

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

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



Kleinküche PC-KK 1302

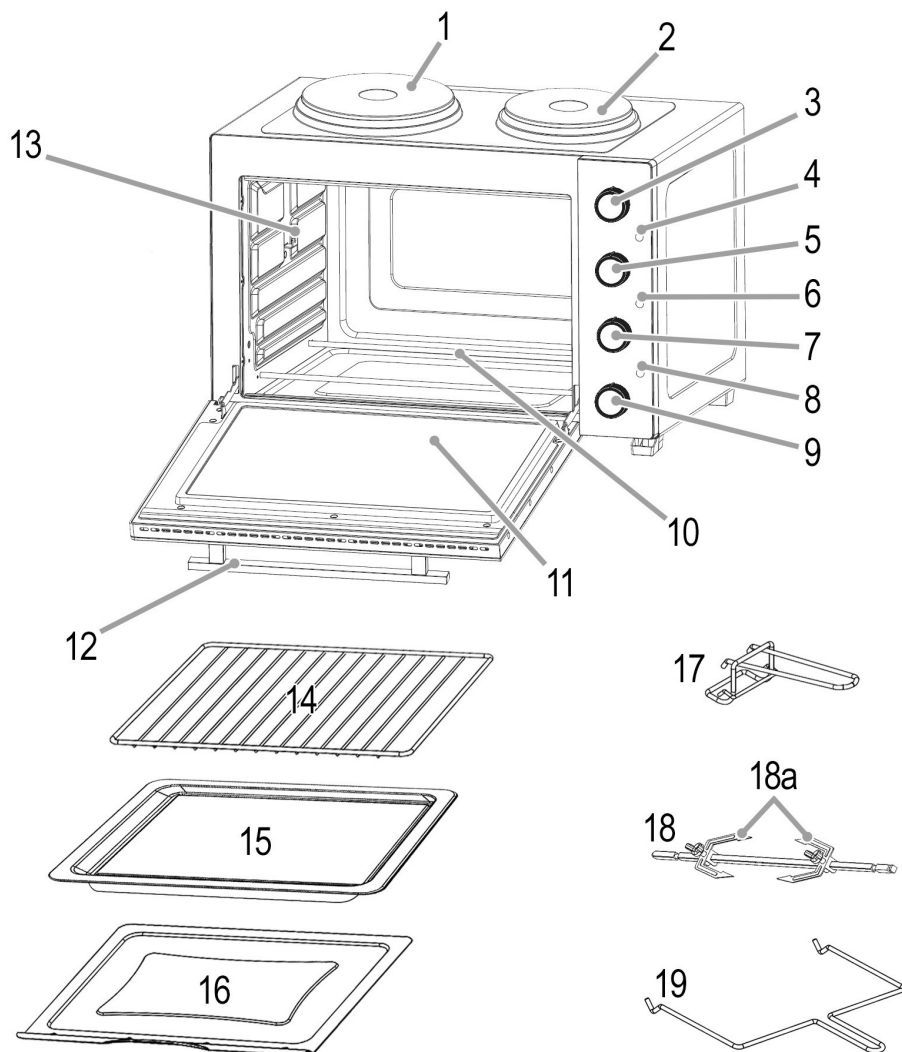
Mini Kitchen • Minikeuken • Mini-cuisine
Minicocina • Mini-cucina • Mini kuchnia
Mini konyha • Мини-кухня • مطبخ صغير



Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual.....	Page	9	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	13	NEDERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	18	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	23	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	28	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....	Strona	33	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	38	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	42	РУССКИЙ
50 دليل التعليمات	صفحة		العربية

Übersicht der Bedienelemente

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



WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

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

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

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.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente.....	3
Auspacken des Gerätes.....	4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes.....	5
Anwendungshinweise.....	5
Symbolik Kochplatten	5
Symbolik Backofen	5
Elektrischer Anschluss	5
Vor der ersten Benutzung	5
Kochgeschirr	6
Backofen	6
Temperaturregler für den Backofen (3).....	6
Entnahmewerkzeuge (17/19)	6
Bedienung.....	6
Benutzung der Kochplatten	6
Benutzung des Backofens	6
Verwendung des Drehspießes	6
Betrieb beenden.....	7

Reinigung.....	7
Kochplatten	7
Krümelblech, Backblech, Grillrost, Drehspieß und Fixierklammern.....	7
Innenraum des Backofens	7
Gehäuse.....	7
Aufbewahrung.....	7
Technische Daten	8
Entsorgung.....	8
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	8

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder 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.
5. Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber vom Gerät.
6. 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 Kochplatte, groß
- 2 Kochplatte, klein
- 3 Regler Backofentemperatur
- 4 Heizkontrollleuchte (große Kochplatte)
- 5 Regler große Kochplatte
- 6 Heizkontrollleuchte (kleine Kochplatte)
- 7 Regler kleine Kochplatte
- 8 Backofenkontrollleuchte
- 9 Backofenfunktionsschalter
- 10 Heizelement
- 11 Glastür
- 12 Türgriff
- 13 Hängevorrichtung für Drehspieß
- 14 Grillrost
- 15 Backblech / Fettpfanne
- 16 Krümelblech
- 17 Entnahmewerkzeug für Grillrost und Backblech
- 18 Drehspieß
 - 18a Fixierklammern
- 19 Entnahmewerkzeug für Drehspieß

Ersatzteile

Alle Service relevanten Themen, sowie Informationen für die Bestellung von Ersatzteilen/Zubehören innerhalb und außerhalb der Garantie, finden Sie auf unserer Homepage: www.proficook.de/service

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

⚠️ WARNUNG:

- Die Rückseite des Gerätes wird sehr heiß! Stellen Sie das Gerät deshalb mit der Rückseite vor eine Wand!
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus. Danach den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Warten Sie, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.
- Fassen Sie das Gerät nur am Griff und an den Schaltern an. Benutzen Sie gegebenenfalls Topflappen.
- Verwenden Sie keinen Bratschlauch oder Glasbehälter. Diese könnten platzen.
- Schützen Sie sich auch bei der Verwendung der Entnahmewerkzeuge für das Backblech oder den Drehspieß mit Handschuhen oder Topflappen vor der Hitze.

⚠️ ACHTUNG:

- Stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in einen Schrank!
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche!
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Entfernen Sie nicht die Abstandshalter auf der Rückseite des Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Sehr trockenes Brot kann im Inneren des Gerätes Feuer fangen!
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Niemals Behälter aus Kunststoff, Karton, Papier oder ähnlichem verwenden. Es besteht **Brandgefahr!**
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Glastür.
- Backblech und Grillrost nicht überladen! (Max. 3,5 kg)
- Während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen, die nicht zum Kochen benötigt werden.
- Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 3200 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.
- **Achtung, Überlastung!** Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt

von mindestens 1,5 mm² haben. Kabel mit einem geringeren Leitungsquerschnitt können sich überhitzen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel so verlegt wird, dass man nicht daran ziehen oder darüber stolpern kann.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.

Anwendungshinweise

Symbolik Kochplatten

Regler (5)  Große Kochplatte

Regler (7)  Kleine Kochplatte

Symbolik Backofen

Regler (3)  Backofentemperatur

Funktionsschalter (9) Backofenfunktion

 Aus

 Ober- und Unterhitze mit Umluft

 Oberhitze mit Umluft

 Ober- und Unterhitze

 Oberhitze mit Drehspieß

 Ober- und Unterhitze mit Drehspieß und Umluft

Elektrischer Anschluss

1. Vergewissern Sie sich, dass sich die beiden Regler für die Kochplatten und der Backofenfunktionsschalter in der Position **OFF** befinden.
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.

Vor der ersten Benutzung

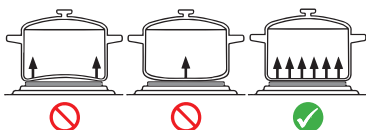
An den Kochplatten und an den Heizelementen befindet sich eine Schutzschicht, die beim Aufheizen des Gerätes verbrennt. Dadurch kann es bei der Benutzung des Gerätes zu Rauch- und Geruchsentwicklungen kommen, welche jedoch nach einigen Nutzungsvorgängen abklingen. Dies stellt keinen Mangel dar.

- Sie können die Rauchentwicklung minimieren, indem Sie die Kochplatten und Heizelemente vor der ersten Benutzung mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Benutzen Sie **keine** Reinigungsmittel!
- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Schalten Sie das Gerät nur in einem vollkommen **troffenen** Zustand ein.
- Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung.

- Betreiben Sie das Gerät vor der ersten Benutzung mehrere Minuten lang separat, damit sich die Schutzschichten entfernen können.
- 1. Schalten Sie beide Kochplatten ein, ohne Kochgeschirr zu benutzen. Drehen Sie dafür die Regler  und  auf die Positionen **MAX**.
- 2. Anschließend betreiben Sie den Backofen ohne Zubehör und ohne Gargut. Drehen Sie den Regler  auf **230 °C**. Den Funktionsschalter stellen Sie auf .

Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur Kochtöpfe mit ebenem Boden, um die Energie optimal zu nutzen.



- Der Kochtopf sollte nie kleiner sein als die Kochplatte. Dadurch geht Energie verloren. Im Extremfall kann sich die Kochplatte verziehen.

Backofen

- Schieben Sie immer das Krümelblech unter das untere Heizelement.
- Wir empfehlen, den Ofen ca. 5–10 Minuten ohne Gargut vorzuheizen.
- Sparen Sie Energie, indem Sie die Umluftfunktion verwenden. Dabei verteilt ein Ventilator die erwärmte Luft schneller und gleichmäßiger im Ofen.
- Grillen oder Braten Sie grundsätzlich nur mit eingesetzter Fettpanne. So verhindern Sie, dass Fett auf die unteren Heizelemente tropft.
- Eine Zeitschaltuhr ist bei diesem Backofen nicht vorhanden. Sie müssen die Garzeit selbst kontrollieren.
- Ihr Backofen bietet Ihnen viele Einstellmöglichkeiten. Je nach Rezept wählen Sie eine Temperatur und eine Funktion.

Hier einige Beispiele,

wofür Sie die Funktionen nutzen können:

- **Oberhitze mit Umluft:**
Zum Grillen oder zum Überbacken von Auflauf.
- **Oberhitze mit Drehspieß:**
Geflügel und größere Bratenstücke werden gleichmäßig gegart.
- **Ober- und Unterhitze mit Umluft:**
z. B. für Pizza, Gebäck und Ähnlichem

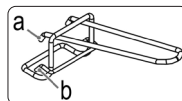
Temperaturregler für den Backofen (3)

Mit dem Regler stellen Sie die gewünschte Temperatur stufenlos von **90 °C** bis **230 °C** ein.

Entnahmewerkzeuge (17/19)

- Zur Entnahme des Backblechs
- Zur Entnahme des Grillrost

Benutzen Sie zur Entnahme des Drehspießes das Entnahmewerkzeug (19).



Bedienung

- Sie können die Kochplatten und den Backofen separat oder in Kombination betreiben.
- Bei der gleichzeitigen Benutzung beider Kochplatten und des Backofens kann sich die Kochzeit etwas verlängern gegenüber der Benutzung ohne Backofen. Dies ist technisch bedingt und stellt keinen Mangel dar.

Benutzung der Kochplatten

1. Drehen Sie den Regler  und/oder  nach rechts, bis sich die dazugehörige Heizkontrollleuchte einschaltet.
2. Wählen Sie eine Einstellung zwischen **1** und **MAX**.
Die dazugehörige Heizkontrollleuchte erlischt, wenn die Kochplatte die Temperatur erreicht hat.

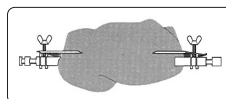
Benutzung des Backofens

1. Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Regler  ein.
2. Wählen Sie Ihre gewünschte Backofenfunktion mit dem Backofenfunktionsschalter. Die Kontrollleuchte (8) zeigt Ihnen an, dass der Backofen in Betrieb ist.

Verwendung des Drehspießes

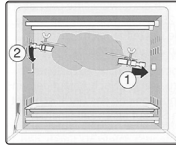
Wählen Sie das Grillgut nicht zu groß. Das Grillgut muss genügend Abstand zu den Innenwänden und Heizstäben haben. Es darf diese auf keinen Fall berühren.

1. Schieben Sie das Backblech/Fettpanne in die unterste Schiebeleiste des Backofens.
2. Reiben Sie den Drehspieß und die Fixierklammern mit Speiseöl ein.
3. Geflügel wird vor dem Grillen dressiert. Dazu werden Flügel und Keulen mit Küchengarn eng am Körper zusammengebunden.
4. Stecken Sie das dressierte Geflügel oder das Bratenstück vorsichtig auf den Drehspieß. Schieben Sie die Fixierklammern auf den Spieß und befestigen Sie den Braten damit. Schrauben Sie die Fixierklammern mit den Schrauben fest.



5. Heben Sie den fertig bestückten Drehspeiß mit dem Entnahmewerkzeug in den Backofen.

- ① Dazu wird zuerst das Ende ohne Kerbe in den Antrieb auf der rechten Ofenseite gesteckt.
- ② Hängen Sie dann das andere Ende in die Aufhängevorrichtung auf der linken Ofenseite ein.



6. Wählen Sie eine Temperatur und die Funktion oder . Der Drehspeiß beginnt sich zu drehen.
- Achten Sie darauf, dass sich das dressierte Geflügel bzw. das Bratenstück frei drehen kann.
7. Wenn das Grillgut gar ist, entnehmen Sie dieses mit dem Entnahmewerkzeug.

Betrieb beenden

1. Drehen Sie alle Regler entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
2. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!

Reinigung



WARNING:

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



ACHTUNG:

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

Kochplatten

- Reinigen Sie die Kochplatten nur mit einem leicht feuchten Tuch.
- Bei stärkeren Verschmutzungen verwenden Sie ein Geschirrspülmittel.

Krümblech, Backblech, Grillrost, Drehspeiß und Fixierklammern

- Unter den Heizelementen befindet sich ein Krümblech. Ziehen Sie dieses nach vorne heraus, um es zu entnehmen.
- Reinigen Sie alle Zubehöerteile im heißen Spülwasser unter Zusatz von etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Teile danach gut ab.

Innenraum des Backofens

Halten Sie das Innere des Ofens sauber.

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

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Das Zubehör kann zur Aufbewahrung wieder in das Gerät eingesetzt werden.
- 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:PC-KK 1302
 Spannungsversorgung:220–240 V~, 50/60 Hz

Leistungsaufnahme

Gesamtaufnahme:3200 W
 Kochplatte (klein):700 W
 Kochplatte (groß):1000 W
 Backofen:1500 W
 Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:0,0 W
 Schutzklasse:I
 Nettogewicht:ca. 12,4 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

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. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

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

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this 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.

