

# MÜHLER

**EN: COMPACT COOKER** | Instruction Manual

**FR: CUISINIÈRE COMPACTE** | Instructions d'utilisation

**ES: COCINA COMPACTA** | Manual de uso

**BG: КОМПАКТНА ГОТВАРСКА ПЕЧКА** | Инструкция за употреба

**RO: ARAGAZ COMPACT** | Instrucțiuni de utilizare

**GR: ΜΙΚΡΗ ΚΟΥΖΙΝΑ** | Εγχειρίδιο λειτουργιών



**Model: MC-4522**

**3518W , 220-240V~ / 50-60 Hz**






**EN:** Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference. / **FR:** Veuillez lire le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-le pour référence ultérieure / **ES:** Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelo para futuras consultas / **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.



Please read the instructions in this Manual carefully before use the appliance and save it for future reference.

### SYMBOLS AND DEFINITIONS:

The following symbols appear in the user manual.

	Important information and useful tips for operation
	Warning for dangerous situations with regard to life and property.
	Warning for electric shock risk
	Warning for fire hazard risk
	WARNING for hot surfaces

### IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Read the entire manual carefully before using the product and keep it as a reference source. If you pass the product on to another person, give them the manual.


1. This appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety. Children being supervised not to play with the appliance.
2. DO NOT LEAVE unattended near children or pets. No one is authorized to operate or clean this equipment unless they have fully read and understood all operating and safety instructions in this manual.

- 3.** Children 8 years of age and older may use this equipment under supervision or after proper instruction.
- 4.** Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
- 5.** This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 6.** This appliance is intended for normal household and similar use only. It is **NOT INTENDED** for use in commercial or retail environments. If this oven is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in the user manual, the warranty will be void and the manufacturer will not be held liable for any damages.



**CAUTION - HOT SURFACE:** This symbol indicates that accessible surfaces may become very hot during operation. The warning label with this symbol must not be removed. Do not touch hot surfaces. Use handles.

- 7.** **ALWAYS** place the appliance on a flat, heat-resistant surface. Intended for countertop use only.
- 8.** **DO NOT** operate on unstable surfaces.
- 9.** **DO NOT** operate the unit in a confined space or under hanging cabinets.
- 10.** To prevent any property damages from fumes released during operation, adequate space and ventilation are required.
- 11.** Never operate the appliance near combustible materials such as paper towels, curtains or plastic sheets. Make sure the cord does **NOT** hang over the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.
- 12.** **Caution - hot surfaces:** This appliance generates excessive heat and fumes during use. Proper precautions must be taken to avoid the risk of personal injury, fire and property damage.
- 13.** **DO NOT** place a mat under the unit. If you must place the appliance on a mat, take precautions to prevent the appliance from sliding off the mat.

- 14.** DO NOT place the appliance against the wall or on top of other appliances while cooking. Allow at least 13 cm of clearance on the top, back, sides and top of the unit. DO NOT place any objects on top of the appliance.
- 15.** DO NOT place the appliance on the tops of the oven.
- 16.** WARNING: To minimize the risk of electric shock, use only the supplied removable utensils, trays, grates, etc. for cooking. Using accessories which are NOT RECOMMENDED by the appliance manufacturer may result in injury.
-  For your safety do not use the oven without mounting leg unit.
- 17.** NEVER use with an extension cord, a short power cord (or detachable power cord) is provided to minimize the risk of tangling or tripping over a longer cord. NEVER use the power outlet under the countertop.
- 18.** DO NOT use the appliance outdoors.
- 19.** DO NOT operate if the cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions during use, unplug it immediately. DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A DEFECTIVE UNIT. Contact customer service for assistance.
- 20.** Unplug the appliance when not in use and before cleaning the oven. Allow the oven to cool down before installing or removing parts.
- 21.** NEVER immerse the body in water. If the unit is dropped or accidentally immersed in water, unplug it immediately. Do not immerse or rinse the cord or plug in water or other liquids.
- 22.** The external surfaces of the unit may become hot during use. Wear oven gloves when handling hot surfaces and components.
- 23.** ALWAYS unplug the appliance after use.
- 24.** Use extreme caution when handling an appliance that contains hot oil or other hot liquids.
- 25.** USE EXTREME CAUTION when removing trays or disposing of hot grease.
- 26.** DO NOT clean with a metal scouring pad. Parts may come off the base

and come in contact with electrical parts, creating a shock hazard. Use non-metallic scouring pads.

- 27.** DO NOT attach oversized food or metal utensils to the unit as this may cause a fire or electric shock.
- 28.** Use extreme caution when using containers made of a material other than metal or containers made of a material other than glass.
- 29.** Do not store any materials other than the accessories that are recommended by the manufacturer in this unit when not in use.
- 30.** Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic.
- 31.** Do not cover the parts of the unit with metal foil, as this may cause the unit to overheat.

## **IMPORTANT**

### **KEEP THESE INSTRUCTIONS - FOR HOME USE ONLY**

#### **! WARNING**

#### **NEVER place anything on top of the unit.**

- NEVER cover the ventilation openings on the top, back and sides of the cooking unit.
- Always use oven gloves when removing anything hot from the unit.
- Never place anything on the oven door when it is open.
- Do not leave the oven door open for extended periods of time.
- Always make sure nothing can come out of the oven before closing the oven door.
- Always close the oven door slowly and do not slam it. Always hold the oven door handle when opening and closing the door.

## WARNING Attaching the power cord

- Plug the power cord into a designated power outlet. No other devices should be plugged into the same outlet. Plugging other equipment into the outlet will overload the circuit.
- Do not use an extension cord with this product.
- To disconnect, turn off all controls, then unplug from the wall.

## Electrical power

If the circuit is overloaded with other equipment, your new device may not work properly. It must be operated on a dedicated circuit.

### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Hotplates
2. Control panel
3. Handle
4. Double glass door
5. Feet

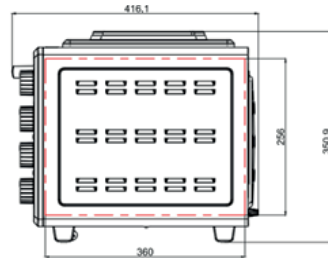
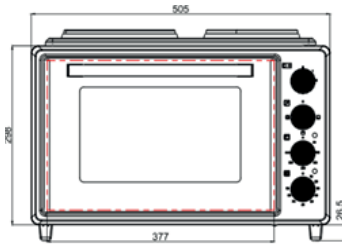


1. Hotplates
2. Control panel: Contains control buttons.
3. Door handle: Always use the handle and avoid touching the glass door. The glass door can become very hot during cooking and cause injury.
4. Glass door: Solid, durable tempered glass keeps the heat inside and provides even heat distribution for food products. Never cook with the door open.
5. Oven legs: Do not operate the oven without legs.

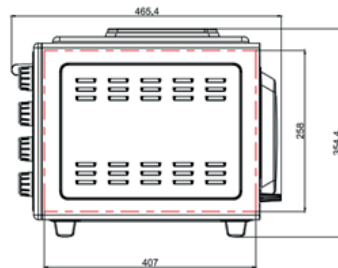
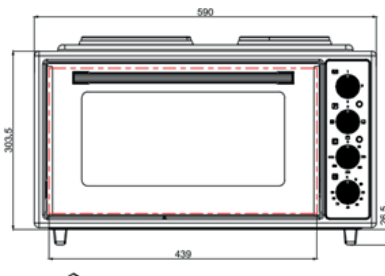
## TECHNICAL FEATURES

Model	MC-3522	MC-4522
Voltage	220-240V ~/ 50-60 Hz	
Total power consumption	3418W	3618W
Upper Heating element power	700W	700W
Lower Heating element power	700W	900W
Hotplates power	Small hotplate: Ø150 -1000W Big hotplate: Ø180 1500W	
Interior Lighting	18 W	
Oven volume	28 L	40L
Class of protection against electric shock	Class I	
IP degree of protection	IP20	

MC-3522 cooker dimensions:







MC-4522 cooker dimensions:





PRODUCT FICHE ACCORDIG COMMISSION REGULATION 66/2014 /ПРОДУКТОВ ФИШ В СЪОТВЕТСТВИЕ С РЕГЛАМЕНТ 66/2014

	Символ/ Symbol	Стойност/ Value	Мерна единица/ Unit
Код за разпознаване на модела/ Model identification		MC-3522 MC-4522	
Тип на котлона/type of hob		Електрически / electricity	
Брой на електрическите зони и /или площи за готвене/ Number of electric cooking zones and or areas		2	
Техника на нагряване/Heating technology		Масивни плочи/solid hotplates	
Диаметър на полезната площ на нагревателни плочи с ел. нагряване, закръглен с точност до 5мм. / Diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	∅1-15  ∅2-19	cm
Консумация на енергия на нагревателна плоча ∅150, отнесена към един кг/ Energy consumption of heating plate ∅150 calculated per kg	ЕС ел. готвене / electric cooking	185,4	Wh/kg
Консумация на енергия на нагревателна плоча ∅190, отнесена към един кг/ Energy consumption of heating plate ∅190 calculated per kg	ЕС ел. готвене / electric cooking	192,0	Wh/kg
Консумация на енергия изчислена на 1 кг/Energy consumption for the hob calculated per kg	ЕС ел. котлон/ el. hob	188,7	

-  Specifications are subject to change without notice to improve product quality.
-  The illustrations in the manual are schematic and may not exactly match your product.
-  The values indicated in the labelling on the product or in other printed documents supplied with the product are determined in a laboratory setting in accordance with the relevant standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.
-  Use your oven on a grounded plug with a fuse rating of at least 16A.

## INSTALLATION

Before using the product.



The customer is responsible for choosing where to install the device and preparing the electrical installation.



The product must be installed in accordance with local electrical standards.



Inspect the product for any damage before installation. Do not install the product if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Power connection



The product must be used with a grounded line!

The manufacturer is not liable for any damages caused by usage without an earthing line!



The power cord must not be crushed, bended or pinched or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- The data of the mains supply must correspond to the data on the unit reference label of the device. The unit reference label is located on the back of the product.
- The product's connection cable must comply with the technical specifications and power consumption;
- Plug must be in an easily accessible location after installation.



Before initiating any operation on the electrical installation, please unplug the device.

## LEG INSTALLATION

USING THE OVEN

INITIAL USE

- Remove all the packing material.
- Wash the cooking accessories by hand before using them for the first time. Then wipe the outside and inside of the oven with a warm, damp cloth and mild detergent.
- Then preheat the oven for 10 minutes, while empty and with the door open.

**CAUTION:** When used for the first time, the unit may let out smoke or emit a burning odour due to the oils used to coat and protect the heating elements.

Finally, wipe the appliance with a damp cloth.



**1: Fixed Tab**  
**2: Moving Tab**



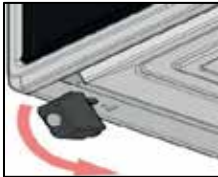
**STEP-1**

Align the leg plastic as shown in the image.



**STEP-2**

Attach the fixed tabs first, regardless of direction.



**STEP-3**

Then attach the movable tab with light force.



**STEP-4**

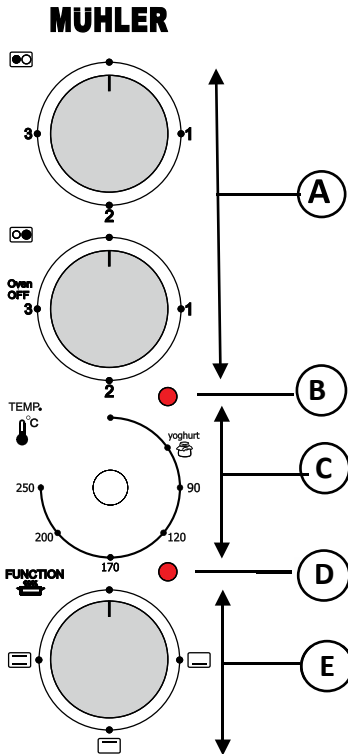
Please use the legs together with the footings on top.

**OPERATING THE OVEN**

- Set the oven function in which you want to cook.
- After you set the desired temperature, your oven will start to work.

## CONTROL PANEL

- A. Hotplate Control knobs: Using to set the desired heating levels of each hotplate. 1-2-3 heating levels.
- B. Hobs light: When turn on the hob the signal light goes ON. It turns OFF when the plate reaches the desired heating level.
- C. Temperature Control knob: Use for setting the desired cooking temperature. Max. 250°C
- D. Oven Light: When cooking mode is set, the light comes on. It goes off when the inside of the oven reaches the set temperature. Flashing during cooking is normal.
- E. Function Button: Use for sett the cooking functions.



## USAGE OF OVEN FUNCTION KNOB



### Lower Part Heating

Only lower heating is available. You can have crispy food on the bottom and soft on the top. It is suitable for pizza or food that needs to be browned from the bottom.



### Upper Part Heating

If you heat only from the top, you can bake cakes with shiny top and cook food that need to be browned on the top.



## Upper and Lower Heating

The food is cooked on the top and at bottom at the same time. You can bake fluffy cakes, soft pastries, crispy pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.

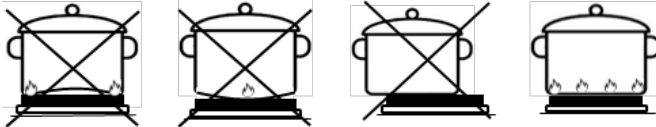
## OPERATING THE HOBBS

1. Electric hotplates have standard of 3 levels switches.
2. When using for the first time operate the hobs in maximum position for 5 minutes. This will make the agent on the hotplates which is sensitive to heat, get hardened by burning.
3. Use flat bottomed cookware which fully contact with the heat as you can , so that you can use the energy more productively.
4. The bottom of the cookware should be of the same size as the hotplate.

### Using Cookware Correctly;

WARNING: According to the usage time, there might be some yellowing around the hot plates.

WARNING: The hotplates should never be used for "house warming" purposes and should always been operated with



appropriate cookware.

5. Adjust temperature level by control knob of hotplate as turn to clockwise direction.

ATTENTION: Do not operate the hotplates while there is not cookware to heat on it and do not operate it on while the cookware is empty.

NOTE: The hotplates can be operated separate or together with the oven. If you want to use both hotplates together with the oven, PLEASE NOTE that the left hotplate can be turned on maximum to 2 (second) heating level. Only on this way the hotplates can be operated together at the same time with the oven.

## PARTS AND ACCESSORIES

4th  
3rd  
2nd  
1st



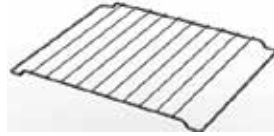
1. Round tray



2. Square tray



3. Grid



**WARNING:** The wire grill should be placed on the shelf as shown in the figure.

**COOKING TABLE**

The information in the table below, about the foods is laboratories and determined their cooking values. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You can experiment and set different values to achieve different flavours and results to your taste.

Meals	Temperature	Cooking time (min)	Function
Cake	170-190°C	30 -40	Bottom-Top
Cookie			
Pizza	200 °C	15 -20	Bottom-Top
Pie	200 °C	30 -40	Bottom-Top
Chicken Broiler	Max	150	Top
Chicken Broiler	Max	60	Grill
Veal	Max	25 -35	Top-Bottom
Fish			
Defrosting	-	-	Defrosting

WARNING: Pre-heat your oven before baking. Pre-heating time is the time until the indicator light goes off for the first time.

**PREPARATION OF SOUR MILK**

For Starter Sourdough:  
yogurt with a higher percentage of fat  
milk

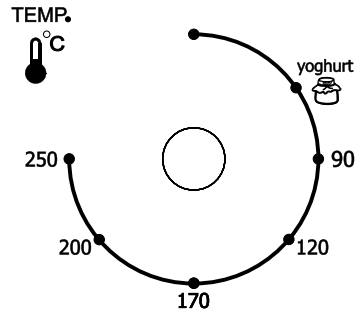
**FERMENTATION:**

Boil fresh milk and let it cool to 38-40 degrees. In a separate vessel, put 2 tablespoons of yogurt and 1 liter milk. Pour a small amount of the boiled milk into the sour cream and mix very well. Then you pour the latter back into the milk, mix well again. Pour the mixture into a suitable vessel, for example jars.

Select the "yoghurt" function, place the jars with the milk you want to ferment in the oven for a period between 3 and 5 hours

at 40-45 degrees (see fig. 1)

After removing them from the oven, leave them for a day in the refrigerator.



### KEY POINTS

When Baking in the Oven, Keep the Following in Mind.

The fact that the top of the food is cooked does not mean that the inside is cooked. Foods cooked at high temperatures in a short time will dry out. Food must be cooked longer at low temperatures for the inside of the food to be properly cooked.

When cakes and pastries are baked pre-heating, the oven is necessary. Do not open the oven door during the bakery rising for at least 20 minutes. To check if the pastry is done, insert a toothpick and test; if the toothpick comes out clean, the pastry is done.

This check should be done after 3/4 of the baking time has elapsed.

- Especially when cooking red meat salt is not added beforehand, but halfway through the cooking time. Red meat is cooked at high heat at the beginning and the heat is reduced towards the end.

-For white meat, keep the heat low throughout the cooking process.

- To check if the meat is cooked, press into the meat with a fork. When the fork sinks into the meat, the meat is cooked.

### CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the appliance after each use. Unplug the appliance and make sure it is completely cooled before cleaning.
2. Wipe the outside of the unit with a warm, damp cloth and mild detergent.
3. To clean the door, gently wipe both sides using warm detergent water and a damp cloth. DO NOT IMMERSE the unit in water.
4. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive cleaners, cleaning powders/creams or sharp objects.

### CLEANING THE OVEN INSIDE

1. Clean the inside of the unit with warm water, a mild detergent and a non-abrasive sponge. Do not clean the heating coils as they are fragile and may break. Then rinse the unit thoroughly with a clean, damp cloth. Do not leave water inside the unit.
2. To easily remove food sticking to the accessories, soak them in warm detergent water.
3. It is recommended that acidic substances such as spilled oil, lemon, etc. be cleaned immediately.

### CLEANING THE HOTPLATES

1. Before cleaning the surface of the hotplates make sure the control knobs are in off position and disconnect from the power supply.
2. Leave the hobs to cooled down before cleaning.
3. While cleaning do not use chemical cleaners such as: thinner, fuel or other corrosives.

All other maintenance should be performed by an authorized service representative.

### REPLACING THE OVEN LAMP



**WARNING:** To avoid electric shock risk, unplug the oven before replacing the lamp and make sure the oven has cooled down.

Remove the glass protector by turning it. Then remove the lamp and install a new lamp with the same specifications. Finally, install the glass protector in its original position.

The lamp class is tungsten halogen.

**NOTE:** Do not look too long into the halogen lamp.

### STORAGE

1. Unplug the unit and allow it to cool completely.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the unit in a clean and dry location.

### TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Device does not work	The device is not plugged in.	Plug in the device.
	Temperature did not turn on.	Adjust the temperature.
	The device may be plugged into an outlet that is shared with other devices.	Connect the device to a single outlet.
Does not cook	The appliance is overloaded.	Use small batches to ensure even cooking.
	The temperature is set too low.	Increase the temperature.



