

Multi-bakoven • Four multifonctions • Horno multifuncional
Multiforno • Multi oven • Piekarnik wielofunkcyjny
Multi-sütő • Мульти-духовка • فرن مُتعدد الأغراض



Bedienungsanleitung / Garantie

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



DEUTSCH

Inhalt

| | | |
|------------------------------------|-------|----|
| Übersicht der Bedienelemente | Seite | 3 |
| Bedienungsanleitung | Seite | 4 |
| Technische Daten | Seite | 9 |
| Garantie | Seite | 9 |
| Entsorgung | Seite | 10 |

NEDERLANDS

Inhoud

| | | |
|--|--------|----|
| Overzicht van de bedieningselementen | Pagina | 3 |
| Gebbruiksaanwijzing | Pagina | 11 |
| Technische gegevens | Pagina | 15 |
| Verwijdering | Pagina | 16 |

FRANÇAIS

Sommaire

| | | |
|---|------|----|
| Liste des différents éléments de commande | Page | 3 |
| Mode d'emploi | Page | 17 |
| Données techniques | Page | 21 |
| Élimination | Page | 22 |

ESPAÑOL

Indice

| | | |
|---|--------|----|
| Indicación de los elementos de manejo | Página | 3 |
| Manual de instrucciones | Página | 23 |
| Datos técnicos | Página | 27 |
| Eliminación | Página | 28 |

ITALIANO

Indice

| | | |
|----------------------------|--------|----|
| Elementi di comando | Pagina | 3 |
| Istruzioni per l'uso | Pagina | 29 |
| Dati tecnici | Pagina | 33 |
| Smaltimento | Pagina | 34 |

ENGLISH

Contents

| | | |
|----------------------------------|------|----|
| Overview of the Components | Page | 3 |
| Instruction Manual | Page | 35 |
| Technical Data | Page | 39 |
| Disposal | Page | 39 |

JĘZYK POLSKI

Spis treści

| | | |
|----------------------------------|--------|----|
| Przegląd elementów obsługi | Strona | 3 |
| Instrukcja obsługi | Strona | 40 |
| Dane techniczne | Strona | 45 |
| Warunki gwarancji | Strona | 45 |
| Uswanie | Strona | 45 |

MAGYARUL

Tartalom

| | | |
|----------------------------------|-------|----|
| A kezelőelemek áttekintése | Oldal | 3 |
| Használati utasítás | Oldal | 46 |
| Műszaki adatok | Oldal | 50 |
| Hulladékkezelés | Oldal | 50 |

РУССКИЙ

Содержание

| | | |
|-----------------------------------|------|----|
| Обзор деталей прибора | стр. | 3 |
| Руководство по эксплуатации | стр. | 51 |
| Технические данные | стр. | 56 |
| Утилизация | стр. | 56 |

العربية

المحتويات

| | |
|---------------|------------------------------|
| 3 صفحة | نظرة عامة على المكونات |
| 61 صفحة | دليل التعليمات |
| 58 صفحة | البيانات الفنية |
| 57 صفحة | التخلص من الجهاز |

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JEZYK POLSKI

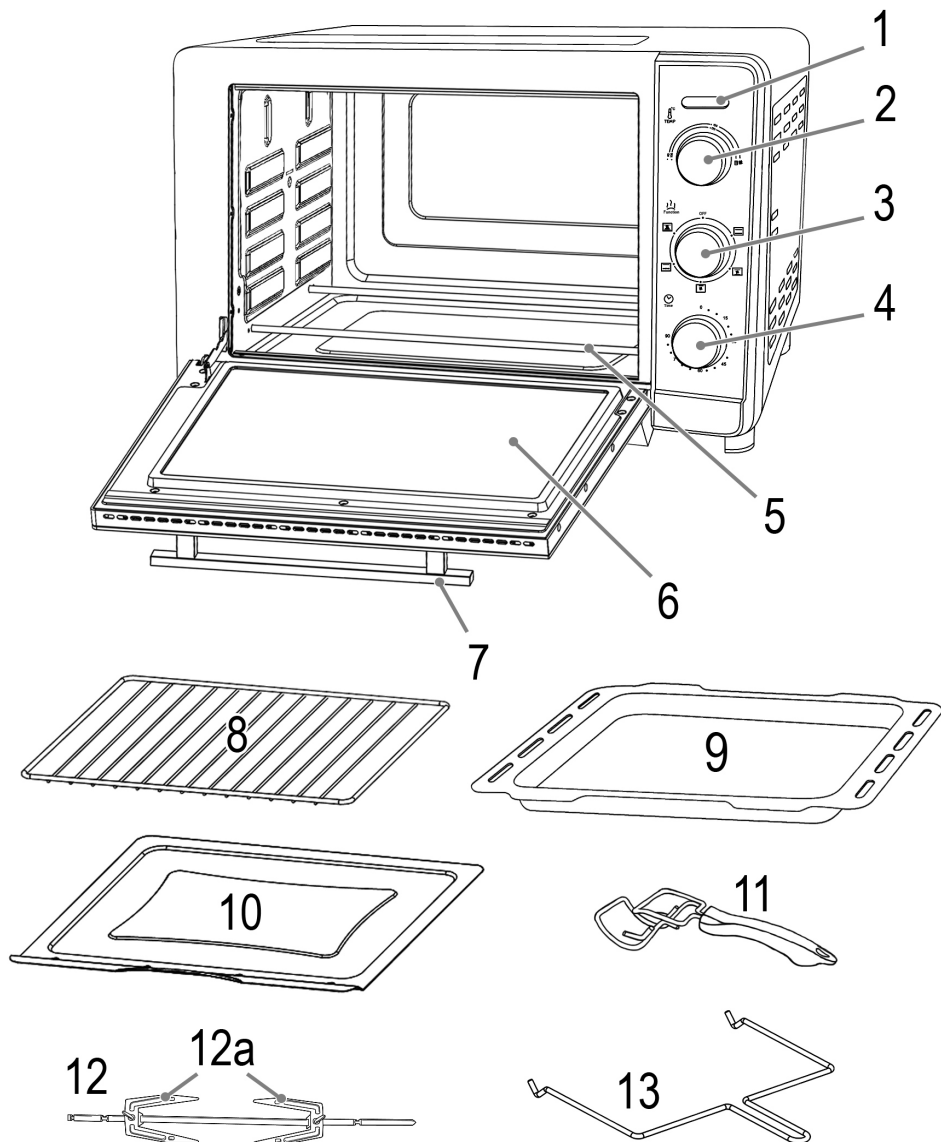
MAGYARUL

РУССКИЙ

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.

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 Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, 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 Stecker 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 Erstickengefahr!

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.

- Fassen Sie deshalb das Gerät nur am Griff und an den Schaltern an. 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!

- Achten Sie darauf, dass der Backofenfunktionsschalter auf Position **OFF** steht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche!
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 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 Fernwirkssystem.
- 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“ 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.

i HINWEIS:

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

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

- 1 Betriebskontrollleuchte
- 2 Temperaturschalter
- 3 Funktionsschalter
- 4 Zeit- und Hauptschalter
- 5 Heizelement
- 6 Glastür
- 7 Türgriff
- 8 Grillrost
- 9 Backblech / Fettpfanne
- 10 Krümelblech
- 11 Entnahmewerkzeug für Grillrost und Backblech
- 12 Drehspieß
 - 12a Fixierklammern
- 13 Entnahmewerkzeug für Drehspieß

Ohne Abbildung

Pizzastein






Schalter

Schalter Oben: Temperaturschalter

- Bei Umluft wählen Sie eine Temperatur zwischen 80 und 190 °C.
- Bei Ober- und Unterhitze wählen Sie eine Temperatur zwischen 100 und 230 °C.

Schalter Mitte: Funktionsschalter

OFF Aus

-  Ober- und Unterhitze
-  Ober- und Unterhitze mit Umluft
-  Oberhitze mit Umluft
-  Oberhitze mit Drehspieß
-  Ober- und Unterhitze mit Drehspieß und Umluft


Schalter Unten: Zeit- und Hauptschalter

Wählen Sie eine Betriebszeit bis 90 Minuten.

Auf Position **OFF** ist der Ofen abgeschaltet. Die Kontrollleuchte ist aus.

Anwendungshinweise

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 den Funktionsschalter auf .

i HINWEIS:

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

Elektrischer Anschluss

1. Achten Sie darauf, dass der Backofenfunktionsschalter auf Position **OFF** steht.
2. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
3. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.

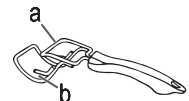
⚠ ACHTUNG: Überlastung

Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.

Entnahmewerkzeug (11/13)

- a) Zur Entnahme des Backblechs
- b) Zur Entnahme des Grillrost

Benutzen Sie zur Entnahme des Drehspießes das Entnahmewerkzeug (13).



⚠ 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.



