the  button to switch the cooking chamber lighting on and off.
 - If you would like to additionally switch on the recirculating air, press the  button. The  icon lights up in the display.
11. Use the  button to start the program. The  icon lights up in the display.

NOTE:
The countdown starts as soon as the set temperature has been reached. You will hear multiple beeps.

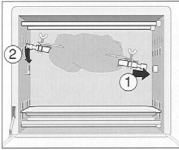

Revolving Spit

NOTE:
Do not select a roast which is too large. The food being grilled must be far enough away from the internal walls and the heating elements and must not touch them.





1. Insert the baking tray / drip pan into the bottom guide ridge of the oven.
2. Rub edible oil on to the revolving spit and spit forks.
3. Poultry has to be dressed before grilling. To do so, tie the wings and the legs closely to the body using kitchen yarn.




4. Place the dressed poultry or the piece of roast meat carefully on to the revolving spit. Push the spit forks on to the revolving spit and use them to fix the roast meat in place. Tighten the fixing clips by means of the screws.

5. Place the prepared revolving spit in the oven with the help of the removal tool. Put the end of the revolving spit without the notch into the motor on the right side of the oven first. Then hook the other end of the revolving spit into the hanger on the left hand side of the oven.
- 
6. Select the program "Chicken". Use the  button to start the program. The revolving spit begins to turn. Please ensure that the piece of roast meat can turn freely.
 7. Once the set time has elapsed, you will hear multiple beeps. When the meat is cooked remove the revolving spit using the handle.


Pause Operation

Press the  button to pause the operation. The  icon lights up in the display. Press the  button again to resume the operation. The  icon lights up in the display.

NOTE:

- The appliance will start from the spot it has been paused.
- If you pull the plug or press the  button, your current settings get lost.

End Operation

1. Once the time has elapsed, you will hear multiple beeps. After around 60 seconds the appliance will automatically switch to standby mode. You may also press the  button to prematurely switch the appliance into the standby mode.
2. Disconnect the mains plug from the socket.
3. Allow the appliance to cool before cleaning!

Cleaning / Maintenance

WARNING:

- Always pull the plug before cleaning and maintenance.
- Wait until the appliance has cooled down.
- Never immerse the appliance in water. It could result in an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

Crumb Tray, Baking Tray, Grill Rack, Revolving Spit, Spit Forks, Splash Guard

Clean these parts in hot water by adding some washing-up detergent. Then dry the parts well.

Pizza Stone

Clean the pizza stone after each use with a damp cloth. Leave it to air dry. Only use it when completely dry. The extreme heat of the oven can cause cracks in a wet pizza stone.

Interior

Keep the interior of the oven clean.

1. Remove splashes and food remains on the oven wall with a damp cloth together with some detergent.
2. Wipe dry with a dry towel.

Glass Door

If necessary, you can remove the inner glass panel of the door.

1. Open the door completely.
2. Loosen the screws with a Phillips screwdriver. Remove the screws and washers.
3. Carefully remove the glass panel and clean it.
4. Replace the glass panel once completely dried.
5. Re-instate the screws with the washers. Hand-tighten the screws.

CAUTION:

Do not use a cordless screwdriver! The glass could be damaged.

Base Unit

- Clean the housing after use with a slightly damp cloth.
- Put the crumb tray and other accessories back.

Replacing the Lamp

If the lamp inside the oven is defective, you can replace it.

1. Turn the cover counterclockwise.
2. Turn the lamp out of the lamp socket. Replace it with a lamp of the same type.
3. Place the cover back on the lamp.

Storage

- Clean the appliance as described and let it completely dry.
- We recommend storing the appliance in the original packaging if you do not want to use it for long periods of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not connected to mains power.	Check the wall outlet with a different appliance.
		Insert the plug properly in the wall outlet.
		Check the fuse.
	The appliance is defective.	Contact our service or a repair centre.
"E1" will appear on the display.	Short circuit of the upper temperature sensor.	Contact our service or a repair centre.
"E2" or "E4" will then appear in the display.	The electric circuit has been interrupted.	Contact our service or a repair centre.
"E3" will appear on the display.	Short circuit of the lower temperature sensor.	Contact our service or a repair centre.

Technical Data

Model:..... PC-MBG 1186
 Power supply:..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Power consumption: 1600 W
 Protection class:..... I
 Oven light bulb: E14, 230 V~, max. 25W, 180 °C
 Net weight: approx. 11.05 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Ogólne uwagi	53
Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania	54
Wypakowanie urządzenia	55
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	55
Przyciski na panelu sterowania	56
Wskazówki dotyczące użytkowania	56
Lokalizacja	56
Połączenie elektryczne	56
Moc przyłączeniowa	56
Uwagi dotyczące eksploatacji	56
Narzędzie do wyjmowania	56
Oslona przeciwbryzgowa	56
Standby (Tryb oczekiwania)	57
Przed pierwszym użyciem	57
Przyciski funkcji	57
Wybór programu	57
Obsługa	58
Rożen	58
Wstrzymanie pracy	58
Zakończenie działania	58
Czyszczenie / Konserwacja	59
Tacka na okruchy, tacka do pieczenia, stojak na grillowania, rożen, widelce szpikulcowe, osłona przeciwbryzgowa	59
Kamień do pizzy	59
Wnętrze	59
Szklane drzwiczki	59
Jednostka bazowa	59
Wymiana żarówki	59

Przechowywanie	59
Usterki i sposoby ich usuwania	60
Dane techniczne	60
Warunki gwarancji	60
Usuwanie	61
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	61

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia z zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyciąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! **Ryzyko poparzeń!**

Podczas pracy urządzenia i zaraz po jego wyłączeniu temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

- Można zatem dotykać wyłącznie uchwytu urządzenia i panelu sterowania. W razie konieczności skorzystać z uchwytów do naczyń.
- Nie przenosić ani nie podnosić urządzenia podczas użytkowania, ale najpierw je wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Zawsze obsługiwać urządzenie pod nadzorem. Bardzo suchy chleb może zapalić się wewnątrz urządzenia!
- Ustawiać urządzenie na powierzchni żaroodpornej!
- Utrzymać odpowiednią odległość (70 cm) od łatwopalnych obiektów takich jak meble, zasłony, itp.! Urządzenia nie należy nigdy instalować w szafce!
- Urządzenie należy ustawić tak, aby jego tylny panel był skierowany do ściany.
- Ze względu na unoszące się ciepło i parę nie należy ustawiać urządzenia pod szafkami ściennymi.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami włączonego urządzenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.



UWAGA:

Urządzenia nie wolno czyścić poprzez zanurzenie w wodzie. Należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie / Konserwacja”.

Wypakowanie urządzenia

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Usunąć cały materiał opakowaniowy taki jak plastikowe folie, wypełniacze, zaciski do kabli oraz elementy kartonowe.
3. Sprawdzić, czy w pudełku znajdują się wszystkie dostarczone części.
4. W razie niepełnego zestawu lub uszkodzeń nie wolno posługiwać się urządzeniem. Zwrócić je natychmiast do sprzedawcy.



WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu wciąż może pozostać kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy czyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie / Konserwacja”.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Wyświetlacz
- 2 Panel sterowania
- 3 Element grzejny
- 4 Szklane drzwiczki
- 5 Uchwyt drzwiczek
- 6 Osłona przeciwbryzgowa
- 7 Stojak na grill
- 8 Tacka do pieczenia / miska ociekowa
- 9 Tacka na okruszy
- 10 Przyrząd do wyjmowania kratki grilla i blachy do pieczenia
- 11 Rożen
 - 11a Widelce szpikulcowe
- 12 Narzędzie do wyjmowania rożna

Niewidoczny

Kamień do pizzy

Przyciski na panelu sterowania

	Wybór programu
	Temperatura
	Czas
	Obieg powietrza
	Oświetlenie komory gotowania
	Wł./wyt.
	Przyciski wyboru
	Start/pauza/wznowienie programu

Wskazówki dotyczące użytkowania

Lokalizacja

- Urządzenie należy ustawić na przeciwpoślizgowej, równej, odpornej na ciepło powierzchni.
- Należy pamiętać, aby urządzenie wraz z przewodem zasilania nigdy nie umieszczać na gorących powierzchniach czy w pobliżu źródeł ciepła (np. palenisko kuchenne, piekarnik).

Połączenie elektryczne

Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 1600 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

UWAGA: Przeciążenie!

- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm².
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

Uwagi dotyczące eksploatacji

OSTRZEŻENIE:

- Nie należy nigdy używać pojemników z plastiku, kartonu, papieru itp. **Ryzyko pożaru!**
- Nie wolno używać torebek do pieczenia ani szklanych pojemników. Mogą pęknąć.

OSTRZEŻENIE:

- Również używając uchwytów tacy do pieczenia lub rożna należy chronić się przed poparzeniem nakładając rękawice lub stosując ścierki.

