

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung

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



## Multi-Backofen PC-MBG 1277

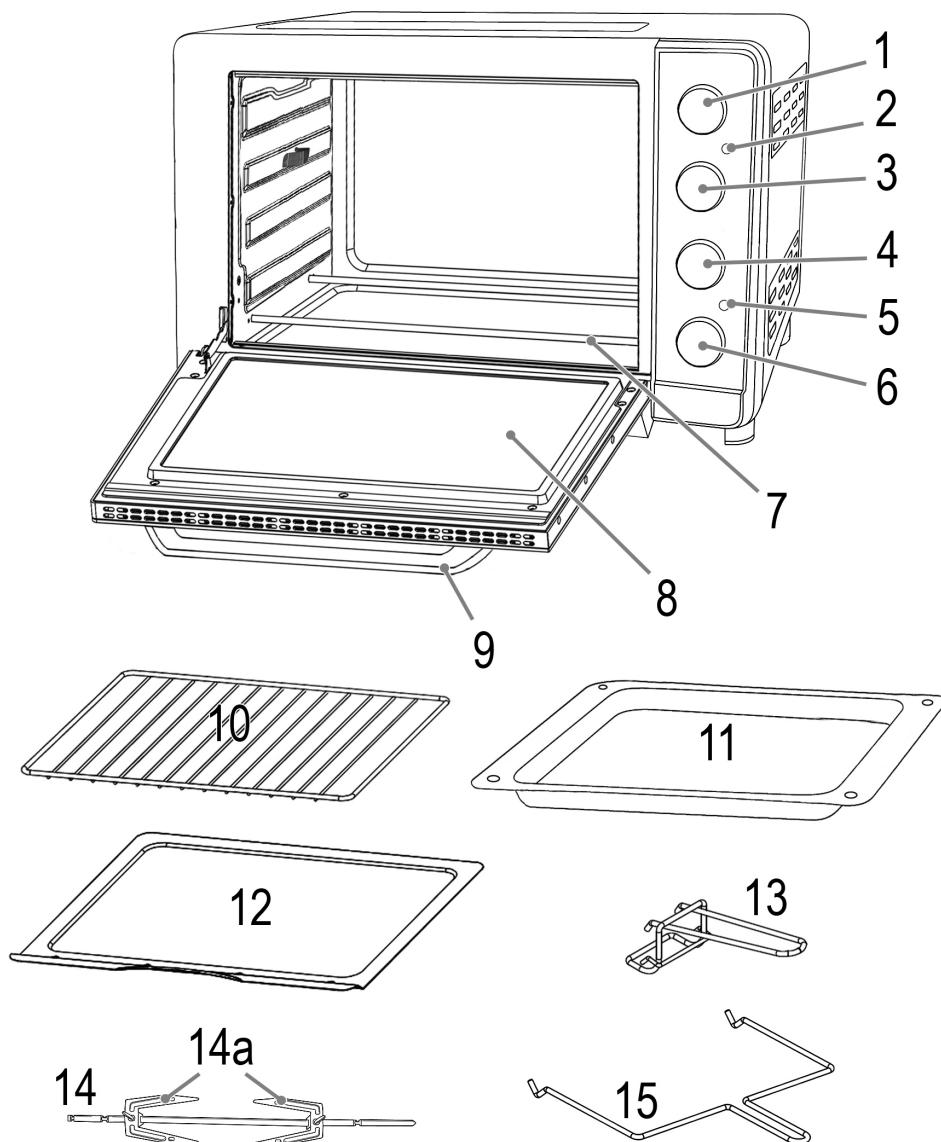
Multi Oven • Multi-oven • Four multifonctions  
Horno multifunción • Multi forno • Piekarnik Multi  
Multifunkciós sütő • Мультипечь • فرن متعدد

CE

|                                   |                |    |              |
|-----------------------------------|----------------|----|--------------|
| Bedienungsanleitung.....          | Seite          | 4  | DEUTSCH      |
| Instruction Manual.....           | Page           | 9  | ENGLISH      |
| Gebruiksaanwijzing.....           | Pagina         | 14 | NETERLANDS   |
| Mode d'emploi.....                | Page           | 19 | FRANÇAIS     |
| Manual de instrucciones .....     | Página         | 24 | ESPAÑOL      |
| Istruzioni per l'uso.....         | Pagina         | 29 | ITALIANO     |
| Instrukcja obsługi.....           | Strona         | 34 | JĘZYK POLSKI |
| Használati utasítás .....         | Oldal          | 40 | MAGYARUL     |
| Руководство по эксплуатации ..... | стр.           | 45 | РУССКИЙ      |
| 53 صفحة .....                     | دليل التعليمات |    | العربية      |

## Übersicht der Bedienelemente

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



**WICHTIG:**

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

**Bedienungsanleitung**

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

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

**Symbole in dieser Bedienungsanleitung**

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

**⚠️ WARNUNG:**

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

**⚠️ ACHTUNG:**

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

**Inhalt**

|  |          |
|--|----------|
| <b>Übersicht der Bedienelemente</b> .....                | <b>3</b> |
| <b>Auspacken des Gerätes</b> .....                       | <b>4</b> |
| <b>Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang</b> ..... | <b>4</b> |
| <b>Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes</b> .....  | <b>5</b> |
| <b>Anwendungshinweise</b> .....                          | <b>5</b> |
| Elektrischer Anschluss .....                             | 5        |
| Entnahmewerkzeuge (13/15) .....                          | 5        |
| Vor der ersten Benutzung .....                           | 5        |
| <b>Bedienung</b> .....                                   | <b>5</b> |
| Temperaturregler (1) .....                               | 5        |
| Timer-Regler (3).....                                    | 6        |
| Funktionsschalter (4).....                               | 6        |
| Programmschalter (6).....                                | 6        |
| Übersicht Backzeiten .....                               | 6        |
| Verwendung des Drehspießes .....                         | 6        |
| Betrieb beenden.....                                     | 7        |
| <b>Reinigung / Wartung</b> .....                         | <b>7</b> |
| Krümelblech, Backblech, Grillrost,                       |          |
| Drehspieß und Fixierklammern.....                        | 7        |
| Pizzastein .....   | 7        |

|  |          |
|--|----------|
| Innenraum .....                        | 7        |
| Gehäuse.....                           | 7        |
| Backofenlampe auswechseln .....        | 7        |
| <b>Aufbewahrung</b> .....              | <b>7</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....          | <b>8</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                | <b>8</b> |
| Bedeutung des Symbols „Mülltonne“..... | 8        |

**Auspacken des Gerätes**

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.
5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung / Wartung“ beschrieben zu säubern.

**Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang**

- 1 Temperaturregler (°C)
- 2 Temperaturkontrolleuchte
- 3 Timer-Regler (☺)
- 4 Funktionsschalter
- 5 Betriebskontrollleuchte
- 6 Programmschalter
- 7 Heizelement
- 8 Glastür
- 9 Türgriff
- 10 Grillrost
- 11 Backblech / Fettpfanne
- 12 Krümelblech
- 13 Entnahmewerkzeug für Grillrost und Backblech
- 14 Drehspieß
  - 14a Fixierklammern
- 15 Entnahmewerkzeug für Drehspieß

**Ohne Abbildung**

Pizzastein

## Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

### ⚠️ WARNUNG:

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

### ⚠️ ACHTUNG:

- Stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in einen Schrank!
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche!
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Entfernen Sie nicht die Abstandshalter auf der Rückseite des Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Sehr trockenes Brot kann im Inneren des Gerätes Feuer fangen!
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Niemals Behälter aus Kunststoff, Karton, Papier oder ähnlichem verwenden. Es besteht **Brandgefahr!**
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Glastür.
- Backblech und Grillrost nicht überladen! (Max. 3,5kg)

### ⚠️ ACHTUNG: Überlastung!

Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> haben.

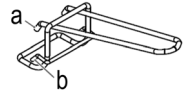
## Anwendungshinweise

### Elektrischer Anschluss

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

### Entnahmewerkzeuge (13/15)

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



Benutzen Sie zur Entnahme des Drehspießes das Entnahmewerkzeug (15).

### ⚠️ WARNUNG:

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

### Vor der ersten Benutzung

Am Heizelement befindet sich eine Schutzschicht. Um diese zu entfernen, betreiben Sie das Gerät ca. 15 Minuten lang ohne Inhalt. Stellen Sie den Programmschalter auf

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

## Bedienung

- Schieben Sie immer das Krümelblech unter das untere Heizelement.
- Wir empfehlen, den Ofen ca. 5–10 Minuten ohne Gargut vorzuheizen.
- Sparen Sie Energie, indem Sie die Umluftfunktion verwenden. Dabei verteilt ein Ventilator die erwärmte Luft schneller und gleichmäßiger im Ofen.
- Grillen oder Braten Sie grundsätzlich nur mit eingesetzter Fettpfanne. So verhindern Sie, dass Fett auf die unteren Heizelemente tropft.
- **Pizzastein:**

### ⚠️ ACHTUNG:

Wenn Sie den Pizzastein verwenden, achten Sie darauf, dass er vollkommen trocken ist. Ein feuchter Pizzastein kann bei großer Hitze Risse bekommen.

- Für ein optimales Backergebnis bei der Zubereitung Ihrer Pizza empfehlen wir, den Pizzastein separat ca. 10–15 Minuten vorzuheizen.
- **Vorheizen:** Beim Vorheizen wird der Grillrost in die oberste Einschubebene geschoben. Stellen Sie den Pizzastein auf den Grillrost. Stellen Sie die Ober- und Unterhitze () auf eine Temperatur von 180 °C ein.
- Wenn Sie eine Pizza aus frisch zubereitetem Teig auf den vorgeheizten Pizzastein legen möchten, bestreuen Sie den Pizzastein vorher mit Mehl.

### Temperaturregler (1)

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




**Timer-Regler (3)**

Mit dem Regler kann ein Timer bis zu **60 Minuten** eingestellt werden.

- Aus technischen Gründen rastet der Timer-Regler erst beim zweiten Punkt (ca. 5 Minuten) ein. Wollen Sie eine kürzere Zeit einstellen, drehen Sie den Timer-Regler bis zum zweiten Punkt und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeit.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und es ertönt ein kurzer Signalton.




**Funktionsschalter (4)**

**OFF** Aus

-  Umluft
-  Drehspieß
-  Drehspieß und Umluft

**Programmschalter (6)**

**OFF** Aus


-  Oberhitze
-  Unterhitze
-  Ober- und Unterhitze

**Hier einige Beispiele, wofür Sie die Funktionen nutzen können:**

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

Ihr Backofen bietet Ihnen viele Einstellmöglichkeiten. Je nach Rezept wählen Sie eine Temperatur und eine Zeit.

**Übersicht Backzeiten**

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

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte und variieren je nach Gewicht. Für Fleisch und Fisch empfehlen wir die Verwendung eines Bratenthermometers.

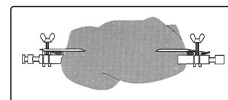
1. Stellen Sie das benötigte Programm mit dem Schalter (6) ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion mit dem Regler (4).
3. Das Gerät schaltet sich ein, sobald am Timer-Regler eine Zeit eingestellt wurde.

**Verwendung des Drehspießes**

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

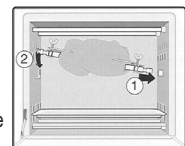
1. Schieben Sie das Backblech / Fettpfanne in die unterste Schiebeleiste des Backofens.
2. Reiben Sie den Drehspieß und die Fixierklammern mit Speiseöl ein.
3. Geflügel wird vor dem Grillen dressiert. Dazu werden Flügel und Keulen mit Küchengarn eng am Körper zusammengebunden.



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



5. Heben Sie den fertig bestückten Drehspieß mit dem Entnahmewerkzeug in den Ofen.

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



6. Wählen Sie eine Temperatur und die Funktion  und . Stellen Sie die Betriebszeit ein. Der Drehspieß beginnt sich zu drehen.
  - Achten Sie darauf, dass sich das dressierte Geflügel bzw. das Bratenstück frei drehen kann.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Wenn das Grillgut gar ist, entnehmen Sie dieses mit dem Entnahmewerkzeug.

### Betrieb beenden

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

## Reinigung /Wartung



### WARNUNG:

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und der Wartung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist!
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.



### ACHTUNG:

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

### Krümelblech, Backblech, Grillrost, Drehspieß und Fixierklammern

Reinigen Sie diese Teile im warmen Spülwasser mit etwas Handspülmittel. Trocken Sie die Teile danach gut ab.

### Pizzastein

Reinigen Sie den Pizzastein nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie ihn an der Luft trocknen. Verwenden Sie ihn nur im vollkommen trockenen Zustand. Durch die große Hitze im Backofen kann ein feuchter Pizzastein Risse bekommen.

### Innenraum

Halten Sie das Innere des Ofens sauber.

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

### Gehäuse

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

### Backofenlampe auswechseln

Wenn die Lampe im Ofen defekt ist, kann sie ausgetauscht werden. Gehen Sie wie folgt vor:

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

### Aufbewahrung

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

## Technische Daten

Modell:.....PC-MBG 1277  
 Spannungsversorgung:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Leistungsaufnahme:.....1500 W  
 Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:.....0,01 W  
 Schutzklasse:.....I  
 Ofenlühlampe:.....E14, 220–240 V~, 15 W, 300 °C  
 Nettogewicht: .....ca. 8,5 kg

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.

Die Lichtquelle ist hochtemperaturbeständig und nur für die Anwendung in diesem Gerät bestimmt.

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

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

## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

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

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

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.