Content

Overview of the Components	3
Unpacking the Appliance	9
Overview of the Components / Scope of Delivery	9
Warnings for the Use of the Appliance	10
Notes for Use	10
Symbolic Cooking Plates.....	10
Symbolic Oven.....	10
Electrical Connection.....	10
Before First Use.....	10
Cookware.....	11
Oven.....	11
Temperature Control for the Oven (3).....	11
Removal Tools (17 / 19).....	11
Operation	11
Using the Cooking Plates.....	11
Using the Oven.....	11
Using the Rotisserie Spit.....	11
Ending Operation.....	11
Cleaning	12
Cooking Plates.....	12
Crumb Tray, Baking Tray, Grill Grate, Rotisserie Spit and Fixing Clamps.....	12
Interior of the Oven.....	12
Housing.....	12

Storage	12
Technical Data	12
Disposal	12
Meaning of the "Dustbin" Symbol.....	12

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.
5. Remove any stickers from the appliance.
6. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Cooking plate, big
- 2 Cooking plate, small
- 3 Oven temperature controller
- 4 Heating control lamp (big cooking plate)
- 5 Controller big cooking plate
- 6 Heating control lamp (small cooking plate)
- 7 Controller small cooking plate
- 8 Oven control lamp
- 9 Oven function switch
- 10 Heating element
- 11 Glass door
- 12 Door handle
- 13 Hanging fixture for rotary spit
- 14 Grill grate
- 15 Baking tray/grease pan
- 16 Crumb tray
- 17 Removal tool for grill grate and baking tray
- 18 Rotisserie spit
 - 18a Fixing clamps
- 19 Removal tool for rotisserie spit

Warnings for the Use of the Appliance

WARNING:

- The back of the appliance gets very hot! Therefore, place the appliance with the back against a wall!
- Do not carry or lift the appliance during operation, but switch it off first. Then pull the mains plug out of the socket. Wait until the appliance has cooled down completely.
- Only touch the appliance by the handle and switches. Use oven mitts if necessary.
- Do not use a roasting tube or glass container. These could burst.
- Also protect yourself from the heat with gloves or oven mitts when using the removal tools for the baking tray or the spit.

CAUTION:

- Never place the appliance in a cabinet!
 - Place the appliance on a level, heat-resistant surface!
 - Do not operate the appliance under wall cabinets due to the rising heat and vapours.
 - Do not remove the spacers on the back of the appliance.
 - Only operate the appliance under supervision. Very dry bread can catch fire inside the appliance!
 - Keep a sufficient safety distance (30 cm) from easily flammable objects such as furniture, curtains, etc.!
 - Never use containers made of plastic, cardboard, paper or similar. There is a **risk of fire!**
 - Do not place any objects on the open glass door.
 - Do not overload the baking tray and grill grate! (Max. 3.5 kg)
- During operation, do not place any objects on the appliance that are not required for cooking.
 - The appliance is intended for a maximum power intake of 3200 W. This connected load recommends a separate input lead secured with a 16 amp protected switch.
 - Do not use a multiple socket as this appliance is too powerful.
 - **Caution, Overload!** If you use extension cables, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm². Cables with a smaller cable cross-section can overheat.
 - Make sure that the cable is laid in such a way that it cannot be pulled or tripped over.
 - Ensure that the mains cable does not come into contact with hot parts of the appliance during operation.

Notes for Use

Symbolic Cooking Plates

- Controller (5)  Big cooking plate
- Controller (7)  Small cooking plate

Symbolic Oven

- Controller (3)  Oven temperature
- Function switch (9)  Oven function
-  Off
-  Top- and bottom heat with convection
-  Top heat with convection
-  Top- and bottom heat
-  Top heat with rotisserie spit
-  Top and bottom heat with rotisserie spit and convection

Electrical Connection

1. Make sure that the two controls for the hotplates and the function switch are in the **OFF** position.
2. Check that the mains voltage you wish to use matches that of the appliance. You will find the relevant information on the rating plate.
3. Insert the plug into a correctly installed earthed socket.

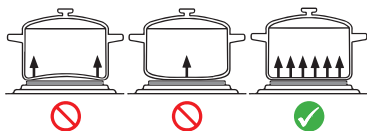
Before First Use

There is a protective layer on the cooking plates and the heating elements that burns when the appliance heats up. This may cause smoke and odours to develop when the appliance is used, but these will disappear after a few uses. This is not a defect.

- You can minimise smoke development by wiping the cooking plates and heating elements with a slightly damp cloth before using them for the first time.
- Do **not** use cleaning agents!
- Then wipe it with a dry cloth.
- Only switch on the appliance when it is in a completely **dry** state.
- Always ensure adequate ventilation.
- Use the appliance separately for several minutes before using it for the first time to allow the protective layers to remove.
 1. Turn on both cooking plates without using any cookware. Turn the controllers  and  to **MAX**.
 2. Then operate the oven without accessories and without cooking food. Turn the controller  to **230 °C**. Set the function switch to .

Cookware

- Only use cooking pots with a flat footing in order to optimize the use of energy.



- The cooking pot should never be smaller than the cooking plate. This would cause a loss of energy. In the worst case the cooking plate might become distorted.

Oven

- Always slide the crumb tray under the lower heating element.
- We recommend preheating the oven for approx. 5–10 minutes without food.
- Save energy by using the convection function. A fan distributes the heated air faster and more evenly in the oven.
- Only grill or roast with the fat pan in place. This prevents fat from dripping onto the lower heating elements.
- There is no timer on this oven. You must control the cooking time yourself.
- Your oven offers you many setting options. Depending on the recipe, select a temperature and a function.

Here are some examples,
of what you can use the functions for:

- Top heat with convection:**
For grilling or gratinating casserole.
- Top heat with rotisserie spit:**
Poultry and large joints of meat are cooked evenly.
- Top- and bottom heat with convection:**
E.g. for pizza, pastries etc.

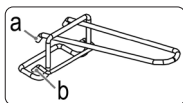
Temperature Control for the Oven (3)

You can set the desired temperature continuously from 90 °C to 230 °C with the control.

Removal Tools (17/19)

- For removing the baking tray
- To remove the grill grate

Use the removal tool (19) to remove the rotisserie.



Operation

- You can operate the cooking plates and the oven separately or in combination.
- When using both cooking plates and the oven at the same time, the cooking time may be slightly longer than when used without the oven. This is due to technical reasons and is not a defect.

Using the Cooking Plates

- Turn the controller and/or to the right until the associated heating control lamp switches on.
- Select a setting between 1 and **MAX**.
The associated heating control lamp goes out when the plate has reached the temperature.

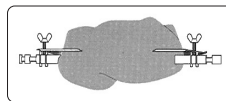
Using the Oven

- Set the desired temperature on the control .
- Select your desired oven function with the oven function switch. The control lamp (8) shows you that the oven is in use.

Using the Rotisserie Spit

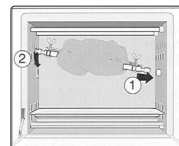
Do not select food that is too large. The food must be at a sufficient distance from the inner walls and heating elements. It should not touch them under any circumstances.

- Slide the baking tray / grease pan into the lowest sliding rack of the oven.
- Rub the rotisserie spit and the fixing clamps with cooking oil.
- Poultry is dressed before grilling. To do this, tie the wings and legs tightly to the body with kitchen twine.
- Carefully place the dressed poultry or roast on the rotisserie spit. Slide the fixing clips onto the spit and secure the roast with them. Tighten the fixing clamps with the screws.



- Lift the finished rotisserie spit into the oven with the removal tool.

- To do this, first insert the end without the notch into the drive on the right-hand side of the oven.
- Then hook the other end into the hanger on the left-hand side of the oven.



- Select a temperature and the function or . The rotisserie spit starts to rotate.
 - Make sure that the dressed poultry or roast can rotate freely.
- When the food is cooked, remove it with the removal tool.

Ending Operation

- Turn all controls counterclockwise as far as they will go.
- Then disconnect the mains plug from the socket.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it!

Cleaning



WARNING:

- Always disconnect the mains plug from the socket before cleaning.
- Wait until the appliance has cooled down completely.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. This could lead to an electric shock or fire.



CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

Cooking Plates

- Clean the cooking plates with a damp cloth.
- Use a dishwashing agent in case of heavy staining.

Crumb Tray, Baking Tray, Grill Grate, Rotisserie Spit and Fixing Clamps

- Below the heating elements there is a crumb tray. Pull it out forwards to remove it.
- Clean all accessories in hot rinsing water with a little washing-up liquid. Dry the parts well after that.

Interior of the Oven

Keep the inside of the oven clean.

1. Remove splashes and food residues from the oven walls with a damp cloth and a little washing-up liquid.
2. Wipe with a dry cloth.

Housing

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

Storage

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- The accessories can be reinserted into the appliance for storage.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Technical Data

Model:.....PC-KK 1302
Power supply:.....220–240 V~, 50/60 Hz

Power consumption

Overall capacity:.....3200 W
Cooking plate (small):.....700 W
Cooking plate (big):.....1000 W
Oven:.....1500 W

Power consumption in off-mode:.....0.0 W
Protection class:.....I
Net weight:.....approx. 12.4 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 applicable, current CE directives and built according to 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. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

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

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenvpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



WAARSCHUWING:

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



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Het apparaat uitpakken	13
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van de levering	13
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat...	14
Opmerkingen voor het gebruik	14
Symbolen kookplaten.....	14
Symbolen oven	14
Elektrische aansluiting	14
Voor het eerste gebruik.....	14
Kookgerei	15
Oven	15
Temperatuurregeling voor de oven (3)	15
Verwijderingsgereedschap (17/19).....	15
Bediening.....	15
Gebruik van de kookplaten	15
Gebruik van de oven.....	15
Het draaispit gebruiken	15
Beëindigen van de werking.....	16

Reiniging.....	16
Kookplaten	16
Kruimellade, bakplaat, grillrooster, draaispit en bevestigingsklemmen	16
Interieur van de oven	16
Behuizing.....	16
Bewaren	16
Technische gegevens.....	16
Verwijdering.....	16
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"	16

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.
5. Verwijder eventuele stickers van het apparaat.
6. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Kookplaat, groot
- 2 Kookplaat, klein
- 3 Oven temperatuurregelknop
- 4 Verwarmingcontrolelampje (grote kookplaat)
- 5 Regelknop grote kookplaat
- 6 Verwarmingcontrolelampje (kleine kookplaat)
- 7 Regelknop kleine kookplaat
- 8 Controlelampje oven
- 9 Schakelaar ovenfunctie
- 10 Verwarmingselement
- 11 Glazen deur
- 12 Handgreep deur
- 13 Ophanginrichting voor draaiend spit
- 14 Grillrooster
- 15 Bakplaat/ vetpan
- 16 Kruimellade
- 17 Verwijderingsgereedschap voor grillrooster en bakplaat
- 18 Draaispit
- 18a Bevestigingsklemmen
- 19 Verwijderingsgereedschap voor draaispit

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

⚠ WAARSCHUWING:

- De achterkant van het apparaat wordt erg heet! Plaats het apparaat daarom met de achterkant tegen een muur!
- Draag of til het apparaat niet tijdens het gebruik, maar schakel het eerst uit. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Raak het apparaat alleen aan bij de handgreep en de schakelaars. Gebruik eventueel ovenwanten.
- Gebruik geen braadslede of glazen container. Deze kunnen barsten.
- Bescherm jezelf ook tegen de hitte met handschoenen of ovenwanten als je de uitbouwgereedschappen voor de bakplaat of het spit gebruikt.

⚠ LET OP:

- Plaats het apparaat nooit in een kast!
- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond!
- Gebruik het apparaat niet onder wandkasten vanwege de opstijgende hitte en dampen.
- Verwijder de afstandhouders aan de achterkant van het apparaat niet.
- Gebruik het apparaat alleen onder toezicht. Zeer droog brood kan in het apparaat vlam vatten!
- Houd voldoende veiligheidsafstand (30 cm) tot licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz.
- Gebruik nooit containers van plastic, karton, papier of iets dergelijks. Er bestaat **brandgevaar**!
- Plaats geen voorwerpen op de open glazen deur.
- Belast de bakplaat en het grillrooster niet te zwaar! (Max. 3,5 kg)
- Plaats tijdens het gebruik geen voorwerpen op het apparaat die niet nodig zijn voor het koken.
- Het apparaat kan maximaal een vermogen van 3200 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik geen stekkerdozen, want dit apparaat is te krachtig.
- **Let op, overbelasting!** Als u verlengkabels gebruikt, moeten deze een kabeldoorsnede van minstens 1,5 mm² hebben. Kabels met een kleinere kabeldoorsnede kunnen oververhit raken.
- Zorg ervoor dat de kabel zo wordt gelegd dat er niet aan getrokken kan worden of dat er niet over gestruikeld kan worden.

- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de werking niet in contact komt met hete delen van het apparaat.

Opmerkingen voor het gebruik

Symbolen kookplaten

- Regelknop (5)  Grote kookplaat
- Regelknop (7)  Kleine kookplaat

Symbolen oven

- Regelknop (3)  Oventemperatuur
- Functieschakelaar (9) Ovenfunctie
-  Uit
-  Boven- en onderwarmte met convectie
-  Bovenwarmte met convectie
-  Boven en onderwarmte
-  Bovenwarmte met draaispit
-  Boven- en onderwarmte met draaispit en convectie

Elektrische aansluiting

1. Zorg ervoor dat de twee knoppen voor de kookplaten en de functieschakelaar in de  positie staan.
2. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de relevante informatie op het typeplaatje.
3. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact

Voor het eerste gebruik

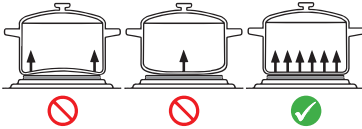
Op de kookplaten en de verwarmingselementen zit een bescherm laag die verbrandt wanneer het apparaat opwarmt. Hierdoor kunnen bij gebruik van het apparaat rook en geuren ontstaan, die echter na enkele keren gebruik verdwijnen. Dit is geen defect.

- U kunt de rookontwikkeling minimaliseren door de kookplaten en verwarmingselementen voor het eerste gebruik met een licht vochtige doek af te nemen.
- Gebruik **geen** reinigingsmiddelen!
- Veeg het daarna af met een droge doek.
- Schakel het apparaat pas in als het zich in volledig **droge** toestand bevindt.
- Zorg altijd voor voldoende ventilatie.
- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, dient u het enkele minuten apart te gebruiken om de beschermende lagen te verwijderen.
 1. Schakel beide kookplaten in zonder kookgerei te gebruiken. Draai hiertoe de regelknoppen  en  in de stand **MAX**.

2. Gebruik de oven dan zonder accessoires en zonder voedsel te koken. Draai de regelknop naar **230 °C**. Zet de functieschakelaar op .

Kookgerei

- Gebruik alleen pannen met een platte bodem om optimaal gebruik te maken van de energie.