Bedienung**⚠ 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.
- Wir empfehlen, den Ofen ca. 5 - 10 Minuten vorzuheizen.
- Sparen Sie Energie, indem Sie die Schalterstellungen mit Umluft nutzen. Dabei wird die erhitzte Luft durch einen Ventilator im Innern des Ofens schneller und gleichmäßig verteilt.
- Am Temperaturschalter befinden sich für Umluft  oder Ober- und Unterhitze  unterschiedliche Temperaturbereiche.
- Grillen oder Braten Sie grundsätzlich nur bei eingesetzter Fettpfanne. So verhindern Sie, dass Fett auf die unteren Heizelemente tropfen kann.
- **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  bei 230 °C ein.









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

Ihr Backofen ermöglicht Ihnen umfassende Einstellmöglichkeiten. Gemäß Ihrem Rezept wählen Sie eine Temperatur und eine Zeit.

Hier einige Beispiele, wofür Sie die Funktionen nutzen können:

| | |
|---------------------------|--|
| Oberhitze: | Zum Grillen |
| Funktionen mit Drehspieß: | Geflügel und größere Bratenstücke werden gleichmäßig gegart. |
| Ober und Unterhitze: | z. B. für Pizza, Gebäck u. Ä. |

Übersicht der Backzeiten

| | Temperatur in °C | Zeit in Min. | Funktion | Einschub-Ebene |
|----------|------------------|--------------|---|----------------|
| Pizza | 150 - 190 | 15 - 20 |  | Mitte |
| Toast | 120 - 150 | 3 - 5 |  | Mitte |
| Gebäck | 120 - 170 | 10 - 15 |  | Mitte |
| Kuchen | 150 - 180 | Nach Rezept |  | Unten / Mitte |
| Braten | 190 | 60 - 80 |  | Mitte |
| Geflügel | 190 | 40 - 60 |  | Mitte |
| Steak | 190 | 25 - 30 |  | Oben |
| Fisch | 180 | 20 - 25 |  | Oben |

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

i HINWEIS:

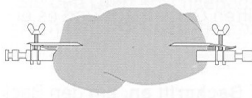
- Bei der Einstellung von 9 Minuten oder weniger stellen Sie den Zeitschalter zuerst auf 15 Minuten ein. Drehen Sie ihn danach auf die gewünschte Zeit zurück.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab und es ertönt ein kurzes Klingelzeichen.

Drehspieß**i HINWEIS:**

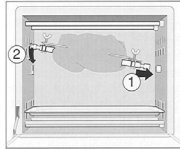
Wählen Sie kein zu großes Bratenstück. Das Grillgut muss genug Abstand zu den Innenwänden und den Heizstäben haben. Es sollte sie auf keinen Fall berühren.

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 eine Temperatur und die Funktion . Stellen Sie die Betriebszeit ein. Der Drehspieß beginnt sich zu drehen. Achten Sie darauf, dass sich das Bratenstück frei drehen kann.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Klingelton und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Wenn das Fleisch gar ist, nehmen Sie den Drehspieß mit Hilfe des Entnahmewerkzeugs heraus.

Betrieb beenden

1. Stellen Sie beide Schalter auf **OFF**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!

Reinigung

WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung 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

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.

Gehäuse

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

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.

Technische Daten

Modell:..... MBG 3728
 Spannungsversorgung:..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:..... 1500 W
 Schutzklasse:..... I
 Nettogewicht:ca. 7,5 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät MBG 3728 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

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.

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.

3. 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.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausge-

schlossen 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.

5. 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 uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

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 letselrisico's.

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene opmerking

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 binnerverpakking. 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:



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

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

- Om deze reden dienen uitsluitend de handgreep en de bedieningselementen van het apparaat te worden aangeraakt. 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!
- Zorg ervoor dat de functieschakelaar in de **OFF** stand staat.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig oppervlak!
- Houd voldoende afstand (30 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".

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.

OPMERKING:

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

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Controlelampje
- 2 Temperatuurschakelaar
- 3 Functieschakelaar
- 4 Tijd/hoofdschakelaar
- 5 Verwarmingselement
- 6 Glazen deurtje
- 7 Handgreep deurtje
- 8 Grillrooster
- 9 Bakplaat/vetpan
- 10 Kruidmellade
- 11 Verwijderhulpstuk voor grillrooster en bakplaat
- 12 Draaispit
 - 12a Spitvorken
- 13 Verwijderhulpstuk voor draaispit

Geen afbeelding

Pizzasteen






Bedieningsknoppen

Bovenste bedieningsknop: Temperatuurschakelaar

- Voor convector, kies een temperatuur tussen 80 en 190 °C.
- Kies voor boven- en onderwarmte een temperatuur tussen de 100 en 230 °C.

Middelste bedieningsknop: Functieschakelaar

OFF Uit

-  Bovenverhitting en bodemverhitting
-  Bovenverhitting en bodemverhitting met convector
-  Bovenverwarming met convector
-  Bovenverwarming met draaispit
-  Boven- en onderverwarming met draaispit en convector


Onderste bedieningsknop: Tijd/ hoofdschakelaar

Kies een werkingsduur tot 90 minuten.

De oven is uitgeschakeld op stand **OFF**. Het controlelampje is uit.

Opmerkingen voor het gebruik

Alvorens in gebruikname

Het verwarmingselement heeft een beschermende laag. Zet het apparaat ongeveer 15 minuten aan zonder voedsel om dit te verwijderen. Zet de functieschakelaar op de stand .

OPMERKING:

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

Elektrische aansluiting

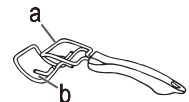
1. Zorg ervoor dat de functieschakelaar in de **OFF** stand staat.
2. Controleer of de local netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven. Deze informatie staat op het typeplaatje.
3. Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde contactdoos.

LET OP: Overbelasting

Bij het gebruik van verlengsnoeren, dienen deze een doorsnede oppervlakte te hebben van ten minste 1,5 mm².

Verwijderhulpstuk (11/13)

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



Wanneer u de draaispit wilt verwijderen, gebruikt u het verwijderhulpstuk (13).

⚠ 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.

Bediening




⚠ 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 draaispit gebruikt, u uzelf tegen de hitte beschermt door middel van ovenwanten of pannenlappen.

⚠ LET OP:

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

i OPMERKING:









- Schuif de kruimellade altijd onder het verhittingselement op de bodem.
- Wij raden u aan de oven ongeveer 5 - 10 minuten voor te verwarmen.
- Bespaar energie door de schakelaarinstellingen met convector te gebruiken. Hierdoor wordt de warme lucht sneller en gelijkmatiger via de ventilator in de oven verspreid.
- De temperatuurschakelaar heeft verschillende temperatuurinstellingen voor convector  of boven- en onderverwarming .
- Gebruik altijd de ingebrachte vetbak bij het grillen of braden. Dit voorkomt dat het vet op het verhittingselement op de bodem druipt.
- 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 onderverwarming  in op 230 °C. Als u een pizza van vers gemaakt deeg op de steen wilt leggen, bestuif de pizzasteen dan eerst met bloem.

Uw oven biedt u een aantal instellingen. U kunt de temperatuur en tijd kiezen in overeenstemming met uw recept.

Hier zijn een paar voorbeelden van hoe u deze functies:

| | |
|-------------------------------------|---|
| Bovenverhitting: | Voor grillen |
| Functies met het draaispit: | Gevogelte en grote stukken vlees worden gelijkmatig bereid. |
| Bovenverhitting en bodemverhitting: | Bijv. Voor pizza, gebak enz. |

Overzicht van baktijden

| | Temperatuur in °C | Tijd in min. | Functie | Rek-hoogte |
|-----------|-------------------|---------------------------|---|--------------|
| Pizza | 150-190 | 15-20 |  | Midden |
| Tosti | 120-150 | 3-5 |  | Midden |
| Gebak | 120-170 | 10-15 |  | Midden |
| Cakes | 150-180 | Overeenkomstig het recept |  | Bodem/Midden |
| Gebraad | 190 | 60-80 |  | Midden |
| Gevogelte | 190 | 40-60 |  | Midden |
| Karbonade | 190 | 25-30 |  | Boven |
| Vis | 180 | 20-25 |  | Boven |

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

i OPMERKING:

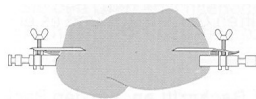
- Wanneer u 9 minuten of minder kiest, kies dan eerst voor 15 minuten met de tijdschakelaar. Draai deze dan terug naar de gewenste tijd.
- Nadat de ingestelde tijd om is, schakelt het apparaat automatisch uit en hoort u een kort belgeluid.

Draaispit

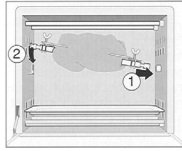
i OPMERKING:


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 spijsolie.
3. Gevogelte wordt vóór het grillen gegaardeerd. Bind de vleugels en de poten met draad strak tegen het lijf.



4. Steek de gegarneerde 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 (13). 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. Kies een temperatuur en de functie . Stel de braadtijd in. De draaispit begint te draaien. Let op dat het braadvlees ongehinderd kan draaien.
7. Op het ingestelde tijdstip hoort u een signaal en het apparaat schakelt nu automatisch uit. Als het vlees gaar is, kunt u de draaispit met behulp van de verwijderhulpstuk uit de oven tillen.