Food is not cooked evenly	Some foods need to be flipped during cooking.	Some foods need to be flipped during cooking.
	Food of different sizes are cooked together.	Cook foods of similar size together.
	If more than one rack is used, the trays must be rotated.	Turn the trays from top to bottom or vice versa.
White smoke comes out of the device	Excess oil used.	Remove excess oil with a cloth.
	The accessories have excess oil residue from previous cooking.	Clean the components and the inside of the unit after each use.

### DISPOSING OF THE WASTE PRODUCT



1. This product is marked with a symbol (WEEE) indicating that waste electrical and electronic equipment should be collected separately. This means that the equipment must be recycled or dismantled in accordance with EU Directive 2002/96/EC to minimize its impact on the environment. For more information, please contact your local and regional authorities.
2. Electronic products that are not subject to controlled waste collection pose a potential risk to the environment and human health due to the pollutants they contain.
3. Check with your dealer or the waste collection service in your community on how to dispose of the product.
4. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.
5. Packaging materials are dangerous to children, keep all packaging materials out of the reach of children.






### PACKAGING INFORMATION

The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose the packaging waste together with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

S'il vous plaît lisez attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour références ultérieures.

### TERMES ET DÉFINITIONS:

Dans le mode d'emploi sont utilisés les symboles suivants:

	Informations importantes et conseils utiles sur l'utilisation de l'appareil
	Avertissement de situations dangereuses liées à la santé humaine et la propriété.
	Avertissement de risque d'électrocution
	Avertissement de risque d'incendie
	AVERTISSEMENT concernant les surfaces chaudes

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

S'il vous plaît lisez attentivement les instructions complètes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour références ultérieures. Si vous donnez le dispositif à tiers personne, donnez-lui également ce manuel.

1. Cet outil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des déficiences physiques, mentales ou sensorielles ou qui manquent d'expérience et de connaissance du matériel, à moins que celles-ci n'aient reçu les instructions appropriées ou qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité pour utiliser l'outil. Les enfants doivent être surveillés pour ne pas jouer avec la four.
2. NE LAISSEZ PAS les enfants et les animaux domestiques sans surveillance près du dispositif. Personne ne doit utiliser ou nettoyer l'appareil sans

avoir lu et compris toutes les instructions d'utilisation et de sécurité fournies dans ce manuel.

3. Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser cet appareil s'ils sont surveillés ou s'ils reçoivent les instructions appropriées.
4. Gardez le dispositif et son câble hors de l'atteinte des enfants sous huit ans.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
6. Ce produit est prévu uniquement pour utilisation domestique. La mini cuisinière n'est pas destinée à utilisation commerciale ou industrielle. Si la mini cuisinière est utilisée de manière incorrecte ou à des fins professionnelles, ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel, la garantie est annulée et le fabricant ne sera pas responsable des dommages.



**ATTENTION - SURFACES CHAUDES:** Le symbole indique que les surfaces ouvertes se chauffent fortement pendant fonctionnement. L'étiquette d'avertissement avec ce symbole ne doit pas être enlevée. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées.

7. Placez TOUJOURS l'appareil sur une surface horizontale résistante à la chaleur. Ne l'utilisez que lorsque placé sur un plan de travail.
8. NE faites pas fonctionner l'appareil s'il est placé sur une surface instable.
9. N'UTILISEZ PAS l'appareil dans des zones fermées ou sous des armoires murales.
10. Un espace et une ventilation adéquats doivent être prévus pour éviter tout dommage matériel causé par les vapeurs dégagées pendant le fonctionnement.
11. N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que des serviettes en papier, des rideaux et des matières plastiques. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre des bords d'une table ou d'un

comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.

12. Attention - surfaces chaudes: Cet appareil génère une forte chaleur et une grande quantité de vapeur lors de son utilisation. Des précautions adéquates doivent être prises pour éviter les risques de blessures, d'incendie et de dommages matériels.
13. Ne placez pas de tapis sous l'appareil. Si vous devez placer l'appareil sur un tapis, prenez des précautions pour éviter que l'appareil ne glisse dessus.
14. N'appuyez pas le dispositif contre un mur ou d'autres appareils pendant que vous cuisinez avec. Laissez au moins 13 cm d'espace libre en haut, à l'arrière et sur les côtés de l'appareil. Ne placez rien sur le dispositif.
15. Ne placez pas la mini cuisinière sur comptoir de cuisson.
16. AVERTISSEMENT : Pour minimiser le risque d'électrocution, lors de la cuisson utilisez uniquement les ustensiles, casseroles, grilles, etc. fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- ▲ Pour votre sécurité, n'utilisez pas la cuisinière sans les pieds installés.
17. Pour réduire le risque d'entrelacer ou trébucher en câbles longs, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court. N'utilisez pas des rallonges. N'utilisez jamais une prise électrique située sous le plan de travail.
18. N'utilisez pas le dispositif à l'extérieur.
19. N'utilisez pas la mini cuisinière si son cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Si l'appareil fonctionne mal pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement la fiche de la prise. N'utilisez pas ou n'essayez pas de réparer un appareil endommagé. Confiez l'entretien à un centre de service agréé.
20. Débranchez la mini cuisinière de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez la mini cuisinière se refroidir avant d'insérer

ou de retirer des pièces.

21. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement son cordon d'alimentation. Ne plongez pas et ne rincez l'appareil, le câble et la prise dans l'eau ou autre liquide.
22. La surface extérieure du dispositif se chauffe pendant son fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des composants chauds ou touchez des surfaces chaudes.
23. Toujours débrancher l'appareil du réseau d'alimentation immédiatement après utilisation.
24. Soyez très prudent lorsque vous utilisez un récipient contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
25. Soyez très prudent lorsque vous retirez la casserole, grillades et en versant des graisses chaudes.
26. Ne nettoyez pas avec du fil ou laine métallique de ménage. Des pièces peuvent tomber de la base de la mini cuisinière et entrer en contact avec des éléments électriques, créant un risque d'électrocution. Utilisez des éponges ménagères non métalliques.
27. Ne fixez pas de gros aliments ou des ustensiles métalliques sur l'appareil, car cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.
28. Soyez prudents lorsque vous utilisez des récipients faits d'un matériau autre que le métal ou le verre.
29. Lorsque la mini cuisinière n'est pas utilisée, ne stockez pas autre que les accessoires recommandés par le fabricant rien.
30. Ne posez pas dans la mini cuisinière des objets faits en: Papier, carton, plastique.
31. Ne couvrez pas les pièces de la cuisinière avec feuilles métalliques, car cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.

## IMPORTANT:

### **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS UNIQUEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE !**

#### **AVERTISSEMENT**

- Ne placez rien sur le dispositif.
- Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation dessus, en arrière et les côtés de la cuisinière.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer des choses chaudes de la mini cuisinière.
- Ne posez jamais d'objets sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- Ne laissez pas la porte du four ouverte trop longtemps.
- Vérifiez toujours que rien ne sort du four avant de fermer sa porte.
- Fermez toujours la porte du four lentement et ne la claquez pas.  
Tenez toujours la poignée de la porte du four lors de son ouverture et fermeture.

#### **AVERTISSEMENT Branchement du cordon d'alimentation**

- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise dédiée. Ne branchez pas d'autres appareils électriques dans la même prise murale. Si vous branchez un autre appareil sur la même prise vous risquez de surcharger le réseau électrique.
- N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
- Pour éteindre le dispositif, débranchez toutes les touches à zéro, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

## **Alimentation**

Si le réseau électrique est surchargé par le fonctionnement d'autres appareils, votre cuisinière peut ne pas fonctionner correctement. La mini cuisinière doit être connectée à un circuit spécialement conçu pour son fonctionnement.

### DESCRIPTION DU DISPOSITIF

1. Plaque chauffante
2. Bandeau de commande
3. Poignée
4. Porte avec double vitrage
5. Pieds de support



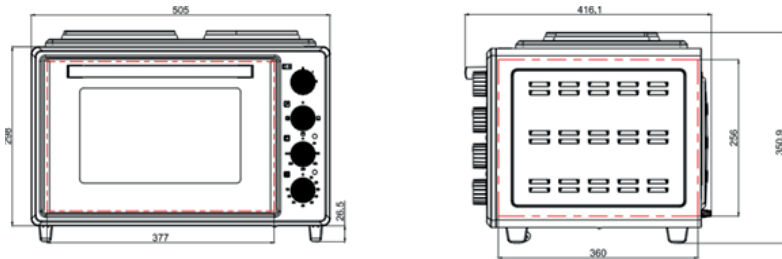
1. Plaque chauffante
2. Bandeau de commande Les boutons de commande s'y trouvent.
3. Poignée de la porte: Utilisez toujours la poignée et évitez de toucher la porte vitrée. La porte vitrée peut devenir très chaude pendant la cuisson et provoquer des blessures.
4. Porte vitrée: Le verre trempé dur et durable retient la chaleur dans le four et assure une répartition uniforme de la chaleur pour les plats cuisinés. Ne cuisinez jamais au four avec la porte ouverte.
5. Pieds de la cuisinière: N'utilisez pas le dispositif sans pieds montés.

### SPÉCIFICATIONS

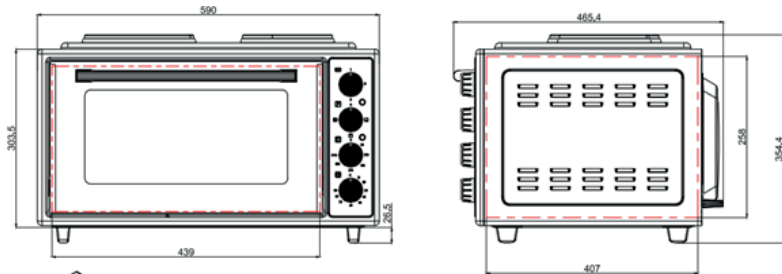
Modèle	MC-3522	MC-4522
Tension	220-240V ~/ 50-60 Hz	
Consommation d'énergie totale	3418W	3618W
Puissance de l'élément de chauffage supérieur	700 W	700 W
Puissance de l'élément de chauffage inférieur	700 W	900W

Puissance des plaques chauffantes	Petite plaque chauffante Ø150 – 1000 W Grande plaque chauffante Ø180 – 1500 W	
Éclairage dans le four	18 W	
Volume du four	28 litres	40 litres
Classe de protection contre les électrocutions:	Classe I	
Niveau de protection IP:	IP20	

Dimensions de la cuisinière MC-3522



Dimensions de la cuisinière MC-4522







**FICHE PRODUIT CONFORMEMENT AU RÈGLEMENT 66/2014**

	Symbole	Valeur	Unité de mesure
Code du modèle		MC-3522 MC-4522	
Type de la plaque chauffante		Électrique	
Nombre de zones électriques et/ou zones de cuisson		2	




Technique de chauffage		Plaques massives	
Diamètre de la surface utile des plaques chauffantes à chauffage électrique, arrondi aux 5 mm près.	∅	∅1-15 ∅2-19	cm
Consommation d'énergie d'une plaque chauffante ∅150, rapportée à un kg	EC fr. cuisson	185.4	Wh/kg
Consommation d'énergie d'une plaque chauffante ∅190, rapportée à un kg	EC fr. cuisson	192.0	Wh/kg
Consommation d'énergie calculée pour 1 kg	EC fr. plaque	188.7	

-  Les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.
-  Les illustrations du manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.
-  Les valeurs indiquées sur l'étiquette du produit ou dans d'autres documents imprimés accompagnant le produit ont été mesurées en laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions environnementales.
-  Utilisez votre cuisinière avec une prise de terre et un courant de déclenchement du fusible d'au moins 16 A.

## MONTAGE

Avant d'utiliser le dispositif

 Comme client vous êtes responsable du choix du lieu d'installation de l'appareil et de la préparation de l'installation électrique.



L'appareil doit être installé conformément aux réglementations locales en matière de câblage électrique et de connexion.



Vérifiez que le produit n'est pas endommagé avant de procéder à l'installation. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les produits endommagés présentent un risque pour votre sécurité.

Connexion au réseau électrique

Le produit doit être branché sur une ligne mise à la terre !

ⓘ Le fabricant n'est pas responsable des dommages dus à une utilisation sans ligne de mise à la terre !



Le cordon d'alimentation ne doit pas être écrasé, plié ou pincé et ne doit pas toucher les parties chaudes du produit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être réparé par un électricien qualifié.

Les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'arrière du produit.

Le cordon d'alimentation du produit doit être conforme aux spécifications techniques et à la consommation électrique.

La prise doit se trouver dans un endroit facilement accessible après l'installation de l'appareil.



Avant de procéder à toute intervention sur l'installation électrique, débranchez l'appareil de la prise électrique.

### MONTAGE DES PIEDS



**1: Goupille de verrouillage**



#### Étape- 1:

Alignez les pieds en plastique comme indiqués sur l'image.



#### Étape- 2:

Fixez d'abord les goupilles de verrouillage, quelle que soit la direction.



#### Étape- 3:

Fixez ensuite la goupille oblique en appliquant une pression.



#### Étape- 4:

Utilisez les pieds avec les tapis.

## UTILISATION DU FOUR

### UTILISATION INITIALE

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Lavez les accessoires de l'appareil à la main avant de les utiliser pour la première fois. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux.
- Préchauffez le four pour dix minutes, à vide et avec porte ouverte.

Attention : Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut y avoir de la fumée ou une odeur de brûlé. Cela est dû aux huiles qui sont appliquées sur les éléments chauffants pour les protéger.

- Enfin nettoyez le dispositif avec un chiffon humide.

### MANIPULATION DU FOUR

- Sélectionnez la fonction du four que vous souhaitez utiliser actuellement.
- Une fois que vous avez réglé la température souhaitée, le four commencera à fonctionner.

## BANDEAU DE COMMANDE

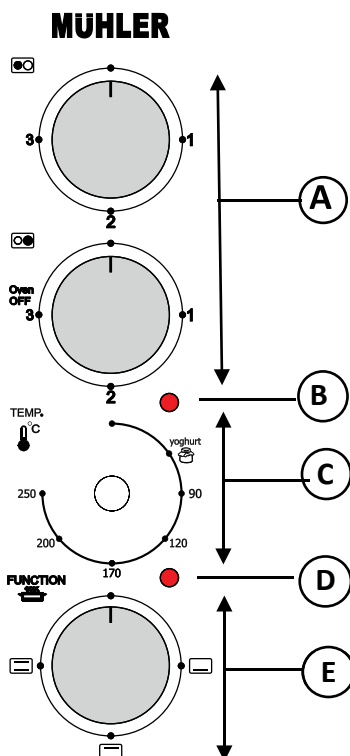
A. Boutons pour les plaques de cuisson : Utilisez-les pour sélectionner le niveau de chaleur souhaité pour chaque plaque de cuisson. Niveaux de chauffage 1-2-3.

C. Voyant lumineux des plaques de cuisson : Lorsqu'une plaque de cuisson est en marche, le voyant lumineux s'allume. Il s'éteint lorsque la plaque de cuisson atteint le degré de chauffe souhaité.




C. Bouton de température : Utilisez pour régler la température de cuisson souhaitée. Max 250°C

D. Voyant lumineux du four : Lorsque la fonction de cuisson est réglée, ce voyant s'allume. Il s'éteint lorsque le four atteint la température réglée. Le clignotement du voyant pendant la cuisson est une chose normale.

E. Bouton pour les fonctions : Utilisez-le pour régler les fonctions de cuisson.



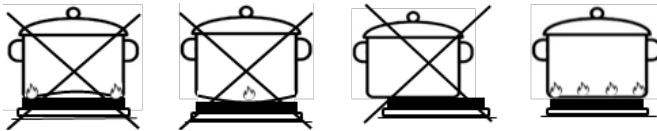
## UTILISATION DU BOUTON DE FONCTION DU FOUR

	Cuisson avec l'élément chauffant inférieur Seul le chauffant inférieur est mis en marche. Vous pouvez obtenir une croûte croustillante au fond et aucune croûte au dessus. Convient à cuire pizzas ou des plats qui doivent être cuits par le bas.
	Cuisson avec l'élément chauffant supérieur Si vous ne faites cuire que sur le dessus, vous pouvez faire cuire des gâteaux avec une croûte dorée sur le dessus ou cuire des plats qui doivent être cuits sur le dessus.
	Cuisson avec les deux éléments chauffants inférieur et supérieur Le plat est cuit d'en haut et d'en bas en même temps. Vous pouvez cuire des pains moelleux, des pâtes, des gâteaux croustillants ou préparer de délicieuses casseroles. Utilisez une poêle lors de la cuisson.

## MANIPULATION DES PLAQUES DE CUISSON

1. Les plaques de cuisson électriques disposent en standard de 3 niveaux de chauffe.
2. Lors de la première utilisation, allumez les plaques électriques au maximum pendant 5 minutes. Ainsi, la substance appliquée sur le poêle, qui est sensible à la chaleur, sera durcie en brûlant.
3. Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond plat qui est en plein contact avec la surface chauffée de la table de cuisson afin d'utiliser l'énergie le plus efficacement possible.
4. Le fond du récipient de cuisson doit avoir la taille de la plaque chauffante.

Utilisation correcte des ustensiles de cuisine



AVERTISSEMENT : Selon le temps d'utilisation, un jaunissement peut se produire autour des plaques de cuisson.

AVERTISSEMENT : Les plaques de cuisson électriques ne doivent pas être utilisées pour le chauffage à la maison et doivent toujours être utilisées avec des ustensiles de cuisine adaptés.

5. Réglez le degré de chaleur avec le bouton sur la plaque en le tournant en sens horaire.

ATTENTION : N'allumez pas les foyers lorsqu'il n'y a pas de récipient à chauffer et ne les allumez pas lorsque le récipient est vide.

Remarque : Les plaques de cuisson peuvent fonctionner séparément ou ensemble avec le four. Si vous souhaitez utiliser les deux plaques de cuisson en même temps que le four, veuillez noter que la plaque de cuisson gauche ne peut être allumée qu'à un maximum de second niveau de réglage de chaleur. C'est ainsi que les plaques de cuisson peuvent fonctionner simultanément avec le four.

## PIÈCES ET ACCESSOIRES

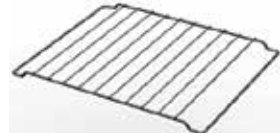
1. Plateau ond



2. Plateauc arré



3. Calandre



**AVERTISSEMENT:** le plateau oit être placés ur lesr ails d e supportc omme indiqué surl af igure.

4ème niveau

3ème niveau

2ème niveau

1ern iveau



## CONSEILS DE CUISINE

Les informations du tableau ci-dessous ont été obtenues en testant des échantillons de produits afin de déterminer les valeurs recommandées des fonctions de cuisson. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la tension secteur, de la qualité et de la quantité des ingrédients à cuire ainsi que de la température. Il est possible que vous n'aimerez pas les plats préparés selon les valeurs données. Vous pouvez expérimenter et définir différentes valeurs pour obtenir différents goûts et résultats que vous aimez.