UWAGA:

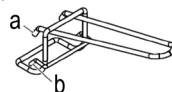
Nie przeciążać tacy do wypiekania ani ruszta grillowego! (maks. 3,5 kg)

WSKAZÓWKA:

- Pod dolny element grzejny należy zawsze wsuwać tacę na okruchy.
- Oszczędzaj energię korzystając z programów z obiegiem powietrza. Wystarczy nacisnąć przycisk . W takim przypadku gorące powietrze jest szybciej i bardziej równomiernie rozprowadzane przez wentylator wewnątrz piekarnika.
- Podczas grillowania i pieczenia należy zawsze korzystać z blachy na tłuszcz. Zapobiega to kapaniu tłuszczu na dolny element grzejny.
- **Używając kamienia do pizzy**, upewnij się, że jest całkowicie suchy przed włożeniem go do piekarnika. Wysoka temperatura może spowodować pęknięcie mokrego kamienia do pizzy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas przygotowywania pizzy, zalecamy wstępne podgrzanie kamienia przez około 10-15 minut. Podczas podgrzewania wsuń ruszt na górną półkę. Umieść kamień do pizzy na ruszcie. Temperaturę górnej i dolnej grzałki („Both”) należy ustawić na 230 °C. Dodatkowo, przyciskiem można uruchomić obieg powietrza. Jeśli chcesz umieścić świeżo przygotowane ciasto na podgrzonym kamieniu do pizzy, najpierw posyp go mąką.

Narzędzie do wyjmowania (10/12)

- Do wyjmowania tacy do pieczenia
- Do wyjmowania ruszta grillowego



Jeśli chcesz wyjąć rożen, użyj narzędzia do wyjmowania (12).

UWAGA:


- Narzędzia do wyjmowania nie nadają się do wyjmowania kamienia do pizzy z urządzenia. Kamień do pizzy może zostać uszkodzony.
- Aby wyjąć z urządzenia gorący kamień do pizzy, użyj rękawic kuchennych.

Osłona przeciwbryzgową (6)

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zawsze włożyć osłonę przeciwbryzgową.













1. Włóż osłonę przeciwbryzgową otworem w rynience skierowanym ku górze.
2. W prawej i w lewej górnej części obudowy urządzenia znajdują się 3 nity. Metalową tackę należy włożyć powyżej owych nitów. Wsuń metalową tackę tak głęboko, by jej przednia krawędź zrównała się z obudową urządzenia.

Standby (Tryb oczekiwania)

- Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego uziemionego gniazdka sieciowego. Słyszalny będzie krótki sygnał dźwiękowy. Urządzenie pracuje w trybie czuwania.
- Naciśnięcie przycisku  powoduje wyłączenie trybu czuwania. Włączą się wszystkie ikony na wyświetlaczu.
- Po zakończeniu programu lub jeśli w ciągu 60 sekund nie naciśnie się żadnego przycisku, urządzenie przełączy się ponownie w tryb czuwania.

Wybór programu

Naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu migać będzie komunikat „Both”. Przyciskami  i  wybierz program.

Funkcja	Wskazania na wyświetlaczu	Ustawienia zaprogramowane			Zmiana ustawień zaprogramowanych		
		Czas (w godzinach)	Górna grzałka	Dolna grzałka	Czas (w godzinach)	Górna grzałka	Dolna grzałka
Górna i dolna grzałka	Both 	00:30	180 °C	180 °C	00:01 - 3:59	60 °C - 230 °C	60 °C - 230 °C
Górna grzałka	Upper 	00:30	180 °C	/	00:01 - 3:59	60 °C - 180 °C	/
Dolna grzałka	Lower 	00:30	/	180 °C	00:01 - 3:59	/	60 °C - 200 °C
Wrzenie	Ferment 	01:00	36 °C		00:01 - 9:59	/	35 °C - 45 °C
Kurczak	Chicken 	01:00	210 °C	/	00:01 - 2:59	150 °C - 210 °C	/
Odmrażanie	Defrost 	00:30	60 °C	60 °C	00:01 - 1:59	/	/
Pieczyno	Bread 	00:30	36 °C	36 °C	00:30 - 1:59	33 °C - 38 °C	33 °C - 38 °C
Ciasto	Cake 	00:35	170 °C	170 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 200 °C	150 °C - 200 °C
Ciasteczka	Cookie 	00:20	180 °C	160 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 210 °C	150 °C - 210 °C
Grill	Grill 	00:20	230 °C	230 °C	00:01 - 0:59	200 °C - 230 °C	200 °C - 230 °C
Pizza	Pizza 	00:20	200 °C	200 °C	00:01 - 0:30	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C
Ziemniaki	Potato 	01:00	230 °C	230 °C	00:01 - 1:59	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C

Czasy podane są jedynie orientacyjnie i mogą różnić się w zależności od wagi. Podczas pieczenia mięs i ryb zalecane jest korzystanie z termometru do pieczenia.

Przed pierwszym użyciem



Na elemencie grzewczym znajduje się warstwa ochronna. Aby ją usunąć, należy włączyć urządzenie na około 15 minut bez jakiegokolwiek zawartości. Temperaturę górnej i dolnej grzałki („Both”) należy ustawić na 230 °C.

WSKAZÓWKA:

Odczuwalny podczas tego procesu delikatny zapach spalenizny jest rzeczą normalną. Proszę pamiętać o odpowiedniej wentylacji.

Przyciski funkcji

WSKAZÓWKA:

- Przyciski na urządzeniu to przyciski dotykowe. Należy lekko palcem dotykać przyciski, aby uruchomić funkcję. Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku  lub , rozpocznie się szybkie przewijanie do przodu.

Obsługa

1. Naciśnięcie przycisku ☉ powoduje włączenie urządzenia. Włącza się wyświetlacz.
2. Naciśnij przycisk ☹. Na wyświetlaczu migać będzie komunikat „Both”.
3. Przyciskami ◀▶ wybierz program.
4. Naciśnij przycisk Ⓢ. Na wyświetlaczu zacznie migać numer wybranego programu i wartość temperatury.
5. Przyciskami ◀▶ ustaw żądaną temperaturę.
6. Naciśnij przycisk ☉. Na wyświetlaczu zacznie migać numer wybranego programu oraz wskazania minut.
7. Przyciskami ◀▶ ustaw ilość minut.
8. Ponownie naciśnij przycisk ☉. Na wyświetlaczu zacznie migać numer wybranego programu oraz wskazania godzin.
9. Przyciskami ◀▶ ustaw ilość godzin.

10. **WSKAZÓWKA:**

- Przyciskiem ☉ włącz lub wyłącz oświetlenie komory gotowania.
- Jeśli dodatkowo zechcesz włączyć obieg powietrza, naciśnij przycisk ☺. Na wyświetlaczu zapali się ikona ↻.

11. Naciśnięcie przycisku ⏸ powoduje uruchomienie programu. Na wyświetlaczu zapali się ikona ▶.

WSKAZÓWKA:

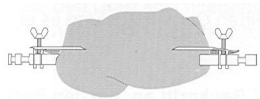
Odcliczanie wstecznie rozpocznie się w chwili osiągnięcia ustawionej temperatury. Słychalnych będzie kilka sygnałów dźwiękowych.

Rożen

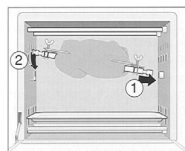
WSKAZÓWKA:

Pieczeń nie powinna być zbyt duża. Grillowana potrawa musi mieć wystarczający odstęp od ścianek wewnętrznych i prętów grzejnych. W żadnym wypadku nie może się z nimi stykać.

1. Blachę do pieczenia/pojemnik na tłuszcz proszę wsunąć na najniższy poziom w piekarniku.
2. Rożen obrotowy i klamry ustalające proszę natrzeć olejem jadalnym.
3. Przed grillowaniem drobiowi nadaje się kształt gotowy do serwowania. W tym celu skrzydełka i udka proszę przywiązać ściśle nitką kuchenną do korpusu.



4. Związany drób lub kawałek pieczeni proszę ostrożnie nadziać na rożen obrotowy. Klamry ustalające proszę nasunąć na rożen obrotowy i unieruchomić nimi pieczeni. Następnie klamry ustalające proszę mocno dokręcić śrubami.
5. Umieść przygotowany rożen w kuchence, posługując się narzędziem do wyjmowania rożna. Najpierw wsuń końcówkę rożna bez rowka do silnika po prawej stronie kucharki. Następnie zaczeń drugi koniec rożna na wieszaku z lewej strony piekarnika.
6. Wybierz program „Chicken” (Kurczak). Naciśnięcie przycisku ⏸ powoduje uruchomienie programu. Proszę zwrócić uwagę na to, by pieczeń mogła się swobodnie obracać.
7. Po upływie ustawionego czasu słyszalnych będzie kilka sygnałów dźwiękowych. Gdy mięso upieczone się, wyjmij rożen obrotowy za pomocą uchwyty.



Wstrzymanie pracy

Naciśnij przycisk ⏸, aby wstrzymać pracę. Na wyświetlaczu zapali się ikona ||. Naciśnij przycisk ⏸ ponownie, aby wznowić pracę. Na wyświetlaczu zapali się ikona ▶.

WSKAZÓWKA:

- Urządzenie rozpocznie pracę od momentu, w którym zostało wstrzymane.
- Wyjęcie wtyczki z gniazda lub naciśnięcie przycisku ☉ powoduje utratę aktualnych ustawień.

Zakończenie działania

1. Po upływie ustawionego czasu słyszalnych będzie kilka sygnałów dźwiękowych. Po około 60 sekundach urządzenie przełączy się samoczynnie w tryb czuwania. Można również naciśnąć przycisk ☉, co spowoduje wcześniejsze przełączenie urządzenia w tryb czuwania.
2. Odłącz wtyczkę zasilającą od gniazda.
3. Przed rozpoczęciem czyszczenia pozostaw urządzenie do ostygnięcia!