- De kookpot mag nooit kleiner zijn dan de kookplaat. Dit zou leiden tot energieverlies. In het ergste geval kan de kookplaat vervormd raken.

Oven

- Schuif de kruimellade altijd onder het onderste verwarmingselement.
- Wij raden aan om de oven ong. 5–10 minuten voor te verwarmen zonder voedsel.
- Bespaar energie door de convectiefunctie te gebruiken. Een ventilator verspreidt de verwarmde lucht sneller en gelijkmatiger in de oven.
- Grill of braad alleen met de vetpan op zijn plaats. Dit voorkomt dat er vet op de onderste verwarmingselementen druppelt.
- Er zit geen timer op deze oven. U moet zelf de kooktijd regelen.
- Uw oven biedt u veel instelmogelijkheden. Selecteer afhankelijk van het recept een temperatuur en een functie.

Hier zijn enkele voorbeelden, waar je de functies voor kunt gebruiken:

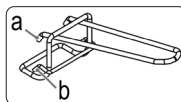
- **Bovenwarmte met convectie:**
Om te grillen of te gratineren.
- **Bovenwarmte met draaispit:**
Gevogelte en grote stukken vlees worden gelijkmatig bereid.
- **Boven- en onderwarmte met convectie:**
Bijv. voor pizza, gebak enz.

Temperatuurregeling voor de oven (3)

Met de regelaar kun je de gewenste temperatuur traploos instellen van **90 °C** tot **230 °C** ein.

Verwijderingsgereedschap (17/19)

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



Gebruik het verwijdergereedschap (19) om de rotisserie te verwijderen.

Bediening

- U kunt de kookplaten en de oven afzonderlijk of samen bedienen.
- Bij gelijktijdig gebruik van de kookplaten en de oven kan de kooktijd iets langer zijn dan bij gebruik zonder oven. Dit komt door technische redenen en is geen defect.

Gebruik van de kookplaten

1. Draai de regelknop en / of naar rechts totdat het bijbehorende controlelampje van de verwarming gaat branden.
2. Kies een instelling tussen **1** en **MAX**.
Het bijbehorende verwarmingscontrolelampje gaat uit wanneer de plaat de temperatuur heeft bereikt.

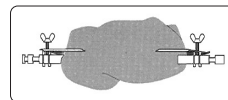
Gebruik van de oven

1. Stel de gewenste temperatuur in op de regelknop .
2. Selecteer de gewenste ovenfunctie met de ovenfunctieschakelaar. Het controlelampje (8) geeft aan dat de oven in gebruik is.

Het draaispit gebruiken

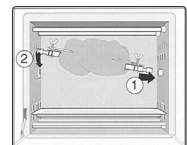
Kies geen voedsel dat te groot is. Het voedsel moet zich op voldoende afstand van de binnenwanden en verwarmingselementen bevinden. Het mag ze in geen geval raken.

1. Schuif de bakplaat/vetpan in het onderste schuifrek van de oven.
2. Wrijf het draaispit en de bevestigingsklemmen in met bakolie.
3. Gevogelte wordt gekleed voor het grillen. Om dit te doen bindt u de vleugels en poten stevig aan het lichaam vast met keukentouw.
4. Plaats het aangekleed gevogelte of braadstuk voorzichtig op het draaispit. Schuif de bevestigingsklemmen op het spit en zet het gebrad ermee vast. Draai de bevestigingsklemmen vast met de schroeven.



5. Til het afgewerkte draaispit in de oven met het verwijdergereedschap.

- ① Steek hiervoor eerst het uiteinde zonder inkeping in de aandrijving aan de rechterkant van de oven.
- ② Haak vervolgens het andere uiteinde in de hanger aan de linkerkant van de oven.



6. Selecteer een temperatuur en de functie of . Het draaispit begint te draaien.
 - Zorg ervoor dat het gedresseerde gevogelte of braadstuk vrij kan draaien.

7. Wanneer het voedsel gaar is, verwijdt u het met de verwijder tang.

Beëindigen van de werking

1. Draai alle regelknoppen linksom tot aan de aanslag.
2. Haal dan de netstekker uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt!

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water om het schoon te maken. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.



LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Kookplaten

- Reinig de kookplaten met een vochtige doek.
- Gebruik een afwasmiddel in geval van moeilijke vlekken.

Kruimellade, bakplaat, grillrooster, draaispit en bevestigingsklemmen

- Onder de verwarmingselementen bevindt zich een kruimellade. Trek het naar voren eruit.
- Reinig alle accessoires in heet spoelwater met een beetje afwasmiddel. Droog de onderdelen daarna goed af.

Interieur van de oven

Houd de binnenkant van de oven schoon.

1. Verwijder spatten en etensresten van de ovenwanden met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
2. Veeg af met een droge doek.

Behuizing

Reinig de behuizing na gebruik met een licht vochtige doek.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- De accessoires kunnen weer in het apparaat worden geplaatst om te worden opgeborgen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.

- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Technische gegevens

Model: PC-KK 1302
Stroomvoorziening: 220–240 V~, 50/60 Hz

Stroomverbruik

Totale capaciteit: 3200 W
Kookplaat (klein): 700 W
Kookplaat (groot): 1000 W
Oven: 1500 W

Stroomverbruik in uit-stand: 0,0 W

Beschermingsklasse: I

Nettogewicht: ong. 12,4 kg

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

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

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. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

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

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

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.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	3
Déballage de l'appareil	18
Liste des différents éléments de commande /	
Contenu de la livraison	18
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	19
Notes d'utilisation.....	19
Symboles des plaques de cuisson	19
Symbole du four	19
Branchement électrique	19
Avant la première utilisation	19
Ustensiles de cuisine	20
Four	20
Contrôle de la température du four (3)	20
Outils de démontage (17/19)	20
Utilisation.....	20
Utilisation des plaques de cuisson.....	20
Utilisation du four	20
Utilisation de la broche à rôtir	20
Fin de l'opération.....	21

Nettoyage.....	21
Plaques chauffantes.....	21
Plateau à miettes, plateau de cuisson,	
grille de cuisson, broche de rôtisserie et	
attaches de fixation	21
Intérieur du four	21
Boîtier	21
Stockage	22
Données techniques.....	22
Élimination.....	22
Signification du symbole « Poubelle »	22

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.
5. Retirez les éventuels autocollants de l'appareil.
6. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- 1 Plaque chauffante, grande
- 2 Plaque chauffante, petite
- 3 Commande de la température du four
- 4 Témoin de contrôle de chauffage (grande plaque de cuisson)
- 5 Bouton de commande de la grande plaque de cuisson
- 6 Témoin de contrôle de chauffage (petite plaque de cuisson)
- 7 Bouton de commande de la petite plaque de cuisson
- 8 Témoin de contrôle du four
- 9 Bouton de fonction four
- 10 Élément chauffant
- 11 Porte en verre
- 12 Poignée de porte
- 13 Dispositif de suspension pour tournebroche
- 14 Grille de cuisson
- 15 Plateau de cuisson / bac à graisse

- 16 Plateau à miettes
- 17 Outil d'extraction pour la grille du gril et la plateau de cuisson
- 18 Broche de la rôtissoire
 - 18a Attaches de fixation
- 19 Outil de démontage de la broche de rôtisserie

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

AVERTISSEMENT :

- L'arrière de l'appareil devient très chaud ! Placez donc l'appareil dos à un mur !
- Ne portez pas et ne soulevez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne, mais éteignez-le d'abord. Débranchez ensuite la fiche de la prise de courant. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi.
- Ne touchez l'appareil que par la poignée et les interrupteurs. Utilisez des gants de cuisine si nécessaire.
- N'utilisez pas de tube à rôtir ou de récipient en verre. Ceux-ci pourraient éclater.
- Protégez-vous également de la chaleur avec des gants ou des maniques lorsque vous utilisez les outils de démontage de le plateau de cuisson ou de la broche.

ATTENTION :

- Ne placez jamais l'appareil dans une armoire !
- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur !
- N'utilisez pas l'appareil sous des armoires murales en raison de la chaleur et des vapeurs qui s'en dégagent.
- Ne retirez pas les entretoises situées à l'arrière de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que sous surveillance. Le pain très sec peut s'enflammer à l'intérieur de l'appareil !
- Maintenez une distance de sécurité suffisante (30 cm) par rapport aux objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc.
- n'utilisez jamais de récipients en plastique, en carton, en papier ou similaires. Il y a un risque d'**incendie** !
- Ne placez aucun objet sur la porte vitrée ouverte.
- Ne surchargez pas le plateau de cuisson et la grille de cuisson ! (Max. 3,5 kg)
- Pendant le fonctionnement, ne placez pas sur l'appareil des objets qui ne sont pas nécessaires à la cuisson.
- Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 3200 W ! est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.
- N'utilisez pas de prise multiple car cet appareil est trop puissant.

- **Attention, surcharge !** Si vous utilisez des câbles de rallonge, ceux-ci doivent avoir une section d'au moins 1,5 mm². Les câbles dont la section est plus petite peuvent surchauffer.
- Veillez à ce que le câble soit posé de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré ou qu'on ne puisse pas trébucher dessus.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil pendant son fonctionnement.

Notes d'utilisation

Symboles des plaques de cuisson

- Régulateur (5)  Grande plaque de cuisson
- Régulateur (7)  Petite plaque de cuisson

Symbole du four

- Régulateur (3)  Température four

- Commutateur de fonction (9) Fonction four

 Arrêt

 Chaleur supérieure et inférieure avec convection

 Chaleur supérieure avec convection

 Chaleur supérieure et inférieure

 Chaleur supérieure avec broche de rôtisserie

 Chaleur supérieure et inférieure avec broche de rôtisserie et convection

Branchement électrique

1. Assurez-vous que les deux contrôles des plaques de cuisson et le commutateur de fonction sont en position .
2. Vérifiez que la tension du réseau que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations correspondantes sur la plaque signalétique.
3. Insérez la fiche dans une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.

Avant la première utilisation

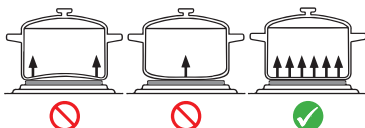
Les plaques de cuisson et les éléments chauffants sont recouverts d'une couche protectrice qui brûle lorsque l'appareil chauffe. Cela peut entraîner l'apparition de fumée et d'odeurs lors de l'utilisation de l'appareil, mais celles-ci

disparaîtront après quelques utilisations. Il ne s'agit pas d'un défaut.

- Vous pouvez réduire le dégagement de fumée en essuyant les plaques de cuisson et les éléments chauffants avec un chiffon légèrement humide avant la première utilisation.
- N'utilisez **pas** de produits de nettoyage !
- Essuyez-le ensuite avec un chiffon sec.
- Ne mettez l'appareil en marche que lorsqu'il est complètement **sec**.
- Veillez toujours à une ventilation suffisante.
- Avant la première utilisation, utilisez l'appareil séparément pendant plusieurs minutes pour permettre aux couches protectrices de s'enlever.
 1. Allumez les deux plaques de cuisson sans utiliser d'ustensile de cuisson. Mettez les régulateurs  et  en position **MAX**.
 2. Faites ensuite fonctionner le four sans accessoires et sans faire cuire d'aliments. Tournez le régulateur  sur **230 °C**. Placez le commutateur de fonction sur .

Ustensiles de cuisine

- N'utilisez que des récipients à fond plat afin d'optimiser l'utilisation de l'énergie.



- La casserole ne doit jamais être plus petite que la plaque de cuisson. Cela entraîne une perte d'énergie. Dans les cas extrêmes, la plaque de cuisson peut se déformer.

Four

- Faites toujours glisser le plateau à miettes sous l'élément chauffant inférieur.
- Nous recommandons de préchauffer le four pendant environ 5 à 10 minutes sans aliments.
- Économisez de l'énergie en utilisant la fonction de convection. Un ventilateur distribue l'air chaud plus rapidement et plus uniformément dans le four.
- Ne grillez ou ne rôtissez que si le bac à graisse est en place. Cela évite que la graisse ne s'écoule sur les éléments chauffants inférieurs.
- Ce four n'est pas équipé d'une minuterie. Vous devez contrôler vous-même le temps de cuisson.
- Votre four vous offre de nombreuses possibilités de réglage. Selon la recette, sélectionnez une température et une fonction.

Voici quelques exemples,

de ce que vous pouvez faire avec les fonctions :

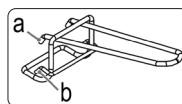
- **Chaleur supérieure avec convection :**
Pour griller ou gratiner un gratin.
- **Chaleur supérieure avec broche de rôtisserie :**
Cuisson uniforme des volailles et des grosses pièces de viande.
- **Chaleur supérieure et inférieure avec convection :**
Par exemple pour les pizzas, pâtisseries, etc.

Contrôle de la température du four (3)

Le contrôle vous permet de régler la température souhaitée en continu de **90 °C à 230 °C**.

Outils de démontage (17/19)

- a) Pour retirer le plateau de cuisson
- b) Pour retirer la grille de cuisson



Utilisez l'outil de démontage (19) pour retirer la rôtissoire.

Utilisation

- Vous pouvez faire fonctionner les plaques de cuisson et le four séparément ou en combinaison.
- Lorsque vous utilisez les deux plaques de cuisson et le four en même temps, le temps de cuisson peut être légèrement plus long que lorsque vous l'utilisez sans le four. Ceci est dû à des raisons techniques et ne constitue pas un défaut.

Utilisation des plaques de cuisson

1. Tournez le régulateur  et/ou  vers la droite jusqu'à ce que le voyant de chauffage correspondant s'allume.
2. Sélectionnez un réglage entre **1** et **MAX**.
Le témoin de chauffage correspondant s'éteint lorsque la plaque a atteint la température.

Utilisation du four

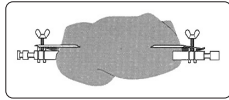
1. Réglez la température souhaitée sur le contrôle .
2. Sélectionnez la fonction du four que vous souhaitez utiliser à l'aide du sélecteur de fonction du four. Le voyant lumineux (8) vous indique que le four est en marche.

Utilisation de la broche à rôtir

Ne choisissez pas d'aliments trop gros. Les aliments doivent se trouver à une distance suffisante des parois intérieures et des éléments chauffants. Il ne doit en aucun cas les toucher.

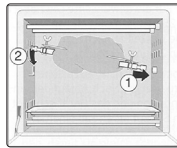
1. Glissez le plateau de cuisson / le bac à graisse dans la grille coulissante la plus basse du four.
2. Frottez la broche de la rôtissoire et les pinces de fixation avec de l'huile de cuisson.