**IMPORTANT:**

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

**Instruction Manual**

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

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

**Symbols in this Instruction Manual**

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

**⚠ WARNING:**

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

**⚠ CAUTION:**

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

**Content**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Overview of the Components</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>Unpacking the Appliance</b> .....  | <b>9</b>  |
| <b>Overview of the Components / Scope of Delivery</b> .....                     | <b>9</b>  |
| <b>Warnings for the Use of the Appliance</b> .....                              | <b>9</b>  |
| <b>Notes for Use</b> .....  | <b>10</b> |
| Electrical Connection .....   | 10        |
| Removal Tools (13/15).....  | 10        |
| Before First Use .....  | 10        |
| <b>Operation</b> .....  | <b>10</b> |
| Temperature Controller (1).....   | 10        |
| Timer Control (3).....  | 10        |
| Function Switch (4).....  | 10        |
| Programme Switch (6).....   | 11        |
| Overview of Baking Times .....  | 11        |
| Using the Rotisserie Spit.....  | 11        |
| Ending Operation .....  | 11        |
| <b>Cleaning / Maintenance</b> .....   | <b>12</b> |
| Crumb Tray, Baking Tray, Grill Grate,<br>Rotisserie Spit and Fixing Clamps..... | 12        |
| Pizza Stone .....   | 12        |
| Interior .....  | 12        |
| Housing .....   | 12        |
| Replacing the Oven Lamp .....   | 12        |
| <b>Storage</b> .....  | <b>12</b> |

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Technical Data</b> .....           | <b>12</b> |
| <b>Disposal</b> .....                 | <b>12</b> |
| Meaning of the "Dustbin" Symbol ..... | 12        |

**Unpacking the Appliance**

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

**Overview of the Components /  
Scope of Delivery**

- 1 Temperature controller (°C)
- 2 Temperature control lamp
- 3 Timer control (⊖)
- 4 Function switch
- 5 Operating indicator light
- 6 Programme switch
- 7 Heating element
- 8 Glass door
- 9 Door handle
- 10 Grill grate
- 11 Baking tray/grease pan
- 12 Crumb tray
- 13 Removal tool for grill grate and baking tray
- 14 Rotisserie spit
  - 14a Fixing clamps
- 15 Removal tool for rotisserie spit

**Without Illustration**

Pizza stone

**Warnings for the Use of the Appliance****⚠ WARNING:**

- The back of the appliance gets very hot! Therefore, place the appliance with the back against a wall!
- Do not carry or lift the appliance during operation, but switch it off first. Then pull the mains plug out of the socket. Wait until the appliance has cooled down completely.

**⚠ WARNING:**

- Only touch the appliance by the handle and switches. Use oven mitts if necessary.
- Do not use a roasting tube or glass container. These could burst.
- Also protect yourself from the heat with gloves or oven mitts when using the removal tools for the baking tray or the spit.

**⚠ CAUTION:**

- Never place the appliance in a cabinet!
- Place the appliance on a level, heat-resistant surface!
- Do not operate the appliance under wall cabinets due to the rising heat and vapours.
- Do not remove the spacers on the back of the appliance.
- Only operate the appliance under supervision. Very dry bread can catch fire inside the appliance!
- Keep a sufficient safety distance (30 cm) from easily flammable objects such as furniture, curtains, etc.!
- Never use containers made of plastic, cardboard, paper or similar. There is a **risk of fire!**
- Do not place any objects on the open glass door.
- Do not overload the baking tray and grill grate! (Max. 3.5 kg)

**⚠ CAUTION: Overload!**

If you use extension cables, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm<sup>2</sup>.

## Notes for Use

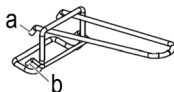
### Electrical Connection

1. Ensure that the operating elements are in the **OFF** or **MIN** position.
2. Check that the mains voltage you wish to use matches that of the appliance. You will find the relevant information on the rating plate.
3. Insert the plug into a correctly installed earthed socket.

### Removal Tools (13/15)


- a) For removing the baking tray
- b) To remove the grill grate

Use the removal tool (15) to remove the rotisserie.

**⚠ WARNING:**

- The removal tools are not suitable for removing the pizza stone from the appliance. The pizza stone could be damaged.
- Use oven mitts to remove the hot pizza stone from the appliance.

### Before First Use

There is a protective layer on the heating element. To remove this, operate the appliance for approx. 15 minutes without any contents. Set the programme switch to .


- Slight smoke and odours are normal during this process. Ensure that there is sufficient ventilation.

### Operation

- Always slide the crumb tray under the lower heating element.
- We recommend preheating the oven for approx. 5–10 minutes without food.
- Save energy by using the convection function. A fan distributes the heated air faster and more evenly in the oven.
- Only grill or roast with the fat pan in place. This prevents fat from dripping onto the lower heating elements.
- **Pizza stone:**

**⚠ CAUTION:**

When using the pizza stone, make sure that it is completely dry. A wet pizza stone can crack when exposed to high heat.

- For optimum baking results when preparing your pizza, we recommend preheating the pizza stone separately for approx. 10–15 minutes.
- **Preheating:** When preheating, the grill grate is placed on the top shelf level. Place the pizza stone on the grill grate. Set the top and bottom heat () to a temperature of 180 °C.
- If you want to place a pizza made from freshly prepared dough on the preheated pizza stone, sprinkle the pizza stone with flour beforehand.

### Temperature Controller (1)

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

### Timer Control (3)

A timer of up to **60** minutes can be set with the control.

- For technical reasons, the timer control only engages at the second point (approx. 5 minutes). If you want to set a shorter time, turn the timer control to the second point and then back to the desired time.
- After the set time has elapsed, the appliance switches off automatically and a short signal tone sounds.

### Function Switch (4)

**OFF** Off




 Convection

 Rotisserie spit

 Rotisserie spit and convection

### Programme Switch (6)

OFF Off

















-  Top heat
-  Bottom heat
-  Top and bottom heat

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

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Top heat:                       | For grilling                                 |
| Functions with rotisserie spit: | Poultry and larger roasts are cooked evenly. |
| Top and bottom heat:            | e. g. for pizza, pastries, etc.              |

Your oven offers you many setting options. Depending on the recipe, you can select a temperature and a time.

### Overview of Baking Times

| Food    | Temperature in °C | Time in Minutes     | Function  | Programme   | Slide-in Level |
|---------|-------------------|---------------------|---|---|----------------|
| Pizza   | 150–190           | 15–20               |  |  | Centre         |
| Toast   | 120–150           | 3–5                 |  |  | Centre         |
| Pastry  | 120–170           | 10–15               |  |  | Centre         |
| Cake    | 150–180           | According to recipe |  |  | Bottom/centre  |
| Roast   | 190               | 60–80               |  |  | Centre         |
| Poultry | 190               | 40–60               |  |  | Centre         |
| Steak   | 190               | 25–30               |  |  | Top            |
| Fish    | 180               | 20–25               |  |  | Top            |

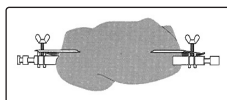
The times given are guidelines and vary according to weight. We recommend using a roasting thermometer for meat and fish.

- Set the required programme with the switch (6).
- Select the desired function with the control (4).
- The appliance switches on as soon as a time has been set on the timer control.

### Using the Rotisserie Spit

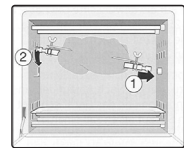
Do not select food that is too large. The food must be at a sufficient distance from the inner walls and heating elements. It should not touch them under any circumstances.



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



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

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



- Select a temperature and the function  and . Set the operating time. The rotisserie spit starts to rotate.
  - Make sure that the dressed poultry or roast can rotate freely.
- When the set time has elapsed, an audible signal sounds and the appliance switches off automatically. When the food is cooked, remove it with the removal tool.

### Ending Operation

- Set all rotary switches to **OFF**.
- Pull the mains plug out of the socket.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it!

# Cleaning/Maintenance

## **WARNING:**

- Always switch off the appliance before cleaning and maintenance and disconnect the mains plug from the socket. Wait until the appliance has cooled down!
- Do not immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.

## **CAUTION:**

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

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

Clean these parts in warm water with a little washing-up liquid. Then dry the parts thoroughly.

### **Pizza Stone**

Clean the pizza stone with a damp cloth after each use. Allow it to air dry. Only use it when it is completely dry. The high heat in the oven can cause a wet pizza stone to crack.

### **Interior**

Keep the inside of the oven clean.

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

### **Housing**

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

### **Replacing the Oven Lamp**

If the lamp in the oven is defective, it can be replaced. Proceed as follows:

1. Unscrew the cover anti-clockwise.
2. Unscrew the lamp from the lamp holder.
3. Replace the lamp with a new oven lamp of the same type.
4. Replace the cover over the lamp.

### **Storage**

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- The accessories can be reinserted into the appliance for storage.

- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

### **Technical Data**

Model:.....PC-MBG 1277  
Power supply:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
Power consumption:.....1500 W  
Power consumption in off-mode:.....0.01 W  
Protection class:.....I  
Oven light bulb: .....E14, 220–240 V~, 15W, 300 °C  
Net weight: ..... approx. 8.5 kg

This product contains a light source of energy efficiency class < G >.

The light source is resistant to high temperatures and is only intended for use in this appliance.

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

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

### **Disposal**

#### **Meaning of the “Dustbin” Symbol**



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

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

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

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

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

# BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

NEDELANDS

## Gebruiksaanwijzing

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

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

## Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



### WAARSCHUWING:

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



### LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

## Inhoud

|  |    |
|--|----|
| Overzicht van de bedieningselementen.....                                      | 3  |
| Het apparaat uitpakken .....   | 14 |
| Overzicht van de bedieningselementen /<br>Omvang van de levering .....         | 14 |
| Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat...                            | 15 |
| Opmerkingen voor het gebruik .....   | 15 |
| Elektrische aansluiting .....  | 15 |
| Verwijderingsgereedschap (13/15) .....   | 15 |
| Voor het eerste gebruik .....  | 15 |
| Bediening .....  | 15 |
| Temperatuurregelaar (1) .....  | 15 |
| Tijdschakelaar (3) .....   | 16 |
| Functieschakelaar (4) .....  | 16 |
| Programmaschakelaar (6) .....  | 16 |
| Overzicht van baktijden .....  | 16 |
| Het draaispit gebruiken .....  | 16 |
| Beeindigen van de werking .....  | 17 |
| Reiniging / Onderhoud .....  | 17 |
| Kruimellade, bakplaat, grillrooster,<br>draaispit en bevestigingsklemmen ..... | 17 |
| Pizzasteen .....   | 17 |

|  |    |
|--|----|
| Interieur .....                                | 17 |
| Behuizing .....                                | 17 |
| Ovenlamp vervangen .....                       | 17 |
| Bewaren .....                                  | 17 |
| Technische gegevens .....                      | 18 |
| Verwijdering .....                             | 18 |
| Betekenis van het symbool "vuilnisemmer" ..... | 18 |

## Het apparaat uitpakken

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

## Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Temperatuurregelaar (°C)
- 2 Temperatuurcontrolelampje
- 3 Tijdschakelaar (⊖)
- 4 Functieschakelaar
- 5 Bedrijfscontrolelampje
- 6 Programmaschakelaar
- 7 Verwarmingselement
- 8 Glazen deur
- 9 Handgreep deur
- 10 Grillrooster
- 11 Bakplaat/ vetpan
- 12 Kruimellade
- 13 Verwijderingsgereedschap voor grillrooster en bakplaat
- 14 Draaispit
  - 14a Bevestigingsklemmen
- 15 Verwijderingsgereedschap voor draaispit

## Zonder afbeelding

Pizzasteen

## Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

### ⚠ WAARSCHUWING:

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

### ⚠ LET OP:

- Plaats het apparaat nooit in een kast!
- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond!
- Gebruik het apparaat niet onder wandkasten vanwege de opstijgende hitte en dampen.
- Verwijder de afstandhouders aan de achterkant van het apparaat niet.
- Gebruik het apparaat alleen onder toezicht. Zeer droog brood kan in het apparaat vlam vatten!
- Houd voldoende veiligheidsafstand (30 cm) tot licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz.
- Gebruik nooit containers van plastic, karton, papier of iets dergelijks. Er bestaat **brandgevaar!**
- Plaats geen voorwerpen op de open glazen deur.
- Belast de bakplaat en het grillrooster niet te zwaar! (Max. 3,5 kg)

### ⚠ LET OP: Overbelasting!

Als u verlengkabels gebruikt, moeten deze een kabeldoorsnede van minstens 1,5 mm<sup>2</sup> hebben.

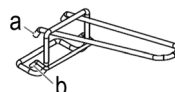
## Opmerkingen voor het gebruik

### Elektrische aansluiting

1. Zorg ervoor dat de bedieningselementen in de **OFF** of **MIN** positie staan.
2. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de relevante informatie op het typeplaatje.
3. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd geaard stopcont

## Verwijderingsgereedschap (13 / 15)

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




Gebruik het verwijdergereedschap (15) om de rotisserie te verwijderen.

### ⚠ WAARSCHUWING:

- Het verwijdergereedschap is niet geschikt om de pizzasteen uit het apparaat te verwijderen. De pizzasteen kan beschadigd raken.
- Gebruik ovenwanten om de hete pizzasteen uit het apparaat te halen.

## Voor het eerste gebruik

Op het verwarmingselement zit een beschermlaag. Laat het apparaat ong. 15 minuten zonder inhoud werken om dit te verhelpen. Zet de programmaschakelaar op .


- Lichte rook en geuren zijn normaal tijdens dit proces. Zorg voor voldoende ventilatie.

## Bediening

- Schuif de kruimellade altijd onder het onderste verwarmingselement.
- Wij raden aan om de oven ong. 5–10 minuten voor te verwarmen zonder voedsel.
- Bespaar energie door de convectiefunctie te gebruiken. Een ventilator verspreidt de verwarmde lucht sneller en gelijkmatiger in de oven.
- Grill of braad alleen met de vetpan op zijn plaats. Dit voorkomt dat er vet op de onderste verwarmingselementen druppelt.
- **Pizzasteen:**

### ⚠ LET OP:

Wanneer je de pizzasteen gebruikt, zorg er dan voor dat deze volledig droog is. Een natte pizzasteen kan barsten bij blootstelling aan hoge hitte.

- Voor een optimaal bakresultaat bij het bereiden van uw pizza raden wij aan de pizzasteen apart voor te verwarmen gedurende ong. 10–15 minuten.
- **Voorverwarmen:** Bij het voorverwarmen wordt het grillrooster op het niveau van de bovenste plank geplaatst. Plaats de pizzasteen op het grillrooster. Stel de boven- en onderwarmte () in op een temperatuur van 180 °C.
- Als u een pizza van vers bereid deeg op de voorverwarmde pizzasteen wilt leggen, bestrooi de pizzasteen dan van tevoren met meel.