Werking beëindigen

1. Zet beide schakelaars op **OFF**.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat vóór het schoonmaken eerst afkoelen!

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- 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

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.

Behuizing

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

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.

Technische gegevens

Model:..... MBG 3728
 Spanningstoever: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Opgenomen vermogen: 1500 W
 Beschermingsklasse: I
 Nettogewicht: ong. 7,5 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.

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.

- Pour cela, touchez toujours l'appareil en maintenant sa soignée et ses 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 !
- Assurez-vous que le bouton de fonction est en position **OFF**.
- Posez toujours l'appareil sur une surface résistante à la chaleur !
- Éloignez l'appareil d'au moins 30 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 ».

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 ».

Liste des différent éléments de commande/Contenu de la livraison

- 1 Voyant indicateur de fonctionnement
- 2 Sélecteur de température
- 3 Bouton de fonction
- 4 Bouton minuterie/principal
- 5 Élément chauffant
- 6 Porte en verre
- 7 Poignée de la porte
- 8 Grille
- 9 Plaque de cuisson/bac d'égouttement
- 10 Plateau à miettes
- 11 Outil de retrait de la grille du grill et de la plaque de cuisson
- 12 Tournebroche
 - 12a Fourchettes du tournebroche
- 13 Outil de retrait de la rôtissoire

Pas d'illustration

Pierre à pizza






Boutons de contrôle

Bouton du haut : Sélecteur de température

- Pour utiliser le mode convection, sélectionnez une température entre 80 et 190 °C.
- Pour utiliser le mode de cuisson par le haut et la bas, sélectionnez une température entre 100 et 230 °C.

Boutons du milieu : Bouton de fonction

OFF Éteint

-  Chaleur supérieure et chaleur de sole
-  Chaleur supérieure et chaleur de sole avec convection
-  Chaleur par le haut avec convection
-  Chaleur par le haut avec broche à rôtir
-  Chaleur par le haut et le bas avec broche à rôtir et convection


Bouton du bas : Bouton minuterie/principal

Sélectionnez un temps de fonctionnement jusqu'à 90 minutes.

Le four s'éteint à la position **OFF**. Le témoin s'éteint.

Notes d'utilisation

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. Réglez le bouton de fonction sur .

NOTE :

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

Alimentation électrique

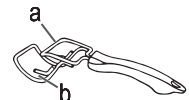
1. Assurez-vous que le bouton de fonction est en position **OFF**.
2. Vérifiez que la tension que vous souhaitez utiliser corresponde à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations sur ce sujet sur la plaque signalétique.
3. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement.

ATTENTION : Aux surcharges

Lorsque vous utilisez des fils de rallonge, ils doivent disposer d'une section d'au moins 1,5 mm².

Outil d'extraction (11/13)

- a) Pour enlever la plaque de cuisson
- b) Pour enlever la grille



Pour retirer le tournebroche, utilisez l'outil de retrait (13).

⚠ 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.

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)

i NOTE :









- Insérez toujours le plateau ramasse-miettes sous l'élément chauffant inférieur.
- Nous recommandons de préchauffer le four environ 5 à 10 minutes.
- Économisez de l'électricité en utilisant les réglages avec convection. De cette façon, l'air chaud est distribué plus rapidement et uniformément par le ventilateur dans le four.
- Le sélecteur de température présente différentes plages de températures pour la convection  et la cuisson par le haut et le bas .
- 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.
Pour préchauffer, faites glisser la grille sur la hauteur maximum. Placez la pierre à pizza sur la grille. Sélectionnez une température de cuisson par le haut et le bas  de 230 °C.
Si vous souhaitez cuire une pizza avec de la pâte fraîchement préparée, saupoudrez légèrement la pierre à pizza avec de la farine au préalable.

Votre four vous propose un certain nombre de paramètres. Vous pouvez sélectionner une température et un temps en fonction de votre recette.

Voici quelques exemples de la façon d'utiliser les fonctions :

| | |
|---|---|
| Chaleur supérieure : | Pour griller |
| Fonctions avec le tournebroche : | Cuisson uniforme des volailles et des grosses pièces de viande. |
| Chaleur supérieure et chaleur de sole : | Par exemple pour les pizzas, pâtisseries, etc. |

Aperçu des temps de cuisson

| | Température en °C | Temps en min | Fonction | Niveau de la grille |
|-------------|-------------------|---------------------------|---|---------------------|
| Pizza | 150-190 | 15-20 |  | Milieu |
| Pain grillé | 120-150 | 3-5 |  | Milieu |
| Pâte | 120-170 | 10-15 |  | Milieu |
| Gâteaux | 150-180 | En fonction de la recette |  | Bas/Milieu |
| Rôtis | 190 | 60-80 |  | Milieu |
| Volaille | 190 | 40-60 |  | Milieu |
| Steak | 190 | 25-30 |  | Haut |
| Poisson | 180 | 20-25 |  | Haut |

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.

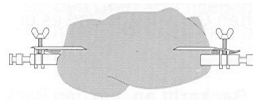
i NOTE :

- Si vous souhaitez sélectionner 9 min ou moins, sélectionnez d'abord 15 minutes sur le bouton de minuterie. Baissez ensuite la durée sur le temps voulu.
- Une fois le temps défini écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et un signal sonore bref retentit.

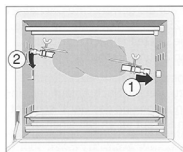
Tournebroche**i NOTE :**

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.

1. Placez la plaque/le lèche-frite sur le niveau le plus bas du four.
2. Enduisez la broche et les fixations d'huile alimentaire.
3. 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.



4. Enfoncez la broche délicatement dans la volaille préparée ou le rôti. Serrez les fixations à l'aide des vis.
5. Placez le tournebroche préparée dans le four, en vous aidant de l'outil de retrait (13). 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.



6. Sélectionnez une température et la fonction . Réglez le temps de fonctionnement. La broche commence à tourner. Vérifiez que la pièce de viande tourne librement.
7. Un signal sonore retentit à la fin du temps de cuisson et l'appareil s'arrête automatiquement. Lorsque la viande est cuite, sortez le tournebroche à l'aide de la poignée.

Arrêt

1. Réglez les boutons sur **OFF**.
2. Débranchez la prise de la prise murale.
3. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- 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

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. Essayez avec un torchon sec.

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.

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.

Données techniques

Modèle : MBG 3728
 Alimentation : 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Consommation : 1500 W
 Classe de protection : I
 Poids net : env. 7,5 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.

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 ello, toque únicamente el asa y los mandos del aparato. Si es necesario, utilice soportes de cacerolas.
- No levante ni mueva la unidad en funcionamiento, apáguela 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!

- Asegúrese de que el interruptor de función esté en posición **OFF**.
- ¡Coloque el dispositivo sobre una superficie resistente al calor!
- ¡Mantenga la distancia suficiente (30 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".

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".

Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega

- 1 Testigo de funcionamiento
- 2 Interruptor de temperatura
- 3 Interruptor de función
- 4 Interruptor de tiempo/principal
- 5 Elemento calefactor
- 6 Puerta de cristal
- 7 Asa de la puerta
- 8 Parrilla para el grill
- 9 Bandeja de cocción/bandeja para la grasa
- 10 Bandeja recogemigas
- 11 Herramienta de extracción para la parrilla y la bandeja de cocción
- 12 Asador
 - 12a Horquillas
- 13 Herramienta de extracción para asador

No mostrada

Losa para pizza

Controles

Mando superior: Interruptor de temperatura

- Para convección, elija una temperatura entre 80 y 190 °C.
- Para calor superior e inferior, elija una temperatura entre 100 y 230 °C.

Mandos centrales: Interruptor de función

OFF Apagado

- Calor superior e inferior
- Calor superior e inferior con convección
- Calor superior con convección
- Calor superior con pincho giratorio
- Calor superior e inferior con pincho giratorio y convección

Mando inferior: Interruptor de tiempo/principal

Seleccione el tiempo de funcionamiento de hasta 90 minutos.

El horno en la posición **OFF** está desconectado. La luz de control está apagada.

Notas de uso

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. Pon el interruptor de función en .

NOTA:

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

Conexión eléctrica

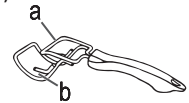
1. Asegúrese de que el interruptor de función esté en posición **OFF**.
2. Compruebe que la tensión de corriente que vaya a usar coincida con la del aparato. Encontrará información al respecto en la placa identificadora.
3. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma.

⚠ ATENCIÓN: Sobrecarga

Cuando use cables extensores, deben tener una sección de cable de al menos 1,5 mm².

Herramienta de extracción (11/13)

- a) Para extraer la bandeja de cocción
- b) Para retirar la parrilla



Si desea retirar el asador, use la herramienta de extracción (13).

⚠ 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 agarra-deras para el horno.

Funcionamiento

⚠ 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.