Nourriture	Température	Temps de cuisson (minutes)	Fonction
Gâteau	170-190°C	30-40	Cuisson en bas et en dessus
Biscuits sucrés			
Pizza	200°C	15-20	Cuisson en bas et en dessus
Tarte	200°C	30-40	Cuisson en bas et en dessus
Poulet à griller	Max	150	Élément de chauffage supérieur
Poulet à griller	Max	60	Gril
Veau	Max	25-35	Cuisson en bas et en dessus

Poissons			
Décongélation	-	-	Décongélation

AVERTISSEMENT : Avant la cuisson préchauffez toujours le four. Le temps de préchauffage est le temps jusqu'à ce que le voyant s'éteigne pour la première fois.

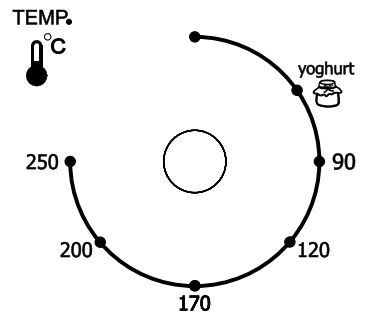
### PRÉPARATION DU LAIT CÔTÉ

Pour le levain de démarrage :  
yaourt avec un pourcentage plus élevé de matières grasses  
lait

#### FERMENTATION:

Faites bouillir le lait frais et laissez-le refroidir à 38-40 degrés. Dans un récipient séparé, mettez 2 cuillères à soupe de yaourt et 1 litre de frais. Versez une petite quantité de lait frais bouilli dans la crème sure et mélangez très bien. Ensuite vous remettez ce dernier dans le lait frais, mélangez bien à nouveau. Versez le mélange dans un récipient adapté, par exemple des bocaux. Sélectionnez la fonction "yaourt", placez les pots avec le lait que vous souhaitez fermenter au four pendant une durée entre 3 et 5 heures à 40-45 degrés (voir fig. 1).

Après les avoir sortis du four, laissez-les une journée au réfrigérateur.



#### Caractéristiques importantes

Lors de la cuisson au four, gardez à l'esprit les règles suivantes.

Le fait qu'un plat ait l'air cuit sur le dessus ne signifie pas qu'il est cuit à l'intérieur. Les aliments cuits à haute température pendant une courte période se dessèchent. Les plats doivent être cuits longtemps à basse température pour que le plat soit bien cuit de l'intérieur.

Lors de la cuisson des pâtes et des gâteaux, il est nécessaire de préchauffer le four. N'ouvrez pas la porte du four pendant au moins 20 minutes pendant la première étape de cuisson lorsque la pâte du plat se lève. Pour vérifier si la pâte est prête, insérez un cure-dent, si le cure-dent ressort propre, la pâte est prête. Ce contrôle doit être fait après les 3/4 du temps de cuisson.

- Lors de la cuisson de viande dite rouge, ne la salez pas préalablement, mais seulement après que la moitié du temps de cuisson se soit écoulée. Les viandes rouges sont cuites à haute température au début puis vers la fin il faut baisser la température.

- Pour la cuisson des viandes dites blanches gardez la température de rôtissage basse jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

- Pour vérifier si la viande est cuite, piquez-la avec une fourchette. Lorsque la fourchette s'enfonce dans la viande sans effort elle est prête.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux.
3. Pour nettoyer la porte, essuyez soigneusement les deux côtés avec de l'eau tiède additionnée de détergent et un chiffon. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
4. Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeurs en poudre/crème ou d'objets pointus.

## COMMENT NETTOYER L'INTÉRIEUR DU FOUR

1. Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau tiède, un détergent doux et une éponge non abrasive. Ne nettoyez pas les éléments chauffants car ils sont fragiles et peuvent se casser. Ensuite, rincez soigneusement l'appareil avec un chiffon propre et humide. Ne laissez jamais d'eau pénétrer dans l'appareil.
2. Pour faciliter le nettoyage des résidus d'aliments séchés sur les accessoires, faites-les tremper dans de l'eau tiède avec un détergent.
3. Il est recommandé de nettoyer immédiatement les substances acides telles que la graisse renversée, le citron et autres.

## COMMENT NETTOYER LES PLAQUES CHAUFFANTES

1. Il est recommandé de nettoyer immédiatement les substances acides telles que la graisse renversée, le citron et autres.
2. Laissez les plaques de cuisson refroidir avant de les nettoyer.
3. Lors du nettoyage n'utilisez pas des préparations chimiques, par exemple des solvants, du carburant ou d'autres substances corrosives.

Tout autre service de l'appareil doit être effectué par un agent de service agréé ou un centre professionnel.

## COMMENT CHANGER L'AMPOULE DU FOUR



### AVERTISSEMENT :

Pour éviter les chocs électriques, débranchez le four avant de remplacer la lampe et assurez-vous que le four a refroidi.

Retirez le protecteur en verre en le tournant. Retirez ensuite la lampe et installez une nouvelle lampe avec les mêmes caractéristiques. Enfin, installez le protecteur de verre dans sa position d'origine. L'ampoule est à quartz-halogène.

Remarque : Ne regardez pas trop longtemps la lampe halogène incandescente.

## STOCKAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Tous les éléments de l'appareil doivent être propres et secs.
3. Stockez l'appareil dans un endroit frais et sec.

## DÉPANNAGES

Problème	Cause	Solution
Le dispositif ne fonctionne pas:	L'appareil n'est pas branché sur une prise électrique	Branchez l'appareil dans une prise.
	Le thermostat ne s'est pas mis en marche.	Réglez la température.
	L'appareil peut être branché dans une prise où d'autres appareils sont branchés.	Branchez l'appareil sur une prise séparée.
Le plat n'est pas cuit	L'appareil est surchargé.	Placez moins d'aliments pour une cuisson plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température.
Le plat n'est pas cuit uniformément	Certains plats doivent être retournés pendant la cuisson.	Certains plats doivent être retournés pendant la cuisson.
	Des produits de différentes tailles sont préparés ensemble.	Les produits préparés en même temps doivent être de taille similaire.
	Si plus d'une grille est utilisée, les plateaux doivent être tournés.	Tournez le plateau placé au niveau supérieur sur le niveau inférieur et inversement.
De la fumée blanche sort de l'appareil	Une grande quantité de matières grasses est utilisée.	Essuyez la graisse renversée avec un chiffon.
	Les accessoires ont des résidus gras de l'utilisation précédente.	Nettoyez les composants et l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation.

## MISE AU REBUT DU PRODUIT EN FIN DE VIE



1. Ce produit est marqué du symbole WEEE indiquant que les déchets électriques et électroniques doivent être collectés séparément. Cela signifie que l'appareil doit être recyclé ou démantelé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de minimiser l'impact sur l'environnement. Pour plus d'informations, contactez vos autorités locales ou régionales.
2. Les produits électroniques qui sont éliminés de manière incontrôlée sans suivre les règles de collecte séparée présentent un risque potentiel pour l'environnement et la santé humaine en raison des polluants contenus dans l'équipement.
3. Demandez à votre revendeur ou au service de collecte des déchets de votre région comment éliminer le produit.
4. Avant de jeter le produit, débranchez le cordon d'alimentation et cassez le verrou du couvercle, le cas échéant, pour protéger les enfants des dangers.
5. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants, gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

## INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE






L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables conformément à la législation nationale. Ne jetez pas l'emballage avec les ordures ménagères ou autres déchets. Déposez-le dans les points de collecte des déchets de papier désignés par l'administration locale.



Lea atentamente las instrucciones del manual del usuario antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

### TÉRMINOS Y DEFINICIONES:

Los siguientes símbolos se utilizan en las instrucciones de uso.

	Información importante y consejos útiles sobre el uso del dispositivo
	Advertencia de situaciones peligrosas relacionadas con la salud humana y propiedad.
	Advertencia de riesgo de descarga eléctrica
	Advertencia de peligro de incendio
	ADVERTENCIA de superficies calientes

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente todo el manual antes de utilizar el producto y guárdelo para futuras consultas. Si le da el aparato a otra persona, entréguele también este manual.

1. El aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas que carezcan de la experiencia y los conocimientos suficientes, a menos que sean supervisadas o instruidas por la persona responsable de su seguridad, con respecto al uso del aparato. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
2. NO PERMITA la presencia de los niños o las mascotas sin supervisión. Nadie debe operar o limpiar el aparato a menos que haya leído y

comprendido completamente todas las instrucciones de uso y seguridad proporcionadas en este manual.


3. Los niños de 8 años o más pueden usar este aparato cuando están supervisados o después de recibir las instrucciones adecuadas.
4. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
5. Este aparato no está diseñado para usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
6. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico normal o similar. No está diseñado para su uso en un entorno comercial o industrial. Si este horno se utiliza incorrectamente o se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual, la garantía quedará anulada y el fabricante no será responsable de los daños.



**ATENCIÓN – SUPERFICIES CALIENTES:** Este símbolo indica que las superficies expuestas se calientan mucho durante el funcionamiento. La etiqueta de advertencia con este símbolo no debe quitarse. No toque las superficies calientes. Use manoplas de cocina.

6. Coloque SIEMPRE el aparato sobre una superficie horizontal resistente al calor. Solo se puede usar cuando se coloca sobre una encimera.
7. NO opere la unidad si está colocada sobre una superficie inestable.
8. NO use el aparato en interiores o debajo de gabinetes montados en la pared.
9. Debe proporcionarse espacio y ventilación adecuados para evitar cualquier daño a la propiedad debido a los vapores liberados durante la operación.
10. Nunca opere el aparato cerca de materiales inflamables, como servilletas de papel, cortinas y materiales plásticos. El cable de alimentación no debe colgar del borde de una mesa o encimera ni tocar superficies calientes.
11. Precaución: superficies calientes: este aparato genera un calor intenso y una gran cantidad de vapor durante su uso. Se deben tomar las

precauciones adecuadas para evitar el riesgo de lesiones personales, incendios y daños a la propiedad.

12. No coloque alfombrillas debajo del aparato. Si debe colocar la unidad sobre un tapete, tome precauciones para evitar que la unidad se deslice sobre el tapete.
13. No apoye el aparato contra una pared u otros aparatos mientras cocina con él. Deje al menos 13 cm de espacio libre en la parte superior, trasera y laterales del aparato. No coloque nada encima del aparato.
14. No coloque el aparato sobre una encimera de cocción.
15. **ADVERTENCIA:** Para minimizar el riesgo de descarga eléctrica, use solo los utensilios, sartenes, rejillas, etc. suministrados con el electrodoméstico cuando cocine. El uso de accesorios adicionales no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones personales.  
 Por su seguridad, no utilice la cocina sin los pies instalados.
16. Para reducir el riesgo de enredos o tropiezos con cables más largos, la unidad está equipada con un cable de alimentación más corto. No lo use con un cable de extensión. Nunca utilice una toma de corriente situada debajo de la encimera.
17. No utilice el dispositivo al aire libre.
18. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. Si el aparato funciona mal durante el funcionamiento, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. No use ni intente reparar un aparato dañado. Póngase en contacto con un centro de servicio para obtener ayuda.
19. Desenchufe el horno cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Deje que el horno se enfríe antes de insertar o quitar piezas.
20. Nunca sumerja el dispositivo en agua. Si el dispositivo se cae o cae accidentalmente al agua, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. No sumerja ni enjuague el aparato, el cable ni el

enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

- 21.** Las superficies externas pueden calentarse durante el funcionamiento. Use manoplas de cocina cuando toque componentes calientes o superficies calientes.
- 20.** Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
- 21.** Tenga mucho cuidado al usar un recipiente que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 22.** Tenga mucho cuidado al sacar sartenes y al verter grasa caliente.
- 23.** No limpie con un alambre de metal doméstico. Las piezas pueden caerse de la base y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que crea un riesgo de descarga eléctrica. Utilice esponjas domésticas no metálicas.
- 24.** No coloque alimentos grandes o utensilios de metal en el aparato, ya que esto puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- 25.** Tenga cuidado al utilizar recipientes hechos de un material que no sea de metal o recipientes hechos de un material que no sea de vidrio.
- 26.** Cuando el aparato no esté en uso, no almacene nada más que los accesorios recomendados por el fabricante.
- 27.** No coloque objetos hechos de: Papel, cartón, plástico en el dispositivo.
- 28.** No cubra las piezas del aparato con papel de aluminio, ya que esto puede hacer que el aparato se sobrecaliente.

## IMPORTANTE

### **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES - SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

### **ADVERTENCIA**

- No coloque nada encima del aparato.
- No cubra las aberturas de ventilación en la parte superior, trasera y lateral del horno.
- Utilice siempre manoplas de cocina cuando retire algo caliente del aparato.
- Nunca coloque objetos sobre la puerta del horno cuando esté abierta.
- No deje la puerta del horno abierta durante mucho tiempo.
- Compruebe siempre que no sale nada del horno antes de cerrar la puerta del horno.
- Siempre cierre la puerta del horno lentamente y no la golpee. Sujete siempre la manija de la puerta al abrir y cerrar la puerta del horno.

### **ADVERTENCIA Enchufe el cable de alimentación**

- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente designado. No se deben enchufar otros aparatos en el mismo tomacorriente. Enchufar otro aparato en el mismo tomacorriente sobrecargará la red eléctrica.
- No utilice un cable de extensión con esta unidad.
- Para detener el aparato, apague todos los botones, luego retire el enchufe de la toma de corriente.

### **Alimentación eléctrica**

Si la red eléctrica está sobrecargada por el funcionamiento de otros electrodomésticos, es posible que su electrodoméstico no funcione correctamente. El dispositivo debe estar conectado a un circuito especialmente diseñado para ello.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Placas
2. Panel de control
3. Manija
4. Puerta de cristal doble
5. Pies

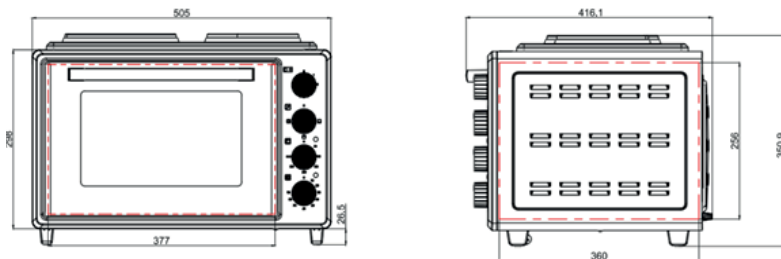


1. Placas
2. Panel de control: Los botones de control están ubicados en él.
3. Manija de la puerta: Siempre use la manija y evite tocar la puerta de cristal. La puerta puede calentarse mucho durante el horneado y causar lesiones.
4. Puerta de cristal: El cristal templado duro y duradero retiene el calor en el horno y garantiza una distribución uniforme del calor para los platos cocinados. Nunca cocine en el horno con la puerta abierta.
5. Pies del horno: No utilice el aparato sin los pies instalados.

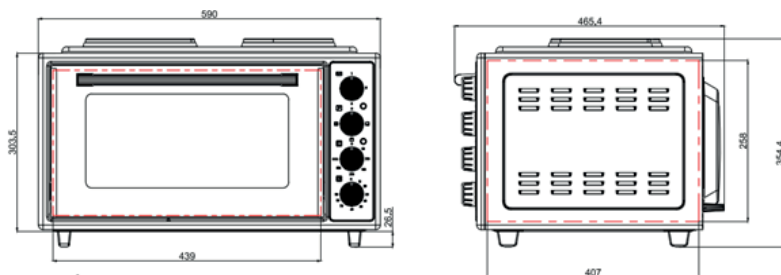
## ESPECIFICACIONES

Modelo	MC-3522	MC-4522
Tensión	220-240V ~ / 50-60 Hz	
Consumo total de energía	3418 W	3618W
Potencia del calentador superior	700 W	700 W
Potencia del calentador inferior	700 W	900W
Potencia de las placas	Placa pequeña: Ø150 – 1000 W Placa grande: Ø180 – 1500 W	
Iluminación en el horno	18 W	
Capacidad del horno	28 l	40 l
Clase de protección contra descargas eléctricas:	Clase I	
Grado de protección IP:	IP20	

Dimensiones de la cocina MC-3522:







Dimensiones de la cocina MC-4522:



**FICHA DE PRODUCTO CONFORME AL REGLAMENTO 66/2014**


	Símbolo	Valor	Unidad de medida
Código de identificación del modelo		MC-3522 MC-4522	
Tipo de la placa		Eléctrica	
Número de zonas eléctricas y/o zonas de cocción		2	
Técnica de calentamiento		Placas macizas	
Diámetro de la superficie útil de las placas calefactoras con calentamiento eléctrico, redondeado a los 5 mm más próximos.	∅	∅1-15 ∅2-19	cm

Consumo de energía de una placa calefactora ø150, referido a un kg	EC cocción eléctrica	185,4	Wh/kg
Consumo de energía de una placa calefactora ø190, referido a un kg	EC cocción eléctrica	192,0	Wh/kg
Consumo de energía calculado por 1 kg	EC placa eléctrica	188,7	

-  Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.
-  Las ilustraciones del manual son esquemáticas y pueden no corresponder exactamente a su producto.
-  Los valores indicados en la etiqueta del producto o en otros documentos impresos que acompañan al producto han sido medidos en un laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.
-  Utilice su horno con un enchufe con toma de tierra y una corriente de disparo del fusible de al menos 16 A.

## INSTALACIÓN

Antes de usar el aparato

-  El cliente es responsable de elegir el lugar para instalar la unidad y de preparar la instalación eléctrica.



El producto debe instalarse de acuerdo con las normas eléctricas locales.



Verifique que el producto no tenga daños antes de continuar con la instalación. No instale el producto si está dañado. Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad.

Encendido

-  El producto debe estar conectado a una línea con conexión a tierra!

El fabricante no es responsable de ningún daño debido al uso sin línea de conexión a tierra!



El cable de alimentación no debe estar aplastado, doblado o pellizcado y no debe tocar partes calientes del producto. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado.

- Las características de la red de suministro eléctrico deben corresponder a los valores indicados en la placa de identificación del dispositivo. La placa de fábrica del dispositivo se encuentra en la parte posterior del producto.
- El cable de alimentación del producto debe cumplir con las especificaciones técnicas y el consumo de energía.
- El enchufe debe estar en un lugar de fácil acceso después de instalar el aparato.





Antes de realizar cualquier operación en la instalación eléctrica, desconecte el aparato de la toma de corriente.

## INSTALACIÓN DE LOS PIES



1: Tope fijado

2: Tope móvil



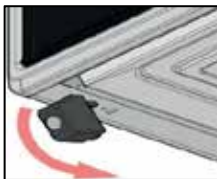
### Paso-1

Alinee los pies de plástico como se muestra en la imagen.



### Paso-2

Fije los pies de bloqueo primeramente de la dirección.



### Paso-3

Luego asegure el pie móvil aplicando un poco de fuerza.



### Paso-4

Use los pies juntos con las almohadillas.

## USO DEL HORNO

### USO INICIAL

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Lave a mano los accesorios del aparato antes de utilizarlos por primera vez. Luego limpie la unidad por dentro y por fuera con un paño húmedo tibio y un detergente suave.
- Precalentar el horno durante 10 minutos, vacío y con la puerta abierta.

Atención: cuando utilice el aparato por primera vez, es posible que se emita un poco de humo o se sienta un olor a quemado.

- Esto se debe a los aceites que se aplican a los calentadores para su protección.

Finalmente, limpie el dispositivo con un paño húmedo.