Czyszczenie / Konserwacja

OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia i czynności konserwacyjnych należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Zaczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

Tacka na okruchy, tacka do pieczenia, stojak na grillowania, rożen, widelce szpikulcowe, osłona przeciwbryzgowa

Wyczyścić te części w gorącej wodzie poprzez dodanie trochę detergentu do mycia naczyń. Następnie osuszyć dobrze części.

Kamień do pizzy

Wyczyść kamień wilgotną ściereczką po każdorazowym użyciu. Pozostaw do wyschnięcia. Używaj go tylko, gdy jest całkowicie suchy. Wysoka temperatura w piekarniku może spowodować pęknięcie mokrego kamienia do pizzy.

Wnętrze

Zachować czystość wewnątrz pieca.

1. Usunąć rozpryski i pozostałości żywności na ścianie pieca, używając wilgotnej ściereczki zmozonej w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
2. Wyrzucić do sucha za pomocą suchego ręcznika.

Szklane drzwiczki

Jeśli to konieczne, wewnętrzny panel szklany można wymontować z drzwiczek.

1. Otwórz drzwiczki całkowicie.
2. Poluzuj śruby korzystając ze śrubokręta krzyżakowego. Wykręć śruby z podkładkami.
3. Ostrożnie wyjmij szklany panel i go wyczyść.
4. Po dokładnym wysuszeniu ponownie załóż szklany panel.
5. Ponownie załóż śruby z podkładkami. Ręcznie dokręć śruby.

UWAGA:

Nie używaj wkrętarki akumulatorowej! Może to grozić uszkodzeniem szkła.

Jednostka bazowa

- Po użyciu oczyść obudowę lekko zwilżoną ściereczką.
- Włożyć z powrotem tacę na okruchy oraz inne akcesoria.

Wymiana żarówki

W przypadku uszkodzenia żarówki wewnątrz urządzenia można ją wymienić.

1. Osłonę przekręć w lewo, przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Wykręć żarówkę z oprawki. Wymień ją na żarówkę tego samego typu.
3. Ponownie załóż osłonę.

Przechowywanie

- Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem i poczekać, aż całkowicie wyschnie.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższe okresy czasu.
- Zawsze trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci w dobrze wentylowanym, suchym miejscu.

Usterki i sposoby ich usuwania

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do zasilania.	Sprawdź działanie gniazdka ściennego przy użyciu innego urządzenia.
		Włóż prawidłowo wtyczkę do gniazdka ściennego.
	Urządzenie jest wadliwe.	Sprawdź bezpieczniki.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E1”.	Zwarcie górnego czujnika temperatury.	Skontaktuj się z centrum serwisowym lub naprawczym.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E2” lub „E4”.	Usterka obwodu elektrycznego.	Skontaktuj się z centrum serwisowym lub naprawczym.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E3”.	Zwarcie dolnego czujnika temperatury.	Skontaktuj się z centrum serwisowym lub naprawczym.

Dane techniczne

Model:..... PC-MBG 1186
 Napięcie zasilające: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Pobór mocy: 1600 W
 Stopień ochrony: I
 Żarówka do piekarnika:..... E14, 230 V~, maks. 25W, 180 °C
 Masa netto: ok. 11,05 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

MEGJEGYZÉS:

Típetek és információkat emel ki.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
Általános megjegyzések	62
Speciális biztonsági előírások	
a készülékre vonatkozóan	63
A készülék kicsomagolása	64
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma	64
A vezérlőtábla gombjai	64
Megjegyzések használatra	65
A készülék elhelyezése	65
Elektromos csatlakozás	65
Csatlakoztatási érték	65
Használati útmutató	65
Kihúzóeszköz	65
Fröccsenésvédő	65
Standby (Készenlét)	65
Első használat előtt	66
Funkciógombok	66
Programválasztás	66
Használat	66
Forgónyáron	67
A működés felfüggesztése	67
Használat befejezése	67
Tisztítás / Karbantartás	67
Morzsátálca, sütőtálca, grillrács, forgónyáron,	
rögzítő csipeszeket, fröccsenésvédő	68
Pizzakő	68
Belső	68
Üvegajtó	68
Alapegység	68
Égő cseréje	68

Tárolás	68
Hibaelhárítás	68
Műszaki adatok	68
Selejtezés	69
A „kuka” piktogram jelentése	69

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban.
- Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatról (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül!** Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatról.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekai biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (Műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani.

Fulladás veszélye állhat fenn!

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A következő figyelmeztető szimbólum jelzéseket találja a terméken:



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület! **Égési sérülések veszélye!**

Használat közben és után a hozzáférhető felületek nagyon forrók lehetnek.

- Ezért a készüléket csak a fogantyúnál és a vezérlőtáblánál érintse meg. Ha szükséges, használjon konyharuhát.
- Ne hordozza vagy vegye fel a készüléket működés közben, előtte kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék lehűt.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket. A nagyon száraz kenyér lángra kaphat a készüléken belül!
- A készüléket hőálló felszínre helyezze!
- Hagyjon megfelelő távolságot (70 cm) a gyúlékony anyagoktól, mint például bútorok, függönyök, stb.! Soha ne helyezze a készüléket egy szekrény belsejébe!
- A készüléket úgy helyezze el, hogy a hátoldala a fal felé nézzen.
- A felfelé szálló hő és gőzök miatt ne helyezze a készüléket fali szekrények alá.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel a működés során ne érintkezzen a készülék forró részeivel.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.

- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb gyerekek, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

VIGYÁZAT:

A készülék a tisztítás során nem meríthető vízbe. Kérjük, olvassa el a jelen útmutató „Tisztítás / Karbantartás” fejezetében foglalt utasításokat.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag fóliákat, töltőanyagot, kábelerőgítőket és a kartonokat.
3. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék megvan-e a dobozban.
4. Hiányos csomag vagy sérülés esetén ne működtesse a készüléket. Azonnal küldje vissza a kereskedőnek.

MEGJEGYZÉS:

Por vagy gyártási hulladék lehet a készülékben. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás / Karbantartás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

- 1 Kijelző
- 2 Vezérlőtábla
- 3 Fűtelem
- 4 Üvegajtó
- 5 Ajtó fogantyú
- 6 Fröccsenésvédő
- 7 Grillrács
- 8 Sütőtálca / Csepptálca
- 9 Morzsatálca

- 10 Kihúzóeszköz a grillrácshoz és a sütőtálcahoz
- 11 Forgónyárson
 - 11a Rögzítő csipeszeket
- 12 Kihúzóeszköz a forgórácshoz

Nincs illusztráció

Pizzakő

A vezérlőtábla gombjai

	Programválasztó
	Hőmérséklet
	Idő
	Levegőkeringetés
	Főzőkamra világítás
	Be / ki
	Választógombok
	Start / indítás / program folytatása

Megjegyzések használatra

A készülék elhelyezése

- Helyezze a készüléket csúszásmentes, vízszintes és hőálló munkafelületre.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék és a hálózati kábel ne legyen forró felületekre vagy hőforrások közelébe helyezve (pl. tűzhely, főzőlap).

Elektromos csatlakozás

Mielőtt bedugná a csatlakozót a konnektorba, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék feszültségével. A keresett információt a névtáblán találja.

Csatlakoztatási érték

A készülék 1600 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

⚠ VIGYÁZAT: Túlterhelés!

- Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm² vezetékátmérője legyen.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon erős teljesítményű.

Használati útmutató

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Ne használjon műanyagból, kartonból, papírból vagy hasonló anyagokból készült edényeket. **Tűzveszélyesek!**
- Ne használjon sütőzsákokat vagy üvegedényeket. Megégethetik Önt.
- Amikor a sütőtálca vagy a nyárs fogantyúját használja, kesztyű vagy konyhai kendő segítségével védje magát a hőtől.

⚠ VIGYÁZAT:

Ne terhelje túl a sütőtálcát és a grillrácsot! (max. 3,5 kg)

ℹ MEGJEGYZÉS:

- Mindig csúsztassa be morzsatálcát az alsó fűtőelem alá.
- Takarítson meg energiát a levegőkeringetés használatával. Ehhez nyomja meg a ☺ gombot. Ekkor a felhevített levegő gyorsabban és egyenletesebben van eloszlatva a sütőben lévő ventilátor segítségével.
- Grillezéskor vagy sütéskor mindig használja a behelyezett zsirtálcát. Ez megakadályozza a zsír alsó fűtőelemre csepegését.

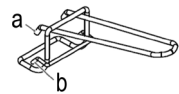
ℹ MEGJEGYZÉS:

- **Pizzakő használata esetén**, a behelyezés előtt győződjön meg arról, hogy a pizzakő teljesen száraz. A nagy hő repedést okozhat a nedves pizzakövön. A pizza készítése közben a legjobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy körülbelül 10-15 percig melegítse elő külön a pizzakövet.
Előmelegítésnél, csúsztassa a grill rácsot a felső tálca foglatba. Helyezze a pizzakövet a grill rácsra. Állítsa mind a felső, mind az alsó hőmérsékletet („Both”) 230 °C-ra. Használja továbbá a ☺ gombot a levegőkeringetéshez.
Ha szeretne egy frissen elkészített tésztából készült pizzát tenni az előmelegített pizzakőre, először lisztezze meg a pizzakövet.

Kihúzóeszköz (10/12)

- a) A sütőtálca eltávolításához
- b) A grillrács eltávolításához

A forgónyárs kivételéhez használja a kihúzóeszközt (12).