⚠ AVISO:

- 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.
- Recomendamos precalentar el horno durante aproximadamente 5 a 10 minutos.
- Ahorre energía con los ajustes del interruptor con convección. Al hacerlo, el aire caliente se distribuye de manera más rápida y uniforme mediante el ventilador del interior del horno.
- El interruptor de temperatura dispone de distintas gamas de temperatura para convección  o calor superior e inferior .
- Utilice siempre la bandeja de grasa incorporada cuando ase o utilice el grill. Esto evita que la grasa caiga en el elemento calefactor inferior.
- **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  a 230 °C. Si desea poner una pizza con masa fresca en la losa para pizza precalentada, espolvoree primero la losa para pizza con harina.

El horno ofrece un número de ajustes. Puede seleccionar una temperatura y una hora conforme a la receta.

Aquí hay unos pocos ejemplos de cómo puede utilizar las funciones:

| | |
|----------------------------|--|
| Calor superior: | Para uso del grill |
| Funciones con el asador: | Pollo y grandes piezas de carne se asan uniformemente. |
| Calor superior e inferior: | Ej., para pizza, repostería, etc. |

Visión general sobre los tiempos de cocción

| | Temperatura en °C | Tiempo en min. | Función | Nivel de la parrilla |
|---------|-------------------|----------------|---|-----------------------|
| Pizza | 150 - 190 | 15 - 20 |  | Intermedia |
| Tostada | 120 - 150 | 3 - 5 |  | Intermedia |
| Pastas | 120 - 170 | 10 - 15 |  | Intermedia |
| Tartas | 150 - 180 | Según receta |  | Inferior / Intermedia |
| Asados | 190 | 60 - 80 |  | Intermedia |
| Pollo | 190 | 40 - 60 |  | Intermedia |
| Carne | 190 | 25 - 30 |  | Superior |
| Pescado | 180 | 20 - 25 |  | Superior |

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

i NOTA:

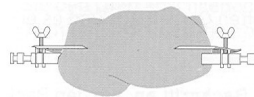
- Cuando selecciones 9 minutos o menos, seleccione 15 minutos antes con el interruptor de tiempo. Vuelva a colocarlo en el tiempo deseado a continuación.
- Después de que ha transcurrido la hora programada, el aparato se desconecta automáticamente y suena un timbre.

Asador


i NOTA:

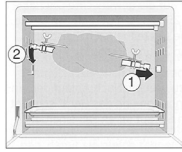
No ponga a asar un trozo grande de asado. La pieza a asar tiene que tener bastante distancia a las paredes interiores y las varillas de calefacción. De ninguna manera tiene que entrar en contacto con usted.

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. Atomille los ganchos de fijación con los tornillos.

- Ponga el asado preparado en el horno con ayuda de la herramienta de extracción (13). 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.
- Seleccione una temperatura y la función . Ajustar el tiempo de funcionamiento. El pincho rotativo empieza



a rotar. Tenga atención que el trozo de carne a asar se pueda mover libremente.

- Después de haber transcurrido el tiempo ajustado, se escuchará un tono de timbre y el aparato se desconectará automáticamente. Si la carne está asada, saque el pincho giratorio con ayuda del asidero.

Fin de funcionamiento

- Coloque los interruptores en la posición **OFF**.
- Desenchufe de la toma de corriente.
- ¡Deje que se enfríe el aparato antes de limpiar!

Limpieza

AVISO:

- Desconecte el enchufe de corriente antes de limpiar.
- 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

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.

Unidad base

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

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.

Datos técnicos

Modelo: MBG 3728
 Suministro de tensión: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Consumo de energía: 1500 W
 Clase de protección: I
 Peso neto: aprox. 7,5 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.

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 simbolo con avvertenze:



AVVISO: Superficie calda! Pericolo di ustioni!

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

- Per questo motivo, toccare sempre il dispositivo tramite l'impugnatura e i controlli. 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.
- Metti sempre in funzione l'apparecchio in supervisione. Il pane molto secco può provocare un incendio all'interno dell'apparecchio!

- Assicurarsi che l'interruttore funzione sia in posizione **OFF**.
- Posiziona il dispositivo su una superficie resistente al calore!
- Mantieni una distanza sufficiente (30 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 sostituire 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.
- I 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”.

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”.

Elementi di comando/Nella fornitura

- 1 Spia luminosa di funzionamento
- 2 Interruttore della temperatura
- 3 Interruttore funzione
- 4 Interruttore orario/principale
- 5 Elemento termico
- 6 Porta in vetro
- 7 Impugnatura porta
- 8 Griglia per il grill
- 9 Teglia/Leccarda
- 10 Vaschetta per le briciole
- 11 Strumento di rimozione per griglia e vassoio di cottura
- 12 Spiedo rotante
 - 12a Spiedi a forchetta
- 13 Strumento di rimozione per spiedo rotante

Senza illustrazione

Pietra per pizza

Comandi

In alto: Interruttore della temperatura

- Per la convezione, scegliere una temperatura compresa tra 80 e 190 °C.
- Per il riscaldamento superiore e inferiore, scegliere una temperatura compresa tra 100 e 230 °C.

Comandi centrali: Interruttore funzione


OFF Spento

 Riscaldamento superiore e inferiore

 Riscaldamento superiore e inferiore con convezione

 Riscaldamento superiore a convezione

 Riscaldamento superiore con spiedo rotante

 Riscaldamento superiore e inferiore con spiedo rotante e convezione


In basso: Interruttore orario/principale

Selezionare un tempo di cottura fino a 90 minuti.

Il forno si spegne in posizione **OFF**. La spia è spenta.

Note per l'uso

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. Imposta l'interruttore funzione su .

NOTA:

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

Collegamento elettrico

1. Assicurarsi che l'interruttore funzione sia in posizione **OFF**.
2. Controllare se il voltaggio della corrente che volete usare corrisponde a quello del dispositivo. Troverete le informazioni sulla targhetta del modello.
3. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata.

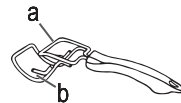
ATTENZIONE: Sovraccarico

Se si utilizzano prolunghe, controllare che i relativi cavi abbiano una sezione non inferiore a 1,5 mm².

Strumento di rimozione (11/13)

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

Se si desidera rimuovere il spiedo rotante, utilizzare lo strumento di rimozione (13).



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.

Funzionamento



⚠ AVVISI:

- 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)


ℹ NOTA:

- Far scorrere sempre il vassoio per le briciole sotto all'elemento termico.
- Si consiglia di preriscaldare il forno per ca. 5 - 10 minuti.
- Risparmiare energia usando le impostazioni con convezione. Facendo così, l'aria riscaldata è distribuita più velocemente e regolarmente tramite il ventilatore all'interno del forno.
- L'interruttore di temperatura presenta diversi intervalli di temperatura per la convezione  o per il riscaldamento superiore e inferiore .

- Usare sempre la padella lubrificante inserita quando si griglia o arrostisce. 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  a 230 °C.









Se si desidera mettere una pizza con l'impasto appena preparato sulla pietra per pizza preriscaldata, spolverare prima la pietra con della farina.

Il forno vi offre una serie di impostazioni. Potete selezionare tempo e temperature di cottura secondo la vostra ricetta.

Ecco alcuni esempi di come utilizzare le varie funzioni:

| | |
|--------------------------------------|---|
| Riscaldamento superiore: | Per grigliare |
| Funzioni con la rosticceria: | Cottura uniforme per pollame e grandi tagli di carne. |
| Riscaldamento superiore e inferiore: | Ad es. per pizza, torte ecc. |

Temperature di cottura

| | Temperatura in °C | Tempo in minuti. | Funzione | Livello griglia |
|-------------|-------------------|----------------------|---|-------------------|
| Pizza | 150 - 190 | 15 - 20 |  | Medio |
| Toast | 120 - 150 | 3 - 5 |  | Medio |
| Pasticceria | 120 - 170 | 10 - 15 |  | Medio |
| Torte | 150 - 180 | In base alla ricetta |  | Inferiore / Medio |
| Arrosti | 190 | 60 - 80 |  | Medio |
| Pollame | 190 | 40 - 60 |  | Medio |
| Bistecca | 190 | 25 - 30 |  | Superiore |
| Pesce | 180 | 20 - 25 |  | Superiore |

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

ℹ NOTA:

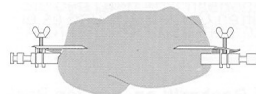
- Quando vengono selezionati 9 minuti o meno, selezionare prima 15 minuti con l'interruttore orario. Riporarlo successivamente all'orario desiderato.
- Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente ed emette un breve avviso sonoro.

Spiedo rotante

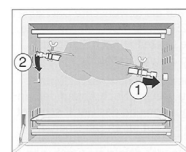
ℹ NOTA:


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 (13). Posizionare prima l'estremità del spiedo rotante senza l'intaglio nel motore sul lato destro del dispositivo. Poi agganciare



- l'altra estremità della roscicceria nel gancio sul lato sinistro del forno.
6. Selezionare una temperatura e il funzionamento . Impostare il tempo di esercizio. Lo spiedino comincia a girare. Fare attenzione che la carne non tocchi pareti, ecc.
 7. Dopo qualche tempo si sente un tono e l'apparecchio si spegne automaticamente. Quando la carne è cotta estrarre lo spiedino girevole prendendolo per il manico.