#### TRABAJANDO CON EL HORNO

- Seleccione la función del horno que desea utilizar actualmente.
- Una vez que haya configurado la temperatura deseada, el horno comenzará a funcionar.

### PANEL DE CONTROL

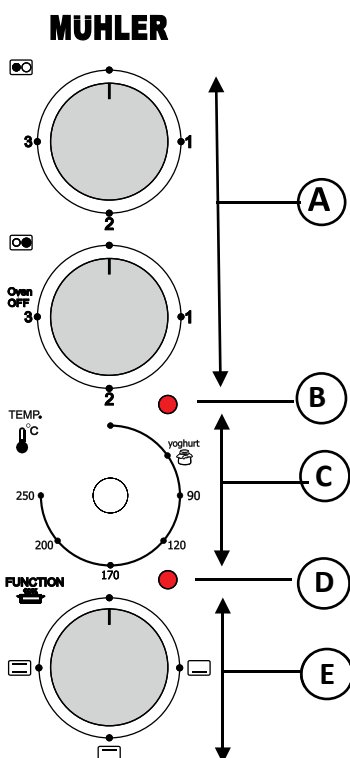
A. Botones de la placa: Úselos para seleccionar el nivel de calor deseado para cada placa. Niveles de calor 1-2-3.

B. Indicador luminoso para placas de cocción: Cuando enciende una placa, el indicador luminoso se enciende. Se apaga cuando la placa alcanza el grado de calentamiento deseado.




C. Botón de temperatura: Use para establecer la temperatura de cocción deseada. máx. 250°C

D. Indicador de luz del horno: cuando se configura la función de horneado, el indicador se enciende. Se apaga cuando el horno alcanza la temperatura establecida. El parpadeo del indicador durante el horneado es normal.

E. Botón de función: se usa para configurar las funciones de horneado.



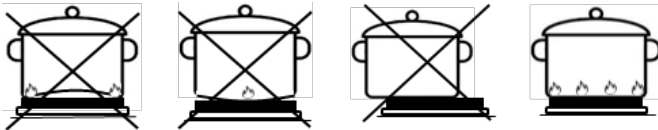
## USANDO EL BOTÓN DE FUNCIÓN DEL HORNO

	<p>Hornear con un calentador inferior Solo el calentador inferior está encendido. Puede obtener una corteza crujiente en la parte inferior y sin corteza en la parte superior. Es adecuado para pizzas o platos que deben hornearse desde abajo.</p>
	<p>Hornear con un calentador superior Si está horneando solo en la parte superior, puede hornear pasteles con una corteza dorada en la parte superior o hornear platos que deben hornearse en la parte superior.</p>
	<p>Hornear con calentador superior e inferior El plato se hornea desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Puede hornear panes esponjosos, pastas, pasteles crujientes o preparar deliciosos guisos. Use una bandeja al hornear.</p>

## FUNCIONAMIENTO DE LAS PLACAS

1. Las placas eléctricas tienen 3 niveles de calentamiento.
2. Cuando las utilice por primera vez, encienda las placas eléctricas al máximo durante 5 minutos. Así, la sustancia aplicada a la placa, que es sensible al calor, se endurecerá al quemarse.
3. Use utensilios de cocina con un fondo plano que haga pleno contacto con la superficie calentada de la placa para que use la energía de la manera más eficiente.
4. El fondo del recipiente de cocción debe ser del tamaño de la placa de cocción.

Uso adecuado de los utensilios de cocina.



ADVERTENCIA: Según el tiempo de uso, pueden producirse amarillamientos alrededor de las placas de cocción.

ADVERTENCIA: Las placas de cocción nunca deben usarse para calentar el hogar y siempre deben usarse utensilios de cocina adecuados.

5. Ajuste el grado de calor con el botón en la placa girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

PRECAUCIÓN: No encienda las placas de cocción cuando no haya un recipiente de cocción para calentar en ellas y no las encienda mientras el recipiente de cocción esté vacío.

Nota: Las placas pueden funcionar por separado o junto con el horno. Si desea utilizar ambas placas de cocción al mismo tiempo que el horno, tenga en cuenta que la placa de cocción izquierda solo se puede encender con un máximo de 2 (segundo) nivel de calor. Solo así las placas pueden funcionar simultáneamente con el horno.

**PARTES Y ACCESORIOS**

**1. Bandeja redonda**



**2. Bandeja cuadrada**



**3. Rejilla**



**ATENCIÓN:** la bandeja debe colocarse sobre los rieles es oportuno como se muestra en la figura.



**CONSEJOS DE COCINA**

La información de la siguiente tabla se obtuvo probando muestras de productos para determinar los valores recomendados de las funciones de cocción. El tiempo de cocción puede variar según el voltaje de la red, la calidad y cantidad de los ingredientes que se cocinan, así como la temperatura. Es posible que no le gusten los platos preparados de acuerdo con los valores dados. Puede experimentar y establecer diferentes valores para lograr diferentes gustos y resultados que le gusten.

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción (min.)	Función
Pastel	170-190°C	30-40	hornear arriba y abajo
Dulces			
Pizza	200°C	15-20	hornear arriba y abajo
Tarta	200°C	30-40	hornear arriba y abajo
Pollos de engorde	Max.	150	hornear arriba
Pollos de engorde	Max.	60	Grill
Ternera	Max.	25-35	hornear arriba y abajo
Pescado			
Descongelación	-	-	Descongelación

**ADVERTENCIA:** Antes de hornear, precaliente el horno. El tiempo de precalentamiento es el tiempo hasta que la luz indicadora se apaga por primera vez.

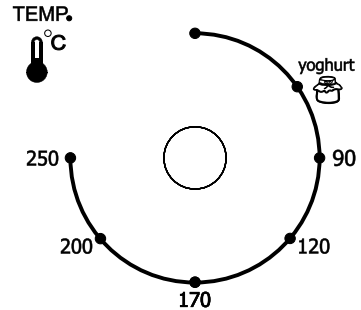
## PREPARACIÓN DE LECHE AGRIA

Para masa madre inicial:  
yogur con mayor porcentaje de grasa  
leche

### FERMENTACIÓN:

Hervir la leche fresca y dejar enfriar a 38-40 grados. En un recipiente aparte poner 2 cucharadas de yogur y 1 litro de yogur fresco. Vierta una pequeña cantidad de leche fresca hervida en la crema agria y mezcle muy bien. Luego se vuelve a verter este último en la leche fresca y se vuelve a mezclar bien. Vierta la mezcla en un recipiente adecuado, por ejemplo frascos. Selecciona la función "yogurt", coloca los tarros con la leche que quieres fermentar en el horno durante un periodo de entre 3 y 5 horas a 40-45 grados (ver fig. 1)

Después de sacarlas del horno déjalas un día en el frigorífico.



### Características importantes

Al hornear en el horno, tenga en cuenta lo siguiente. El hecho de que un plato parezca cocido por encima no significa que esté hecho por dentro. Los alimentos cocinados a altas temperaturas por poco tiempo se secarán. Los platos deben cocinarse durante mucho tiempo a baja temperatura para que el plato se cocine bien desde el interior.

Al hornear pastas y pasteles, es necesario precalentar el horno. No abra la puerta del horno durante al menos 20 minutos durante la primera etapa de horneado cuando la masa esté subiendo. Para verificar si la masa está lista, inserte un palillo, si el palillo sale limpio, la masa está lista. Esta verificación debe hacerse después de 3/4 del tiempo de horneado.

- Al asar carnes rojas, no se debe salar antes, sino después de la mitad del tiempo de asado. Las carnes rojas se cocinan a una temperatura alta al principio y luego hacia el final se debe bajar la temperatura.

- Para las carnes blancas, la temperatura de asado debe ser baja hasta que esté lista.

- Para comprobar si la carne está hecha, perforar la carne con un tenedor. Cuando el tenedor se hunde en la carne, está lista.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie el aparato después de cada uso. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
2. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo tibio y un detergente suave.
3. Para limpiar la puerta, limpie cuidadosamente ambos lados con agua tibia con detergente y un paño. No sumerja el dispositivo en agua.
4. Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores en polvo/crema ni objetos afilados.

## LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

1. Limpie el interior de la unidad con agua tibia, detergente suave y una esponja no abrasiva. No limpie los elementos calefactores ya que son frágiles y pueden romperse. Luego enjuague bien la unidad con un paño limpio y húmedo. No permita que entre agua en el dispositivo.
2. Para facilitar la limpieza de restos de alimentos secos en los accesorios, sumérgalos en agua tibia con detergente.
3. Se recomienda limpiar inmediatamente las sustancias ácidas como la grasa derramada, el limón y otras.

## LIMPIEZA DE LAS PLACAS

1. Antes de limpiar la superficie de la placa, asegúrese de que los botones estén desconectados y que el horno esté desenchufado.
2. Deje que las placas de cocción se enfríen antes de limpiarlas.
3. Al limpiar, no use preparaciones químicas, como solventes, combustible u otras sustancias corrosivas.

Cualquier otro trabajo de mantenimiento en el aparato debe ser realizado por un centro de servicio autorizado.

Cambiar la bombilla del horno

### ADVERTENCIA:



Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el horno antes de reemplazar la lámpara y asegúrese de que el horno se haya enfriado.

Retire el protector de vidrio girándolo. Luego retire la lámpara e instale una nueva lámpara con las mismas características. Finalmente, instale el protector de vidrio en su posición original. La lámpara es de cuarzo-halógeno.

Nota: No mire demasiado tiempo a una lámpara halógena incandescente.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo.
2. Todos los componentes deben estar limpios y secos.
3. Coloque el dispositivo en un lugar limpio y seco.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
----------	-------	----------

El aparato no funciona	El dispositivo no está enchufado a una toma de corriente.	Enchufe el aparato en un tomacorriente.
	El termostato no se ha encendido.	Ajuste la temperatura.
	El electrodoméstico se puede enchufar en un tomacorriente donde se conectan otros electrodomésticos.	Enchufe el aparato en un tomacorriente separado.
El plato no se cocina	El dispositivo está sobrecargado.	Coloque menos comida para una cocción más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Aumente la temperatura.
El plato no se cocina uniformemente.	Algunos platos necesitan ser volteados durante la cocción.	Algunos platos necesitan ser volteados durante la cocción.
	Los productos de diferentes tamaños se preparan juntos.	Los productos preparados al mismo tiempo deben ser de tamaño similar.
	Si se utiliza más de una rejilla, se deben rotar las bandejas.	Coloque la bandeja colocada en el nivel superior en el nivel inferior y viceversa.
Sale humo blanco del dispositivo	Se utilizó una gran cantidad de grasa.	Limpie la grasa derramada con un paño.
	Los accesorios tienen residuos de grasa del uso anterior.	Limpie los componentes y el interior del aparato después de cada uso.

## ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO AL FINAL DE SU VIDA



1. Este producto está marcado con un símbolo (RAEE) que indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deben recolectarse por separado. Esto significa que el dispositivo debe reciclarse o desmontarse de acuerdo con la Directiva de la UE 2002/96/EC para minimizar el impacto en el medio ambiente. Para obtener más información, comuníquese con las autoridades locales o regionales.
2. Los productos electrónicos que se desechan de forma no controlada sin seguir las normas de recogida selectiva suponen un riesgo potencial para el medio ambiente y la salud humana debido a los contaminantes contenidos en el equipo.
3. Pregunte a su distribuidor o al servicio de recogida de residuos de su zona cómo desechar el producto.
4. Antes de desechar el producto, desenchufe el cable de alimentación y rompa el bloqueo de la tapa, si lo hubiera, para proteger a los niños de los peligros.
5. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños, manténgalos fuera del alcance de los niños.






## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

El embalaje del producto está hecho de materiales reciclables de acuerdo con la legislación nacional. No deseche el embalaje con la basura doméstica u otros residuos. Deséchelo en los puntos de recogida de residuos de papel designados por la administración local.

Моля, прочетете инструкциите в упътването за употреба внимателно, преди да използвате уреда, и го запазете за бъдещи справки.

Термини и определения:

В упътването за употреба се използват следните символи.

	Важна информация и полезни съвети относно работата с уреда
	Предупреждение за опасни ситуации, свързани със здравето на хора и имущество.
	Предупреждение за риск от токов удар
	Предупреждение за пожароопасна ситуация
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за горещите повърхности

## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете цялото упътване внимателно, преди да използвате продукта, и го запазете за бъдещи справки. Ако предадете уреда на някой друг, предайте му и това ръководство.

1. Уредът не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени възможности или лица, които нямат достатъчно опит и познания, освен ако не са наблюдавани или ако не са инструктирани от лицето, отговорно за тяхната безопасност, по отношение на употребата на уреда. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да не си играят с уреда.
2. НЕ ДОПУСКАЙТЕ присъствието на деца или домашни любимци без наблюдение. Никой не трябва да работи или почиства уреда, ако не



е прочел изцяло и не е разбрал всички инструкции за употреба и безопасност, дадени в това ръководство.

3. Деца на възраст на и над 8 години могат да използват този уред, когато бъдат наблюдавани или след подходящо инструктиране.
4. Съхранявайте уреда и захранващия кабел на недостъпно за деца под 8-годишна възраст място.
5. Този уред не е предназначен за употреба с външен таймер или система за дистанционно управление.
6. Този уред е предназначен само за обичайна домашна или подобна употреба. Той не е предназначен за използване в търговска или промишлена среда. Ако тази готварска печка се използва неправилно или се използва за професионални или полупрофесионални цели или ако с нея не се работи в съответствие с инструкциите в упътването, гаранцията ще се анулира и производителят няма да носи отговорност за щети.



**ВНИМАНИЕ - ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ:** Този символ показва, че откритите повърхности се нагрява силно по време на работа. Предупредителният надпис с този символ не трябва да се премахва. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте ръкохватки.

7. ВИНАГИ поставяйте уреда на хоризонтална топлоустойчива повърхност. Може да бъде използван, само когато е поставен върху плот.
8. НЕ работете с уреда, ако е поставен върху нестабилна повърхност.
9. НЕ използвайте уреда в затворени помещения или под окачени на стена шкафове.
10. За да се предотвратят каквито и да е имуществени щети от парите, отделяни по време на работа, е необходимо да се осигури подходящо пространство и вентилация.

- 11.** Никога не работете с уреда в близост до запалими материали, например хартиени салфетки, завеси и пластмасови материали. Захранващият кабел не трябва да виси от ръба на маса или плот или да се допира до горещи повърхности.
- 12.** Внимание – горещи повърхности: Този уред генерира силна топлина и голямо количество пари по време на употреба. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се избегне риска от телесни наранявания, пожар и имуществени щети.
- 13.** Не поставяйте подложки под уреда. Ако трябва да поставите уреда върху подложка, вземете предпазни мерки, за да не допуснете уредът да се плъзне по нея.
- 14.** Не подпирайте уреда на стена или върху други уреди, докато готвите с него. Оставете поне 13 cm свободно пространство отгоре, отзад и отстрани на уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- 15.** Не поставяйте уреда върху готварски плот.
- 16.** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да се минимизира риска от токов удар, при готвене използвайте само доставените с уреда прибори, тавички, решетки и др. Употребата на допълнителни приставки, не препоръчани от производителя на уреда, може да доведе до наранявания на хора.



За ваша безопасност не използвайте готварската печка без монтирани крачета.

- 17.** За да се намали риска от оплитане или спъване в по-дълги кабели, уредът е снабден с по-къс захранващ кабел. Не използвайте с удължителен кабел. Никога не използвайте електрически контакт, разположен под плота.
- 18.** Не използвайте уреда на открито.
- 19.** Не използвайте уреда, ако кабелът или щепселът е повреден. Ако

по време на работа уредът започне да функционира неправилно, незабавно изключете щепсела от контакта. Не използвайте и не се опитвайте да ремонтирате повреден уред. Обърнете се към сервизен център за помощ.

- 20.** Изключвайте готварската печка от контакта, когато няма да се ползва или преди почистване. Оставете готварската печка да изстине, преди да поставяте или изваждате части от нея.
- 21.** Никога не потапяйте уреда във вода. Ако уредът падне или случайно попадне във вода, веднага изключете щепсела от контакта. Не потапяйте и не изплаквайте уреда, кабела и щепсела с вода или друга течност.
- 22.** Външните повърхности може да се нагреят по време на работа. Използвайте кухненски ръкавици, когато пипате горещи компоненти или горещи повърхности.
- 23.** Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа след употреба.
- 24.** Много внимавайте, когато използвайте съд, съдържащ горещо олио или други горещи течности.
- 25.** Много внимавайте, когато изваждате тавичките и при изливане на горещи мазнини.
- 26.** Не почиствайте с домакинска метална тел. Частите могат да изпаднат от основата и да влязат в контакт с електрическите части, което ще създаде опасност от токов удар. Използвайте неметални домакински гъби.
- 27.** Не закачайте големи по размер храни или метални прибори на уреда, тъй като това може да причини пожар или токов удар.
- 28.** Внимавайте, когато използвате съдове от материал, различен от метал, или съдове, изработени от материал, различен от стъкло.
- 29.** Когато уредът не се използва, не съхранявайте нищо различно от

препоръчаните от производителя приспособления.

**30.** Не поставяйте в уреда предмети направени от: Хартия, картон, пластмаса.

**31.** Не покривайте частите на уреда с метално фолио, тъй като може да доведе до прегряване на уреда.

## ВАЖНО

### ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ – САМО ЗА БИТОВА УПОТРЕБА ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не покривайте вентилационните отвори отгоре, отзад и отстрани на готварската печка.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато вадите нещо горещо от уреда.
- Никога не поставяйте предмети върху вратичката на фурната, когато е отворена.
- Не оставяйте вратичката на фурната отворена продължително време.
- Винаги проверявайте дали от фурната не се подава нещо, преди да затворите вратичката на фурната.
- Винаги затваряйте вратичката на фурната бавно и не я блъскайте. Винаги при отваряне и затваряне на вратичката на фурната, хващайте дръжката на вратичката.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Включване на захранващия кабел

- Включете захранващия кабел в предвиден за целта електрически контакт. В същия контакт не трябва да се включват други уреди. Включването на друг уред в същия контакт ще доведе до

претоварване на електрическата мрежа.

- Не използвайте удължител с този уред.
- За да спрете уреда, изключете всички копчета, след това извадете щепсела от стенния контакт.

## ЗАХРАНВАНЕ

Ако електрическата мрежа се претовари от работата на други уреди, Вашият уред може да не работи правилно. Уредът трябва да бъде включен в специално предназначен за него контур на електрическата мрежа.

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

1. Котлони
2. Панел за управление
3. Дръжка
4. Вратичка с двойно стъкло
5. Крака

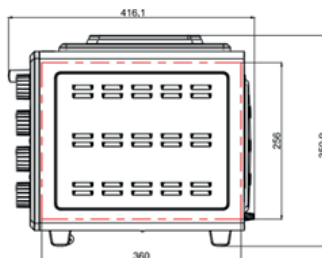
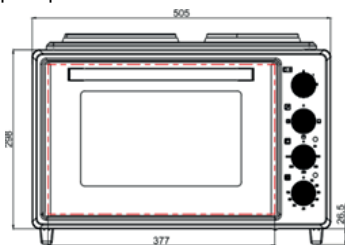


1. Котлони
2. Панел за управление: По него са разположени копчетата за управление.
3. Дръжка на вратичката: Винаги използвайте дръжката и избягвайте да докосвате стъклената вратичка. Стъклената вратичка може силно да се нагрее по време на печене и да причини наранявания.
4. Стъклена вратичка: Твърдото издръжливото tempered стъкло запазва топлината във фурната и осигурява равномерно разпределение на топлината за готвените ястия. Никога не гответе във фурната, когато вратичката е отворена.
5. Крачета на готварската печка: Не използвайте уреда без монтирани крачета.