⚠ VIGYÁZAT:

- A kihúzóeszközök nem alkalmasak arra, hogy a pizzakövet kivegye a készülékből. A pizzakő megsérülhet.
- Vegye ki a forró pizzakövet a készülékből, használja a sütőkesztyűket.

Fröccsenésvédő (6)

Az eszköz használata előtt mindig tegye be a fröccsenésvédőt.

1. Tegye be a fröccsenésvédőt úgy, hogy a csatorna felfelé nézzen.
2. Az egység jobb oldalán és bal felső részén 3 szegecs van. Győződjön meg róla, hogy a fémtálcát a szegecses fölé helyezte. Csúsztassa be a fémtálcát annyira, hogy a külső éle szintben legyen az eszközzel.

Standby (Készenléti)

- Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt földelt aljzathoz. Rövid szipolást hall. A készülék készenléti állapotban van.
- Nyomja meg a ☺ gombot, hogy kilépjen a készenléti módból. A kijelző valamennyi ikonja kigyullad.
- Ha nem nyom meg gombot mintegy 60 másodpercig, vagy ha a program véget ért, a készülék készenléti módba kapcsol.

Első használat előtt

Egy védőréteg van a fűtélelemen. Ennek eltávolításához működtesse a készüléket körülbelül 15 percig bármilyen összetevő nélkül. Állítsa mind a felső, mind az alsó hőmérsékletet („Both”) 230 °C-ra.

MEGJEGYZÉS:

Ennél a folyamatnál az enyhe füst- és szagképződés természetes. Gondoskodják megfelelő szellőzésről.

Funkciógombok

MEGJEGYZÉS:

- A készüléken található gombok érintőgombok. Az ujjával óvatosan érintse meg a gombokat az adott funkció végrehajtásához. A gombnyomásokat egy hangjelzés nyugtázza.
- A ◀ vagy ▶ gombot lenyomva tartva elindul a gyors előretekerés.

Programválasztás

Nyomja meg a ⊕ gombot. A „Both” villogni fog a kijelzőn. Használja a ◀ és ▶ gombokat a program kiválasztásához.

Funkció	Kijelző jelzései	Előbeállítás			Előbeállítás beállítása		
		Idő (órákban)	Felső hőmérséklet	Alsó hőmérséklet	Idő (órákban)	Felső hőmérséklet	Alsó hőmérséklet
Felső és alsó hőmérséklet	Both : : : :	00:30	180 °C	180 °C	00:01 - 3:59	60 °C - 230 °C	60 °C - 230 °C
Felső hőmérséklet	Upper : : : :	00:30	180 °C	/	00:01 - 3:59	60 °C - 180 °C	/
Alsó hőmérséklet	Lower : : : :	00:30	/	180 °C	00:01 - 3:59	/	60 °C - 200 °C
Erjesztés	Ferment : : : :	01:00	36 °C		00:01 - 9:59	/	35 °C - 45 °C
Csirke	Chicken : : : :	01:00	210 °C	/	00:01 - 2:59	150 °C - 210 °C	/
Kiolvasztás	Defrost : : : :	00:30	60 °C	60 °C	00:01 - 1:59	/	/
Kenyér	Bread : : : :	00:30	36 °C	36 °C	00:30 - 1:59	33 °C - 38 °C	33 °C - 38 °C
Torta	Cake : : : :	00:35	170 °C	170 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 200 °C	150 °C - 200 °C
Sütemény	Cookie : : : :	00:20	180 °C	160 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 210 °C	150 °C - 210 °C
Grill	Grill : : : :	00:20	230 °C	230 °C	00:01 - 0:59	200 °C - 230 °C	200 °C - 230 °C
Pizza	Pizza : : : :	00:20	200 °C	200 °C	00:01 - 0:30	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C
Burgonya	Potato : : : :	01:00	230 °C	230 °C	00:01 - 1:59	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C

A megadott idők csak útmutatók, és a súlytól függően változnak. Javasoljuk, hogy a hús és a hal esetében használjon húshőmérőt.

Használat

- Használja a ⊕ gombot a készülék bekapcsolásához. A kijelző kigyullad.
- Nyomja meg a ⊕ gombot. A „Both” villogni fog a kijelzőn.
- Használja a ◀ és ▶ gombokat program kiválasztásához.
- Nyomja meg a ⊕ gombot. A kiválasztott program és hőmérséklet elkezd villogni a kijelzőn.
- Használja a ◀ és ▶ gombokat a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
- Nyomja meg a ⊕ gombot. A kiválasztott program és a percek elkezdnek villogni a kijelzőn.
- Használja a ◀ és ▶ gombokat a percek beállításához.
- Nyomja meg a ⊕ gombot még egyszer. A kiválasztott program és az órák elkezdnek villogni a kijelzőn.
- Használja a ◀ és ▶ gombokat az órák beállításához.

10. **MEGJEGYZÉS:**
- Használja a ☺ gombot a főzőkamra világításának be- és kikapcsolásához.
 - Ha be akarja kapcsolni a levegőkeringtetést is, nyomja meg a ☺ gombot. A ↻ ikon kigyullad a kijelzőn.

11. Használja a ⏻ gombot a program indításához. A ▶ ikon kigyullad a kijelzőn.

MEGJEGYZÉS:

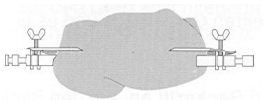
A visszaszámlálás elkezdődik, amint elérte a beállított hőmérsékletet. Több sípolás hallható.

Forgónyáron

MEGJEGYZÉS:

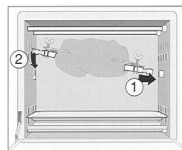
Ne válasszon túl nagy darabot a sütéshez! Hagyjon a grillezendő hús mellett elegendő távolságot a belső falaktól és a fűtőelemektől! Ezekhez a hús semmi esetben se érjen hozzá.

1. Tolja be a sütőlapot / zsírfelfogó tálat a sütő legalsó oldallécfokára.
2. Dörzsölje be a forgónyársat és a rögzítő csipeszeket étolajjal.
3. A szárnyast a nyáron sütéshez elő kell készíteni. Kösse hozzá a szárnyakat és a combokat erős cémmával szorosan a testhez.



4. Óvatosan húzza fel az így előkészített szárnyast a nyársra! Húzza rá a rögzítő csipeszeket a nyársra, és rögzítse velük a sültet! Ezután a csavarok meghúzásával rögzítse a csipeszeket.

5. Helyezze az előkészített forgónyársat a sütőbe a kihúzóeszközzel. Először a forgónyárs bevágás nélküli végét helyezze be a motorba a sütő jobb oldalán. Ezután akassza be a nyárs másik végét a sütő bal oldalán lévő akasztóba.



6. Válassza a „Chicken” programot. Használja a ⏻ gombot a program indításához. A nyárs forogni kezd. Ügyeljen rá, hogy a sült szabadon tudjon forogni.
7. Amint lejárt a beállított idő, több sípolás hallható. Ha a hús átsült, vegye ki a nyársat a nyél segítségével.

A működés felfüggesztése

Nyomja meg a ⏻ gombot a működés felfüggesztéséhez. A || ikon kigyullad a kijelzőn. Nyomja meg a ⏻ gombot a működés folytatásához. A ▶ ikon kigyullad a kijelzőn.

MEGJEGYZÉS:

- A készülék a korábbi felfüggesztéstől folytatja a működést.
- Ha kihúzza a dugót, vagy megnyomja a ☺ gombot, az aktuális beállításai elvesznek.

Használat befejezése

1. Amint lejárt az idő, több sípolás hallható. Mintegy 60 másodperc után a készülék készenléti módba kapcsol. Megnyomhatja a ☺ gombot is, hogy idő előtt készenléti módba kapcsolja a készüléket.
2. Húzza ki az elektromos hálózati dugaszt az aljzatból.
3. Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt nekilát a tisztításnak!

Tisztítás / Karbantartás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás és karbantartás előtt mindig húzzuk ki a hálózati dugaszt.
- Várjon, amíg a készülék lehűl.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket. Elektrosokkhoz vagy tüzesethez vezethet.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfényt vagy egyéb súroló eszközt.
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószer.

Morzsatálca, sütőtálca, grillrács, forgónyáron, rögzítő csipeszeket, fröccsenésvédő

Forró vízben, némi mosogatószer hozzáadásával tisztítsa meg ezeket a részeket. Ezután alaposan szárítsa meg a tartozékokat.

Pizzakő

A pizzakövet minden használat után nedves ruhával tisztítsa le. Hagyja a szabad levegőn megszáradni. Csak teljesen száraz állapotban használja. A sütő melege repedést okozhat a nedves pizzakövön.

Belső

Tartsa tisztán a sütő belsejét.

1. Egy nedves ruhával és némi tisztítószerrel távolítsa el a sütő falára ragadt fröccsenéseket és ételmaradékokat.
2. Törölje szárazra száraz ruhával.

Üvegajtó

Ha szükséges, eltávolíthatja az ajtó belső üvegpanelét.

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Lazítsa meg a csavarokat egy Phillips csavarhúzóval. Távolítsa el a csavarokat és az alátéteteket.
3. Óvatosan emelje ki és tisztítsa meg az üveglapot.
4. Miután az üveglap teljesen megszáradt, tegye vissza a helyére.
5. Helyezze vissza a csavarokat az alátétekkel. Húzza meg kézíleg a csavarokat.