3. La volaille est apprêtée avant d'être grillée. Pour ce faire, attachez fermement les ailes et les pattes au corps avec de la ficelle de cuisine.
4. Placez délicatement la volaille ou le rôti habillé sur la broche de la rôtissoire. Faites glisser les pinces de fixation sur la broche et fixez le rôti à l'aide de celles-ci. Serrez les pinces de fixation à l'aide des vis.



5. Soulevez la broche de rôtisserie terminée dans le four à l'aide de l'outil de retrait.

- ① Pour ce faire, insérez d'abord l'extrémité sans l'encoche dans l'entraînement situé sur le côté droit du four.
- ② Accrochez ensuite l'autre extrémité dans le crochet situé sur le côté gauche du four.



6. Sélectionnez une température et une fonction (🔥 ou 🍲). La broche de la rôtissoire commence à tourner.
 - Assurez-vous que la volaille ou le rôti habillé peut tourner librement.
7. Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les à l'aide de l'outil de retrait.

Fin de l'opération

1. Tournez toutes les régulateurs dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
2. Débranchez ensuite la fiche d'alimentation de la prise de courant.
3. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.



ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Plaques chauffantes

- Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
- Utilisez du liquide vaisselle en cas de tâches persistantes.

Plateau à miettes, plateau de cuisson, grille de cuisson, broche de rôtisserie et attaches de fixation

- Un tiroir ramasse-miettes se situe sous les éléments chauffants. Enlevez-le en le tirant vers l'avant.

- Nettoyez tous les accessoires dans de l'eau de vaisselle chaude en y ajoutant un peu de produit vaisselle. Séchez-les ensuite soigneusement.

Intérieur du four

Gardez l'intérieur du four propre.

1. Éliminez les éclaboussures et les résidus alimentaires des parois du four à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de liquide vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon sec.

Boîtier

Nettoyez le boîtier après utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez les accessoires sécher complètement.
- Les accessoires peuvent être réinsérés dans l'appareil pour le stockage.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Données techniques

Modèle :PC-KK 1302

Alimentation électrique : 220–240 V~, 50 / 60 Hz

Puissance absorbée

Puissance totale : 3200 W

Plaque de cuisson (petite) : 700 W

Plaque de cuisson (grande) : 1000 W

Four : 1500 W

Consommation d'énergie en mode arrêt : 0,0 W

Classe de protection : I

Poids net : env. 12,4 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 testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

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. Votre revendeur

et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

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

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

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.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Desembalaje del aparato.....	23
Indicación de los elementos de manejo/	
Volumen de entrega.....	23
Advertencias para el uso del aparato.....	24
Notas de uso	24
Placas de cocción simbólicas	24
Símbolos del horno	24
Conexión eléctrica.....	24
Antes del primer uso	24
Utensilios de cocina	25
Horno.....	25
Regulación de la temperatura del horno (3).....	25
Herramientas de desmontaje (17/19).....	25
Manejo	25
Uso de las placas de cocción	25
Uso del horno	25
Uso del asador	25
Finalización del funcionamiento.....	26

Limpieza.....	26
Placas de cocción	26
Bandeja recogemigas, bandeja de horno, rejilla del grill, asador y abrazaderas de fijación.....	26
Interior del horno	26
Carcasa	26
Almacenamiento	26
Datos técnicos	27
Eliminación	27
Significado del símbolo "Cubo de basura".....	27

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
5. Retire los adhesivos del aparato.
6. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

- 1 Placa de cocción, grande
- 2 Placa de cocción, pequeña
- 3 Controlador de temperatura del horno
- 4 Testigo del control de calentamiento (placa de cocción grande)
- 5 Controlador placa de cocción grande
- 6 Testigo del control de calentamiento (placa de cocción pequeña)
- 7 Controlador placa de cocción grande
- 8 Lámpara de control del horno
- 9 Interruptor de función del horno
- 10 Elemento calefactor
- 11 Puerta de cristal
- 12 Tirador de la puerta
- 13 Accesorio para colgar el asador giratorio
- 14 Rejilla de la parrilla
- 15 Bandeja de horno / bandeja recogegrasa
- 16 Bandeja recogemigas

- 17 Herramienta de extracción para la rejilla del grill y la bandeja de horno
- 18 Asador
 - 18a Abrazaderas de fijación
- 19 Herramienta de desmontaje para el asado

Advertencias para el uso del aparato

AVISO:

- ¡La parte trasera del aparato se calienta mucho! Por lo tanto, ¡coloque el aparato con la parte trasera contra la pared!
- No transporte ni levante el aparato durante el funcionamiento, apáguelo primero. A continuación, desenchúfelo de la toma de corriente. Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
- Toque el aparato sólo por el asa y los interruptores. Si es necesario, utilice guantes de cocina.
- No utilice tubos de asar ni recipientes de cristal. Podrían reventar.
- Protéjase también del calor con guantes o manoplas de horno cuando utilice las herramientas de extracción para la bandeja de horno o el asador.

ATENCIÓN:

- ¡No coloque nunca el aparato en un armario!
- ¡Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor!
- No utilice el aparato debajo de armarios de pared debido al calor ascendente y a los vapores.
- ¡No retire los separadores de la parte posterior del aparato!
- Utilice el aparato sólo bajo supervisión. ¡El pan muy seco puede incendiarse dentro del aparato!
- ¡Mantenga una distancia de seguridad suficiente (30 cm) de objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc.!
- ¡No utilice nunca recipientes de plástico, cartón, papel o similares! ¡Existe **riesgo de incendio**!
- No coloque objetos sobre la puerta de cristal abierta.
- ¡No sobrecargue la bandeja de horno ni la rejilla del grill! (Máx. 3,5 kg)
- Durante el funcionamiento, no coloque sobre el aparato ningún objeto que no sea necesario para cocinar.
- El equipo puede asumir una potencia de 3200 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.
- No utilice un enchufe múltiple, ya que este aparato es demasiado potente.
- **¡Atención, sobrecarga!** Si utiliza cables alargadores, éstos deberán tener una sección mínima de 1,5 mm². Los cables con una sección menor pueden sobrecalentarse.

- Asegúrese de que el cable está colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las partes calientes del aparato durante el funcionamiento.

Notas de uso

Placas de cocción simbólicas

- Controlador (5)  Placa de cocción grande
- Controlador (7)  Placa de cocción pequeña

Símbolos del horno

- Controlador (3)  Temperatura del horno
- Interruptor de función (9)  Función de horno
-  Apagar
-  Calentamiento superior e inferior con convección
-  Calor superior con convección
-  Calentamiento superior e inferior
-  Calor superior con asador
-  Calor superior e inferior con asador y convección

Conexión eléctrica

1. Asegúrese de que los dos mandos de las placas de cocción y el interruptor de funciones se encuentran en la posición **OFF**.
2. Compruebe que la tensión de red que desea utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información pertinente en la placa de características.
3. Inserte el enchufe en una toma con toma de tierra correctamente instalada

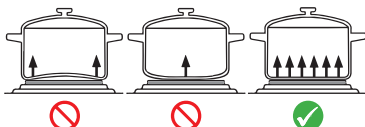
Antes del primer uso

- Hay una capa protectora en las placas de cocción y los elementos de calefacción que se queman cuando el aparato se calienta. Esto puede provocar la aparición de humo y olores cuando se utiliza el aparato, pero estos desaparecerán después de algunos usos. Esto no es un defecto.
- Puede minimizar el desarrollo de humo limpiando las placas de cocción y los elementos de calefacción con un paño ligeramente húmedo antes de utilizarlos por primera vez.
 - **¡No** utilice productos de limpieza!
 - A continuación, pásele un paño seco.
 - Encienda el aparato sólo cuando esté completamente **seco**.

- Asegure siempre una ventilación adecuada.
- Utilice el aparato por separado durante varios minutos antes de usarlo por primera vez para que se eliminen las capas protectoras.
 1. Encienda las dos placas de cocción sin utilizar ningún utensilio de cocina. Ponga los controladores  y  en **MAX**.
 2. A continuación, haga funcionar el horno sin accesorios y sin cocinar alimentos. Ponga el regulador  en **230 °C**. Ponga el interruptor de función en .

Utensilios de cocina

- Use solamente ollas con base plana para optimizar el uso de energía.



- La olla nunca debe ser más pequeña que la placa de cocción. Esto provocaría una pérdida de energía. En el peor de los casos, la placa de cocción podría deformarse.

Horno

- Deslice siempre la bandeja recogemigas por debajo de la resistencia inferior.
- Recomendamos precalentar el horno durante aprox. 5–10 minutos sin alimentos.
- Ahorre energía utilizando la función de convección. Un ventilador distribuye el aire caliente más rápida y uniformemente en el horno.
- Sólo ase o gratine con la bandeja recoge grasa colocada. Así evitará que la grasa gotee sobre las resistencias inferiores.
- Este horno no tiene temporizador. Debe controlar usted mismo el tiempo de cocción.
- Su horno le ofrece muchas posibilidades de ajuste. Dependiendo de la receta, seleccione una temperatura y una función.

Aquí tienes algunos ejemplos

de para qué puedes usar las funciones:

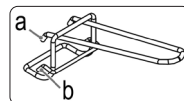
- **Calor superior con convección:**
Para asar o gratinar a la cazuela.
- **Calor superior con asador:**
Pollo y grandes piezas de carne se asan uniformemente.
- **Calentamiento superior e inferior por convección:**
Ej., para pizza, repostería, etc.

Regulación de la temperatura del horno (3)

Con el regulador puede ajustar la temperatura deseada de forma continua de **90 °C** a **230 °C**.

Herramientas de desmontaje (17/19)

- a) Para retirar la bandeja de horno
- b) Para retirar la rejilla de la parrilla



Utilice la herramienta de desmontaje (19) para desmontar el asador.

Manejo

- Puede utilizar las placas de cocción y el horno por separado o de forma combinada.
- Cuando se utilizan las placas de cocción y el horno al mismo tiempo, el tiempo de cocción puede ser ligeramente más largo que cuando se utiliza sin el horno. Esto se debe a razones técnicas y no es un defecto.

Uso de las placas de cocción

1. Gire el regulador  y/o  hacia la derecha hasta que se encienda la lámpara testigo de calentamiento asociada.
2. Seleccione una posición entre **1** y **MAX**.
La lámpara testigo de calentamiento asociada se apaga cuando la placa ha alcanzado la temperatura.

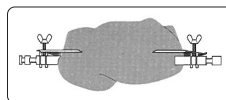
Uso del horno

1. Ajuste la temperatura deseada en el mando .
2. Seleccione la función deseada del horno con el interruptor de función del horno. La lámpara testigo (8) le indica que el horno está en funcionamiento.

Uso del asador

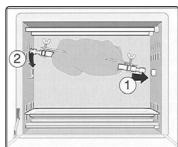
No seleccione alimentos demasiado grandes. Los alimentos deben estar a una distancia suficiente de las paredes interiores y de las resistencias. No debe tocarlos en ningún caso.

1. Deslice la bandeja de horno/engrasador en la rejilla deslizante más baja del horno.
2. Frote el asador y las pinzas de fijación con aceite de cocina.
3. Las aves se alían antes de asarlas. Para ello, ate bien las alas y las patas al cuerpo con hilo de cocina.
4. Coloque con cuidado las aves o el asado en el asador. Deslice las pinzas de fijación sobre el asador y fije el asado con ellas. Apriete las pinzas de fijación con los tornillos.



- Levante el asador terminado e introdúzcalo en el horno con la herramienta de extracción.

- Para ello, introduzca primero el extremo sin la muesca en el accionamiento situado en el lado derecho del horno.
- A continuación, enganche el otro extremo en el colgador situado en el lado izquierdo del horno.



- Seleccione una temperatura y la función o . El asador comienza a girar.
 - Asegúrese de que las aves o el asado pueden girar libremente.
- Cuando los alimentos estén cocinados, retírelos con la herramienta de extracción.

Finalización del funcionamiento

- Gire todos los mandos en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope.
- A continuación, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- ¡Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo!

Limpieza



AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- Espere a que el aparato se haya enfriado completamente.
- No sumerja nunca el aparato en agua para limpiarlo. Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.



ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

Placas de cocción

- Limpe las placas de cocción con un paño húmedo.
- Use un agente lavavajillas en caso de manchas persistentes.

Bandeja recogemigas, bandeja de horno, rejilla del grill, asador y abrazaderas de fijación

- Debajo de los elementos de calefacción hay una bandeja para migas. Tire de ella hacia delante para sacarla.
- Limpe todos los accesorios en agua caliente con un poco de detergente. Después, seque bien las piezas.

Interior del horno

Mantenga limpio el interior del horno.

- Elimine las salpicaduras y los restos de comida de las paredes del horno con un paño húmedo y un poco de detergente líquido.
- Limpe con un paño seco.

Carcasa

Limpe la carcasa después del uso con un paño ligeramente humedecido.

Almacenamiento

- Limpe el aparato como se describe. Deje que los accesorios se sequen completamente.
- Los accesorios se pueden volver a colocar en el aparato para guardarlos.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Datos técnicos

Modelo:PC-KK 1302

Alimentación:220–240 V~, 50/60 Hz

Consumo de energía

Capacidad total:3200 W

Placa de cocción (pequeña):700 W

Placa de cocción (grande):1000 W

Horno:1500 W

Consumo de energía en modo apagado:0,0 W

Clase de protección:I

Peso neto:aprox. 12,4 kg

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

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de 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. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

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

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

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.

Indice

Elementi di comando.....	3
Disimballaggio dell'apparecchio	28
Elementi di comando/Nella fornitura.....	28
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio.....	29
Note per l'uso	29
Piatti da cucina simbolici	29
Forno simbolico.....	29
Collegamento elettrico	29
Prima del primo utilizzo	29
Stoviglie	30
Forno	30
Controllo della temperatura del forno (3).....	30
Strumenti di rimozione (17/19).....	30
Utilizzo	30
Utilizzo delle piastre di cottura	30
Utilizzo del forno.....	30
Utilizzo dello spiedo del girarrosto	30
Fine del funzionamento.....	31

Pulizia	31
Piastra di cottura	31
Vassoio raccogli briciole, teglia, griglia, girarrosto e morsetti di fissaggio	31
Interno del forno	31
Alloggiamento	31
Conservazione	31
Dati tecnici	31
Smaltimento	31
Significato del simbolo "Eliminazione"	31

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.
5. Rimuovere eventuali adesivi dall'apparecchio.
6. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Elementi di comando/Nella fornitura

- 1 Piastra di cottura, grande
- 2 Piastra di cottura, piccola
- 3 Manopole di controllo della temperatura del forno
- 4 Spia luminosa del riscaldamento (piastra di cottura grande)
- 5 Manopole di controllo grande piastra di cottura
- 6 Spia luminosa del riscaldamento (piastra di cottura piccola)
- 7 Manopole di controllo per la cottura
- 8 Lampada di controllo del forno
- 9 Interruttore di funzione del forno
- 10 Elemento di riscaldamento
- 11 Sportello in vetro
- 12 Maniglia dello sportello
- 13 Appendino per lo spiedo rotante
- 14 Griglia
- 15 Vassoio di cottura / vaschetta per il grasso
- 16 Vassoio per le briciole
- 17 Attrezzo di rimozione per griglia e teglia
- 18 Spiedo del girarrosto
- 18a Morsetti di fissaggio

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

⚠ AVVISIO:

- Il retro dell'apparecchio è molto caldo! Pertanto, posizionare l'apparecchio con la parte posteriore contro una parete!
- Non trasportare o sollevare l'apparecchio durante il funzionamento, ma spegnerlo prima. Quindi estrarre la spina dalla presa di corrente. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Toccare l'apparecchio solo dalla maniglia e dagli interruttori. Se necessario, utilizzare guanti da forno.
- Non utilizzare tubi per arrostiti o contenitori di vetro. Potrebbero scoppiare.
- Proteggersi dal calore con guanti o guanti da forno anche quando si utilizzano gli strumenti di rimozione della teglia o dello spiedo.