## Temperatuurregelaar (1)

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

### Tijdschakelaar (3)

Met de bediening kan een timer van maximaal 60 minuten worden ingesteld.

- Om technische redenen schakelt de timerregeling pas in bij het tweede punt (ong. 5 minuten). Als u een kortere tijd wilt instellen, draait u de timer naar het tweede punt en vervolgens terug naar de gewenste tijd.
- Na afloop van de ingestelde tijd schakelt het apparaat automatisch uit en klinkt er een korte signaaltoon.

### Functieschakelaar (4)

OFF Uit

- Convectie
- Draaispit
- Draaispit en convectie

### Programmaschakelaar (6)

OFF Uit

- Bovenste warmte
- Onderwarmte
- Boven- en onderwarmte

Hier volgen enkele voorbeelden van waarvoor je de functies kunt gebruiken:

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Bovenwarmte:            | Voor grillen  |
| Functies met draaispit: | Gevogelte en groter gebräad worden gelijkmatig gegaard. |
| Boven- en onderwarmte:  | bijv. voor pizza, gebak, enz.                           |

Je oven biedt je veel instellingsmogelijkheden. Afhankelijk van het recept kun je een temperatuur en een tijd selecteren.

### Overzicht van baktijden

| Voedsel    | Temperatuur in °C | Tijd in minuten | Functie                  | Programma                | Schuifniveau |
|------------|-------------------|-----------------|--------------------------|--------------------------|--------------|
| Pizza      | 150–190           | 15–20           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Midden       |
| Toast      | 120–150           | 3–5             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Midden       |
| Gebak      | 120–170           | 10–15           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Midden       |
| Cake       | 150–180           | Volgens recept  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bodem/midden |
| Geroosterd | 190               | 60–80           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Midden       |
| Gevogelte  | 190               | 40–60           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Midden       |
| Biefstuk   | 190               | 25–30           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Boven        |
| Vis        | 180               | 20–25           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Boven        |

De aangegeven tijden zijn richtlijnen en variëren per gewicht. We raden aan een braadthermometer te gebruiken voor vlees en vis.

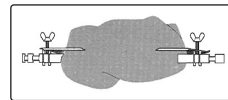
1. Stel het gewenste programma in met de schakelaar (6).
2. Selecteer de gewenste functie met de functieschakelaar (4).
3. Het apparaat schakelt in zodra er een tijd is ingesteld op de timer.

### Het draaispit gebruiken

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

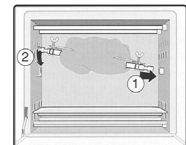
1. Schuif de bakplaat/vetpan in het onderste schuifrek van de oven.
2. Wrijf het draaispit en de bevestigingsklemmen in met bakolie.
3. Gevogelte wordt gekleed voor het grillen. Om dit te doen bindt u de vleugels en poten stevig aan het lichaam vast met keukentouw.

4. Plaats het aangekleed gevogelte of braadstuk voorzichtig op het draaispit. Schuif de bevestigingsklemmen op het spit en zet het gebräad ermee vast. Draai de bevestigingsklemmen vast met de schroeven.





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

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





6. Selecteer een temperatuur en de functie  en .  
Stel de inschakeltijd in. Het draaispit begint te draaien.
  - Zorg ervoor dat het gedresseerde gevogelte of braadstuk vrij kan draaien.
7. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en schakelt het apparaat automatisch uit.  
Wanneer het voedsel gaar is, verwijdt u het met de verwijdertang.

### Beëindigen van de werking

1. Zet alle draaischakelaars op **OFF**.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt!

## Reiniging/Onderhoud



### WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat voor reiniging en onderhoud altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact. Wacht tot het apparaat is afgekoeld!
- Dompel het apparaat niet onder in water! Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.



### LET OP:

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

### Kruimellade, bakplaat, grillrooster, draaispit en bevestigingsklemmen

Reinig deze onderdelen in warm water met een beetje afwasmiddel. Droog de onderdelen vervolgens goed af.

### Pizzasteen

Maak de pizzasteen na elk gebruik schoon met een vochtige doek. Laat hem aan de lucht drogen. Gebruik hem alleen als hij helemaal droog is. Door de hoge hitte in de oven kan een natte pizzasteen barsten.

### Interieur

Houd de binnenkant van de oven schoon.

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

### Behuizing

Reinig de behuizing na gebruik met een licht vochtige doek.

### Ovenlamp vervangen

Als het lampje in de oven defect is, kan het vervangen worden. Ga als volgt te werk:

1. Schroef het deksel linksom los.
2. Schroef de lamp uit de lamphouder.
3. Vervang de lamp door een nieuwe ovenlamp van hetzelfde type.
4. Plaats de kap terug over de lamp.

### Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- De accessoires kunnen weer in het apparaat worden geplaatst om te worden opgeborgen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

## Technische gegevens

Model:.....PC-MBG 1277  
Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
Stroomverbruik:.....1500 W  
Stroomverbruik in uit-stand:.....0,01 W  
Bescherminingsklasse:.....I  
Ovenlampje:.....E14, 220–240 V~, 15 W, 300 °C  
Nettogewicht: ..... ong. 8,5 kg

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <G>.

De lichtbron is bestand tegen hoge temperaturen en is alleen bedoeld voor gebruik in dit apparaat.

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

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

NEDERLANDS

## Verwijdering

### Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



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

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

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

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

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

## IMPORTANT :

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

### Mode d'emploi

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

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

### Symboles de ce mode d'emploi

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



#### AVERTISSEMENT :

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



#### ATTENTION :

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

### Sommaire

|  |    |
|--|----|
| Liste des différents éléments de commande .....            | 3  |
| Déballage de l'appareil .....                              | 19 |
| Liste des différents éléments de commande /                |    |
| Contenu de la livraison .....                              | 19 |
| Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....       | 20 |
| Notes d'utilisation.....                                   | 20 |
| Branchement électrique .....                               | 20 |
| Outils de démontage (13/15) .....                          | 20 |
| Avant la première utilisation .....                        | 20 |
| Utilisation .....  | 20 |
| Contrôleur de température (1) .....                        | 21 |
| Contrôle de la minuterie (3) .....                         | 21 |
| Commutateur de fonction (4) .....                          | 21 |
| Commutateur de programme (6) .....                         | 21 |
| Aperçu des temps de cuisson.....                           | 21 |
| Utilisation de la broche à rôtir .....                     | 21 |
| Fin de l'opération .....                                   | 22 |
| Nettoyage / Entretien.....                                 | 22 |
| Plateau à miettes, plateau de cuisson, grille de           |    |
| cuisson, broche de rôtisserie et attaches de fixation..... | 22 |
| Pierre à pizza .....                                       | 22 |

|   |    |
|---|----|
| Intérieur .....                             | 22 |
| Boîtier .....                               | 22 |
| Remplacement de la lampe du four.....       | 22 |
| Stockage .....                              | 23 |
| Données techniques.....                     | 23 |
| Élimination.....                            | 23 |
| Signification du symbole « Poubelle » ..... | 23 |

### Déballage de l'appareil

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

### Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- 1 Contrôleur de température (°C)
- 2 Témoin de contrôle de la température
- 3 Contrôle de la minuterie (⌚)
- 4 Commutateur de fonction
- 5 Témoin de fonctionnement
- 6 Commutateur de programme
- 7 Élément chauffant
- 8 Porte en verre
- 9 Poignée de porte
- 10 Grille de cuisson
- 11 Plateau de cuisson / bac à graisse
- 12 Plateau à miettes
- 13 Outil d'extraction pour la grille du gril et la plateau de cuisson
- 14 Broche de la rôtissoire
- 14a Attaches de fixation
- 15 Outil de démontage de la broche de rôtisserie

### Sans illustration

Pierre à pizza

## Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

### ⚠ AVERTISSEMENT :

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

### ⚠ ATTENTION :

- Ne placez jamais l'appareil dans une armoire !
- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur !
- N'utilisez pas l'appareil sous des armoires murales en raison de la chaleur et des vapeurs qui s'en dégagent.
- Ne retirez pas les entretoises situées à l'arrière de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que sous surveillance. Le pain très sec peut s'enflammer à l'intérieur de l'appareil !
- Maintenez une distance de sécurité suffisante (30 cm) par rapport aux objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc.
- N'utilisez jamais de récipients en plastique, en carton, en papier ou similaires. Il y a un risque d'incendie !
- Ne placez aucun objet sur la porte vitrée ouverte.
- Ne surchargez pas le plateau de cuisson et la grille de cuisson ! (Max. 3,5 kg)

### ⚠ ATTENTION : Surcharge !

Si vous utilisez des câbles de rallonge, ceux-ci doivent avoir une section d'au moins 1,5 mm<sup>2</sup>.

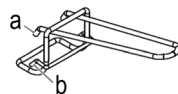
## Notes d'utilisation

### Branchement électrique

1. Assurez-vous que les éléments de commande sont en position **OFF** ou **MIN**.
2. Vérifiez que la tension du réseau que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations correspondantes sur la plaque signalétique.
3. Insérez la fiche dans une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.

### Outils de démontage (13/15)

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



Utilisez l'outil de démontage (15) pour retirer la rôtissoire.

### ⚠ AVERTISSEMENT :

- Les outils de retrait ne conviennent pas pour retirer la pierre à pizza de l'appareil. La pierre à pizza pourrait être endommagée.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer la pierre à pizza chaude de l'appareil.

### Avant la première utilisation

L'élément chauffant est recouvert d'une couche protectrice. Pour l'éliminer, faites fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes sans aucun contenu. Placez le sélecteur de programme sur

- Un léger dégagement de fumée et d'odeurs est normal pendant ce processus. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment ventilé.

## Utilisation

- Faites toujours glisser le plateau à miettes sous l'élément chauffant inférieur.
- Nous recommandons de préchauffer le four pendant environ 5 à 10 minutes sans aliments.
- Économisez de l'énergie en utilisant la fonction de convection. Un ventilateur distribue l'air chaud plus rapidement et plus uniformément dans le four.
- Ne grillez ou ne rôtissez que si le bac à graisse est en place. Cela évite que la graisse ne s'écoule sur les éléments chauffants inférieurs.
- **Pierre à pizza :**

### ⚠ ATTENTION :

Lorsque vous utilisez la pierre à pizza, assurez-vous qu'elle est complètement sèche. Une pierre à pizza humide peut se fissurer lorsqu'elle est exposée à une chaleur élevée.

- Pour une cuisson optimale lors de la préparation de votre pizza, nous vous recommandons de préchauffer la pierre à pizza séparément pendant environ 10 à 15 minutes.
- **Préchauffage :** Lors du préchauffage, la grille est placée au niveau de l'étagère supérieure. Placez la pierre à pizza sur la grille. Réglez la chaleur supérieure et inférieure () à une température de 180 °C.
- Si vous souhaitez placer une pizza faite à partir d'une pâte fraîchement préparée sur la pierre à pizza préchauffée, saupoudrez la pierre à pizza de farine au préalable.

**Contrôleur de température (1)**

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




**Contrôle de la minuterie (3)**

Le contrôle permet de régler une minuterie d'une durée maximale de **60 minutes**.

















- Pour des raisons techniques, le contrôle de la minuterie ne s'enclenche qu'au deuxième point (environ 5 minutes). Si vous souhaitez régler une durée plus courte, tournez le contrôle de la minuterie jusqu'au deuxième point, puis revenez à la durée souhaitée.
- Une fois la durée programmée écoulee, l'appareil s'éteint automatiquement et un bref signal sonore retentit.

**Commutateur de fonction (4)**

**OFF** Arrêt

-  Convection
-  Rôtissoire
-  Rôtissoire et convection

**Aperçu des temps de cuisson**




| Aliments   | Température en °C | Durée en minutes | Fonction  | Programme   | Niveau d'enfournement |
|------------|-------------------|------------------|---|---|-----------------------|
| Pizza      | 150–190           | 15–20            |    |    | Centre                |
| Toast      | 120–150           | 3–5              |    |    | Centre                |
| Pâtisserie | 120–170           | 10–15            |    |    | Centre                |
| Gâteau     | 150–180           | Selon la recette |    |    | Bas / centre          |
| Rôti       | 190               | 60–80            |   |   | Centre                |
| Volaille   | 190               | 40–60            |  |  | Centre                |
| Steak      | 190               | 25–30            |  |  | Haut                  |
| Poisson    | 180               | 20–25            |  |  | Haut                  |

Les durées indiquées sont indicatives et varient en fonction du poids. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à rôtir pour la viande et le poisson.

1. Réglez le programme souhaité à l'aide de l'interrupteur (6).
2. Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide du contrôle (4).
3. L'appareil se met en marche dès qu'une heure a été réglée sur le contrôle de la minuterie.

**Commutateur de programme (6)**

**OFF** Arrêt

-  Chaleur supérieure
-  Chaleur du bas
-  Chaleur supérieure et inférieure

**Voici quelques exemples d'utilisation des fonctions :**

|  |  |
|--|--|
| Chaleur supérieure :                         | Pour les grillades                                     |
| Fonctionne avec la broche de la rôtisserie : | La volaille et les gros rôtis sont cuits uniformément. |
| Chaleur supérieure et inférieure :           | pour les pizzas, les pâtisseries, etc.                 |

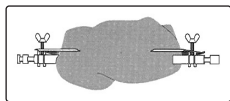
Votre four vous offre de nombreuses possibilités de réglage. En fonction de la recette, vous pouvez sélectionner une température et une durée.

**Utilisation de la broche à rôtir**

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

1. Glissez le plateau de cuisson / le bac à graisse dans la grille coulissante la plus basse du four.
2. Frottez la broche de la rôtissoire et les pinces de fixation avec de l'huile de cuisson.
3. La volaille est apprêtée avant d'être grillée. Pour ce faire, attachez fermement les ailes et les pattes au corps avec de la ficelle de cuisine.
4. Placez délicatement la volaille ou le rôti habillé sur la broche de la rôtissoire. Faites glisser les pinces de

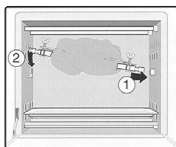
fixation sur la broche et fixez le rôti à l'aide de celles-ci. Serrez les pinces de fixation à l'aide des vis.