VIGYÁZAT:

Ne használjon vezeték nélküli csavarbehajtót! Az üveglap megsérülhet.

Alapegység

- A burkolatot használat után enyhén nedves ruhával törölje tisztára.
- Helyezze vissza a morzsatálcát és a többi tartozékot.

Égő cseréje

Ha a sütőben található égő meghibásodik, saját kezűleg kicserélhető.

1. Fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba a fedelet.
2. Húzza ki az égőt az aljzatból. Cserélje ki egy ugyanolyan égőre.
3. Helyezze vissza a fedelet a lámpára.

Tárolás

- A leírt módokon tisztítsa meg a készüléket és hagyja teljesen megszáradni.
- A készülék tárolását az eredeti csomagolásban javasoljuk, ha huzamosabb ideig nem fogja használni.
- Mindig gyermekektől távol és jól szellőző helyen tárolja a készüléket.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva a hálózatba.	Ellenőrizze a fali csatlakozó aljzatot egy másik készülékkel.
		Megfelelően csatlakoztassa a csatlakozót a fali csatlakozó aljzatba.
	Ellenőrizze a biztosítékot.	
	A készülék meghibásodott.	Lépjen kapcsolatba a szervizközpontunkkal vagy egy javítóműhellyel.
Az „E1” felirat jelenik meg a kijelzőn.	A felső hőérzékelő rövidzárlata.	Lépjen kapcsolatba a szervizközpontunkkal vagy egy javítóműhellyel.
„E2” vagy „E4” jelenik meg a kijelzőn.	Megszakadt az elektromos áramkör.	Lépjen kapcsolatba a szervizközpontunkkal vagy egy javítóműhellyel.
Az „E3” felirat jelenik meg a kijelzőn.	Az alsó hőérzékelő rövidzárlata.	Lépjen kapcsolatba a szervizközpontunkkal vagy egy javítóműhellyel.

Műszaki adatok

Modell:..... PC-MBG 1186
Feszültségellátás: 220-240V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel:..... 1600 W
Védelmi osztály:..... I
Sütő égő:..... E14, 230V~, max. 25W, 180 °C
Nettó súly: kb. 11,05 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifesztültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Selejtezés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétkébe való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Хранение	76
Устранение неисправностей	77
Технические данные	77
Утилизация	77
Значение символа «корзина»	77

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Содержание

Обзор деталей прибора	3
Общая информация	70
Особые указания по технике безопасности для данного устройства	71
Распаковка прибора	72
Обзор деталей прибора/Комплект поставки	72
Кнопки на панели управления	73
Примечания по использованию	73
Расположение	73
Электрическое подключение	73
Потребляемая мощность	73
Указания по эксплуатации	73
Захват	73
Защита от брызг	73
Standby (Дежурный режим)	74
Перед первым использованием	74
Функциональные кнопки	74
Выбор программы	74
Эксплуатация	75
Вертеле	75
Импульсный режим	75
Завершение работы	75
Чистка/Обслуживание	76
Поддон для сбора крошек, противень для выпечки, решетка для гриля, вертел, вилки шампура, защита от брызг	76
Камень для пиццы	76
Внутренняя часть	76
Стеклопанель	76
Базовый блок	76
Замена лампы	76

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии имеются следующие предупреждающие символ:



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!
Опасность ожога!**

Температура доступных поверхностей может быть очень высокой во время и после работы устройства.

- Поэтому не прикасайтесь к другим частям устройства, кроме ручки и панели управления. При необходимости используйте прихватки.
- Не переносите и не поднимайте прибор во время работы, сначала выключите его и отключите от сети. Подождите, пока устройство остынет.
- Всегда следите за прибором во время эксплуатации. Сухой хлеб может загореться внутри прибора!
- Устанавливайте прибор на жаропрочную поверхность!
- Поддерживайте достаточное расстояние (70 см) до легковоспламеняющихся предметов: мебели, штор и др.! Никогда не ставьте устройство внутрь шкафа!
- Установите устройство задней панелью к стенке.
- Из-за поднимающегося жара и испарений не ставьте устройство под стенным шкафом.
- Убедитесь, что шнур электропитания не касается нагретых поверхностей устройства во время его работы.
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения

электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

- Это устройство может использоваться детьми с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- Детям не разрешается играть с устройством.
- Чистка и обслуживание не должно выполняться детьми, за исключением детей старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.



ВНИМАНИЕ:

Данное устройство не предназначено для погружения в воду во время чистки. Смотрите рекомендации, которые даются в главе «Чистка / Обслуживание».

Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите упаковочный материал, то есть полимерную пленку, наполнитель, хомуты для кабелей и картонную упаковку.
3. Проверьте наличие всех деталей в коробке.
4. В случае обнаружения повреждений или неполного комплекта поставки, не используйте прибор. Немедленно верните его дилеру.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

На приборе может оставаться пыль или производственные остатки. Рекомендуем очистить прибор, как описано в разделе «Чистка / Обслуживание».

Обзор деталей прибора /

Комплект поставки

- 1 Дисплей
- 2 Панель управления
- 3 Нагревательный элемент
- 4 Стеклопанель дверца
- 5 Ручка дверцы
- 6 Защита от брызг
- 7 Решетка для гриля
- 8 Противень для выпечки / поддон для сбора проливов
- 9 Поддон для сбора крошек
- 10 Захват для сетки гриля и противня
- 11 Вертел
- 11а Вилки шампура
- 12 Захват для рашпера

Нет рисунка

Камень для пиццы

Кнопки на панели управления

	Выбор программы
	Температура
	Время
	Циркуляционный воздух
	Подсветка внутренней емкости печи
	Включение / выключение
	Кнопки выбора
	Старт / пауза / возобновление программы

Примечания по использованию

Расположение

- Поставьте су-вид на ровную, водонепроницаемую и жаропрочную поверхность.
- Убедитесь, что су-вид и сетевой кабель не касаются раскаленных поверхностей и не расположены рядом с источниками тепла (например, кухонной плитой или варочной поверхностью).

Электрическое подключение

Перед тем, как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение сети соответствует спецификации устройства. Требуемую информацию можно найти на табличке.

Потребляемая мощность

Общее потребление мощности прибора может достигать 1600 ватт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.

ВНИМАНИЕ: Перегрузка!

- При использовании удлинительными кабелями следите за тем, чтобы поперечное сечение кабеля было минимум 1,5 мм².
- Не пользуйтесь разветвительными штепсельными розетками, так как этот прибор имеет слишком высокую мощность.

Указания по эксплуатации

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Никогда не используйте емкости, сделанные из пластика, картона, бумаги или подобных материалов. **Риск пожара!**
- Не используйте мешки для обжаривания или емкости из стекла. Они могут лопнуть.


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Также используя рукоятки противня или вертел, надевайте перчатки или берите прихватки, чтобы не обжечься.

ВНИМАНИЕ:

Не перегружайте противень для выпечки и поверхность гриля! (макс. 3,5 кг)

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Всегда сдвигайте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент.
- Экономьте энергию, используя программы с циркуляцией воздуха. Для этого нажмите кнопку . Поступая таким образом, разогретый воздух распространяется быстрее и равномернее, с помощью вентилятора внутри духовки.


- Всегда используйте вставленный в духовку поддон для жира при жарке или обжаривании. Это предотвращает стекание жира на нижний нагревательный элемент.

- **При использовании камня для пиццы** убедитесь, что перед вставкой он полностью сухой. Высокий жар может создать трещины во влажном камне для пиццы.

Для наилучшего результата при приготовлении пиццы мы рекомендуем отдельно прогреть камень для пиццы примерно 10 - 15 минут.

Во время предварительного прогрева вдвиньте решетку гриля в верхние выемки для лотка.

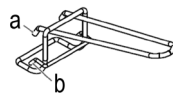
Положите камень для пиццы на решетку гриля.

Установите верхний и нижний нагрев («Both») на 230 °C. Также используйте кнопку , чтобы добавить циркулирующий воздух.

Если нужно приготовить пиццу из свежего теста на прогретом камне для пиццы, сначала посыпьте мукой камень для пиццы.

Захват (10/12)

- Снятие противня для выпечки
- Снятие поверхности гриля



Для того, чтобы снять рашпер, воспользуйтесь захватом (12).

ВНИМАНИЕ:


- Средства извлечения не подходят для выемки камня для пиццы из прибора. Камень для пиццы можно повредить.
- Чтобы извлечь из прибора горячий камень для пиццы, пожалуйста, используйте прихватки.

Защита от брызг (6)



Перед использованием устройства всегда вставляйте защиту от брызг.













1. Вставьте защиту от брызг, когда отверстие желоба направлено вверх.
2. На правой и верхней левой стороне блока находятся 3 заклепки. Убедитесь, что металлический лоток вставлен выше заклепок. Вдвиньте металлический лоток достаточно далеко к задней части, чтобы передний конец был заподлицо с устройством.

Standby (Дежурный режим)

- Подключите устройство к правильно установленной заземленной розетке. Раздастся короткий гудок. Прибор в дежурном режиме.
- Нажмите на кнопку  для выхода из дежурного режима. На дисплее загорятся все значки.
- Если в течение около 60 секунд не будет нажата ни одна из кнопок или программа завершится, прибор переключится обратно в дежурный режим.

Выбор программы

Нажмите кнопку . На дисплее будет мигать «Both». Используйте кнопки  и  для выбора программы.