Fine del funzionamento

1. Impostare entrambi gli interruttori su **OFF**.
2. Scollegare la spina di corrente dalla presa.
3. Attendere che il dispositivo si sia raffreddato prima di pulire!

Pulizia

AVVISO:

- Scollegare sempre la spina prima di pulire l'unità.
- 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

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.

Unità base

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

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.

Dati tecnici

Modello: MBG 3728
 Alimentazione rete: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Consumo di energia: 1500 W
 Classe di protezione: I
 Peso netto: ca. 7,5 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.

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.

- For this reason, always touch the appliance by its handle and controls. 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!

- Make sure that the function switch is in the **OFF** position.
- Place the appliance on a heat resistant surface!
- Keep sufficient distance (30 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".

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.

i NOTE:

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

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Operation indicator light
- 2 Temperature switch
- 3 Function switch
- 4 Time/main switch
- 5 Heating element
- 6 Glass door
- 7 Door handle
- 8 Grill rack
- 9 Baking tray/drip pan
- 10 Crumb tray
- 11 Removal tool for grill rack and baking tray
- 12 Revolving spit
 - 12a Spit forks
- 13 Removal tool for revolving spit

No Illustration

Pizza stone






Controls

Top Control: Temperature Switch

- For convection, choose a temperature between 80 and 190 °C.
- For top and bottom heat, choose a temperature between 100 and 230 °C.

Centre Controls: Function Switch

OFF Off

-  Top heat and bottom heat
-  Top heat and bottom heat with convection
-  Top heat with convection
-  Top heat with revolving spit
-  Top and bottom heat with revolving spit and convection


Bottom Control: Time/Main Switch

Select an operating time of up to 90 minutes.

The oven is switched off at position **OFF**. The control lamp is off.

Notes for Use

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 function switch to .

i NOTE:

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

Electrical Connection

1. Make sure that the function switch is in the **OFF** position.
2. Check whether the mains voltage that you want to use matches the one of the appliance. You will find the information about this on the type plate.
3. Insert the plug in a duly installed protective contact socket.

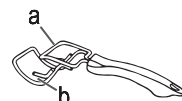
CAUTION: Overload

When using extension cords, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm².

Removal Tool (11/13)

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

If you want to remove the revolving spit, use the removal tool (13).



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.

Operation



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)

i NOTE:

- Always slide the crumb tray under the bottom heating element.
- We recommend to preheat the oven for approx. 5-10 minutes.
- Save energy by using the switch settings with convection. In doing so, the heated air is distributed quicker and evenly via the fan inside the oven.
- The temperature switch features different temperature ranges for convection  or top and bottom heat .
- Always use the inserted drip pan when grilling or roasting. This prevents grease from dripping onto the bottom heating element.
- **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  at 230 °C.









If you want to put a pizza with freshly prepared dough on the preheated pizza stone, dust the pizza stone with flour first.

Your oven offers you a number of settings. You can select a temperature and a time according to your recipe.

Here are a Few Examples of How You Can Use the Functions:

| | |
|------------------------------------|---|
| Top heat: | For grilling |
| Functions with the revolving spit: | Poultry and large joints of meat are cooked evenly. |
| Top heat and bottom heat: | E. g. for pizza, pastries etc. |

Overview of Baking Times

| | Temperature in °C | Time in min. | Function | Rack level |
|----------|-------------------|---------------------|---|-------------------|
| Pizza | 150-190 | 15-20 |  | Middle |
| Toast | 120-150 | 3-5 |  | Middle |
| Pastries | 120-170 | 10-15 |  | Middle |
| Cakes | 150-180 | According to recipe |  | Bottom/ Middle |
| Roasts | 190 | 60-80 |  | Middle |
| Poultry | 190 | 40-60 |  | Middle |
| Steak | 190 | 25-30 |  | Top |
| Fish | 180 | 20-25 |  | Top |

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

i NOTE:

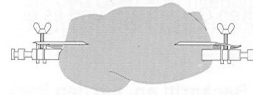
- When selecting 9 minutes or less, please select 15 minutes with the time switch first. Turn it back to your desired time afterwards again.
- After the set time has elapsed, the appliance automatically switches off and a short bell signal will sound.


Revolving Spit

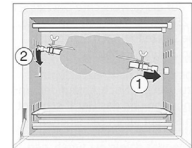
i NOTE:

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 (13). 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 a temperature and the function . Set the operating time. The revolving spit begins to turn. Please ensure that the piece of roast meat can turn freely.
7. After the set time has expired a sound is heard and the appliance switches off automatically. When the meat is cooked remove the revolving spit using the handle.



End Operation

1. Set both switches to the **OFF** position.
2. Disconnect the mains plug from the socket.
3. Allow the appliance to cool before cleaning!

Cleaning

WARNING:

- Always disconnect the mains plug before cleaning.
- 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

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.

Base Unit

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

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.

Technical Data

Model:..... MBG 3728
Power supply:..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Power consumption: 1500 W
Protection class: I
Net weight: approx. 7.5 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.

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 na 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 wyjąć 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.

- Dlatego też urządzenie należy obsługiwać, dotykając wyłącznie uchwytów i pokręteł. W razie konieczności skorzystać z uchwytów do naczyń.



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

- 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!
- Sprawdź, czy przełącznik zasilania znajduje się w pozycji **OFF**.
- Ustawiać urządzenie na powierzchni żaroodpornej!
- Utrzymać odpowiednią odległość (30 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”.

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 pozostawać kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy czyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi/ Zakres dostawy

- 1 Kontrolka pracy
- 2 Przelącznik temperatury
- 3 Przelącznik funkcyjny
- 4 Przelącznikiem czasowym / głównym
- 5 Element grzejny
- 6 Szklane drzwiczki
- 7 Uchwyt drzwiczek
- 8 Stojak na grill
- 9 Tacka do pieczenia / miska ociekowa
- 10 Tacka na okruszki
- 11 Przyrządek do wyjmowania kratki grilla i blachy do pieczenia
- 12 Rożen
 - 12a Widelce szpikulcowe
- 13 Narzędzie do wyjmowania rożna

Niewidoczny

Kamień do pizzy






Elementy sterujące

Górny element sterujący: Przelącznik temperatury

- W przypadku piekarników konwekcyjnych należy wybrać temperaturę w zakresie od 80 do 190 °C.
- W przypadku ogrzewania górnego i dolnego należy wybrać temperaturę w zakresie od 100 do 230 °C.

Środkowe elementy sterujące: Przelącznik funkcyjny

OFF Wył


-  Górna i dolna grzałka
-  Górna i dolna grzałka z konwekcją
-  Górna grzałka z konwekcją
-  Górna grzałka z różnym obrotowym
-  Górna i dolna grzałka z różnym obrotowym i konwekcją

Dolne elementy sterujące: Przelącznikiem czasowym / głównym

Należy ustawić czas pracy w zakresie do 90 minut. Piecyk jest wyłączony w pozycji OFF. Kontrolka jest wyłączona.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Przed pierwszym użyciem

Na elemencie grzewczym znajduje się warstwa ochronna. Aby ją usunąć, należy włączyć urządzenie na około 15 minut bez jakiegokolwiek zawartości. Ustawić przelącznik funkcyjny na .

WSKAZÓWKA:

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

Podłączenie elektryczne

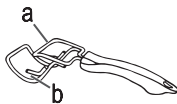
1. Sprawdź, czy przełącznik zasilania znajduje się w pozycji **OFF**.
2. Sprawdź, czy napięcie sieciowe, które chcemy użyć pasuje do tego z urządzenia. Informacje na ten temat można odnaleźć na tablicy znamionowej.
3. Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepięsowozainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu.

UWAGA: Przeciążenie

Stosowane przedłużacze powinny mieć przekrój przewodu przynajmniej 1,5 mm².

Narzędzie do wyjmowania (11/13)

- a) Do wyjmowania tacy do pieczenia
- b) Do wyjmowania ruszta grillowego



Jeśli chcesz wyjąć rożen, użyj narzędzia do wyjmowania (13).

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.

Obsługa



OSTRZEŻENIE:

- Nie należy nigdy używać pojemników z plastiku, kartonu, papieru itp. **Ryzyko pożaru!**
- Nie wolno używać torebek do pieczenia ani szklanych pojemników. Mogą pęknąć.
- Również używając uchwytów tacy do pieczenia lub różna należy chronić się przed poparzeniem nakładając rękawice lub stosując ściereki.


UWAGA:

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

WSKAZÓWKA:

- Pod dolny element grzejny należy zawsze wsuwać tacę na okuchy.
- Zalecane jest wstępne nagrzanie piekarnika przez ok. 5 - 10 minut.
- Korzystanie z ustawień z konwekcją zapewnia oszczędność energii. W takim przypadku gorące powietrze jest szybciej i bardziej równomiernie rozprowadzane przez wentylator wewnątrz piekarnika.
- Przełącznik temperatury ma różne zakresy temperatur dla piekarników konwekcyjnych  lub ogrzewania górnego i dolnego .