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

① Pour ce faire, insérez d'abord l'extrémité sans l'encoche dans l'entraînement situé sur le côté droit du four.

② Accrochez ensuite l'autre extrémité dans le crochet situé sur le côté gauche du four.



6. Sélectionnez une température et la fonction  et . Réglez la durée de fonctionnement. La broche de la rôtissoire commence à tourner.
- Assurez-vous que la volaille ou le rôti habillé peut tourner librement.
7. Lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les à l'aide de l'outil de retrait.

#### Fin de l'opération

1. Mettez tous les commutateurs rotatifs sur **OFF**.
2. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
3. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

## Nettoyage / Entretien



### ATTENTION :

- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant. Attendez que l'appareil ait refroidi !
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.



### ATTENTION :

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

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

Nettoyez ces pièces à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Séchez ensuite soigneusement les pièces.

#### Pierre à pizza

Nettoyez la pierre à pizza avec un chiffon humide après chaque utilisation. Laissez-la sécher à l'air libre. Ne l'utilisez que lorsqu'elle est complètement sèche. La chaleur élevée du four peut provoquer des fissures sur une pierre à pizza humide.

#### Intérieur

Gardez l'intérieur du four propre.

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

#### Boîtier

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

#### Remplacement de la lampe du four

Si la lampe du four est défectueuse, elle peut être remplacée. Procédez comme suit :

1. Dévissez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez la lampe de son support.
3. Remplacez la lampe par une lampe neuve du même type.
4. Replacez le couvercle sur la lampe.

## Stockage

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

## Données techniques

Modèle : ..... PC-MBG 1277  
Alimentation électrique : ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Puissance absorbée : ..... 1500 W  
Consommation d'énergie en mode arrêt : ..... 0,01 W  
Classe de protection : ..... I  
Ampoule du four : ..... E14, 220–240 V~, 15 W, 300 °C  
Poids net : ..... env. 8,5 kg

Ce récipient contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique < G >.

La source lumineuse est résistante aux températures élevées et n'est destinée qu'à être utilisée dans cet appareil.

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

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

## Élimination

### Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

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

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



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# IMPORTANTE:

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

## Manual de instrucciones

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

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

### Símbolos en este manual de instrucciones

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

#### AVISO:

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

#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

## Índice

|  |    |
|--|----|
| Indicación de los elementos de manejo .....  | 3  |
| Desembalaje del aparato.....   | 24 |
| Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega.....                                  | 24 |
| Advertencias para el uso del aparato.....  | 25 |
| Notas de uso .....   | 25 |
| Conexión eléctrica.....  | 25 |
| Herramientas de desmontaje (13/15).....  | 25 |
| Antes del primer uso .....   | 25 |
| Manejo .....   | 25 |
| Regulador de temperatura (1) .....   | 26 |
| Mando temporizador (3).....  | 26 |
| Interruptor de función (4) .....   | 26 |
| Interruptor de programa (6).....   | 26 |
| Resumen de tiempos de horneado .....   | 26 |
| Uso del asador .....   | 26 |
| Finalización del funcionamiento.....   | 27 |
| Limpeza / Mantenimiento.....   | 27 |
| Bandeja recogemigas, bandeja de horno, rejilla del grill, asador y abrazaderas de fijación ..... | 27 |
| Piedra para pizza .....  | 27 |

|  |    |
|--|----|
| Interior .....                                 | 27 |
| Carcasa .....                                  | 27 |
| Sustitución de la lámpara del horno .....      | 27 |
| Almacenamiento .....                           | 27 |
| Datos técnicos .....                           | 28 |
| Eliminación .....                              | 28 |
| Significado del símbolo "Cubo de basura" ..... | 28 |

## Desembalaje del aparato

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

## Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

- 1 Regulador de temperatura (°C)
- 2 Lámpara de control de la temperatura
- 3 Mando temporizador (⏸)
- 4 Interruptor de función
- 5 Indicador luminoso de funcionamiento
- 6 Interruptor de programa
- 7 Elemento calefactor
- 8 Puerta de cristal
- 9 Tirador de la puerta
- 10 Rejilla de la parrilla
- 11 Bandeja de horno / bandeja recogegrasa
- 12 Bandeja recogemigas
- 13 Herramienta de extracción para la rejilla del grill y la bandeja de horno
- 14 Asador
  - 14a Abrazaderas de fijación
- 15 Herramienta de desmontaje para el asado

### Sin ilustración

Piedra para pizza



## Advertencias para el uso del aparato

### ⚠ AVISO:

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

### ⚠ ATENCIÓN:

- ¡No coloque nunca el aparato en un armario!
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
- No utilice el aparato debajo de armarios de pared debido al calor ascendente y a los vapores.
- ¡No retire los separadores de la parte posterior del aparato!
- Utilice el aparato sólo bajo supervisión. ¡El pan muy seco puede incendiarse dentro del aparato!
- ¡Mantenga una distancia de seguridad suficiente (30 cm) de objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc.!
- ¡No utilice nunca recipientes de plástico, cartón, papel o similares! ¡Existe **riesgo de incendio**!
- No coloque objetos sobre la puerta de cristal abierta.
- ¡No sobrecargue la bandeja de horno ni la rejilla del grill! (Máx. 3,5 kg)

### ⚠ ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!

Si utiliza cables alargadores, éstos deberán tener una sección mínima de 1,5 mm<sup>2</sup>.

## Notas de uso

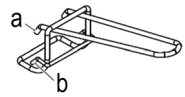
### Conexión eléctrica

1. Asegúrese de que los elementos de mando están en posición **OFF** o **MIN**.
2. Compruebe que la tensión de red que desea utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información pertinente en la placa de características.
3. Inserte el enchufe en una toma con toma de tierra correctamente instalada

## Herramientas de desmontaje (13/15)

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

Utilice la herramienta de desmontaje (15) para desmontar el asador.



### ⚠ AVISO:

- Las herramientas de extracción no son adecuadas para extraer la piedra para pizza del aparato. La piedra para pizza podría resultar dañada.
- Utilice guantes de cocina para retirar la piedra de pizza caliente del aparato.

## Antes del primer uso

La resistencia lleva una capa protectora. Para eliminarlo, haga funcionar el aparato durante aprox. 15 minutos sin ningún contenido. Ponga el conmutador de programas en

- Durante este proceso es normal que se produzcan ligeros humos y olores. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

## Manejo

- Deslice siempre la bandeja recogemigas por debajo de la resistencia inferior.
- Recomendamos precalentar el horno durante aprox. 5–10 minutos sin alimentos.
- Ahorre energía utilizando la función de convección. Un ventilador distribuye el aire caliente más rápida y uniformemente en el horno.
- Sólo ase o gratine con la bandeja recogegrasa colocada. Así evitará que la grasa gotee sobre las resistencias inferiores.
- **Piedra para pizza:**

### ⚠ ATENCIÓN:

Cuando utilice la piedra para pizza, asegúrese de que esté completamente seca. Una piedra para pizza húmeda puede agrietarse cuando se expone a altas temperaturas.

- Para obtener unos resultados óptimos al preparar la pizza, recomendamos precalentar la piedra para pizza por separado durante aprox. 10–15 minutos.
- **Precalentamiento:** Durante el precalentamiento, la rejilla del grill se coloca en el nivel superior del estante. Coloque la piedra para pizza sobre la rejilla del grill. Ajuste el calor superior e inferior () a una temperatura de 180 °C.
- Si desea colocar una pizza hecha con masa recién preparada sobre la piedra para pizza precalentada, espolvoree previamente la piedra para pizza con harina.

### Regulador de temperatura (1)

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




### Mando temporizador (3)

Con el mando se puede ajustar un temporizador de hasta **60 minutos**.

- Por razones técnicas, el temporizador sólo se activa en el segundo punto (aprox. 5 minutos). Si desea ajustar un tiempo más corto, gire el mando temporizador hasta el segundo punto y, a continuación, hasta el tiempo deseado.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato se desconecta automáticamente y suena una breve señal acústica.




### Interruptor de función (4)

**OFF** Apagado

-  Convección
-  Asador
-  Asador y convección

### Interruptor de programa (6)

**OFF** Apagado

















-  Calor superior
-  Calor inferior
-  Calor superior e inferior

### A continuación se muestran algunos ejemplos de uso de las funciones:

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Calor superior:            | Para asar   |
| Funciones con asador:      | Las aves y los asados más grandes se cocinan uniformemente. |
| Calor superior e inferior: | Por ejemplo, para pizza, bollería, etc.                     |

Su horno le ofrece muchas opciones de ajuste. Dependiendo de la receta, puede seleccionar una temperatura y un tiempo.

### Resumen de tiempos de horneado

| Alimentos  | Temperatura en °C | Tiempo en minutos | Función   | Programa  | Nivel de deslizamiento |
|------------|-------------------|-------------------|---|---|------------------------|
| Pizza      | 150–190           | 15–20             |    |    | Centro                 |
| Tostadas   | 120–150           | 3–5               |    |    | Centro                 |
| Pastelería | 120–170           | 10–15             |    |    | Centro                 |
| Pastel     | 150–180           | Según receta      |    |    | Fondo/centro           |
| Asado      | 190               | 60–80             |   |   | Centro                 |
| Aves       | 190               | 40–60             |  |  | Centro                 |
| Filete     | 190               | 25–30             |  |  | Arriba                 |
| Pescado    | 180               | 20–25             |  |  | Arriba                 |

Los tiempos indicados son orientativos y varían en función del peso. Se recomienda utilizar un termómetro para asar carne y pescado.

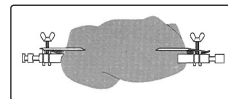
1. Ajuste el programa deseado con el interruptor (6).
2. Seleccione la función deseada con el mando (4).
3. El aparato se enciende en cuanto se ha ajustado una hora en el mando temporizador.

### Uso del asador

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

1. Deslice la bandeja de horno /engrasador en la rejilla deslizante más baja del horno.

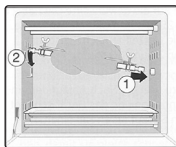
2. Frote el asador y las pinzas de fijación con aceite de cocina.
3. Las aves se alían antes de asarlas. Para ello, ate bien las alas y las patas al cuerpo con hilo de cocina.
4. Coloque con cuidado las aves o el asado en el asador. Deslice las pinzas de fijación sobre el asador y fije el asado con ellas. Apriete las pinzas de fijación con los tornillos.



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

① Para ello, introduzca primero el extremo sin la muesca en el accionamiento situado en el lado derecho del horno.

② A continuación, enganche el otro extremo en el colgador situado en el lado izquierdo del horno.



6. Seleccione una temperatura y la función y . Ajuste el tiempo de funcionamiento. El asador comienza a girar.
- Asegúrese de que las aves o el asado pueden girar libremente.

7. Una vez transcurrido el tiempo programado, suena una señal acústica y el aparato se apaga automáticamente. Cuando los alimentos estén cocinados, retírelos con la herramienta de extracción.

#### Finalización del funcionamiento

1. Ponga todos los interruptores giratorios en la posición **OFF**.
2. Saque el enchufe de la toma de corriente.
3. ¡Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo!

## Limpieza / Mantenimiento



### AVISO:

- Apague siempre el aparato antes de proceder a su limpieza y mantenimiento y desenchúfelo de la toma de corriente. ¡Espere hasta que el aparato se haya enfriado!
- ¡No sumerja el aparato en agua! Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.



### ATENCIÓN:

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

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

Limpie estas piezas con agua tibia y un poco de detergente líquido. A continuación, séquelas bien.

#### Piedra para pizza

Limpie la piedra para pizza con un paño húmedo después de cada uso. Déjela secar al aire. Utilícela sólo cuando esté completamente seca. El alto calor del horno puede hacer que la piedra para pizza húmeda se agriete.

#### Interior

Mantenga limpio el interior del horno.

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

#### Carcasa

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

#### Sustitución de la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está defectuosa, puede sustituirla. Proceda de la siguiente manera:

1. Desenrosque la tapa en sentido antihorario.
2. Desenrosque la lámpara del portalámparas.
3. Sustituya la lámpara por una nueva del mismo tipo.
4. Vuelva a colocar la tapa sobre la lámpara.

#### Almacenamiento

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

## Datos técnicos

Modelo: .....PC-MBG 1277  
Alimentación:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
Consumo de energía: ..... 1500 W  
Consumo de energía en modo apagado:.....0,01 W  
Clase de protección: .....I  
Bombilla del horno: .....E14, 220–240 V~, 15 W, 300 °C  
Peso neto: ..... aprox. 8,5 kg

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <G>.

La fuente de luz es resistente a altas temperaturas y sólo está prevista para su uso en este aparato.

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

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

## Eliminación

### Significado del símbolo “Cubo de basura”



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

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

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

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

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

## IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

### Istruzioni per l'uso

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

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

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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



#### AVVISO:

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



#### ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

### Indice

|   |    |
|---|----|
| Elementi di comando.....  | 3  |
| Disimballaggio dell'apparecchio .....   | 29 |
| Elementi di comando/Nella fornitura.....  | 29 |
| Avvertenze per l'uso dell'apparecchio.....  | 29 |
| Note per l'uso .....  | 30 |
| Collegamento elettrico .....  | 30 |
| Strumenti di rimozione (13/15).....   | 30 |
| Prima del primo utilizzo.....   | 30 |
| Utilizzo.....   | 30 |
| Regolatore di temperatura (1).....  | 30 |
| Controllo del timer (3).....  | 31 |
| Interruttore di funzione (4).....   | 31 |
| Interruttore di programma (6).....  | 31 |
| Panoramica dei tempi di cottura .....   | 31 |
| Utilizzo dello spiedo del girarrosto .....  | 31 |
| Fine del funzionamento.....   | 32 |
| Pulizia/Manutenzione .....  | 32 |
| Vassoio raccogli briciole, teglia,<br>griglia, girarrosto e morsetti di fissaggio ..... | 32 |
| Pietra per pizza .....  | 32 |
| Interno .....   | 32 |
| Alloggiamento .....   | 32 |
| Sostituzione della lampada del forno.....   | 32 |

|  |    |
|--|----|
| Conservazione .....                          | 32 |
| Dati tecnici .....                           | 33 |
| Smaltimento .....                            | 33 |
| Significato del simbolo "Eliminazione" ..... | 33 |

### Disimballaggio dell'apparecchio

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

### Elementi di comando/Nella fornitura

- 1 Regolatore di temperatura (°C)
- 2 Lampada di controllo della temperatura
- 3 Controllo del timer (⊙)
- 4 Interruttore di funzione
- 5 Spia di funzionamento
- 6 Interruttore di programma
- 7 Elemento di riscaldamento
- 8 Sportello in vetro
- 9 Maniglia dello sportello
- 10 Griglia
- 11 Vassoio di cottura/vaschetta per il grasso
- 12 Vassoio per le briciole
- 13 Attrezzo di rimozione per griglia e teglia
- 14 Spiedo del girarrosto
- 14a Morsetti di fissaggio
- 15 Attrezzo per la rimozione dello spiedo del girarrosto

### Senza illustrazione

Pietra per pizza

### Avvertenze per l'uso dell'apparecchio



#### AVVISO:

- Il retro dell'apparecchio è molto caldo! Pertanto, posizionare l'apparecchio con la parte posteriore contro una parete!