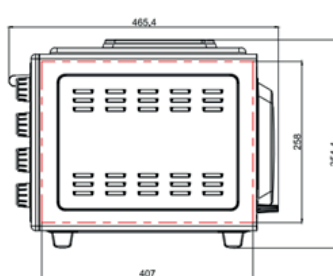
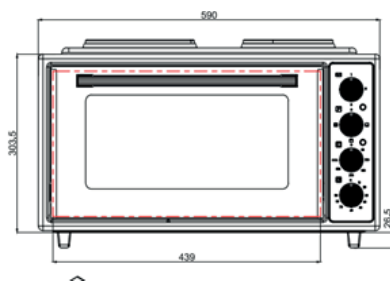
**ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модел	MC-3522	MC-4522
Напрежение	220-240V ~ / 50-60 Hz	
Обща консумация на енергия	3418 W	3618W
Мощност на горния нагревател	700 W	700 W
Мощност на долния нагревател	700 W	900W
Мощност на котлоните	Малък котлон: Ø150 – 1000 W Голям котлон: Ø180 – 1500 W	
Осветление във фурната	18 W	
Обем на фурната	28 л	40 л.
Клас на защита срещу токов удар:	Клас I	
IP степен на защита:	IP20	

MC-3522 размери:



MC-4522 размери:



**ПРОДУКТОВ ФИШ В СЪОТВЕТСТВИЕ С РЕГЛАМЕНТ 66/2014**

	Символ	Стойност	Мерна единица
Код за разпознаване на модела		МС-3522 МС-4522	
Тип на котлона		Електрически	
Брой на електрическите зони и /или площи за готвене		2	
Техника на нагряване		Масивни плочи	
Диаметър на полезната площ на нагревателни плочи с ел. нагряване, закръглен с точност до 5 мм.	∅	∅1-15 ∅2-19	cm
Консумация на енергия на нагревателна плоча ∅150, отнесена към един кг	ЕС ел. готвене	185,4	Wh/kg
Консумация на енергия на нагревателна плоча ∅190, отнесена към един кг	ЕС ел. готвене	192,0	Wh/kg
Консумация на енергия изчислена на 1 кг	ЕС ел. котлон	188,7	


ⓘ Спецификациите подлежат на промяна без предварително известяване, която се прави с цел подобряване на качеството на продукта.

ⓘ Илюстрациите в ръководството са схематични и може да не съответстват точно на Вашия продукт.


ⓘ Стойностите, посочени на етикета на продукта, или в други печатни документи, придружаващи продукта, са измерени в лаборатория в съответствие със съответните стандарти. Тези стойности може да се различават в зависимост от употребата и условията на околната среда.

ⓘ Използвайте своята готварска печка със заземен щепсел и ток на сработване на предпазителя поне 16 А.

## МОНТАЖ


 Преди използване на уреда


 Клиентът е отговорен за избора на място за монтиране на уреда и за подготовката на електрическото инсталиране.

 Продуктът трябва да бъде монтиран в съответствие с местните електрически стандарти.


Проверете продукта за някакви повреди, преди да пристъпите към монтаж. Не монтирайте продукта, ако е повреден. Повредените продукт създават риск за вашата безопасност.

Включване към захранване

 Продуктът трябва да се включва в заземена линия!  
Производителят не носи отговорност за каквито и да е щети, дължащи се на употреба без заземителна линия!

 Захранващият кабел не трябва да се премачква, огъва или прищипва и не трябва да се допира до горещи части на продукта. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от квалифициран електротехник.

Характеристиките на електрическата захранваща мрежа трябва да съответстват на стойностите, посочени на фабричната табелка на уреда. Фабричната табелка на уреда се намира на гърба на продукта. Захранващият кабел на продукта трябва да съответства на техническите спецификации и консумираната мощност. Щепселът трябва да бъде на лесно достъпно място след монтиране на уреда.

 Преди да пристъпите към каквато и да е операция върху електрическата инсталация, изключете уреда от електрическия контакт.



## МОНТИРАНЕ НА КРАЧЕТАТА



**1: Застопорен щифт**  
**2: Подвижен щифт**



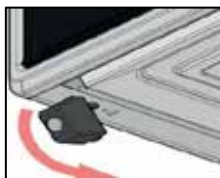
### Стъпка-1

Подравнете пластмасовите крачета, както е показано на изображението.



### Стъпка-2

Прикрепете първо застопорените щифтове независимо от посоката.



### Стъпка-3

След това закрепете подвижния щифт, като приложите малко усилие.



### Стъпка-4

Използвайте крачетата заедно с подложките.

## УПОТРЕБА НА ФУРНАТА

### ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Отстранете всички опаковъчни материали.

Измийте на ръка принадлежностите на уреда, преди да ги използвате за първи път. След това избършете уреда отвътре и отвън с топла влажна кърпа и мек миещ препарат.

Загрейте предварително фурната за 10 минути, както е празна, и с отворена вратичка.

Внимание: Когато използвате уреда за първи път, може да се отдели малко дим или да се усети мирис на на изгоряло. Това се дължи на маслата, които са нанесени върху нагревателите за защита.

И накрая избършете уреда с влажна кърпа.

**РАБОТА С ФУРНАТА**

Изберете функцията на фурната, която искате в момента да използвате.

След като зададете желаната температура, фурната ще започне да работи.

**ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ**

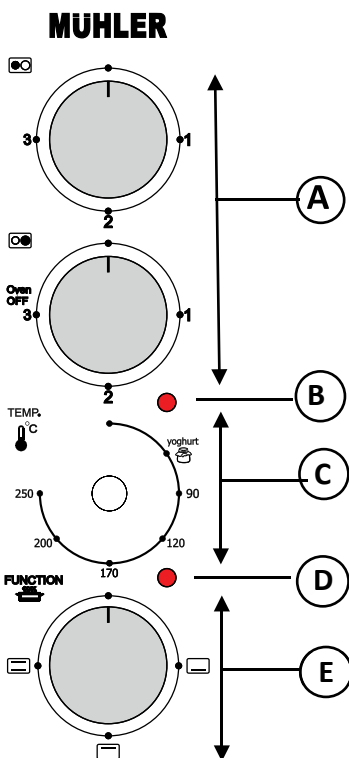
A. Копчета за котлоните: Използвайте ги, за да изберете желаната степен на нагряване за всеки котлон. Степени на нагряване 1-2-3.

B. Светлинен индикатор за котлоните: Когато включите котлон, светлинният индикатор светва. Той угасва, когато котлонът достигне желаната степен на нагряване.

C. Копче за температурата: Използвайте за задаване на желаната температура на готвене. Макс. 250°C

D. Светлинен индикатор за фурната: Когато се настрои функцията за печене, индикаторът светва. Угасва, когато фурната достигне зададената температура. Премигването на индикатора по време на печене е нормално.

E. Копче за функциите: Използвайте за задаване на функциите за печене.





**ИЗПОЛЗВАНЕ НА КОПЧЕТО ЗА ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА**



Печене с долен нагревател

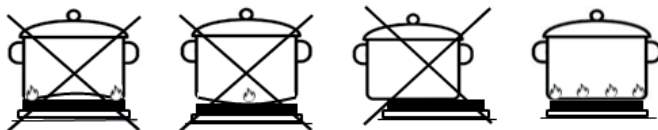
Само долният нагревател е включен. Можете да получите хрупкава коричка отдолу и без коричка отгоре. Подходящо е за пица или ястия, които е необходимо да се запекат отдолу.

	Печене с горен нагревател Ако печете само отгоре, можете да печете кексове със златиста коричка отгоре или да печете ястия, които е необходимо да се запекат отгоре.
	Печене с горен и долен нагревател Ястието се пече едновременно отгоре и отдолу. Можете да печете пухкави питки, тестени изделия, хрупкави сладкиши или да пригответе вкусни гювечета. Използвайте една тава, когато печете.

## РАБОТА С КОТЛОНИТЕ

1. Електрическите котлони имат стандартно 3 степени на загреване.
2. Когато използвате за първи път, включете електрическите котлони на максималната степен за 5 минути. Така веществото, нанесено върху котлона, което е топлочувствително, ще се втвърди от изгарянето.
3. Използвайте съдове за готвене с плоско дъно, което контактува изцяло с нагрятата повърхност на котлона, така че да използвате енергията най-ефективно.
4. Дъното на съда за готвене трябва да е с размера на котлона.

Правилно използване на съдовете за готвене



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В зависимост от времето на използване може да се получи пожълтяване около котлоните.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Котлоните никога не трябва да се използват за отопление на дома и винаги трябва да се използват подходящи съдове за готвене.

5. Регулирайте степента на загреване с ключа на плочата, като го въртите в посока на часовниковата стрелка.

**ВНИМАНИЕ:** Не включвайте котлоните, когато върху тях няма поставен съд за готвене, който да се загрева и не ги включвайте, докато поставеният съд за готвене е празен.

Забележка: Котлоните могат да работят отделно или заедно с фурната. Ако искате да използвате двата котлона едновременно с фурната, обърнете внимание, че левият котлон може да бъде включен максимум на 2 (втора) степен на нагриване. Само по този начин котлоните могат да работят едновременно с фурната.

## ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

1. Кръгла тавичка



2. Квадратна тавичка



3. Решетка



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** тавичката трябва да бъде поставена върху опорните шини, както е показано на фигурата.



## СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

Информацията в долната таблица е получена при изпитвания с мостри от продукти за определяне на препоръчителните стойности на функциите за готвене. Времето за готвене може да е различно в зависимост от напрежението на електрическата мрежа, качеството, количеството на съставките, които се готвят, както и от температурата. Ястията, приготвени съгласно дадените стойности, може да не ви харесат. Можете да експериментирате и задавате различни стойности, за да постигнете различни вкусове и резултати, които харесват на вас.

Храна	Температура	Време на готвене (мин.)	Функция
Кекс	170-190°C	30-40	Печене отгоре и отдолу
Сладки			
Пица	200°C	15-20	Печене отгоре и отдолу
Пай	200°C	30-40	Печене отгоре и отдолу
Бройлерно пиле	Макс.	150	Горен нагревател
Бройлерно пиле	Макс.	60	Грил
Телешко месо	Макс.	25-35	Печене отгоре и отдолу
Риба			
Размразяване	-	-	Размразяване

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди печене предварително загревайте фурната. Времето на предварително загряване е времето, докато светлинният индикатор угасне за първи път.

## ПРИГОТВЯНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО

За първоначална закваска:

кисело мляко с по-висок процент на масленост  
прясно мляко

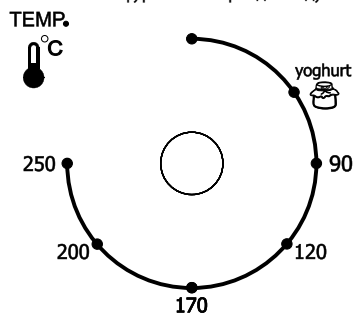
**ЗАКВАСЯВАНЕ:**

Сварете прясно мляко, и го оставете да се охлади до 38-40 градуса. В отделен съд сложете 2 супени лъжици кисело

мляко и 1 л прясно. Сипете малко количество от свареното прясно мляко при киселото и много хубаво разбъркайте. След това изсипвате последното обратно в прясното мляко, отново хубаво разбъркайте. Налейте сместа в подходящ съд, например буркани.

Изберете функция „yoghurt“, поставете бурканите с млякото, което искате да заквасите във фурната за период между 3 и 5 часа на 40–45 градуса (виж фиг. 1)

След като ги извадите от фурната, оставете ги за ден в хладилника.



#### Важни особености

Когато печете във фурната, имайте следното предвид.

Фактът, че ястието изглежда изпечено отгоре, не означава, че то е готово отвътре. Ястия, приготвени при високи температури за кратко време, ще изсъхнат. Ястията трябва да бъдат готвени продължително време на ниска температура, за да може ястието да се сготви добре отвътре.

Когато се пекат тестени изделия и кексове, необходимо е фурната да се загрее предварително. Не отваряйте вратичката на фурната поне 20 минути по време на първия етап на печене, когато тестеното изделие се надига. За да проверите дали печивото е готово, вкарайте клечка за зъби, ако извадите клечката за зъби чиста – печивото е готово. Тази проверка трябва да бъде направена след изтичане на 3/4 от времето за печене.

- Когато печете червено месо, не трябва да се соли предварително, а след изтичане на половината от времето на печене. Червените меса се пекат на висока температура в началото и след това до края температурата трябва да се намали.

--За бели меса температурата на печене трябва да е ниска до изпичането им.

- За да проверите дали месото е готово, прободете месото с вилица. Когато вилицата потъне в месото, то е готово.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. Почиствайте уреда след всяка употреба. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине, преди да пристъпите към почистване.
2. Избършете уреда отвън с топла влажна кърпа и мек миещ препарат.
3. За почистване на вратичката внимателно избършете двете страни, като използвате топла вода с миещ препарат и кърпа. Не потапяйте уреда във вода.
4. Някои миещи препарати или препарати за почистване може да повредят повърхността. Не използвайте абразивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни почистващи препарати или остри предмети.

## ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА ОТВЪТРЕ

1. Почистете уреда отвътре с топла вода, мек миещ препарат и неабразивна гъба. Не почиствайте нагревателните реотани, тъй като те са чувливи и може да се счупят. След това изплакнете уреда добре с чиста влажна кърпа. Не

допускате попадането на вода в уреда.

2. За да улесните почистването на засъхнали хранителни остатъци по принадлежностите, накиснете ги в топла вода с миеш препарат.
3. Препоръчително е киселинни субстанции, като разлята мазнина, лимон и други, да бъдат почистени незабавно.

### ПОЧИСТВАНЕ НА КОТЛОНИТЕ

1. Преди почистване на повърхността на котлоните се уверете, че копчетата са изключени и че печката е изключена от контакта.
2. Оставете котлоните да изстинат, преди да пристъпите към почистване.
3. При почистването на използвайте химически препарати, например разтворител, гориво или други корозивни вещества.

Всякакви други работи по поддръжка на уреда трябва да бъдат изпълнявани от оторизиран сервизен център.

### СМЯНА НА КРУШКАТА ВЪВ ФУРНАТА

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:



За да избегнете токов удар, изключете фурната от контакта, преди да смените лампата, и се уверете, че фурната е изстинала.

Свалете стъкления протектор, като го завъртите. След това свалете лампата и монтирайте нова лампа със същите характеристики. Накрая монтирайте стъкления протектор на първоначалната му позиция.

Лампата е кварцово-халогенна.

Забележка: Не гледайте твърде дълго в светеща халогенна лампа.

### СЪХРАНЕНИЕ

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине напълно.
2. Всички компоненти трябва да са чисти и сухи.
3. Поставете уреда на чисто сухо място.

### ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Причина	Решение
---------	---------	---------

Уредът не работи	Уредът не е включен в електрически контакт.	Включете уредът в контакт.
	Термостатът не се е включил.	Регулирайте температурата.
	Уредът може да е включен в контакт, в който са включени други уреди.	Включете уреда в отделен контакт.
Ястието не се готви	Уредът е претоварен.	Поставяйте по-малко количество храна за по-равномерно печене.
	Зададената температура е твърде ниска.	Увеличете температурата.
Ястието не се приготвя равномерно	Някои ястия трябва да бъдат обръщани в по време на готвене.	Някои ястия трябва да бъдат обръщани в по време на готвене.
	Заедно се приготвят продукти с различни размери.	Пригответе едновременно продукти е добре да бъдат с подобен размер.
	Ако се използва повече от една решетка, тавите трябва да се завъртят.	Поставената на по-горно ниво тава поставете на по-долното ниво и обратно.
От уреда излиза бял дим	Използвано е голямо количество мазнина.	Избършете разлятата мазнина с кърпа.
	По принадлежностите са останали мазни остатъци от предходно използване.	Почиствайте компонентите и вътрешността на уреда след всяка употреба.

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В КРАЯ НА ЖИВОТА МУ



Този продукт е маркиран със символ (WEEE), показващ че електрическите и електронните отпадъци трябва да се събират отделно. Това означава, че уредът трябва да бъде рециклиран или демонтиран в съответствие с Директива 2002/96/ЕО на ЕС за минимизиране на въздействието върху околната среда. За повече информация се свържете с местните или регионалните власти.

Електронните продукти, които се изхвърлят неконтролирано, без да се спазват правилата за разделно събиране, създават потенциален риск за околната среда и човешкото здраве поради замърсяващите вещества, които се съдържат в оборудването.

Попитайте вашия търговец или службата по събиране на отпадъци във вашето населено място за начина на изхвърляне на продукта.

Преди изхвърлянето на продукта, изключете захранващия кабел и счупете блокировката на капака, ако има такава, за да предпазите децата от опасности.

Опаковъчните материали са опасни за деца, съхранявайте опаковъчните материали на недостъпни за деца места.

### **ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАКОВКИТЕ**






Опаковката на продукта е изработена от рециклируеми материали в съответствие с националното законодателство. Не изхвърляйте опаковката с битовите отпадъци или други отпадъци. Изхвърляйте я в пунктове за събиране на хартиени отпадъци, определени от местната администрация.



Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile din manualul de instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul și să îl păstrați pentru referințe ulterioare.

### TERMENI ȘI DEFINIȚII:

În manualul de instrucțiuni sunt utilizate următoarele simboluri.


	Informații importante și sfaturi utile privind utilizarea aparatului
	Avertisment privind situațiile periculoase legate de sănătatea umană și proprietăți.
	Avertisment privind riscul de electrocutare
	Avertisment privind o situație de incendiu
	ATENȚIE – suprafețe fierbinți

## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție întregul manual înainte de a utiliza produsul și păstrați-l pentru referințe viitoare. Dacă predați unitatea unei alte persoane, transmiteți-i și acest manual.

- 1.** Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane care nu au suficientă experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite de către persoana responsabilă pentru siguranța lor în ceea ce privește utilizarea aparatului. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât să nu se joace cu aparatul.
- 2.** NU permiteți copiilor sau animalelor de companie să fie prezenți fără supraveghere. Nimeni nu ar trebui să utilizeze sau să curețe aparatul

dacă nu a citit și înțeles pe deplin toate instrucțiunile de utilizare și de siguranță prezentate în acest manual.