⚠ ATTENZIONE:

- Non collocare mai l'apparecchio in un mobile!
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore!
- Non utilizzare l'apparecchio sotto i pensili a causa della risalita di calore e vapori.
- Non rimuovere i distanziali sul retro dell'apparecchio.
- Far funzionare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Il pane molto secco può prendere fuoco all'interno dell'apparecchio!
- Mantenere una distanza di sicurezza sufficiente (30 cm) da oggetti facilmente infiammabili come mobili, tende, ecc.
- Non utilizzare mai contenitori di plastica, cartone, carta o simili. C'è il **rischio di incendio!**
- Non collocare oggetti sullo sportello di vetro aperto.
- Non sovraccaricare la teglia e la griglia! (Max. 3,5 kg)
- Durante il funzionamento, non appoggiare sull'apparecchio oggetti non necessari per la cottura.
- Il consumo totale di energia di questo apparecchio può arrivare a 3200 W. Con questo carico collegato si raccomanda una linea di alimentazione separata protetta da un interruttore di circuito domestico da 16 A.
- Non utilizzare una presa multipla poiché questo apparecchio è troppo potente.
- **Attenzione, sovraccarico!** Se si utilizzano cavi di prolunga, questi devono avere una sezione di almeno 1,5 mm². I cavi con una sezione minore possono surriscaldarsi.
- Assicurarsi che il cavo sia posato in modo tale da non poter essere tirato o inciampato.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti calde dell'apparecchio durante il funzionamento.

Note per l'uso

Piatti da cucina simbolici

Manopole di controllo (5)  Piastra di cottura grande

Manopole di controllo (7)  Piastra di cottura piccola

Forno simbolico

Manopole di controllo (3)  Temperatura del forno

Interruttore funzione (9) Funzione forno

 Spento

 Calore superiore e inferiore con convezione

 Calore superiore con convezione

 Calore superiore ed inferiore

 Calore superiore con girarrosto

 Calore superiore e inferiore con girarrosto e convezione

Collegamento elettrico

1. Assicurarsi che i due comandi per le piastre di cottura e l'interruttore di funzione siano in posizione **OFF**.
2. Verificare che la tensione di rete che si desidera utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni relative sono riportate sulla targhetta.
3. Inserire la spina in una presa di corrente correttamente installata con messa a terra.

Prima del primo utilizzo

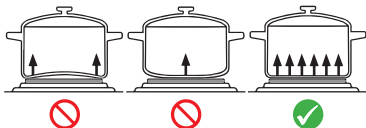
Sulle piastre di cottura e sugli elementi riscaldanti è presente uno strato protettivo che brucia quando l'apparecchio si riscalda. Ciò può causare la formazione di fumo e di odori durante l'uso dell'apparecchio, che però scompaiono dopo qualche utilizzo. Non si tratta di un difetto.

- È possibile ridurre al minimo lo sviluppo di fumo pulendo le piastre di cottura e gli elementi riscaldanti con un panno leggermente umido prima di utilizzarli per la prima volta.
- **Non** usare detersivi!
- Poi passarlo con un panno asciutto.
- Accendere l'apparecchio solo quando è completamente **secco**.
- Garantire sempre un'adeguata ventilazione.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lasciarlo in funzione per alcuni minuti per consentire la rimozione degli strati protettivi.
 1. Accendere entrambe le piastre di cottura senza utilizzare le pentole. Portare i manopole di controllo  e  su **MAX**.

- Quindi mettere in funzione il forno senza accessori e senza cuocere i cibi. Portare il manopole di controllo su **230 °C**. Posizionare l'interruttore di funzione su .

Stoviglie

- Utilizzare esclusivamente stoviglie con fondo piano per ottimizzare il consumo energetico.



- La pentola non deve mai essere più piccola della piastra di cottura. Ciò causerebbe una perdita di energia. Nel peggiore dei casi la piastra di cottura potrebbe deformarsi.

Forno

- Far scivolare sempre il vassoio raccoglibriciole sotto l'elemento riscaldante inferiore.
- Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 5–10 minuti senza cibo.
- Risparmiate energia utilizzando la funzione di convezione. Una ventola distribuisce l'aria riscaldata più velocemente e in modo più uniforme nel forno.
- Grigliare o arrostiti solo con la teglia di grasso al suo posto. In questo modo si evita che il grasso coli sugli elementi riscaldanti inferiori.
- Questo forno non ha un timer. Dovete controllare voi stessi il tempo di cottura.
- Il forno offre numerose possibilità di impostazione. A seconda della ricetta, selezionare una temperatura e una funzione.

Ecco alcuni esempi,

di come si possono utilizzare le funzioni:

- Calore superiore con convezione:**
Per grigliare o gratinare la casseruola.
- Calore superiore con girarrosto:**
Cottura uniforme per pollame e grandi tagli di carne.
- Calore superiore e inferiore con convezione:**
Ad es. per pizza, torte ecc.

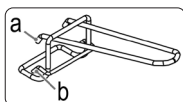
Controllo della temperatura del forno (3)

Con il regolatore è possibile impostare la temperatura desiderata in modo continuo da **90 °C** a **230 °C**.

Strumenti di rimozione (17/19)

- Per rimuovere la teglia
- Per rimuovere la griglia

Utilizzare l'utensile di rimozione (19) per rimuovere il girarrosto.



Utilizzo

- Le piastre di cottura e il forno possono essere utilizzati separatamente o in combinazione.
- Quando si utilizzano contemporaneamente le piastre di cottura e il forno, il tempo di cottura può essere leggermente più lungo rispetto all'utilizzo senza il forno. Ciò è dovuto a motivi tecnici e non costituisce un difetto.

Utilizzo delle piastre di cottura

- Ruotare il manopole di controllo e/o verso destra finché non si accende la spia luminosa del riscaldamento associato.
- Selezionare un'impostazione tra **1** e **MAX**.
La spia luminosa del riscaldamento associato si spegne quando la piastra ha raggiunto la temperatura.

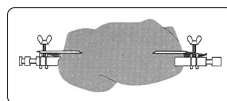
Utilizzo del forno

- Impostare la temperatura desiderata sul controllo .
- Selezionare la funzione del forno desiderata con l'interruttore di funzione del forno. La spia luminosa (8) indica che il forno è in funzione.

Utilizzo dello spiedo del girarrosto

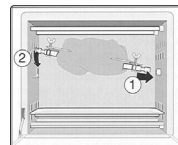
Non scegliere alimenti troppo grandi. Il cibo deve trovarsi a una distanza sufficiente dalle pareti interne e dagli elementi riscaldanti. Non deve mai toccarli.

- Far scorrere la teglia / padella nel ripiano scorrevole più basso del forno.
- Strofinare lo spiedo del girarrosto e i morsetti di fissaggio con olio da cucina.
- Il pollame viene vestito prima di essere grigliato. A tale scopo, legare le ali e le zampe al corpo con uno spago da cucina.
- Posizionare con cura il pollame o l'arrosto vestito sullo spiedo del girarrosto. Far scorrere i morsetti di fissaggio sullo spiedo e fissare l'arrosto con essi. Serrare i morsetti di fissaggio con le viti.



- Sollevare lo spiedo finito nel forno con l'attrezzo di rimozione.

- Per farlo, inserire prima l'estremità senza tacca nell'unità sul lato destro del forno.
- Quindi agganciare l'altra estremità al gancio sul lato sinistro del forno.



6. Selezionare una temperatura e la funzione  o . Lo spiedo del girarrosto inizia a ruotare.
 - Assicurarsi che il pollame o l'arrosto vestito possa ruotare liberamente.
7. Quando il cibo è cotto, rimuoverlo con l'apposito attrezzo.

Fine del funzionamento

1. Ruotare tutti i manopole di controllo in senso antiorario fino all'arresto.
2. Scollegare quindi la spina dalla presa di corrente.
3. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

Pulizia



AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua per la pulizia. Ciò potrebbe causare scosse elettriche o incendi.



ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Piastre di cottura

- Pulire le piastre di cottura con un panno umido.
- Utilizzare detersivo per piatti in caso di macchie difficili.

Vassoio raccogli briciole, teglia, griglia, girarrosto e morsetti di fissaggio

- Sotto gli elementi riscaldanti si trova un vassoio briciole. Tirare in avanti per rimuoverlo.
- Pulire tutti gli accessori con acqua calda e un po' di detersivo. Asciugare poi bene le parti.

Interno del forno

Mantenere pulito l'interno del forno.

1. Rimuovere schizzi e residui di cibo dalle pareti del forno con un panno umido e un po' di detersivo.
2. Asciugare con un panno asciutto.

Alloggiamento

Dopo l'uso, pulire l'involucro con un panno leggermente umido.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Gli accessori possono essere reinseriti nell'apparecchio per essere conservati.

- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

Dati tecnici

Modello:PC-KK 1302
Alimentazione:220-240 V~, 50/60 Hz

Consumo di energia

Capacità totale:3200 W
Piastra di cottura (piccola):700 W
Piastra di cottura (grande):1000 W
Forno:1500 W
Consumo di energia in modalità spenta:0,0 W
Classe di protezione:I
Peso netto:ca. 12,4 kg

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

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

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. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

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

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbolle 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 ryzyko obrażeń.



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Rozpakowanie urządzenia	33
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	33
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	34
Uwagi dotyczące użytkowania	34
Symboliczne płyty do gotowania	34
Symbole piekarnika	34
Podłączenie elektryczne	34
Przed pierwszym użyciem	34
Naczynia do gotowania	35
Piekarnik	35
Regulacja temperatury piekarnika (3)	35
Narzędzia do wyjmowania (17 / 19)	35
Obsługa	35
Używanie płyt do gotowania	35
Używanie piekarnika	35
Korzystanie z rożna	35
Zakończenie operacji	36

Czyszczenie	36
Płyty do gotowania	36
Taca na okruchy, blacha do pieczenia, ruszt do grillowania, rożen i zaciski mocujące	36
Wnętrze piekarnika	36
Obudowa	36
Przechowywanie	36
Dane techniczne	37
Warunki gwarancji	37
Usuwanie	37
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	37

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Usuń wszelkie naklejki z urządzenia.
6. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

- 1 Płyta gotowania, duża
- 2 Płyta gotowania, mała
- 3 Pokrętko temperatury piekarnika
- 4 Kontrolka ogrzewania (duża płytka gotowania)
- 5 Regulator dużej płyty grzejnej
- 6 Kontrolka ogrzewania (mała płytka gotowania)
- 7 Regulator małej płyty grzejnej
- 8 Lampka kontrolna piekarnika
- 9 Przelącznik funkcyjny piekarnika
- 10 Element grzejny
- 11 Szklane drzwiczki
- 12 Uchwyt drzwi
- 13 Uchwyt do zawieszania rożna obrotowego
- 14 Ruszt grilla
- 15 Blacha do pieczenia / taca na tłuszcz
- 16 Taca na okruchy
- 17 Narzędzie do wyjmowania rusztu grilla i tacy do pieczenia

- 18 Rożen
- 18a Zaciski mocujące
- 19 Narzędzie do demontażu rożna

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- Tył urządzenia bardzo się nagrzewa! Dlatego urządzenie należy ustawić tyłem do ściany!
- Podczas pracy urządzenia nie należy go przenosić ani podnosić, lecz najpierw wyłączyć. Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Urządzenia należy dotykać wyłącznie za uchwyt i przełączniki. W razie potrzeby używaj rękawic kuchennych.
- Nie używaj brytfanny ani szklanego pojemnika. Mogą one pęknąć.
- Podczas korzystania z narzędzi do wyjmowania blachy do pieczenia lub rożna należy również chronić się przed gorącym za pomocą rękawic lub rękawic kuchennych.

UWAGA:

- Nigdy nie umieszczaj urządzenia w szafce!
- Urządzenie należy ustawić na równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni!
- Nie używaj urządzenia pod szafkami wiszącymi ze względu na unoszące się ciepło i opary.
- Nie usuwać elementów dystansowych z tyłu urządzenia.
- Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie pod nadzorem. Bardzo suchy chleb może zapalić się wewnątrz urządzenia!
- Należy zachować bezpieczną odległość (30 cm) od łatwopalnych przedmiotów, takich jak meble, zasłony itp.
- Nigdy nie używaj pojemników wykonanych z plastiku, kartonu, papieru itp. Istnieje **ryzyko pożaru!**
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na otwartych szklanych drzwiczkach.
- Nie przeciążać blachy do pieczenia i rusztu do grillowania! (Maks. 3,5 kg)
- Podczas pracy urządzenia nie należy umieszczać na nim żadnych przedmiotów, które nie są potrzebne do gotowania.
- Urządzenie może pobierać całkowitą moc 3200 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.
- Nie należy używać gniazda wielokrotnego, ponieważ urządzenie ma zbyt dużą moc.

- **Uwaga, przeciążenie!** Jeśli używane są przedłużacze, ich przekrój powinien wynosić co najmniej 1,5 mm². Kable o mniejszym przekroju mogą się przegrzewać.
- Upewnij się, że kabel jest ułożony w taki sposób, aby nie można było za niego pociągnąć ani się o niego potknąć.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi częściami urządzenia podczas pracy.

Uwagi dotyczące użytkowania

Symboliczne płyty do gotowania

- | | | |
|---------------|---|-----------------------|
| Regulator (5) |  | Duża płytka gotowania |
| Regulator (7) |  | Mala płytka gotowania |

Symbole piekarnika

- | | | |
|---------------------------|---|---|
| Regulator (3) |  | Temperatura piekarnika |
| Przełącznik funkcyjny (9) | | Funkcja piekarnika |
| |  | Wyłączone |
| |  | Grzanie górne i dolne z konwekcją |
| |  | Ogrzewanie górne z konwekcją |
| |  | Grzałka górna i dolna |
| |  | Ogrzewanie górne z rożnem |
| |  | Ogrzewanie górne i dolne z rożnem i konwekcją |

Podłączenie elektryczne

1. Upewnij się, że oba pokręta płyt grzejnych i przełącznik funkcji znajdują się w pozycji .
2. Sprawdź, czy napięcie sieciowe, którego chcesz użyć, odpowiada napięciu urządzenia. Odpowiednie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.
3. Włóż wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda z uziemieniem.