**⚠ AVVISIO:**

- Non trasportare o sollevare l'apparecchio durante il funzionamento, ma spegnerlo prima. Quindi estrarre la spina dalla presa di corrente. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Toccare l'apparecchio solo dalla maniglia e dagli interruttori. Se necessario, utilizzare guanti da forno.
- Non utilizzare tubi per arrostitire o contenitori di vetro. Potrebbero scoppiare.
- Proteggersi dal calore con guanti o guanti da forno anche quando si utilizzano gli strumenti di rimozione della teglia o dello spiedo.

**⚠ ATTENZIONE:**

- Non collocare mai l'apparecchio in un mobile!
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore!
- Non utilizzare l'apparecchio sotto i pensili a causa della risalita di calore e vapori.
- Non rimuovere i distanziali sul retro dell'apparecchio.
- Far funzionare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Il pane molto secco può prendere fuoco all'interno dell'apparecchio!
- Mantenere una distanza di sicurezza sufficiente (30 cm) da oggetti facilmente infiammabili come mobili, tende, ecc.
- Non utilizzare mai contenitori di plastica, cartone, carta o simili. C'è il **rischio di incendio!**
- Non collocare oggetti sullo sportello di vetro aperto.
- Non sovraccaricare la teglia e la griglia! (max. 3,5 kg)

**⚠ ATTENZIONE: Sovraccarico!**

Se si utilizzano cavi di prolunga, questi devono avere una sezione di almeno 1,5 mm<sup>2</sup>.

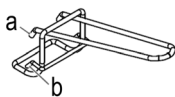
**Note per l'uso****Collegamento elettrico**

1. Assicurarsi che gli elementi di comando siano in posizione **OFF** o **MIN**.
2. Verificare che la tensione di rete che si desidera utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni relative sono riportate sulla targhetta.
3. Inserire la spina in una presa di corrente correttamente installata con messa a terra.

**Strumenti di rimozione (13/15)**


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

Utilizzare l'utensile di rimozione (15) per rimuovere il girarrosto.

**⚠ AVVISIO:**

- Gli strumenti di rimozione non sono adatti a rimuovere la pietra per pizza dall'apparecchio. La pietra per pizza potrebbe danneggiarsi.
- Utilizzare guanti da forno per rimuovere la pietra per pizza calda dall'apparecchio.

**Prima del primo utilizzo**

Sull'elemento riscaldante è presente uno strato protettivo. Per rimuoverlo, far funzionare l'apparecchio per circa 15 minuti senza alcun contenuto. Posizionare il selettore di programma su .


- Durante questo processo è normale la formazione di un leggero fumo e di odori. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

**Utilizzo**

- Far scivolare sempre il vassoio raccoglibriciole sotto l'elemento riscaldante inferiore.
- Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 5–10 minuti senza cibo.
- Risparmiate energia utilizzando la funzione di convezione. Una ventola distribuisce l'aria riscaldata più velocemente e in modo più uniforme nel forno.
- Grigliare o arrostitire solo con la teglia di grasso al suo posto. In questo modo si evita che il grasso coli sugli elementi riscaldanti inferiori.
- **Pietra per pizza:**

**⚠ ATTENZIONE:**

Quando si utilizza la pietra per pizza, assicurarsi che sia completamente asciutta. Una pietra per pizza bagnata può rompersi se esposta a calore elevato.

- Per ottenere risultati di cottura ottimali durante la preparazione della pizza, si consiglia di preriscaldare la pietra per pizza separatamente per circa 10–15 minuti.
- **Preriscaldamento:** Durante il preriscaldamento, la griglia viene posizionata sul ripiano superiore. Posizionare la pietra per pizza sulla griglia. Impostare il calore superiore e inferiore () su una temperatura di 180 °C.
- Se si desidera mettere sulla pietra per pizza preriscaldata una pizza fatta con un impasto appena preparato, cospargere prima la pietra per pizza con della farina.

**Regolatore di temperatura (1)**

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




### Controllo del timer (3)

Con il comando è possibile impostare un timer fino a 60 minuti.

- Per motivi tecnici, il controllo del timer si attiva solo al secondo punto (circa 5 minuti). Se si desidera impostare un tempo più breve, ruotare il comando del timer sul secondo punto e poi di nuovo sul tempo desiderato.
- Allo scadere del tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente e viene emesso un breve segnale acustico.




### Interruttore di funzione (4)

OFF Spento

-  Convezione
-  Girarrosto
-  Girarrosto e convezione

### Interruttore di programma (6)

OFF Spento

















-  Calore superiore
-  Calore inferiore
-  Calore superiore e inferiore

### Ecco alcuni esempi di utilizzo delle funzioni:

|  |   |
|--|---|
| Calore superiore:                      | Per grigliare   |
| Funziona con lo spiedo del girarrosto: | Il pollame e gli arrosti più grandi vengono cotti in modo uniforme. |
| Calore superiore e inferiore:          | ad esempio per la pizza, i dolci, ecc.                              |

Il forno offre numerose opzioni di impostazione. A seconda della ricetta, è possibile selezionare una temperatura e un tempo.

### Panoramica dei tempi di cottura

| Alimenti    | Temperatura in °C | Tempo in minuti    | Funzione   | Programma  | Livello di inserimento |
|-------------|-------------------|--------------------|--|--|------------------------|
| Pizza       | 150–190           | 15–20              |   |   | Centro                 |
| Tostatura   | 120–150           | 3–5                |   |   | Centro                 |
| Pasticceria | 120–170           | 10–15              |   |   | Centro                 |
| Torta       | 150–180           | Secondo la ricetta |   |   | Fondo / centro         |
| Arrosto     | 190               | 60–80              |   |   | Centro                 |
| Pollame     | 190               | 40–60              |   |   | Centro                 |
| Bistecca    | 190               | 25–30              |   |   | Alto                   |
| Pesce       | 180               | 20–25              |  |  | Alto                   |

I tempi indicati sono indicativi e variano a seconda del peso. Si consiglia di utilizzare un termometro per arrostitire carne e pesce.

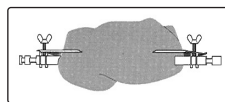
1. Impostare il programma desiderato con l'interruttore (6).
2. Selezionare la funzione desiderata con il comando (4).
3. L'apparecchio si accende non appena è stato impostato un tempo sul timer.

### Utilizzo dello spiedo del girarrosto

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

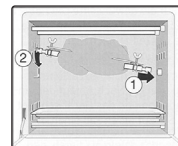
1. Far scorrere la teglia / padella nel ripiano scorrevole più basso del forno.
2. Strofinare lo spiedo del girarrosto e i morsetti di fissaggio con olio da cucina.
3. Il pollame viene vestito prima di essere grigliato. A tale scopo, legare le ali e le zampe al corpo con uno spago da cucina.



4. Posizionare con cura il pollame o l'arrosto vestito sullo spiedo del girarrosto. Far scorrere i morsetti di fissaggio sullo spiedo e fissare l'arrosto con essi. Serrare i morsetti di fissaggio con le viti.



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

- ① Per farlo, inserire prima l'estremità senza tacca nell'unità sul lato destro del forno.
- ② Quindi agganciare l'altra estremità al gancio sul lato sinistro del forno.



6. Selezionare una temperatura e la funzione  e .  
Impostare il tempo di funzionamento. Lo spiedo del girarrosto inizia a ruotare.
  - Assicurarsi che il pollame o l'arrosto vestito possa ruotare liberamente.
7. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente. Quando il cibo è cotto, rimuoverlo con l'apposito attrezzo.

#### Fine del funzionamento

1. Posizionare tutti gli interruttori rotanti su **OFF**.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

## Pulizia / Manutenzione



### AVVISO:

- Prima della pulizia e della manutenzione, spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato!
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Potrebbe causare scosse elettriche o incendi.



### ATTENZIONE:

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

ITALIANO

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

Pulire queste parti in acqua calda con un po' di detersivo. Quindi asciugare accuratamente le parti.

#### Pietra per pizza

Pulire la pietra per pizza con un panno umido dopo ogni utilizzo. Lasciarla asciugare all'aria. Utilizzarla solo quando è completamente asciutta. L'elevato calore del forno può causare la rottura della pietra per pizza bagnata.

#### Interno

Mantenere pulito l'interno del forno.

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

#### Alloggiamento

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

#### Sostituzione della lampada del forno

Se la lampada del forno è difettosa, è possibile sostituirla. Procedere come segue:

1. Svitare il coperchio in senso antiorario.
2. Svitare la lampada dal portalampada.
3. Sostituire la lampada con una nuova lampada dello stesso tipo.
4. Riposizionare il coperchio sulla lampada.

#### Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Gli accessori possono essere reinseriti nell'apparecchio per essere conservati.
- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.



## Dati tecnici

Modello:.....PC-MBG 1277  
Alimentazione:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
Consumo di energia:.....1500 W  
Consumo di energia in modalità spenta:.....0,01 W  
Classe di protezione: .....I  
Lampadina del forno: .....E14, 220–240 V~, 15 W, 300 °C  
Peso netto: .....ca. 8,5 kg

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica < G >.

La sorgente luminosa è resistente alle alte temperature ed è destinata esclusivamente all'uso in questo apparecchio.

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

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

## Smaltimento

### Significato del simbolo "Eliminazione"



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

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

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

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

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

## WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

### Instrukcja obsługi

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

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

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

#### OSTRZEŻENIE:

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

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

### Spis treści

|  |    |
|--|----|
| Przegląd elementów obsługi .....   | 3  |
| Rozpakowanie urządzenia .....  | 34 |
| Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy .....  | 34 |
| Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia .....   | 35 |
| Uwagi dotyczące użytkowania .....  | 35 |
| Podłączenie elektryczne .....  | 35 |
| Narzędzia do wyjmowania (13/15) .....  | 35 |
| Przed pierwszym użyciem .....  | 35 |
| Obsługa .....  | 35 |
| Regulator temperatury (1) .....  | 36 |
| Regulator czasowy (3) .....  | 36 |
| Przełącznik funkcji (4) .....  | 36 |
| Przełącznik programów (6) .....  | 36 |
| Przegląd czasów pieczenia .....  | 36 |
| Korzystanie z rożna .....  | 36 |
| Zakończenie operacji .....   | 37 |
| Czyszczenie / Konserwacja .....  | 37 |
| Taca na okruszy, blacha do pieczenia, ruszt do grillowania, rożen i zaciski mocujące ..... | 37 |
| Kamień do pizzy .....  | 37 |

|  |    |
|--|----|
| Wnętrze .....                                | 37 |
| Obudowa .....                                | 37 |
| Wymiana lampy piekarnika .....               | 37 |
| Przechowywanie .....                         | 38 |
| Dane techniczne .....                        | 38 |
| Warunki gwarancji .....                      | 38 |
| Usuwanie .....                               | 38 |
| Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci” ..... | 38 |

### Rozpakowanie urządzenia

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

### Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

- 1 Regulator temperatury (°C)
- 2 Lampka kontrolna temperatury
- 3 Regulator czasowy (☺)
- 4 Przełącznik funkcji
- 5 Lampka kontrolna pracy
- 6 Przełącznik programów
- 7 Element grzejny
- 8 Szklane drzwiczki
- 9 Uchwyt drzwi
- 10 Ruszt grilla
- 11 Blacha do pieczenia / tacka na tłuszcz
- 12 Tacka na okruszy
- 13 Narzędzie do wyjmowania rusztu grilla i tacy do pieczenia
- 14 Rożen
- 14a Zaciski mocujące
- 15 Narzędzie do demontażu rożna

#### Bez ilustracji

Kamień do pizzy

## Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

### ⚠️ OSTRZEŻENIE:

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

### ⚠️ UWAGA:

- Nigdy nie umieszczaj urządzenia w szafce!
- Urządzenie należy ustawić na równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni!
- Nie używaj urządzenia pod szafkami wiszącymi ze względu na unoszące się ciepło i opary.
- Nie usuwać elementów dystansowych z tyłu urządzenia.
- Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie pod nadzorem. Bardzo suchy chleb może zapalić się wewnątrz urządzenia!
- Należy zachować bezpieczną odległość (30 cm) od łatwopalnych przedmiotów, takich jak meble, zasłony itp.
- Nigdy nie używaj pojemników wykonanych z plastiku, kartonu, papieru itp. Istnieje **ryzyko pożaru!**
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na otwartych szklanych drzwiczkach.
- Nie przeciążać blachy do pieczenia i rusztu do grillowania! (Maks. 3,5 kg)

### ⚠️ UWAGA: Przeciążenie!

Jeśli używane są przedłużacze, ich przekrój powinien wynosić co najmniej 1,5 mm<sup>2</sup>.

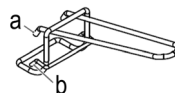
## Uwagi dotyczące użytkowania

### Podłączenie elektryczne

1. Upewnij się, że elementy sterujące znajdują się w pozycji **OFF** lub **MIN**.
2. Sprawdź, czy napięcie sieciowe, którego chcesz użyć, odpowiada napięciu urządzenia. Odpowiednie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.
3. Włóż wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda z uziemieniem

## Narzędzia do wyjmowania (13/15)

- a) Do wyjmowania blachy do pieczenia
- b) Do wyjmowania rusztu do grillowania




Do demontażu rożna należy użyć narzędzia do demontażu (15).