3. Copiii cu vârsta de 8 ani și mai mari pot utiliza acest aparat sub supraveghere sau după ce au primit instrucțiuni adecvate.
  4. Țineți aparatul și cablul de alimentare departe de copiii cu vârsta sub 8 ani.
  5. Acest aparat nu este destinat utilizării cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă.
  6. Acest aparat este destinat exclusiv utilizării normale la domiciliu sau în scopuri similare. Acesta nu este destinat utilizării într-un mediu comercial sau industrial. În cazul în care acest aragaz este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale sau dacă nu este utilizat în conformitate cu instrucțiunile din manual, garanția va fi anulată, iar producătorul nu va fi răspunzător pentru daune.
-  **ATENȚIE – SUPRAFETE FIERBINȚI:** Acest simbol indică faptul că suprafețele expuse sunt puternic încălzite în timpul funcționării. Eticheta de avertizare cu acest simbol nu trebuie să fie îndepărtată. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mâner.
7. Așezați ÎNTOTDEAUNA aparatul pe o suprafață orizontală rezistentă la căldură. Acesta poate fi utilizat numai atunci când este așezat pe un blat.
  8. NU folosiți aparatul dacă este așezat pe o suprafață instabilă.
  9. NU utilizați aparatul în spații închise sau sub dulapuri montate pe perete.
  10. Este necesar un spațiu și o ventilație adecvate pentru a preveni orice daune materiale cauzate de vaporii emiși în timpul funcționării.
  11. Nu folosiți niciodată aparatul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi șervețelele de hârtie, perdelele și materialele din plastic. Cablul de alimentare nu trebuie să atârne de marginea unei mese sau a unui blat sau să atingă suprafețe fierbinți.
  12. **Atenție - Suprafețe fierbinți:** Acest aparat generează căldură intensă și o cantitate mare de vaporii în timpul utilizării. Trebuie luate măsuri de

precauție adecvate pentru a evita riscul de vătămare corporală, incendiu și daune materiale.

- 13.** Nu așezați tampoane sub aparat. Dacă trebuie să așezați aparatul pe un suport, luați măsuri de precauție pentru a împiedica alunecarea aparatului pe acesta.
- 14.** Nu sprijiniți aparatul de un perete sau de alte aparate în timp ce gătiți cu el. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 13 cm în partea superioară, din spate și pe părțile laterale ale aparatului. Nu așezați nimic pe aparat.
- 15.** Nu așezați aparatul pe o plită.
- 16. AVERTISMENT:** Pentru a reduce la minimum riscul de electrocutare, atunci când gătiți, folosiți numai ustensilele, tigăile, grătarele etc. furnizate împreună cu aparatul. Utilizarea unor accesorii suplimentare nerecomandate de producătorul aparatului poate duce la vătămări corporale.

Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați aragazul fără picioarele montate.

- 17.** Pentru a reduce riscul de încurcare sau de împiedicare în cabluri mai lungi, unitatea este prevăzută cu un cablu de alimentare mai scurt. Nu utilizați cu un prelungitor. Nu utilizați niciodată o priză electrică situată sub blat.
- 18.** Nu folosiți aparatul în aer liber.
- 19.** Nu utilizați aparatul dacă cablul sau ștecherul este deteriorat. Dacă aparatul începe să funcționeze defectuos în timpul funcționării, deconectați imediat ștecherul de la priză. Nu utilizați și nu încercați să reparați un aparat deteriorat. Contactați un centru de service pentru asistență.
- 20.** Scoateți aragazul din priză atunci când nu este utilizat sau înainte de curățare. Lăsați aragazul să se răcească înainte de a introduce sau scoate piese.

- 21.** Nu scufundați niciodată aparatul în apă. Dacă aparatul este scăpat sau cade accidental în apă, deconectați-l imediat de la priza de perete. Nu scufundați sau clătiți aparatul, cablul sau ștecherul cu apă sau alt lichid.
- 22.** Suprafețele externe se pot încălzi în timpul funcționării. Folosiți mănuși pentru cuptor atunci când atingeți componente sau suprafețe fierbinți.
- 23.** Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- 24.** Aveți mare grijă atunci când folosiți un recipient care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- 25.** Aveți mare grijă când scoateți tigăile și când turnați grăsimea fierbinte.
- 26.** Nu curățați cu burete metalic de uz casnic. Piese pot cădea din bază și pot intra în contact cu piesele electrice, creând un pericol de electrocutare. Utilizați bureți de uz casnic nemetalici.
- 27.** Nu agățați pe aparat alimente de dimensiuni mari sau ustensile metalice, deoarece acest lucru poate provoca incendii sau șocuri electrice.
- 28.** Aveți grijă atunci când folosiți ustensile din alt material decât metalul sau ustensile din alt material decât sticla.
- 29.** Atunci când aparatul nu este utilizat, nu depozitați nimic altceva decât accesoriile recomandate de producător.
- 30.** Nu așezați în aparat obiecte din: hârtie, carton, plastic.
- 31.** Nu acoperiți părți ale aparatului cu folie metalică, deoarece aceasta poate provoca supraîncălzirea aparatului.

## IMPORTANT

### **PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI - NUMAI PENTRU UZ CASNIC!** **AVERTISMENT**

- Nu așezați nimic pe aparat.
- Nu acoperiți orificiile de aerisire de pe partea superioară, din spate sau laterală a aragazului.
- Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor atunci când scoateți ceva fierbinte din aparat.
- Nu așezați niciodată obiecte pe ușa cuptorului când acesta este deschis.
- Nu lăsați ușa cuptorului deschisă pentru perioade lungi de timp.
- Verificați întotdeauna dacă nu iese nimic din cuptor înainte de a închide ușa cuptorului.
- Închideți întotdeauna ușa cuptorului încet și nu o bruscați. Prindeți întotdeauna mânerul ușii cuptorului atunci când deschideți și închideți ușa cuptorului.

### **AVERTISMENT Conectarea cablului de alimentare**

- Conectați cablul de alimentare la priza electrică prevăzută. Niciun alt aparat nu trebuie să fie conectat la aceeași priză. Conectarea unui alt aparat la aceeași priză va provoca o supraîncărcare a rețelei.
- Nu folosiți un prelungitor cu acest aparat.
- Pentru a opri aparatul, deconectați toate butoanele, apoi scoateți ștecherul din priză.

### **Alimentare**

Dacă rețeaua electrică este suprasolicitată de funcționarea altor aparate, este posibil ca aparatul dumneavoastră să nu funcționeze corespunzător. Aparatul trebuie să fie conectat la un circuit de rețea dedicat.

## DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

1. Plite
2. Panou de control
3. Mâner
4. Ușă cu sticlă dublă
5. Picioare

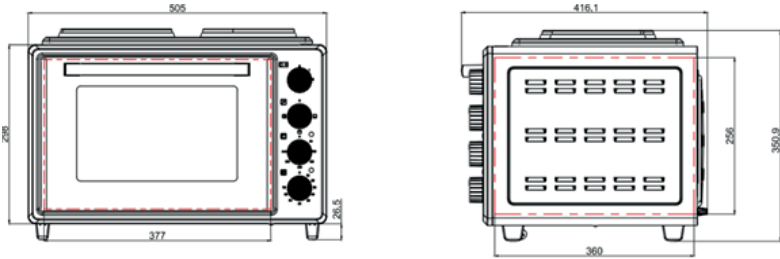


1. Plite
2. Panou de control: Butoanele de control sunt amplasate pe acesta.
3. Mâner ușă: Folosiți întotdeauna mânerul și evitați să atingeți ușa de sticlă. Ușa de sticlă se poate încălzi foarte tare în timpul coacerii și poate provoca răniri.
4. Ușă de sticlă: Sticla călită dură și durabilă reține căldura în cuptor și asigură o distribuție uniformă a căldurii pentru mâncărurile gătite. Nu gătiți niciodată în cuptor când ușa este deschisă.
5. Picioarele aragazului: Nu utilizați aparatul fără picioarele montate.

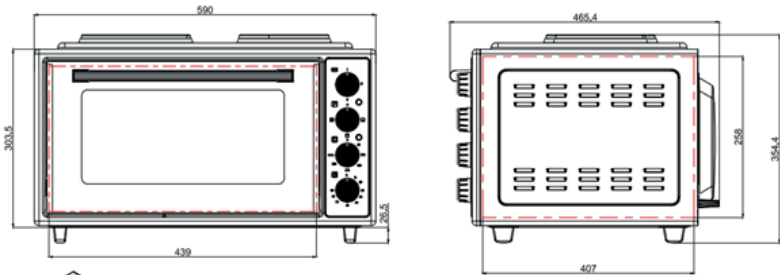
## SPECIFICAȚII TEHNICE

Model	MC-3522	MC-4522
Tensiune	220-240V ~ / 50-60 Hz	
Consumul total de energie	3418 W	3618W
Puterea încălzitorului superior	700 W	700 W
Putere mai mică a încălzitorului	700 W	900W
Puterea plitelor	Plita mică: Ø150 – 1000 W Plita mare: Ø180 – 1500 W	
Iluminarea cuptorului	18 W	
Volumul cuptorului	28 l	40 l
Clasa de protecție împotriva șocurilor electrice:	Clasa I	
Grad de protecție IP:	IP20	

Dimensiuni aragaz MC-3522:




Dimensiuni aragaz MC-4522:






### FIȘA PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU REGULAMENTUL 66/2014


	Simbol	Valoare	UM
Codul de recunoaștere a modelului		MC-3522 MC-4522	
Tip aragaz		Electric	
Numărul de zone electrice și/sau zone de gătit		2	
Tehnica de încălzire		Plite masive	
Diametrul suprafeței utile a plăcilor de încălzire electrică, cu aproximare de 5 mm.	∅	∅1-15 ∅2-19	cm

Consumul de energie pe placă de încălzire ø150, raportată la 1 kg	EC el. de gătit	185,4	Wh/kg
Consumul de energie pe placă de încălzire ø190, raportat la 1 kg	EC el. de gătit	192,0	Wh/kg
Consumul de energie calculat pentru 1 kg	EC el. aragaz	188,7	

 Specificațiile pot suferi modificări fără notificare prealabilă, care sunt efectuate pentru a îmbunătăți calitatea produsului.

-  Ilustrațiile din manual sunt schematice și este posibil să nu corespundă exact produsului dumneavoastră.
-  Valorile menționate pe eticheta produsului sau în alte documente tipărite care însoțesc produsul au fost măsurate într-un laborator în conformitate cu standardele relevante. Aceste valori pot varia în funcție de utilizare și de condițiile de mediu.
-  Folosiți aragazul cu o priză cu împământare și o siguranță cu curent de declanșare de cel puțin 16 A.

## MONTARE

 Înainte de prima utilizare




Clientul este responsabil pentru alegerea locului de instalare a aparatului și pentru pregătirea instalației electrice.



Produsul trebuie să fie instalat în conformitate cu standardele electrice locale.

Verificați dacă produsul prezintă deteriorări înainte de a proceda la instalare. Nu instalați produsul dacă este deteriorat. Un produs deteriorat reprezintă un risc pentru siguranța dumneavoastră.

Conectarea la rețeaua electrică

 Produsul trebuie să fie conectat la o linie cu împământare!  
Producătorul nu este responsabil pentru nicio deteriorare cauzată de utilizarea fără o linie de masă!



Cablul de alimentare nu trebuie să fie zdrobit, îndoit sau ciupit și nu trebuie să intre în contact cu părțile fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un electrician calificat.

- Caracteristicile rețelei de alimentare trebuie să corespundă valorilor indicate pe plăcuța de identificare a aparatului. Plăcuța de identificare a aparatului se află pe partea din spate a produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să corespundă specificațiilor tehnice și consumului de energie.
- Ștecherul trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil după instalarea aparatului.





Înainte de a proceda la orice operațiune pe instalația electrică, deconectați aparatul de la priza electrică.

## INSTALAREA PICIOARELOR



1: Știft de blocare

2: Știft mobil



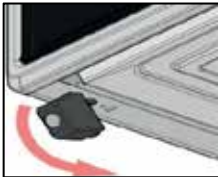
### Pas- 1

Aliniați picioarele din plastică și cumș ea rată.



### Pas- 2

Atașăm ai întâi știfturile de blocare, indiferent de direcție.



### Стъпка-3

Apoi, fixați știftul mobil prin aplicarea unei mici forțe.



### Стъпка-4

Folosiți picioarele împreună cu tampoanele.

## UTILIZAREA CUPTORULUI

### PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Spălați manual accesoriile aparatului înainte de a le folosi pentru prima dată. Apoi ștergeți aparatul în interior și în exterior cu o cârpă umedă și caldă și un detergent ușor.
- Se preîncălzește cuptorul timp de 10 minute, în gol și cu ușa deschisă.

ATENȚIE: La prima utilizare a aparatului, este posibil să se emită puțin fum sau să se detecteze un miros de arsură. Acest lucru se datorează uleiurilor care au fost aplicate pe încălzitoare pentru protecție.

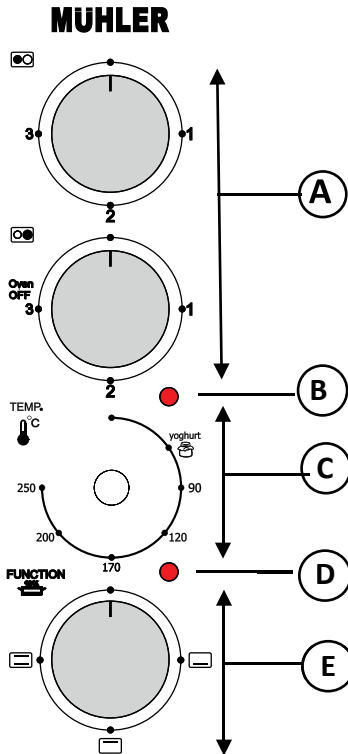
- La final ștergeți dispozitivul cu o cârpă umedă.

#### LUCRU CU CUPTORUL

- Selectați funcția de cuptor pe care doriți să o utilizați în acel moment.
- După ce ați setat temperatura dorită, cuptorul va începe să funcționeze.

### PANOU DE CONTROL



- A. Butoane pentru plite: Utilizați-le pentru a selecta gradul de încălzire dorit pentru fiecare plită. Încălzire grade 1-2-3.
- B. Lumina indicatoare a plita de gătit: Când porniți plita de gătit, lumina indicatoare se aprinde. Se stinge atunci când plita atinge căldura dorită.
- C. Buton pentru temperatură: Utilizați pentru a seta temperatura de gătit dorită. Max 250°C
- D. Indicatorul luminos al cuptorului: Când este setată funcția de coacere, indicatorul se aprinde. Se stinge atunci când cuptorul atinge temperatura setată. Clipirea indicatorului în timpul coacerii este normală.
- E. Buton pentru funcții: Se utilizează pentru a seta funcții de coacere.



### UTILIZAREA BUTONULUI DE FUNCȚIONARE A CUPTORULUI



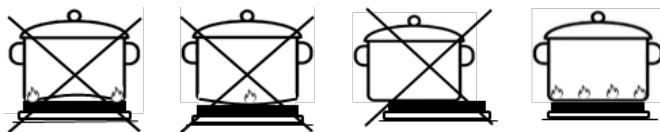
Coacere cu încălzitor de jos  
 Numai încălzitorul inferior este pornit. Puteți obține o crustă crocantă dedesubt și nici o crustă deasupra.  
 Potrivit pentru pizza sau mâncăruri care trebuie să fie coapte pe partea inferioară.

	<p>Coacerea cu încălzitorul superior Dacă coaceți doar pe partea de sus, puteți coace prăjituri cu o crustă aurie deasupra sau puteți coace mâncăruri care trebuie să fie rumenite pe partea de sus.</p>
	<p>Coacere cu încălzitor superior și inferior Preparatul se coace atât deasupra, cât și dedesubt. Puteți coace prăjituri pufoase, paste, produse de patiserie crocante sau puteți face caserole delicioase. Folosiți o singură tavă atunci când coaceți.</p>

## LUCRU CU PLITELE

1. Plitele electrice au în mod standard 3 trepte de încălzire.
2. La prima utilizare, porniți plita electrică la setarea maximă timp de 5 minute. Acest lucru va întări substanța aplicată pe blatul de gătit, care este sensibilă la căldură, pentru a nu se arde.
3. Folosiți ustensile de gătit cu fundul plat, care să intre complet în contact cu suprafața încălzită a aragazului, astfel încât să folosiți energia cât mai eficient.
4. Partea de jos a vasului de gătit trebuie să fie de dimensiunea plita.

Utilizarea corectă a vaselor de gătit



AVERTISMENT: În funcție de perioada de utilizare, este posibil să apară îngălbenirea în jurul plitei de gătit.

AVERTISMENT: Plitele nu ar trebui să fie folosite niciodată pentru a încălzi locuința și ar trebui să se folosească întotdeauna cu vase de gătit adecvate.

5. Reglați gradul de încălzire cu ajutorul comutatorului de pe plită prin rotirea acestuia în sensul acelor de ceasornic.

ATENȚIE: Nu porniți plita când nu este niciun vas de gătit pe ea pentru a o încălzi și nu o porniți când vasul de gătit este gol.

Nota: Plitele pot funcționa separat sau împreună cu cuptorul. Dacă doriți să folosiți ambele plite în același timp cu cuptorul, rețineți că plita din stânga poate fi pornită la maximum 2 (a doua) setări de căldură. Numai în acest mod pot fi utilizate simultan plitele și cuptorul.

## PĂRȚI ȘI ACCESORII

### 1. Tavă rotundă



### 2. Tavă pătrată



### 3. Grătar



**AVERTISMENT:** tava trebuie să fie așezată pe șinele de susținere, așa cum se arată în figură.



## SFATURI DE GĂTIT

Informațiile din tabelul de mai jos au fost obținute în urma testelor efectuate pe eșantioane de produse pentru a determina valorile recomandate ale funcției de gătit. Timpii de gătit pot varia în funcție de tensiunea rețelei, calitatea, cantitatea de ingrediente care se gătesc și temperatura. Este posibil să nu vă placă mâncărurile găsite conform valorilor indicate. Puteți experimenta și seta valori diferite pentru a obține diferite gusturi și rezultate care vă plac.

Alimente	Temperatura	Timp de gătit (min.)	Funcția
Chec	170-190°C	30-40	Coacere sus și jos
Prăjituri			
Pizza	200°C	15-20	Coacere sus și jos
Plăcintă	200°C	30-40	Coacere sus și jos
Pui	Max	150	Încălzitorul de sus
Pui	Max	60	Grătar
Carne de vită	Max	25-35	Coacere sus și jos
Pește			
Decongelare	-	-	decongelare

AVERTISMENT: Preîncălziți cuptorul înainte de coacere. Timpul de preîncălzire este timpul până când indicatorul luminos se stinge pentru prima dată.

## PREPARAREA LAPTELUI ACRES

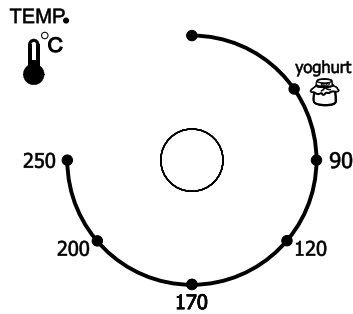
Pentru aluat pentru început:  
iaurt cu un procent mai mare de grăsime  
lapte

### FERMENTAȚIE:

Se fierbe laptele proaspăt și se lasă să se răcească la 38-40 de grade. Într-un recipient separat, puneți 2 linguri de iaurt și 1 litru de proaspăt. Se toarnă o cantitate mică de lapte proaspăt fiert în smântână și se amestecă foarte bine. Apoi turnați pe acesta din urmă înapoi în laptele proaspăt, amestecați din nou bine. Turnați amestecul într-un recipient potrivit, de exemplu borcane.