Przed pierwszym użyciem

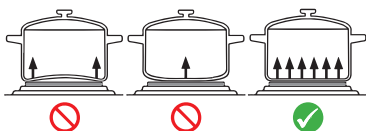
Na płytach do gotowania i elementach grzejnych znajduje się warstwa ochronna, która ulega spaleniowi podczas nagrzewania się urządzenia. Może to powodować powstawanie dymu i zapachów podczas używania urządzenia, ale znikną one po kilku użyciach. Nie jest to wada.

- Można zminimalizować powstawanie dymu, przecierając płyty do gotowania i elementy grzejne lekko wilgotną ściereczką przed pierwszym użyciem.
- **Nie** należy stosować żadnych środków do czyszczenia!
- Po przetarciu powierzchnię należy wytrzeć suchą ściereczką.

- Urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy jest zupełnie **suche**.
- Należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza!
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przez kilka minut używać go oddzielnie, aby umożliwić usunięcie warstw ochronnych.
- 1. Włączyć obie płyty do gotowania bez użycia naczyń. Regulator i ustawić na **MAX**.
- 2. Następnie uruchomić piekarnik bez akcesoriów i bez gotowania potraw. Regulator ustawić na **230 °C**. Ustawić przełącznik funkcji na .

Naczynia do gotowania

- Aby zoptymalizować zużycie energii, należy używać wyłącznie gamków z płaskim dnem.



- Garnek nigdy nie powinien być mniejszy niż płyta do gotowania. Spowodowałoby to straty energii. W najgorszym przypadku płyta do gotowania może ulec zniekształceniu.

Piekarnik

- Zawsze wsuwać tacę na okrychy pod dolny element grzejny.
- Zalecamy nagrzewanie piekarnika przez około 5–10 minut bez jedzenia.
- Oszczędzaj energię, korzystając z funkcji konwekcji. Wentylator rozprowadza ogrzane powietrze szybciej i bardziej równomiernie w piekarniku.
- Grilluj lub piecz tylko z założoną tacą na tłuszcz. Zapobiega to kapaniu tłuszczu na dolne elementy grzejne.
- W tym piekarniku nie ma timera. Muszą Państwo sami kontrolować czas gotowania.
- Piekarnik oferuje wiele opcji ustawień. W zależności od przepisu wybierz temperaturę i funkcję.

Oto kilka przykładów, do czego można wykorzystać te funkcje:

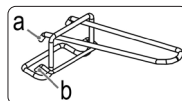
- **Ogrzewanie górne z konwekcją:**
Do grillowania lub zapiekanki.
- **Ogrzewanie górne z rożnem:**
Drob i duże pieczenie mięsa pieką się równomiernie.
- **Grzanie górne i dolne z konwekcją:**
Np. pizza, ciasta itp.

Regulacja temperatury piekarnika (3)

Za pomocą regulatora można ustawić żądaną temperaturę w zakresie od **90 °C** do **230 °C**.

Narzędzia do wyjmowania (17/19)

- Do wyjmowania blachy do pieczenia
- Do wyjmowania rusztu do grillowania



Do demontażu rożna należy użyć narzędzia do demontażu (19).

Obsługa

- Płyty do gotowania i piekarnik można obsługiwać oddzielnie lub łącznie.
- W przypadku jednoczesnego korzystania z płyt do gotowania i piekarnika, czas gotowania może być nieco dłuższy niż w przypadku korzystania z nich bez piekarnika. Wynika to z przyczyn technicznych i nie jest wadą.

Używanie płyt do gotowania

- Obrócić regulator i/lub w prawo, aż włączy się kontrolka ogrzewania.
- Wybrać ustawienie pomiędzy **1** a **MAX**. Związana z tym kontrolka ogrzewania gaśnie po osiągnięciu przez płytę temperatury.

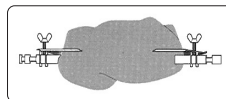
Używanie piekarnika

- Ustaw żądaną temperaturę na pokrętle .
- Wybrać żądaną funkcję piekarnika za pomocą przełącznika funkcyjnego piekarnika. Lampka kontrolna (8) wskazuje, że piekarnik jest w użyciu.

Korzystanie z rożna

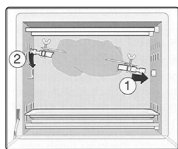
Nie należy wybierać zbyt dużych produktów. Żywność musi znajdować się w odpowiedniej odległości od wewnętrznych ścianek i elementów grzejnych. W żadnym wypadku nie może ich dotykać.

- Wsunąć blachę do pieczenia / blachę do smarowania na najniższy wysuwany ruszt piekarnika.
- Posmaruj rożen i zaciski mocujące olejem spożywczym.
- Drob należy ubrać przed grillowaniem. W tym celu należy mocno związać skrzydelka i nóżki sznurkiem kuchennym.
- Ostrożnie umieścić ubrany drob lub pieczeń na rożnie. Wsunąć zaciski mocujące na rożen i zabezpieczyć nimi pieczeń. Dokręć zaciski mocujące za pomocą śrub.



5. Podnieś gotowy rożen do piekarnika za pomocą narzędzia do wyjmowania.

- ① Aby to zrobić, najpierw włóż koniec bez wycięcia do napędu po prawej stronie piekarnika.
- ② Następnie zaczeć drugi koniec o wieszak po lewej stronie piekarnika.



6. Wybierz temperaturę i funkcję lub . Rożen zacznie się obracać.

- Upewnij się, że ubrany drób lub pieczeń może się swobodnie obracać.

7. Po upieczeniu potrawy wyjmij ją za pomocą narzędzia do wyjmowania.

Zakończenie operacji

1. Wszystkie regulatory przekręć do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Następnie należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
3. Przed czyszczeniem odczekać, aż urządzenie ostygnie!

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć wtyczkę sieciową od gniazdka.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

Płyty do gotowania

- Płyty do gotowania czyścić wilgotną ściereczką.
- Do czyszczenia elementów stalowych należy używać płynu do mycia naczyń.

Taca na okruchy, blacha do pieczenia, ruszt do grillowania, rożen i zaciski mocujące

- Pod elementami grzejnymi znajduje się taca na okruchy. Trzeba ją ciągnąć do przodu w celu wyjęcia.
- Wyczyść wszystkie akcesoria w gorącej wodzie do płukania z odrobiną płynu do mycia naczyń. Następnie dobrze wysuszyć części.

Wnętrze piekarnika

Utrzymuj wnętrze piekarnika w czystości.

1. Usunąć rozpryski i resztki jedzenia ze ścianek piekarnika za pomocą wilgotnej szmatki i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
2. Wyrzeć suchą szmatką.

Obudowa

Po użyciu wyczyść obudowę lekko wilgotną szmatką.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Akcesoria można ponownie włożyć do urządzenia w celu ich przechowywania.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Dane techniczne

Model:.....PC-KK 1302
Zasilanie:.....220–240 V~, 50/60 Hz

Pobór mocy

Pojemność całkowita:3200 W
Płyta do gotowania (mała):700 W
Płyta do gotowania (duża):1000 W
Piekarnik:.....1500 W

Pobór mocy w trybie wyłączenia:0,0 W
Klasa ochronności:.....I
Waga netto:.....ok. 12,4 kg

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

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,

- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

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

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

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

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

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

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

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowny jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

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

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

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 tárgyban kárt tehet.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
A készülék kicsomagolása	38
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma	38
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések	39
Használati megjegyzések	39
Főzőlapok szimbólumai	39
Sütő szimbólumai	39
Elektromos csatlakozás	39
Első használat előtt	39
Főzőeszköz	40
Sütő	40
A sütő hőmérsékletének szabályozása (3)	40
Kivehető szerszámok (17/19)	40
Működés	40
A főzőlapok használata	40
A sütő használata	40
A forgó nyárs használata	40
A művelet befejezése	40

Tisztítás	41
Főzőlapok	41
Morzsatalca, sütőtálca, grillrács, forgó nyárs és rögzítőbilincsek	41
A sütő belseje	41
Ház	41
Tárolás	41
Műszaki adatok	41
Hulladékkezelés	41
A „kuka” piktogram jelentése	41

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegeket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.
5. Távolítsa el minden matricát a készülékről.
6. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése /

A csomag tartalma

- 1 Főzőlap, nagy
- 2 Főzőlap, kicsi
- 3 Sütő hőmérséklet-szabályozó
- 4 Melegítés jelzőfénye (nagy főzőlap)
- 5 Nagy főzőlap szabályozógombja
- 6 Melegítés jelzőfénye (kis főzőlap)
- 7 Kis főzőlap szabályozógombja
- 8 Sütő vezérlőlámpa
- 9 Sütő üzemmódkapcsolója
- 10 Fűtőelem
- 11 Üvegajtó
- 12 Ajtó fogantyú
- 13 Felakasztható rögzítőelem a forgó nyárshoz
- 14 Grillrács
- 15 Sütőtálca / zsíros tepsí
- 16 Morzsatalca
- 17 A grillrács és a sütőtálca eltávolítására szolgáló eszköz
- 18 Forgó nyárs
- 18a Rögzítő bilincsek
- 19 Eltávolító szerszám a forgó nyárshoz

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

FIGYELMEZTETÉS:

- A készülék hátulja nagyon forró! Ezért a készüléket hátuljával a falnak támasztva helyezze el!
- Működés közben ne cipelje vagy emelje fel a készüléket, hanem először kapcsolja ki. Ezután húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
- A készüléket csak a fogantyúnál és a kapcsolóknál fogva érintse meg. Szükség esetén használjon sütőkesztyűt.
- Ne használjon sütőcsövet vagy üvegedényt. Ezek szétrepedhetnek.
- A sütőtálca vagy a nyárs eltávolító szerszámainak használatakor is védje magát a hőtől kesztyűvel vagy sütőkesztyűvel.

VIGYÁZAT:

- Soha ne helyezze a készüléket szekrénybe!
- Helyezze a készüléket egy vízszintes, hőálló felületre!
- Ne üzemeltesse a készüléket fali szekrények alatt a felszálló hő és gőzök miatt.
- Ne távolítsa el a készülék hátulján lévő távtartókat.
- A készüléket csak felügyelet mellett üzemeltesse. A nagyon száraz kenyér meggyulladhat a készülék belsejében!
- Tartson megfelelő biztonsági távolságot (30 cm) a könnyen gyúlékony tárgyaktól, például bútoroktól, függönyöktől stb.
- Soha ne használjon műanyagból, kartonból, papírból vagy hasonlóbból készült edényeket. **Tűzveszély** áll fenn!
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a nyitott üvegajtóra.
- Ne terhelje túl a sütőtálcát és a grillrácsot! (Max. 3,5 kg)
- Működés közben ne helyezzen a készülékre olyan tárgyakat, amelyek nem szükségesek a sütéshez.
- A készülék 3200 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.
- Ne használjon többszörös aljzatot, mivel ez a készülék túl nagy teljesítményű.
- Vigyázat, túlterhelés!** Ha hosszabbító kábeleket használ, ezeknek legalább 1,5 mm²-es kábelkeresztmetszettel kell rendelkezniük. A kisebb vezetékkeresztmetszetű kábelek túlmelegedhetnek.
- Ügyeljen arra, hogy a kábelt úgy fesse le, hogy ne lehessen meghúzni vagy megbotlani benne.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel működés közben ne érintkezzen a készülék forró részeivel.

Használati megjegyzések

Főzőlapok szimbólumai

Szabályozógomb (5) Nagy főzőlap

Szabályozógomb (7) Kis főzőlap

Sütő szimbólumai

Szabályozógomb (3) Sütő hőmérséklete

Funkció kapcsoló (9) Sütő üzemmódja

Kikapcsolva

Felső- és alsófűtés konvekcióval

Felsőfűtés konvekcióval

Felső- és alsófűtés

Felsőfűtés forgó nyársalással

Felső és alsó hőfok forgó nyársal és konvekcióval

Elektromos csatlakozás

- Győződjön meg arról, hogy a főzőlapok két kezelőszerve és a funkciókapcsoló állásban van.
- Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. A vonatkozó információkat a címtáblán találja.
- Helyezze a dugót egy megfelelően felszerelt földelt aljzatba.

Első használat előtt

A főzőlapokon és a fűtélemléken egy védőréteg található, amely a készülék felmelegedésekor ég. Ez a készülék használatakor füst és szagok kialakulását okozhatja, de ezek néhány használat után megszűnnek. Ez nem hiba.

- A füstképződést minimalizálhatja, ha a főzőlapokat és a fűtélemléket az első használat előtt enyhén nedves ruhával áttörli.
- Ne** használjon tisztítószeret!
- Ezután törölje le egy száraz ruhával.
- A készüléket csak teljesen **száraz** állapotban kapcsolja be.
- Mindig gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- A készüléket az első használat előtt néhány percig külön-külön használja, hogy a védőrétegek eltávolodjanak.
 - Edények felhelyezése nélkül kapcsolja be mindkét főzőlapot. Fordítsa a és szabályozógombokat **MAX** állásba.
 - Ezután a sütőtartozékok nélkül és ételek főzése nélkül működtesse. Állítsa a szabályozót **230 °C**-ra. Állítsa a funkciókapcsolót állásba.

Főzőeszköz

- Az energiafelhasználás optimalizálása érdekében csak lapos aljú főzőedényeket használjon.



- A főzőedény soha nem lehet kisebb, mint a főzőlap. Ez energiavesztést okoz. Szélsőséges esetben a főzőlap elgörbülhet.

Sütő

- A morzsatálcát mindig csúsztassa az alsó fűtőelem alá.
- Javasoljuk, hogy a süttőt kb. 5–10 percig étel nélkül előmelegítse.
- Takarítson meg energiát a konvekciós funkció használatával. A ventilátor gyorsabban és egyenletesebben osztja el a felmelegített levegőt a sütőben.
- Csak a zsíros tepsivel a helyén grillezzen vagy süssön. Ez megakadályozza, hogy a zsír az alsó fűtőelemekre csöpögjön.
- Ezen a sütőn nincs időzítő. A sütési időt Önnek magának kell szabályoznia.
- Az Ön sütője számos beállítási lehetőséget kínál Önnek. A recepttől függően válasszon ki egy hőmérsékletet és egy funkciót.