### ⚠️ OSTRZEŻENIE:

- Narzędzia do wyjmowania nie nadają się do wyjmowania kamienia do pizzy z urządzenia. Kamień do pizzy może ulec uszkodzeniu.
- Do wyjmowania gorącego kamienia do pizzy z urządzenia należy używać rękawic kuchennych.

## Przed pierwszym użyciem

Na elemencie grzejnym znajduje się warstwa ochronna. Aby go usunąć, należy używać urządzenia przez około 15 minut bez żadnej zawartości. Ustaw przełącznik programów w pozycji .


- Nieznaczne dymienie i nieprzyjemne zapachy są normalne podczas tego procesu. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

## Obsługa

- Zawsze wsuwać tacę na okruszki pod dolny element grzejny.
- Zalecamy nagrzewanie piekarnika przez około 5–10 minut bez jedzenia.
- Oszczędzaj energię, korzystając z funkcji konwekcji. Wentylator rozprowadza ogrzane powietrze szybciej i bardziej równomiernie w piekarniku.
- Grilluj lub piecz tylko z założoną tacą na tłuszcz. Zapobiega to kapaniu tłuszczu na dolne elementy grzejne.
- **Kamień do pizzy:**

### ⚠️ UWAGA:

Podczas korzystania z kamienia do pizzy należy upewnić się, że jest on całkowicie suchy. Mokry kamień do pizzy może pęknąć pod wpływem wysokiej temperatury.

- Aby uzyskać optymalne wyniki pieczenia podczas przygotowywania pizzy, zalecamy oddzielne podgrzewanie kamienia do pizzy przez około 10–15 minut.
- **Rozgrzewanie:** Podczas wstępnego podgrzewania rusztu do grillowania należy umieścić na najwyższym poziomie półki. Umieść kamień do pizzy na ruszcie do grillowania. Ustaw górną i dolną grzałkę () na temperaturę 180 °C.
- Jeśli chcesz położyć pizzę ze świeżo przygotowanego ciasta na rozgrzanym kamieniu do pizzy, posyp wcześniej kamień do pizzy mąką.

### Regulator temperatury (1)

Za pomocą regulatora można ustawić żadaną temperaturę w zakresie od **MIN** do **230 °C**.

### Regulator czasowy (3)

Za pomocą regulatora można ustawić czas do **60** minut.

- Ze względów technicznych regulator czasowy włącza się tylko w drugim punkcie (ok. 5 minut). Jeśli chcesz ustawić krótszy czas, przekręć regulator czasowy do drugiego punktu, a następnie z powrotem do żadanego czasu.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie i rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

### Przełącznik funkcji (4)

**OFF** Wył.

 Konwekcja

 Rożen

 Rożen i konwekcja

### Przełącznik programów (6)

**OFF** Wył.

 Ogrzewanie górne

 Ogrzewanie dolne

















 Ogrzewanie górne i dolne

### Oto kilka przykładów funkcji, których można używać:

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Ogrzewanie górne:         | Do grillowania                                      |
| Funkcje z rożnem:         | Drób i większe pieczenie są równomiernie upieczone. |
| Ogrzewanie górne i dolne: | Np. do pizzy, ciast itp.                            |

Piekarnik oferuje wiele opcji ustawień. W zależności od przepisu można wybrać temperaturę i czas.

### Przegląd czasów pieczenia

| Jedzenie | Temperatura w °C | Czas w minutach     | Funkcja   | Program   | Poziom wsuwania |
|----------|------------------|---------------------|---|---|-----------------|
| Pizza    | 150–190          | 15–20               |    |    | Środek          |
| Tosty    | 120–150          | 3–5                 |    |    | Środek          |
| Ciasto   | 120–170          | 10–15               |    |    | Środek          |
| Ciasto   | 150–180          | Zgodnie z przepisem |    |    | Dół/środek      |
| Pieczeń  | 190              | 60–80               |    |    | Środek          |
| Drób     | 190              | 40–60               |    |    | Środek          |
| Stek     | 190              | 25–30               |   |   | Góra            |
| Ryba     | 180              | 20–25               |  |  | Góra            |

Podane czasy są orientacyjne i różnią się w zależności od wagi. Zalecamy używanie termometru do pieczenia mięsa i ryb.

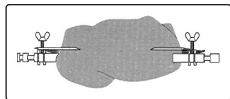
1. Ustaw żądany program za pomocą przełącznika (6).
2. Wybierz żadaną funkcję za pomocą pokrętki (4).
3. Urządzenie włączy się po ustawieniu czasu na regulatorze czasowym.

### Korzystanie z rożna

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

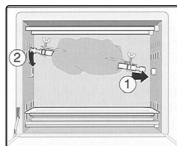
1. Wsuń blachę do pieczenia/blachę do smarowania na najniższy wysuwany ruszt piekarnika.
2. Posmaruj rożen i zaciski mocujące olejem spożywczym.
3. Drób należy ubrać przed grillowaniem. W tym celu należy mocno związać skrzydełka i nóżki sznurkiem kuchennym.

4. Ostrożnie umieść ubrany drób lub pieczeń na rożnie. Wsuń zaciski mocujące na rożen i zabezpiecz nimi pieczeń. Dokręć zaciski mocujące za pomocą śrub.



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

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



6. Wybierz temperaturę i funkcję [☀️] i [🍲]. Ustaw czas pracy. Rożen zacznie się obracać.
- Upewnij się, że ubrany drób lub pieczeń może się swobodnie obracać.
7. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się automatycznie. Po upieczeniu potrawy wyjmij ją za pomocą narzędzia do wyjmowania.

#### Zakończenie operacji

1. Ustaw wszystkie przełączniki obrotowe w pozycji **OFF**.
2. Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka.
3. Przed czyszczeniem odczekać, aż urządzenie ostygnie!

## Czyszczenie / Konserwacja

### ⚠️ OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Poczekać, aż urządzenie ostygnie!
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

### ⚠️ UWAGA:

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

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

Wyczyść te części w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie je wysusz.

#### Kamień do pizzy

Po każdym użyciu wyczyść kamień do pizzy wilgotną ściereczką. Pozostaw do wyschnięcia na powietrzu. Używaj go tylko wtedy, gdy jest całkowicie suchy. Wysoka temperatura w piekarniku może spowodować pęknięcie mokrego kamienia do pizzy.

#### Wnętrze

Utrzymuj wnętrze piekarnika w czystości.

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

#### Obudowa

Po użyciu wyczyść obudowę lekko wilgotną szmatką.

#### Wymiana lampy piekarnika

Jeśli lampa w piekarniku jest uszkodzona, można ją wymienić. Należy postępować w następujący sposób:

1. Odkręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Odkręć lampę od uchwytu lampy.
3. Wymień lampę na nową lampę piekarnika tego samego typu.
4. Załóż pokrywę na lampę.

## Przechowywanie

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

## Dane techniczne

Model:.....PC-MBG 1277  
 Zasilanie:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Pobór mocy:.....1500 W  
 Pobór mocy w trybie wyłączenia:.....0,01 W  
 Klasa ochronności:.....I  
 Żarówka piekarnika:.....E14, 220–240 V~, 15 W, 300 °C  
 Waga netto:.....ok. 8,5 kg

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <G>.

Źródło światła jest odporne na wysokie temperatury i jest przeznaczone wyłącznie do użytku w tym urządzeniu.

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

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

## Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

## Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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

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

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

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

## FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

### Használati utasítás

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

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

#### A használati útmutatóban található szimbólumok

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

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

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

### Tartalom

|   |           |
|---|-----------|
| <b>A kezelőelemek áttekintése</b> .....                                     | <b>3</b>  |
| <b>A készülék kicsomagolása</b> .....                                       | <b>40</b> |
| <b>A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma</b> .....                 | <b>40</b> |
| <b>A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések</b> ...               | <b>41</b> |
| <b>Használati megjegyzések</b> .....  | <b>41</b> |
| Elektromos csatlakozás .....  | 41        |
| Kivehető szerszámok (13/15) .....   | 41        |
| Első használat előtt .....  | 41        |
| <b>Működés</b> .....  | <b>41</b> |
| Hőmérséklet-szabályozó (1) .....  | 41        |
| Időzítő vezérlés (3).....   | 42        |
| Funkciókapcsoló (4) .....   | 42        |
| Programkapcsoló (6).....  | 42        |
| A sütési idők áttekintése .....   | 42        |
| A forgó nyárs használata .....  | 42        |
| A művelet befejezése .....  | 43        |
| <b>Tisztítás / Karbantartás</b> .....                                       | <b>43</b> |
| Morzsátálca, sütőtálca, grillrács,<br>forgó nyárs és rögzítőbilincsek ..... | 43        |
| Pizzakő .....   | 43        |

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Belső rész.....                   | 43        |
| Ház .....                         | 43        |
| A sütőlámpa cseréje.....          | 43        |
| <b>Tárolás</b> .....              | <b>43</b> |
| <b>Műszaki adatok</b> .....       | <b>43</b> |
| <b>Hulladékkezelés</b> .....      | <b>44</b> |
| A „kuka” piktogram jelentése..... | 44        |

### A készülék kicsomagolása

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

### A kezelőelemek áttekintése /

#### A csomag tartalma

1. Hőmérséklet-szabályozó (°C)
2. Hőmérséklet-szabályozó lámpa
3. Időzítő vezérlés (⏸)
4. Funkciókapcsoló
5. Működésjelző lámpa
6. Programkapcsoló
7. Fűtőelem
8. Üvegajtó
9. Ajtó fogantyú
10. Grillrács
11. Sütőtálca / zsíros tepsi
12. Morzsátálca
13. A grillrács és a sütőtálca eltávolítására szolgáló eszköz
14. Forgó nyárs
  - 14a. Rögzítő bilincsek
15. Eltávolító szerszám a forgó nyárshoz

#### Ábra nélkül

Pizzakő



## A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS:

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

### ⚠ VIGYÁZAT:

- Soha ne helyezze a készüléket szekrénybe!
- Helyezze a készüléket egy vízszintes, hőálló felületre!
- Ne üzemeltesse a készüléket fali szekrények alatt a felszálló hő és gőzök miatt.
- Ne távolítsa el a készülék hátulján lévő távtartókat.
- A készüléket csak felügyelet mellett üzemeltesse. A nagyon száraz kenyér meggyulladhat a készülék belsejében!
- Tartson megfelelő biztonsági távolságot (30 cm) a könnyen gyúlékony tárgyaktól, például bútoroktól, függönyöktől stb.
- Soha ne használjon műanyagból, kartonból, papírból vagy hasonlóbból készült edényeket. **Tűzveszély** áll fenn!
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a nyitott üvegajtóra.
- Ne terhelje túl a sütőtálcát és a grillrácst! (Max. 3,5 kg)

### ⚠ VIGYÁZAT: Túlterhelés!

Ha hosszabbító kábeleket használ, ezeknek legalább 1,5 mm<sup>2</sup>-es kábelkeresztmetszettel kell rendelkezniük.

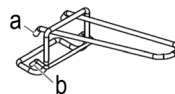
## Használati megjegyzések

### Elektromos csatlakozás

1. Ügyeljen arra, hogy a kezelőelemek **OFF** vagy **MIN** állásban legyenek.
2. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. A vonatkozó információkat a címtáblán találja.
3. Helyezze a dugót egy megfelelően felszerelt földelt aljzatba.

### Kivehető szerszámok (13/15)

- a) A sütőlemez eltávolításához
- b) A grillrács eltávolításához




A forgó nyárs eltávolításához használja a kiserelőszerszámot (15).

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Az eltávolító szerszámok nem alkalmasak a pizzakő eltávolítására a készülékből. A pizzakő megsérülhet.
- Használjon sütőkesztyűt a forró pizzakő készülékből való eltávolításához.

### Első használat előtt

A fűtőelemen egy védőréteg található. Ennek eltávolításához működtesse a készüléket kb. 15 percig tartalom nélkül. Állítsa a programkapcsolót  állásba.


- Eközben enyhe füst és szagok normálisak. Gondoskodjon a megfelelő szellőzéstől.

## Működés

- A morzsatálcát mindig csúsztassa az alsó fűtőelem alá.
- Javasoljuk, hogy a sütot kb. 5–10 percig étel nélkül előmelegítse.
- Takarítson meg energiát a konvekciós funkció használatával. A ventilátor gyorsabban és egyenletesebben osztja el a felmelegített levegőt a sütőben.
- Csak a zsíros tepsivel a helyén grillezzen vagy süssön. Ez megakadályozza, hogy a zsír az alsó fűtőelemekre csöpögjön.
- **Pizzakő:**

### ⚠ VIGYÁZAT:

A pizzakő használatakor ügyeljen arra, hogy teljesen száraz legyen. A nedves pizzakő megrepedhet, ha magas hőnek van kitéve.

- Az optimális sütési eredmény érdekében a pizza elkészítésekor javasoljuk, hogy a pizzakövet külön melegítse elő kb. 10–15 percig.
- **Előmelegítés:** Előmelegítéskor a grillrácst a felső polcszintre helyezzzük. Helyezze a pizzakövet a grillrácsra. Állítsa a felső és alsó hőfokot () 180 °C-ra.
- Ha frissen készített tésztából készült pizzát szeretne az előmelegített pizzakőre helyezni, akkor a pizzakövet előzetesen szórja meg liszttel.

### Hőmérsékletszabályozó (1)

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




### Időzítő vezérlés (3)

A vezérlővel legfeljebb 60 perces időzítő állítható be.

- Technikai okokból az időzítő vezérlés csak a második pontnál (kb. 5 perc) kapcsol be. Ha rövidebb időt szeretne beállítani, fordítsa az időzítő vezérlőt a második pontra, majd vissza a kívánt időre.
- A beállított idő letelte után a készülék automatikusan kikapcsol, és egy rövid jelzőhang szólal meg.