Selecționați funcția „iaurt”, puneți borcanele cu laptele pe care doriți să-l fermentați la cuptor pentru o perioadă între 3 și 5 ore la 40-45 grade (vezi fig. 1)

După ce le scoateți din cuptor, lăsați-le o zi la frigider.



#### Caracteristici importante

Când coaceți în cuptor, țineți cont de următoarele:

Faptul că felul de mâncare pare copt pe deasupra nu înseamnă că este copt în interior. Mâncărurile găsite la temperaturi ridicate pentru o perioadă scurtă de timp se vor usca. Mâncărurile trebuie să fie găsite mult timp la o temperatură scăzută pentru ca acestea să se gătească bine în interior.

La coacerea pastelor și a prăjiturilor, este necesar să preîncălziți cuptorul. Nu deschideți ușa cuptorului timp de cel puțin 20 de minute în timpul primei etape de coacere, când aluatul se ridică. Pentru a verifica dacă coacerea este gata, introduceți o scobitoare, dacă scoateți scobitoarea curată - coacerea este gata. Această verificare trebuie făcută după ce s-au scurs 3/4 din timpul de coacere.

- La coacerea cărnii roșii, aceasta nu trebuie sărată în prealabil, ci după ce a trecut jumătate din timpul de coacere. Carnea roșie se coace la o temperatură ridicată la început și apoi se reduce temperatura până la sfârșit.

- În cazul cărnii albe, temperatura de coacere trebuie să fie scăzută până la coacere completă.

- Pentru a verifica dacă carnea este gata, înțepați-o cu o furculiță. Când furculița se înfige în carne, aceasta este gata.

## CURĂȚENIE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Curățați aparatul după fiecare utilizare. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a proceda la curățare.
2. Ștergeți partea exterioară a aparatului cu o cârpă caldă și umedă și un detergent ușor.
3. Pentru a curăța ușa, ștergeți ușor ambele părți folosind apă caldă cu detergent și o cârpă. Nu scufundați aparatul în apă.
4. Unii detergenți sau substanțe de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, detergenți cu pulbere/ cremă sau obiecte ascuțite.

## CURĂȚAREA CUPTORULUI LA INTERIOR

1. Curățați interiorul aparatului cu apă caldă, detergent ușor și un burete neabraziv. Nu curățați reotanii de încălzire, deoarece aceștia sunt fragili și se pot rupe. Apoi clătiți bine aparatul cu o cârpă curată și umedă. Nu permiteți ca apa să pătrundă în aparat.
2. Pentru a facilita curățarea reziduurilor de alimente uscate de pe accesorii, înmuiați-le în apă caldă cu detergent.
3. Se recomandă ca substanțele acide, cum ar fi grăsimea vărsată, lămâia etc., să fie curățate imediat.

## CURĂȚAREA PLITELOR

1. Înainte de a curăța suprafața plitelor, asigurați-vă că butoanele sunt închise și că aragazul este scos din priză.
2. Lăsați plitele să se răcească înainte de a proceda la curățare.

3. La curățare, nu folosiți agenți chimici, cum ar fi solvenți, combustibil sau alte substanțe corozive.

Orice alte lucrări de întreținere a aparatului trebuie să fie efectuate de un centru de service autorizat.

### SCHIMBAREA LĂMPII DIN CUPTOR

AVERTISMENT:



Pentru a evita șocurile electrice, scoateți cuptorul din priză înainte de a schimba lampa și asigurați-vă că cuptorul s-a răcit.

Îndepărtați dispozitivul de protecție a sticlei prin rotirea acestuia. Apoi scoateți lampa și instalați o lampă nouă cu aceleași caracteristici. În cele din urmă, instalați dispozitivul de protecție a sticlei în poziția inițială.

Lampa este cu halogen de cuarț.

Notă: Nu vă uitați prea mult timp la lampa cu halogen.

### DEPOZITARE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
2. Toate componentele trebuie să fie curate și uscate.
3. Puneți dispozitivul într-un loc curat și uscat.

### ÎNDEPĂRTAREA ERORILOR

Problema	Cauză	Soluție
Dispozitivul nu funcționează	Aparatul nu este conectat la o priză electrică.	Conectați aparatul la o priză.
	Termostatul nu a pornit.	Reglați temperatura.
	Aparatul este conectat la o priză în care sunt conectate și alte aparate.	Conectați aparatul la o priză separată.
Măncarea nu se gătește	Aparatul este supraîncărcat.	Așezați o cantitate mai mică de alimente pentru o gătire mai uniformă.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Creșteți temperatura.

Măncarea nu se gătește uniform	Unele feluri de mâncare trebuie amestecate în timpul gătitului.	Unele feluri de mâncare trebuie anestecate în timpul gătitului.
	Produsele de dimensiuni diferite sunt gătite împreună.	Produsele gătite în același timp trebuie să aibă dimensiuni similare.
	În cazul în care se utilizează mai mult de o grilă, tăvile trebuie rotite.	Așezați tava de la nivelul superior pe nivelul inferior și invers.
Dispozitivul scoate fum alb	Se folosește o cantitate mare de grăsime.	Ștergeți cu o cârpă orice grăsime vărsată.
	Pe accesorii au rămas reziduuri de grăsime de la o utilizare anterioară.	Curățați componentele și interiorul aparatului după fiecare utilizare.

### ELIMINAREA PRODUSULUI LA SFÂRȘITUL DURATEI SALE DE VIAȚĂ



1. Acest produs este marcat cu un simbol (WEEE) care indică faptul că deșeurile electrice și electronice trebuie colectate separat. Acest lucru înseamnă că aparatul trebuie reciclat sau demontat în conformitate cu Directiva 2002/96/CE a UE pentru a minimiza impactul asupra mediului. Pentru mai multe informații, contactați autoritățile locale sau regionale.
2. Produsele electronice care sunt eliminate în mod necontrolat, fără a respecta normele de colectare selectivă, reprezintă un risc potențial pentru mediu și pentru sănătatea umană din cauza substanțelor contaminante conținute în aceste echipamente.
3. Adresați-vă comerciantului sau serviciului de colectare a deșeurilor din localitatea dumneavoastră pentru a afla cum să eliminați produsul.
4. Înainte de a arunca produsul, deconectați cablul de alimentare și rupeți dispozitivul de blocare a capacului, dacă există, pentru a proteja copiii de pericole.
5. Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii, păstrați materialele de ambalare în afara razei de acțiune a copiilor.






### INFORMAȚII DESPRE AMBALAJ

Ambalajele produselor sunt fabricate din materiale reciclabile, în conformitate cu legislația națională. Nu aruncați ambalajul împreună cu deșeurile menajere sau cu alte deșeuri. Aruncați-l la punctele de colectare a deșeurilor de hârtie desemnate de autoritatea locală.

Παρακαλούμε, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες στο εγχειρίδιο οδηγιών, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

### ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ:

Τα ακόλουθα σύμβολα χρησιμοποιούνται στις οδηγίες χρήσης.

	Σημαντικές πληροφορίες και χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση της συσκευής
	Προειδοποίηση για επικίνδυνες καταστάσεις που σχετίζονται με την ανθρώπινη υγεία και ιδιοκτησίας.
	Προειδοποίηση κινδύνου ηλεκτροπληξίας
	Προειδοποίηση κινδύνου πυρκαγιάς
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για τις ζεστές επιφάνειες


## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά όλο το εγχειρίδιο, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. Διαβιβάστε επίσης και αυτό το εγχειρίδιο εάν δώσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλον.

1. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός και αν έχουν την εποπτεία ή την καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να μην παίζουν με τη συσκευή.
2. ΜΗΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΕ την παρουσία παιδιών ή την παρουσία παιδιών ή κατοικίδιων χωρίς επιτήρηση. Κανείς δεν πρέπει να χειρίζεται ή να καθαρίζει τη συσκευή εκτός εάν έχει διαβάσει και κατανοήσει πλήρως όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφάλειας που παρέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο.



3. Παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω μπορούν να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή όταν επιβλέπονται ή μετά από κατάλληλες οδηγίες.
4. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας σε μέρος απρόσιτο για παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
5. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
6. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για συνήθη οικιακή ή παρόμοια χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε εμπορικό ή βιομηχανικό περιβάλλον. Σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης ή χρήσης αυτής της κουζίνας για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δε λειτουργεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου, η εγγύηση θα ακυρωθεί και ο κατασκευαστής δεν θα φέρει ευθύνη για ζημιές.

 ΠΡΟΣΟΧΗ - ΖΕΣΤΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ: Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι οι εκτεθειμένες επιφάνειες θερμαίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Η προειδοποιητική ετικέτα με αυτό το σύμβολο δεν πρέπει να αφαιρεθεί. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε χερούλια.

7. ΠΑΝΤΑ τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια θερμοανθεκτική επιφάνεια. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν τοποθετείται σε πάγκο.
8. ΜΗ λειτουργείτε τη συσκευή εάν είναι τοποθετημένη σε ασταθή επιφάνεια.
9. ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους ή κάτω από επιτοίχια ντουλάπια.
10. Θα πρέπει να παρέχεται επαρκής χώρος και αερισμός για την αποφυγή οποιωνδήποτε υλικών ζημιών από τους ατμούς που απελευθερώνονται κατά τη λειτουργία.
11. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως χαρτοπετσέτες, κουρτίνες και πλαστικά υλικά. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.
12. Προσοχή - ζεστές επιφάνειες: Αυτή η συσκευή παράγει ισχυρή θερμότητα και μεγάλη ποσότητα ατμού κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνονται επαρκείς προφυλάξεις για να αποφευχθεί ο κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς και υλικών ζημιών.
13. Μην τοποθετείτε κάλυμμα κάτω από τη συσκευή. Εάν πρέπει να

τοποθετήσετε τη συσκευή σε ένα στήριγμα, λάβετε προφυλάξεις για να αποτρέψετε την ολίσθηση της συσκευής πάνω του.

- 14.** Μην ακουμπάτε τη συσκευή σε τοίχο ή σε άλλες συσκευές ενώ μαγειρεύετε με αυτήν. Αφήστε τουλάχιστον 13 cm ελεύθερου χώρου στο πάνω μέρος, το πίσω μέρος και τα πλαϊνά της συσκευής. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- 15.** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πάγκο κουζίνας.
- 16.** ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, χρησιμοποιείτε μόνο τα σκεύη, τα ταψιά, τις σχάρες κ.λπ. που παρέχονται με τη συσκευή κατά το μαγείρεμα. Η χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό.  
Για την ασφάλειά σας, μη χρησιμοποιείτε την κουζίνα χωρίς τοποθετημένα τα πόδια.  
Για να μειωθεί ο κίνδυνος εμπλοκής ή παραπατήματος σε μακρύτερα καλώδια, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με πιο κοντό καλώδιο τροφοδοσίας. Μη χρησιμοποιείτε με καλώδια επέκτασης. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ηλεκτρική πρίζα που βρίσκεται κάτω από τον πάγκο.
- 17.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- 18.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το φινιρίσμα είναι κατεστραμμένο. Εάν η συσκευή παρουσιάσει δυσλειτουργία κατά τη λειτουργία, αποσυνδέστε αμέσως το φινιρίσμα από την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε ή επιχειρείτε να επισκευάσετε μια κατεστραμμένη συσκευή. Επικοινωνήστε με ένα κέντρο σέρβις για βοήθεια.
- 19.** Αποσυνδέστε την κουζίνα από την πρίζα όταν δεν θα χρησιμοποιηθεί ή πριν τον καθαρισμό. Αφήστε την κουζίνα να κρυώσει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα από αυτήν.
- 20.** Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό. Εάν η συσκευή πέσει ή υποπέσει κατά λάθος στο νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φινιρίσμα από την πρίζα. Μη βυθίζετε και μην ξεπλένετε τη συσκευή, το καλώδιο και το φινιρίσμα σε νερό ή άλλο υγρό.
- 21.** Οι εξωτερικές επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν κατά τη λειτουργία. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας όταν αγγίζετε ζεστά εξαρτήματα ή ζεστές επιφάνειες.

- 22.** Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο μετά τη χρήση.
- 23.** Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε δοχείο που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
- 24.** Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν αφαιρείτε τα ταψιά και όταν ρίχνετε καυτό λίπος.
- 25.** Μην καθαρίζετε με συρμάτινο σφουγγαράκι. Τα εξαρτήματα μπορεί να πέσουν έξω από τη βάση και να έρθουν σε επαφή με ηλεκτρικά μέρη, δημιουργώντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιήστε μη μεταλλικά οικιακά σφουγγαράκια.
- 26.** Μην τοποθετείτε μεγάλα τρόφιμα ή μεταλλικά σκεύη στη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.
- 27.** Να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε δοχεία κατασκευασμένα από υλικό άλλο εκτός από μέταλλο ή δοχεία κατασκευασμένα από υλικό άλλο εκτός από γυαλί.
- 28.** Όταν η συσκευή δε χρησιμοποιείται, μην αποθηκεύετε οτιδήποτε άλλο εκτός από τα αξεσουάρ που προτείνει ο κατασκευαστής.
- 29.** Μην τοποθετείτε αντικείμενα, που κατασκευάστηκαν από: Χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό.
- 30.** Μην καλύπτετε τα μέρη της συσκευής με αλουμινόχαρτο, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση της συσκευής.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

### ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ - ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

#### ! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εξαερισμού από πάνω, από πίσω και στο πλάι της κουζίνας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας όταν αφαιρείτε κάτι ζεστό από τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα στην πόρτα του φούρνου όταν είναι ανοιχτή.
- Μην αφήνετε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή για πολλή ώρα.
- Ελέγχετε πάντα ότι δεν βγαίνει τίποτα από τον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.
- Κλείνετε πάντα την πόρτα του φούρνου αργά και μην την χτυπάτε με δύναμη. Να κρατάτε πάντα τη λαβή της πόρτας όταν ανοίγετε και κλείνετε την πόρτα του φούρνου.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Συνδέστε του καλωδίου τροφοδοσίας

- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε προβλεπόμενη για το σκοπό ηλεκτρική πρίζα. Άλλες συσκευές δεν πρέπει να συνδέονται στην ίδια πρίζα. Η σύνδεση μιας άλλης συσκευής στην ίδια πρίζα θα οδηγήσει σε υπερφόρτωση του ηλεκτρικού δικτύου.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης με αυτήν τη συσκευή.
- Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, κλείστε όλα τα κουμπιά και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φικ από την επιτοίχια πρίζα.

#### Τροφοδοσία

Εάν το ηλεκτρικό δίκτυο υπερφορτωθεί από τη λειτουργία άλλων

συσκευών, η συσκευή σας ενδέχεται να μη λειτουργεί σωστά. Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε κύκλωμα ειδικά σχεδιασμένο για αυτήν.

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. στίες
2. Πίνακας ελέγχου
3. Λαβή
4. Πόρτα διπλού κρυστάλλου
5. Πόδια



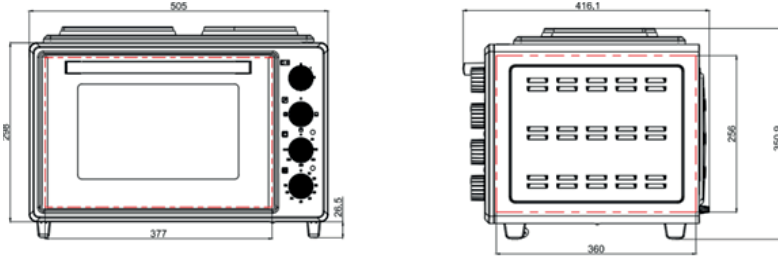
1. Εστίες
2. Πίνακας ελέγχου Τα κουμπιά ελέγχου βρίσκονται σε αυτό.
3. Λαβή πόρτας Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή και αποφεύγετε να αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα. Η γυάλινη πόρτα μπορεί να ζεσταθεί πολύ κατά το ψήσιμο και να προκαλέσει τραυματισμό.
4. Γυάλινη πόρτα: Το σκληρό, ανθεκτικό σκληρυμένο γυαλί διατηρεί τη θερμότητα στο φούρνο και εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας για τα μαγειρεμένα πιάτα. Μην μαγειρεύετε ποτέ στο φούρνο με ανοιχτή την πόρτα.
5. Πόδια της κουζίνας: Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τοποθετημένα πόδια.

### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

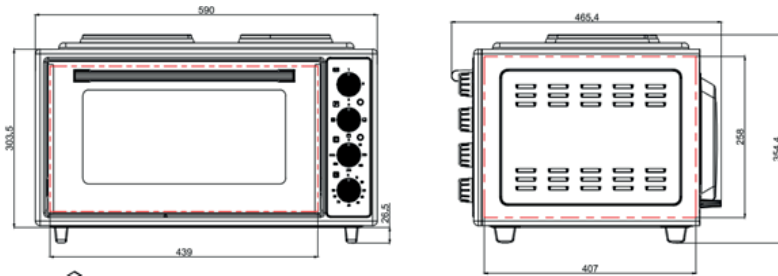
Μοντέλο	MC-3522	MC-4522
Τάση	220-240V ~ / 50-60 Hz	
Συνολική κατανάλωση ενέργειας	3418 W	3618W
Ισχύς της πάνω αντίστασης	700 W	700 W
Ισχύς της κάτω αντίστασης	700 W	900W
Ισχύς των εστιών	Μικρή εστία Ø150 – 1000 W Μεγάλη εστία Ø180 – 1500 W	
Φωτισμός στο φούρνο	18 W	
Χωρητικότητα του φούρνου	28 λ.	40 λ.

Κλάση προστασίας εναντίον ηλεκτροπληξίας:	Κλάση I
IP βαθμός προστασίας:	IP20

Διαστάσεις κουζίνας MC-3522:







Διαστάσεις κουζίνας MC-4522:



**ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ 66/2014**


	Σύμβολο	Αριθμητική τιμή	Μονάδα
Κωδικός ταυτοποίησης μοντέλου		MC-3522 MC-4522	
Τύπος εστίας		Ηλεκτρική	
Πλήθος των ηλεκτρικών ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος		2	
Τεχνολογία θέρμανσης		Συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος	
Διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας των θερμαινόμενων πλακών με ηλεκτρική θέρμανση, στρογγυλοποιημένη με ακρίβεια μέχρι 5 mm.	∅	∅1-15 ∅2-19	cm

Κατανάλωση ενέργειας θερμαινόμενης πλάκας $\varnothing$ 150, αναφέρεται σε ένα κιλό	ΕC ηλ. μαγείρεμα	185,4	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας θερμαινόμενης πλάκας $\varnothing$ 190, υπολογισμένη ανά κιλό	ΕC ηλ. μαγείρεμα	192,0	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας υπολογισμένη ανά κιλό	ΕC ηλ. εστία	188,7	

-  Οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.
-  Οι εικόνες στο εγχειρίδιο είναι σχηματικές και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.
-  Οι τιμές που αναγράφονται στην ετικέτα του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν έχουν μετρηθεί σε εργαστήριο σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Αυτές οι τιμές μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη χρήση και τις περιβαλλοντικές συνθήκες.
-  Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας με γειωμένο φως και ρεύμα ενεργοποίησης ασφάλειας τουλάχιστον 16 A.