WSKAZÓWKA:









- 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. Ustaw górne i dolne ogrzewanie  na 230 °C.
Jeśli chcesz umieścić świeżo przygotowane ciasto na podgrzonym kamieniu do pizzy, najpierw posyp go mąką.

Piekarnik oferuje szereg ustawień. Można ustawić temperaturę i czas według przepisu.

Oto kilka przykładów tego, w jaki sposób można używać wymienionych niżej funkcji:

| | |
|------------------------|---|
| Górna grzałka: | Do grillowania |
| Funkcje z różnem: | Drób i duże pieczenie mięsa pieką się równomiernie. |
| Górna i dolna grzałka: | Np. pizza, ciasta itp. |

Przegląd czasów pieczenia

| | Temperatura w °C | Czas w min. | Funkcja | Poziom rusztu |
|-----------|------------------|---------------------|---|---------------|
| Pizza | 150 - 190 | 15 - 20 |  | Środek |
| Grzanki | 120 - 150 | 3 - 5 |  | Środek |
| Ciasta | 120 - 170 | 10 - 15 |  | Środek |
| Ciastka | 150 - 180 | Zgodnie z przepisem |  | Dół / Środek |
| Pieczenie | 190 | 60 - 80 |  | Środek |
| Drób | 190 | 40 - 60 |  | Środek |
| Stek | 190 | 25 - 30 |  | Góra |
| Ryba | 180 | 20 - 25 |  | Góra |

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.

WSKAZÓWKA:

- Przy wyborze nie więcej niż 9 minuty, najpierw wyłącznik czasowy ustaw na 15 minut. Następnie z powrotem przywróć żądany czas.

WSKAZÓWKA:

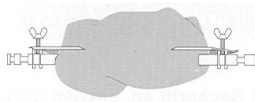
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie i będzie słycać krótki sygnał dźwiękowy.

Rożen

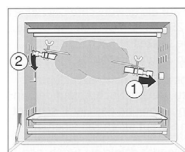
WSKAZÓWKA:

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 nicią kuchenną do korpusu.



4. Związany drób lub kawałek pieczeni proszę ostrożnie nadziąć na rożen obrotowy. Klamry ustalające proszę nasunąć na rożen obrotowy i unieruchomić nimi pieczeń. Następnie klamry ustalające proszę mocno dokręcić śrubami.
5. Umieść przygotowany rożen w kuchence, posługując się narzędziem do wyjmowania rożna (13). Najpierw wsuń końcówkę rożna bez rowka do silnika po prawej stronie kuchenki. Następnie zaczepek drugi koniec rożna na wieszaku z lewej strony piekarnika.
6. Wybierz temperaturę i funkcję [grill]. Ustawienia czasu pieczenia. Rożen obrotowy zaczyna się kręcić. Proszę zwrócić uwagę na to, by pieczeń mogła się swobodnie obracać.
7. Po upływie ustawionego czasu włączy się dzwonek i urządzenie wyłączy się automatycznie. Gdy mięso upiecze się, wyjmij rożen obrotowy za pomocą uchwyty.



Zakończenie działania

1. Ustaw oba przełączniki w położeniu OFF.
2. Odłącz wtyczkę zasilającą od gniazda.
3. Przed rozpoczęciem czyszczenia pozostaw urządzenie do ostygnięcia!

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze odłączać wtyczkę z gniazdka zasilania.
- 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

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 zmoczonej w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
2. Wyrzec do sucha za pomocą suchego ręcznika.

Jednostka bazowa

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

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.

Dane techniczne

Model:..... MBG 3728
Napięcie zasilające: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy: 1500 W
Stopień ochrony: I
Masa netto:ok. 7,5 kg

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

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

Warunki gwarancji

Przynajmniej 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 tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

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

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

Dystrybutor:
CTC Clatronix 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 prosić 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:

Tippeket és információkat emel ki.

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 aljzattól (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket 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 aljzattól.
- 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!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (Műanyag zacskó, karton, sztiopor stb.).

FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermeket 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.

- Ezen oknál fogva mindig a fogantyújánál és a kezelőszerveinél érintse meg a készüléket. 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 lehűlt.

- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket. A nagyon száraz kenyér lángra kaphat a készüléken belül!
- Ügyeljen arra, hogy a funkció kapcsolója **OFF** állásban legyen.
- A készüléket hőálló felszínre helyezze!
- Hagyjon megfelelő távolságot (30 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” fejezetében foglalt utasításokat.

A készülék kicsomagolása

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

i MEGJEGYZÉS:

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

A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek

- 1 Működési jelzőfény
- 2 Hőmérséklet-kapcsoló
- 3 Funkció kapcsoló
- 4 Idő- / főkapcsoló
- 5 Fűtőelem
- 6 Üvegajtó
- 7 Ajtó fogantyú
- 8 Grillrács
- 9 Sütőtálca / Csepptálca
- 10 Morzsátálca
- 11 Kihúzóeszköz a grillrácsához és a sütőtálcaéhoz
- 12 Forgórúdon
12a Villanyárs
- 13 Kihúzóeszköz a forgórúcsához

Nincs illusztráció

Pizzakő






Kezelőszervek

Felső kezelőgombok: Hőmérséklet-kapcsoló

- Hőlégkeveréshez válasszon 80 és 190 °C közötti hőmérsékletet.
- Felső és alsó melegítéshez válasszon 100 és 230 °C közötti hőmérsékletet.

Középső kezelőgombok: Funkció kapcsoló

OFF Ki

-  Felső hevítés és alsó hevítés
-  Felső hevítés és alsó hevítés hőlégkeveréssel
-  Felső hevítés hőlégkeveréssel
-  Felső hevítés forgatónyárrsal
-  Felső és alsó hevítés forgatónyárrsal és hőlégkeveréssel


Alsó kezelőgombok: Idő- / főkapcsoló

Legfeljebb 90 percnyi működési időt választ ki.

A sütő **OFF** állásban ki van kapcsolva. Az ellenőrző lámpa nem világít.

Megjegyzések használatra

Első használat előtt

Egy védőréteg van a fűtőelemen. Ennek eltávolításához működtesse a készüléket körülbelül 15 percig bármilyen összetevő nélkül. Állítsa a funkció kapcsolót az .

i MEGJEGYZÉS:

Ennél a folyamatnál az enyhe füst- és szagképződés természetes. Gondoskodjék megfelelő szellőzéstől.

Elektromos csatlakozás

1. Ügyeljen arra, hogy a funkció kapcsolója **OFF** állásban legyen.
2. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék tápfeszültsége megegyezik-e az Ön által használandó hálózati feszültséggel. Az erre vonatkozó adatokat a készüléken elhelyezett típusjelzőkijelző táblán találhatja.
3. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírászerűen szerelt, földelt, konnektorba.

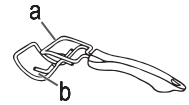
⚠ VIGYÁZAT: Túlerhelés

Hosszabbító kábel használatakor a kábel keresztmetszetének legalább 1,5 mm-nek kell lennie.

Kihúzóeszköz (11 / 13)

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

A forgórúcs kivételéhez használja a kihúzóeszközt (13).



⚠ VIGYÁZAT:

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

Használat

⚠ 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)

📌 MEGJEGYZÉS:

- Mindig csúsztassa be morzsátálcát az alsó fűtőelem alá.
- Javasoljuk, hogy kb. 5 - 10 percig melegítse elő a sütőt.
- Takarítson meg energiát a konvekciós kapcsolóbeállítások használatával. Ekkor a felhevített levegő gyorsabban és egyenletesebben van eloszlatva a sütőben lévő ventilátor segítségével.
- A hőmérséklet-kapcsoló különböző hőmérséklet tartományokkal rendelkezik a légkeveréses vagy felső és alsó melegítésű sütőhöz.
- Grillezéskor vagy sütéskor mindig használja a behelyezett zsírtálcát. Ez megakadályozza a zsír alsó fűtőelemre csepegését.
- **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 tálcá foglalatba. Helyezze a pizzakövet a grill rácsra. Állítsa a felső-alsó melegítést 230 °C fokra. Ha szeretne egy frissen elkészített tésztából készült pizzát tenni az előmelegített pizzakőre, először lisztezze meg a pizzakövet.

A sütő számos beállítást kínál. A hőmérsékletet és az időt a receptnek megfelelően tudja kiválasztani.

Íme néhány példa a funkciók használatáról:

| | |
|--------------------------------|--|
| Felső hevítés: | Grillezéshez |
| Funkciók nyárrsal: | A csirke és a nagy húsdarabok egyenletesen sülnek meg. |
| Felső hevítés és alsó hevítés: | Pl. pizzához, süteményekhez, stb. |

A sütési idők áttekintése

| | Hőmérséklet °C | Idő percben. | Funkció | Állvány helye |
|------------|----------------|-------------------------|---------|------------------|
| Pizza | 150 - 190 | 15 - 20 | | Középen |
| Pírtós | 120 - 150 | 3 - 5 | | Középen |
| Sütemények | 120 - 170 | 10 - 15 | | Középen |
| Sütemények | 150 - 180 | A receptnek megfelelően | | Alul/ Középen |
| Sültek | 190 | 60 - 80 | | Középen |
| Szárnyas | 190 | 40 - 60 | | Középen |

| | Hőmérséklet °C | Idő percben. | Funkció | Állvány helye |
|-------|----------------|--------------|---------|---------------|
| Steak | 190 | 25 - 30 | | Felül |
| Hal | 180 | 20 - 25 | | Felül |

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

📌 MEGJEGYZÉS:

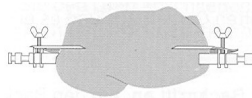
- Ha 9 percet vagy kevesebbet állít be, először válassza a 15 perces értéket az időkapcsolóval, majd állítsa be a kívánt időtartamot.
- A beállított idő eltelte után a készülék automatikusan kikapcsol, és egy rövid csengetés lesz hallható.