Íme néhány példa,

hogy mire használhatod a függvényeket:

- Felsőfűtés konvekcióval:**
Grillezéshez vagy gratináláshoz raguhoz.
- Felső hőfok forgó nyársalással:**
A csirke és a nagy húsdarabok egyenletesen sülnek meg.
- Felső- és alsófűtés konvekcióval:**
Pl. pizzához, süteményekhez, stb.

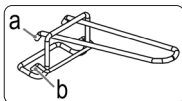
A sütő hőmérsékletének szabályozása (3)

A szabályozóval folyamatosan beállíthatja a kívánt hőmérsékletet 90 °C és 230 °C között.

Kivehető szerszámok (17/19)

- A sütőlemez eltávolításához
- A grillrács eltávolításához

A forgó nyárs eltávolításához használja a kiserelőszerszámot (19).



Működés

- A főzőlapokat és a süttőt külön-külön vagy együttesen is működetheti.
- A főzőlapok és a sütő egyidejű használata esetén a főzési idő kissé hosszabb lehet, mint a sütő nélküli használat esetén. Ez technikai okokra vezethető vissza, és nem hiba.

A főzőlapok használata

- Forgassa a szabályozót ☐ és/vagy ☐ jobbra, amíg a hozzá tartozó fűtésszabályozó lámpa fel nem kapcsol.
- Válasszon egy beállítást 1 és MAX között.
A hozzátartozó fűtésvezérlő lámpa kialszik, amikor a lemez elérte a hőmérsékletet.

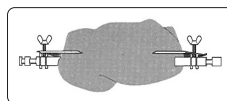
A sütő használata

- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a °C vezérlőn.
- Válassza ki a kívánt sütőfunkciót a sütőfunkció kapcsolóval. Az ellenőrző lámpa (8) jelzi, hogy a sütő használatban van.

A forgó nyárs használata

Ne válasszon túl nagy méretű ételt. Az ételnek megfelelő távolságra kell lennie a belső falaktól és a fűtőelemektől. Semmilyen körülmények között nem érhet hozzájuk.

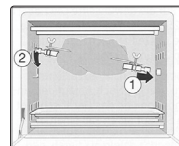
- Csúsztassa a sütőtálcát / zsíros tepsit a sütő legalsó csúszórúdjára.
- Dörzsölje be a grillnyársat és a rögzítőbilincseket étolajjal.
- A baromfit a grillezés előtt felöltözteti. Ehhez a szárnyakat és a lábakat szorosan kösse a testhez konyhai zsineggel.
- Óvatosan helyezze a felöltöztetett baromfit vagy sültet a forgónyársra. Csúsztassa a rögzítőkapcsokat a nyársra, és rögzítse velük a sültet. Húzza meg a rögzítőkapcsokat a csavarokkal.



- Az eltávolító szerszámmal emelje be a teljesen megrakott forgó nyársat a sütőbe.

- Ehhez először a bevágás nélküli végét dugja be a sütő jobb oldalán lévő meghajtótba.

- Ezután akassza be a másik végét a sütő bal oldalán lévő fogasba.



- Válasszon ki egy hőmérsékletet és a funkciót ☐ vagy ☐. A forgónyárs elkezd forogni.

- Győződjön meg arról, hogy a felöltöztetett baromfi vagy sült szabadon foroghat.

- Amikor az étel megsült, vegye ki az eltávolító szerszámmal.

A művelet befejezése

- Fordítsa el az összes szabályozót az óramutató járásával ellentétes irányba, ameddig csak lehet.
- Ezután húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
- Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket!

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
- A készüléket tisztításkor soha ne merítse vízbe. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.



VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy koptató tisztítószereket.

Főzőlapok

- A főzőlapokat nedves ruhával tisztítsa.
- Makacs foltok esetén használjon mosogatószeret.

Morzsatálca, sütőtálca, grillrács, forgó nyárs és rögzítőbillencsek

- A fűtőelemek alatt egy morzsatálca található. Az eltávolításhoz húzza előre.
- Tisztítson meg minden tartozékot forró öblítővízben, kevés mosogatószerrel. Ezt követően jól szárítsa meg az alkatrészeket.

A sütő belseje

Tartsa tisztán a sütő belsejét.

1. A sütő faláról nedves ruhával és egy kevés mosogatószerrel távolítsa el a fröccsöket és ételmaradékokat.
2. Törölje át száraz ruhával.

Ház

Használat után enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a készülékházat.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint. Hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.
- A tartozékokat tárolás céljából vissza lehet helyezni a készülékbe.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Műszaki adatok

Modell:PC-KK 1302
Tápegység:220–240 V~, 50/60 Hz

Energiafogyasztás

Teljes kapacitás:3200 W
Főzőlap (kicsi):700 W
Főzőlap (nagy):1000 W
Sütő:1500 W

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban:0,0 W
Védelmi osztály:I
Nettó súly:kb. 12,4 kg

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

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kimélje 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 kiselejtezett készülékeit. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

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

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. 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.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Распаковка прибора.....	42
Обзор деталей прибора/Комплект поставки	42
Предупреждения по использованию прибора.....	43
Примечания по использованию.....	43
Символы конфорок.....	43
Символы печи.....	43
Электрическое подключение	43
Перед первым использованием	43
Кухонная посуда.....	44
Духовка	44
Регулировка температуры в духовке (3).....	44
Инструменты для снятия (17/19).....	44
Эксплуатация.....	44
Использование варочных панелей	44
Использование духовки.....	44
Использование вертела	44
Завершение работы.....	45

Чистка	45
Варочные поверхности	45
Поддон для крошек, противень для выпечки, решетка для гриля, вертел и крепежные зажимы	45
Внутренняя часть духовки.....	45
Корпус.....	45
Хранение	45
Технические данные	46
Утилизация.....	46
Значение символа «корзина»	46

Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте прибор. Немедленно верните его дилеру.
5. Удалите все наклейки с прибора.
6. На приборе может оставаться пыль или производственные остатки. Мы рекомендуем очистить прибор, как описано в разделе «Чистка».

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Плитка для варки, большая
- 2 Плитка для варки, малая
- 3 Регулятор температуры духовки
- 4 Индикатор нагрева (большая конфорка)
- 5 Регулятор большой конфорки
- 6 Индикатор нагрева (малая конфорка)
- 7 Регулятор малой конфорки
- 8 Контрольная лампа духовки
- 9 Переключатель функций печи
- 10 Нагревательный элемент
- 11 Стеклопанель дверца
- 12 Ручка дверцы
- 13 Подвесное приспособление для вращающегося вертела
- 14 Решетка для гриля
- 15 Противень для выпечки/жира
- 16 Поддон для крошек
- 17 Инструмент для снятия решетки гриля и противня

- 18 Вертел для вертела
- 18a Крепежные зажимы
- 19 Инструмент для снятия вертела

Предупреждения по использованию прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Задняя часть прибора сильно нагревается! Поэтому ставьте прибор спиной к стене!
- Не переносите и не поднимайте прибор во время работы, сначала выключите его. Затем выньте сетевую вилку из розетки. Подождите, пока прибор полностью остынет.
- Прикасаться к прибору только за ручку и переключатели. При необходимости используйте рукавицы для духовки.
- Не используйте трубки для запекания или стеклянные емкости. Они могут лопнуть.
- Также защищайте себя от жара перчатками или рукавицами при использовании инструментов для снятия противня или вертела.

ВНИМАНИЕ:

- Никогда не ставьте прибор в шкаф!
- Ставьте прибор на ровную жаропрочную поверхность!
- Не используйте прибор под настенными шкафами из-за поднимающегося тепла и паров.
- Не снимайте распорки на задней панели прибора.
- Эксплуатируйте прибор только под присмотром. Очень сухой хлеб может загореться внутри прибора!
- Держите прибор на достаточном безопасном расстоянии (30 см) от легко воспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т.д.!
- Никогда не используйте контейнеры из пластика, картона, бумаги и т.п. Существует **риск возгорания!**
- Не ставьте никакие предметы на открытую стеклянную дверцу.
- Не перегружайте противень и решетку для гриля! (Макс. 3,5 кг)
- Во время работы не кладите на прибор предметы, которые не нужны для приготовления пищи.
- Общее потребление мощности прибора может достигать 3200 Вт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.
- Не используйте многоразовые розетки, так как этот прибор слишком мощный.
- **Внимание, перегрузка!** Если вы используете удлинительные кабели, их сечение должно быть не

менее 1,5 мм². Кабели с меньшим сечением могут перегреваться.

- Убедитесь, что кабель проложен таким образом, что его нельзя потянуть или сползнуть с него.
- Следите за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями прибора во время работы.

Примечания по использованию

Символы конфорок

Регуляторы (5)  Большая конфорка

Регуляторы (7)  Малая конфорка

Символы печи

Регуляторы (3)  Температура в печи

Переключатель функций (9) Режим печи

 Выкл

 Верхний и нижний нагрев с конвекцией

 Верхний нагрев с конвекцией

 Верхний и нижний нагрев

 Верхний нагрев с вертелом

 Верхний и нижний жар с вертелом и конвекцией

Электрическое подключение

1. Убедитесь, что оба регулятора для конфорок и функциональный переключатель находятся в положении .
2. Убедитесь, что напряжение в сети, которое вы хотите использовать, соответствует напряжению прибора. Соответствующая информация указана на табличке с техническими характеристиками.
3. Вставьте вилку в правильно установленную заземленную розетку.

Перед первым использованием

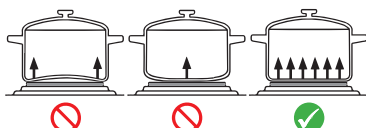
На варочных панелях и нагревательных элементах имеется защитный слой, который сгорает при нагревании прибора. Это может привести к появлению дыма и запахов при использовании прибора, но они исчезнут после нескольких использований. Это не является дефектом.

- Вы можете минимизировать образование дыма, протирая варочные панели и нагревательные элементы слегка влажной тканью перед первым использованием.
- **Запрещается** использовать чистящие средства!
- Затем вытрите сухой тканью.

- Включайте прибор только после его полного **высыхания**.
 - Всегда обеспечивайте достаточную вентиляцию.
 - Перед первым использованием прибора поработайте с ним отдельно в течение нескольких минут, чтобы удалить защитные слои.
1. Включите обе плитки для варки без использования какой-либо посуды. Установите регуляторы  и  в положение **MAX**.
 2. Затем эксплуатуйте духовку без принадлежностей и без продуктов. Поверните регулятор  на **230 °C**. Установите переключатель функций в положение .

Кухонная посуда

- Для оптимального использования энергии пользуйтесь только кастрюлями с ровным дном.



- Кастрюля для приготовления никогда не должна быть меньше конфорки. Это приводит к потере энергии. В крайних случаях горячая плита может деформироваться.

Духовка

- Всегда задвигайте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент.
- Рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение примерно 5–10 минут без продуктов.
- Экономьте электроэнергию, используя функцию конвекции. Вентилятор быстрее и равномернее распределяет нагретый воздух в духовке.
- Готовьте на гриле или жарьте только с установленным поддоном для жира. Это предотвращает стекание жира на нижние нагревательные элементы.
- В этом духовом шкафу нет таймера. Вы должны сами контролировать время приготовления.
- Ваш духовой шкаф предлагает множество вариантов настройки. В зависимости от рецепта выберите температуру и функцию.

Вот несколько примеров, для чего можно использовать функции:

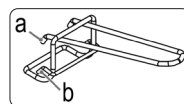
- **Верхний жар с конвекцией:**
Для приготовления запеканки на гриле или гратена
- **Верхний жар с вертелом:**
Куриное мясо, большие куски мяса прожариваются равномерно.
- **Верхний и нижний нагрев с конвекцией:**
Например, для пиццы, выпечки и т.

Регулировка температуры в духовке (3)

С помощью регулятора можно плавно установить желаемую температуру от **90 °C** до **230 °C** *ein*.

Инструменты для снятия (17/19)

- а) Для снятия противня
- б) Для снятия решетки для гриля



Для снятия вертела используйте инструмент для снятия (19).

Эксплуатация

- Вы можете использовать варочные панели и духовку отдельно или в комбинации.
- При одновременном использовании варочных панелей и духовки время приготовления может быть немного больше, чем при использовании без духовки. Это связано с техническими причинами и не является дефектом.

Использование варочных панелей

1. Поверните регулятор  и/или  вправо, пока не загорится контрольная лампа соответствующего нагрева.
2. Выберите настройку от 1 до **MAX**.
Контрольная лампа нагрева гаснет, когда плита достигает заданной температуры.

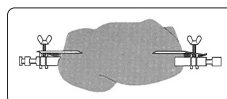
Использование духовки

1. Установите нужную температуру на регуляторе .
2. Выберите желаемую функцию духовки с помощью переключателя функций духовки. Контрольная лампа (8) показывает, что духовка используется.

Использование вертела

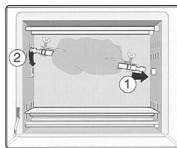
Не выбирайте слишком большие продукты. Пища должна находиться на достаточном расстоянии от внутренних стенок и нагревательных элементов. Оно ни в коем случае не должно касаться их.

1. Вставьте противень/противень для смазки в самую нижнюю выдвижную решетку духовки.
2. Натрите вертел и крепежные зажимы растительным маслом.
3. Перед приготовлением на гриле птицу следует одеть. Для этого плотно привяжите крылья и ножки к туловищу кухонным шпагатом.
4. Осторожно поместите одетую птицу или жаркое на вертел. Наденьте на вертел крепежные зажимы и зафиксируйте ими жаркое. Затяните крепежные зажимы винтами.



5. Поднимите готовый вертел в духовку с помощью инструмента для снятия.

- ① Для этого сначала вставьте конец без выемки в привод на правой стороне духовки.
- ② Затем вставьте другой конец в вешалку на левой стороне духовки.



6. Выберите температуру и функцию  или . Вертел начнет вращаться.
- Убедитесь, что одетая птица или жаркое могут свободно вращаться.
7. Когда блюдо будет готово, снимите его с помощью инструмента для снятия.

Завершение работы

1. Поверните все регуляторы против часовой стрелки до упора.
2. Затем отсоедините сетевую вилку от розетки.
3. Перед чисткой дайте прибору остыть!

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Дождитесь полного остывания прибора.
- Никогда не погружайте прибор в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.

Варочные поверхности

- Очистите конфорки влажной тканью.
- При более стойких загрязнениях используйте средство для мытья посуды.

Поддон для крошек, противень для выпечки, решетка для гриля, вертел и крепежные зажимы

- Под нагревательными элементами расположен лоток для крошек. Чтобы извлечь лоток, вытяните его.
- Очистите все принадлежности в горячей воде с небольшим количеством моющего средства. После этого хорошо просушите детали.

Внутренняя часть духовки

Содержите внутреннюю поверхность печи в чистоте.

1. Удалите брызги и остатки пищи со стенок духовки влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства.
2. Протрите сухой тканью.