### Funkciókapcsoló (4)

OFF Ki

-  Konvekció
-  Forgó nyárs
-  Forgó nyárs és konvekció

### Programkapcsoló (6)

OFF Ki

















-  Felső hőfok
-  Alsó hőfok
-  Felső és alsó hőfok

Íme néhány példa arra, hogy mire használhatja a funkciókat:

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Felső fűtés:               | Grillezéshez  |
| Forgó nyársaló funkcióval: | A baromfi és a nagyobb sütek egyenletesen átsülnek. |
| Felső és alsó hőfok:       | Pl. pizzához, süteményekhez stb.                    |

Sütője számos beállítási lehetőséget kínál Önnek. A recepttől függően választhat hőmérsékletet és időt.

### A sütési idők áttekintése

| Ételek   | Hőmérséklet °C-ban | Idő percben      | Funkció   | Program   | Becsúsztatási szint |
|----------|--------------------|------------------|---|---|---------------------|
| Pizza    | 150–190            | 15–20            |  |  | Központ             |
| Pirítós  | 120–150            | 3–5              |  |  | Központ             |
| Tészta   | 120–170            | 10–15            |  |  | Központ             |
| Sütemény | 150–180            | A recept szerint |  |  | Alul / középen      |
| Sült     | 190                | 60–80            |  |  | Közép               |
| Baromfi  | 190                | 40–60            |  |  | Közép               |
| Steak    | 190                | 25–30            |  |  | Felső               |
| Hal      | 180                | 20–25            |  |  | Top                 |

A megadott idők tájékoztató jellegűek és súlytól függően változnak. A húсок és a halak esetében javasoljuk, hogy használjon sütési hőmérőt.

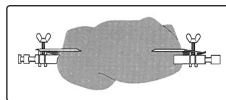
1. Állítsa be a kívánt programot a kapcsolóval (6).
2. Válassza ki a kívánt funkciót a vezérlővel (4).
3. A készülék bekapcsol, amint az időzítő vezérlőn beállított idő van beállítva.

### A forgó nyárs használata

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

1. Csúsztassa a sütőtálcát/ zsíros tepsit a sütő legalsó csúszórúdjára.
2. Dörzsölje be a grillnyársat és a rögzítőbilincseket étolajjal.
3. A baromfit a grillezés előtt felöltözteti. Ehhez a szárnyakat és a lábakat szorosan kösse a testhez konyhai zsineggel.
4. Óvatosan helyezze a felöltöztetett baromfit vagy sültet a forgónyársra. Csúsztassa a rögzítőkapcsokat a nyársra,

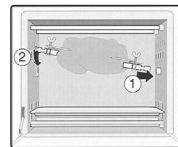
és rögzítse velük a sültet. Húzza meg a rögzítőkapcsokat a csavarokkal.





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

① Ehhez először a bevágás nélküli végét dugja be a sütő jobb oldalán lévő meghajtóba.

② Ezután akassza be a másik végét a sütő bal oldalán lévő fogasba.



6. Válassza ki a hőmérsékletet és a funkciót  és . Állítsa be az üzemidőt. A forgónyárs elkezd forgni.
- Győződjön meg arról, hogy a felöltöztetett baromfi vagy sült szabadon foroghat.

7. A beállított idő leteltével hangjelzés hallható, és a készülék automatikusan kikapcsol. Amikor az étel megsült, vegye ki az eltávolító szerszámmal.

#### A művelet befejezése

1. Állítsa az összes forgókapcsolót **OFF** állásba.
2. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
3. Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket!

## Tisztítás / Karbantartás

### FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás és karbantartás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék lehűl!
- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

### VIGYÁZAT:

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

#### Morzsatálca, sütőtálca, grillrács, forgó nyárs és rögzítőbillincsek

Tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket meleg vízben, kevés mosogatószerrel. Ezután alaposan szárítsa meg az alkatrészeket.

#### Pizzakő

Minden használat után nedves ruhával tisztítsa meg a pizzakövet. Hagyja levegőn megszáradni. Csak akkor használja, ha teljesen száraz. A sütő magas hője miatt a nedves pizzakő megrepedhet.

#### Belső rész

Tartsa tisztán a sütő belsejét.

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

#### Ház

Használat után enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a készülékházat.

#### A sütőlámpa cseréje

Ha a sütő lámpája meghibásodott, kicserélhető. A következőképpen járjon el:

1. Csavarja ki a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányban.
2. Csavarja ki a lámpát a lámpatartóból.
3. Cserélje ki a lámpát egy új, azonos típusú sütőlámpára.
4. Helyezze vissza a lámpa fedelét.

#### Tárolás

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

#### Műszaki adatok

Modell: ..... PC-MBG 1277  
Tápegység: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Energiafogyasztás: ..... 1500 W  
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban: ..... 0,01 W  
Védelmi osztály: ..... I  
Sütőlámpa izzó: ..... E14, 220–240 V~, 15 W, 300 °C  
Nettó súly: ..... kb. 8,5 kg

Ez a termék <G> energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

A fényforrás ellenáll a magas hőmérsékletnek, és csak ebben a készülékben való használatra szánták.

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

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

## Hulladékkezelés

### A „kuka” piktogram jelentése



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

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

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

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

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

## ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

### Руководство по эксплуатации

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

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

#### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

### Содержание

|  |    |
|--|----|
| Обзор деталей прибора.....                   | 3  |
| Распаковка прибора.....                      | 45 |
| Обзор деталей прибора/Комплект поставки..... | 45 |
| Предупреждения по использованию прибора..... | 46 |
| Примечания по использованию.....             | 46 |
| Электрическое подключение.....               | 46 |
| Инструменты для снятия (13/15).....          | 46 |
| Перед первым использованием.....             | 46 |
| Эксплуатация.....                            | 46 |
| Регулятор температуры (1).....               | 47 |
| Управление таймером (3).....                 | 47 |
| Функциональный переключатель (4).....        | 47 |
| Переключатель программ (6).....              | 47 |
| Обзор времени выпечки.....                   | 47 |
| Использование вертела.....                   | 47 |
| Завершение работы.....                       | 48 |

|  |    |
|--|----|
| Чистка/Обслуживание.....   | 48 |
| Поддон для крошек, противень для выпечки,<br>решетка для гриля, вертел и крепежные зажимы..... | 48 |
| Камень для пиццы.....  | 48 |
| Внутренняя поверхность.....  | 48 |
| Корпус.....  | 48 |
| Замена лампы духового шкафа.....   | 48 |
| Хранение.....  | 49 |
| Технические данные.....  | 49 |
| Утилизация.....  | 49 |
| Значение символа «корзина».....  | 49 |

### Распаковка прибора

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

### Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Регулятор температуры (°C)
- 2 Лампа контроля температуры
- 3 Управление таймером (☺)
- 4 Функциональный переключатель
- 5 Контрольная лампа
- 6 Переключатель программ
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Стеклопанель дверца
- 9 Ручка дверцы
- 10 Решетка для гриля
- 11 Противень для выпечки/жира
- 12 Поддон для крошек
- 13 Инструмент для снятия решетки гриля и противня
- 14 Вертел для вертела  
    14а Крепежные зажимы
- 15 Инструмент для снятия вертела

#### Без рисунка

Камень для пиццы

## Предупреждения по использованию прибора

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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

### **⚠ ВНИМАНИЕ:**

- Никогда не ставьте прибор в шкаф!
- Ставьте прибор на ровную жаропрочную поверхность!
- Не используйте прибор под настенными шкафами из-за поднимающегося тепла и паров.
- Не снимайте распорки на задней панели прибора.
- Эксплуатируйте прибор только под присмотром. Очень сухой хлеб может загореться внутри прибора!
- Держите прибор на достаточном безопасном расстоянии (30 см) от легко воспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т.д.!
- Никогда не используйте контейнеры из пластика, картона, бумаги и т.п. Существует **риск возгорания!**
- Не ставьте никакие предметы на открытую стеклянную дверцу.
- Не перегружайте противень и решетку для гриля! (Макс. 3,5 кг)

### **⚠ ВНИМАНИЕ: Перегрузка!**

Если вы используете удлинительные кабели, их сечение должно быть не менее 1,5 мм<sup>2</sup>.

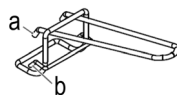
## Примечания по использованию

### Электрическое подключение

1. Убедитесь, что элементы управления находятся в положении **OFF** или **MIN**.
2. Убедитесь, что напряжение в сети, которое вы хотите использовать, соответствует напряжению прибора. Соответствующая информация указана на табличке с техническими характеристиками.
3. Вставьте вилку в правильно установленную заземленную розетку.

## Инструменты для снятия (13/15)

- a) Для снятия противня
- b) Для снятия решетки для гриля




Для снятия вертела используйте инструмент для снятия (15).

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Инструменты для снятия не подходят для извлечения камня для пиццы из прибора. Камень для пиццы может быть поврежден.
- Для извлечения горячего камня для пиццы из прибора используйте рукавицы для духовки.

## Перед первым использованием

На нагревательном элементе имеется защитный слой. Чтобы устранить это, проработайте прибор около 15 минут без содержимого. Установите переключатель программ в положение .

- Небольшое задымление и неприятные запахи являются нормальным явлением. Убедитесь в наличии достаточной вентиляции.

## Эксплуатация

- Всегда задвигайте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент.
- Рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение примерно 5–10 минут без продуктов.
- Экономьте электроэнергию, используя функцию конвекции. Вентилятор быстрее и равномернее распределяет нагретый воздух в духовке.
- Готовьте на гриле или жарьте только с установленным поддоном для жира. Это предотвращает стекание жира на нижние нагревательные элементы.
- **Камень для пиццы:**

### **⚠ ВНИМАНИЕ:**

При использовании камня для пиццы убедитесь, что он абсолютно сухой. Влажный камень для пиццы может треснуть под воздействием сильного жара.

- Для достижения оптимальных результатов при приготовлении пиццы рекомендуется предварительно разогреть камень для пиццы отдельно в течение примерно 10–15 минут.
- **Предварительный нагрев:** При предварительном нагреве решетка для гриля устанавливается на уровень верхней полки. Поместите камень для пиццы на решетку гриля. Установите верхний и нижний нагрев () на температуру 180 °C.
- Если вы хотите поместить пиццу из свежеприготовленного теста на предварительно разогретый камень для пиццы, предварительно посыпьте камень для пиццы мукой.

### Регулятор температуры (1)

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




### Управление таймером (3)

С помощью регулятора можно установить таймер до **60 минут**.















- По техническим причинам таймер включается только во второй момент (около 5 минут). Если вы хотите установить более короткое время, поверните регулятор таймера на вторую точку, а затем обратно на нужное время.
- По истечении заданного времени прибор автоматически выключится, и прозвучит короткий сигнал.

### Функциональный переключатель (4)

**OFF** Выкл.

-  Конвекция
-  Вертел
-  Вертел и конвекция

### Обзор времени выпечки




| Пицца                | Температура в °C | Время в минутах  | Функция   | Программа   | Уровень задвижки |
|----------------------|------------------|------------------|---|---|------------------|
| Пицца                | 150–190          | 15–20            |    |    | Центр            |
| Тосты                | 120–150          | 3–5              |    |    | Центр            |
| Кондитерские изделия | 120–170          | 10–15            |    |    | Центр            |
| Торт                 | 150–180          | Согласно рецепту |    |    | Дно / центр      |
| Жаркое               | 190              | 60–80            |    |    | Центр            |
| Птица                | 190              | 40–60            |  |  | Центр            |
| Стейк                | 190              | 25–30            |  |  | Верх             |
| Рыба                 | 180              | 20–25            |  |  | Верх             |

Указанное время является ориентировочным и зависит от веса. Для мяса и рыбы рекомендуется использовать термометр для запекания.

1. Установите нужную программу с помощью переключателя (6).
2. Выберите нужную функцию с помощью регулятора (4).
3. Прибор включится, как только будет установлено время на регуляторе таймера.

### Переключатель программ (6)

**OFF** Выкл.

-  Верхний нагрев
-  Нижний жар
-  Верхний и нижний жар

**Вот несколько примеров того, для чего можно использовать эти функции:**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Верхний жар:          | Для гриля                                    |
| Функции с вертелом:   | Птица и крупное жаркое готовятся равномерно. |
| Верхний и нижний жар: | Например, для пиццы, выпечки и т. д.         |

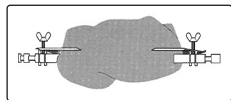
Ваш духовой шкаф предлагает множество вариантов настройки. В зависимости от рецепта вы можете выбрать температуру и время.

### Использование вертела

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

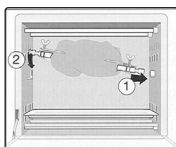
1. Вставьте противень / противень для смазки в самую нижнюю выдвижную решетку духовки.
2. Натрите вертел и крепежные зажимы растительным маслом.
3. Перед приготовлением на гриле птицу следует одеть. Для этого плотно привяжите крылья и ножки к туловищу кухонным шпагатом.



4. Осторожно поместите одетую птицу или жаркое на вертел. Наденьте на вертел крепежные зажимы и зафиксируйте ими жаркое. Затяните крепежные зажимы винтами.



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

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



6. Выберите температуру и функцию  и . Установите время работы. Вертел начнет вращаться.  
- Убедитесь, что одетая птица или жаркое могут свободно вращаться.
7. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал, и прибор автоматически выключается. Когда блюдо будет готово, снимите его с помощью инструмента для снятия.

#### Завершение работы

1. Установите все поворотные переключатели в положение OFF.
2. Выньте сетевую вилку из розетки.
3. Перед чисткой дайте прибору остыть!

## Чистка/Обслуживание

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой и обслуживанием всегда выключайте прибор и вынимайте сетевую вилку из розетки. Подождите, пока прибор остынет!
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

### ВНИМАНИЕ:

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

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

Очистите эти детали в теплой воде с небольшим количеством моющего средства. Затем тщательно высушите детали.

#### Камень для пиццы

После каждого использования протирайте камень для пиццы влажной тканью. Дайте ему высохнуть на воздухе. Используйте его только после полного высыхания. Сильный жар в духовке может привести к тому, что мокрый камень для пиццы треснет.

#### Внутренняя поверхность

Содержите внутреннюю поверхность печи в чистоте.