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:

Πριν τη χρήση της συσκευής

-  Ο πελάτης είναι υπεύθυνος για την επιλογή του τόπου εγκατάστασης της μονάδας και για την προετοιμασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης.




Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τα τοπικά ηλεκτρικά πρότυπα.



Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιές πριν προχωρήσετε στην εγκατάσταση.

Μην εγκαταστήσετε το προϊόν εάν είναι κατεστραμμένο. Τα κατεστραμμένα προϊόντα ενέχουν κίνδυνο για την ασφάλειά σας.

Σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα

-  Το προϊόν πρέπει να συνδεθεί σε γειωμένη γραμμή!
- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε χρήση χωρίς γραμμή γείωσης!



Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να συνθλίβεται, να λυγίζει ή να πιέζεται και δεν πρέπει να αγγίζει ζεστά μέρη του προϊόντος. Εάν το καλώδιο ρεύματος είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

- Τα χαρακτηριστικά του δικτύου ηλεκτροδότησης πρέπει να αντιστοιχούν στις τιμές που αναγράφονται στην πινακίδα της

συσκευής. Η εργοστασιακή πλάκα της συσκευής βρίσκεται στο πίσω μέρος του προϊόντος.

- Το καλώδιο τροφοδοσίας του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τεχνικές προδιαγραφές και την κατανάλωση ρεύματος.
- Το φις πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσβάσιμο μέρος μετά την εγκατάσταση της συσκευής.



Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΠΟΔΙΩΝ



- 1: Σταθερή εγκοπή**  
**2: Κινούμενη εγκοπή**



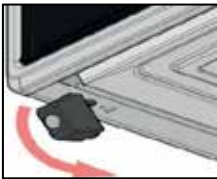
### Βήμα -1

Ευθυγραμμίστε τα πλαστικά πόδια όπως φαίνεται στην εικόνα.



### Βήμα -2

Στερεώστε πρώτα τις σταθερές εγκοπές ανεξάρτητα από την κατεύθυνση.



### Βήμα -3

Στη συνέχεια, στερεώστε την κινούμενη εγκοπή ασκώντας λίγη δύναμη.



### Βήμα -4

Χρησιμοποιήστε τα πόδια μαζί με τα τσοχάκια.



## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## ΑΡΧΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πλύνετε τα εξαρτήματα της συσκευής στο χέρι πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Στη συνέχεια σκουπίστε τη συσκευή μέσα και έξω με ένα ζεστό υγρό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο για 10 λεπτά, άδειο και με την πόρτα ανοιχτή.

Προσοχή: Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρχει λίγος καπνός ή μια μυρωδιά καμένου. Αυτό οφείλεται στα λάδια που εφαρμόζονται στις αντιστάσεις για προστασία.

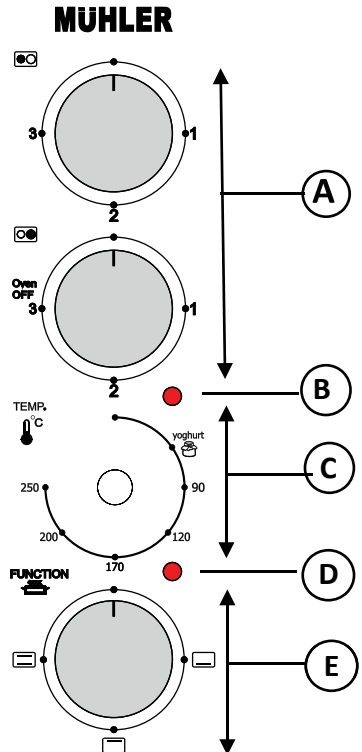
- Τέλος, σκουπίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί.

## ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕΤΟ ΦΟΥΡΝΟ




- Επιλέξτε τη λειτουργία φούρνου που θέλετε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη στιγμή.
- Αφού ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία, ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

- A. Κουμπιά για τις εστίες: Χρησιμοποιήστε τα για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο θέρμανσης για κάθε εστία. Επίπεδα θέρμανσης 1-2-3.
- B. Φωτεινή ένδειξη για τις εστίες: Όταν ανάβει η εστία, ανάβει η ενδεικτική λυχνία. Αυτός σβήνει όταν η εστία φτάνει στον επιθυμητό βαθμό θέρμανσης.
- C. Κουμπιά θερμοκρασίας: Χρησιμοποιήστε τα για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Μέγιστη 250°C
- D. Φωτεινή ένδειξη για το φούρνο: Όταν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία ψησίματος, η ένδειξη ανάβει. Σβήνει όταν ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Το αναβαθμίσμο της ένδειξης κατά το ψήσιμο είναι φυσιολογικό.
- E. Κουμπιά για τις λειτουργίες: Χρησιμοποιήστε για τη ρύθμιση των λειτουργιών ψησίματος.



## ΧΡΗΣΗ ΤΟ ΚΟΥΜΠΙΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

	Ψήσιμο με κάτω αντίσταση Μόνο η κάτω αντίσταση είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε να πετύχετε μια τραγανή κρούστα από κάτω και χωρίς κρούστα από πάνω. Είναι κατάλληλο για πίτσα ή πιάτα που πρέπει να ψηθούν από κάτω.
	Ψήσιμο με πάνω αντίσταση Εάν ψήνετε μόνο από πάνω, μπορείτε να ψήσετε κέικ με χρυσή κρούστα από πάνω ή να ψήσετε φαγητά που πρέπει να ψηθούν από πάνω.
	Ψήσιμο με πάνω και κάτω αντίσταση Το φαγητό ψήνεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα. Μπορείτε να ψήσετε αφράτα πιτάκια, ζυμαρικά, τραγανά γλυκά ή να ετοιμάσετε νόστιμο φαγητά σε πηλίνα. Χρησιμοποιήστε ένα ταψί κατά το ψήσιμο.

## ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΙΣ ΕΣΤΙΕΣ

1. Οι ηλεκτρικές εστίες έχουν στάνταρ 3 επίπεδα θέρμανσης.
2. Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, ενεργοποιήστε τις ηλεκτρικές εστίες στη μέγιστη ρύθμιση για 5 λεπτά. Έτσι, η ουσία που εφαρμόζεται στην εστία, η οποία είναι ευαίσθητη στη θερμότητα, θα σκληρύνει με την καύση.
3. Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο πάτο που έρχεται σε πλήρη επαφή με τη θερμαινόμενη επιφάνεια της εστίας, ώστε να χρησιμοποιείτε την ενέργεια με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο.
4. Ο πυθμένας του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μέγεθος της εστίας.

Σωστή χρήση των μαγειρικών σκευών

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ανάλογα με το χρόνο χρήσης, μπορεί να εμφανιστεί κιτρίνισμα γύρω από τις εστίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιούνται οι εστίες για τη θέρμανση του σπιτιού και πρέπει να χρησιμοποιούνται πάντα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

5. Ρυθμίστε τον βαθμό θερμότητας με το κλειδί της εστίας γυρίζοντάς τη δεξιόστροφα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ανάβετε τις εστίες όταν πάνω τους δεν υπάρχουν μαγειρικά σκεύη, που να θερμαίνονται και μην τις ανάβετε όσο τα μαγειρικά σκεύη είναι άδεια.

Σημείωση: Οι εστίες μπορούν να λειτουργήσουν χωριστά ή μαζί με το φούρνο. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε και τις δύο εστίες ταυτόχρονα με το φούρνο, σημειώστε ότι η αριστερή εστία μπορεί να ενεργοποιηθεί σε μέγιστο 2 (δεύτερο) επίπεδο θέρμανσης. Μόνο έτσι μπορούν οι εστίες να λειτουργούν ταυτόχρονα με το φούρνο.

## ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

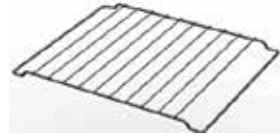
## 1. Στρογγυλό ταψί



## 2. Τετράγωνο ταψί



## 3. Σχάρα



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** το ταψί πρέπει να τοποθετηθεί στις ράγες στήριξης όπως φαίνεται στην εικόνα.

4ο επίπεδο  
3ο επίπεδο  
2ο επίπεδο  
1ο επίπεδο



## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι πληροφορίες στον παρακάτω πίνακα ελήφθησαν με δοκιμή δειγμάτων προϊόντων για τον προσδιορισμό των συστατών τιμών των λειτουργιών μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την τάση του ηλεκτρικού δικτύου, την ποιότητα και την ποσότητα των υλικών που μαγειρεύονται, καθώς και τη θερμοκρασία. Μπορεί να μην σας αρέσουν τα φαγητά που παρασκευάζονται σύμφωνα με τις δεδομένες τιμές. Μπορείτε να πειραματιστείτε και να ορίσετε διαφορετικές τιμές για να πετύχετε διαφορετικές γεύσεις και αποτελέσματα που σας αρέσουν.

Φαγητό	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος (min)	Λειτουργία
Κέικ	170-190°C	30-40	Ψήσιμο πάνω - κάτω
Γλυκά			
Πίτσα	200°C	15-20	Ψήσιμο πάνω - κάτω
Πίτα	200°C	30-40	Ψήσιμο πάνω - κάτω
Κοτόπουλο κρεατοπαραγωγής	Μέγιστη	150	Άνω αντίσταση
Κοτόπουλο κρεατοπαραγωγής	Μέγιστη	60	Γκριλ
Μοσχαρίσιο κρέας	Μέγιστη	25-35	Ψήσιμο πάνω - κάτω
Ψάρι			
Απόψυξη	-	-	Απόψυξη

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Προθερμαίνουμε τον φούρνο πριν το ψήσιμο.

Ο χρόνος προθέρμανσης είναι ο χρόνος μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία για πρώτη φορά.

**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΞΥΝΟΓΑΛΛΑΚΤΟΣ**

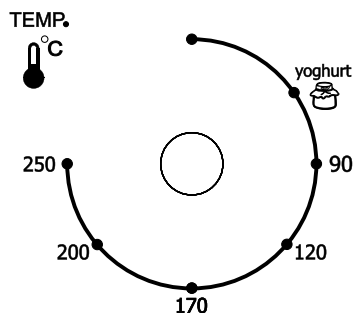
Για αρχικό προζύμι:  
γιάουρτι με μεγαλύτερο ποσοστό λιπαρών  
γάλα

**ΖΥΜΩΣΗ:**

Βράζουμε το φρέσκο γάλα και το αφήνουμε να κρυώσει στους 38-40 βαθμούς. Σε ξεχωριστό δοχείο βάζουμε 2 κουταλιές της σούπας γιάουρτι και 1 λίτρο φρέσκο. Ρίχνουμε λίγη ποσότητα από το βρασμένο φρέσκο γάλα στην κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε πολύ καλά. Στη συνέχεια ρίχνετε το τελευταίο ξανά στο φρέσκο γάλα, ανακατεύετε ξανά καλά. Ρίξτε το μείγμα σε κατάλληλο δοχείο, για παράδειγμα βάζα.

Επιλέξτε τη λειτουργία «γιάουρτι», τοποθετήστε τα βάζα με το γάλα που θέλετε να ζυμώσετε στο φούρνο για διάστημα μεταξύ 3 και 5 ωρών στους 40-45 βαθμούς (βλ. εικ. 1)

Αφού τα βγάλουμε από το φούρνο τα αφήνουμε μια μέρα στο ψυγείο.

**Σημαντικά χαρακτηριστικά**

Όταν ψήνεται στο φούρνο, λάβετε υπόψη τα εξής.

Το γεγονός ότι το φαγητό φαίνεται ψημένο από πάνω δεν σημαίνει ότι γίνεται από μέσα. Φαγητά, που μαγειρεύονται σε υψηλές θερμοκρασίες για μικρό χρονικό διάστημα θα στεγνώσουν. Τα φαγητά πρέπει να μαγειρεύονται για πολλή ώρα σε χαμηλή θερμοκρασία, ώστε το πιάτο να μαγειρευτεί καλά από μέσα.

Όταν ψηθούν ζυμαρικά και κέικ, είναι απαραίτητο να προθερμάσουμε τον φούρνο. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου για τουλάχιστον 20 λεπτά κατά το πρώτο στάδιο του ψησίματος όταν το προϊόν ζύμης φουσκώνει. Για να ελέγξετε αν η ψητό είναι έτοιμο, βάλτε μια οδοντογλυφίδα, αν η οδοντογλυφίδα βγαίνει καθαρή - η ζύμη είναι έτοιμη. Αυτός ο έλεγχος πρέπει να γίνει μετά τα 3/4 του χρόνου ψησίματος.

- Όταν ψήνεται κόκκινο κρέας, δεν πρέπει να το αλατίζετε από πριν, αλλά αφού περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος. Τα κόκκινα κρέατα ψήνονται σε υψηλή θερμοκρασία στην αρχή και μετά προς το τέλος πρέπει να μειωθεί η θερμοκρασία.

--Για λευκά κρέατα η θερμοκρασία ψησίματος πρέπει να είναι χαμηλή μέχρι το ψήσιμό τους.

- Για να ελέγξετε αν το κρέας είναι έτοιμο, τρυπήστε το κρέας με ένα πιρούνι. Όταν το πιρούνι βυθιστεί στο κρέας, είναι έτοιμο.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

1. Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα ζεστό υγρό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
3. Για να καθαρίσετε την πόρτα, σκουπίστε προσεκτικά και τις δύο πλευρές χρησιμοποιώντας ζεστό νερό με απορρυπαντικό και ένα πανί. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
4. Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, καθαριστικά σε σκόνη/κρέμα ή αιχμηρά αντικείμενα.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

1. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό, ήπιο απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Μην καθαρίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης επειδή είναι εύθραυστες και μπορεί να σπάσουν. Στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά τη συσκευή με ένα καθαρό υγρό πανί. Μην αφήνετε νερό να εισέλθει στη συσκευή.
2. Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό των υπολειμμάτων αποξηραμένων τροφίμων στα αξεσουάρ, μουλιάστε τα σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό.
3. Συνιστάται να καθαρίζονται αμέσως όξινες ουσίες όπως χυμένο λίπος, λεμόνι και άλλες.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ**

1. Πριν καθαρίσετε την επιφάνεια της εστίας, βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα και ότι η κουζίνα είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.
2. Αφήστε τις εστίες να κρυώσουν πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό τους.
3. Κατά τον καθαρισμό, χρησιμοποιήστε χημικά παρασκευάσματα, για παράδειγμα διαλύτες, καύσιμα ή άλλες διαβρωτικές ουσίες.

Οποιοσδήποτε άλλες εργασίες συντήρησης της συσκευής πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

**ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΛΑΜΠΑΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ**

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:



Για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία, αποσυνδέστε το φούρνο πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα και βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει κρυώσει.

Αφαιρέστε το γυάλινο προστατευτικό στρίβοντάς το. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη λάμπα και τοποθετήστε μια νέα λάμπα με τα ίδια χαρακτηριστικά. Τέλος, τοποθετήστε το γυάλινο προστατευτικό στην αρχική του θέση.

Η λάμπα είναι χαλαζία-αλογόνου.

Σημείωση: Μην κοιτάζετε πολύ καιρό μέσα σε αναμμένη λάμπα αλογόνου.

**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει εντελώς.
2. Όλα τα εξαρτήματα πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σε καθαρό, στεγνό μέρος.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
	Ο θερμοστάτης δεν άναψε.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
	Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί σε πρίζα όπου είναι συνδεδεμένες άλλες συσκευές.	Συνδέστε τη συσκευή σε ξεχωριστή πρίζα.
Το φαγητό δεν μαγειρεύεται.	Η συσκευή είναι υπερφορτωμένη.	Βάλτε λιγότερη ποσότητα φαγητού για πιο ομοιόμορφο ψήσιμο.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία.
Το φαγητό δεν ψήνεται ομοιόμορφα.	Ορισμένα φαγητά πρέπει να γυρίζονται κατά το μαγείρεμα.	Ορισμένα φαγητά πρέπει να γυρίζονται κατά το μαγείρεμα.
	Προϊόντα διαφορετικών μεγεθών παρασκευάζονται μαζί.	Τα προϊόντα που παρασκευάζονται ταυτόχρονα θα πρέπει να έχουν παρόμοιο μέγεθος.
	Εάν χρησιμοποιούνται περισσότερες από μια σχάρες, τα ταψιά πρέπει να περιστρέφονται.	Τοποθετήστε το ταψί που βρίσκεται στο επάνω επίπεδο στο κάτω επίπεδο και αντίστροφα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός	Χρησιμοποιήθηκε μεγάλη ποσότητα λίπους.	Σκουπίστε το χυμένο λίπος με ένα πανί.
	Τα αεσουάρ έχουν λιπαρά υπολείμματα από προηγούμενη χρήση.	Καθαρίζετε τα εξαρτήματα και το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση.

## ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ



- Αυτό το προϊόν επισημαίνεται με ένα σύμβολο (ΑΗΗΕ) που υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά απόβλητα πρέπει να συλλέγονται χωριστά. Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή πρέπει να ανακυκλώνεται ή να αποσυναρμολογείται σύμφωνα με την Οδηγία 2002/96/ΕΚ της ΕΕ για την ελαχιστοποίηση των επιπτώσεων στο περιβάλλον. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τις τοπικές ή περιφερειακές αρχές.
- Τα ηλεκτρονικά προϊόντα που απορρίπτονται ανεξέλεγκτα χωρίς να τηρούνται οι κανόνες χωριστής συλλογής αποτελούν πιθανό κίνδυνο για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω των ρύπων που περιέχονται στον εξοπλισμό.
- Ρωτήστε τον αντιπρόσωπό σας ή την υπηρεσία συλλογής απορριμμάτων στην περιοχή σας σχετικά με τον τρόπο απόρριψης του προϊόντος.
- Πριν από την απόρριψη του προϊόντος, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και σπάστε το κλειδί του καπακιού, εάν υπάρχει, για να προστατέψετε τα παιδιά από κινδύνους.

5. Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά, κρατήστε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

### **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ**

Η συσκευασία του προϊόντος είναι κατασκευασμένη από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία. Μην πετάτε τη συσκευασία μαζί με οικιακά ή άλλα απορρίμματα. Απορρίψτε το σε σημεία συλλογής απορριμμάτων χαρτιού που ορίζονται από την τοπική διοίκηση.

### ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;  
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

### MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov blvd., 1836, Sofia, Bulgaria  
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



**EN:** The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **FR:** El símbolo significa que el producto no debe desecharse con la basura doméstica para evitar contaminación ambiente et lésions humaines. Lleve el aparato a un centro de reciclaje especializado en electricidad. accessoires. / **ES:** El símbolo significa que el producto no debe desecharse con la basura doméstica para evitar contaminación ambiental y lesiones humanas. Lleve el aparato a un centro de reciclaje especializado en electricidad. accesorios. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίστε τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.

CE RoHS

EKO  
БΥΑΠΙΑΚ