Корпус

После использования протрите корпус слегка влажной тканью.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Принадлежности можно снова вставить в прибор для хранения.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Технические данные

Модель:PC-KK 1302

Электропитание: 220–240 В~, 50/60 Гц

Потребляемая мощность

Общая мощность: 3200 Вт

Варочная панель (малая): 700 Вт

Варочная панель (большая): 1000 Вт

Духовка: 1500 Вт

Потребляемая мощность в

выключенном состоянии: 0,0 Вт

Класс защиты: I

Вес нетто: прибол. 12,4 кг

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

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ и изготовлен в соответствии с последними правилами 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. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية، التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدى مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

- صينية الفئات، وصينية الخبز، ورف الشواء، وبصاق المشواة ومشابك التثبيت
- أسفل عناصر التسخين توجد صينية بقاء. اسحبها للخارج لإزالتها.
- نظف كل الملحقات بماء شطف دافئ مع القليل من منظف غسل الأطباق. وجفف الأجزاء جيداً بعد التنظيف.

الفرن من الداخل

حافظي على نظافة الفرن من الداخل.

1. قم بإزالة البقع وبقايا الطعام من جدران الفرن بقطعة قماش مبللة وقليل من سائل التنظيف.
2. امسحي بقطعة قماش جافة.

الغلاف

نظف الهيكل بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة قليلاً.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف. تُترك الملحقات لتجف تماماً.
- يمكن إعادة تركيب الملحقات في الجهاز للتخزين.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

البيانات الفنية

الطراز: PC-KK 1302
مزود الطاقة: 220-240 فولت، 50 / 60 هرتز

استهلاك الطاقة

السعة الإجمالية: 3200 واط
طبق الطهي (صغير): 700 واط
طبق الطهي (كبير): 1000 واط
الفرن: 1500 واط
استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: 0.0 واط
فئة الحماية: I
الوزن الصافي: حوالي 12.4 كيلو جرام

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

وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

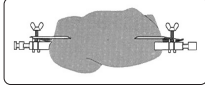
حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.
تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



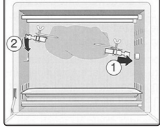
يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

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

3. يتم تلبس الدواجن قبل الشوي. للقيام بذلك، يتم ربط الأجنحة والأرجل بإحكام بالجسم بخيوط المطبخ.
4. توضع الدواجن المغطاة أو المشوية بحذر على بصاق المشواة. حرك مشابك التثبيت على البصق وثبتت الشواء بها. أحكمي ربط مشابك التثبيت بالبراغي.



5. ارفع عمود الشواية النهائي إلى الفرن باستخدام أداة الإزالة.



- ① للقيام بذلك، أدخل أولاً الطرف بدون الشق في محرك الأقراص على الجانب الأيمن من الفرن.
- ② ثم قم بتعليق الطرف الآخر في الشعاعة على الجانب الأيسر من الفرن.
6. حدد درجة الحرارة والوظيفة (أو [A]) يبدأ بصق المشواة في الدوران.
- تأكد من أن الدواجن أو الشواء يمكن أن تدور بحرية.
7. عندما ينضج الطعام، قم بإزالته باستخدام أداة الإزالة.

إنهاء التشغيل

1. أدر جميع أزرار التحكم في عكس اتجاه عقارب الساعة لأبعد مسافة ممكنة.
2. ثم افصل قابس التيار الكهربائي الرئيسي من المقبس.
3. اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه!

التنظيف

⚠ تحذير:

- انزع القابس الرئيسي دائماً من مقبس الحائط قبل التنظيف.
- انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمر الجهاز أبداً في الماء. حيث قد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أدوات كاشطة أخرى.
- لا تستخدم مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.

أنواع الغليان

- قم بتنظيف أطباق الطهي بقطعة قماش مبللة.
- استخدم مسحوق غسيل أطباق في حال وجود بقع صعبة.

- وفري الطاقة باستخدام وظيفة الحمل الحراري. تقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن بشكل أسرع وأكثر توازناً في الفرن.
- الشوي أو التحميص فقط مع وضع وعاء الدهن في مكانه. هذا يمنع الدهون من التساقط على عناصر التسخين السفلية.
- لا يوجد مؤقت في الفرن. يجب عليك التحكم في زمن الطهي بنفسك.
- يوفر لك الفرن العديد من خيارات الإعدادات. اعتماداً على الوصفة، اختر درجة الحرارة والوظيفة.

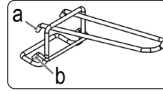
إليك بعض الأمثلة، لما يمكنك استخدام الدوال من أجله:

- **حرارة علوية مع الحمل الحراري:** للشواء أو طاجن الشواء.
- **الحرارة العلوية مع الشواية:** لطهي الدواجن وقطع اللحم الكبيرة بشكل متساوٍ.
- **التسخين العلوي والسفلي بالحمل الحراري:** على سبيل المثال للبيتزا والمعجنات وغير ذلك.

التحكم في درجة حرارة الفرن (3)

يمكنك ضبط درجة الحرارة المرغوبة بشكل مستمر من 90 درجة إلى 230 درجة مئوية باستخدام وحدة التحكم.

أدوات الإزالة (19/17)



- (a) لإزالة صينية الخبز
 - (b) لإزالة رف الشواء
- استخدم أداة الإزالة (15) لإزالة المشواة.

التشغيل

- يُمكنك تشغيل أطباق الطهي والفرن إما بشكل منفصل أو مع بعضهما.
- عند استخدام كلا من أطباق الطهي والفرن معاً في نفس الوقت، قد يستغرق وقت الطهي فترة أطول قليلاً عن تلك التي يستغرقها في حال عدم استخدام الفرن. ويرجع هذا إلى أسباب تقنية ولا يُعد هذا عيباً بالجهاز.

استخدام ألواح الغليان

1. أدر زر التحكم [A] و [B] إلى اليمين حتى يضيء مصباح التحكم في التدفئة المقابل.
 2. حدد إعداد مؤقت بين 1 و MAX.
- ينظفي مصباح التحكم في التدفئة المقابل عندما تصل أطباق الطهي إلى درجة الحرارة المرغوب بها.

استخدام الفرن

1. اضبط درجة الحرارة المطلوبة على عنصر التحكم [C].
2. حدد وظيفة الفرن التي تريدها من خلال مفتاح وظائف الفرن. مصباح التحكم (8) يعرض ما إذا كان الفرن قيد التشغيل.

استخدام فتحة الشواية

لا تختاري طعاماً كبيراً جداً. يجب أن يكون الطعام على مسافة كافية من الجدران الداخلية وعناصر التسخين. يجب ألا يلمسها تحت أي ظرف من الظروف.

1. ضع صينية الخبز/صينية الشواء في أدنى رف منزلق في الفرن.
2. يُدهن بصاق المشواة ومشابك التثبيت بزيت الطهي.

تحذيرات لاستخدام الجهاز

⚠ تحذير:

- يصبح الجزء الخلفي من الجهاز ساخناً جداً! لذلك، ضع الجهاز بحيث يكون ظهر الجهاز في مواجهة الحائط!
- لا تقومي بحمل الجهاز أو رفعه أثناء التشغيل، بل أطفئيه أولاً. ثم اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس. انتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا.
- لا تلمس الجهاز إلا من المقبض والمفاصل. استخدم قفازات الفرن إذا لزم الأمر.
- لا تستخدم أنبوب تحميم أو وعاء زجاجي. فقد تنفجر.
- احمي نفسك أيضًا من الحرارة باستخدام قفازات أو قفازات الفرن عند استخدام أدوات إزالة صينية الخبز أو البق.

⚠ تنبيه:

- لا تضعوا الجهاز في خزانة!
- ضع الجهاز على سطح مستوي ومقاوم للحرارة!
- لا تشغيل الجهاز تحت خزان الحائط بسبب ارتفاع الحرارة والأبخرة.
- لا تنزع الفواصل الموجودة في الجزء الخلفي من الجهاز.
- لا تشغيل الجهاز إلا تحت الإشراف. يمكن أن يشتعل الخبز الجاف جداً داخل الجهاز!
- احتفظي بمسافة أمان كافية (30 سم) من الأشياء القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث والستائر وما إلى ذلك!
- لا تستخدم أبدًا حاويات مصنوعة من البلاستيك أو الورق المقوى أو الورق أو ما شابه ذلك. هناك خطر نشوب حريق!
- لا تضعوا أي أشياء على الباب الزجاجي المفتوح.
- لا تفرط في تحميل صينية الخبز ورف الشواء! (بحد أقصى 3.5 كجم)

- أثناء التشغيل، لا تضع أي أشياء على الجهاز غير مطلوبة للطهي.
- يمكن أن يصل إجمالي الطاقة المستهلكة لهذا الجهاز إلى 3200 واط. مع هذا الحمل الموصول، يوصى باستخدام خط إمداد منفصل محمي بواسطة قاطع كهربائي منزلي بقدرة 16 أمبير.
- لا تستخدم مقبساً متعددًا لأن هذا الجهاز قوي جداً.
- **تحذير، التحميل الزائد!** إذا كنت تستخدم كابلات التمديد، فيجب أن يكون المقطع العرضي للكابل 1.5 مم² على الأقل. الكبلات ذات القطاع العرضي الأقل يمكن أن ترتفع درجة حرارتها.
- تأكد من أن الكبل موضوع بطريقة بحيث لا يمكن سحبه أو التعثر فيه.
- تأكد من عدم ملامسة كابل التيار الكهربائي للأجزاء الساخنة من الجهاز أثناء التشغيل.

ملاحظات بشأن التشغيل

رموز ألواح الغليان

- وحدة تحكم (5)  طبق طهي كبير
- وحدة تحكم (7)  طبق طهي صغير

رموز الفرن

- وحدة تحكم (3)  درجة حرارة الفرن
- مفتاح الوظيفة (9)  وظائف الفرن
-  إيقاف تشغيل

 التسخين العلوي والسفلي بالحمل الحراري

 الحرارة العلوية مع الحمل الحراري

 الحرارة العلوية والسفلية

 تسخين علوي مع المشواة

 تسخين علوي وسفلي مع بضع المشواة والحمل الحراري

التوصيلات الكهربائية

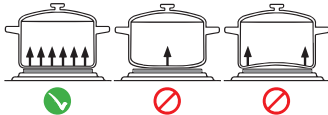
1. تأكد من أن مفتاحي التحكم في صفيحة التسخين ومفتاح الوظيفة في وضع (OFF).
2. تأكد من أن جهد التيار الكهربائي الذي ترغب في استخدامه يتطابق مع جهد التيار الكهربائي للجهاز. سجّد المعلومات ذات الصلة على لوحة التصنيف.
3. أدخل القابس في مقبس مؤرض مثبت بشكل صحيح.

قبل الاستخدام الأول

- هناك طبقة واقية تغطي أطباق الطهي وعناصر التسخين، والتي تحترق عندما يسخن الجهاز. قد يؤدي ذلك إلى انبعاث دخان أو روائح عند استخدام الجهاز، ولكن سيختفي هذا بعد مرات استخدام قليلة. لا يعد هذا عيباً بالجهاز.
- يمكنك تقليل كمية الدخان عن طريق مسح أطباق الطهي وعناصر التسخين بقطعة قماش مبتلة قليلاً قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
- لا تستخدم مواد تنظيف!
- بعد ذلك امسح عنصر التسخين بقطعة قماش جافة.
- قم بتشغيل الجهاز فقط عندما يكون جافاً تماماً.
- تأكد دائماً من وجود تهوية كافية.
- استخدم الجهاز بشكل منفصل لعدة دقائق قبل استخدامه للمرة الأولى للسماح بإزالة الطبقات الواقية.
- 1. شغل كل من ألواح التسخين دون استخدام أي إناء طهي. أدر وحدي التحكم  و  إلى MAX.
- 2. ثم قم بتشغيل الفرن بدون ملحقات وبدون طهي الطعام. أدر جهاز التحكم  إلى 230 درجة مئوية. اضبط مفتاح الوظيفة على .

أواني الطهي

- لا تستخدم سوى أواني الطهي التي تتميز بقاعدة مستوية لتحسين استخدام الطاقة.



- يجب ألا يكون وعاء الطهي أصغر من طبق الطهي. سوف يؤدي هذا إلى فقد في الطاقة. وفي أسوأ الحالات، قد يتعرض طبق الطهي إلى التشويع.

الفرن

- احرص دائماً على تحريك صينية الفات أسفل عنصر التسخين السفلي.
- نوصي بالتسخين المسبق للفرن لمدة 5-10 دقائق تقريباً بدون طعام.

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز. رجاء قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز، قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

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.

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات
50	تفريغ محتويات العبوة
50	نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم
49	تحذيرات لاستخدام الجهاز
49	ملاحظات بشأن التشغيل
49	رموز ألواح الغليان
49	رموز الفرن
49	التوصيلات الكهربائية
49	قبل الاستخدام الأول
49	أواني الطهي
49	الفرن
48	التحكم في درجة حرارة الفرن (3)
48	أدوات الإزالة (17/19)
48	التشغيل
48	استخدام ألواح الغليان
48	استخدام الفرن
48	استخدام فتحة الشواية
48	إنهاء التشغيل

48	التنظيف
48	ألواح الغليان
	صينية الفتات، وصينية الخبز، ورف الشواء،
47	وبصاق المشواة ومشابك التثبيت
47	الفرن من الداخل
47	الغلاف
47	التخزين
47	البيانات الفنية
47	التخلص من الجهاز
47	معنى رمز «صندوق القمامة»

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعد مباشرة إلى البائع.
5. قم بإزالة أي ملصقات من الجهاز.
6. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم «التنظيف».

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 لوح تسخين كبير
- 2 لوح تسخين صغير
- 3 جهاز التحكم في درجة الحرارة الزائدة
- 4 مصباح عنصر التسخين (طبق طهي كبير)
- 5 وحدة تحكم طبق طهي كبير
- 6 مصباح عنصر التسخين (طبق طهي صغير)
- 7 وحدة تحكم طبق طهي صغير
- 8 مصباح التحكم في الفرن
- 9 مفتاح وظائف الفرن
- 10 عنصر التسخين
- 11 باب زجاجي
- 12 مقبض الباب
- 13 مكان تعليق الشواية الدوارة
- 14 شبكة الشواية
- 15 صينية الخبز / صينية الشحوم
- 16 صينية الفتات
- 17 أداة إزالة لرف الشواية وصينية الخبز
- 18 بصق المشواة
- 18a أ مشابك التثبيت
- 19 أداة إزالة لبصاق المشواة







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 • garanciajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

PC-KK 1302

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 garantia, 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-mesáčná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

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

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen

Internet: www.proficook-germany.de

E-Mail: info@clatronic.de

Made in P.R.C.