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

#### Корпус

После использования протрите корпус слегка влажной тканью.

#### Замена лампы духового шкафа

Если лампа в духовке неисправна, ее можно заменить. Выполните следующие действия:

1. Открутите крышку против часовой стрелки.
2. Выкрутите лампу из патрона.
3. Замените лампу на новую лампу того же типа.
4. Установите крышку на лампы.



## Хранение

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

## Технические данные

Модель: ..... PC-MBG 1277  
Электропитание: ..... 220–240 В~, 50–60 Гц  
Потребляемая мощность: ..... 1500 Вт  
Потребляемая мощность в  
выключенном состоянии: ..... 0,01 Вт  
Класс защиты: ..... I  
Лампа освещения духовки: ..... E14, 220–240 В~,  
15 Вт, 300 °C  
Вес нетто: ..... пригл. 8,5 кг

Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности <G>.

Источник света устойчив к высоким температурам и предназначен только для использования в данном приборе.

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

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

## Утилизация

### Значение символа «корзина»



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

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

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

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

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

и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

## التنظيف / الصيانة

### تحذير: ⚠

- أطفئوا الجهاز دائماً قبل التنظيف والصيانة وافصلوا قابس التيار الكهربائي من المقبس. انتظر حتى يبرد الجهاز!
- لا تغمر الجهاز في الماء! فقد يؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

### تنبيه: ⚠

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

## البيانات الفنية

الطرز: PC-MBG 1277 ..... مزود الطاقة: 240-220 فولت، 50-60 هرتز  
استهلاك الطاقة: ..... وات 1500  
استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: ..... وات 0.01  
فئة الحماية: I .....  
أوفنغلوهايمي: E14، 240-220 فولت، 15 وات، 300 درجة مئوية  
الوزن الصافي: ..... حوالي 8,5 كيلو جرام


يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من فئة كفاءة الطاقة <G>. مصدر الضوء مقاوم لدرجات الحرارة العالية وهو مخصص للاستخدام في هذا الجهاز فقط.

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

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

## التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

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

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

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

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

صينية الفئات، وصينية الخبز، ورف الشواء، وبصاق المشواة ومشابك التثبيت نظفي هذه الأجزاء بالماء الدافئ مع القليل من سائل الغسيل. ثم جفف الأجزاء جيداً.

### حجر البيتزا

نظف حجر البيتزا بقطعة قماش مبللة بعد كل استخدام. اتركه ليحفظ في الهواء. استخدمه فقط عندما يكون جافاً تماماً. يمكن أن تتسبب الحرارة العالية في الفرن في تشقق حجر البيتزا المبلل.

### من الداخل

حافظي على نظافة الفرن من الداخل.

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

### الغلاف

نظف الهيكل بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة قليلاً.

### استبدال مصباح الفرن

في حالة وجود عيب في مصباح الفرن، يمكن استبداله. اتبع الخطوات التالية:

1. فك الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة.
2. فك المصباح من حامل المصباح.
3. استبدل المصباح بمصباح فرن جديد من نفس النوع.
4. استبدل الغطاء فوق المصباح.

## التخزين

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

فيما يلي بعض الأمثلة على ما يمكنك استخدام الوظائف من أجله:

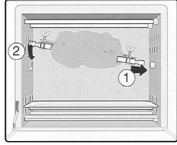
|                           |   |
|---------------------------|---|
| الحرارة العلوية:          | للشوي                                   |
| وظائف مع بضع المشواة:     | طهي الدواجن والمشويات الكبيرة بالتساوي. |
| للحرارة العلوية والسفلية: | مثلاً للبيتزا والمعجنات وغيرها.         |

يوفر لك الفرن العديد من خيارات الإعداد. اعتماداً على الوصفة، يمكنك تحديد درجة الحرارة والوقت.

#### نظرة عامة على أوقات الخبز

| الطعام       | درجة الحرارة بالدرجة المتوية | الوقت بالدقائق | الوظيفة | البرنامج | مستوى الانزلاق  |
|--------------|------------------------------|----------------|---------|----------|-----------------|
| البيتزا      | 190-150                      | 20-15          | *☒      | ☒        | الوسط           |
| الخبز المحمص | 150-120                      | 5-3            | *☒      | ☒        | الوسط           |
| المعجنات     | 170-120                      | 15-10          | *☒      | ☒        | الوسط           |
| الكيك        | 180-150                      | حسب الوصفة     | *☒      | ☒        | الأسفل / المركز |
| المشويات     | 190                          | 80-60          | ☒☒      | ☒        | الوسط           |
| الدواجن      | 190                          | 60-40          | ☒☒      | ☒        | الوسط           |
| شرائح اللحم  | 190                          | 30-25          | *☒      | ☒        | الأعلى          |
| السم         | 180                          | 25-20          | *☒      | ☒        | الأعلى          |

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



- ① للقيام بذلك، أدخل أولاً الطرف بدون الشق في محرك الأقراص على الجانب الأيمن من الفرن.
- ② ثم قم بتعليق الطرف الآخر في الشماعة على الجانب الأيسر من الفرن.

6. حدد درجة الحرارة والوظيفة ☒☒ و ☒. اضبط وقت التشغيل. يبدأ بضع المشواة في الدوران.

- تأكد من أن الدواجن أو الشواء يمكن أن تدور بحرية.

7. عند انقضاء الوقت المحدد، تصدر إشارة مسموعة ويتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً. عندما ينضج الطعام، قم بإزالته باستخدام أداة الإزالة.

#### إنهاء التشغيل

1. اضبطي جميع المفاتيح الدوارة على OFF.
2. اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس.
3. اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه!

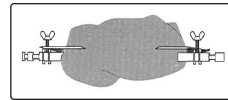
الأوقات المحددة هي إرشادات وتختلف حسب الوزن. نوصي باستخدام مقياس حرارة التخميص للحوم والأسماك.

1. اضبطي البرنامج المطلوب باستخدام المفتاح (6).
2. اختاري الوظيفة المطلوبة باستخدام مفتاح التحكم (4).
3. يتم تشغيل الجهاز بمجرد ضبط الوقت على عنصر التحكم في المؤقت.

#### استخدام فتحة الشواية

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

1. ضع صينية الخبز/صينية الشواء في أدنى رف منزلق في الفرن.
2. يُدهن بصاق المشواة ومشابك التثبيت بزيت الطهي.
3. يتم تلبس الدواجن قبل الشوي. للقيام بذلك، يتم ربط الأجنحة والأرجل بإحكام بالجسم بخيوط المطبخ.
4. توضع الدواجن المغطاة أو المشوية بحذر على بصاق المشواة. حرك مشابك التثبيت على البصق وثبت الشواء بها. أحكمي ربط مشابك التثبيت بالبراغي.



## التشغيل

- احرص دائماً على تحريك صينية الفئات أسفل عنصر التسخين السفلي.
- نوصي بالتسخين المسبق للفرن لمدة 5-10 دقائق تقريباً بدون طعام.
- وفري الطاقة باستخدام وظيفة الحمل الحراري. تقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن بشكل أسرع وأكثر توازناً في الفرن.
- الشوي أو التخميص فقط مع وضع وعاء الدهن في مكانه. هذا يمنع الدهون من التساقط على عناصر التسخين السفلية.

### حجر البييتزا:

#### ⚠ تنبيه:

عند استخدام حجر البييتزا، تأكد من أنه جاف تماماً. يمكن أن يتشقق حجر البييتزا المبلل عند تعرضه للحرارة العالية.

- للحصول على أفضل نتائج خبز مثالية عند تحضير البييتزا، نوصي بالتسخين المسبق لحجر البييتزا بشكل منفصل لمدة 10-15 دقيقة تقريباً.
- التسخين المسبق: عند التسخين المسبق، يوضع رف الشواية على مستوى الرف العلوي. يوضع حجر البييتزا على رف الشواية. اضبط الحرارة العلوية والسفلية (☰) على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
- إذا كنت ترغب في وضع البييتزا المصنوعة من العجين الطازج على حجر البييتزا المسخن مسبقاً، قم برش حجر البييتزا بالدقيق مسبقاً.

### وحدة التحكم في درجة الحرارة (1)

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

### التحكم بالمؤقت (3)

يمكن ضبط مؤقت يصل إلى 60 دقيقة باستخدام عنصر التحكم

- لأسباب فنية، لا يعمل التحكم في المؤقت إلا عند النقطة الثانية (حوالي 5 دقائق). إذا كنت ترغب في ضبط وقت أقصر، أدر عنصر التحكم بالمؤقت إلى النقطة الثانية ثم عد إلى الوقت المطلوب.
- بعد انقضاء الوقت المحدد، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً وتصدر نغمة إشارة قصيرة.

### مفتاح الوظائف (4)

OFF إيقاف التشغيل

☑ الحمل الحراري

↔ بطق المشواة

☑ بطق المشواة والحمل الحراري

### مفتاح البرنامج (6)

OFF إيقاف التشغيل

☑ تسخين علوي

☑ الحرارة السفلية

☑ الحرارة العلوية والسفلية

#### ⚠ تحذير:

- لا تستخدم أنبوب تخميص أو وعاء زجاجي. فقد تنفجر.
- احمي نفسك أيضاً من الحرارة باستخدام قفازات أو قفازات الفرن عند استخدام أدوات إزالة صينية الخبز أو البصق.

#### ⚠ تنبيه:

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

#### ⚠ تنبيه: حمولة زائدة!

إذا كنت تستخدم كابلات التمديد، فيجب أن يكون المقطع العرضي للكابل 1.5 م<sup>2</sup> على الأقل.

## ملاحظات بشأن التشغيل

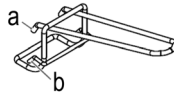
### التوصيلات الكهربائية

1. تأكد من أن عناصر التشغيل في وضع OFF أو MIN.
2. تأكد من أن جهد التيار الكهربائي الذي ترغب في استخدامه يتطابق مع جهد التيار الكهربائي للجهاز. سجد المعلومات ذات الصلة على لوحة التصنيف.
3. أدخل المقابس في مقبس مؤرض مثبت بشكل صحيح.

### أدوات الإزالة (15/13)

- (a) لإزالة صينية الخبز
- (b) لإزالة رف الشواء

استخدم أداة الإزالة (15) لإزالة المشواة.



#### ⚠ تحذير:

- أدوات الإزالة غير مناسبة لإزالة حجر البييتزا من الجهاز. قد يتلف حجر البييتزا.
- استخدم قفازات الفرن لإزالة حجر البييتزا الساخن من الجهاز.

### قبل الاستخدام الأول

- توجد طبقة واقية على عنصر التسخين. لإزالتها، قم بتشغيل الجهاز لمدة 15 دقيقة تقريباً بدون أي محتويات. اضبط مفتاح البرنامج على ☑.
- الدخان والروائح الخفيفة أمر طبيعي أثناء هذه العملية. تأكد من وجود تهوية كافية.

|    |                               |
|----|-------------------------------|
| 50 | من الداخل.....                |
| 50 | الغلاف.....                   |
| 50 | استبدال مصباح الفرن.....      |
| 50 | التخزين.....                  |
| 50 | البيانات الفنية.....          |
| 50 | التخلص من الجهاز.....         |
| 50 | معنى رمز «صندوق القمامة»..... |

### تفريغ محتويات العبوة

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

### نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 وحدة التحكم في درجة الحرارة (C°)
- 2 مصباح التحكم في درجة الحرارة
- 3 التحكم بالمؤقت (ⓐ)
- 4 مفتاح الوظائف
- 5 مصباح مؤشر التشغيل
- 6 مفتاح البرنامج
- 7 عنصر التسخين
- 8 باب زجاجي
- 9 مقبض الباب
- 10 شبكة الشواية
- 11 صينية الخبز / صينية الشحوم
- 12 صينية الفتات
- 13 أداة إزالة لرف الشواية وصينية الخبز
- 14 بصق المشواة
- 14a أمشابك التثبيت
- 15 أداة إزالة لبصاق المشواة

بدون صورة  
حجر البيتزا

### تحذيرات لاستخدام الجهاز

#### تحذير: ⚠

- يصبح الجزء الخلفي من الجهاز ساخناً جداً! لذلك، ضع الجهاز بحيث يكون ظهر الجهاز في مواجهة الحائط!
- لا تقومي بحمل الجهاز أو رفعه أثناء التشغيل، بل أطفئيه أولاً. ثم اسحب قاييس التيار الكهربائي من المقبس. انتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا.
- لا تلمس الجهاز إلا من المقبض والمفاتيح. استخدم قفازات الفرن إذا لزم الأمر.

## هام:

## تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

### دليل التعليمات

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

### رموز تعليمات الاستخدام

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

#### ⚠ تحذير:

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

#### ⚠ تنبيه:

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

### المحتويات

|    |  |
|----|--|
| 3  | نظرة عامة على المكونات.....                |
| 53 | تفريغ محتويات العبوة.....                  |
| 53 | نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم..... |
| 53 | تحذيرات لاستخدام الجهاز.....               |
| 52 | ملاحظات بشأن التشغيل.....                  |
| 52 | التوصيلات الكهربائية.....                  |
| 52 | أدوات الإزالة (15 / 13).....               |
| 52 | قبل الاستخدام الأول.....                   |
| 52 | التشغيل.....                               |
| 52 | وحدة التحكم في درجة الحرارة (1).....       |
| 52 | التحكم بالمؤقت (3).....                    |
| 52 | مفتاح الوظائف (4).....                     |
| 52 | مفتاح البرنامج (6).....                    |
| 51 | نظرة عامة على أوقات الخبز.....             |
| 51 | استخدام فتحة الشواية.....                  |
| 51 | إنهاء التشغيل.....                         |
| 50 | التنظيف / الصيانة.....                     |
|    | صينية الفتات، وصينية الخبز، ورف الشواء،    |
| 50 | وبصاق المشواة ومشابك الشواية.....          |
| 50 | حجر البيتزا.....                           |

## GARANTIEKARTE

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

بطاقة ضمان

### PC-MBG 1277

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

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

**PROFI COOK®**

[www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)

**PROFI COOK®**

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen

Internet: [www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)

E-Mail: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)

Made in P.R.C.

Start: 07/2024