Функция	Индикация на дисплее	Предварительно заданные значения			Регулировка предварительно заданных значений		
		Время (в часах)	Верхний нагрев	Нижний нагрев	Время (в часах)	Верхний нагрев	Нижний нагрев
Верхний и нижний нагрев	Both 	00:30	180 °C	180 °C	00:01 - 3:59	60 °C - 230 °C	60 °C - 230 °C
Верхний нагрев	Upper 	00:30	180 °C	/	00:01 - 3:59	60 °C - 180 °C	/
Нижний нагрев	Lower 	00:30	/	180 °C	00:01 - 3:59	/	60 °C - 200 °C
Брожение	Ferment 	01:00	36 °C		00:01 - 9:59	/	35 °C - 45 °C
Курица	Chicken 	01:00	210 °C	/	00:01 - 2:59	150 °C - 210 °C	/
Размораживание	Defrost 	00:30	60 °C	60 °C	00:01 - 1:59	/	/
Хлеб	Bread 	00:30	36 °C	36 °C	00:30 - 1:59	33 °C - 38 °C	33 °C - 38 °C
Пирог	Cake 	00:35	170 °C	170 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 200 °C	150 °C - 200 °C
Печенье	Cookie 	00:20	180 °C	160 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 210 °C	150 °C - 210 °C
Гриль	Grill 	00:20	230 °C	230 °C	00:01 - 0:59	200 °C - 230 °C	200 °C - 230 °C
Пицца	Pizza 	00:20	200 °C	200 °C	00:01 - 0:30	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C
Картофель	Potato 	01:00	230 °C	230 °C	00:01 - 1:59	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C

Время указано только для справки и зависит от веса продуктов. Для мяса и рыбы рекомендуется использовать термометр для жарки.

Перед первым использованием



На нагревательном элементе имеется защитный слой. Для удаления защитного слоя дайте прибору поработать в течение 15 минут без содержимого. Установите верхний и нижний нагрев («Both») на 230 °C.

И ПРИМЕЧАНИЯ:














Появление легкого дыма и постороннего запаха при этой процедуре явление нормальное. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.

Функциональные кнопки




И ПРИМЕЧАНИЯ:



- Кнопки на устройстве сенсорные. Для выполнения функций слегка касайтесь кнопок пальцем. Каждое нажатие кнопки подтверждается звуковым сигналом.
- При нажатии и удерживании кнопок  или , запустится ускоренная перемотка вперед.

Эксплуатация

1. Используйте кнопку , чтобы включить прибор. Дисплей загорается.
2. Нажмите кнопку . На дисплее будет мигать «Both».
3. Используйте кнопки  и  для выбора программы.
4. Нажмите кнопку . На дисплее начнет мигать выбранная программа и температура.
5. Используйте кнопки  и  для выбора нужной температуры.
6. Нажмите кнопку . На дисплее начнет мигать выбранная программа и минуты.
7. Используйте кнопки  и  для задания количества минут.
8. Нажмите еще раз кнопку . На дисплее начнет мигать выбранная программа и часы.
9. Используйте кнопки  и  для задания количества часов.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

- Используйте кнопку  для включения и отключения подсветки внутренней емкости печи.
- Если нужно дополнительно включить циркулирующий воздух, нажмите на кнопку . На дисплее загорится значок .

11. Для запуска программы используйте кнопку . На дисплее загорится значок .

И ПРИМЕЧАНИЯ:

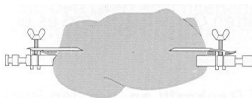
Как только будет достигнута заданная температура, начнется обратный отсчет. Раздастся несколько гудков.

Вертел

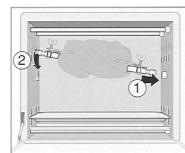
И ПРИМЕЧАНИЯ:

Не берите слишком большие куски мяса. Поджариваемые продукты должны быть размещены на достаточном расстоянии от внутренних стенок и нагревательных элементов печи. В любом случае они не должны их касаться.





1. Задвиньте протвень/поддон для жира в нижнюю полку печи.
2. Смажьте вертел и фиксаторы растительным маслом.
3. Птицу необходимо подготовить для поджаривания на гриле. Для этого привяжите крылышки и ножки к тушке при помощи кухонной нити.




4. Осторожно насадите подготовленную птицу или нашингованный кусок мяса на вертел. Наденьте фиксаторы и зажмите при их помощи поджариваемый кусок. Крепко затяните винты на фиксаторах.
5. Поместите подготовленный рашпер в печь с помощью захвата. Сначала установите конец рашпера в щель на валу двигателя, расположенную на правой стенке печи. Затем зацепите другой конец вертела за крюк на левой стороне духовки.
6. Выберите программу «Chicken». Для запуска программы используйте кнопку . Вертел начинает вращаться. Следите за тем, чтобы он вращался свободно.
7. Как только истечет установленное время, раздастся несколько гудков. Когда мясо прожарится снимите вертел при помощи ручки.




Импульсный режим

Нажмите кнопку  приостановки работы. На дисплее загорится значок . Нажмите кнопку  еще раз, чтобы продолжить работу. На дисплее загорится значок .

И ПРИМЕЧАНИЯ:

- Работа прибора продолжится с момента приостановки.
- Если извлечь штепсель или нажать на кнопку , текущие настройки будут потеряны.

Завершение работы

1. Как только время истечет, раздастся несколько гудков. Примерно через 60 секунд прибор автоматически переключится в дежурный режим. Для переключения прибора в дежурный режим раньше положенного времени также можно нажать на кнопку .
2. Выдерните штепсельную вилку из розетки.
3. Дайте устройству остыть перед тем, как его чистить!

Чистка / Обслуживание

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой и обслуживанием всегда извлекайте вилку из розетки.
- Подождите, пока устройство остынет.
- Никогда не погружайте устройство в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.

Поддон для сбора крошек, противень для выпечки, решетка для гриля, вертел, вилки шампура, защита от брызг

Промойте эти детали в горячей воде, добавив немного моющего средства. Затем тщательно просушите их.

Камень для пиццы

Чистите влажной тканью камень для пиццы после каждого применения. Оставьте на воздухе для высыхания. Используйте только после полного высыхания. Высокий жар в печи может создать трещины во влажном камне для пиццы.

Внутренняя часть

Поддерживайте внутреннюю часть духовки в чистоте.

1. Удалите брызги и остатки продуктов из печи с помощью влажной тряпки с небольшим количеством средства для мытья.
2. Протереть насухо полотенцем.

Стеклопанель

При необходимости, внутреннюю стеклянную панель дверцы можно снять.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Ослабьте винты крестообразной отверткой. Снимите винты и шайбы.
3. Аккуратно извлеките стеклянную панель и очистите ее.

4. После полного высыхания вставьте стеклянную панель обратно.
5. Вставьте обратно винты с шайбами. Затяните рукой винты.

ВНИМАНИЕ:

Не используйте беспроводную отвертку! Можно повредить стекло.

Базовый блок

- По окончании работы протрите корпус слегка влажной тряпкой.
- Установите на место поддон для сбора крошек и другие приспособления.

Замена лампы

Можно заменить дефектную лампу внутри печи.

1. Поверните крышку против часовой стрелки.
2. Выкрутите лампу из ее патрона. Замените ее лампой такого же типа.
3. Поставьте крышку обратно на лампу.

Хранение

- Очистите прибор, как описано выше и дайте ему просохнуть.
- Мы рекомендуем хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не планируете его использовать длительное время.
- Всегда храните прибор подальше от детей в хорошо проветриваемом и сухом месте.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство не работает.	К устройству не подключено электропитание.	Проверьте розетку с помощью другого устройства.
		Вставьте штепсель в розетку правильно.
		Проверьте предохранитель.
	Устройство неисправно.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.
На дисплее отображается сообщение «E1».	Короткое замыкание верхнего датчика температуры.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.
В этом случае на дисплее появится сообщение «E2» или «E4».	Нет электропитания.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.
На дисплее отображается сообщение «E3».	Короткое замыкание нижнего датчика температуры.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.

Технические данные

Модель: PC-MBG 1186
 Электропитание: 220 - 240 В~, 50 / 60 Гц
 Потребляемая мощность: 1600 ватт
 Класс защиты: I
 Лампа освещения печи: ... E14, 230 В~, макс. 25 Вт, 180 °С
 Вес нетто: пригл. 11,05 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	تحقق من عمل قابس الحائط باستخدام جهاز آخر.
		أدخل المقبس بطريقة صحيحة في قابس الحائط.
		افحص الفاصمة (القابس).
	الجهاز به عيب.	اتصل بالصيانة أو مركز الإصلاح.
تظهر إشارة "E1" على الشاشة.	ماس كهربائي من مستشعر درجة الحرارة العلوي.	اتصل بالصيانة أو مركز الإصلاح.
سيظهر عند ذلك "E2" أو "E4" على الشاشة.	جرى فصل الدائرة الكهربائية.	اتصل بالصيانة أو مركز الإصلاح.
تظهر إشارة "E3" على الشاشة.	ماس كهربائي من مستشعر درجة الحرارة السفلي.	اتصل بالصيانة أو مركز الإصلاح.

البيانات الفنية

الموديل: PC-MBG 1186
الطاقة الكهربائية: 220 - 240 فولت، ~، 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة: 1600 وات
درجة الحماية: I
لمبة إضاءة الفرن: E14، 230 فولت ~، حد أقصى 25 وات، 180 درجة مئوية
الوزن الصافي: تقريباً 11,05 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذه الجهاز وفقاً لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكترونية ومغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية. التخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية

تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.