Forgónyáron

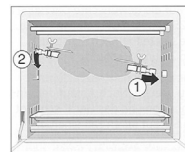
📌 MEGJEGYZÉS:

Ne válasszon túl nagy darabot a sütéshez! Hagyjon a grillezendő hús mellett elegendő távolságot a belső falaktól és a fűtőelemektől! Ezekhez a hús semmi esetre 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 szárnyas a nyáron sütéshez elő kell készíteni. Kösse hozzá a szárnyakat és a combokat erős cérnával szorosan a testhez.



4. Óvatosan húzza fel az így előkészített szármast 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 kihűzőeszközzel (13). 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. Válasszon egy hőmérsékletet és a funkciót. Működési idő beállításához. A nyárs forogni kezd. Ügyeljen rá, hogy a sült szabadon tudjon forogni.
7. A beállított idő telte után csengőjel hallatszik, és a készülék automatikusan kikapcsol. Ha a hús átsült, vegye ki a nyársat a nyél segítségével.



Használat befejezése

1. Állítsa mindkét kapcsolót **OFF** állásba.
2. Húzza ki az elektromos hálózati dugaszt az aljzataból.
3. Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt nekilát a tisztításnak!

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábelt.
- Várjon, amíg a készülék lehül.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket. Elektrosokkhoz vagy tüzesethez vezethet.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy egyéb súroló eszközt.
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert.

Morzsatálca, sütőtálca, grillrács, forgónyárson, villanyárs

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 tisztítószerezrel távolítsa el a sütő falára ragadt fröccsenéseket és ételmaradékokat.
2. Törölje szárazra száraz ruhával.

Alapegység

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

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.

Műszaki adatok

Modell:..... MBG 3728
Feszültségellátás: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel:..... 1500 W
Védelmi osztály:..... I
Nettó súly: kb. 7,5 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.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétkébe valók.

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 kiselejtett 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.

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!**

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.

- По этой причине, всегда прикасайтесь только к ручке и элементам управления устройства. При необходимости используйте прихватки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!
Опасность ожога!

- Не переносите и не поднимайте прибор во время работы, сначала выключите его и отключите от сети. Подождите, пока устройство не остынет.
- Всегда следите за прибором во время эксплуатации. Сухой хлеб может загореться внутри прибора!
- Убедитесь, что выключатель печи установлен в положение **OFF**.
- Устанавливайте прибор на жаропрочную поверхность!
- Поддерживайте достаточное расстояние (30 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 про-

инструктированы 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».

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».

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

- 1 Индикатор работы устройства
- 2 Регулятор температуры
- 3 Переключатель функций
- 4 Таймер / главный выключатель
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Стеклаянная дверца
- 7 Ручка дверцы
- 8 Решетка для гриля
- 9 Противень для выпечки / поддон для сбора проливов
- 10 Поддон для сбора крошек
- 11 Захват для сетки гриля и противня
- 12 Вертел
 - 12a Вилки шампура
- 13 Захват для рашпера

Нет рисунка

Камень для пиццы

Элементы управления

Верхний регулятор управления: Регулятор температуры

- Для конвекционного режима выберите температуру от 80 до 190 °C.
- Для разогревания сверху и снизу выберите температуру от 100 до 230 °C.

Центральные элементы управления: Переключатель функций

OFF Выключение



Нагрев сверху и снизу



Нагрев сверху и снизу с конвекцией



Подача тепла сверху с помощью конвекции



Подача тепла сверху с помощью вращающегося вертела



Подача тепла сверху и снизу с помощью вращающегося вертела и конвекции


Нижний регулятор управления: Таймер / главный выключатель

Выберите время работы до 90 минут.

В положении **OFF** печь выключена. Контрольная лампы не горит.

Примечания по использованию

Перед первым использованием

На нагревательном элементе имеется защитный слой. Для удаления защитного слоя дайте прибору поработать в течение 15 минут без содержимого. Установите переключатель функций в режим .

И ПРИМЕЧАНИЯ:

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

Подключение к сети

1. Убедитесь, что выключатель печи установлен в положение **OFF**.
2. Проверьте, соответствует ли сетевое напряжение номинальному напряжению прибора. Информация об этом содержится на типовой табличке.
3. Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети, оснащенную защитными контактами и установленную в соответствии с предписаниями.

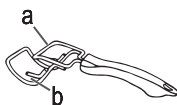
⚠ ПРИМЕЧАНИЯ: Перегрузка

В случае использования удлинителя тот должен иметь сечение мин. 1,5 мм².

Захват (11/13)

- a) Снятие противня для выпечки
- b) Снятие поверхности гриля

Для того, чтобы снять рашпер, воспользуйтесь захватом (13).



⚠ ПРИМЕЧАНИЯ:

- 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.

Эксплуатация



⚠ 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.
- 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)

И ПРИМЕЧАНИЯ:

- Всегда сдвигайте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент.
- Рекомендуется предварительно разогревать духовку в течение, примерно, 5 - 10 минут.
- Экономьте энергию, переключаясь на режимы с конвекцией. Поступая таким образом, разогретый воздух распространяется быстрее и равномернее, с помощью вентилятора внутри духовки.
- Переключатель температуры обеспечивает разные температурные диапазоны для конвективного разогрева  и разогревания сверху и снизу .
- 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. Задайте разогревания сверху и снизу  при 230 °C. Если нужно приготовить пиццу из свежего теста на прогретом камне для пиццы, сначала посыпьте мукой камень для пиццы.

На вашей печке предусмотрено несколько настроек. Вы можете выбрать температуру и время приготовления по рецепту.

Вот несколько примеров, как вы можете использовать эти функции:

| | |
|------------------------|--|
| Нагрев сверху: | Для жарки |
| Использование вертела: | Куриное мясо, большие куски мяса прожариваются равномерно. |
| Нагрев сверху и снизу: | Например, для пиццы, выпечки и т.п. |

Обзор времени приготовления

| | Температура в °C | Температура в мин. | Функция | Уровень решетки |
|---------|------------------|--------------------|---|-----------------|
| Пицца | 150 - 190 | 15 - 20 |  | Середина |
| Тосты | 120 - 150 | 3 - 5 |  | Середина |
| Выпечка | 120 - 170 | 10 - 15 |  | Середина |

| | Температура в °С | Температура в мин. | Функция | Уровень решетки |
|--------------|------------------|---------------------------|---------|-----------------|
| Пирожные | 150-180 | В соответствии с рецептом | | Низ / Середина |
| Жареное мясо | 190 | 60-80 | | Середина |
| Мясо птицы | 190 | 40-60 | | Середина |
| Стейк | 190 | 25-30 | | Верх |
| Рыба | 180 | 20-25 | | Верх |

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

И ПРИМЕЧАНИЯ:

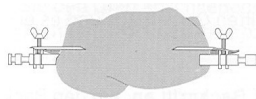
- При установке времени 9 мин или менее, сначала установите таймер в положение 15 мин. Затем поверните его на желаемое значение.
- По истечении установленного времени прибор автоматически отключается и раздается сигнал колокольчика.

Вертел

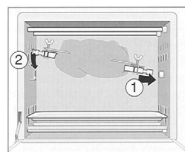
И ПРИМЕЧАНИЯ:

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 наштигованный 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 (13). 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 температуру и режим . Установить рабочее время. Вертел начинает вращаться. Следите за тем, чтобы он вращался свободно.
7. По истечении заданного времени раздастся тональный сигнал и печь автоматически выключится. Когда мясо прожарится снимите вертел при помощи ручки.



Завершение работы

1. Установите оба переключателя в положение OFF.
2. Выдерните штепсельную вилку из розетки.
3. Дайте устройству остыть перед тем, как его чистить!

Чистка

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда отключайте сетевой штепсель перед очисткой.
- 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

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.

Базовый блок

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

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.

Технические данные

Модель: MBG 3728
Электропитание:220 - 240 В~, 50 / 60 Гц
Потребляемая мощность: 1500 ватт
Класс защиты: I
Вес нетто: прикл. 7,5 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.

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.
تخلص 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

ملاحظة:

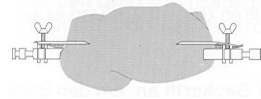
- عند تحديد 9 دقيقة أو أقل، يرجى تحديد 15 دقائق باستخدام مفتاح الوقت أولاً. وأعدّه إلى الوقت المطلوب بعد ذلك مرة أخرى.
- بعد انقضاء المدة التي ضبط الجهاز عليها، سيتوقف الجهاز عن التشغيل تلقائيًا وسيصدر صوت جرس قصير للإشارة إلى ذلك.