صينية تجميع الفتات، صينية الخبز، حامل الشواء، مشواة، سيخ شواء، واقي التناثر

نظف الأجزاء بماء ساخن مضاف إليه منظف. ثم جفف الأجزاء جيداً.

حجر البيتزا

نظف حجر البيتزا بعد كل استخدام بقطعة قماش مبللة واتركه ليجف من الهواء الطبيعي، ولا تستخدمه إلا عندما يجف تماماً؛ حيث يمكن أن تؤدي حرارة الفرن الشديدة إلى شقوق في حجر البيتزا الرطب.

الداخل

حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

- أزل السوائل المتناثرة وبقايا الطعام من على جدار الفرن باستخدام قطعة قماش رطبة مع استخدام بعض من المنظف.
- ثم امسح الجهاز بمنشفة جافة.

الباب الزجاجي

إذا لزم الأمر، يمكنك إزالة لوحة الزجاج الداخلية للباب.

- افتح الباب تماماً.
- فك البراغي باستخدام مفك صلبة (فليبس). أزل البراغي والفلكات.
- أزل الزجاج بحرص ونظفه.
- أعد تركيب الزجاج عندما يجف تماماً.
- أعد إدخال البراغي مع الفلكات. اربط البراغي وأحكم ربطها باليد.

تنبيه:

تجنب استخدام مفك البراغي الذي يعمل بطاقة البطارية! فقد يؤدي ذلك إلى تحطم الزجاج.

وحدة القاعدة

- نظف المبيت بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة قليلاً.
- أعد وضع صينية جمع الفتات وواقي الملحقات إلى مكانها.

استبدال المصباح

إذا كان المصباح الموجود داخل الفرن تالف، يمكنك استبداله.

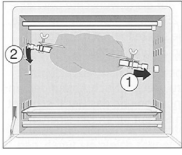
- قم بتدوير الغطاء عكس عقارب الساعة.
- أخرج المصباح من فتحة المصباح. استبدل المصباح بآخر من النوع نفسه.
- وأرجع الغطاء إلى مكانه.

التخزين





- نظف الجهاز كما هو مذكور وجففه تماماً.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- خزن الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف جيد التهوية.

التشغيل


4. ضع الدواجن المُجهّزة أو اللحم المُجهّز للشواء بحرص على سيخ الشواء الدوّار. ادفع مشابك التثبيت نحو سيخ الشواء الدوّار واستخدمها لضبط وضع لحم الشواء في مكانه. أحكم غلق مشابك التثبيت بواسطة البراغي.
5. ضع المشواة المجهزة في الفرن بمساعدة أداة الإزالة. ثم أدخل طرف المشواة دون المساس بالمحرك على جانب الفرن الأيمن. ثم ثبت الطرف الآخر من المشواة في عروة التعليق على الجانب الأيسر من الفرن.
6. حدد برنامج "Chicken".
استخدم زر  لبدء البرنامج.
يُرجى التأكّد من تحرك قطعة اللحم بحرية.
7. بمجرد انقضاء الوقت المحدد، ستسمع أصوات صافرات متعددة. بمجرد طهي اللحم أزل سيخ الشواء الدوّار باستخدام المقبض.




إيقاف التشغيل مؤقتًا















- اضغط على الزر  لإيقاف التشغيل مؤقتًا. يومض زر. تضيء أيقونة  على الشاشة. واضغط على الزر  مرة أخرى لاستئناف التشغيل. تضيء أيقونة  على الشاشة.

ملاحظة:

- سوف يعمل الجهاز من النقطة الذي توقف عندها مؤقتًا.
- إذا قمت بسحب القابس أو الضغط على زر ، فسوف تضعب إعداداتك الحالية.

إنهاء التشغيل

1. بمجرد انقضاء الوقت المحدد، ستسمع أصوات صافرات متعددة. بعد انقضاء 60 ثانية، ينتقل الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد. يمكنك أيضًا الضغط على زر  لتبديل الجهاز قبل انقضاء المدة المحدد إلى وضع الاستعداد.
2. أفضل القابس الرئيسي من المقبض.
3. اترك الجهاز لكي يبرد قبل تنظيفه!

1. استخدم زر  لتشغيل الجهاز. تضيء الشاشة.
2. اضغط على زر . سيومض رمز "Both" في الشاشة.
3. استخدم زر  وحدد برنامج.
4. اضغط على زر . سيبدأ البرنامج المحدد ودرجة الحرارة في الوميض على الشاشة.
5. استخدم زر  لتحديد درجة الحرارة المرغوبة.
6. اضغط على زر . سيبدأ البرنامج المحدد وعداد الدقائق في الوميض على الشاشة.
7. استخدم زر  لتحديد مقدار الوقت بالدقائق.
8. اضغط على زر  مرة أخرى. سيبدأ البرنامج المحدد وعداد الساعات في الوميض على الشاشة.
9. استخدم زر  لتحديد مقدار الوقت بالساعات.
10. ملاحظة:
 - استخدم زر  لتشغيل إضاءة غرفة الطهي وإيقاف تشغيلها.
 - إذا كنت ترغب في تشغيل الهواء المعاد تدويره، فاضغط على زر .
 - تضيء أيقونة  على الشاشة.
11. استخدم زر  لبدء البرنامج. تضيء أيقونة  على الشاشة.

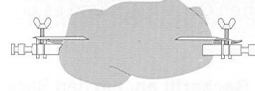
ملاحظة:

- يبدأ العد التنازلي بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة. سوف يصدر صوت صافرات متعددة.

المشواة

ملاحظة:

- ولا تحدد قطعة لحم كبيرة للغاية للشواء. يجب أن يكون الطعام الذي يتم شوائه بعيدًا عن الجدران الداخلية وعناصر التسخين ويجب ألا يمسه.
1. أدخل صينية الخبيز/وعاء الشحوم في الحافة الدليلية السفلية للفرن.
 2. افرك باستخدام زيت صالح للأكل على سيخ الشواء الدوّار ومشابك التثبيت.
 3. يجب إعداد الدواجن قبل الشواء. وللقيام بذلك، يجب ربط الأجنحة.

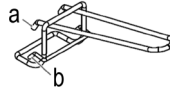


التنظيف / الصيانة

تحذير:

- انزع القابس دائمًا قبل التنظيف والصيانة.
- انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمر الجهاز أبدًا في الماء. حيث قد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.

- اضغط على زر \odot للخروج من وضع الاستعداد. سوف تضيء جميع الرموز في الشاشة.
- إذا لم يتم الضغط على أي زر لمدة 60 ثانية تقريباً أو انتهى البرنامج، فسوف يتحول الجهاز مرة أخرى إلى وضع الاستعداد.



أداة إزالة (12/10)

- (a) لإزالة صينية التسوية
- (b) لإزالة بوابة الشواية

إذا أردت إزالة المشواة، فاستخدم أداة الإزالة (12).

تنبيه:

- أدوات الإزالة غير مناسبة لإخراج حجر البيتزا من الجهاز حيث يمكن أن تضر به.
- لإخراج حجر البيتزا الساخن من الجهاز، يرجى استخدام قفازات الفرن.

قبل الاستخدام الأول

توجد طبقة واقية على عنصر التسخين. لإزالة هذه الطبقة، شغل الجهاز لمدة 15 دقائق تقريباً دون إضافة أي مكونات. اضبط الحرارة العلوية والسفلية "Both" عند 230 درجة مئوية.

ملاحظة:

يعد أي دخان أو روائح ناتجة أثناء هذا الإجراء أمراً عادياً. يُرجى التأكد من وجود تهوية كافية.

واقى التناثر (6)

أدخل دائماً واقى التناثر قبل استخدام الجهاز.

1. أدخل واقى التناثر بحيث تكون فتحة مجرى التصريف مواجهة لأعلى.
2. توجد 3 مسامير في الجانب العلوي الأيمن والأيسر للوحدة. تأكد من أن الصينية المعدنية مُدخلة فوق المسامير. ازلق الصينية المعدنية بقدر كافٍ بحيث تكون الحافة الأمامية متساوية مع الجهاز.

Standby (وضع الاستعداد)

- جل الجهاز بمقبس مثبت ومؤرض جيداً. سوف يصدر صوت صافرة. الجهاز في وضع الاستعداد.

أضرار التحكم

ملاحظة:

- تعمل أضرار الجهاز باللمس. المس الأضرار بلطف لتنفيذ الوظيفة التي ترغب بها. كلما يتم الضغط على الزر، يتم التأكيد على ذلك بصوت صفر.
- عند الضغط مع الاستمرار على زر \blacktriangleleft أو \blacktriangleright ، سيبدأ التقديم السريع.

اختيار البرنامج

اضغط على زر \odot ، سيومض رمز "Both" في الشاشة. استخدم زر \blacktriangleleft و \blacktriangleright حدد برنامج.