المشواة

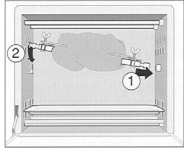
ملاحظة:

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 الخبز/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.



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 (13). 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 درجة حرارة والوظيفة (☀️) لتعيين مدة التشغيل. يبدأ سيخ الشواء الدوّار في العمل. يُرجى التأكد من تحرك قطعة اللحم بحرية.

7. بعد انقضاء الوقت المحدد، يُصدر الجهاز صوتًا ويتوقف عن التشغيل تلقائيًا. بمجرد طهي اللحم أزل سيخ الشواء الدوّار باستخدام المقبض.

إنهاء التشغيل

1. اضبط كلا المفاتيح على **OFF**.
2. افصل القابس الرئيسي من المقبس.
3. اترك الجهاز لكي يبرد قبل تنظيفه!

التنظيف

تحذير: ⚠️

- افصل القابس الرئيس دائماً قبل التنظيف.
- انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمر الجهاز أبداً في الماء. حيث قد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.

وحدة القاعدة

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

التخزين

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

البيانات الفنية

الموديل: MBG 3728

الطاقة الكهربائية: 220 - 240 فولت، 60/50 هرتز

استهلاك الطاقة: 1500 وات

درجة الحماية: I

الوزن الصافي: تقريباً 7,5 كجم

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

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

حجر البييتزا

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

الداخل

حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

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

⚠️ تنبيه:

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

📌 ملاحظة:

- أدخل دائماً صينية جمع الفتات أسفل عنصر التسخين السفلي. نوصي بتسخين الفرن مسبقاً لمدة 5 - 10 دقائق تقريباً.
- قم بتوفير الطاقة باستخدام إعدادات مفتاح التبديل بين الحمل الحراري. وللقيام بذلك، يتم توزيع الهواء الساخن بصورة أسرع وبالتساوي من خلال المروحة الموجودة بداخل الفرن.
- يتميز مفتاح درجة الحرارة بنطاقات درجات حرارة مختلفة للحمل الحراري 📌 أو الحرارة العلوية والسفلية 📌.
- استخدم دائماً وعاء الشحوم المُرْفَق عند الشواء أو التحمير. حيث يمنع ذلك تقطير الشحوم على عنصر التسخين السفلي.
- عند استخدام حجر البييتزا، تأكد من أنه جاف تماماً قبل إدخاله؛ حيث يمكن أن تؤدي الحرارة العالية إلى إحداث شقوق في حجر البييتزا الرطب. للحصول على أفضل النتائج عند تحضير البييتزا، نوصي بتسخين حجر البييتزا بشكل منفصل لمدة 10 - 15 دقيقة.
- عند التسخين المسبق، حرك رف الشواية إلى فتحة الصينية العليا. ضع حجر البييتزا على رف الشواية. اضبط الحرارة العلوية والسفلية 📌 عند 230 درجة مئوية.
- إذا كنت ترغب في وضع البييتزا بالعجين الطازج على حجر البييتزا المسخن مسبقاً، رَشْ الدقيق على الحجر أولاً.

يوفر هذا الفرن عدداً من الإعدادات. يُمكنك تحديد درجة الحرارة والوقت حسب الوصفة التي تُعدها.

📌 وإليك بعض الأمثلة عن كيفية استخدام وظائف الجهاز:

| | |
|-----------------------------|--|
| التسخين العلوي: | للشوي |
| التسخين مع استخدام المشواة: | لطهي الدواجن وقطع اللحم الكبيرة بشكل متساو. |
| التسخين العلوي والسفلي: | على سبيل المثال للبييتزا والمعجنات وغير ذلك. |

📌 نظرة عامة حول أوقات الخبز

| مستوى الحامل | الوظيفة | التوقيت بالدقائق | درجة الحرارة بالدرجة المئوية | |
|--------------|---------|------------------|------------------------------|--------------|
| أوسط | 📌 | 15 - 20 | 150 - 190 | البييتزا |
| أوسط | 📌 | 3 - 5 | 120 - 150 | الخبز المحمص |
| أوسط | 📌 | 10 - 15 | 120 - 170 | المعجنات |
| سفلي / أوسط | 📌 | بحسب الوصفة | 150 - 180 | الكعك |
| أوسط | 📌 | 60 - 80 | 190 | التحميص |
| أوسط | 📌 | 40 - 60 | 190 | الدواجن |
| علوي | 📌 | 25 - 30 | 190 | شرائح اللحم |
| علوي | 📌 | 20 - 25 | 180 | السمك |

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

📌 حرارة علوية بفضل سيخ الشوي الدوار

📌 حرارة علوية وسفلية بفضل انتقال الحرارة بالحمل وسيخ الشوي الدوار

أداة التحكم السفلية: المؤقت والمفتاح الرئيسي

حدد وقت تشغيل حتى 90 دقيقة.

يتم إيقاف تشغيل الفرن عند الوضع **OFF**. يتوقف مصباح التحكم عن التشغيل.

ملاحظات بشأن التشغيل

قبل الاستخدام الأول

توجد طبقة واقية على عنصر التسخين. لإزالة هذه الطبقة، شغل الجهاز لمدة 15 دقائق تقريباً دون إضافة أي مكونات. اضبط مفتاح الوظيفة على 📌.

📌 ملاحظة:

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

التوصيل الكهربائي

1. تأكد أن مفتاح الفرن في وضع **OFF**.
2. تحقق إذا ما كان الجهد الرئيسي الذي تريد استخدامه يتطابق جهد الجهاز. ستجد المعلومات عن هذا على لوحة النوع.
3. أدخل القابس في مقبس مثبت ومحمي جيداً.

⚠️ تنبيه حمل زائد:

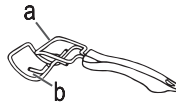
ند استخدام أسلاك تمديد، فيجب أن تكون مزودة بمقطع كبل يصل إلى 1,5 مم 2 على الأقل.

أداة إزالة (13/11)

(a) لإزالة صينية التسوية

(b) لإزالة بوابة الشواية

إذا أردت إزالة المشواة، فاستخدم أداة الإزالة (13).



⚠️ تنبيه:

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

التشغيل

⚠️ تحذير:

- تجنب تماماً 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 مقايض صاج الخبيز أو المشواة، استخدم القفازات أو ماسكات الأوعية لحماية نفسك من السخونة.

- نظرا 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. يُرجى الاتصال بفني معتمد. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المُصنِّع، 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".

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. أعده إلى الموزع على الفور.

ملاحظة:

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

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 مصباح مؤشر التشغيل
- 2 مفتاح التحكم في درجة الحرارة
- 3 مفتاح الوظيفة
- 4 المؤقت والمفتاح الرئيسي
- 5 عنصر تسخين
- 6 باب زجاجي
- 7 مقبض الباب
- 8 حامل شواء
- 9 صينية خَبِيز /وعاء تقطير

10 صينية تجميع الفتات

11 أداة إزالة شبكة الشواء وصينية الخَبِز

12 مشواة

12a سيخ شواء

13 أداة إزالة المشواة

لا يوجد صورة توضيحية

حجر البيتزا

أدوات التحكم

أدوات التحكم العلوية: مفتاح التحكم في درجة الحرارة

- للحمل الحراري، اختر درجة حرارة تتراوح بين 80 و190 درجة مئوية.
- للحرارة العليا والسفلى، اختر دراجة حرارة تتراوح بين 100 و230 درجة مئوية.

أدوات التحكم المركزية: مفتاح الوظيفة

OFF إيقاف التشغيل

التسخين العلوي والسفلي

التسخين العلوي والسفلي بالحمل الحراري

حرارة علوية بفضل انتقال الحرارة بالحمل

دليل التعليمات

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

رموز تعليمات الاستخدام

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.

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.

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. ولهذا السبب، لا تلمس سوى مقبض الجهاز وأزرار التحكم به. 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 تماماً.

- وفر دائماً المراقبة اللازمة عند تشغيل الجهاز. يمكن أن يحترق الخبز الجاف جداً داخل الجهاز!
- تأكد أن مفتاح الفرن في وضع **OFF**.
- ضع الجهاز على سطح مقاوم للحرارة!
- حافظ على وجود مسافة كافية (30 سم) بعيداً عن الأجسام ذات قابلية الاشتعال العالية مثل الأثاث، والستائر وغيرها! لا تضع الجهاز أبداً داخل الخزانة.
- ركب الجهاز بحيث تكون لوحته الخلفية مواجهة للحائط.

- 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 تغمسه 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، والبوليستراتين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

MBG 3728

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 måneders 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 leirtak 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/predejcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата придобрення, Штамп продавця, Підпись • تاريخ التراء، وخط التواكل المبيع والتوقيع



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic-germany.de



Internet: <http://www.clatronic-germany.de>

Made in P.R.C.

Stand 10/2018