المهمة	الرمز بشاشة العرض	الضبط المسبق			إعداد الضبط المسبق		
		الوقت (بالساعات)	الشعلة العلوية	الشعلة السفلية	الوقت (بالساعات)	الشعلة العلوية	الشعلة السفلية
الشعلة العلوية والشعلة السفلية	Both	00:30	180 °C	180 °C	00:01 - 3:59	60 °C - 230 °C	60 °C - 230 °C
الشعلة العلوية	Upper	00:30	180 °C	/	00:01 - 3:59	60 °C - 180 °C	/
الشعلة السفلية	Lower	00:30	/	180 °C	00:01 - 3:59	/	60 °C - 200 °C
المعجنات المتخمرة	Ferment	01:00	36 °C	36 °C	00:01 - 9:59	/	35 °C - 45 °C
الدجاج	Chicken	01:00	210 °C	210 °C	00:01 - 2:59	150 °C - 210 °C	/
إذابة التجمد	Defrost	00:30	60 °C	60 °C	00:01 - 1:59	/	/
الخبز	Bread	00:30	36 °C	36 °C	00:30 - 1:59	33 °C - 38 °C	33 °C - 38 °C
كيك	Cake	00:35	170 °C	170 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 200 °C	150 °C - 200 °C
ملفات تعريف الارتباط	Cookie	00:20	180 °C	160 °C	00:01 - 0:59	150 °C - 210 °C	150 °C - 210 °C
الشواية	Grill	00:20	230 °C	230 °C	00:01 - 0:59	200 °C - 230 °C	200 °C - 230 °C
بيتزا	Pizza	00:20	200 °C	200 °C	00:01 - 0:30	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C
البطاطس	Potato	01:00	230 °C	230 °C	00:01 - 1:59	180 °C - 230 °C	180 °C - 230 °C

عُتِر التوقيتات المعطاة إرشادية فقط، وتختلف حسب الوزن. نوصي باستخدام مقياس حراري "ترموتر" عند تحمير اللحوم والأسماك.

تفريغ محتويات الجهاز

1. أخرج الجهاز من الصندوق.
2. أزل كل مواد التغليف مثل الرقائق المعدنية، ومادة الحشو، وحوامل الأسلاك والصندوق الكرتوني.
3. تحقق من وجود كل الأجزاء في الصندوق.
4. في حالة تسليم الجهاز غير كامل أو وجود تلف به، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدّه إلى الموزع على الفور.

ملاحظة:

قد لا يزال يوجد على الجهاز بعض الأتربة أو بقايا الإنتاج. لذا نوصي بتنظيف الجهاز كما هو مذكور في قسم "التنظيف / الصيانة".

ملاحظات بشأن التشغيل

المكان

- ضع الجهاز على سطح مستوٍ وغير منزلق ومقاوم للحرارة.
- احرص على ألا يوضع الجهاز أو الأسلاك الكهربائية على سطح ساخن أو بالقرب من مصادر الحرارة (مثل الطباخ أو الفرن).

التوصيل الكهربائي

قبل إدخال قابس الكهرباء في المخرج، تأكد أن الفولتية الرئيسية التي ستستخدم توافق الجهاز. يمكنك إيجاد المعلومات المطلوبة على لوحة الاسم.

القدرة الكهربائية بالواط الموصلة

قد يصل إجمالي استهلاك الطاقة لهذا الجهاز حتى 1600 واط. لذا مع هذا الحمل المتصل، يُوصى باستخدام خط مزود منفصل محمي بقاطع دائرة منزلية 16 أمبير.

⚠️ تنبيه: حمل زائد!

- إذا استخدمت كبل تمديد، فيجب أن يكون لديك كبل مستعرض طوله 1,5 مم مربع على الأقل.
- لا تستخدم أي مقاييس متعددة، حيث إن هذا الجهاز قوي جدًا.

نصائح مفيدة للاستخدام

⚠️ تحذير:

- تجنب تمامًا استخدام أي حاويات مصنوعة من البلاستيك أو الكرتون أو الورق أو ما شابه ذلك. خطر نشوب حريق!
- تجنب استخدام أكياس التحمير أو العبوات الزجاجية. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث انفجار.
- كذلك، عند استخدام مقابض صاج الخبيز أو المشواة، استخدم القفازات أو ماسكات الأوعية لحماية نفسك من السخونة.

⚠️ تنبيه:

لا تضع حملًا زائدًا على صينية التسوية وبوابة الشواية! (3,5 كجم بحد أقصى)

ملاحظة:

- أدخل دائمًا صينية جمع الفتات أسفل عنصر التسخين السفلي.
- قم بتوفير الطاقة باستخدام البرنامج مع إعادة تدوير الهواء. لعمل هذا، اضغط على (4) الزر. وللقيام بذلك، يتم توزيع الهواء الساخن بصورة أسرع وبالتالي من خلال المروحة الموجودة بداخل الفرن.
- استخدم دائمًا وعاء الشحوم المُرْفَق عند الشواء أو التحمير. حيث يمنع ذلك تقطير الشحوم على عنصر التسخين السفلي.
- عند استخدام حجر البيتزا، تأكد من أنه جاف تمامًا قبل إدخاله؛ حيث يمكن أن تؤدي الحرارة العالية إلى إحداث شقوق في حجر البيتزا الرطب. للحصول على أفضل النتائج عند تحضير البيتزا، نوصي بتسخين حجر البيتزا بشكل منفصل مدة 10-15 دقيقة.
- عند التسخين المسبق، حرك رف الشواية إلى فتحة الصينية العليا. ضع حجر البيتزا على رف الشواية. اضبط الحرارة العلوية والسفلية "Both" عند 230 درجة مئوية. بالإضافة إلى ذلك، استخدم (4) الزر لإضافة الهواء المعاد تدويره.
- إذا كنت ترغب في وضع البيتزا بالعجين الطازج على حجر البيتزا المسخن مسبقًا، رش الدقيق على الحجر أولاً.

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 الشاشة
- 2 لوحة التحكم
- 3 عنصر تسخين
- 4 باب زجاجي
- 5 مقبض الباب
- 6 واقي التناثر
- 7 حامل شواء
- 8 صينية خبيز / وعاء تقطير
- 9 صينية تجميع الفتات
- 10 أداة إزالة شبكة الشواء وصينية الخبز
- 11 مشواة
- 11a سيخ شواء
- 12 أداة إزالة المشواة

لا يوجد صورة توضيحية

حجر البيتزا

أزرار لوحة التحكم

اختيار البرنامج	☰
درجة الحرارة	🌡️
الوقت	🕒
إعادة تدوير الهواء	🔄
إضاءة غرفة الطهي	💡
وضع التشغيل / إيقاف التشغيل	🔌
أزرار التحديد	⏪ ⏩
بدء تشغيل البرنامج / إيقافه مؤقتًا / استئناف تشغيله.	🟢

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد الرمز التالي على المنتج إضافة إلى تحذير أو رمز يفيد بدلالة:

تحذير: سطح ساخن!

خطر الاحتراق!



- يمكن أن ترتفع درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها بدرجة كبيرة أثناء التشغيل وبعده.
- لهذا، يُحظر لمس الجهاز إلا من المقبض ولوحة التحكم. إذا لزم الأمر، استخدم حامل الآنية.
- لا تحمل الجهاز أو ترفعه أثناء التشغيل، لكن أوقف تشغيله أولاً ثم افصل قابس الكهرباء الرئيس. انتظر لكي يبرد الجهاز تمامًا.

- وفر دائماً المراقبة اللازمة عند تشغيل الجهاز. يمكن أن يحترق الخبز الجاف جداً داخل الجهاز!
- ضع الجهاز على سطح مقاوم للحرارة!
- حافظ على وجود مسافة كافية (70 سم) بعيداً عن الأجسام ذات قابلية الاشتعال العالية مثل الأثاث، والستائر وغيرها! لا تضع الجهاز أبداً داخل الخزانة.
- رُكِّب الجهاز بحيث تكون لوحته الخلفية مواجهة للحائط.
- نظراً لارتفاع الحرارة والأبخرة الناتجة عنه لا تضع الجهاز تحت خزانات الحائط.
- تأكد من أن سلك الموصلات الرئيسية غير ملامس لأجزاء ساخنة من الجهاز أثناء التشغيل.
- لا تشغل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- يمكن للأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف والصيانة من جانب المستخدم إذا لم يتجاوزوا سن 8 أعوام ويتم ذلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.

تنبيه:

هذا الجهاز ليس مزوداً بإمكانية غمره في الماء أثناء التنظيف. الرجاء مراجعة التعليمات الواردة في الفصل "التنظيف / الصيانة".

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستعداد

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

79	التنظيف / الصيانة
	صينية تجميع الفتات، صينية الخبز، حامل الشواء، مشواة.
78	سيخ شواء، واقى التناثر.
78	حجر البيتزا.
78	الداخل
78	الباب الزجاجي
78	وحدة القاعدة
78	استبدال المصباح
78	التخزين
78	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
78	البيانات الفنية
78	التخلص من الجهاز
78	معنى رمز "صندوق القمامة"

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تخمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات
83	ملاحظات عامة
82	تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز
81	تفريغ محتويات الجهاز
81	نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم
81	أزرار لوحة التحكم
81	ملاحظات بشأن التشغيل
81	المكان
81	التوصيل الكهربائي
81	القدرة الكهربائية بالواط الموصلة
81	نصائح مفيدة للاستخدام
80	أداة إزالة
80	واقى التناثر
80	Standby (وضع الاستعداد)
80	قبل الاستخدام الأول
80	أزرار التحكم
80	اختيار البرنامج
79	التشغيل
79	المشواة
79	إيقاف التشغيل مؤقتاً
79	إنهاء التشغيل

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijaegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

PC-MBG 1186

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predávce, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التمراد، وبعده الترخيب المبيع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Internet: www.proficook-germany.de
Made in P.R.C.